

## Hausmaacher Schleiwendröpp

(rwaakelter) – Wenn Handschuhe und Schal wieder im Trend liegen und es draußen so richtig schön eisig ist, dann ist sie wieder da, die Zeit der Schlehe. Eigentlich gehört die kleine blaue Beere zur Pflaumenfamilie, aber ihr extrem herber Geschmack gibt darauf keinen Hinweis. Interessant wird die Wildfrucht jedoch in eingelegtem Zustand. "Eng Ugematen" auf Schlehenbasis ist genau das richtige für kalte Winterabende, schmeckt aber auch im Sommer nach einem üppigen Essen. Fertig zu kaufen findet sich dieser Genuss kaum, doch "do it yourself" ist auch viel spannender. Jetzt, nach den ersten Frostnächten, ist die Zeit zum Pflücken der Schlehen genau richtig. Aufgepasst, es gibt gefiederte Konkurrenz! Die Meinungen darüber, welcher Schnaps zum Ansetzen am besten ist, gehen natürlich auseinander. Ein guter Kornschnaps ist heute nicht so einfach aufzutreiben, er hält sich geschmackmäßig aber diskreter im Hintergrund als Apfelschnaps oder "Wäinheffen", gegen die das Schlehenaroma sich schlechter durchsetzen kann. Gestritten wird auch darüber, ob Zucker hinzugehört – wir meinen nein. Eine gute Schlehe-"Ugematen" besteht aus Schlehen, Schnaps... und Zeit. Denn einige Wochen braucht es schon, bis die Flaschen, an einem sonnigen Fensterplatz aufgestellt, von einem immer tieferen Rot gefärbt sind und sich das Bükett der Schlehe voll entfaltet hat. Und dann zeigt die Schlehe ihr wahres Gesicht: Sie zieht nicht mehr vor Herbeheit den Mund zusammen, sondern schmeckt fast süß und – tatsächlich – etwas nach Pflaume.

## Dish & Cover Foie de Phalsbourg

(disga) – Il y a un an, nous avons annoncé en ce même endroit une excursion organisée par nos soins à la Fête régionale du Foie gras, qui a lieu chaque année en la charmante ville de Phalsbourg. L'appel avait eu un grand succès, mais suite à des protestations véhémentes issues de notre lectorat, nous n'avions pas osé publier un reportage de cette manifestation gastronomique. Cette année, nous avons heureusement pu dénicher quelques producteurs bio de foie gras qui respectent une approche "slow food" dans la nutrition des animaux. La fête sera prolongée cette année d'une journée. Outre le foie gras frais, des volailles de Noël et des produits dérivés du foie gras (tourte, conserve, pâté...) seront également vendus. Une animation festive autour de Noël complétera cette manifestation attrayante. L'excursion de notre hebdomadaire aura lieu le 11 décembre. Avis aux amateurs/trices! Fête régionale du Foie gras: 11, 12 et 19 décembre à la Place d'Armes de Phalsbourg. Pour l'excursion, renseignements auprès du Gréngespoun 297999-0.



Marie-Laure Bruyninckx-Monti

QUE RESTE-T-IL DE NOS AMOURS? – QUARTIER DE LA GARE (2)

## La rue des gourmands

Nous avons commencé notre petite série de reportages avec la fermeture de l'Économat, un départ qui ne l'est pas, puisque la mémoire et les gens restent. Nous continuons notre parcours dans une rue pour l'instant inaccessible aux voitures mais pleine de vitalité et de changements: la rue d'Anvers, grâce à une de ses habitantes, Madame Marie-Laure Bruyninckx-Monti. Un grand merci à elle d'avoir ouvert la boîte de ses souvenirs.



