

Manoir Kasselslay: entre tradition et innovation !



L'adresse est connue depuis une quarantaine d'années. Situé dans le Nord du Luxembourg au cœur des Ardennes, le Manoir Kasselslay à Roder – Clervaux a fait l'objet d'une reprise en 2025 par Marc Reinartz et Dominique Mennicken. Un vent de jeunesse a soufflé sur le lieu repris par ces deux jeunes hôteliers- restaurateurs, qui ont fait leurs armes dans des établissements réputés de la région et qui se sont lancés dans l'aventure entrepreneuriale un an seulement après en avoir eu l'idée. Rencontre.

(Visite du 11 septembre 2026)



Marc Reinartz et Dominique Mennicken, entourés de Carlo Thelen, directeur général, Chambre de Commerce (à g.) et Stéphanie Damgé, directrice, House of Entrepreneurship (crédit: C.B.)

Vos projets actuels ?

Notre plus grand projet a été la reprise de cet [établissement](#), qui était bien connu pour sa **cuisine gastronomique** saisonnière et régionale. La réouverture a eu lieu en novembre 2025. Nous avons revu le concept du restaurant, en proposant par exemple des **plats généreux et à partager**, la décoration que nous souhaitons raffinée et moderne et nous avons aussi réagencé les **6 chambres** de l'hôtel. Comme nous sommes installés depuis peu de temps, pour l'heure, nous

nous concentrons maintenant sur la satisfaction de nos clients, afin que leur expérience chez nous et les moments qu'ils y passent soient inoubliables.

Qu'est-ce que qui vous différencie de la concurrence ?

Nous ne voyons pas les autres établissements comme des concurrents, mais plutôt comme des partenaires. Nous faisons tous le même travail. Au Manoir Kasselslay, ce qui pourrait nous différencier, c'est notre **cuisine**. Elle suit le rythme des saisons avec des produits frais, des saveurs authentiques et un équilibre subtil caractérisent chaque plat, simple, sincère et plein de caractère. Les plats à partager, les produits que nous travaillons dans le plus grand respect et le service personnalisé. C'est tout cela qui fait notre signature.



(crédit: C.B.)

Quelles difficultés rencontrez-vous dans votre activité ?

Dans les premiers temps, la partie administrative. Elle se rajoutait à notre cœur de métier, la **restauration**, l'**hôtellerie**. Il a fallu mettre en place une organisation pour ne pas se laisser déborder. Puis, le recrutement est aussi difficile. Nous peinons, par exemple, à trouver des jeunes motivés pour les extras. Notre secteur connaît une désaffection et c'est très compliqué d'attirer les personnes dans ces métiers de l'**Horeca**. Notre plus grand défi est de conserver le même niveau d'exigence, que ce soit pour la cuisine ou pour le service afin d'offrir le meilleur aux hôtes que nous

accueillons.

Un indispensable pour entreprendre ?

Il faut être motivé, et le rester. Prendre toujours plaisir dans ce que l'on fait et croire en ses idées, et enfin, savoir s'entourer des bonnes personnes.



(crédit: C.B.)

