



LE DOMAINE
DE LA KLAUSS
★★★★★
HÔTEL-SPA

Le Domaine de la Klaus est fier de vous annoncer une collaboration prestigieuse avec le Chef Pâtissier Angelo Musa, Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde de la Pâtisserie.



Un partenariat, né d'une ambition commune et de valeurs partagées.

Angelo est connu et reconnu dans le monde de la gastronomie tel une véritable Étoile au firmament de la pâtisserie après l'avoir élevée au rang d'art. Bien que ses créations se soient retrouvées au célèbre Palace Plaza Athénée à Paris, Harrod's à Londres, dans la 1ere classe d'Air France ou plus récemment au prestigieux "The Lana" à Dubaï....En atterrissant à Montenach, c'est un peu un retour « aux sources » qu'opère celui qui a été formé en Moselle, chez Claude Bourguignon à Metz.

Ce passage restera un moment gravé dans le coeur de cet homme qui retranscrit toute sa sensibilité et passion dans ses créations. Le Chef Benoit Potdevin et les équipes du restaurant gastronomique du Domaine, Le K, auréolés d'une Etoile MICHELIN depuis mars 2024, collaborent

donc depuis peu avec Angelo pour élaborer la carte des desserts, la carte de pâtisseries de l'offre « tea time » et sur la création d'une bûche de Noël d'exception.

L'objectif est de bénéficier de l'expérience et du savoir-faire de cet artiste, en la personne d'Angelo, afin d'explorer de nouveaux horizons vers plus de créativité et technicité pour nos collaborateurs. La finalité ultime de ce prestigieux partenariat réside dans la volonté de proposer à nos clients une nouvelle expérience gourmande d'exception sur les traces de l'excellence.

Une rencontre autour de valeurs humaines et d'un lieu d'exception

Séduit par le charme du Domaine de la Klauss, sa riche histoire, son évolution et les Hommes qui l'animent, Angelo Musa a immédiatement ressenti un lien particulier avec cet endroit magique, qu'il décrit comme un lieu où l'on se sent chez soi.

« Ce partenariat est avant tout une histoire humaine avec Alexandre Keff, Benoit Potdevin et les équipes. Le Domaine de la Klauss est un écrin qui inspire et invite à se dépasser », souligne le chef pâtissier. « J'aime les challenges, le dépassement de soi et je suis fasciné par ce qu'ont créé les Keff à Monténach. Benoit s'inscrit parfaitement dans ces valeurs et c'est toujours un plaisir pour moi de couper mon rythme parisien, de revenir dans cette belle région de Moselle et de travailler dans cette atmosphère stimulante et entrepreneuriale. »

Alexandre Keff nous confie : « J'ai la chance de connaître Angelo depuis plusieurs années et paradoxalement ce n'est pas le monde de la gastronomie qui nous a rapproché mais bien l'aviation et Luxair au travers d'un ami qui était alors Chef Pâtissier du département catering de la compagnie. J'ai toujours beaucoup apprécié l'homme avant tout, de par la simplicité et la bienveillance qui caractérisent Angelo. Une personne avec beaucoup de sensibilité et générosité qui se ressentent forcément dans ses pâtisseries signatures.

Contrairement à beaucoup de Chefs Pâtissiers, Angelo se distingue par un point qu'il a en commun avec Benoit, à savoir la capacité à faire d'une recette à priori simple ou traditionnelle, une réelle création contemporaine qui va déclencher un grand plaisir régressif à la dégustation sans apporter d'artifice inutile. En beaucoup de points, l'association Angelo/Benoit apparaît comme une évidence et je ne peux que me réjouir de faire grandir le Domaine avec ces talents pour le plus grand bonheur de notre clientèle. Last but not least, accueillir un tel talent prestigieux est un réel signe positif confirmant la nouvelle attractivité et la dynamique actuelle de la Destination Moselle, dans la continuité du choix du Territoire Hôte de la cérémonie du **Guide Michelin 2025 !** »

Benoit Potdevin précise : « Angelo et moi sommes 100% alignés sur le travail des produits locaux et de saison. Sur notre premier projet en commun autour de la création d'une bûche, nous allons mettre notre terroir et nos partenaires à l'honneur, telle que La Ferme de la Ceriseraie, connue pour ses produits laitiers ; et des fruits directement cueillis sur les terres du Domaine, de délicieuses noix en l'occurrence. Dans chaque dessert qui sortira de la cuisine, on retrouvera une célébration du local, du frais et du saisonnier, une véritable symphonie de saveurs qui est à la fois un hommage à notre terroir mosellan et un engagement envers la planète. »

Un avenir riche de promesses gourmandes

Ceux qui connaissent le Domaine de la Klausss savent qu'il est en perpétuelle mutation et transformation. Alexandre Keff vient d'entamer une phase de travaux importante pour agrandir le Spa du Domaine et ajouter une dizaine de suites en 2027, mais dès le second semestre 2025, un salon de thé et une boutique pâtisserie où l'on retrouvera les créations d'Angelo Musa en collaboration avec Benoit et ses équipes.

Avec cette dernière création, ce ne seront plus seulement les résidents de l'hôtel qui profiteront des gourmandises signées Angelo Musa mais toute la région des 3 frontières (Luxembourg, Allemagne, France) et la Moselle.