

## Le Bar à Vins



Le plus Pro ?

C'est Magros!

Pascal est au niveau de ses connaissances sans doute celui qui fait le plus partie des meubles à Luxembourg et détient un excellent palmarès en plus d'une longévité exemplaire, au même endroit depuis 2003.

Bien qu'il propose 14 vins au verre en permanence de 5 à 13€ c'est surtout à la vente au flacon et au conseil à emporter qu'il aime à se distinguer.

C'est tout p'tit alors, il vaut mieux réserver si l'on veut y manger, enfin, y accompagner ses vins de quelques plats sympas.

Petit+ :

- comme c'est fermé en soirée, c'est privatisable et souvent privatisé.
- on y « grille » pas trop mal pour pas trop cher des p'tits plats sympas sur le pouce au lunch.

Mehr als bewährt:

Pascal Magros' Weinbar

Im Bekanntenkreis gehören Pascal Magros und seine bar à vin zur Stadt Luxemburg wie Philharmonie und Bürotürme zum Kirchberg. Darüber hinaus genießt er einen tadellosen Ruf und ist der beste Beweis für gelebte Nachhaltigkeit: seit 2003 am gleichen Ort. Das will was heißen!

Für seine Gäste hält Pascal Magros immer 14 offene Weine bereit (von 5-13 €). Außerdem legt er großen Wert darauf, seine Gäste bei der Wahl einer guten Flasche – zum Mitnehmen oder Verschenken – fundiert zu beraten.

Sein Erfolg gibt ihm Recht. Die Bar ist winzig und entsprechend schnell voll. Es empfiehlt sich, zu reservieren, insbesondere wenn man essen und zum Glas Wein einige schmackhafte Gerichte bestellen möchte.

+Punkte:

- Weil die Bar abends geschlossen ist, kann man sie für private Zwecke mieten. Und das kommt sogar recht häufig vor.
- Zu Mittag kann man auf die Schnelle (und zum fairen Preis) einen leckeren Imbiss verzehren.

[www.baravin.lu](http://www.baravin.lu)

31, rue des capucins  
L-1313 Luxembourg  
☎ 26 26 21 26  
Mardi— Samedi  
11h00 — 19h00  
Fermé Dimanche & Lundi  
Geöffnet: dienstags bis  
samstags,  
11.00 - 19.00 Uhr  
Geschlossen: sonntags und  
montags

## DIPSO « the Wine Republic »



La plus "super" ?

C'est de Jager!

Après avoir côtoyé et filmé tout ce qui compte dans la gastronomie, c'est tout naturellement que Tanja a ouvert sa DIPSO(maniac) Wine Republic.

C'est autour d'une sélection d'une trentaine de vins au verre que gravite une clientèle d'amateurs et de connaisseurs (beaucoup de restaurateurs). Il y règne toujours une ambiance chaleureuse et/ou festive que l'on y aille en journée ou en soirée.

4, rue de la Loge  
L-1945 - LUXEMBOURG  
☎ - 26 20 14 14  
Mardi— Samedi  
15h00 — 01h00  
Fermé Dimanche & Lundi  
Geöffnet: dienstags bis  
samstags,  
15.00 - 01.00 Uhr  
Geschlossen: sonntags und  
montags

La sélection varie constamment et l'on y fait de superbes découvertes à des prix allant de 5€ à 13€

Petit+ :

- quelques planchettes à déguster pour casser la graine à un bon prix.
- Tania n'hésite pas à vous faire partager le spectacle haut en couleur de l'autre côté du couloir !!!

Im Sturm erobert:

de Jagers Weinrepublik.

Erst nachdem sie die Gastronomieszene durch und durch kannte und gefilmt hatte, wagte Tania de Jager selbst den Sprung ins kalte Wasser und eröffnete ihre DIPSO(maniac) Wine Republic.

Rund 30 offene Weine versammeln regelmäßig Weintrinker und Weinkenner, darunter viele Restaurantinhaber. Tagsüber und am Abend wirkt die Bar immer gemütlich, auch wenn abends jede Menge los ist!

Die Auswahl enthält ständig neue Weine und sorgt für gelungene Überraschungen (zwischen 5-13 €).

+Punkte:

- Mehrere Imbissplatten mit Wurst- und/oder Käsespezialitäten zu einem fairen Preis.
- Tania de Jager zeigt Ihnen gerne noch die tolle Show, die auf der anderen Seite des Gangs abläuft!!!

[www.dipso.lu](http://www.dipso.lu)

## Vinoteca



Le plus beau cellier ?

C'est chez Chevalier!

Rodolphe qui est là depuis 2008 n'a cessé d'étoffer son offre jusqu'à atteindre les 1000 références.

Il table sur 16 vins au verre dans une gamme de prix allant de 5 à 12€ mais sait aussi ouvrir une bouteille de Pétrus et la servir à 36€ le verre, si on a de la chance d'être là au bon moment, si on est gentil, si on a réservé...

Ben oui, rançon du succès et de la taille du bar oblige, il vaut mieux réserver, ça fonctionne plus comme un restaurant avec fermeture l'après-midi et on vous y sert, entre autre, l'Angus ou le saumon au barbecue sur la terrasse.

Petit+ :

- la terrasse et la bonne pitance
- 2 boutiques à la côte d'Eich et à Hollerich.

Schatzsuche im Weinkeller:

Finderglück bei Chevalier.

Rodolphe Chevalier hat seinen Weinkeller 2008 eröffnet und ihn seitdem unermüdlich mit neuen Weinen bestückt, so dass die Vinoteca heute 1000 verschiedene Flaschen im Angebot hat.

6, rue Wiltheim  
L-1945 Luxembourg  
☎ 26 86 44 34  
Mardi—Vendredi  
12h00 — 15h00 & 18h00  
— 01h00  
Samedi  
18h00 — 01h00  
Fermé Dimanche & Lundi

Geöffnet:  
dienstags bis freitags,  
12.00-15.00 Uhr  
& 18.00-01.00 Uhr  
samstags, 18.00-01.00 Uhr  
Geschlossen:  
sonntags und montags

Auf der Weinkarte stehen 16 offene Weine, 5-12 € das Glas. Manchmal entkorkt Chevalier sogar einen Pétrus (36 € das Glas), aber dann muss man schon ein wenig Glück haben, nett fragen und reserviert haben ...

Der Erfolg hat eben seinen Preis und die Vinoteca eine begrenzte Anzahl Plätze. Reservieren empfiehlt sich daher unbedingt. Aufgetischt werden u. a. Angus oder Lachs vom Grill, gerne auch auf der Terrasse. Wie im Restaurant, nachmittags geschlossen.

+Punkte:

- die Terrasse und die gute Kost
- 2 Läden an der côte d'Eich und in Hollerich

[www.vinoteca.lu](http://www.vinoteca.lu)

## La Bulle de Vin



La plus pétillante ?

C'est Cécile!

Oui, je sais, ça ne rime pas, mais quand vous aurez la chance de vous faire conseiller par Cécile Bletterie, vous comprendrez.

Le nom du bar prend tout son sens quand on connaît sa passion pour les « petits » vigneron champenois. Pas moins de 10 d'entre eux sont proposés à la dégustation.

Le super chardonnay « Yorden » de Galilée, une vraie découverte, qu'elle m'a conseillé était parmi les plus chers des vins au verre, soit 13 € mais on peut déjà se faire plaisir à partir de 5 €

C'est confortable, cosy, et l'ambiance chaude et jazzy qui y règne donne envie d'y rester.

Petit+ :

- les petites caves privées ;
- une petite restauration sympa et soignée dont les fameuses ardoises à tapas.

Vom Prickeln im Glas

und einer Perle vom Fach: Cécile!

Wer Cécile Bletterie bei der Beratung kennenlernt, versteht auf Anhieb, woher das Prickeln und die Perle stammen.

Ihre Liebe für die „kleinen“ Winzer aus der französischen Champagne hat ihr den Namen für die Bulle de Vin eingeflößt, in der die Champagnerkennerin, sage und schreibe, 10 Sorten bietet sie zur Verkostung an.

Der wunderbare Chardonnay „Yorden“ aus Galiläa, den Sie mir empfahl, war eine Entdeckung und auch seinen Preis (13 € wert. Wer weniger ausgeben möchte, kommt auch ab 5 € man in den Genuss.

24 rue de l'Eau  
L-1449 Luxembourg  
☎ 28 48 00 95  
Mardi— Jeudi  
17h00 — 23h00  
Vendredi— Samedi  
17h00 — 01h00  
Fermé Dimanche & Lundi

Geöffnet:  
dienstags bis donnerstags  
17.00-23.00 Uhr  
freitags - samstags  
17.00-01.00 Uhr  
Geschlossen:  
sonntags und montags

Urgemütlich, cosy, lässig jazzig ... Bei Cécile Bletterie mag man gar nicht mehr ans Gehen denken.

+Punkte:

- Die kleinen familiären Weinkeller;
- Eine gepflegte kleine Speisekarte mit den berühmten Tapas auf Schieferplatten.

## Vins Fins



Inclassable, un OVNI !

Si vous voulez absolument boire un vin à faible taux de sulfites, bio et/ou en biodynamie, c'est là !

Si vous n'aimez pas ce genre de vins, passez votre chemin ; mais si vous aimez ce côté terroir, le léger oxydatif, la pétillance de la fermentation en bouteille ou la pureté du fruit qui s'exprime à pleine bouche, passez boire un verre ici. Le tout à prix, eux aussi, sans artifices. Bon ok, côté déco on repassera mais... la vérité n'est-elle pas dans le verre ?

Ein Outsider mischt auf!

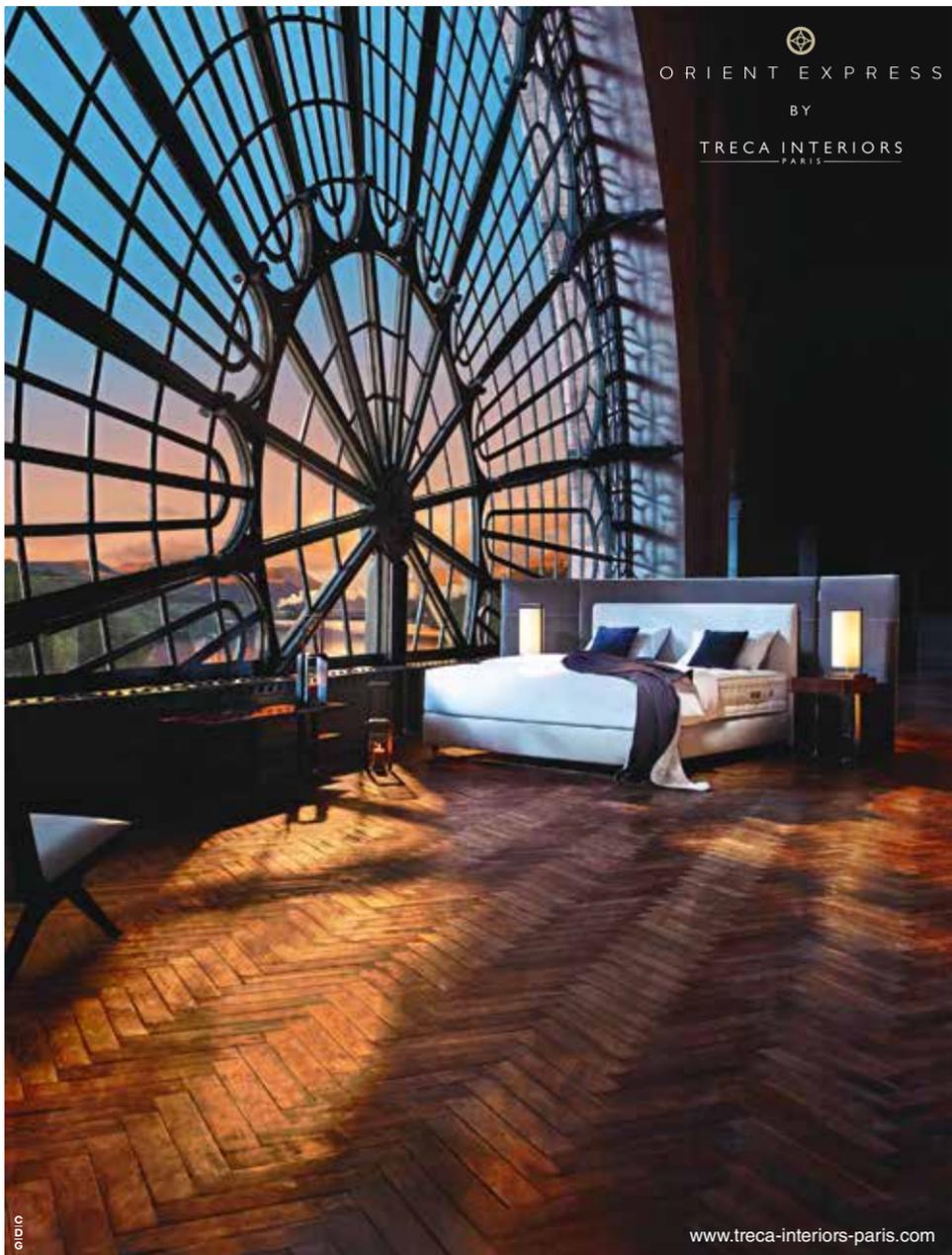
Wer unbedingt einen Wein trinken möchte, der garantiert wenige Sulfite enthält, der aus biologischem und/oder biodynamischem Anbau stammt, ist richtig gelandet!