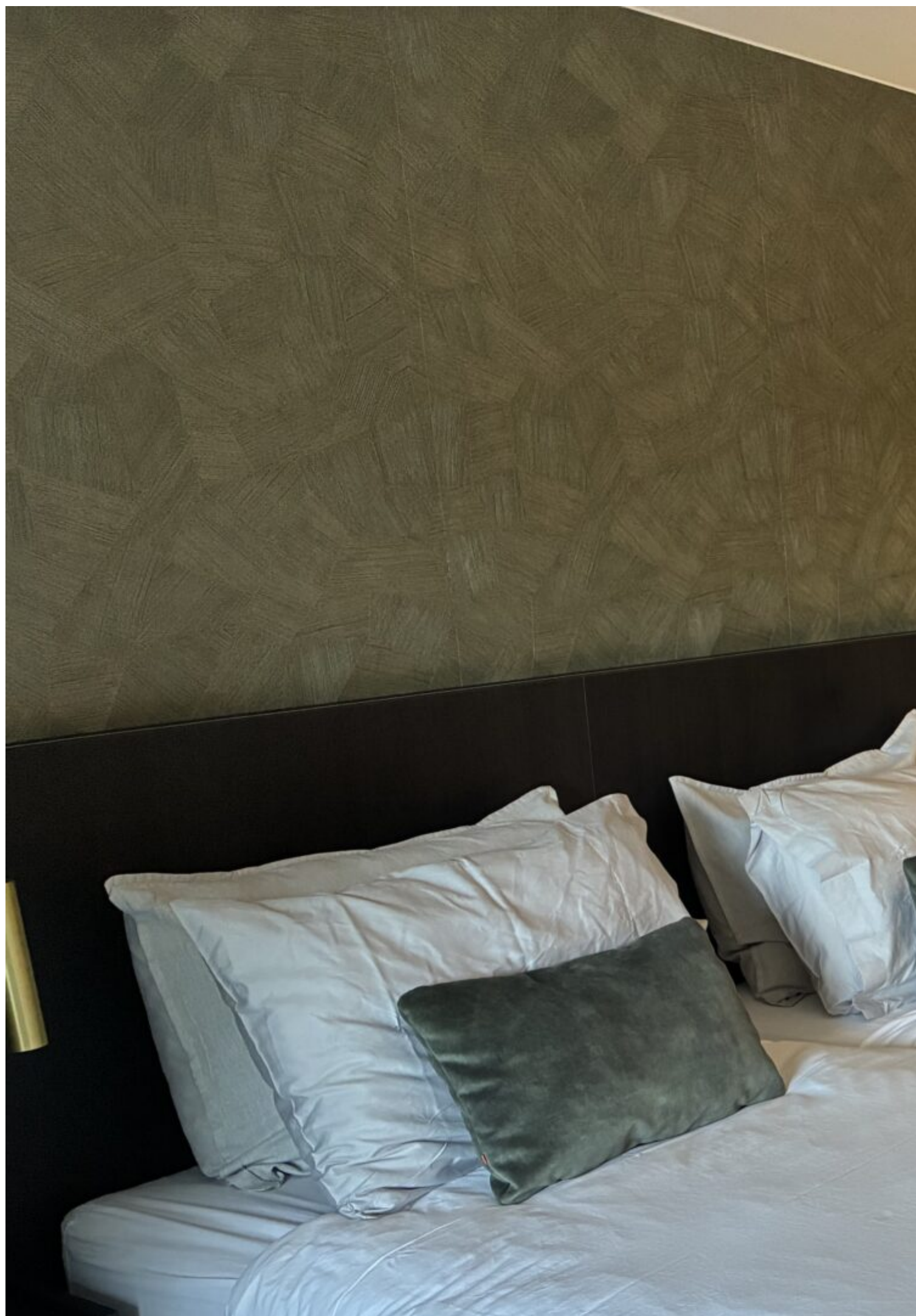
Une source d'inspiration ?

Nous trouvons toujours et partout des sources d'inspirations. Tout d'abord, nos expériences respectives dans les différents établissements dans lesquels nous avons travaillé nous ont beaucoup inspirés. Puis, lorsque nous allons nous-mêmes séjourner dans des hôtels ou manger dans d'autres établissements, nous piochons dans les idées qui nous plaisent ou que nous trouvons intéressantes et nous les adaptons ensuite chez nous, « à notre sauce ».

Un bon investissement ?

Le premier stagiaire que nous avons accueilli dans notre établissement. Nous étions très fiers de pouvoir transmettre notre expérience et de pouvoir faire découvrir notre métier. C'est très important de pouvoir motiver les jeunes et de les inciter à rester dans le secteur Horeca car ce sont des professions difficiles, mais tellement enrichissantes et passionnantes.















(crédit: C.B.)

(crédit: C.B.)

(crédit: C.B.)

(crédit: C.B.)

(crédit: C.B.)

(crédit: C.B.)

(crédit: C.B.)