

*Cool stuff to do*  
Activités  
automne & hiver

*What's on*  
Marchés de Noël  
& traditions

*Warm at heart*  
Best coffee places  
& distilleries

# Guttland Stories

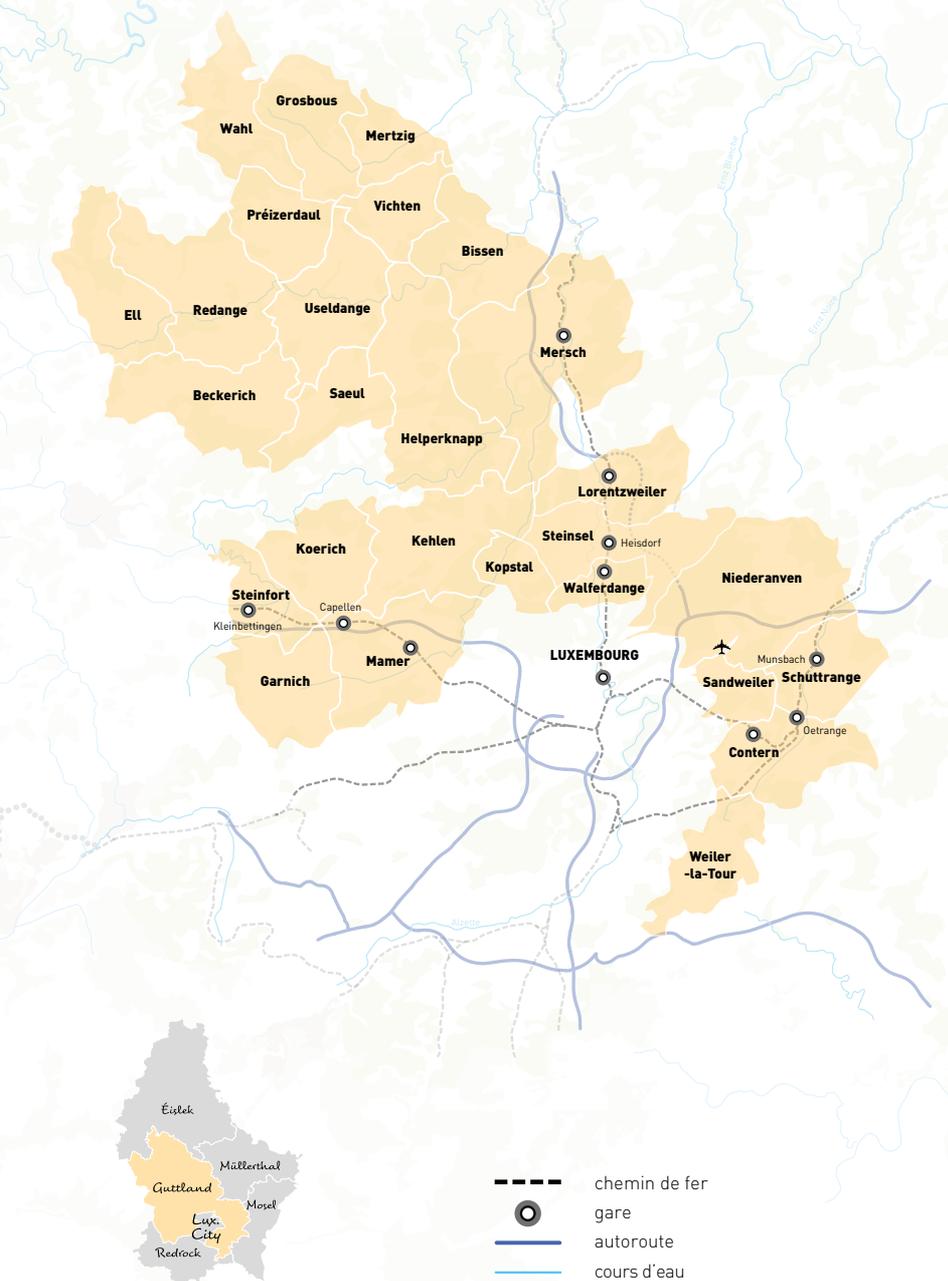
**AUTOMNE-HIVER 2/2020 - FRANÇAIS**  
Absorb the vibe of Luxembourg's calm heart