Wer sich nicht für diese Weine interessiert, ist an der falschen Adresse. Für alle anderen, die den Geschmack des Bodens herauschmecken möchten, die die leicht oxydative Farbe und das Perlen während der Flaschengärung schätzen und für alle Genießer, die das vollmundige Aroma einer Frucht auf der Zunge zergehen lassen ..., führt kein Weg an dieser Weinstube vorbei. Zugegeben, von der Einrichtung her etwas passé, aber ist nicht auch der Wein meistens besser, je älter er wird?

18 Rue Münster  
L-2160 Luxembourg  
☎ 26 20 04 49  
Lundi - Samedi  
17h00 - 00:00  
Fermé Dimanche

[www.vinsfins.lu](http://www.vinsfins.lu)





ORIENT EXPRESS

BY

TRECA INTERIORS  
PARIS

©1010

[www.treca-interiors-paris.com](http://www.treca-interiors-paris.com)



**MAISON  
DU LIT**  
EN FORME DEMAIN

BERTRANGE  
[www.maisondulit.lu](http://www.maisondulit.lu)



BERELDANGE - ESCH/ALZETTE  
[www.kandel.lu](http://www.kandel.lu)

### Boucherie Clément



Du produit frais et fait maison, une attention minutieuse est portée à la réalisation de chaque produit. Quelques spécialités maison comme la Chili Knacker, une saucisse pimentée, des jambons affinés et quelques plats traités. Tradition paysanne de bon aloi.

4, place du Marché à Remich  
2, rue Saint-Michel à Mondorf  
2, rue du Verger à Schuttrange

Frische Erzeugnisse, hausgemacht, mit großer Liebe zum Detail, wie der Gaumen bei jedem Produkt aus dem Hause Clément sofort herausschmeckt. Spezialitäten des Hauses sind die scharfen Würste Chili Knacker, edle Schinken und Feinkostgerichte. So herrlich schmeckt die veredelte traditionelle Landküche.

### Boucherie Kaiffer



La boucherie Kaiffer perpétue la tradition du bon produit, mettant en avant un savoir-faire traditionnel. Avec sa jolie façade en céramique, c'est un rendez-vous chic et gourmet en plein coeur de la capitale. On y vient pour ses viandes luxembourgeoises, ses salaisons maison et autre charcuteries, ou pour son foie gras.

77, Grand-Rue  
L-1661 Luxembourg  
☎ 22 34 90

Feinkost hat Tradition im Hause Kaiffer, wo man sich, in jeder Hinsicht, dem guten Geschmack und dem traditionellen Savoir-faire verschrieben hat. Mit seiner keramikverzierten Fassade ist dieser Gourmetempel im Herzen der Hauptstadt auch eine Augenweide. Feinschmecker schätzen seine luxemburgischen Fleisch- und Wurstwaren, Schinkenspezialitäten und Gänseleber.

### Boucherie Niessen



Une référence bien implantée dans le Nord du pays depuis une trentaine d'années. Son point fort : l'abattage des bêtes (boeuf, cochon, agneau) par ses soins, dans les meilleures conditions. S'ensuivent des produits faits avec un suivi irréprochable. Parmi ses points forts, de bonnes viandes issues d'élevages bio luxembourgeois.

103, Grand-Rue à Troisvierges  
137, avenue Gaston Diderich à Luxembourg  
☎ 99 81 03

Seit rund 30 Jahren eine Referenz im Norden des Landes. Das Herzstück der Metzgerei Niessen? Die hauseigene Schlachtung der Tiere (Rinder, Schweine, Schafe) unter besten Bedingungen. Mit dem gleichen hohen Anspruch wie an das Schlachten verfährt die Metzgerei bei der Herstellung ihres Fleisch- und Wurstwarenangebots. Der Familienbetrieb ist, u. a. mit seinem Fleisch aus luxemburgischen Bio-Bauernhöfen, zum Begriff geworden.

[www.niessen.lu](http://www.niessen.lu)



## Boucheries Steffen



Pour les différentes adresses : [www.steffen.lu](http://www.steffen.lu)

La troisième génération est aux commandes de cette belle maison où la qualité est constante. On y vend fièrement de la viande luxembourgeoise (porc Marque Nationale) et bœuf (Lëtzebuenger Rëndfleisch). La viande de bœuf dry aged est excellente, maturée au crochet pendant trois à cinq semaines. On y trouve tous les produits de boucherie traditionnelle et, bien sûr, les fameuses saucisses luxembourgeoises qui sont un vrai délice !

An der Qualität ist nicht zu rütteln! Das hat sich auch die dritte Generation dieser renommierten Fleischerei auf die Fahnen geschrieben und bietet stolz luxemburgisches Schweinefleisch (porc Marque Nationale) und Rindfleisch (Lëtzebuenger Rëndfleisch). Das drei bis fünf Wochen am Haken gereifte Rindfleisch ist vorzüglich. Traditionelle Fleischwaren und die einzigartigen luxemburgischen Würste gehören selbstverständlich zum Sortiment und sind eine echte Delikatesse!

## Cactus



Présent dans la plupart des villes du pays

On trouve les supermarchés Cactus dans les principales villes du pays. L'enseigne 100% luxembourgeoise a aussi ses propres ateliers de production artisanale pour certains produits. Pour les avoir goûtées maintes fois, ce sont les saucisses luxembourgeoises que nous pouvons mentionner ici : la Mettwurst (très bonne aussi crue coupée fin pour l'apéritif), la Grillinger (saucisse blanche) et la Thüringer.

Cactus-Supermärkte gibt's in fast allen Städten des Landes. Diese 100-%ige luxemburgische Kaufhausmarke stellt gewisse Produkte in ihren eigenen Küchenateliers her. Den Geschmackstest haben ihre Mettwurst, Grillinger (Weißwurst) und Thüringer jedes Mal bestanden! Übrigens, in feinen Scheiben geschnitten wird aus den luxemburgischen Mettwürsten eine klasse Aperitifzugabe.

[www.cactus.lu](http://www.cactus.lu)

## Lecker Schmecker Isabelle Hoss



621 139 470

Isabelle Hoss fait les marchés et vend ses bons produits faits maison. Un choix assez restreint de spécialités, essentiellement luxembourgeoises, qui privilégie la qualité et mérite vraiment le détour : pâtés au riesling, saucisses luxembourgeoises (Mettwurst) et italiennes, pâtés, boudin noir, Fierkelsgelli (porcelet en gelée), jambon de son grand-père... Son grand-père était boucher-charcutier, une affaire reprise par son père et qu'elle prolonge différemment avec sa formation de cuisinière. Ses jours de marché sont indiqués sur sa page Facebook Lecker Schmecker. Service traiteur.

Ihre hausgemachten Delikatessen bietet Isabelle Hoss auf lokalen Märkten an. Für ihre kleine, aber feine Auswahl an luxemburgischen Spezialitäten macht man auch gerne einen Umweg. In ihrer Theke liegen Rieslingpasteten, Wurstspezialitäten aus Luxemburg (Mettwurst) und Italien, Terrinen, Blutwurst, Fierkelsgelli (Ferkel in Aspik), Schinken vom Großvater ... Tatsächlich war schon der Großvater Schlachter und Metzger von Beruf, nachgefolgt von seinem Sohn, also ihrem Vater, dessen Geschäft sie wiederum in Form ihres Feinkostservices weiterführt. Ihre Markttag teilt Isabelle Hoss auf der Facebook-Seite mit. Einfach unter Lecker Schmecker schauen. Catering-Service.

## Salaisons Meyer



240, avenue de Luxembourg  
L-4940 Bascharage

Maison luxembourgeoise de tradition, les Salaisons Meyer sont une affaire familiale depuis 1918. Le jambon est proposé jusqu'à 24 mois d'affinage pour le Prestige et sa qualité est reconnue dans tout le pays. Les Salaisons Meyer produisent aussi d'autres spécialités charcutières, ainsi que de la viande et... tiennent aussi une petite brasserie artisanale, dans ce fief de la Bofferding, avec la Beierhaascht (blonde, brune ou ambrée), brassée selon la méthode allemande. Ces produits sont vendus sur place mais aussi en grande surface.

Das luxemburgische Traditions Haus Salaisons Meyer ist seit 1918 eine familiär betriebene Schinkenräucherei. Schinken darf hier bis zu 24 Monaten reifen (Prestige-Qualität) und ganz Luxemburg weiß diese Qualität zu schätzen. Auch andere Wurst- und Fleischspezialitäten bereichern das Sortiment. Originell: In der Hochburg der luxemburgischen Brauerei Bofferding brauen Meyers ihr eigenes Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot: Das Beierhaascht (hell, dunkel oder bernsteinfarben) wird bei der Brauerei, aber auch in Supermärkten verkauft.

### Au pain de Mary



40, rue de Gasperich  
L-1617 Luxembourg  
☎ 28 77 70 57

Des pains spéciaux, une baguette faite avec de la farine Label rouge. On a de bonnes idées dans cette boulangerie de Gasperich où l'on fait même de très bonnes plaquettes de chocolat. Sandwiches et pâtisseries bienvenus lors de la pause déjeuner. Petit salon de consommation.

Spezialbrote und Baguette, die aus Mehl mit dem strengen Gütesiegel Label Rouge gebacken werden: Die Bäckerei Gasperich wartet mit vielen tollen Ideen auf und kreiert obendrein hervorragende Tafelschokolade. Eine bunte Sandwich- und Gebäckauswahl macht die Mittagspause zum umgemein leckeren Lunch. Mit kleinem Café.

[www.aupaindemary.lu](http://www.aupaindemary.lu)

### Grevig



22, rue Notre-Dame  
Luxembourg  
☎ 22 95 18

Petite boulangerie à l'ancienne où l'on fait du pain traditionnel : blanc, seigle, pavot, sésame, céréales...

Kleine Bäckerei alten Schlags, in der man traditionelle Brotsorten bekommt: Weiß-, Roggen-, Mohn-, Sesam-, Mehrkornbrot und mehr.

### Pains et tradition



3, avenue Monterey  
Luxembourg  
☎ 26 20 05 96

Dans les magasins Cactus

In den Cactus-Märkten

[www.pains-tradition.lu](http://www.pains-tradition.lu)



## Paul



Doit-on encore présenter cette célèbre enseigne internationale ? Elle réussit en tout cas à concilier sa renommée internationale et une qualité régulière dans la fabrication du pain. Ce fournisseur de pain pour les supermarchés et restaurants (parmi lesquels de très belles tables) a réussi le pari de faire du bon pain de tradition artisanale. Comment ? En prenant son temps, tout simplement. Ce qui lui vaut un label slow food. Un bel exemple !

Muss man diesen international bekannten Markenbäcker noch vorstellen? Es gelingt ihm auf jeden Fall, in den verschiedensten Ländern präsent zu sein und mit gleichbleibend hoher Qualität zu begeistern. Paul beliefert auch Supermärkte und Restaurants (bis hin zur Spitzengastronomie) und vermag es, nach handwerklicher Tradition leckerstes Brot zu backen. Wie? Indem er sich ganz einfach Zeit lässt, wofür er verdienterweise mit dem Slow-Food-Label prämiert wurde. Ein tolles Vorbild, das hoffentlich Schule macht!

