



Une passion locale au service de la gastronomie

Dans cette édition du bulletin communal, nous avons rendu visite au Groupe Aura – une entreprise devenue incontournable dans notre commune – et échangé avec Patrick et Liette Pianon ainsi que Claudia Stagnitto au sujet de leurs activités et de leurs projets à venir.

Depuis plus de 20 ans, le Groupe Aura évolue dans le paysage gastronomique luxembourgeois. Avec aujourd’hui huit restaurants, avant tout à l’Est du pays, dont quatre situés dans la commune de Niederanven, le groupe fondé par Patrick et Liette Pianon incarne un ancrage local fort et une vision engagée de la restauration.



L’histoire de leur présence à Niederanven débute en 2009, (*Liette et Patrick Piano, fondateurs et patrons du Groupe Aura*) avec la reprise de l’ancienne Hostellerie de Niederanven, entièrement transformée pour devenir l’Osteria di Niederanven. Ce projet marque le début d’un attachement durable à la commune, renforcé par les liens personnels de Patrick, résident de longue date et ancien président du Football Club U.S. Hostert (2007-2010). En 2019, le groupe transforme l’ancienne maison juste à côté de l’Osteria di Niederanven et y crée un concept entièrement nouveau : la Brasserie O’, avec sa cuisine européenne mêlant inspirations luxembourgeoises, françaises et cuisine fusion. L’espace est pensé pour accueillir à la fois les repas classiques et des afterworks conviviaux, sur la grande terrasse à l’écart de la route l’été ou dans son chalet éphémère l’hiver.

Plus récemment, début 2025, Groupe Aura a repris deux autres établissements emblématiques de la

commune : le Castello Borghese et le Charly’s Gare, qui intègrent également une activité hôtelière. Ces nouvelles adresses marquent une nouvelle étape pour le groupe, qui souhaite conjuguer qualité architecturale et authenticité culinaire. Avec ce nouvel établissement du Castello Borghese, la production de pâtes fait maison sera centralisée. Des rénovations majeures sont également prévues, avec l’objectif de redonner à ce lieu historique le charme qui faisait sa réputation il y a trente ans. Du côté du Charly’s Gare, les travaux intérieurs ont déjà débuté et une réouverture officielle est prévue dans les semaines à venir.



(d.d.à.g.: Johnny Pintar, Nicolas Richard-Hruza, Claudia Stagnitto)

Chez Groupe Aura, chaque établissement est pensé comme une expérience unique. Loin de toute uniformisation, on cherche à préserver le caractère propre à chaque lieu – que ce soit l’ambiance,



l'architecture ou l'équipe sur place. Comme le rappelle Claudia Stagnitto, responsable marketing et architecte du groupe, « il faut garder les éléments qui plaisent, comprendre ce qui touche les gens, et l'enrichir sans le dénaturer ».

L'approche humaine et qualitative se reflète aussi dans les choix de fournisseurs. Le groupe priviliege autant que possible les partenaires locaux, tout en collaborant avec des distributeurs classiques et traditionnels. Cette philosophie se reflète également dans le concept du restaurant Va Sano à Junglinster, qui allie vinothèque et épicerie fine dédiée aux produits italiens authentiques.

Au quotidien, chacun des établissements du groupe fonctionne de manière autonome, avec une équipe dédiée sur place, tout en bénéficiant d'un soutien organisationnel centralisé. Cette structure permet d'assurer une cohérence dans la qualité tout en laissant à chaque lieu une liberté de gestion adaptée à son identité. Dans l'ensemble des restaurants, l'accent est mis sur l'expérience globale : accueil personnalisé, cadre soigné, carte réfléchie. Le groupe attache aussi une grande importance aux retours des clients, qu'il considère comme un levier essentiel pour s'améliorer en continu. Concernant l'avenir, l'un des axes de développement est la livraison à domicile. Actuellement en place au Castello Borghese, ce service pourrait être progressivement étendu à d'autres établissements du groupe. L'objectif est de répondre aux nouvelles attentes de la clientèle, tout en maintenant un haut niveau de qualité, y compris en dehors des murs du restaurant. Cette évolution est pensée comme un complément à l'expérience sur place, fidèle à l'image du groupe : accessible, soignée, et profondément humaine.



Si la Commune de Niederanven reste un environnement attractif, le secteur Horesca, lui, est confronté à de nombreux défis. Le manque de personnel qualifié, le changement d'habitudes post-Covid ou encore la perception du restaurant comme un « produit de luxe » pèsent sur la fréquentation. Malgré cela, le groupe garde une attitude résolument optimiste : Il faut se réinventer sans cesse, être à l'écoute des besoins et rester complémentaire dans son offre, précise Liette Pianon.



Patrick et Liette Pianon soulignent aussi certaines difficultés locales, notamment le manque de places de parking, ou l'absence d'un vrai « cœur » de la commune facilitant l'accès aux établissements. Ils saluent néanmoins les efforts récents de la commune, en particulier en matière de communication et d'initiatives culturelles avec les différentes associations, comme le Buergbrennen ou le passage du Škoda Tour de Luxembourg, prévue pour septembre 2025, qui génèrent une fréquentation positive. En revanche, Groupe Aura s'implique activement dans la vie associative locale, à travers des actions de sponsoring et une ouverture constante au dialogue.



Enfin, Patrick Pianon insiste sur un point essentiel : le succès du groupe repose avant tout sur son équipe et plus particulièrement aussi Johnny Pintar, Responsable Administratif et Logistique ainsi que Nicolas Richard, Directeur des Ressources Humaines du groupe. Le bon fonctionnement de l'ensemble s'appuie sur l'engagement quotidien des équipes, qui assurent sur place la qualité et la continuité du service.

Nous remercions chaleureusement Patrick et Liette Pianon ainsi que Claudia Stagnitto pour le temps qu'ils nous ont accordé pour cet article, et nous leur souhaitons encore beaucoup de succès et d'inspiration dans leurs projets futurs au sein de notre commune.



Groupe Aura

Website: <https://www.groupeaura.lu/fr/>

E.: info@groupeaura.lu

Adresse: 178c route de Trèves, L-6940 Niederanven