Visit   
Guttland

VISIT   
LUXEMBOURG

# La région en bref

[www.visitsuttland.lu](http://www.visitsuttland.lu)



**27**

communes membres

**693 km<sup>2</sup>**

de superficie  
Luxembourg : 2.586 km<sup>2</sup>



**24%**

nombre d'habitants par  
rapport à la population  
totale



**6 rivières**

Wark, Attert, Alzette,  
Mamer, Eisch & Syre



**10 gares  
ferroviaires**



**> 10 châteaux**

Ansembourg (2), Colpach-Bas,  
Hollenfels, Koerich, Mersch,  
Munsbach, Pettingen,  
Schoenfels & Useldange...



**< 1.000 km**

chemins de randonnée



**> 130 km**

pistes cyclables

# Sommaire

4-7

Ah sou!

Quelques faits surprenants  
à propos de la région



5

8-25

Cool stuff to do

Activités automne & hiver



29



11

26-41

What's On

Marchés de Noël  
& traditions



34



32

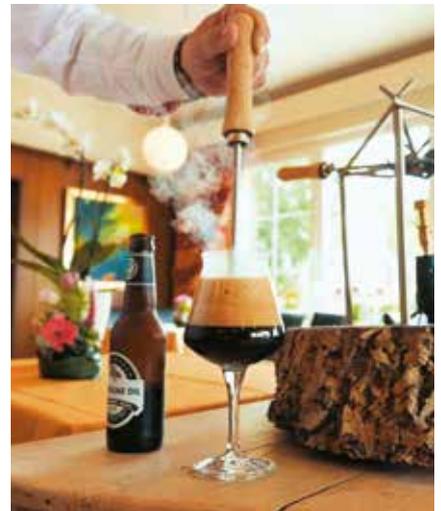
42-56

Warm at heart

Best coffee places  
& distilleries



54



22

# Ah sou ! Quelques faits surprenants à propos de la région



## Qui battra Josy ?

L'athlète Joseph Barthel (1927-1992), de Mamer, est l'unique champion olympique luxembourgeois à ce jour. Médaillé d'or sur 800 m lors des championnats du monde militaires en 1947, à Berlin, il atteint le point culminant de sa carrière sportive lors des Jeux olympiques d'Helsinki, en 1952. Grâce à un sprint final grandiose, il remporte alors le 1500 m en 3'45"2, battant ainsi le record olympique de l'époque !

Dans la commune Préizerdaul, plus précisément à Reimberg, une piste de course en paillis au sein de la forêt, lui a été dédiée.

[www.preizerdaul.lu](http://www.preizerdaul.lu)



## Pionnier de l'archéologie moderne

Georges Kayser (1916-1988), abbé de Nospelt, n'était pas seulement un homme d'Église, c'était aussi un archéologue passionné. Fêré de fouilles, il a développé dès l'enfance un sens extraordinaire de la localisation des sites archéologiques. Les nécropoles aristocratiques celtiques de Goebblange-Nospelt, désormais connues dans le monde entier, constituent sa principale découverte. Son travail a fait évoluer la conception des responsables publics et posé le fondement d'une professionnalisation de l'archéologie au Luxembourg.

[www.gka.lu](http://www.gka.lu)

## Rindschleiden, plus petit village du Luxembourg

Plus petit village du Grand-Duché, Rindschleiden (Randschelt) a su séduire saint Willibrord. Selon la légende, il y aurait fait jaillir une source à l'aide de son bâton de pèlerin. L'église qui lui est consacrée est ornée de fresques des XVe et XVIe siècles. Après avoir emprunté le sentier de méditation et visité le musée vivant de Thillenvogtei, n'oubliez pas de faire une pause dans le plus petit bistro du pays. Parions que cette visite vous enchantera !