**Gréngespoun: Depuis combien de temps habitez-vous dans ce quartier?**

Marie-Laure Bruyninckx-Monti: La première fois que je suis arrivée à Luxembourg, en 1948, quand je suis sortie de la gare, et que j'ai vu les maisons qui étaient en train de se bâtir en face, cela m'est apparu comme une maquette, parce que je connaissais les énormes bâtiments qui se dressent en face de la gare de Milan. Ceux-ci étaient comme des miniatures: l'hôtel Alfa, Electroauto, ... Je suis venue habiter à Luxembourg en 1952. J'ai habité pendant une brève période rue de la Vallée, et cela a été un moment très important, parce qu'il y avait un grand jardin et derrière se trouvait la Pétrusse, ce minuscule cours d'eau, qui m'a donné tellement de fantaisie et de plaisir. La montée du boulevard Charles Marx sur la rue d'Anvers pour aller chez ma mère, qui travaillait chez ma tante, à l'hôtel Italia, me semblait être un grand village. Une fois à la rue d'Anvers, le monde changeait un peu. Tout était plus populaire. Il y avait beaucoup de commerces: trois ou quatre cordonniers, dont un qui avait plein d'oiseaux et beaucoup d'enfants, qui jouaient dans la rue (plus tard j'ai rencontré une de ses filles à l'école de la rue de Strasbourg). Quatre ou cinq épiceries, une laiterie, une boucherie, trois boulangeries... C'était la rue des gourmands! On pouvait y acheter de

très bonnes choses. Ce qui m'a le plus impressionnée dans la rue d'Anvers, c'est que dans certaines maisons, lorsque les dames faisaient la vaisselle, l'eau descendait et coulait sur le trottoir. Je parle de mes souvenirs d'enfant. Il y avait aussi le commerce que j'ai depuis 35 ans, au-dessus duquel j'habite, dont l'aspect était, bien sûr, très différent de l'actuel. Il y avait un local avec des portes comme celles des films sur le Far West, un couturier très connu et deux hôtels. Il y avait aussi un très beau et moderne salon de coiffure. Et il ne faut pas oublier l'école "Um Fieldgen".

**L'hôtel Italia a été un point de repère important pour vous. Lorsque vous étiez enfant, y avait-il des employés de nationalités différentes?**

Cette question me fait penser qu'à cette époque-là, l'Italie a joué un rôle très important dans le développement du Luxembourg. Beaucoup d'hommes sont arrivés, sans connaître les langues du pays et parfois même pas le métier, parce qu'ils étaient très jeunes. Ils avaient comme point de chute l'hôtel Italia. Le matin, les camions des entreprises venaient les chercher là. Probablement ils avaient déjà eu cette adresse avant de partir. On sait que les Italiens ont beaucoup d'imagination et qu'ils s'entraident. Ensuite les femmes et les familles sont aussi arrivées. Zio Giuseppe (le propriétaire de l'hôtel) les a beaucoup aidés, même dans des périodes où ils n'avaient pas de travail, mais ils restaient à Luxembourg, probablement par manque d'argent.

**Croyez-vous que les Italiens qui résident actuellement au**

**Grand-Duché connaissent ou se souviennent de ces moments difficiles?**

Non, je ne crois pas qu'on ait cette mémoire.

**La rue d'Anvers doit être très différente maintenant...**

Pour moi il est pénible de voir que les maisons d'autrefois ont été remplacées par de grands bâtiments, ce qui ne correspond pas du tout aux dimensions de cette rue. J'en suis très attristée. Autrefois tout le monde se connaissait; la rencontre dans des cafés, les liens entre voisins et commerçants faisaient partie de la dynamique quotidienne. Par exemple, à l'hôtel Italia tous les jours, avant midi, des gens se réunissaient autour d'une table ronde. Cela a disparu, suite aux transformations survenues après 1954, lorsque la structure des maisons a changé. J'appréciais beaucoup ce sentiment familial. En plus, cela m'a permis d'apprendre plein d'histoires intéressantes, qui fascinaient l'enfant et l'adolescente que j'étais, et j'ai pu rencontrer des personnages extraordinaires.

**Quels souvenirs avez-vous de l'école "Um Fieldgen"?**

Je suis reconnaissante envers les soeurs du Sacré-Coeur, parce qu'elles étaient très ouvertes. J'ai fait l'école ménagère. Là, j'ai rencontré trois soeurs humanistes et généreuses: soeur Lucie, soeur Angélique et soeur Rosa. En plus, c'est la seule école où je n'ai pas ressenti de racisme.

**Étant italo-luxembourgeoise, à cette époque-là avez-vous rencontré d'autres enfants étrangers?**

D'habitude j'étais la seule, puisque les Français et les Allemands n'étaient pas considérés

comme des étrangers. Ils étaient acceptés, ils faisaient partie de l'ensemble. En 1994, une ancienne condisciple m'a dit quelque chose qui m'a frappée: "Même en hiver tu étais plus foncée que nous". Quand j'étais enfant, j'ai ressenti le racisme dû à mon statut social. J'ai vu des enfants assis au dernier banc tout seuls, parce que leur niveau social était inférieur à celui des autres. Et cela m'a fait plus souffrir que d'être appelée maccharoni ou spaghetti. Le racisme est surtout social. Et je remercie tous ceux – notamment Zio Giuseppe – qui m'ont dit qu'il fallait comprendre et non juger. Je me souviens que la première fois que, à Remich, je suis allée toute seule à l'église, aucun enfant ne m'a laissé de la place pour m'asseoir et j'ai dû me mettre à genoux par terre tout au fond. Aucun adulte n'est venu me prendre.

