# Stella Rosa : avec les compliments de la « nonna »

Sa bonne étoile brille à Soleuvre depuis 1992. Ambassadeur d'une cuisine italienne adaptée aux goûts locaux, le Stella Rosa ne sert à ses clients – certains y réservent une table à l'année ! – que des plats entièrement faits maison. Une philosophie insufflée par Sandro Favaro et son épouse Brigitte, fondateurs de l'établissement, et perpétuée depuis 2016 par leur neveu, Guillaume Garnier, qui a repris les rênes du restaurant. Rencontre à un coin de table, quelques instants avant le coup de feu du déjeuner.

« *Prenez un biscuit avec votre café. Nous les préparons nous-mêmes…* » La précision sur la provenance de cette petite douceur agit comme un amuse-bouche. Elle met en appétit et donne envie d'en savoir davantage sur les secrets de cuisine du Stella Rosa. Guillaume Garnier passe volontiers à table.

Inutile de détailler la carte de son établissement. La recette du succès tient dans cette formule : « *Des pâtes au pain, tout, absolument tout est fait maison. C'est notre argument numéro 1* ». Du fait maison, bien fait, avec en supplément la générosité de la cuisine transalpine. Ces ingrédients demeurent inchangés depuis l'ouverture des lieux en 1992. À la manœuvre à l'époque, un patronyme réputé de la scène gastronomique luxembourgeoise : Sandro Favaro, frère du chef étoilé Renato Favaro (désormais à la tête du Cômo). Avec son épouse Brigitte, la tante de

Guillaume, Sandro Favaro n’a de son côté jamais songé à intégrer la galaxie des étoilés. Si le Stella Rosa (Étoile Rose) se nomme ainsi, c’est en hommage aux prénoms des grands-mères de la famille, les « *nonne* » en italien. « *Ici, la cuisine a toujours été sans chichi. À l’âge de 16 ans, j’ai commencé à y travailler pour gagner un peu d’argent. J’étais au bar, persuadé que je ne ferais pas ça de ma vie.* » Et pourtant…

« J’ai presque campé devant la Mutualité des PME pour obtenir un cautionnement. Je me suis battu pour réunir les financements et combattre le scepticisme des banques. Ce restaurant, je le connaissais par cœur »

[ Guillaume Garnier, propriétaire du Stella Rosa ]

En 2008, le neveu passe en salle. Une révélation. Affable, sa personnalité se révèle au contact de la clientèle. Son destin allait finalement s’écrire entre ces murs, « *je me suis approprié le restaurant, du moins dans mon esprit.* » Avant de se mettre en quête de le racheter avec la bénédiction « *des patrons* ». Le projet de reprise a mijoté pendant deux ans, de 2014 à 2016. Le temps nécessaire pour rassembler les fonds : « *J’ai presque campé devant la Mutualité des PME pour obtenir un cautionnement. Je me suis battu pour réunir les financements et combattre le scepticisme des banques. Ce restaurant, je le connaissais par cœur.* » Le repreneur en a finalement libéré tout le potentiel.