[www.rindschleiden.lu](http://www.rindschleiden.lu)

## La « maison de prière » privée du doyen

John E. Kleiner, doyen de Mersch de 1781 à sa mort en 1790, aimait jardiner et tout particulièrement se baigner régulièrement dans la Mamer, la rivière longeant son jardin. Afin de s'adonner à ce plaisir sans être dérangé par la curiosité de la population, il fit ériger en 1789 un ravissant petit pavillon de bain, dont la porte d'entrée est surmontée des armoiries de sa famille, une vigne. Son nom de « Bethaus » (maison de prière) ne viendrait donc pas du verbe « beten » (prier) mais plutôt de « baden » (se baigner).



Le mystérieux site de Fautelfels





### **Le mystérieux site de Fautelfiels**

Le nom Fautelfiels est composé de deux mots : Fautel (lieu où l'on trouve du charbon) et Fiels (rocher). On ne sait pas vraiment d'où provient le nom attribué depuis toujours à cette mystérieuse grotte ni qui étaient les premiers hommes qui l'ont exploitée. Cachée dans les forêts de Lorentzweiler, elle abrite une chapelle depuis la Révolution française. Depuis la plateforme, on bénéficie d'un panorama exceptionnel sur la vallée de l'Alzette.

[www.lorentzweiler.lu](http://www.lorentzweiler.lu)



### **Réserve naturelle Schlammwiss**

La vallée de la Syre abrite une réserve naturelle exceptionnelle appelée Schlammwiss, classée zone Natura 2000. Cette zone humide de 375 ha est la plus importante roselière d'un seul tenant au Luxembourg. Ce véritable paradis naturel accueille une station de baguage des oiseaux qui joue un rôle important dans les recherches et les études sur la biodiversité et la protection de l'environnement. Profitez de vos randonnées pour observer à loisir les oiseaux et oiseaux migrateurs ainsi que les différentes espèces de fleurs et de plantes. Une visite guidée est recommandée sur réservation.

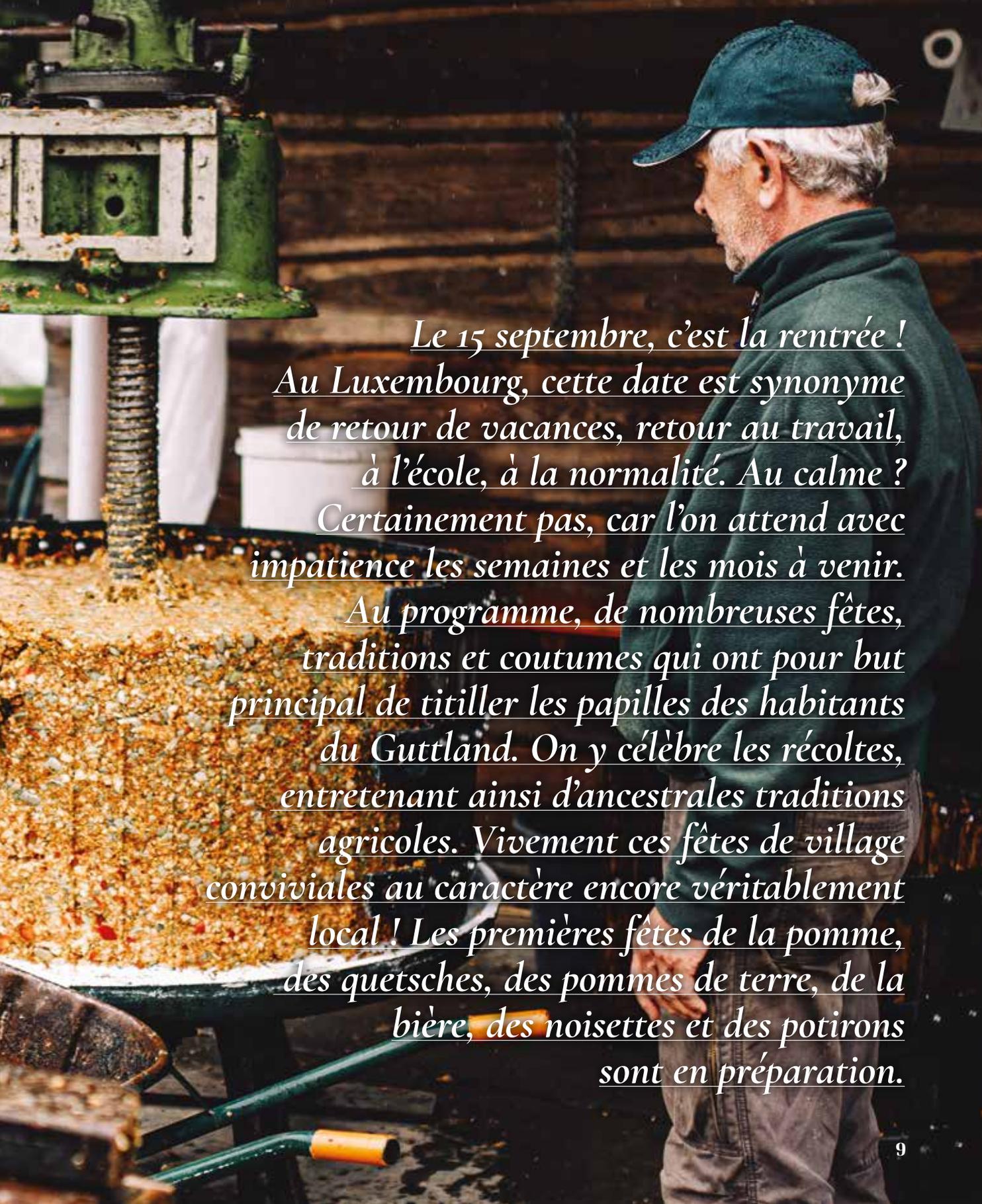
[www.birdringingstation-schlammwiss.com](http://www.birdringingstation-schlammwiss.com)



