



Alain Passard et son équipe (L'Arpège)

Villa Louise, à Aix-la-Chapelle



PRIVATE KITCHEN

Pierre Gagnaire, Alain Passard, Peter Goossens, Rasmus Kofoed, Christophe Hardiquet et tant d'autres : les plus grands chefs étoilés de la « constellation Michelin » se sont succédés aux fourneaux de la « Villa Louise », à Aix-la-Chapelle. Un haut-lieu de la gastronomie mondiale et un concept créatif de cuisine privée développé par Creutz & Partners, qui permet à cette Maison de gestion discrétionnaire de favoriser le contact. Autour de la meilleure table qui soit.

Par Raoul Buyle

93 étoiles Michelin ! C'est le nombre (total) d'étoiles cumulées par les plus grands chefs de la planète qui ont œuvré à la « Villa Louise » au cours de 7 dernières années. Villa Louise ? Une élégante maison patricienne, à Aix-la-Chapelle, achetée et entièrement rénovée par la société (luxembourgeoise) de gestion Creutz & Partners pour recevoir ses hôtes. L'idée : organiser des manifestations (privées) pour les bons clients de la banque. Depuis 2012, Villa Louise est un lieu d'échange, de discussion, de conférence, de culture et surtout de délices – à partager avec ses invités. Chefs stars, chefs étoilés ou jeunes chefs au talent prometteur, on leur donne ici l'occasion de présenter leur créativité et témoigner de leur amour pour l'art culinaire. Aussi peu conventionnelle que soit l'idée du concept de cuisine privée, elle constitue pourtant une parfaite réussite : le contact entre les invités - mais également celui avec le cuisinier et son équipe – est étroit, intense et très personnel. Tout comme l'est la philosophie de cette Maison de gestion de patrimoine qui place l'homme au centre de ses activités. À la gastronomie s'ajoute en outre un autre plaisir : l'art. En effet, grâce à Yves Creutz, Administrateur délégué, la Villa Louise est aussi un showroom privilégié pour des artistes tels qu'Arne Quinze, Jan Fabre, Christo, Koen Vanmechelen, Wim Delvoye, Eric Peters et bien d'autres encore. Cette interaction en fait un lieu unique...et exclusif pour tous les sens.

Comment ce concept de « private kitchen » a-t-il commencé ?

Yves Creutz : Nous sommes situé au Luxembourg et notre clientèle habite principalement dans un rayon de 500 km, entre le Luxembourg, la Belgique, l'Allemagne. Nous voulions un lieu d'accueil central – la belle ville d'Aix-la-Chapelle – où nous pourrions inviter nos clients de manière moins formelle, pour renforcer les liens d'échange et de discrétion que nous entretenons avec eux. D'où l'idée de les recevoir autour d'une bonne table. Et, comme nous visons l'excellence, autant proposer la meilleure cuisine qui soit.

Pourquoi la haute gastronomie ?

Parce que bien manger et bien boire est une manière de mieux appréhender la vie. La gastronomie, c'est le partage, la générosité, la créativité. C'est une excellente façon de communiquer et passer un moment précieux avec nos hôtes. Ce concept de « private kitchen » profite à notre société en général, mais aussi à l'individu qui est au cœur de nos activités.

Qui a été le premier chef à cuisiner à la Villa Louise ?

Un jeune chef allemand basé à Aix-la-Chapelle, Maximilian Kreis, du restaurant St. Benedikt. C'était en juillet 2012. Il a cuisiné pour dix personnes. Depuis, les chefs étoilés les plus illustres ont répondu « présent » à notre invitation, notamment des grands chefs belges tels que Christophe Hardiquet (Bon-Bon), Bart De Pooter (Pastorale), Gert De Mangeleer (Hertog Jan), Peter Goossens (Hof van Cleve) ou Sang-Hoon Degeimbre (L'Air du temps). Précisons



Pierre Gagnaire

qu'aujourd'hui nous leur demandons de cuisiner pour 26 personnes.

Vous avez reçu les plus grands. Y a-t-il encore des chefs que vous aimeriez inviter ?

Bien sûr ! Alain Ducasse, Magnus Nilsson, Anne-Sophie Pic... On peut toujours rêver !

Infos www.creutz-partners.com – www.villa-louise.de
http://instagram.com/villa_louise_aachen

CV EXPRESS

La société Creutz & Partners S.A., basée au Luxembourg, est active dans la gestion (discrétionnaire) de patrimoine depuis 1997. Marcel Creutz, belge, est le fondateur de l'entreprise familiale et a fait son apprentissage auprès de la Deutsche Bank. Son objectif lors de la création de la société de gestion de patrimoine ? « Être proche du client, identifier ses besoins et y répondre avec précision – et agir pour cela de manière pleinement responsable. » Des objectifs qui séduisent non seulement les clients, mais aussi de plus en plus de collaborateurs et collaboratrices.