



Pendant trente ans, Monique Serra a vendu fruits et légumes dans son magasin de la rue Beck. En annonçant la fermeture de l'une des dernières épiceries du centre-ville, elle n'est pas la seule à éprouver un pincement au coeur. (photo: Christian Mosar)

ALIMENTATION

Tío Pepe ferme les volets

Dans quelques semaines, la dernière d'une petite dynastie d'épiceries du centre-ville fermera ses portes. Madame Serra, qui pendant trente ans a géré son magasin rue Beck, jette un regard rétrospectif.



L'épicerie de la rue Beck: Madame Serra et son fils lors de l'ouverture du "Tío Pepe" en 1972.

(rw) - "C'est dans un cadre tout à fait nouveau, élégant et rationnel que Madame Monique Serra vient d'ouvrir une épicerie à l'enseigne 'Tío Pepe', 3, rue Beck, à Luxembourg-Ville." Avec ces mots, le "Républicain lorrain" annonça début mars 1972 une aventure qui prendra fin 30 ans plus tard: un des derniers magasins traditionnels de fruits et de légumes qui restent au centre-ville, ferme ses portes. Lorsqu'avec son sourire charmant, Monique Serra annonce aux gens qui passent dans l'épicerie que le 29 décembre sera son dernier jour d'ouverture, elle n'est pas la seule à avoir un pincement au coeur. "Tout le monde est triste lorsque je dis à ma clientèle qu'en janvier, on ne sera plus là. Quoi, disait l'une, mais la rue Beck, c'est vous!" Dans cette rue un peu en retrait du centre Aldringen, l'épicerie Serra est en effet une tache de couleur avec ses jolis fruits et légumes exposés dans la vitrine ou devant l'entrée - et l'amabilité discrète de Madame Serra complète le tableau.

En fait, le "Tío Pepe" est la dernière d'une lignée d'épiceries. L'histoire de cette entreprise familiale commence en Espagne. "Notre famille", raconte Madame Serra, "est originaire de Majorque. Au début du 20^e siècle déjà, mes

aïeux transportaient des oranges et des bananes d'Espagne aux Pays-Bas." Au Luxembourg, vers 1922, la première épicerie de la famille Serra ouvre ses portes rue du Saint Esprit (près du magasin Hülsemann), sous le nom "Aux jardins d'Espagne". Après un déménagement à la place d'Armes (là où se trouve aujourd'hui le restaurant "La Lorraine"), les oncles de Madame Serra s'installent au coin de la rue Philippe II et de la rue Monterey (aujourd'hui "La nouvelle façon"). Son cou-

sin s'établit avec une autre épicerie rue Louvigny: "Au plaisir du Palais". Mais c'est avenue de la Porte-Neuve, dans le magasin "Jardin de Valencia" de son père, José Serra, que Monique Serra apprend elle-même le métier. Et puis, elle finit par ouvrir sa propre épicerie rue Beck.

Pendant cinquante ans, Madame Serra a fait le métier d'épicière. Etait-ce le bon choix? A l'époque, la question des études ne se posait même pas: "Lors du décès de mon frère, nous étions retournés

en Espagne, et nous y restions bloqués pendant la guerre. De retour à Luxembourg, mon père a dû recommencer à zéro, pas moyen d'envoyer les enfants à l'université, et surtout pas les filles, qui devaient aider à la maison."

L'endurance, ça s'apprend

"Le seul hobby que j'avais à dix-huit ans, c'était le ballet. Dans l'avenue de la Porte-Neuve, vis-à-vis de notre épicerie, il y avait la 'salle d'armes', où pendant treize ans j'apprenais la danse. Ça m'a donné l'endurance qu'il faut avoir dans mon métier, car elle s'apprend seulement petit à petit. Mon petit commerce m'a procuré beaucoup de

plaisir, mais c'était également très dur de gérer seule une telle entreprise", reconnaît-elle. "L'effort physique est énorme parce qu'il faut porter beaucoup de poids et faire de longues journées. Par contre, la disposition et l'arrangement des fruits et légumes font le plaisir et le charme du métier, même s'il faut recommencer tout le temps. Par exemple les fruits: on ne peut pas simplement poser chaque jour les nouvelles pommes sur les autres. Il faut les placer au fonds." Pour cette raison elle est reconnaissante d'avoir eu dès le début des vendeuses compétentes.