[www.boulangerie-paul.lu](http://www.boulangerie-paul.lu)

## Scott



Ah, ils sont réputés chez Scott, pour la qualité de leur pain, bio de surcroît. Ce pain est aussi vendu au marché hebdomadaire de la place Guillaume II et dans les magasins Naturata. Nombreux pains spéciaux.

Um Scotts Brote reißen sich die Luxemburger, und das aus gutem Grund: Sie sind nicht nur von erstklassiger Qualität, sondern auch noch bio. Man findet sie auf dem Wochenmarkt auf dem Place Guillaume II und in den Naturata-Märkten. Zahlreiche Spezialbrote.

[www.scott.lu](http://www.scott.lu)

163, Mühlenweg  
L-2155 Luxembourg-  
Gasperich  
☎ 48 52 57

## Beierhaascht



240, avenue de Luxembourg  
L-4940 Bascharage  
☎ 26 50 85 50

Micro-brasserie intégrée dans une auberge de Bascharage. C'est la maison familiale des Salaisons Meyer. Autant dire que c'est une adresse où il faut s'arrêter : charcuterie artisanale maison et bière à l'avenant ! Une bonne bière brassée dans la tradition allemande, fraîche et légère.

Diese Mikrobrauerei gehört zu einem bekannten Niederkerschener Gasthof: dem Stammhaus der Salaisons Meyer. Ein guter Grund mehr, im Beierhaascht Station zu machen: Hausgemachte Metzgereispezialitäten finden hier mit einem Bier zusammen, das Charakter hat! Nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut besticht dieses Bier durch seine Leichtigkeit und Frische.

[www.beierhaascht.lu](http://www.beierhaascht.lu)

## Brasserie Diekirch



1, rue de la Brasserie  
L-9381 Diekirch  
☎ 80 21 31 01

Trois bières sont produites dans cette brasserie du nord du pays : la Premium, blonde classique, la Grand Cru, au goût un tantinet caramélisé, la Réserve, au caractère plus affirmé.

Drei Biere produziert diese Brauerei im Norden des Landes: das klassische blonde Premium, das Grand Cru mit der leichten Karamellnote und das ausdrucksstarke Réserve.

<http://mydiekirch.lu>

## Brasserie nationale



Plus grande brasserie du Grand-Duché, avec 58% du marché, la Brasserie nationale produit deux bières : la Bofferding, comparable aux pils allemandes, légère et fraîche, faite de pur malt et pur houblon. Et la Battin, plus typée, qui se décline en qui se décline en Edelpils, blonde et fine, Gambrinus, ambrée, Battin Extra et Battin fruitée. La Battin blanche est sortie récemment. On trouve ces bières dans la plupart des magasins d'alimentation, bars et restaurants du pays.

Die größte Brauerei des Großherzogtums mit einem Marktanteil von 58 % stellt zwei Biere her: Das in seiner Leichtigkeit und Frische mit einem deutschen Pils vergleichbare Bofferding, das nur aus Hopfen und Malz gebraut wird, und das intensivere Battin, das es traditionell als helles Edelpils, als bernsteinfarbendes Gambrinus, als Battin Extra und als fruchtiges Battin Fruitée gibt. Zu diesen vier Stammsorten ist jüngst das Weizenbier Battin Blanche hinzugekommen. Man findet diese Biere in den meisten Lebensmittelgeschäften, Kneipen und Restaurants des Landes.

<http://brasserie.bofferding.lu>

# LES INGRÉDIENTS DE L'AMITIÉ (FAÇON REPAS LUXEMBOURGEOIS)

un feu de bois



un Judd mat  
Gaardebounen

une Diekirch Grand Cru



**Diekirch**  
Grand Cru

## Brasserie Simon



14, rue Joseph Simon  
L-9696 Wiltz  
☎ 95 80 15 1

Petite brasserie luxembourgeoise ancienne où l'on fait une bière simple et bonne : une blonde pils au goût classique, la Simon Regal un peu plus typée, la Dinkel, moins acide que ses sœurs blondes et non filtrée et la traditionnelle bière de Noël. La brasserie Simon possède aussi deux autres marques de bières artisanales produites dans des micro-brasseries du pays : Okult, bière blanche bio et Ourdaller, bière bio non filtrée, qui se décline en Wëllen Ourdaller (ambrée, au sarrasin et non filtrée) et Wäissen Ourdaller (au froment).

Kleine, alteingesessene Luxemburger Brauerei, die ebenso leckere wie einfache Biere herstellt: Ein blondes Pils mit klassischem Geschmack, das etwas kräftigere Simon Regal, das Dinkel, das im Vergleich zu den blonden Varianten etwas weniger Säure aufweist, und das traditionelle Weihnachtsbier. Darüber hinaus besitzt die Brauerei Simon zwei weitere Marken handwerklich gebrauter Biere aus Luxemburger Mikrobrauereien: das Bio-Weizenbier Okult und das Ourdaller, ein ungefiltertes Bio-Bier, das als Wëllen Ourdaller (ein naturtrübes Amberbier mit Buchweizen) und als Wäissen Ourdaller (mit Weizen) erhältlich ist.

[www.brasseriesimon.lu](http://www.brasseriesimon.lu)

## Babbocaffè



26, rue des Remparts  
L-4303 Esch-sur-Alzette  
☎ 57 30 31

Un artisan torréfacteur comme on en trouvait il y a une vingtaine d'années. Qu'il est doux de retrouver ce parfum de café fraîchement torréfié, ces notes toastées ou cacaoitées qui vous chatouillent la narine et offrent déjà les prémices d'une belle dégustation. L'adresse est riche de cafés « zéro défaut » d'origines diverses et d'articles liés au café bien sûr.

Ein Kaffeeröster, wie man sie vor 20 Jahren häufiger antrifft: Sobald man den Laden betritt, schnuppert man die gebrannten oder schokoladigen Aromen der jeweiligen Kaffeesorte und freut sich auf die bevorstehende Kaffeeverkostung. Bei Babbocaffè gibt es eine schöne Auswahl guter und fehlerfreier Kaffeesorten sowie die dazugehörigen Accessoires.

[www.babbocaffe.com](http://www.babbocaffe.com)



**Diedenacker**

Eaux-de-vie de fruits et même de citrouille, d'épeautre ou encore de sorbier : des curiosités à déguster pour les amateurs d'alcools forts. La distillerie produit même un whisky local.

Edle Brände nicht nur aus Obst, sondern auch aus Kürbis, Dinkel und Vogelbeeren: Gaumenüberraschungen für alle, die Hochprozentiges zu schätzen wissen. Diesem Haus entstammt sogar der erste Luxemburger Whisky.

[www.diedenacker.lu](http://www.diedenacker.lu)

9A, rue Puert  
L-5433 Niederdonven  
☎ 26 74 71 08

**Dolizy et Guillon**

Nombreuses eaux-de-vie classiques ou originales, comme la Fleur de bière élevée en fût de chêne ou pommes au miel.

Eine reiche Auswahl teils klassischer, teils ungewöhnlicherer Spezialitäten wie etwa die im Eichenfass gereifte Fleur de Bière oder der Apfel-Honig-Brand.

[www.distillerie.lu](http://www.distillerie.lu)

5, rue Kiirchegaessel  
L-5417 Ehnen  
☎ 45 67 06

**Muller-Lemmer**

Etablissement réputé dans le pays qui produit des alcools et liqueurs à base de nombreux fruits : mirabelle, quetsche, reine-claude et autre prune, pomme, poire, abricot...

Ein Name, der im ganzen Land für hochwertige Schnäpse und Liköre auf Grundlage zahlreicher Obstsorten steht: Mirabelle, Zwetschge, Reneklode, aber auch Pflaume, Apfel, Birne, Aprikose und und und.

[www.distilleriemlc.lu](http://www.distilleriemlc.lu)

1, rue de Moutfort  
L-5310 Contern  
☎ 35 02 36

**Zenner**

Des classiques incontournables comme la prune ou la mirabelle, mais aussi d'autres eaux-de-vie et liqueurs. Certains produits ont été primés au Concours mondial des vins et spiritueux de Bruxelles.

Klassiker wie Pflaume oder Mirabelle, die in keiner Bar fehlen dürfen, aber auch ein bunter Reigen ausgefallenerer Brände und Liköre. Mehrere Produkte dieses Hauses wurden beim Brüsseler Concours Mondial ausgezeichnet, einem internationalen Wettbewerb für Weine und Spirituosen.

[www.distillerie-zenner.lu](http://www.distillerie-zenner.lu)

135, route du Vin  
L-5447 Schwabsange  
☎ 23 66 44 61  
Heures d'ouverture :  
Du lundi au vendredi  
de 8h00 à 12h00 et de  
14h00 à 17h30

## Chez Mauricette



33, Rue de Strasbourg  
L-2561 Luxembourg  
☎ 26 19 06 90

Cette institution nancéienne a conquis une clientèle au Grand-Duché avec sa sélection de très bons fromages dans l'ensemble et de charcuteries de diverses provenances : on s'y fournit aussi bien en Lisanto (luxembourgeois) qu'en Pata negra (espagnol). Petit salon de consommation.

Dieses alteingesessene Delikatessengeschäft aus Nancy hat seine luxemburgische Kundschaft mit meist hervorragenden Käse- und regionalen Wurstwaren erobert. Sowohl Lisanto-Käse aus Luxemburg als auch Pata negra aus Spanien sind bei Mauricette im Angebot. Kleine Imbissstube.

## Fromages Hervé Mons



Cactus Belle Etoile  
Bertrange

Si, d'ordinaire, ce fromager-affineur Meilleur Ouvrier de France habitué aux collaborations les plus exigeantes (comme les Frères Troisgros) ne travaille pas avec des supermarchés, il a fait une exception pour Cactus. Une entreprise artisanale qui ne ménage pas ses efforts pour faire évoluer ses fromages avec un soin dévoué. Il faut goûter son Beaufort ou son comté affinés dans un ancien tunnel ferroviaire, ou son brie aux truffes (en saison), et bien d'autres parmi une soixantaine de sortes, ainsi que quelques fromages italiens en prime.

Normalerweise verweigert dieser Käseveredler, ausgezeichnet als Meilleur Ouvrier de France und eingebunden in anspruchsvollste Gastronomieprojekte (u. a. mit den Frères Troisgros), jede Zusammenarbeit mit Supermarktketten. Für die luxemburgische Cactus-Kette jedoch machen die Fromages Hervé Mons eine Ausnahme. Die hohe Kunst der Käsereifung betreibt Hervé Mons mit handwerklichen Verfahren, modernen Technologien und einer leidenschaftlichen Hingabe. Sein Beaufort oder sein Comté, die in einem stillgelegten Eisenbahntunnel heranreifen dürfen, sein Brie, in der Saison mit frischen Trüffeln angereichert, und 60 weitere Käsespezialitäten belegen Mons' überragenden Geschmack. Einige auserwählte italienische Käsespezialitäten sind ebenfalls im Angebot.

[www.cactus.lu](http://www.cactus.lu)

## La Cave à Fromages de Pierre Avon



1, rue Bender  
L-1229 Luxembourg  
☎ 27 99 33 85

Une référence majeure pour tout amateur de fromages qui se respecte. Les fromages de Pierre Avon sont artisanaux et achetés directement auprès des producteurs. 160 références issues de France bien sûr, mais aussi du Luxembourg, d'Italie, d'Espagne ou autres. On aime aussi ses saucissons et autres charcuteries. Sélection de vins. De quoi improviser un bon apéritif dînatoire avec ses meilleurs copains.

Jeder versierte Käseliebhaber kennt diese Adresse, denn Pierre Avon bietet ausschließlich handwerkliche Käse, die er direkt beim Produzenten einkauft. 160 Spezialitäten, aus Frankreich selbstverständlich, aber auch aus Luxemburg, Italien, Spanien und anderen Ländern. Auch bei seinen Wurstspezialitäten können die Kunden nicht nein sagen. Wohlsortiertes Weinangebot. Für den Fall, dass man sich spontan mit Freunden zum Aperitif und mehr trifft!

[www.lacavefromages.lu](http://www.lacavefromages.lu)

## Kaempff-Kohler



Belle fromagerie luxembourgeoise où les fromages sont affinés sur place avec soin. 140 références de divers pays où la France tient bien sûr une place de choix. Dégustation sur place, accord fromages et vins.

