

CAFES ISSUS DE L'IMMIGRATION

# Au Confucius: La Chine n'est pas loin



Un petit détour à la saveur chinoise.

Photos: Bruno Baltzer

**En 1978 le Confucius a ouvert ses portes. C'était le sixième restaurant chinois au Luxembourg. Actuellement il y en a environ 150. Nous avons rencontré Carlos, un citoyen portugais qui y travaille depuis 20 ans.**

Carlos est originaire de Porto; il est arrivé au Luxembourg en 1974. Ses parents et ses deux frères étaient déjà ici. Il a fréquenté l'école luxembourgeoise, mais, comme il ne voulait pas continuer ses études, son père lui a dit qu'il devait trouver un travail. Son futur beau-père, qui travaillait comme électricien au bâtiment où se trouve le Confucius, l'a présenté à la patronne du restaurant - Carlos l'appelle toujours "Madame" -, car elle cherchait un jeune européen qui parle plusieurs langues. Après quinze jours, il a décidé de rester, car il trouvait cela intéressant. C'était le début d'une très bonne relation avec la propriétaire et ses fils et il est devenu comme un membre de la famille. Il a aussi appris le chinois. "A cette époque ni les employés ni les clients chinois parlaient français, et il fallait bien se comprendre. Ici on s'est toujours très bien entendu. Nous ne raisonnons pas 'tu es Européen, tu es Chinois', ou vice-versa. Nous ne sommes pas racistes". A l'heure actuelle il est chef de personnel.

Quoi de plus multiculturel qu'un Portugais parlant chinois? Pour apprendre à connaître la cuisine chinoise, nous n'avons qu'à goûter les bons petits plats. Pour en savoir plus sur les Chinois, leur culture et leur situation au Luxembourg, nous n'avons qu'à écouter Carlos.

*Confucius*  
47, Bd. Royal,  
Luxembourg  
tél. 22 40 10

**woxx: Qui sont les gens que vous rencontrez au Confucius?**

**Carlos:** La clientèle est très variée. Les Chinois viennent des banques, de l'ambassade, des entreprises. Parmi le personnel, la plupart viennent de Hong Kong. Il y en a quatre qui viennent de la Chine continentale, de Shanghai. Un employé est venu comme réfugié suite à la guerre du Vietnam. Maintenant il a la nationalité luxembourgeoise.

**Comment décrivez-vous le caractère chinois?**

Ils sont très réflexifs, très accueillants et très ouverts. Si vous avez un problème, ils aiment vous aider; on en fait rapidement de bons amis. Pour eux, l'honnêteté, c'est fondamental. S'ils découvrent que vous leur avez menti, c'en est fini de l'amitié. La plupart des Chinois, hommes et femmes, sont très joueurs. Ici, vous voyez, ils jouent aux dominos chinois, qui est très différent du nôtre, et où il faut réfléchir beaucoup. Et ils jouent toujours pour de l'argent. Les femmes jouent aussi, mais à la maison. Si vous allez dans un casino, vous y verrez beaucoup de Chinois. Moi-même, j'ai pris cela d'eux. Ce sont des gens qui aiment épargner, mais aussi dépenser.

Les Chinois sont de bons commerçants, et dès qu'ils sortent de leur pays, ils veulent ouvrir leurs propres commerces. Ils aiment les grandes familles et tiennent beaucoup à leurs traditions.

**Et les enfants?**

Ils vont à l'école luxembourgeoise, mais il existe une école chinoise. Beaucoup d'enfants ne parlent pas chinois, parce que très souvent ils sont nés dans un couple mixte. Ici, par exemple, il y a une employée qui est portugaise et qui a épousé un chinois. Leurs enfants parlent avec eux en français.

*Carlos, originaire de Porto, travaille depuis 20 ans au Confucius.*



**Avez-vous des rapports avec des Chinois en dehors de votre travail?**

J'en connais d'autres qui travaillent aussi dans des restaurants chinois, et parfois, avec mes collègues du Confucius, on va boire un verre chez eux ou l'on va jouer le bowling, le soir après le travail. On décompressé ainsi, car on commence à dix heures du matin et on finit à minuit ...

**Connaissez-vous des Chinois qui sont arrivés ces derniers temps au Luxembourg?**

Oui, ils viennent vivre ici parce que là-bas la vie est très difficile, les salaires très bas. Ils ne peuvent avoir qu'un enfant et, suite aux investissements notamment européens, la vie est devenue trop chère. Lorsqu'ils viennent en Europe, ils vivent très modestement pour épargner de l'argent et pouvoir retourner dans leur pays. Souvent ils préfèrent travailler au noir et ne pas payer d'impôts. Mais nous n'acceptons pas cela. C'est dangereux d'avoir des travailleurs non déclarés, mais il y a beaucoup de restaurants qui le font.