Travailler dans l'indépendance était également gratifiant. "J'aimais cette autonomie, la possibilité de faire tout moi-même. Et j'appréciais le contact avec les gens. Parfois, je pouvais même jouer un rôle de conseillère ménagère, sur le plan des recettes de cuisine par exemple."

A côté de la clientèle de passage, l'épicerie de Madame Serra connaissait une clientèle régulière. "Pendant le temps où les gens pouvaient passer ici avec leurs autos, nous avions des clientes qui venaient de Bridel ou de Strassen jusque devant la porte. Et souvent, elles emportaient deux caisses pleines à la sortie. Après, elles partaient à pied pour la Grand-Rue, boire un café chez Namur. Et à onze heures, elles revenaient chercher leur voiture. A cette époque, on avait beaucoup de travail et le magasin marchait bien. Tout ça a disparu avec les travaux pour la zone piétonne. Pendant le temps des travaux, c'était réellement piteux. Aujourd'hui, notre clientèle est essentiellement composée de gens qui travaillent dans les bureaux des alentours. Ils achètent peut-être un peu moins, mais ils viennent tous les jours. Et l'épicerie marche de nouveau beaucoup mieux. Je peux donc partir à un bon moment: si j'avais dû m'arrêter il y a deux ans, cela m'aurait fait encore plus de peine."

La passion des fruits

Chez "Tío Pepe", l'essentiel est la vente de fruits et légumes de qualité. C'est le produit frais qui fait plaisir à Madame Serra: "Lorsque les pêches et les melons arrivent, ça sent tellement bon!" Elle soigne beaucoup la présentation de la marchandise. "C'est de mon père que j'ai appris ça. Il était connu pour ses décorations. Dans l'épicerie de l'avenue de la Porte Neuve, il décorait les vitrines en composant des tableaux avec les oranges et les pommes. Lorsqu'il revenait du marché où il achetait les légumes luxembourgeois, il en décorait la devanture, par exemple avec des corbeilles remplies de poireaux, de radis et d'autres légumes."



Avant la 2e Guerre mondiale, la première épicerie Serra déménage de la rue du Saint-Esprit à la Place d'Armes.

Jadis, la livraison de la marchandise se faisait autrement. "Mon oncle partait encore à Bruxelles acheter les fruits et légumes qui étaient de saison pour les revendre ici aux détaillants." Plus tard, du temps de la rue Beck, il y avait différents grossistes en fruits et légumes à Luxembourg. "Parfois, les camions de Sauber, Soanni, Grobusch, Coprilux ou Poggi apportant leurs fruits et légumes étaient tous alignés devant ma porte. C'était le stress pur: je devais monter sur chaque camion pour choisir les meilleurs produits. Et je voyais vite: celui-là a les plus beaux légumes, celui-là les plus beaux fruits, un troisième les meilleures spécialités exotiques. Ça me plaisait beaucoup", sourit-elle. "Aujourd'hui, les commandes se font par téléphone."