### **Pourquoi parle-t-on de la vallée des 7 châteaux ?**

La réponse est on ne peut plus logique : la vallée possède 7 châteaux ! À l'origine, on ne comptait toutefois que ceux de la vallée de l'Eisch. Lorsque le « Fockeschlass » de Koerich a totalement disparu, il n'en restait plus que 6 ! On a alors simplement ajouté le château de Schoenfels, dans la vallée voisine de la Mamer, pour que le compte soit bon.

# Activités automne & hiver

A man with grey hair, wearing a dark green cap and a matching jacket, stands in profile, looking towards a large pile of wood shavings. The shavings are piled high in a green metal container. To the left, a green machine with a large metal frame is visible, likely a wood shaver. The background is a dark, rustic wooden wall.

*Le 15 septembre, c'est la rentrée !  
Au Luxembourg, cette date est synonyme  
de retour de vacances, retour au travail,  
à l'école, à la normalité. Au calme ?  
Certainement pas, car l'on attend avec  
impatience les semaines et les mois à venir.*

*Au programme, de nombreuses fêtes,  
traditions et coutumes qui ont pour but  
principal de titiller les papilles des habitants  
du Guttland. On y célèbre les récoltes,  
entretenant ainsi d'ancestrales traditions  
agricoles. Vivement ces fêtes de village  
conviviales au caractère encore véritablement  
local ! Les premières fêtes de la pomme,  
des quetsches, des pommes de terre, de la  
bière, des noisettes et des potirons  
sont en préparation.*

## Thillenvogtei à Rindschleiden

### Quand un collectionneur passionné fonde un musée vivant

Le musée vivant de Thillenvogtei, à Rindschleiden, est une destination très prisée pour les sorties scolaires. Dans cette ferme, on travaille encore comme jadis ! Ici aussi, la participation est de rigueur, car « C'est en forgeant qu'on devient forgeron ». Ensemble, on cuit le pain dans le vieux four à bois, on récolte les pommes de terre dans les champs ou l'on use ses fonds de culotte sur les bancs de l'école version 1900.