Ein luxemburgisches Käsefachgeschäft mit hauseigener Affinage-Anlage. 140 verschiedene Käsesorten, der Großteil davon aus Frankreich, bilden die gute sortierte Auslage bei Kaempff-Kohler. Verkostungen vor Ort, Käseplatten und Weinauswahl.

[www.kaempff-kohler.lu/fr/la-fromagerie](http://www.kaempff-kohler.lu/fr/la-fromagerie)

18, place Guillaume à  
Luxembourg  
☎ 26 86 86 1

40, rue Gabriel Lippmann à  
Niederanven  
☎ 47 47 47 1

## Vinissimo



Nouveau rendez-vous des gourmets, Vinissimo est une vithèque richement pourvue en vins italiens et dispose, à cette nouvelle adresse (depuis fin 2014), d'un comptoir épicerie fine italienne où l'on vend de la charcuterie (Culatello, mortadelle, speck, salami...) à la découpe, ainsi que de fameux fromages frais ou affinés, italiens bien sûr. On y trouve également une collection de « pasta » rares, des gressini, des sauces en pots, huiles d'olive, vinaigres balsamiques et autres délices de la Botte.

Die neueste Trendbar der Gourmetszene heißt Vinissimo und ist eine Önothek. Reich bestückt mit italienischen Weinen sowie, an dieser Adresse seit Ende 2014, ausgestattet mit einer Theke, in der italienische Delikatessen angeboten werden. Culatello, Mortadella, Speck, Salami, ... gerne auch scheinweise, duftende Frisch- und Hartkäse aus Italia, naturalmente! Eingefleischte Italienliebhaber finden hier Pasta-Raritäten, Grissini, eingemachte Soßen, Olivenöle, Balsamessige und andere Köstlichkeiten aus Italien.

[www.vinissimo.lu](http://www.vinissimo.lu)

1 Boulevard F.W. Raiffeisen  
L-2411 Luxembourg  
☎ 52 52 10 500

## Fromagerie Schmalen-Brouwer



2, rue de Consdorf  
L-6551 Berdorf  
☎ 79 03 78

Le Berforfer, créé en 1984, est aujourd'hui un célèbre fromage du pays, fait au lait de vache. Il a une pâte sèche et peut être aromatisé aux herbes ou aux épices (paprika, cumin...). Son affinage peut atteindre deux ans. Le Roude Bouf (littéralement « gamin roux ») est plus doux et plus jeune. En plus des vaches, la ferme attenante élève aussi des chèvres et vend aussi des yaourts aromatisés et du fromage blanc. On trouve assez facilement ces fromages dans les crèmeries ou les rayons crèmerie des supermarchés du pays.

Der Berforfer ist, seit seiner Ersterzeugung 1984, zu einem landesweit bekannten Käse herangereift. Dieser aus Kuhmilch gereifte, feste Käse wird auch mit Kräutern oder Gewürzen (Paprika, Kümmel, ...) aromatisiert. Seine Reifezeit kann bis zu zwei Jahren dauern. Der Roude Bouf („Rotschopf“) ist ein junger, zarterer Käse. Der Hof hält nicht nur Kühe, sondern auch Ziegen und im Hofladen gibt's u. a. aromatisierte Joghurts und Quark. Berdorfer Käse und weitere Spezialitäten dieser Käserei liegen in den Theken der meisten Käsefachgeschäfte und Supermärkte in Luxemburg.

[www.berdorfer.lu](http://www.berdorfer.lu)



## Champignons de Berbourg



9, Keiwee  
L-6837 Berbourg  
☎ 71 04 29

Le propriétaire Stephan Peters a pris sa retraite il y a deux ans mais poursuit une partie de son activité. Il vend, chez lui et sur les marchés, les champignons qu'il produit lui-même sur ses terres à Berbourg, entre Grevenmacher et Echternach et complète son offre par quelques importations, ainsi que quelques légumes. Ses champignons sont sélectionnés ni trop petits, ni trop gros et respectent ainsi une belle qualité gustative.

Obwohl Pilzbauer Stephan Peters vor zwei Jahren in Rente gegangen ist, betreibt er sein Geschäft noch teilweise. Die Pilze auf seinen Wiesen in Berbourg, zwischen Grevenmacher und Echternach, verkauft er am Haus und auf Märkten. Seine Auslage bereichert er mit eingeführten Produkten und selbst angebautem Gemüse. Weder zu groß noch zu klein gepflückt, besitzen die Champignons aus Berbourg einen hervorragenden Geschmack.

## Cidre Ramborn



23, Duerfsstrooss  
L-6660 Born

Si la tradition du cidre s'est perdue au Grand-Duché depuis quelques dizaines d'années (c'était à l'époque, une simple boisson fermentée âpre et acide), elle a été remise sur le devant de la scène par trois compères suite à un séjour en Angleterre, où le cidre a aussi ses lettres de noblesse. Ils y ont d'ailleurs suivi une formation spécifique. Trois variétés existent pour le moment.

Über Jahrzehntel drohte die Tradition des Apfelweins in Luxemburg zu versiegen. Erst, nachdem sich drei Freunde in England, wo das Trinken von Cider in Ehren gehalten wird, vom Potenzial dieses einfachen, herben und säuerlichen Getränks überzeugen konnten, und nachdem sie sich die Kniffe des Fachs angeeignet hatten, begann das Come-back des Apfelweins. In drei Geschmacksrichtungen erhältlich.

[www.ramborn.com](http://www.ramborn.com)

## Délices de la Nature



14, Grand-Rue  
L-8372 Hobscheid  
☎ 39 60 21

C'est une référence pour de nombreux (bons) restaurants du pays. De la truffe au cèpe en passant par la girolle, le tout suivant les saisons bien sûr. Quelques produits d'épicerie italienne, vins et épices viennent compléter cette offre de qualité.

An dieser Adresse orientieren sich zahlreiche (gehobene) Restaurants im Großherzogtum. Von Trüffeln über Steinpilze bis zu Pfifferlingen, immer den Jahreszeiten nach. Vervollständigt mit italienischen Feinkostprodukten, mit Weinen und Gewürzen sind die Délices de la Nature ein Garant für Qualität.

[www.delicesdelanature.lu](http://www.delicesdelanature.lu)

## Eppelpress



De bons jus de fruits pressés et pasteurisés dans le Müllerthal. Ce sont des mélanges de fruits de la région et des jus de pommes faits avec différentes variétés pour en assurer un goût équilibré. Le presseur est ouvert aux particuliers sur rendez-vous. Commandes par internet possibles.

Köstlich frische und pasteurisierte Säfte aus dem Müllerthal, gepresst aus heimischen Apfelsorten und durch feine Melangen zu wohlschmeckenden Getränken veredelt. Die Apfelpresse kann auch von Privatleuten nach Absprache benutzt werden. Online-Bestellung möglich.

[www.eppelpress.lu](http://www.eppelpress.lu)

12a Befortestrooss  
L-9365 Eppeldorf  
☎ 691 83 61 85

## Grengé Kuerf (Co-Labor)



Cultures bio, ventes sur les marchés en divers endroits du pays ou système d'abonnements de paniers (Grengé Kuerf signifiant la corbeille verte). Grengé Kuerf propose les fruits et légumes bio de ses propres jardins. On y trouve aussi d'autres produits bio de producteurs locaux (pain, œufs, jus, miel...).

Produkte aus biologischem Anbau, Marktstände im ganzen Land oder Warenkorb-Bestellungen, ... Der Grengé Kuerf, also der grüne Korb, ist mit biologisch angebautem Obst und Gemüse aus den eigenen Gärten gefüllt. Was nicht im eigenen Beet wächst, steuern andere Bio-Produzenten vor Ort (Brot, Eier, Säfte, Honig, ...) hinzu.

[www.co-labor.com](http://www.co-labor.com)

34, rue Josy Welter  
L-7256 Walferdange  
☎ 26 33 41 51

## Les Paniers de Sandrine



Les paniers de Sandrine la Vosgienne font de plus en plus parler d'eux au Grand-Duché. Il faut dire qu'avec René Mathieu ou Cyril Molard comme ambassadeurs, on ne peut douter de la qualité. Sandrine cultive ses fruits et légumes en bio, avec une prédilection pour des espèces anciennes. Ses variétés de tomates (Cornue des Andes, tomate ananas, Black from Tula...), sont uniques dans le pays et font retrouver le vrai goût de la tomate. On y trouve de « vraies » fraises (Mara des Bois) à la saveur incomparable. Sa gamme est complétée par des produits sélectionnés dans les proches environs. Et c'est du bio. Marché à la ferme les mardis et vendredis de 15h à 19h, livraison sur abonnement.

Die Obst- und Gemüsekörbe von Sandrine, la Vosgienne, sind im Großherzogtum in aller Munde. Mit Botschaftern wie René Mathieu oder Cyril Molard ist die Qualität der Körbe über jeden Zweifel erhaben. Sandrine stellt ihre Bio-Körbe mit einer Vorliebe für alte Obst- und Gemüsevarietäten zusammen. Ihre Auswahl altehrwürdiger Tomatensorten, wie die Cornue des Andes, die Ananastomate, die Schwarze von Tula, ... sind in Luxemburg einzigartig und eine Hommage an den wahren Geschmack der Tomate. Erdbeeren aus Sandrines Garten, darunter die Mara des Bois, verföhren mit einem himmlischen Aroma. Ihr Sortiment ergänzt sie mit ausgewählten Bio-Erzeugnissen aus der Umgebung. Markt auf dem Bauernhof, dienstags und freitags von 15 bis 19 Uhr; Lieferung auf Abonnement.

266, rue principale  
L-5366 Münsbach  
☎ 691 300 901

### Les Vergers de Steinsel



9, rue Paul Eyschen  
L-7339 Steinsel  
☎ 33 21 39 1

Le rendez-vous des amateurs de pommes ! De nombreuses variétés y sont cultivées : Boskoop, Gala, Elise, Elstar, Jonagold, Golden Delicious, etc. Dès la fin août, les vergers sont ouverts au public pour la cueillette. Fête des pommes en septembre.

Der Garten Eden für Apfelfreunde liegt in Steinsel. Ab Ende August darf jeder auf die Felder und nach Herzenslust Boskoop, Gala, Elise, Elstar, Jonagold, Golden Delicious oder andere Sorten pflücken. Das Apfelfest wird im September gefeiert.

### Naturata



Pour les différentes  
adresses : – [www.naturata.lu](http://www.naturata.lu)

Une institution dans le pays ! Naturata ne vend que du bio. Ses fruits et légumes proviennent en grande majorité de cultures luxembourgeoises, à l'exception de ceux que l'on trouve hors saison et qui sont importés. Les enseignes Naturata sont des magasins d'alimentation générale où l'on trouve aussi des fromages de la région, des œufs, des aliments sans gluten, du (bon) pain ainsi que des produits de beauté et d'entretien, toujours bio. Les magasins de Rollingergrund et Munsbach disposent aussi d'une boucherie.

Eine Institution im Großherzogtum! Bei Naturata gibt's nur Biokost. Der Hauptanteil im Obst- und Gemüseregal stammt aus luxemburgischem Anbau, mit Ausnahme von nichtsaisonalen oder importierten Waren. Die Naturata-Lebensmittelgeschäfte verkaufen auch Käse aus Luxemburg sowie Eier, glutenfreie Nahrungsmittel, leckere Brotsorten, Kosmetik- und Pflegeprodukte, allesamt biologisch hergestellt. In den Filialen in Rollingergrund und Munsbach gibt es auch eine Metzgerei.

### Pommes Lahr



8, rue Aly Duhr  
L-5401 Ahn  
☎ 76 00 36

De nombreuses variétés de pommes cultivées aux abords de la Moselle et qui donnent de délicieux jus. Jus de raisin et autres fruits de saison récoltés dans les environs.

Am Ufer der Mosel wachsen zahlreiche Apfelsorten, die zu köstlichen Säften verarbeitet werden. Trauben- und andere Fruchtsäfte werden aus einheimischen Obsternten gewonnen.

## Thym Citron



50, rue de Strasbourg  
Luxembourg  
☎ 26 19 00 47

Du goût, du goût et du bon goût ! Les fruits et légumes de Thym Citron sont sélectionnés avec soin, issus notamment des Halles de Rungis. Même les fruits exotiques sont mûrs à point. On touche ici à la perfection. L'enseigne se positionne aussi comme une épicerie fine en enrichissant son offre de quelques vins, œufs, conserves haut de gamme et une sélection de fromages affinés.

