



## RESTAURANT CHEZ MAX



In der ehemaligen Poststation in Weiswampach

# Speisen in gepflegtem Ambiente

Französische und Luxemburger Küche für Feinschmecker mit Sinn für Ästhetik

VON JOSETTE RINNEN-KOCH  
(TEXT UND FOTOS)

Seit seiner Eröffnung im Frühjahr konnte das Restaurant „Chez Max“ in Weiswampach schon viele begeisterte Freunde gewinnen. Unter seinem Dach beherbergt der Gastronomiebetrieb gleich drei verschiedene Ideen: das schnell, aber stets frisch zubereitete für den kleinen Hunger, die „Brasserie à la carte“ für die Eiligen in der Mittagspause oder aber das feine Essen im gepflegten Ambiente.

Besonders sticht dieses Ambiente ins Auge, wenn man die ehemalige Poststation betritt. Überall sind noch Spuren der Vergangenheit sichtbar: raue Wände, große Dachbalken, großzügige Höhe des Innenraumes. Bei der Einrichtung hatte Monique Defays absolut freie Hand und konnte ihre Erfahrungen als gelernte Innenarchitektin voll ausspielen. Glänzt im Eingangsbereich noch die eher moderne Version der hygienischen Essenszubereitung, so taucht man bereits im Brassierium in die Vergangenheit ab. Große Spiegel an den Wänden erlauben der Raumüberblick von allen Tischen aus.

Die offene Küche garantiert dem Gast die absolut einwandfreie Zubereitung der köstlichen Gaumenfreuden. Am großzügigen Weinschrank vorbei steigt man zum Restaurant hoch, der



Rustikales trifft auf Moderne: Überall sind noch Spuren der Vergangenheit sichtbar, sowohl im Restaurant als auch im Salon im Bibliothekstil.



durch einen Lift auch für Behinderte zugänglich ist. Hier empfängt ein gemütlicher Salon im Bibliothekstil die Gäste. Viele nutzen die aparte Raumgestaltung für einen Aperitif, begleitet von einer ersten kulinarischen Überraschung. Im Saal spürt man wieder die sichere Hand von Monique Defays, die auf der Suche nach neuen Dekorationsstücken überall auf der Welt stets fündig wird. Dieser Raum bietet sich, neben der Nutzung durch einzelne Gäste auch als Hochzeitssaal, Versammlungen für Vereine oder andere Großveranstaltungen an. Neben dem Saal befindet sich eine großzügige

Dachterasse, welche gern in den Essenspausen genutzt wird. Doch auch an die Kleinen wurde gedacht, eine Spielecke lädt ein und lässt den Erwachsenen genug Zeit, sich den kulinarischen Delikatessen zu widmen.

Seit 30 Jahren ist Marc Defays im Gastronomiebereich tätig, so dass er die verschiedenen Geschmäcker und Wünsche der Gäste kennt. „Chez Max“ hat seine Tür und Küche an sieben Tagen in der Woche geöffnet, von 7.30 Uhr bis Feierabend, so dass auch späte Gäste, zum Beispiel nach Veranstaltungen, noch etwas gegen den kleinen und großen Hunger finden.

Ob beim „Lunch Express“ oder im „Restaurant gastronomique“ – großer Wert wird stets auf die Frische und vor allem auch auf die biologische Herkunft der verarbeiteten Waren gelegt, so dass man sich vom exquisiten Genuss der französischen Küche in einem Ambiente vollkommener Ästhetik verwöhnen lassen kann. Doch auch dem Geschmack des traditionellen Luxemburgers wurde Rechnung getragen, mit einer Auswahl an typisch Luxemburger Gerichten. Ab Mitte Oktober sind auch wieder Wildgerichte auf der in Französisch und Deutsch gehaltenen Karte zu finden. Die Geschäftsführer Phillipe Russo und Gat-

tin Maune Defays möchten ab Herbst 2011 für die vielen Büroangestellten und allen, denen nach Feierabend nach Abschalten zumute ist, mit einer „After Work Hour“ am ersten Donnerstag im Monat von 17 bis 19 Uhr die Gelegenheit geben, in entspannter Atmosphäre Freunde zu treffen und die Woche Revue passieren zu lassen.

„Chez Max“ findet man in Weiswampach auf 1, Duarefstrooss, unverwechselbar mit seiner großzügigen Terrasse unter den alten Buchen vor dem Eingang. Informationen sind über Tel. 26 90 80 82 oder E-Mail info@chez-max.lu erhältlich.

Route d'Asselborn 76  
L - 9907 TROISVIERGES

+352 26 90 64  
+352 26 90 64 30  
info@leufgen.com

JM  
**LEUFGEN**  
SUCCURSALE

[www.aeren-entrepreneur.lu](http://www.aeren-entrepreneur.lu)

**LIGHT ON**

centre d'éclairage  
EXPO 400 m<sup>2</sup>

8b, Pont de Cheneux  
B-4970 STAVELOT  
T. 0032 80 85 35 85 / F.: 0032 85 35 86  
[www.lighton.be](http://www.lighton.be)

**ELEKTRO BORN & MEYER**

Z.I. Gällewee 7  
L-9749 Fischbach  
Tel. +352 26 10 38 50  
Fax +352 26 10 38 51  
info@born-meyer.com

**SOLIO PLAFOND**  
PARQUET BÉTON MÉTAL

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

*Chez Max*

ENTREE-PLAT-DESSERT  
**2 menus** à partir de  
**21€ - 28€**

WEISWAMPACH - LUXEMBOURG  
[www.chezmax.lu](http://www.chezmax.lu) - 00352/26.90.80.82

**DE KOBRA**  
Confort in kitchen ventilation

**DE KOBRA**  
Confort in keukenventilatie

**DE KOBRA**  
Confort en ventilation de cuisine

**BLSI**  
INFORMATIQUE

Hébronval (Vielsalm)  
[www.blsi.be](http://www.blsi.be)

**VISTA**

Neon  
Leuchtreklamen  
Schilder  
Banderolen  
Schriften

Buchstaben  
Aufkleber  
Stickers  
Grossformatfotos  
Folien

**VISTA A.G.**  
10, Kierchstrooss  
L-9753 Heinerscheid

Tel.: 00-32-80 / 22 72 13  
Mobil.: 0478 / 44 72 13  
E-mail: info@vistalu

**DIRITHERM**

Heizung • Sanitär • Solartechnik • Klima

Gällewee 9 - L-9749 FISCHBACH - Tel. 00352 97 94 94 - Fax 00352 26 95 73 74  
info@diritherm.com • [www.diritherm.com](http://www.diritherm.com)

réalisation:

**saint-paul luxembourg**

régie-publicité-annonces  
tél.: 4993-9000;  
fax: 4993-9092;  
e-mail: [regie@saint-paul.lu](mailto:regie@saint-paul.lu)