



Prendre racine: chou portugais dans un jardin luxembourgeois.

(photo: Renée Wagener)

faudrait mener une réelle recherche historique pour voir si les jardins des années 30 ou 50 n'étaient pas des lieux d'échanges."

Les dernières années, on constate que la tradition jardinière est en train de se perdre dans les milieux migrants. D'une façon générale, les colonies de jardins disparaissent au Luxembourg, les terrains en propriété publique étant urbanisés. Autre raison, selon Antoinette Reuter: la tradition de cultiver son jardin était "typique pour les générations précédentes". Aujourd'hui, ce seraient plutôt les personnes retraitées qui s'y adonnent encore, alors que les jeunes ne seraient pas tellement intéressés à entretenir les jardins.

"Ici à Dudelange, dans le quartier de la Petite Italie, il y a un seul jardin qui est encore travaillé par une famille - alors qu'il y a quinze ans, le jardinage était très répandu." Pour René Wrba le phénomène est lié à la situation économique

des migrant-e-s: "Avant, les gens avaient vraiment besoin du jardin pour s'alimenter, ce n'est plus le cas aujourd'hui."

Le jardin de Babel disparaîtra lui aussi, à la fin de l'exposition qui fermera ses portes le 28 octobre. Ensuite,

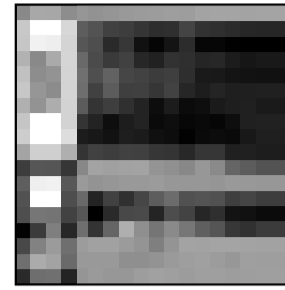
le terrain passera dans les mains du Fonds de logement. A voir si dans quelques années, le nouveau lotissement sera bordé de jardins.

Renée Wagener



Les ouvriers d'Objectif Plein emploi sont en train de transformer en jardin le terrain devant les anciens Laminoirs de Dudelange.

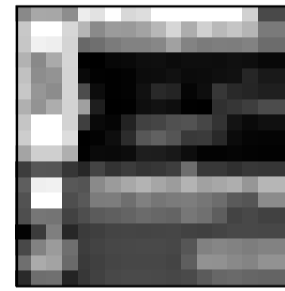
(photos: Christian Mosar)

**Gemütliche Großregion?**

(rw) - Urig, gemütlich, heimelig, deftig, traditionell - mit solchen und ähnlichen Adjektiven charakterisiert Autorin Monique Hermes das **"Genussland Großregion"**. Der Gastronomie-Führer, der als offizieller Beitrag von "Luxemburg

2007" erscheint, entwirft zu Leben und Küche in und um Luxemburg das übliche touristische Klischee. So besteht die Aufzählung hauptstädtischer Konditoreien und Feinkostläden aus Oberweis, Namur und Kaempff-Kohler, derweil der Newcomer Wengé oder die "Epicerie" aus der Rue Louvigny fehlen. Wer sich von der selektiven Darstellung nicht abschrecken lässt - die wohl für die anderen Regionen ähnlich ist -, findet trotzdem eine Reihe interessanter Informationen zur Gastronomie in der Großregion. Und wird versöhnt mit gastronomischen Adressen diesseits und jenseits der Grenze, sowie durch Koch- und Backrezepte, die Lust aufs Ausprobieren machen.

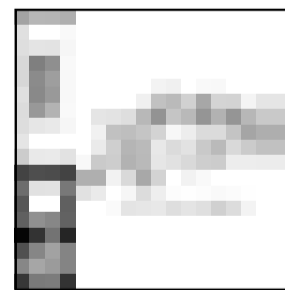
**Genussland Großregion: eine kulinarische Reise, Luxemburg, Rheinland-Pfalz, Saarland, Lothringen, Wallonien. Ed. Binsfeld, 2007, ISBN 978-2-87954-163-1**

**Futé?**

(rw) - Le **"petit futé"** profite de l'année culturelle pour sortir une édition 2007 "Luxembourg et Grande Région". Le guide, manifestement écrit par des résident-e-s, ne servira pas seulement aux touristes, mais permet égale-

ment aux autochtones de rafraîchir leurs connaissances en matière de bistrot branchés ou de restos à la mode. La qualité du "futé" souffre cependant du fait que le délai de rédaction était en août 2006: bon nombre des infos ne sont déjà plus actuelles, telle la présentation de feux les Elicatesen ou Ancre d'Or. D'autres sont carrément fausses: ainsi, on apprend que le cuisinier japonais Hashimoto travaillerait à l'Opium à Hesperange, alors qu'il roule ses sushis "op der Spora" au beau milieu du Baumbusch. Plus grave: sous la rubrique "fin de mois" on trouve le resto "L'Arpège" et l'"Astoria", qui comptent pourtant parmi les adresses les plus chères de la ville. Et le titre du guide est définitivement un leurre: les infos sur la région transfrontalière s'étalent sur quatre pages de 312.

**Petit futé, édition 2007: Luxembourg et Grande Région.**

**Good food - good mood**

(rw) - Cadre coloré et joyeux, sans paraître surchargé, service chaleureux et véritable cuisine végane - c'est ce qu'on vous propose à la table d'hôte **"Anabanana"** à Clausen. Entouré d'une soupe Miso et d'un thé Kikucha, le plat du jour

se compose de différents éléments, tous délicieux: tempura de potiron, bulgure aux légumes, salade de choux chinois aux mandarines, cornichon au sésame et brocoli, tofu mariné ... La patronne, d'origine portugaise et très sympa, interprète la tendance macrobiotique au sens large, en la mariant à la cuisine world. Le résultat est réussi, mais pas donné: 15 € pour un plat et 4,5 € la soupe. Le couvert n'est dressé qu'à midi, et il faut impérativement réserver. Laissez la voiture en ville et prenez le bus n° 6 qui s'arrête devant la porte.

**Anabanana: Vegan Fusion Kitchen. 117, rue de la Tour Jacob, tél. 691 92 52 56.**