

## Zweiter Stern leuchtet über Saarlouis

### Guide MICHELIN zeichnet Kochkunst im La Maison Hotel erneut aus - Neues Bar-Konzept petit LOUIS

Küchenchef Martin Stopp zählt zu Deutschlands besten Köchen: Nach der ersten Ehrung 2019 adelte der Guide MICHELIN das LOUIS restaurant im La Maison Hotel in Saarlouis mit einem zweiten Stern. Die Zutaten von Stopps Erfolg: eine Mischung aus französischer Kochkunst und eine große Portion Experimentierfreude samt Kreativität. Seine feine Küche genießen Gäste nun auch mit dem neuen, legeren Bar-Konzept petit LOUIS. An Lieblingsplätzen wie der Bar und Bibliothek des La Maison gibt es Gourmet-Genuss in Form von 14 kleinen Kreationen in neun Gängen zum Preis von 89 Euro. Eine exklusive Weinkarte ergänzt dieses kulinarische Novum. Das LOUIS restaurant ist von Donnerstag bis Samstag ab 18.30 Uhr sowie sonntags ab 12 Uhr geöffnet; das petit LOUIS kann man Donnerstag bis Samstag jeweils ab 19 Uhr genießen, externe Gäste sind wie immer willkommen. Reservierungen werden unter der Telefonnummer 06831/89440440 oder per E-Mail an [reservierung@laison-hotel.de](mailto:reservierung@laison-hotel.de) entgegengenommen. Weitere Informationen finden sich auf [www.laison-hotel.de](http://www.laison-hotel.de).

Gemeinsam mit Inhaber Günter Wagner freut sich der Koch: „Da wir in der Stilistik der Küche gänzlich eigene Wege gehen, ist für mich der zweite Stern die Bestätigung, dass unser Weg der richtige ist. Die größte Dankbarkeit empfinde ich für mein Team, dessen harte Arbeit mit dieser Ehrung gewürdigt wird.“ Martin Stopp, in Schwarzenholz im Landkreis Saarlouis aufgewachsen, kann bereits auf einige Jahre in der Sterneküche zurückblicken. Seine Ausbildung absolvierte er bei Drei-Sterne-Koch Klaus Erfort. Zudem war er Küchenchef im „Le Noir“ in Saarbrücken.

.../2



Im ehemaligen Gerichtssaal mit Terrasse zum Park bietet das bereits mit 17 Punkten von Gault & Millau im Restaurant-Guide 2021 sowie acht Pfannen von Gusto ausgezeichnete LOUIS restaurant 24 Personen Gourmetgerichte in entspannter Atmosphäre. Wenige, charakterstarke Grundprodukte in bester Qualität, Herkunft und Frische bilden neben Kreativität die Basis für die Sterneküche mit Kompositionen wie Alte Karotte in Torf, Holzmakrele mit Ascheöl und Tofucrème Brûlée. Neben dem LOUIS restaurant ist das PASTIS bistro & feinkost eine weitere Wirkungsstätte von Martin Stopp. Das mehrfach mit dem Bib Gourmand des Guide MICHELIN geehrte Bistro verströmt französische Lebensart und legeren Flair.

In direkter Nähe zur Innenstadt von Saarlouis im Saarland liegt das LA MAISON hotel von Eigentümer Günter Wagner. Die historische Villa aus dem Jahr 1914 mit modernem dreigeschossigem Anbau und eigener Parkanlage verbindet Tradition mit Moderne. Für die Architektur und das Innendesign zeichnen CBAG.studio aus Saarlouis sowie Conni Kotte Interior aus Hamburg und Nicolay Design aus Stuttgart und New York verantwortlich. Das Interieur ist geprägt von warmer Eleganz, wechselnden Farben, hochwertigen Materialien und ausgewählten Designerstücke. Das Vier-Sterne-Superior-Haus beheimatet neben den Restaurants 50 Zimmer und Suiten sowie Tagungsräume und versteht sich als Individualhotel mit Charakter.

Bildnachweise:

Bild 1: Martin Stopp © Jennifer Weyland

Bild 2: Japanischer Frühling © Martin Stopp

Bild 3: LOUIS restaurant © Günter Standl

München/Saarlouis, 30. März 2022

**Für weitere Informationen:**

Michaela Struck von Wins/Marius Dorn  
STROMBERGER PR GmbH  
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188  
81379 München, Deutschland  
T +49(0)89/189478-75  
Struckvonwins@strombergerpr.de  
strombergerpr.de

Günter Wagner  
LA MAISON hotel  
Prälat-Subtil-Ring 22  
66740 Saarlouis, Deutschland  
T +49(0)6831/89440440  
g.wagner@laison-hotel.de  
laison-hotel.de