

# Guillou Campagne



## *prologue*

•

### Quand Katell Guillou reçoit à sa table

Un vent nouveau a soufflé sur le restaurant gastronomique réputé,  
la Table des Guilloux.

Pierrick et Lysiane Guillou ont transmis le flambeau à leur fille Katell.  
Celle qui a fait du Toit pour Toi, une des adresses les plus branchées  
au Luxembourg se lance dans un nouveau défi

en métamorphosant les lieux en un « bouchon Lyonnais » revisité.

Déjà, Guillou Campagne jouit d'une belle réputation, même si,  
n'en déplaise à certains habitués,

la maîtresse de maison a bousculé les codes du bastion familial.



## *chapitre un*

•

### Ce qui reste de l'esprit de la Table des Guilloux...

#### **...Côté cuisine**

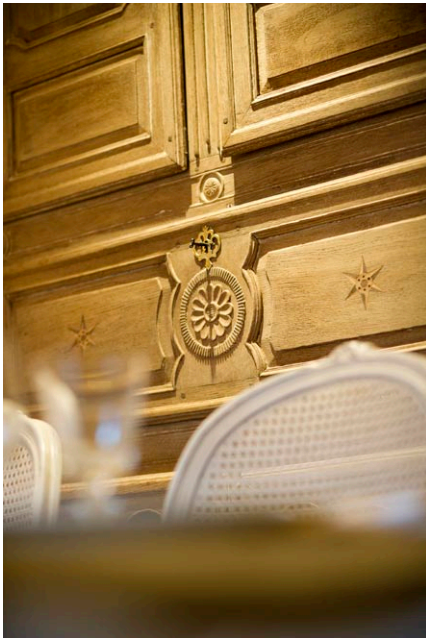
Une concentration créative entre le chef Guillaume Rotario et sa brigade de 9 personnes, Pierrick Guillou, le mentor, Katell et Lysiane Guillou, les maitresses de maison, pour inscrire à la carte des mets traditionnels.

Des recettes du terroir, sorties d'un magique inventaire familial pour partager avec les hôtes des plats mitonnés, comme ce Vol au Vent à la pâte feuilletée croustillante et faite maison, et son riz pilaf.

Le culte des bons produits avec une sélection des meilleurs artisans.

#### **...Côté restaurant**

L'art de l'hospitalité qui n'a rien d'une légende chez les Guillou.





## chapitre deux

•

### Ce qui change avec Guillou Campagne...

Sur la carte des mets, l'amorce d'un conte fixe le cadre :  
Guillou Campagne est pour sa propriétaire comme un nouvel envol

*« L'histoire raconte qu'une libellule venue de l'étang du jardin  
s'est posée sur le bord d'une assiette.  
La maîtresse de maison profite de cet augure  
pour faire de l'insecte, son emblème »*

#### ...Côté cuisine

Une adresse qui compense l'âpreté du quotidien en réchauffant  
le cœur avec au chapitre une déclinaison de tartines, de soupes,  
comme ce velouté de champignons truffé, pour se reconforter  
des intempéries hivernales

Qui dit traditionnel ne veut pas dire forcément calorique.  
En témoigne quelques plats comme cette salade croquante  
et craquante de haricots verts.

Une simplicité de mise, là on sert la soupe dans une marmite posée  
sur la table et la tarte sur un plat pour se servir directement.

#### ...Côté restaurant

La métamorphose du décor du restaurant familial,  
confiée à l'ami Victor Braganca, avec un jeu de couleurs  
dans une palette douce et crémeuse et le coin cosy près du feu,  
réservé aux hôtes

Un lieu intime, 45 couverts seulement, et une ambiance chaleureuse  
pour des moments à partager en famille.





### *chapitre trois*

•

## Guillou Campagne c'est encore...

### **...Côté cuisine**

Pour 29 €, le midi, on se régale d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

Un excellent rapport-qualité/prix pour un menu équilibré et savoureux, élaboré avec des recettes simples et classiques.

Un cadre fixé et une politique maison claire :  
petite carte, petit prix et vin au verre.

Une table d'hôtes ouverte tous les midis,  
ce qui en fait l'adresse idéale d'un déjeuner professionnel.

### **...Côté restaurant**

Prolonger tout simplement, le plaisir de la saveur des bons mets à la maison avec une sélection par Katell d'excellents produits : sardines bretonnes, déclinaison de confitures maison, saucisson, olives et pain, invite à une balade gourmande.



# Guillou Campagne



## *épilogue*

•

Guillou campagne, c'est une nouvelle adresse  
teintée de l'esprit Guillou.  
Des parents à la fille, le maître mot de la famille est la générosité.  
Gravée dans la pierre, elle inspire les lieux.  
Au fil du temps, on partage chez les Guillou  
des moments impossible ailleurs.





### *dates clés des ouvertures à Schouweiler*

**1993** : Table des Guilloux

**1999** : Toit pour Toi

**2010** : Guillou Campagne

•

### *adresse et horaires*

#### **Guillou Campagne**

17, rue de la Résistance

L-4996 Schouweiler

T. 37 00 08

**ouvert** mercredi, jeudi et vendredi de 12h00 à 14h30

le soir à partir de 19h

samedi soir à partir de 19h

dimanche de 12h00 à 14h30

**fermé** le lundi, mardi, samedi midi et dimanche soir

•

### *contact presse*

Agence de relations presse Keep Contact

**Ludivine plessy**

Email : [ludivine.plessy@keepcontact.lu](mailto:ludivine.plessy@keepcontact.lu)

Tel : +352 26 26 5868

GSM : +352 691 91 00 90