### Comme en 1900

Comme ailleurs, le Guttland a connu une époque où des villages entiers vivaient de l'agriculture. Avant 1900, la mécanisation ne se faisait pas encore beaucoup sentir au Luxembourg. Ce n'est que dans les années 1930 que l'on a fait l'acquisition des premières machines. Dans les années 1950, de nombreux Luxembourgeois ont cherché du travail dans l'industrie. Ils rejoignaient les ardoisières de Martelange ou les usines sidérurgiques du sud du pays. Dans les années 1970, les fermes du village encore en activité se comptaient sur les doigts d'une main. Lentement mais sûrement, de nombreux métiers sont tombés dans l'oubli : vannier, charron, tailleur, cordonnier,

couturier, etc., et avec eux leurs techniques et leurs outils.

Tout petit déjà, Ney Jang, du village de Wahl, était un collectionneur passionné. La guerre venait de se terminer. Fier comme un paon, il ramenait régulièrement de la décharge des vestiges américains de la guerre. Son père l'avertissait : « *Wann's de näischt Besseres fënns, deen Dreck do häss de direkt kënnen do loossen !* » (Si tu ne trouves rien de mieux, laisses ses ordures d'où elles viennent !) Il faisait ainsi remarquer à son fils qu'il ferait mieux de collecter les outils des métiers en voie de disparition plutôt que du matériel destiné uniquement à détruire. « *Du wäerts gesinn, wann's de grouss bass, gëtt et kee Schneider a kee Schouster méi am Duerf !* » (Tu verras, quand tu seras grand, il n'y



aura plus de tailleurs et de cordonniers dans le village !) Au fil des années, une collection extraordinaire a vu le jour. Différents ateliers d'anciennes activités artisanales ont trouvé refuge dans la grange de Ney Jang. À la fin des années 1980, il avait rassemblé les outils d'environ 40 métiers totalement ou partiellement oubliés. Un jour, un instituteur en retraite est arrivé dans la cour et lui a donné l'idée de faire de sa précieuse collection privée, unique en son genre, un musée vivant pour les écoliers. Après mûre réflexion et avec le soutien de sa famille et de ses amis, il ouvrit le musée. Il lui manquait encore un nom. Un professeur d'Eschette avait analysé et déchiffré des documents datant de 1688 retrouvés dans le grenier : « *Thielen Vogtey zu Wahll under dem Hursten Hause daselbsten dem Hauss Everlingen mit schaaff, frondt, diensten zugethan Hatt scheuer, stallung backhaus und mistplatzen vor der thur...* »

## Comme chacun sait, le fruit ne tombe jamais loin de l'arbre

Aujourd'hui, c'est Elisabeth, la ravissante fille de Ney Jang, qui dirige le musée avec autant de passion et de talent que son père. Outre les écoliers, il accueille aujourd'hui aussi des groupes en tout genre. Au musée de Thillenvogtei, le temps s'est arrêté. C'est d'ailleurs une des raisons pour lesquelles il est aujourd'hui souvent réservé pour différentes fêtes. Particulièrement appréciés, les enterrements de vie de garçon et de jeune fille sont aussi l'occasion d'une franche partie de rigolade. Elisabeth vérifie que la future épouse est bonne à marier, comme on le faisait jadis. Sait-elle cuisiner, faire du pain, coudre, faire le ménage ? Les offres sur mesure du musée sont absolument incontournables et vous laisseront des souvenirs inoubliables.

[www.thillenvogtei.lu](http://www.thillenvogtei.lu)





## À la découverte des « Boxemännchen » !

À propos de pâtisserie, connaissez-vous les Boxemännchen ? Le « Neklosdag » reste le jour de l'année que les enfants attendent avec le plus d'impatience. Des jours avant la Saint-Nicolas, on a déjà « de Schong gesat ». Le soir, les plus jeunes placent leur chaussure ou leur chausson devant la porte. Si l'on a été sage, on obtient un petit quelque chose à grignoter, p. ex. un Boxemännchen, c'est-à-dire une brioche en pâte levée sucrée en forme de petit bonhomme. En revanche, si l'on n'a pas obéi, le terrible compagnon de saint Nicolas, le « Houseker » a déposé une brin-

dille. Mais la véritable distribution des cadeaux a lieu dans la nuit du 5 au 6 décembre. Au Luxembourg, les élèves des écoles fondamentales sont même dispensés de cours le 6 décembre ! À cette période, certaines communes organisent des défilés. Saint Nicolas et le Houseker, accompagnés du bourgmestre et des échevins, font la tournée des écoles pour offrir des friandises aux enfants.

### Recette des « Boxemännchen »

500 g de farine  
20 g de levure  
2 cuillerées à soupe de sucre  
250 ml de lait tiède  
10 g de sel  
2 œufs  
100 g de beurre  
Pour le glaçage : 1/2 tasse de sucre glace

Tamiser la farine dans un saladier et faire un puits au milieu. Y effriter la levure. Ajouter une cuillerée à soupe de sucre et un peu de lait tiède. Mélanger pour obtenir un pâton lisse et laisser reposer 15 minutes. Ajouter l'œuf, une cuillerée à soupe de sucre, le sel et le reste de lait. Mélanger tous les ingrédients, ajouter le beurre et pétrir avec soin. Couvrir et laisser reposer la pâte 20 minutes. Pétrir à nouveau. Sur un plan de travail fariné, former des bonshommes et les placer sur une plaque garnie de papier cuisson. Laisser reposer 20 minutes supplémentaires. Badigeonner les bonshommes d'œuf battu à l'aide d'un pinceau et cuire environ 30 minutes dans un four préchauffé à 180-200°C. Les Boxemännchen peuvent être recouverts d'un glaçage. Dissoudre 1/2 tasse de sucre glace dans un peu d'eau et en badigeonner les bonshommes cuits.

© livre de cuisine de Maischi Tibesart :  
E Maufel Lëtzebuerg - Mit Maischi  
unterwegs in der Luxemburger Küche,  
Éditions Guy Binsfeld (2015)

# Fête de la pomme à Steinsel

## Une pomme par jour...

... éloigne le médecin pour toujours ! La région du Gutland était autrefois largement façonnée par les grands Bongerten, ces vergers offrant une diversité de fruits remarquables qui jouaient alors un rôle fondamental dans l'autosuffisance alimentaire. La plupart des vergers du Luxembourg se trouvent aujourd'hui toutefois au Miselerland, une région au climat favorable située entre la Moselle et la Syre. Dans tout le pays, les vergers encore existants sont protégés et entretenus. Dans le Gutland, la commune de Steinsel est célèbre pour ses savoureux fruits : en été pour ses fraises et à l'automne pour ses pommes juteuses. Sa particularité : les week-ends de cueillette, qui rencontrent un grand succès. Chacun peut récolter ses fruits puis les ramener chez lui. Le tout est évidemment assorti d'une fête, car « après l'effort, le réconfort » ! Pendant 3 week-ends, la célèbre fête de la pomme attire des centaines de personnes autour du « Steeseler Bierg ». Sur 12 hectares s'étendent 25.000 arbres d'une douzaine de variétés de pommes. Les organisateurs proposent différentes spécialités à base de pomme, pressent du jus de pomme frais appelé « Viz », à ne pas confondre avec le Viez allemand (qui lui est un cidre). Au programme : barbecue, cidre, eau-de-vie de pomme et vins mousseux à base de pomme ! La fête de la pomme a généralement lieu le dernier week-end de septembre et les deux premiers week-ends d'octobre. (Cette année tout est différent. Veuillez-vous informer au préalable si une manifestation / activité aura lieu.)



[www.eistuebstagemeis.lu](http://www.eistuebstagemeis.lu)



# Ferme pédagogique Freylinger-Klein à Hovelange

## Feel Wonderwool - Randonner avec les alpagas

Très honnêtement, faire sortir le chien n'a rien d'extraordinaire. Mais avez-vous déjà tenu en laisse un alpaga, sans parler de faire une randonnée en sa compagnie ? Dans leur ferme pédagogique de Hovelange, dans le Schweichertal, Dany et Jean-Marc Freylinger-Klein élèvent 6 de ces sympathiques créatures poilues : Charly Brown, Danny, Donatello, Mister D, Wonder et Eldorado. Lorsque Dany annonça à son mari qu'elle souhaitait adopter un alpaga, l'idée paraissait saugrenue. Mais Dany n'a pas lâché l'affaire. Si au début, voir les alpagas paître au beau milieu du village avait quelque chose de surprenant, ces boules de poil font désormais partie intégrante de la communauté. Dany et Jean-Marc proposent de formidables balades en compagnie de ces camélidés originaires de la cordillère des Andes.

