

LIFESTYLE

Auprès de mon olivier



Ceux et celles qui font régulièrement leur pèlerinage à Metz en quête de produits comestibles introuvables au grand-duché auront une raison de moins de le faire: le magasin « Olivier & Co », implanté depuis quelques années dans la capitale lorraine, vient d'ouvrir boutique à Luxembourg. Convaincus qu'« à l'instar de la vigne et du vin, l'olivier méritait ses grands crus », les fondateurs de cette chaîne de franchise ont développé, à partir du Sud de la France, un réseau de petit magasins proposant des huiles de qualité supérieure. On y trouve des huiles millésimées de maisons de production spécifiques, issues d'une variété de régions méditerranéennes. Installé depuis quelques mois rue du Marché-aux-Herbes, à quelques pas du palais grand-ducal, le magasin luxembourgeois rassemble, comme ses confrères, huiles nature ou parfumées, produits cosmétiques à base d'huile d'olive, mais aussi vinaigres, sauces, condiments, chocolats et objets déco. Vous pourrez vous y faire conseiller par un boutiquier engagé et goûter les huiles avant de faire votre choix entre une huile plus douce ou plus piquante, convenant pour les salades ou plutôt pour cuisiner. Ce qui veut dire aussi qu'il faudra parfois patienter avant d'être servi. Car, selon le site Internet, les magasins Oliviers & Co se veulent également « des lieux de découverte et de convivialité ».

Oliviers & Co., 15 rue du Marché-aux-Herbes, L-1728 Luxembourg.
www.oliviers-co.com



Bijoux, joujoux,...

Dans son atelier situé sur la Corniche, Martine Schmit s'était déjà fait une solide réputation comme créatrice de bijoux. Depuis peu, elle a déménagé de la « périphérie » vers le cœur du centre-ville, en s'installant au Centre Brasseur, à mi-chemin entre Grand-Rue et Théâtre des Capucins. Le design de ses bagues, chaînes et autres bracelets exprime sobriété, modernité et amour du matériau, en jouant avec la variété des structures du métal. Comme à l'ancienne adresse, les vitrines de l'orfèvre exposent ses propres créations ainsi que celles de collègues d'autres coins d'Europe. Un des talents de Martine Schmit est son imagination : à partir des souhaits plus ou moins précis de la clientèle, elle développe des projets concrets autant pour de nouveaux bijoux que pour la « refonte » d'anciens objets. L'atelier s'occupe également de réparations.

Corniche Bijoux / Martine Schmit, 36-38, Grand-Rue (Centre Brasseur), L-1660 Luxembourg.

Coffee to go



Quiconque prend le train connaît le Bar Mokastar dans le merveilleux décor de l'ancien pavillon grand-ducal de la gare de Luxembourg. Et bien sûr son café excellent. Mais si l'on n'a que quelques minutes avant son train, cela ne suffit souvent pas pour s'installer et avaler le breuvage noir. La solution tant attendue est enfin là : vous trouvez maintenant, devant l'entrée du bar côté place de la Gare, un petit stand mobile signé Mokastar, où vous pouvez boire votre café debout ou bien l'emporter, par ailleurs à des prix plus bas que ceux - plutôt prohibitifs - de la salle. On y vend également des croissants de bonne qualité, ainsi que des eaux et limonades. La petite roulotte noire est aussi présente au marché de la ville, les samedis. En plus, elle est disponible pour le catering d'autres manifestations.

Mokastar Lounge, 9 place de la Gare, L-1616 Luxembourg.
www.mokastar.com

LIVRE

Bières en et au Luxembourg

Renée Wagener

La production de bière des deux côtés de la frontière belgo-luxembourgeoise révèle peu de similarités. Conséquence heureuse de ce clivage : une grande variété de bières sur un territoire réduit.

Qu'ont-elles en commun, les régions situées entre Semois et Moselle, traversées par les Ardennes et le Gutland ? Si l'on en croit le journaliste wallon Jean-Luc Bodeux, c'est en tout cas l'amour particulièrement bien développé de la bière. Invité lors d'une soirée de dégustation de bières organisée par Slow Food Luxembourg, l'expert en bière a présenté sa récente publication: « Bières et brasseries des 2 Luxembourg ».

A feuilleter le livre richement illustré, on s'aperçoit cependant que de l'époque où province de Luxem-

bourg et grand-duché actuels ne faisaient qu'un, il n'est pas resté de tradition commune, en ce qui concerne la bière en tout cas. Comme l'écrit Jean-Luc Bodeux, acquiesçant l'homogénéité géographique et le passé commun: « Les traditions brassicoles sont totalement opposées. » Car le survol des différentes brasseries encore en vie sur ce territoire montre que les frontières nationales existant depuis 1839 ont contribué à accentuer des goûts et des procédés différents. Si les Luxos, en réminiscence aux maîtres brasseurs venus d'Allemagne qui jadis ont fortement marqué la brasserie locale, aiment leur pils douce et « sabbeleg », les voisins de la province belge apprécient plutôt les bières fortes, hautement alcooliques. En langage brassicole, on différencie entre bières de basse et de haute fermentation.

Jean-Luc Bodeux propose sur un ton léger un survol riche en informations des différentes brasseries actuellement toujours actives dans les deux Luxembourg et livre en passant des explications sur les principes élémentaires de la production. Si une maison comme La Chouffe, située à Achouffe dans la commune d'Houffalize, a le vent en poupe, il faut avouer que nombreuses sont les histoires de brasseries qui se terminent par un point d'interrogation quant à leur survie. C'est dû d'abord à l'esprit entrepre-



Bières régionales et lois du marché:
l'Okult, création d'une
micro-brasserie, est aujourd'hui produite
par une grande maison brassicole.



PHOTO: RENEE WAGENER

neur qui semble cependant - contexte économique oblige ? - beaucoup plus développé en province de Luxembourg. On y trouve de part et d'autre des microbrasseries lancées avec optimisme par des amateurs de bière, mais qui sont confrontés bien vite aux lois du marché : entre croître ou céder, ces entreprises souvent sous-capitalisées en restent à un stade

précaire. Les belles photos de Kevin Manand montrent ces brasseurs - et leurs co-brasseuses - au caractère bellement individualiste à l'oeuvre.

De telles initiatives personnelles sont plutôt rares au Luxembourg - et encore moins couronnées de succès. La bière « Wëllen Ourdaller », lancée jadis par la coopérative paysanne Beola, a été reprise par Simon

Pils, tout comme l'Okult de Redange, dont les origines folkloriques ne sont cependant pas évoquées dans la publication. A part une ou deux micro-brasseries gérées par des restaurants, au grand-duché, on semble plutôt miser sur les grosses boîtes. D'ailleurs, que ce soit Bofferding, Diekirch ou Simon, les trois brasseries nationales peuvent toutes se vanter d'une existence de longue date. Leur success story est souvent celle d'entreprises familiales qui ont réussi à se transformer en véritables sociétés commerciales. D'ailleurs, les trois maisons sont ce qui reste d'un processus de concentration douloureux, non seulement pour les amateurs et amatrices de bière, mais pour un secteur de production qui jadis était florissant et diversifié.

Ce qui réunit cependant les deux filières, c'est le succès dans l'exportation. Si les bières luxembour-

geoises rencontrent beaucoup de succès en Belgique - la reprise de Diekirch par le géant flamand AB Inbev n'y est pas innocente - les bières belges font un carton en Flandres, aux Pays-Bas et même aux Etats-Unis et au Canada, où les micro-brasseries et les bières spéciales sont très en vogue.

Parmi les détails intéressants relevés par Jean-Luc Bodeux, citons l'existence - à l'avenir peu certain - de la bière légère Gigi. Cette petite brasserie discrète située à Géroville dans le Sud-Luxembourg belge, est la dernière à produire de la bière de table, à consommer sans modération puisqu'elle ne contient que 1,2 % d'alcool. Si l'auteur évoque avec nostalgie le temps où le camion Gigi livrait ses bières et limonades aux quatre coins de la province, on peut déplorer qu'une telle bière risque de disparaître. Car l'actuelle prédilection pour les bières fortes est peu compatible non seulement avec les contrôles de police, mais également avec les défis de la vie quotidienne. Rien de tel qu'une bière légère pour se rafraîchir après un travail physique ou pour accompagner un repas, sans les conséquences d'un alcoolémie trop élevée.

Bodeux, Jean-Luc: Bières et brasseries des 2 Luxembourg. Photos: Manand, Kevin. Longlier : Weyrich, 2011.

