



Marqué dans la conscience culturelle collective du Grand Duché de Luxembourg, vous êtes probablement nombreux(es) à garder en mémoire ce que fut l'Opéra il y a quelques décennies. Nous avons le désir et la conviction profonde de faire vivre les lettres de noblesse à ce lieu mythique & incontournable de Luxembourg. l'Opéra.

Les Auteurs

Mathieu Morvan, chef de cuisine associé, formé à Paris (Alain Senderens, Jöel Robuchon, JF piège, Jérôme Banctel,...) au sein de restaurants 2 et 3 étoiles, puis depuis 5 ans sous-chef exécutif de l'hôtel Place d'armes à Luxembourg (3 restaurants dont 1 étoile Michelin, 16,5/20 au Gault&Millau)

Etienne-Jean Labarrère-Claverie, directeur de restaurant associé, fils de restaurateur, formé à la Lorraine (Luxembourg place d'armes). Au côtés de Patrick Keapler, il a fait ses armes pendant 7 ans, pour ensuite rejoindre Yves Thuriès en tant que second de cuisine. De retour au Luxembourg, Etienne participe activement avec Marc Hobscheit à l'ouverture du Boos k'fé en tant que chef de cuisine, puis rejoint son ami et mentor William Bartocetti à la Brasserie Mansfeld en tant que bras droit pendant 5 ans. il devient alors chef du Mansfeld durant 2 années avant d'ouvrir le Cibo's en 2014 qu'il gère depuis lors.

L'Ouverture

Le Lundi 13 Mai 2019, l'Opéra ouvrira ses portes.

L'inauguration officielle aura lieu le mercredi 19 Juin à 19:00 (uniquement sur invitation privée)

Opera

100 rue Rollingergrund / 2440 Luxembourg / opera-restaurant.lu / info@opera-restaurant.lu / +352 26 25 86 07
facebook [@operaluxembourg](https://www.facebook.com/operaluxembourg) / instagram [@opera_restaurant_luxembourg](https://www.instagram.com/opera_restaurant_luxembourg)