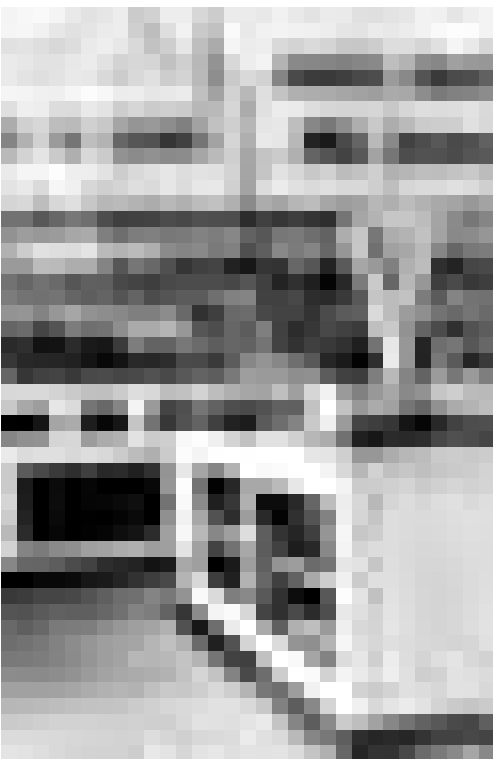
A côté des primeurs, on misait aussi sur les vins et les spécialités espagnoles: "Mon père faisait venir de Bruxelles les olives, les vins, le turrón ou encore le membrillo (fromage de coing) qui, en Espagne, accompagne le fromage manchego comme ici les

raisins." Les viandes séchées par contre n'intéressaient pas l'épicière. "Je voulais soigner ma spécialité: les fruits et légumes. Qui trop embrasse mal étreint. Et j'aurais eu besoin d'une vendeuse qui ne vend que ça, car si on touche tout le temps les fruits et les légumes, les salades, on ne peut pas couper du jambon en même temps."

Les heures qui passent

Bien sûr, avec le temps, la concurrence des supermarchés s'est fait sentir. "Lorsque j'étais petite, il y avait cinq épiceries rue Philippe II. Cinq! Maintenant il n'y en a plus qu'une seule." La première raison, dit-elle, ce sont les frais de fonctionnement. "Si je pense combien étaient réduits, au début, les frais pour le loyer, les salaires ou la sécurité sociale. Aujourd'hui, on travaille plus de la moitié du mois pour couvrir les frais."

Depuis que le cousin installé rue Louvigny s'était retiré du commerce, Madame Serra était la seule des Serra à exploiter encore une épicerie. Dans la famille, il n'y a plus personne qui voudrait repren-



L'épicerie Serra de l'avenue de la Porte-Neuve avant ...

dre le magasin. "Mon fils a vu combien de travail ça implique. Et puis il a étudié le droit, il a un bon emploi dans une banque. Un tel métier, ça doit vraiment vous faire plaisir, sinon ... Moi, je n'ai jamais pensé aux heures qui passaient, je voulais encore finir ce-

ci et cela. Les jeunes par contre veulent avoir leurs loisirs, leurs sports. Dix ou douze heures de travail par jour, ils n'en voudraient pas. "Néanmoins, elle aurait été plus contente si quelqu'un avait repris l'épicerie. Mais finalement, le local a été reloué à



... et après la modernisation dans les années 50. (photo: Théo Mey)

une brasserie. "C'est dommage, les brasseries ça ne manque pas pourtant." Et elle, où est-ce qu'elle va faire ses emplettes maintenant? Elle sourit: "J'ai encore de la famille à Arlon: ils ont un commerce en gros. Ils font les marchés et passent égale-

ment ici, en ville. Lorsque j'aurai trop de nostalgie, je pourrai peut-être leur donner un coup de main."

EISLEK

Requiem fastueux



Chaque année, la maison Binsfeld enrichit les étagères de beaux livres d'un volumineux pavé de fin d'année. Il ne vous reste plus qu'à déposer "notre" Eislek sous votre sapin de Noël ardennais!

(roga) - Une maison d'édition de province fait souvent de guides du terroir et de beaux livres sur les attraits touristiques régionaux ses chevaux de bataille. Ce qui est bien le cas pour l'édition Binsfeld, la plus active maison grand-ducale en la matière. Après "Le Luxembourg culinaire", "La Moselle" et la "Ville de Luxembourg", voici que Binsfeld nous fait découvrir la région mythique de l'"Eislek". Et comme il se doit, c'est à une personne issue de l'immigration qu'incombe la lourde tâche de présenter dans une série d'essais une histoire et une réalité de terroir que tout un chacun au Luxembourg croit pouvoir in-

terpréter à sa façon. En effet, chaque Luxo a de la famille dans le Nord du pays, et chacun croit connaître sa terre d'origine mieux que personne d'autre. Autant donc laisser le soin de décrypter quelques vérités intersubjectives à une personne qui connaît et aime l'Eislék depuis belle lurette, mais qui a sans doute gardé un brin de rigueur ethnographique.