Hier geht guter Geschmack über alles! Thym Citron wählt seine Ware mit größter Sorgfalt aus, insbesondere in den Markthallen von Rungis. Sogar die Qualität der exotischen Früchte ist hier augereift. Das Feinkostgeschäft bietet darüber hinaus auserlesene Weine, frische Eier, Dosen vom Feinsten und eine raffinierte Käsetheke.

[www.thymcitron.com](http://www.thymcitron.com)



### Poissonnerie Arctic



28, rue Principale  
L-5240 Sandweiler  
☎ 35 69 61

Un vrai paradis pour l'amateur d'huîtres ! On y trouve notamment les Cuvée Prestige, ces huîtres élevées en pleine mer à Oléron avant de partir pour l'Irlande en bassins d'élevage, un délice. Poissons de mer et d'eau douce.

Hier ist ein Austernliebhaber in seinem Element! Insbesondere wegen der Cuvée Prestige, also Austern die vor der französischen Küste in Oléron heranwachsen, bevor sie nach Irland in Zuchtbecken verfrachtet werden. Köstlich! Eine Topadresse für Meeres- und Süßwasserfische.

[www.poissonneriearctic.lu](http://www.poissonneriearctic.lu)

### Poissonnerie Centrale



31, rue de Strasbourg  
L-2561 Luxembourg-Gare

Une affaire familiale qui perdure depuis une trentaine d'années. La Poissonnerie Centrale va se fournir elle-même à Rungis plusieurs fois par semaine, choisir ses propres produits. C'est là le secret pour de bons poissons ou des fruits de mer au top. Une très belle adresse.

Mehrmals pro Woche holt die Poissonnerie Centrale ihren Fisch direkt auf dem Großmarkt im nordfranzösischen Rungis. Der Einsatz lohnt sich, denn der familiäre Fischfachhandel unterscheidet sich mit seiner hervorragenden Auswahl an Fischen und Meeresfrüchten. Seit dreißig Jahren unverändert spitze!

### Poissonnerie Guillaume



place Guillaume  
L-1648 Luxembourg  
☎ 26 20 20 20

La réputée « BG », la Brasserie Guillaume, réputée pour ses magnifiques plateaux de fruits de mer, dispose d'une poissonnerie ouverte au public aux mêmes horaires que le restaurant, tous les jours de 7h30 à 1h : de quoi satisfaire une furieuse envie de fruits de mer en sortant du théâtre ! Approvisionnement à Rungis deux à trois fois par semaine et commandes sur internet possibles.

Diese Initialen sind berühmt: „BG“ steht für die Brasserie Guillaume und ihre spektakulär angerichteten Meeresfrüchte-Platten. Der hauseigene Fischladen hat zeitgleich mit dem Restaurant, täglich von 7.30 bis 1.00 Uhr nachts, geöffnet. Wer in Luxemburg nach dem Theaterbesuch Lust auf frische Austern bekommt, weiß, wo sie zu später Stunde noch zu finden sind! Zwei- bis dreimal pro Woche deckt sich „BG“ in Rungis ein. Online Bestellungen möglich.

[www.poissonnerie.lu](http://www.poissonnerie.lu)

# Lindt

## DIFFERENCE

### Pourquoi le chocolat LINDT est-il si exceptionnel?



#### LA FINESSE DU CACAO

Le secret du goût incomparable du chocolat LINDT provient de la sélection rigoureuse des fèves de cacao de haute qualité, issues des meilleures régions productrices au monde, ainsi que d'un savoir-faire unique dans leur traitement et leur mélange.



Dédiés au développement durable, les « Lindt & Sprüngli Farming Programs » soutiennent les producteurs de cacao et leurs collectivités.



#### UNE TORRÉFACTION ET UN BROYAGE UNIQUES

Les Maîtres Chocolatiers LINDT utilisent un procédé de torréfaction perfectionné depuis des décennies. La finesse du broyage des fèves de cacao permet d'obtenir le fondant inimitable du chocolat LINDT.



#### L'INVENTION DE LINDT

En 1879, Rodolphe Lindt a révolutionné la fabrication du chocolat en inventant le « conchage ». C'est un procédé de fabrication unique qui consiste à malaxer continuellement la pâte de chocolat afin de rendre le chocolat plus lisse et fondant. On obtient alors ce chocolat si fin et au fondant incomparable qui fait la renommée de LINDT.



#### LES MEILLEURS INGRÉDIENTS

Les Maîtres Chocolatiers LINDT sélectionnent avec rigueur les meilleurs ingrédients provenant des régions de production reconnues pour leur savoir-faire. Par exemple afin de préserver le délicieux arôme des noisettes torréfiées, une torréfaction maison permet une incorporation des noisettes fraîchement torréfiées dans le chocolat.



#### UNE FINITION QUI RIME AVEC PERFECTION

Les Maîtres Chocolatiers LINDT apportent la touche finale à leurs créations avec l'amour du détail, en les décorant et les glissant dans des écrins raffinés.



Animés par la passion, l'engagement et l'esprit d'innovation, les Maîtres Chocolatiers LINDT créent les chocolats LINDT les plus exceptionnels depuis 1845.



## L'INFINI FONDANT



Découvrez LINDOR et profitez d'un instant particulier: lorsque vous croquez dans la délicate coquille, le cœur crémeux absolument irrésistible commence à fondre et à caresser vos sens. LINDOR, une création des LINDT MAÎTRES CHOCOLATIERS SUISSES. Passion et amour du chocolat depuis 1845.



## Cactus



Un très bon rapport qualité prix pour des pâtisseries qui restent artisanales, bien que Cactus soit un supermarché ! C'est assez rare pour être souligné. Nous recommandons le Bamkuch, spécialité luxembourgeoise réputée, incontournable sur les tables des mariages et autres communsions, qui réclame patience et savoir-faire. Chez Cactus, il y a un « monsieur Bamkuch » qui travaille sans relâche à verser la pâte sur la broche.

Ein überaus faires Preis-Leistungs-Verhältnis für Konditoreiprodukte, die hier noch in traditioneller Handarbeit hergestellt werden, obwohl es sich bei Cactus um einen Supermarkt handelt! Das ist heute so selten, dass es eine besondere Erwähnung verdient. Probieren Sie unbedingt den berühmten Luxemburger Bamkuch, der hierzulande auf keiner Hochzeits- oder Kommunionstafel fehlt und dem Konditor jede Menge Geduld und Kunstfertigkeit abverlangt. Bei Cactus gibt es sogar einen „Monsieur Bamkuch“, der unentwegt Teig auf den Spieß gießt.

[www.cactus.lu](http://www.cactus.lu)

## Cathy Goedert



Adresse récente et branchée en plein cœur de la ville où officie Cathy Goedert, jeune Luxembourgeoise disciple de Thierry Marx. Elle manie le chocolat avec dextérité et a créé une variation pâtissière du Snickers (forcément meilleure que l'original). Dès l'entrée, on a vue sur le laboratoire vitré derrière le comptoir, où s'activent la pâtissière et son équipe. On y mange aussi des tartines, bagels, sandwiches, biscuits, sorbets... et un bon pain en provenance de Vianden (chez Max Nosbusch).

Neue und trendige Adresse im Herzen der Stadt, in der die junge Luxemburgerin Cathy Goedert ihr unter anderem bei Thierry Marx erworbenes Können zeigt. Ihr Umgang mit Schokolade ist einzigartig, ganz wie die Konditoreiversion des Snickers (die das Original natürlich um Längen schlägt). Schon am Eingang kann man der Chefin und ihrem Team im verglasten Backlabor hinter der Theke bei der Arbeit zusehen. Hier bekommt man auch belegte Brote, Bagels, Wraps, Plätzchen, Sorbets ... und ein vorzügliches Brot aus Vianden (von Max Nosbusch).

[www.cathygoedert.lu](http://www.cathygoedert.lu)

8, rue Chimay  
L-1333 Luxembourg  
☎ 26 20 21 49

### Chocolats du Cœur – Ateliers du Tricentenaire



1, rue de la Gare  
L-7795 Helmsange /  
Walferdange  
☎ 33 22 33 -1

Pralines, tablettes de chocolat ou pâte à tartiner sont confectionnés avec soin et gourmandise au sein des ateliers protégés du Tricentenaire, réseau d'aide et de soins dans le domaine du handicap. Ces douceurs sont proposées dans divers sites à travers le pays (Sodexo, Zithaklinik, ou certaines maisons de retraite...), mais le plus simple est peut-être de les commander sur internet, où les points de vente sont par ailleurs répertoriés.

Pralinen, Schokoladentafeln und Brotaufstrich werden mit Sorgfalt und viel Liebe zum Detail in den geschützten Werkstätten des Tricentenaire gefertigt, einem Hilfs- und Pflegenetzwerk für Menschen mit Behinderungen. Diese süßen Köstlichkeiten werden an verschiedenen Standorten im ganzen Land angeboten (Sodexo, Zithaklinik, bestimmte Altenheime etc.). Am einfachsten ist es jedoch, man bestellt sie über die Website, auf der auch die Verkaufsstellen aufgeführt sind.

[www.tricentenaire.lu/fr/services/ateliers-protoges/chocolaterie](http://www.tricentenaire.lu/fr/services/ateliers-protoges/chocolaterie)

### Chocolats Pierre Marcolini



262 Route d'Arlon  
L-8010 Strassen  
☎ 310 771 240

La haute-chocolaterie belge est vendue par une enseigne – belge – de renom également (Smets). Nous sommes dans les hautes sphères du chocolat, Pierre Marcolini s'est fait une réputation mondiale. C'est un artiste, toujours à l'affût de nouvelles saveurs à dénicher dans de lointains pays afin de nourrir sa créativité de subtilités gustatives. Exceptionnel.

Belgische Pralinentradition vom Feinsten kann man hierzulande bei einer nicht weniger belgischen und renommierten Adresse erleben (Smets). Die filigranen Schmuckstücke, mit denen Pierre Marcolini sich weltweit einen Namen gemacht hat, entstammen den höchsten Sphären der Pralinenkunst. Und keine Frage, Marcolini ist ein Künstler, immer auf der Suche nach neuen Geschmacksnoten aus fernen Ländern, die er raffiniert verwandelt. Ein Ausnahmetalent.

<http://be.marcolini.com>

## Delicatessen / Léa Linster



La célèbre Léa Linster a sa boutique en ville où l'on retrouve certaines de ses spécialités, celles qui ont contribué à sa belle réputation : ses fameuses madeleines sont, il est vrai, un pur délice à savourer lentement. Car cette dégustation là est à chaque fois un moment exceptionnel. Ses pâtes au riesling nous réconcilient avec cette belle recette si souvent maltraitée. Et afin de poursuivre la gourmandise à la maison, on s'y procurera des confitures de Christiane Ferber. Ce serait péché que de s'en priver. Salon de thé et boutique.

4, rue de l'Eau  
L-1449 Luxembourg  
☎ 27 85 85 00

Die berühmte Léa Linster führt einen Laden in der Stadt, in dem man eine ganze Reihe jener Spezialitäten bekommt, die zu Linsters einmaligem Ruf beigetragen haben wie etwa ihre famosen Madeleines: kleine Glücksmomente, die man sich ganz langsam auf der Zunge zergehen lassen sollte. Und ihre Riesling-Nudeln versöhnen uns wieder mit diesem wunderbaren, doch allzu oft nachlässig umgesetzten Rezept. Perfekt, um sich auch zuhause den Alltag zu versüßen, sind die Konfitüren von Christiane Ferber. Es wäre geradezu eine Sünde, sich diesen Genuss entgehen zu lassen. Teesalon und Geschäft.

[www.lealinster.lu/fr/delicatessen](http://www.lealinster.lu/fr/delicatessen)

## Genaveh



Une maison discrète dont les chocolats valent pourtant vraiment la peine d'être goûtés. La chocolaterie Genaveh exporte plus de 80% de sa production vers l'Europe et dans le monde. Ses chocolats de qualité supérieure et autres pralines se trouvent aussi rue Philippe II, Chez Paul, épicier traiteur.