**La mafia chinoise existe-t-elle au Luxembourg?**

Oui, cela existe, quoique pour l'instant elle ne touche pas si fort qu'auparavant. Ils venaient au restaurant nous demander de l'argent, sous menaces ... Chez un collègue ils ont même blessé des gens.

**Pourquoi "Confucius"?**

C'est un porte-bonheur. Ce personnage est originaire de la même région que Madame.

**Les personnes que vous rencontrez ici, suivent-elles de près l'actualité de leur pays: la chute du régime maoïste, Tienanmen, le Tibet?**

Ils sont établis ici et savent qu'il y a eu des changements, mais ils ne s'intéressent pas beaucoup à ce qui se passe là bas. On regarde la télévision, mais les jeunes n'en parlent pas beaucoup, car leur vie s'est construite ici. Toute leur famille est ici. C'est plutôt les personnes âgées, comme Madame, qui restent plus attachées à leur pays d'origine.

Paca Rimbau Hernández



Peraj Ha'abib

(rg) - Un vin "kosher", c'est quoi? Et bien, c'est un vin qui a été cueilli et élevé sous la haute surveillance d'un rabbin afin de garantir les règles de l'alimentation kosher. Le point le plus

intéressant est qu'aucune ajoute d'origine animale, comme la gélatine, ne se retrouve dans ce type de vin.

Signalons, à côté de vins israéliens, un vin kosher catalan, le **Flor de Primavera** produit par le domaine "Cellers de Capçanes" dans l'appellation Tarragona. L'étiquette trilingue nous renseigne: "under the strict supervision of Rabbi Jacob Ben Aser Carciente, Comunidad Israelita de Barcelona. 'Lo Mebushal' Kosher for Passover." Cabernet Sauvignon, Grenache et Carignan, 14% d'alcool et une élaboration soignée en font l'un des meilleurs vins de toute l'Espagne (90/100 guide Peñin). Et en effet, tout y est dans cette fourmillière d'arômes, du chocolat au cerises. Un cru inoubliable!

**Flor de Primavera 1998: Cellers de Capçanes (Tarragona). D'autres vins de Capçanes sont représentés par "Caves Vicente", se renseigner sur le vin kosher.**



Naturpark Luxemburg

(rg) - Zwei Großveranstaltungen läuteten in Luxemburg endgültig die Wiederentdeckung klassischer und künstlerischer Gärten ein: das Festival "Jardins à suivre" und die "Offenen Gärten" privater Garten- und Parkbesitzer, die ihre Schätze für ein Wochenende den interessierten BesucherInnen offenbarten. Als Nachttisch sozusagen geben nun die Verantwortlichen von "Stad & Land" einen aufwendigen Bildband mit Photographien des bekannten Luxemburger Naturphotographen **Raymond Clement** heraus. Unter dem Titel **Luxemburg - Gärten und Parks** bietet das 200 Seiten starke Werk über 250 farbige Aufnahmen aus einheimischen Gärten. Die Gärten der Monarchie in Berg und Fischbach werden ebenso berücksichtigt wie Privatgärten, private und öffentliche Parks und Aufträge von Institutionen an renommierte Landschaftsarchitekten. Dazu kommen Kurztexthe in Deutsch und Französisch sowie Infos zu möglichen Besichtigungen.

**Raymond Clement: Luxemburg, Gärten & Parks, Subskriptionspreis bis 15.10. 87 EUR, danach 98 EUR.**



Opium

(thor) - Dieses Restaurant war in der Sommerpause in aller Munde: das "Opium" in Hesperange. Besonders machte die Inneneinrichtung von sich reden. Diese wurde von

Miguel Cancio entworfen, der bereits die "Bouddha Bar" in Paris gestaltet hat.

Die Verarbeitung verschiedener Materialien, farbenfrohe Stoffe und das ausgesuchte Mobiliar ergeben ein angenehmes Ganzes mit asiatischem Flair.

Die Karte bietet asiatische und französische Küche: "Raviolis de Hong-Kong" (550,-), "Bar doré sur sa peau avec purée de pommes de terre à l'anis sauvage" (890,-), "Gratin de citron jaune avec sorbet de thym" (380,-). Die Qualität stimmte, die Portionen weniger. Der Sushi konnte nicht überzeugen, ebensowenig die Weinkenntnisse der Belegschaft. Kaffee, Digi und Zigarre konnte man in der Lounge einnehmen, die leider bereits der Erweiterung des Restaurants weichen musste.

Fazit: Trotz verschiedener Mängel ein interessantes Lokal und eine Bereicherung des hiesigen Angebots.

**Opium Club Restaurant: 427-429 route de Thionville, Hesperange. Tel. 26 36 01 60.**