A Bavarian in the Eislek

La journaliste d'origine bavaroise Uli Botzler a fait dans le journalisme politique ("Land") et s'est convertie dans le genre moins prestigieux des reportages d'il-

lustrés ("Télécran"). Deux bonnes prédispositions pour combiner une recherche méticuleuse sur un terrain souvent hermétique avec un style de reportage qui devra plaire aux amateurs - et acheteurs - de beaux livres.

Votre serviteur, lui-même issu de deux familles originaires de deux coins perdus de l'Eislek, a ses préjugés réconfortants. En plus n'est-il pas fana des beaux livres, normalement trop superficiels, avec des textes complaisants rehaussés par des photos plus belles que la réalité et une approche générale dépourvue de cette réalité. La lecture a donc débuté sur des prémisses très critiques, ceci d'autant plus que les photos de Guy Hoffmann, dont il faut admettre une qualité intrinsèque colossale, montrent au premier abord une idylle presque parfaite: les pépères autour de leur jeu de cartes, les paysages ensoleillés (il faut savoir attendre le bon moment!), le genêt en floraison sur les falaises de schiste, les cours d'eau tranquilles, des villages au souffle atavique. Et en sus l'absence totale de macadam, d'activités industrielles ou de touristes du fuel. Weiswampach, Pommerlach, Marnach-ZAC,... rayés de la carte. Presque trop beau pour être vrai!

Mais revenons aux textes. Au bout de deux, trois heures, voilà que le lecteur critique s'aperçoit qu'il s'est réellement laissé enchanter par les rencontres, observations et analyses de l'habile journaliste. Uli Botzler réussit l'inimaginable tour de force de concilier l'anecdotique du moment avec une méticulosité ras-

surante dans l'analyse. C'est tout simplement intéressant, voire passionnant! Bien-sûr, la perspective apocalyptique d'un terroir industrialisé par la croissance inéluctable est refoulée par une panoplie pittoresque d'anecdotes savoureuses, avec la convivialité comme leitmotiv. Et Guy Hoffmann de réussir d'une façon enviable à capter l'authenticité de ces moments de convivialité. Contrairement à Raymond Clement, qui dans son ouvrage "Oesling" s'était limité à la seule nature, ce photographe excelle dans l'intensité des gestes quotidiens.

Terra incognita

Après l'aboutissement de l'autoroute du Nord et l'extension de la dynamique démographique vers le grand Nord, l'Eislek va changer profondément de caractère. En attendant des mutations encore plus profondes, les textes d'Uli Botzler relatent d'une manière engagée les efforts épiques de jeunes agriculteurs pour réorienter les traditions du terroir vers des desseins nouveaux. Les pho-

tos de Guy Hoffmann nous montrent une nostalgie encore contemporaine, mais qui risque de devenir archéologique d'ici quelques décennies. Ne pleurons pas! Dans l'attente inquiète des zones industrielles, des projets de lotissement, des pistes de ski et autres projets insensés, on pourra donc se consoler avec ce magnifique ouvrage. Magnifique et tragique comme une partition de requiem pour une singulière région rurale européenne. Un requiem grandiose et presque joyeux, dont il faut savourer les grands moments, assis dans son fauteuil, abrité de la convivialité des temps passés par les haies de thuya de la maison résidentielle. Même si votre demeure se trouve dans un nouveau lotissement quel que part dans cette "terra incognita".

Uli Botzler, Guy Hoffmann: *Eist Eisleck (en trois versions française, allemande, anglaise), éditions Guy Binsfeld 2001, 3.950 LUF.*