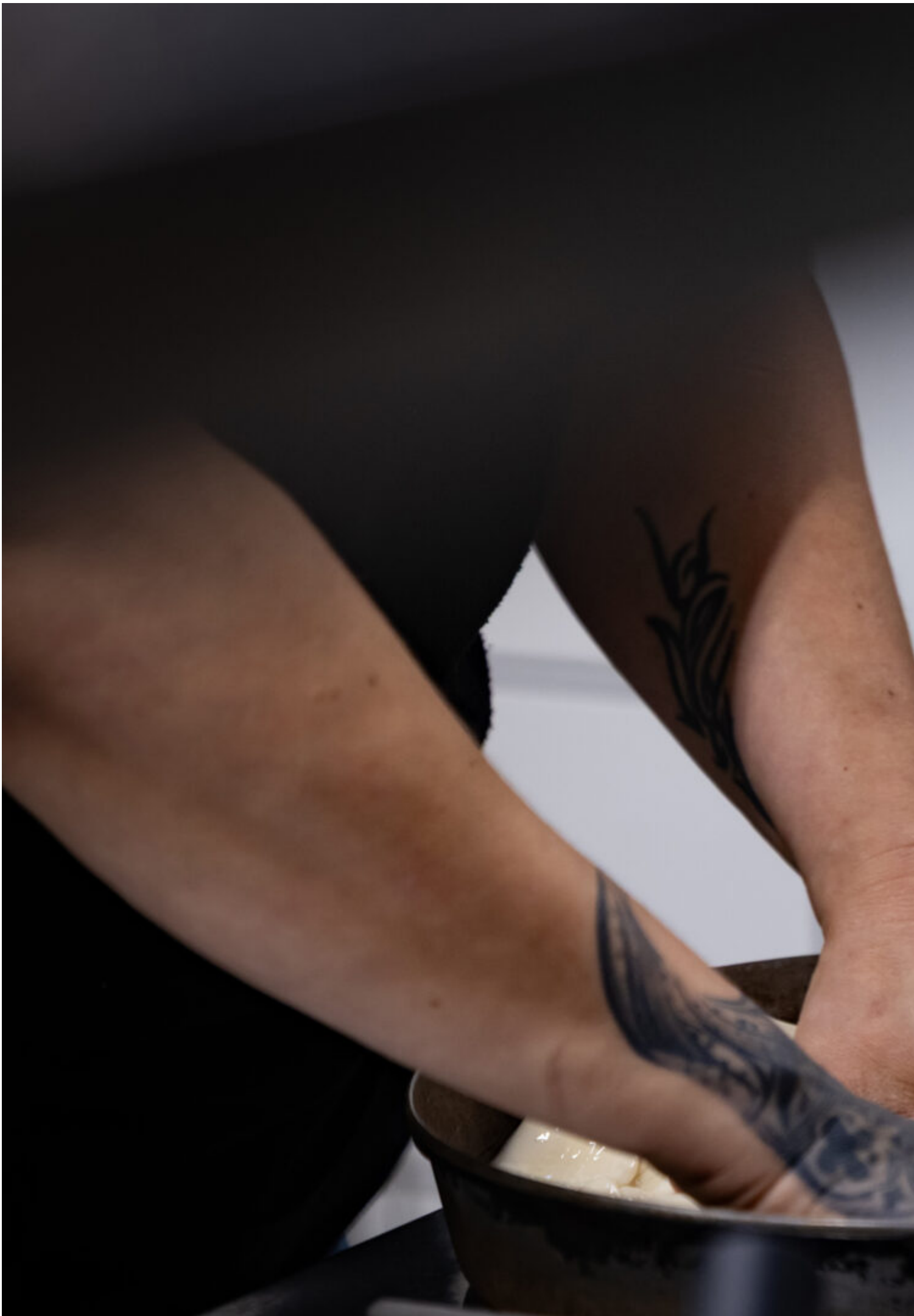
D’abord en conservant l’ADN familial de l’affaire. Sa sœur s’occupe ainsi de la fabrication des pâtes quand son mari, Adrien Jabour, est lui aux fourneaux. Formé à bonne école – « *mon oncle l’a accompagné pendant deux ans, la pizza c’est un savoir-faire qui demande du temps* » –, il compte aujourd’hui parmi les meilleurs pizzaiolos du Luxembourg. Sa pizza figure parmi les plus appréciées du pays, elle a été classée deuxième lors d’un sondage réalisé en 2024 auprès de quelque 2.000 participants.

« Depuis la crise, les gens ne sortent pas moins, mais mieux. C’est mon ressenti. Avant d’être restaurateur, je suis client »

Guillaume Garnier respecte la tradition mais c’est aussi un esprit créatif. Sa touche se voit dans le mobilier, régulièrement repensé et sublimé par une lumière tamisée. La carte évolue au gré des inspirations du chef, avec en toile de fond la quête de nouveaux produits. Les incontournables demeurent toutefois, comme ce cordon bleu intimidant, un beau morceau de 1 kg : « *À l’origine, ce poids est dû à une erreur d’un commis de cuisine qui avait doublé les ingrédients. Nous nous sommes résolus à les servir aux clients, et lorsque j’ai vu leurs réactions, il était hors de question*

*de revenir en arrière. Nous en vendons 3.000 à 4.000 par an.* » L’anecdote dit beaucoup de la capacité d’adaptation du restaurateur. Lorsque l’ombre menaçante du Covid est apparue, le Stella Rosa nouvelle génération a fait le dos rond : « *On a consommé la trésorerie accumulée durant les trois premières années de reprise pour payer les salariés. Nous venons de la reconstituer : en 2025, nous avons réalisé un bilan record depuis l’ouverture de l’affaire. Et cette année, nous l’avons déjà dépassé* », explique Guillaume Garnier.

À l’heure où de nombreux acteurs de l’Horeca confient leurs difficultés, sur fond notamment de pouvoir d’achat en berne des clients et de raréfaction de la main-d’œuvre, l’étoile du Stella Rosa (130 places en intérieur et 40 en terrasse) ne pâlit pas. L’explication ? « *Depuis la crise, les gens ne sortent pas moins, mais mieux. C’est mon ressenti. Avant d’être restaurateur, je suis client.* »



Knorr
Knorr

« Des pâtes au pain, tout, absolument tout est fait maison. C’est notre argument numéro 1 », revendique Guillaume Garnier (crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz).
La décoration, soignée, évolue au gré des inspirations du restaurateur (crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz).
(crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz)
La sauce tomate fait l'objet d'une surveillance de tous les instants (crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz).
(crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz)
(crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz)
La décoration, soignée, évolue au gré des inspirations du restaurateur (crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz).