

## Life & Style Fumeurs et fumistes

(rolife) – Le magazine *Tabac-tualité* fait un sacré tabac d'objectivité dans l'information sur ce qui à la une est désigné comme "La liberté du choix et la protection de la santé publique". A en juger sur la photo du verso – un groupe de jeunes sous un slogan percutant "Faut-il fumer pour être branché? Les jeunes peuvent dire NON" – on croirait à l'organe de la Ligue contre le cancer. Mais en fait s'agit-il de la newsletter du "Centre d'information et de documentation sur le tabac", cellule "agitprop" des multinationales du tabac. Les sinistres marchands de la mort à crédit proclament évidemment le libre choix, mais le cachent derrière une phraseologie habile. Comme exemple hilarant de l'argumentaire, citons l'édition du président de BAT: "Ce qui semble le plus manquer dans les débats actuels sur le tabac, c'est le bon sens, alors que celui-ci prime pourtant dans d'autres domaines." Et de comparer la lutte contre le SIDA, où ce bon sens dominerait, à "la campagne totalitaire" de OMS. Qui d'ailleurs est "dominée par le monde occidental", une forme d'impérialisme, contrairement aux multinationales du tabac dont les agissements sont bien sûr bénéfiques au tiers-monde. Bref, fumures de fumistes, mais révélatrice quand même.

**IDT, Centre d'information et de documentation sur le tabac: av. Lloyd George 7, B-1000 Bruxelles.**

## Bio-Vinum & Circenses La force d'Age

(rovin) – En Espagne, la viticulture biologique ne se développe que très lentement. C'est en Catalogne, grâce à des personnages comme les Albet y Noya, que le mouvement paraît plus rapide. Voilà que l'importateur "Wein-pur" nous propose une découverte dont on recherche vainement les références dans les guides. A l'ombre de la célèbre montagne de Montserrat, le domaine **Castell d'Age** a été installé dans l'appellation Penedès sur une ferme du 18e siècle. Pour ce **Negre 1997**, les viticulteurs ont utilisé différents cépages: les classiques espagnols Tempranillo (47%) et Carriñena (45%) ainsi que 8% de Garnacha. Un microclimat est propice à l'élevage de vins fins, fruités et prêts à être bus jeunes. En tout cas, cette bouteille nous semble un vin particulièrement convaincant pour convertir des amateurs de vins jeunes à la biologie. L'équilibre en bouche entre des tannins affinés et des notes fruitées dominées est très agréable. La finale est élégante sans être excessivement longue. C'est donc un vin qui se prête admirablement pour accompagner des viandes – agneau, porc, volailles – et qui présente, avec un prix autour de 250 Luf, un extraordinaire rapport qualité/prix.

**Negre 1997, Castell d'Age: La Beguda Baixa, Sant Llorenç d'Hortons, Barcelone. Importé par Wein-pur, Aeulenstraße 6 D-72074 Tübingen.**



Image centrale: L'Économat en 1951, année de son ouverture à l'endroit actuel. Autour, différents aspects et époques de la vie du premier self-service du Grand-Duché. (Montage: Nuria Munarritz)

LE QUARTIER DE LA GARE (1)

# Que reste-t-il de nos amours?

Le 31 octobre verra la fermeture d'un des endroits les plus populaires et les plus caractéristiques du quartier de la Gare: l'Économat. Le propriétaire Monsieur Pol Henrycy, qui nous fait découvrir tout un monde, celui de son enfance à la Gare, celui des parfums des cafés venus de tous les coins du monde, celui de quelqu'un qui affirme "le quartier de la Gare est ma patrie".



Gréngespoun: Comment et quand est né l'Économat?

**Pol Henrycy:** C'est mon grand père qui a commencé; il a fait un stage à Metz, puis, en 1892 il s'est installé à Tétange, dans le sud du pays, où il a tenu une épicerie sous le nom Konsum Economat. Il s'est marié en 1937. Avec ma mère ils ont ouvert l'Économat, au coin de la rue de Strasbourg/rue Adolphe Fischer (actuel no. 54 de la rue de Strasbourg). Ma mère avait de la famille à Chicago qui avait un supermarché et ce sont eux qui leur ont donné l'idée. En 1951 on s'est installé à la place de Strasbourg, à l'endroit actuel. L'architecte Roger Wercollier, le frère du sculpteur, le même qui avait projeté le cinéma Eldorado, a dessiné la façade. C'était le premier self service de Luxem-

Notre série a six suites, chaque dernier vendredi du mois, consacrées au quartier de la Gare. Si vous voulez participer avec vos témoignages, appelez le 2979990 ou écrivez au fax 297979 resp. à grespoun@pt.lu. L'histoire des villes et de leurs quartiers est celle des gens qui y habitent.

bourg et un des tous premiers en Europe. En 1968 on a agrandi le magasin qui est passé de 300 m<sup>2</sup> à 820 m<sup>2</sup>. Cette année-là on a ouvert la boucherie et la charcuterie, avec fabrication maison. Et on a continué ainsi jusqu'à présent.

**Pourquoi ce nom ?**

Dans le temps, dans le sud du pays il y avait des économats pour des groupes spécifiques, comme celui de l'ARBED, ou celui des Acieries Lorraines. Mon grand-père a repris ce nom-là pour son magasin.

**Pourquoi fermez-vous ?**

Les travaux du quartier ont découragé beaucoup de clients motorisés à venir jusqu'au magasin. L'entreprise n'est plus rentable. Nous avons perdu environ 35% de nos clients.

**Que pensez-vous des transformations qui ont eu lieu ces dernières années ?**

Je trouve la durée des transformations assez pénible. Ces dernières 15 ou 20 années il y a eu des travaux sans arrêt. Le quartier est devenu un chantier. Je parle de la place de Strasbourg, de la rue de Strasbourg, de la rue du Commerce, de la rue 1900, de la rue Glesener, de la destruction de l'ancienne école, de la construction de la nouvelle école. Prenez la rue d'Anvers: un chantier qui était prévu pour un an et qui dure depuis bientôt trois ans. C'est la même chose pour la place de Strasbourg: quelques mois, avaient-ils dit, et ça va durer deux

ou trois ans. Transformer la rue de Strasbourg, y faire de nouvelles canalisations, ça a duré plus de cinq ans, jusqu'à ce que les habitants du quartier soient montés sur les barricades et alors ils ont réussi à terminer les travaux en deux mois.

**Mais ces transformations devraient embellir le quartier ...**

Oui, le quartier sera plus beau, mais s'il n'y a plus de cafés, ni d'épicerie, ni de boulangeries, ni de coiffeurs, il ne restera plus rien, il n'y aura plus de vie dans le quartier, qui risque de devenir un quartier-dortoir.

**Quand on parle de la Gare, on en vient rapidement à des aspects comme la prostitution, les drogues ... Est-ce que cela vous gêne ?**

Comme tous les quartiers qui se trouvent autour de gares, celui-ci est réputé pour la prostitution, c'est un fait qui est établi depuis toujours, tout le monde le sait, et ce n'est pas la chose qui dérange le plus. Ce qui dérange le plus ce sont les drogués et les clochards. La prostitution ne me dérange pas.

**Mais ce n'est qu'à partir de 1992 que l'on voit la prostitution dans la rue ...**

C'est à cause d'un changement de législation. Le Luxembourg a trop vite signé un convention internationale interdisant les maisons closes. Depuis ce temps-là les filles sont bien obligées de faire du racolage dans les rues.

**Comment avez-vous perçu**

**les évolutions de l'immigration du quartier ?**

Les Italiens ont toujours été ici, ensuite les Portugais et les Cap-Verdiens se sont installés et maintenant il y a les gens des pays de l'Est, Yougoslaves, Roumains ... Or, tandis qu'avec les Italiens, les Portugais, les Espagnols, les difficultés pour se comprendre et communiquer peuvent se résoudre sans trop de problèmes, les difficultés augmentent avec les personnes parlant des langues slaves.

**Comment définiriez-vous ce quartier ?**

C'est un quartier comme un autre. Je suis né rue Adolphe Fischer, au-dessus de la pharmacie, après j'ai vécu rue Glesener et maintenant j'habite rue de Strasbourg. Avant d'aller en Belgique pour mes études, je suis allé à l'école de la rue de Strasbourg (actuellement école de la rue du Commerce). Je ne suis pas de la ville, je suis de la Gare, un «Garrer». Si je devais aller habiter ailleurs je me sentirais dépaycé. En fait, ce quartier est ma patrie.

**Quel est le sentiment des gens du quartier vis-à-vis de la fermeture de l'Économat ?**

Tout le monde est triste, parce que depuis toujours c'était un lieu de rendez-vous pour discuter, tout le monde se connaissait. Ce ne sont pas les banques qui favorisent la convivialité, mais les commerces qui permettent le contact quotidien entre les gens.

**Qu'aimeriez-vous voir à la place de l'Économat ?**

Un bistrot, genre brasserie, avec terrasse éventuellement.

**Après la fermeture, resterez-vous dans le quartier ?**

Ah, oui, évidemment!



Dish & Cover

## Sidérant cidre

(disga) – La Bretagne, serait-elle venue tout près de chez nous? C'est en tout cas ce que fait penser la 8ème Fête du cidre qui aura lieu les 6 et 7 novembre en la salle polyvalente du village de Solgne, situé à une quinzaine de km au sud de Metz. Pendant deux fois huit heures, différentes formations de musique de danse joueront pour animer petits et grands à s'initier au bal folk. Les organisateurs rappellent qu'en 1998 plus de 1000 personnes ont participé aux joyeuses rondes de danses populaires. Cette année, sur les deux scènes, les groupes suivants se relayent: Groupe Sans Gain de Nancy, Tapage d'Auvergne, Hastan de Bretagne, AOK de Francfort, Courants d'Airs et Alérions de Lorraine. Le duo Maubian/Bergot assurera l'enchaînement entre les groupes, et le dimanche entre 13:30 et 14:30h, Martine Dubois Vogt initiera les enfants à la danse. Côté gastronomie, ce sont évidemment le cidre et la crêpe bretonne qui seront à la une. A chaque billet d'entrée, une crêpe et un quart de cidre sont offerts, pour les couche-tard, il y aura un potage le samedi soir. **Fête du cidre: samedi 6.11. de 20h à 3:30h et dimanche 7.11. de 13:30h à 20:30h. Salle polyvalente de Solgne. Renseignements: (0033)-3-87577174.**

Gaart & Leed

## Noël: plus que deux mois!

(rogaart) – Il peut paraître quelque peu précoce que d'annoncer d'ores et déjà une manifestation reliée aux festivités de Noël. Mais comme il s'agit d'une préparation à l'ultime fête païenne du millénaire, il n'est jamais trop tôt pour bien faire. En plein centre historique de Bruges, l'ancien Hôpital Saint-Jean offrira lors du **Grand happening de Noël** une ambiance prémonitrice de Noël. Il s'agit en premier lieu de faire connaissance avec les toutes nouvelles tendances de décoration de Noël. L'on pourra admirer et acheter des créations florales et des ornements exclusifs. On vous montre également comment dresser une table de fête, plier des serviettes, emballer des cadeaux, ... bref, tout pour que vous n'entamiez plus le nouvel an ou le millénaire en rustre ignare. Pour les esthètes de circonstances, Tomas Debruyne, maître en composition florale, exposera ses oeuvres et fera des démonstrations. D'ailleurs, un concours national, belge pour une fois, de composition florale réservé aux fleuristes professionnel-le-s sera organisé le dimanche 28 novembre. Les amateurs pourront également participer à un concours, celui-ci centré sur... l'ambiance de Noël. Pour ceux qui ne savent attendre.

**Grand happening de Noël de Jardins & Loisirs:**

Ancien Hôpital Saint-Jean de Bruges, 26.-30.11. et 3.12.-5.12.99, dimanches de 10-19h, autres jours 10-18h. Renseignements: (0032)-14-286080.

## CREATION & METIER

Maisons contemporaines · Maisons biologiques · Transformations



Unicum S.A. 6a, rue de Crauthem L-3334 Hellange · Tél. 51 26 52 · Fax 51 26 68

Propos recueillis par Paca Rimbau Hernández