52a, rue de Koerich  
L-8437 Steinfort  
☎ 27 62 16 17

Fast könnte man dieses Haus übersehen – was schade wäre, denn seine Pralinen sollte man unbedingt gekostet haben. Die Schokoladenmanufaktur Genaveh exportiert über 80 % ihrer Produktion in den Rest Europas und die ganze Welt. Ihre hochwertigen Schokoladen und Pralinen findet man auch in der Rue Philippe II beim Lebensmittelhändler und Caterer Chez Paul.

<http://chocolaterie-genaveh.com>

## Gérard Cayotte



La tarte au fromage est le produit phare des gourmandises proposées ici. Ce dessert si souvent malmené retrouve ici ses lettres de noblesse. Gérard Cayotte était pâtissier à l'Hôtel Royal avant d'ouvrir sa propre boutique à Esch. Son savoir-faire s'exprime aussi au travers de délicieux cakes et de belles créations saisonnières.

55, rue de la Libération  
13, route de Luxembourg  
L-4210 Esch-sur-Alzette  
L-4210 Pétange  
☎ 54 28 64  
26 50 36 40

Unter all den süßen Verführungen ist der Käsekuchen hier der Star. Dieses traditionelle und leider zu oft vernachlässigte Rezept wird hier von Meisterhand gebacken. Gérard Cayotte war zunächst Konditor im Hotel Le Royal, bevor er sein eigenes Geschäft in Esch eröffnete. Für seine Kunstfertigkeit zeugen auch seine köstlichen Kuchenvariationen und saisonalen Spezialitäten.

[www.cayotte.com](http://www.cayotte.com)

**Namur**

(voir/sehen « Traiteurs / Feinkostläden») p. 83

**Oberweis**

(voir/sehen « Traiteurs / Feinkostläden») p. 83

**Pâtisserie confiserie Hoffmann**

Des pâtisseries fines et gourmandes, joliment présentées de surcroît. Mais ce qui nous fait fondre chez Hoffmann (à chacun sa gourmandise), ce sont ses viennoiseries et ses délicieux muffins.

Feinste Gebäckkreationen, die vorzüglich munden und auch noch eine Augenweide sind. Angesichts der Auswahl ist für Naschkatzen jeder Couleur Widerstand zwecklos, wobei wir persönlich die Croissants und Co. sowie die vorzüglichen Muffins zum Dahinschmelzen fanden.

200, rue d'Iltzig à  
Luxembourg  
427, route de Thionville à  
Alzingen

☎ 49 35 79  
26 36 13 61

**Chocolate House**

Une boutique entièrement consacrée au chocolat : le rêve ! On le boit chaud en une soixantaine de variations, ce qui est plutôt exceptionnel. Une bouchée à plonger dans un lait chaud. On le mange en gâteaux, tartes ou pralines. La boutique est ouverte tous les jours jusqu'à 20h.

Hier dreht sich wirklich alles um Schokolade, Pralinen, Schokoladenkuchen und -torten. Der Clou? Die heiße Schokolade in 60 Geschmacksvarianten! Wie ein Eis am Stiel präsentiert, taucht man diese Schokolade in warme Milch, fertig! Täglich bis 20 Uhr geöffnet.

20, rue du Marché aux  
Herbes  
61, Grand Rue  
Luxembourg  
Ettelbruck  
☎ 26 26 20 06

[www.chocolatehousebonn.lu](http://www.chocolatehousebonn.lu)

### « By M » Marcotullio Réceptions



Fraîchement arrivé au Luxembourg (2011), ce traiteur originaire de Nancy a l'habitude d'investir les lieux les plus prestigieux de Lorraine, avec un sens aigu de la mise en scène, appuyant sa réputation sur l'émotion tant gustative que visuelle. Et ça fonctionne plutôt bien!

Auf seiner Liste feiner Standorte in ganz Lothringen fehlte noch Luxemburg. Diese Lücke füllte dieser aus Nancy stammende Delikatessenhändler 2011 mit einem Delikatessenladen in der rue Goethe aus. Atemberaubend präsentiert, überzeugen die Gerichte aber nicht nur wegen ihrer Optik, sondern ebenso wegen ihres intensiven Geschmacks. Den Luxemburgern gefällt's.

[www.marcotullio.lu](http://www.marcotullio.lu)

5, rue Goethe  
L-1637 Luxembourg  
☎ 27 17 75 35

### De Schnékert traiteur



De Schnékert est une valeur sûre. Une cuisine classique et bien tournée, des produits nobles ou plus simples, une qualité régulière ont fait de cette enseigne l'une des incontournables du Grand-Duché. Associée au groupe Cactus, on trouve des plats préparés De Schnékert dans la plupart des magasins du groupe.

De Schnékert bürgt für eine klassische, wohlschmeckende Küche. Von ganz edel bis einfach deftig und das bei steter Qualität ... Der luxemburgische Delikatessenhandel ist im Großherzogtum allgegenwärtig und arbeitet u. a. mit der Gruppe Cactus zusammen. In fast allen Supermarktfilialen sind die Fertigerichte von De Schnékert im Angebot.

[www.schnekert.lu](http://www.schnekert.lu)

Route des 3 Cantons  
L-8399 Windhof/Koerich  
☎ 28 28 90 09

### Kaempff-Kohler



Belle maison de tradition également, Kaempff-Kohler est inscrit dans le paysage luxembourgeois depuis 1922. Cuisine créative et savoureuse également réputée pour ses macarons, ses pâtisseries en général... et ses fromages affinés que l'on trouve aux deux adresses, tout comme d'ailleurs les salons de dégustation.

In der luxemburgischen Gastronomielandschaft seit 1922 verwurzelt verfährt auch dieser Feinkosthändler nach bewährten Traditionen. Diese kombiniert er mit kreativen Ideen, was raffinierte Geschmacksnoten auf den Teller zaubert. Sein Feingebäck ist ein Hochgenuss, ganz zu schweigen von den macarons ... Seine gereiften Käse findet man an beiden Adressen. Auch mit seinen Cafeterias hat Kaempff-Kohler das Herz der Luxemburger erobert.

[www.kaempff-kohler.lu](http://www.kaempff-kohler.lu)

18, place Guillaume à  
Luxembourg  
40, rue Gabriel Lippmann à  
Niederanven

☎ 26 86 86 1  
47 47 47 1

### Namur (chocolatier pâtissier traiteur)



Pour les différentes  
adresses : [www.namur.lu](http://www.namur.lu)

Maison familiale de tradition, Namur offre une belle maîtrise des goûts classiques. Un choix minutieux dans ses produits et leur origine (amandes de Sicile, noisettes du Piémont, marrons de Turin...), l'élaboration de ses propres produits semi-finis (fruits confits ou massepain) ont contribué à son excellente réputation depuis les débuts, en 1864. La Maison est réputée aussi pour ses délicieux cakes ou son croquant au chocolat. Salons de dégustation (comprenez par la restaurant et salon de thé).

Ein traditionelles Familienunternehmen, das seine Klassiker aus dem Effekt kennt. Akribisch ausgewählte Zutaten nur aus besten Quellen (Mandeln aus Sizilien, Nüsse aus Piemont, Maronen aus Turin ...) und hochwertige Halbfertigerzeugnisse (kandierte Früchte oder Marzipan) festigen den ausgezeichneten Ruf von Namur seit 1864. Für seine köstlichen Cakes oder seinen croquant au chocolat ist diese Schlemmeradresse berühmt. Mit Restaurant und Teestube.

### Oberweis (chocolatier pâtissier traiteur)



Pour les différentes  
adresses : [www.oberweis.lu](http://www.oberweis.lu)

Une belle maison luxembourgeoise et une référence majeure dans le pays à l'égard de laquelle Pierre Hermé ne tarit pas d'éloges. Que ce soit pour ses chocolats maison, ses macarons ou ses pâtisseries aux saveurs bien équilibrées, Oberweis appartient à la caste de ces pâtisseries-chocolatiers raffinés au savoir-faire exceptionnel et créatif. Restaurant dans le quartier de la Cloche d'Or.

Ein luxemburgisches Delikatessengeschäft von großem Renommee, tonangebend in seiner Branche und vom französischen Spitzenkonditor Pierre Hermé mit Lob überschüttet. Hausgemachte Pralinen und Makrönchen, herrlich duftende Kuchen und Torten ... Oberweis gehört zu jenen anspruchsvollen Chocolatiers und Konditoren, die mit ihrer Expertise und Kunstfertigkeit Außergewöhnliches erreichen.

### Steffen Traiteur



10, Route d'Arlon  
L-8410 Steinfort  
☎ 399 650 300

C'est devenu l'une des références des grandes soirées luxembourgeoises. Steffen Traiteur, né boucher-charcutier, a réussi à se faire un nom parmi les grands du pays en proposant une cuisine créative, des préparations joliment présentées et en faisant montre d'un professionnalisme remarquable.

Für wichtige Feiern vertrauen die Luxemburger auf Steffen Traiteur, der mit seinen Fleisch- und Wurstwarenspezialitäten zur Crème de la Crème seiner Branche zählt. Kreative Speisen, ästhetische Kompositionen und ein renommiertes Know-how zeichnen dieses Delikatessengeschäft aus.

[www.steffentraiteur.lu](http://www.steffentraiteur.lu)

## Traiteur Windsor



Un nom royal pour une maîtrise culinaire qui l'est tout autant. Jan Schneidewind fait partie des références de la haute gastronomie du pays. Cuisine du marché créative et pleine de saveurs, où le bon produit est honoré comme il se doit, avec élégance et harmonie. Une recette du bonheur, assurément !

Ein königlicher Name für einen wahren Meister seines Fachs: Jan Schneidewind ist eine Referenz der gehobenen Gastronomie in Luxemburg. Seine saisonal geprägte Küche steckt voller Kreativität und Geschmack, Eleganz und Harmonie. Hervorragende Zutaten werden bei Schneidewind mit jener Hochachtung verarbeitet, die sie verdienen. Ein Glücksfall für die Gastronomie!

[www.windsor.lu](http://www.windsor.lu)

Z.A. Bourmicht – 5, rue des Mérovingiens  
L-8070 Bertrange  
☎ 26 39 93

## Atelier de cuisine Bertrand



Outre ses cours de cuisine, Bertrand vend des produits préparés par ses soins, comme les sardines, signature de ses origines bretonnes. Et propose aussi une sélection d'autres gourmandises comme une délicieuse pâte à tartiner au chocolat, des huiles, des sels aromatisés, des épices... Ses produits sont aussi en vente au Café de Paris, place d'Armes à Luxembourg.

Neben seinen Kochkursen bietet Bertrand auch hausgemachte Gerichte an, wie beispielsweise seine Sardinen – sie verraten seine bretonische Heimat. Andere Köstlichkeiten sind eine unwiderstehliche Schokopaste, Speiseöle, aromatisierte Salze, Gewürze, ... Produkte aus dem Atelier de cuisine Bertrands gibt's auch im Café de Paris, place d'Armes in Luxembourg.

[www.atelier-de-cuisine.com](http://www.atelier-de-cuisine.com)

34A, route de Longwy  
L-1940 Luxembourg  
☎ 26 38 34 28



### Domaine Mathis Bastian



Depuis 40 ans, Mathis Bastian met un point d'honneur à révéler le meilleur du terroir tout en respectant les sols et l'environnement. L'harmonie parfaite entre l'homme et la nature est la devise de la maison. Avec sa fille Anouk, Mathis Bastian forme une complicité fructueuse alliant sagesse et féminité. Citons cette belle réussite en pinot gris Wellenstein Foulschette 2014 offrant un nez épicié et complexe, vin puissant et très flatteur.

Seit 40 Jahren ist es Ehrensache für Mathis Bastian, das Beste aus seinem Weinberg herauszuholen und dabei die Eigenschaften der Böden und die Umwelt zu berücksichtigen. Die Devise des Hauses lautet daher auch: perfekte Harmonie zwischen Mensch und Natur. Mit seiner Tochter Anouk, die eine feminine Note und ihre Weitsicht einbringt, bildet Mathis Bastian ein erfolgreiches Gespann. Ein schöner Wein ist dem Haus mit dem Pinot Gris Wellenstein Foulschette 2014 gelungen: würzig in der Nase, voller Finessen, kräftig und überaus angenehm.

29, route de Luxembourg  
L-5551 Remich  
☎ 23 69 82 95

### Domaine Clos des Rochers



Le domaine appartient à la famille Clasen depuis le 19<sup>ème</sup> siècle. Cette maison cultive de manière raisonnée avec le souci de qualité et la préservation de l'élégance et du fruit. La Cuvée 2010 chardonnay pinot noir est riche et présente une maturité exceptionnelle. Belle fraîcheur due à son acidité remarquable. Un nez fin, ample et harmonieux.