**Revenons à la rue d'Anvers, que pensez-vous des travaux en cours depuis une année?**

C'est nous, les voisins, qui les avons demandés! Et, en plus, nous étions presque tous des résidents étrangers. La participation des habitants est fondamentale dans l'évolution de notre environnement.

**Vous avez un salon de coiffure qui est connu entre autres pour ses soins et produits naturels. Une femme jeune, célibataire, italienne, avant 1968, veut s'établir comme indépendante pour exercer ses "sorcelleries", ou, autrement dit, la capilliculture... Des entraves difficiles à surmonter?**

Seulement les personnes qui ont de l'argent reçoivent des prêts, ce qui n'était pas mon cas. Or, je ne me suis pas vendue et je n'ai pas réduit la qualité de mes produits. En tant que femme, je n'ai pas rencontré de difficultés, sauf ma propre timidité, mon éducation, mes craintes, ma sensibilité... Mais du point de vue humain, je ne peux que remercier toutes les personnes qui ont cru à mon projet et qui m'ont fait confiance.

Interview: Paca Rimbau Hernández

(rovin) – Après une longue absence sur l'échiquier des crus biologiques, l'Espagne revient en ce, et l'on découvre pratiquement tous les mois un nouveau domaine en reconversion. Ces domaines se rencontrent bien plus souvent dans des régions méconnues que dans les appellations lustres. La "denominación" Valenciana est une région à découvrir divisée en une zone en amont de cette importante ville et une zone située plus au sud et touchant celle d'Alicante. C'est précisément là, près de Fontaneres, que Manuel Olaechea a repris en 1997 un domaine abandonné Los Pinos. Issu d'une famille basque retournée dans la péninsule après un détour en Amérique du Sud, le propriétaire utilise à côté de la variété traditionnelle "Monastrell" des plantations nouvelles de Cabernet, Merlot et Tempranillo. **Dominio Los Pinos Crianza 1997**, cuvée de Monastrell Cabernet Sauvignon, a en tout cas de quoi impressionner les dégustateurs. D'une couleur foncée et sombre, il présente un caractère profond et presque sauvage. L'attaque est furieuse, avec des notes de sous-bois et des tannins fermes mais filigranes. Malgré cette teneur titanique, ce vin complexe et élégant peut être bu de suite, la garde de plusieurs années étant envisageable. **Crianza 1997: Dominio Los Pinos, E-46635 Fontaneres. Tél. (0034)-96-222 2099. Fax -2222086. Importé Alter-Eco: r. Gustave Struvel, tél. (0032)-2-42001310 FB la bouteille.**

## Gaart & Leed Englische Gärten (1)

(rogaart) – Nachdem Gartenbau jahrzehntelang als kleinteiliges Speisepflanzengarten betrachtet wurde, wird die Gartenkunst als wichtiger Beitrag zur Kulturgeschichte derer entdeckt. Besonders das Land der modernen Garten-Parkkultur erfreut sich wieder der Beliebtheit. Hans von Trotha ist in seinem schönen roten Handbuch **Der Englische Gärten** in der Kulturreihe "Salto" Wagenbach der Geschichte gegangen. Ob der Unmöglichkeit einen vollständigen Überblick über Hunderte von historischen Parks bieten zu können, hat versierte Autor ein Dutzend Landschaftsgärten im Süden der britischen Inseln näher die Lupe genommen: Chiswick House in London, Stourhead Castle Howard, Duncombe Park, Blenheim, um nur einige zu nennen. Diese Paradebeispiele eigentlich aus, um einen Eindruck repräsentativen wie vernünftigerweise kurzen und bündigen Eindruck von der historischen der englischen Gartenkunst fern. Fotos gibt es in dem kleinen Band keine, dafür aber fältig ausgesuchte Details der historischen Beschreibungen. **Kleinod für Hirn und Sinn. Hans von Trotha: Der Englische Gärten, eine Reise durch seine Geschichte. Klaus Wagenbach Verlag, 1999, SALTO 81.**