Dieses Weingut gehört der Familie Clasen seit dem 19. Jahrhundert. Die Winzerfamilie betreibt einen naturnahen Weinanbau, der sich steter Qualität verschrieben hat, elegante Weine erzeugt und das Wesen der Rebsorten respektiert. Die Cuvée 2010 Chardonnay Pinot Noir zeugt von einer außergewöhnlichen Reife. Seine spezielle Säure kreiert einen wunderbar erfrischenden Wein. Eine feine Nase, voll und harmonisch.

[www.clos-des-rochers.com](http://www.clos-des-rochers.com)

### Domaine Charles Decker



Musicien et viticulteur, Charles Decker excelle dans l'art du vin de paille. Il propose des originalités comme un fabuleux Muscat Ottonel Remerschen Kreitzberg 2009, collectionneur de médailles. Toutes les cuvées méritent le détour comme notamment le Pinot blanc Remerschen Kreitzberg.

Der Strohwein von Musiker und Winzer Charles Decker wird in den höchsten Tönen gelobt. In seinem Weinkeller findet der Liebhaber den legendären Muscat Ottonel Remerschen Kreitzberg 2009, der unzählige Preise abgeräumt hat. Alle Cuvées, und insbesondere der Pinot blanc Remerschen kreitzberg, lohnen den Umweg.

7 Mounereferstrooss  
L-5441 Remerschen  
(Remerschen)  
☎ 23 60 95 10  
Ouvert du lundi au vendredi  
de 9h à 16h30  
Dégustation sur RDV  
uniquement



## Domaine Madame Aly Duhr



9, rue Aly Duhr  
5401 Ahn  
☎ 76 00 43

La pomme ne tombant jamais loin de l'arbre, c'est dans ce domaine familial, désormais exploité par la 5ème génération, qu'Abi Duhr avait grandi aux côtés de sa maman, Aly, qui lui a conféré ses lettres de noblesse viticoles. Dans une maison qui vinifie depuis 1872, cette grande dame a réussi à hisser ses vins au rang de belles références internationales. Que ce soit les Riesling, les Auxerrois ou autres Pinot Gris, la majorité des vins enchantent par leur puissance et leur expression aromatique surprenante. Un des fleurons du tout récent label « Domaine et Tradition ».

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm ... Mit den Trauben und Reben verhält es sich wohl ähnlich: Auf diesem bereits in der 5. Generation bewirtschafteten Familiengut hat Abi Duhr die große Kunst des Weinanbaus und der Kellerei von seiner Mutter Aly gelernt. In diesem seit 1872 bestehenden Winzerbetrieb ist es dieser große Dame gelungen, ihre Weine zu den edelsten Tropfen des Großherzogtums zu machen und internationale Anerkennung zu genießen. Ob Riesling-, Auxerrois- oder andere Pinot-Gris-Weine, die meisten Weine begeistern aufgrund ihrer überraschend kräftigen und vielfältigen Aromabandbreite. Eines der Flaggschiffe des ganz jungen Labels „Domaine et Tradition“.

<http://www.alyduhr.lu>

## Domaine Häremillen Ehnen



3 Op Der Borreg  
5419 Ehnen  
☎ 621 169 456

Le domaine a vu le jour en 1989 au cœur du vieux moulin d'Ehnen (d'où le nom). Depuis, une nouvelle cave moderne a été inaugurée en 1996 (sinon 2x a vu le jour), et le moulin a été rénové en 2003 en salle de dégustation. Les 15 hectares sont situés sur les communes d'Ehnen, Wormeldange, Ahn, Machtum, Grevenmacher et Mertert. On y débouche volontiers le Riesling Mertert Herrenberg 2014 ; un vin élégant, minéral d'une incroyable fraîcheur. Un nez floral, la finesse alliée à la puissance. Un riesling de grande classe.

Das Weingut ist 1989 im Herzen der alten Wassermühle (Millen) von Ehnen entstanden. 1996 wurde eine hochmoderne Kellerei eröffnet und 2003 der Umbau der Mühle in eine Weinverkostungsstube abgeschlossen. Der 15 Hektar große Weinberg erstreckt sich über die Ortschaften Ehnen, Wormeldange, Ahn, Machtum, Grevenmacher und Mertert. Hier entkorkt man mit Vorliebe einen Riesling Mertert Herrenberg 2014, ein eleganter Wein, äußerst mineralisch und wunderbar frisch. In der Nase eine blumige Note, komplex mit feinsten Aromen. Ein Riesling der Spitzenklasse.

[www.haermillen.lu](http://www.haermillen.lu)

SCHLOSSBERG  
SWITZERLAND



THE FINEST BED LINEN



MAISON  
DU LIT

EN FORME DEMAIN

99, route de Longwy | L-8080 Helfent - Bertrange  
Mardi - Samedi 9:30 - 18:00 | [www.maisondulit.lu](http://www.maisondulit.lu)

## Domaine Gales



L'origine des caves remonte au 20 avril 1916 avec Nicolas Gales. En 2002, le domaine franchit une étape importante avec l'inauguration d'une nouvelle unité destinée à l'élaboration des Crémants de Luxembourg. Depuis 2011, Isabelle Gales, 4ème génération, poursuit l'aventure. Citons entre autres Gales Héritage, un Crémant de Luxembourg élaboré à partir des meilleurs jus de la cuvée avec un vieillissement de 24 mois. 48% riesling 49% pinot blanc 3% Auxerrois. On note une robe jaune pâle, des reflets cristallins et un nez d'agrumes et de pêche de vigne. La bouche est fraîche, fruitée et élégante et présente une belle longueur.

6, rue de la Gare  
L-5690 Ellange-Gare  
☎ 23 69 90 93  
Ouvert tous les vendredis  
de 14 à 18 heures.  
Tous les autres jours de la  
semaine  
sur rendez-vous.

Gegründet wurde das Weingut vor rund 100 Jahren, am 20. April 1916, von Nicolas Gales. 2002 geht in die Annalen als das Jahr der Einweihung einer neuen Produktionseinheit für Crémants aus Luxemburg ein. Seit 2011 steht mit Isabelle Gales die vierte Generation am Ruder des Familienbetriebs. Herausragend u. a. ist der Gales Héritage, ein Crémant de Luxembourg, für den nur die erste Pressung der Cuvée verwendet wird und der 24 Monate reifen darf. 48 % Riesling, 49 % Pinot blanc, 3 % Auxerrois. Eine hellgelbe Farbe, funkelnde Kristalle und in der Nase Aromen von Zitrusfrüchten und Weinbergpfirsich. Ein frischer, fruchtiger Geschmack, raffiniert und anhaltend im Abgang.

[www.gales.lu](http://www.gales.lu)

## Domaine Alice Hartmann



Situé sur la commune de Wormeldange, ce domaine a été fondé au début du XXème siècle par un viticulteur passionné, voire puriste. La superficie du vignoble luxembourgeois n'excède pas les 5 hectares. Ses actuels exploitants sont aussi les heureux propriétaires exclusifs du terroir les Terrasses de Wormeldange Koeppchen, au cœur de la parcelle mythique. Ces vignes de plus de 60 ans d'âge produisent un riesling puissant, racé, d'une élégance rare.

rue Principale 72-74  
L-5480 Wormeldange  
☎ 760 002

Dieses in der Gemeinde Wormeldange ansässige Weingut war Anfang des 20. Jahrhunderts von einem passionierten, ja puristischen Winzer angelegt worden. Größer als 5 Hektar ist dieser Weinberg keinesfalls. Die heutigen Winzer sind auch die glücklichen Alleinbesitzer der Lage Les Terrasses de Wormeldange Koeppchen, im Herzen des legendären luxemburgischen Südhangs. Diese über 60 Jahre alten Reben erzeugen einen kräftigen, finesenreichen Riesling von verblüffender Eleganz.

<http://www.alice-hartmann.lu/>

## Domaine Sunnen Hoffmann



6 Wisswee,  
5441 Rémerschen,  
☎ 23 66 40 07

Créé en 1872, le domaine s'étend sur 8,5 ha. Fort de l'expérience de 5 générations de vigneron, le domaine traduit, à travers la culture bio (et en biodynamie depuis 2011), la beauté et la diversité du terroir luxembourgeois. Le domaine propose également une ferme pédagogique depuis 2005 permettant aux classes d'écoles primaires de découvrir le travail des vigneron. On y va notamment pour la superbe cuvée Auxerrois Schwebsange Kotelschberg 2013 révélant des arômes de fruits frais, pamplemousse rose, pêche blanche avec une bouche suave et fraîche. L'Auxerrois est un cépage permettant de nombreux accords gourmands et même audacieux. Il accompagne parfaitement la cuisine asiatique, les asperges et les fromages de chèvre frais.

Nachdem das Weingut 1872 gegründet wurde, erstreckt es sich anno 2015 auf 8,5 Hektar. Bewirtschaftet von der fünften Winzergeneration zeugen die biologisch angebauten Weine (seit 2011 bio-dynamischer Weinanbau) von der Schönheit und Vielfältigkeit des luxemburgischen Terroirs. Seit 2005 beherbergt das Weingut ebenfalls eine „Schulkellerei“, in der Grundschulklassen die Arbeit der Winzer entdecken. Einen ganz besonderen Reiz aber übt die unvergleichliche Cuvée Auxerrois Schwebsange kotelschberg 2013 aus – mit einem Bukett von frischen Früchten, rosa Pampelmuse und weißem Pfirsich, am Gaumen vollmundig und frisch. Der Auxerrois ist eine Rebsorte, deren Weine mit vielen Speisen, sogar in einer gewagten Kombination, harmonieren. Passt hervorragend zu asiatischer Küche, zu Spargelgerichten und frischem Ziegenkäse.

[www.caves-sunnen.lu](http://www.caves-sunnen.lu)

## Domaine Bernard-Massard



8 r. du Pont  
6773 Grevenmacher  
☎ 75 05 45 1

Maison fondée en 1921 par un brillant œnologue formé en Champagne : Jean Bernard Massard. Son but était de créer des vins Mousseux de qualité au Luxembourg. C'est aujourd'hui chose faite sur les rives de Grevenmacher. En 1937, la direction du domaine fut cédée à la famille Clasen. Du demi-sec au brut, en passant par le rosé et le crémant millésimé, il y en a pour tous les goûts. Un des porte-étendards internationaux du crémant luxembourgeois.

Die Wurzeln dieses Hauses legte ein brillanter, in der Champagne ausgebildeter Önologe im Jahr 1921: Jean Bernard Massard. Sein Ziel war es, in Luxemburg hochwertige Schaumweine zu produzieren. An den Ufern der Mosel in Grevenmacher steht der Beweis, dass er sein Ziel erreicht hat. 1937 ging die Leitung der Kellerei an die Familie Clasen über. Von Demi-sec über Rosé und Crémant millésimé bis zum Brut ... Hier findet jeder einen feinen Tropfen nach seinem Geschmack. Die Kellerei ist eine der internationalen Aushängeschilder des Crémant aus dem Luxemburg

[www.bernard-massard.lu](http://www.bernard-massard.lu)

## Château Pauqué - Abi Duhr



73, route de Trèves  
L-6793 Grevenmacher  
☎ 621-1960-37

Incontestablement un artiste, l'alchimiste du vin luxembourgeois. Abi Duhr est à la fois un œnologue, esthète, poète, ou encore sculpteur du vin. D'une précision inégalée dans son travail, le terroir avant tout, ce qui donne à chacune de ses cuvées un caractère émouvant. L'Auxerrois clos du Paradis est sans doute l'une de ses réalisations la plus étonnante. Le Luxembourg est plein de trésors, Abi est un chercheur d'or... liquide bien sûr.

Kein Zweifel möglich. Abi Duhr ist der Künstler und Alchemist der luxemburgischen Weinkultur. Dieser Önologe, Ästhet und Poet ist auch ein „Gestalter“ des Weins. Von pedantischer Präzision in seinem Handwerk, dem Boden den größten Respekt zollend kreiert Duhr Weine, die eine Emotion auslösen. Eines seiner verblüffendsten Erzeugnisse ist L'Auxerrois clos du Paradis. Der Boden in Luxemburg hütet viele solcher Schätze. Abi Dhur weiß, wie man sie birgt ... und in Wein verwandelt.

## Domaine Henri Ruppert



1 um Markusberg  
5445 Schengen  
☎ 26 66 55 66

Situé sur la vallée de la Moselle, s'ouvrant derrière Remich et formant une plaine fluviale dénommée «Haff » Son terroir, unique et particulier, est composé de calcaire conchylien et de l'unique quartzite de la Moselle. Cela donne dans la bouteille quelques originalités comme cette cuvée Blanc de pinot noir 2014, le Riesling Quartz 2014, minéral, puissant et d'une rare élégance ou encore l'Esprit de Schengen : un crémant subtil et savoureux.

Das Weingut liegt im Moseltal, breitet sich nach Remich aus und bildet eine Flussebene, „Haff Remich“ genannt. Der Boden hier ist einzigartig. Er besteht nicht nur aus Muschelkalkanteilen, sondern enthält als einziger Boden an der Mosel Quarzit. In der Flasche ergeben sich originelle Weine wie die Cuvée Blanc de pinot noir 2014, der Riesling Quartz 2014 – mineralisch, kräftig und sehr elegant – oder noch der Esprit de Schengen, ein feiner und wohlschmeckender Crémant.

[www.domaine.ruppert.lu](http://www.domaine.ruppert.lu)

## Domaine Schumacher Lethal et fils - Wormeldange

114, rue Principale  
L-5480 Wormeldange  
☎ 76 01 34

Ern et Tom Schumacher proposent, pour chaque millésime, des cuvées particulières privilégiant le caractère des parcelles en jouant avec la diversité des sols. Une vinification précise afin de révéler la finesse des rieslings et la puissance des pinots. Nous citons l'excellent riesling Wousselt particulièrement réussi en 2011 et 2014. Ce riesling est en phase de devenir un tout grand. Un vin franc et élégant, des saveurs à dominante fruitées. Une profusion de fruits allant du pamplemousse à la mirabelle. Une harmonie parfaite entre structure et acidité.

Ern und Tom Schumacher bieten für jeden Jahrgang eigene Cuvées, die besondere Weinberglagen und die Vielfalt der Böden widerspiegeln. Eine Weinkellerei, die die Finesse des Rieslings und das ausgeprägte Bukett der Pinot zum Ausdruck bringt. Wir heben den vorzüglichen Riesling Wousselt, insbesondere aus den Jahren 2011 und 2014, hervor, der das Potenzial zum Spitzenwein hat. Rassig und elegant, dominiert von der gesamten Bandbreite der Fruchtnoten von Pampelmuse bis Mirabelle. Struktur und Säure stehen in perfekter Harmonie zueinander.

[www.schumacher-lethal.lu](http://www.schumacher-lethal.lu)



# NOS VINOOTHÈQUES

ORGANISEZ  
VOS ÉVÉNEMENTS  
DÈS MAINTENANT

#O@VINSMOSELLE.LU

## Un moment de détente pour découvrir le meilleur de la Moselle luxembourgeoise.

Dans nos Vinothèques, nos conseillers en vins offrent à tous les amateurs de vins la qualité et la richesse de notre sélection. En Vinothèque comme sur le site [www.vinsmoselle.lu](http://www.vinsmoselle.lu) nous vous proposons notre sélection des vins blancs, roses et rouges ainsi que nos créchants POLL-FABAIRE. Des vins «découverte» aux Grand Premiers Crus, vous pourrez trouver le vin parfait pour vos événements. Découvrez également notre grand choix en idées cadeaux et accessoires du sommelier qui font de nos Vinothèques un lieu unique entièrement dédié au vin et crémant et à son univers.



### Vinothèque Caves du Sud Remerschen



32, route du Vin L-5440 Remerschen

Tél.: 23 66 48 - 26

E-Mail: [info@vinsmoselle.lu](mailto:info@vinsmoselle.lu)



### Vinothèque Caves de Wellenstein



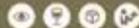
37, rue des Caves L-5471 Wellenstein

Tél.: 26 66 14 - 20

E-Mail: [info@vinsmoselle.lu](mailto:info@vinsmoselle.lu)



### Vinothèque Caves des Créchants POLL-FABAIRE



115, route du Vin L-5481 Wormeldange

Tél.: 76 82 11

E-Mail: [info@vinsmoselle.lu](mailto:info@vinsmoselle.lu)



### Vinothèque Caves de Grevenmacher



12, rue des Caves L-6718 Grevenmacher

Tél.: 75 01 75

E-Mail: [info@vinsmoselle.lu](mailto:info@vinsmoselle.lu)



### Vinothèque «VINOCITY»



330, rue du Rollingergrund L-2441 Luxembourg

Tél.: 26 26 23 40

E-Mail: [info@vinsmoselle.lu](mailto:info@vinsmoselle.lu)

## Domaines Vinsmoselle



12, route du vin  
L-5450 Stadtbredimus  
☎ 23 69 66

Il serait incomplet de ne pas citer les caves Vinsmoselle qui constituent l'un des principaux acteurs du monde du vin luxembourgeois. Sont rassemblées au cœur de cette forme de coopérative de nombreux vigneron qui assemblent et réalisent des vins sous les marques Poll Fabaire, Jongwënze, Edmond de la Fontaine, Art et Vin et Sixty-Six.

Parmi leurs produits, certains terroirs ont été sélectionnés, après dégustation à l'aveugle, par l'Association luxembourgeoise des sommeliers.

Parmi eux :

- Pinot gris Wormeldange Mohrberg 2012
- Riesling Grevenmacher Paradais 2012
- Gewürztraminer Schengen Markusberg 2010

De notre côté, nous avons également aimé :

- Rivaner 1er cru Côtes de Grevenmacher 2014,
- Pinot gris grand premier cru Wormeldange Mohrberg 2014
- Ainsi que le crémant Poll-Fabaire Cuvée Brut qui reste une valeur sûre.

Vollständigkeitshalber empfiehlt es sich, hier auch Les caves Vinsmoselle vorzustellen, einer der Hauptakteure der luxemburgischen Weinbranche.

Zu dieser Kooperative gehören zahlreiche Winzer, die Weine unter den Marken Poll Fabaire, Jongwënze, Edmond de la Fontaine, Art et Vin und Sixty-Six keltern und komponieren.

Manche Weinberge sind nach einer Blindverkostung vom luxemburgischen

Sommelier-Verband (Association luxembourgeoise des sommeliers) ausgewählt worden, darunter:

- Pinot gris Wormeldange Mohrberg 2012
- Riesling Grevenmacher Paradais 2012
- Gewürztraminer Schengen Markusberg 2010

Wir sind ebenfalls überzeugt vom:

- Rivaner 1er cru côtes de grevenmacher 2014,
- Pinot gris grand premier cru Wormeldange mohrberg 2014 sowie vom Crémant Poll-Fabaire Cuvée Brut, der den Liebhaber nie enttäuscht.

[www.vinsmoselle.lu](http://www.vinsmoselle.lu)

## Freelance Vins Fins



Importateur de vins, Freelance commercialise aussi des produits d'excellente qualité dont le fameux « Meilleur jambon du monde 2014 » de chez Duler (cochons noirs gascon) du domaine de Saint-Géry. D'autres charcuteries fines italiennes, ainsi que des huiles d'olive et vinaigres balsamiques sont sur les étals.

Der Weinimporteur Freelance verkauft neben seinen Weinen auch andere hochwertige Erzeugnisse wie den „Bester Schinken der Welt 2014“ von Duler vom Hof Saint-Géry (schwarze Schweine der Gascogne). In der Auslage locken verschiedenste feine italienische Wurstwaren, Olivenöle und Balsamicoessige.

[www.freelance-vins.lu](http://www.freelance-vins.lu)

8, Konsdreferstrooss  
L-6230 Bech  
☎ 43 68 42

## O&G



Jouxtant le nouveau restaurant Oggi & Domani, cette boutique est une jolie caverne d'Ali Baba garnie avec des produits dénichés au cours de voyages autour de la Méditerranée. Des huiles d'olive artisanales d'Italie ou de Grèce, des polenta, des riz à risotto, des produits (huiles et pâtes) de Fernando Pensato, et autres biscuits, taralli, mais aussi de bien fameux jambons (ibériques, italiens, gascon...) et fromages. Une bien bonne adresse.

Sesam öffne dich! Und so erschien neben dem neuen Restaurant Oggi & Domani diese Schatzhöhle mit feinsten Delikatessen aus dem Mittelmeerraum. Von Hand erzeugte Olivenöle aus Italien oder Griechenland, verschiedene Polentagriess- und Risottoreissorten, Nudeln und Öle von Fernando Pensato, Taralli und anderes Knabbergebäck, feinste Schinken aus dem Süden (Iberien, Italien, die Gascogne) und selbstverständlich ... Käse. Eine Spitzenadresse.

[www.oggi-domani.lu](http://www.oggi-domani.lu)

427, Route de Thionville  
Alzingen  
☎ 46 99 88 1

## La Cave des Sommeliers



Voici un fameux lieu où l'on sait mêler humour et professionnalisme. C'est un monde du vin à la fois passionnant et décomplexé qui s'ouvre ici. De grands classiques aux trouvailles de ces deux passionnés, il y a tant de beaux flacons à découvrir, sur les conseils vraiment éclairés de Pascal Carré et Aristide Spies, deux maîtres-sommeliers récompensés à maintes reprises par leurs pairs.

Witz und Expertise schließen sich in der Weinkunde nicht aus. Wie dieser mit Leidenschaft und Weltoffenheit betriebene Weinkeller beweist. Deswegen findet man hier sowohl die großen Klassiker als originelle Funde von Pascal Carré et Aristide Spies. Die beiden maîtres-sommeliers üben ihren Beruf mit Begeisterung aus und sind bei der Wahl eines Weines versierte Berater. Kein Wunder, dass sie von ihrer Zunft mehrmals ausgezeichnet worden sind.

[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

2, rue de Kleinbettingen  
Steinfort  
☎ 26 10 89 10

# LA PROVENCALE

votre garant de qualité



L'adresse des professionnels des métiers de bouche  
Tél. +352 49 89 1 [www.provencale.lu](http://www.provencale.lu)

## Vinoteca Ville & Vinoteca Gare



Bien connu au Luxembourg pour avoir décroché à deux reprises le titre de Meilleur sommelier du pays, Rodolphe Chevalier est à la tête de ces Vinoteca où l'on déguste et achète de bien beaux flacons. Si vous recherchez un vin de derrière les fagots, c'est l'adresse où il faut se rendre. Impressionnant choix de vins allemands, sud-africains, australiens... français et luxembourgeois aussi, naturellement.

Weil er in Luxemburg bereits zweimal zum besten Sommelier des Landes gekürt wurde, ist Rodolphe Chevalier allseits bekannt. Er ist Inhaber einer dieser Vinotheken, in denen man stets eine gute Flasche genießen und kaufen kann. Wer einen ganz besonderen Wein sucht, kommt an dieser Adresse nicht vorbei. Hier lagert eine beeindruckende Auswahl an Weinen aus Deutschland, Südafrika, Australien, Frankreich und selbstverständlich Luxemburg.

[www.vinoteca.lu](http://www.vinoteca.lu)

Coin côte d'Eich - rue du Nord  
83, rue de Hollerich  
Luxembourg  
Luxembourg  
☎ 26 68 38 43  
26 12 38 72

## In Vino Gildas



Un beau choix de vins français et luxembourgeois, ainsi que des découvertes d'Europe ou de plus loin. Des soirées dégustation, accords mets et vins, sont aussi organisées à la vinothèque, également vendeuse de bons produits comme les terrines, tapenades et autres petits délices faits avec amour par de bons artisans (dont Bertrand de l'Atelier de Cuisine à Luxembourg).

Eine sehr schöne Auswahl an französischen und luxemburgischen Weinen sowie interessante Tropfen aus anderen Weinanbaugebieten in Europa und der Welt. In Vino Gildas bietet Weinverkostungsabende, Speisen und die passenden Weine, Terrinen, Tapenaden und Delikatessen, die mit Liebe von anderen Feinköchen (darunter Bertrand von L'Atelier de Cuisine in Luxemburg) zubereitet werden.

[www.invinogildas.com](http://www.invinogildas.com)

105 avenue du X Septembre  
Luxembourg  
☎ 44 19 72