## *L'alpaga crache ?*

Aucune crainte à avoir : les alpagas sont aussi utilisés en zoothérapie – également appelée thérapie assistée par l'animal – en raison de leur caractère calme et paisible. Même Jean-Marc n'a pas pu résister à leur charme. Mais l'alpaga de Dany s'est tout de même transformé en petit troupeau de 6 bêtes ! Les lamas crachent, les alpagas aussi. Ils le font principalement entre eux pour se défendre. Et si par malheur il leur arrive de prendre un humain pour cible, une petite douche n'a jamais fait de mal à personne.

## *Chaud au cœur*

Si vous avez froid après votre promenade, renseignez-vous sur le « Wonderwool ». Il s'agit du magasin à la ferme des Freylinger : il propose une formidable gamme de produits de qualité en laine d'alpaga. Chez les Incas, les vêtements en laine d'alpaga étaient considérés comme un signe de prospérité. La laine d'alpaga possède des propriétés uniques. Ses fibres sont très fines, ce qui la rend très légère et lui confère des propriétés isolantes remarquables. En été, la laine évacue la chaleur et protège également des rayons UV. En hiver, elle tient particulièrement chaud.

Et tant qu'à faire, n'oublions pas de trinquer. L'apéritif pisco sour saura lui aussi réchauffer les cœurs. Jean-Marc propose avec plaisir une bouteille de pisco fait maison et sait convaincre ses hôtes des bienfaits de cette boisson péruvienne.

[www.alpakatrekking.com](http://www.alpakatrekking.com)

Pas de balades du  
15.11.2020 au 01.03.2021



**Infos pratiques :**  
**Wonderwool est ouvert le 1er**  
**lundi du mois de 17h00 à 19h00.**  
**Joli marché de Noël le premier**  
**dimanche de l'avent.**

# Réidener Schwämm à Redange

## Détente et natation



**Infos pratiques :**  
La piscine Réidener Schwämm organise régulièrement des événements thématiques dans les saunas. Les informations sont disponibles sur la page d'accueil.



Associer détente et natation, c'est possible à Redange. L'agréable piscine « Réidener Schwämm » a réalisé différents travaux de modernisation en 2020. Le résultat est vraiment à la hauteur et invite à la détente. Si vous avez envie d'action, ne manquez pas le toboggan le plus rapide de la Grande Région. Moins rapide mais tout aussi amusant, le double toboggan Magic Twice vous permettra d'organiser un concours à 2. Particulièrement cosy, l'espace sauna invite vraiment à une pause bien-être. Plusieurs saunas finlandais sont répartis dans le parc et entourés de gigantesques arbres et de haies protectrices. Dans le chalet principal, en bois bien entendu, ne manquez surtout pas le plus grand sauna et son bar. Vous avez encore de l'énergie ? Alors rendez-vous au sous-sol dans la salle de fitness. Différents Aufguss sont organisés régulièrement dans le sauna principal. Le bâtiment de la piscine accueille un hammam, des douches et une salle de repos.

**Réidener Schwämm**  
28, rue de la Piscine  
L-8508 Redange/Attert  
T +352 23 62 00 32  
info@reidener-schwemm.lu

[www.reidener-schwemm.lu](http://www.reidener-schwemm.lu)

# Pidal à Helmsange

## Le bien-être à la carte

Ne manquez sous aucun prétexte l'espace PIDAL. Cette autre oasis de bien-être du Guttländ se trouve à Helmsange, près de Walferdange. Le premier étage accueille un grand bassin ainsi qu'un bassin non-nageurs. L'espace sauna, en pleine nature, est très prisé.

Aux 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> étages, évacuez votre stress ! Le PIDAL SPA est entièrement placé sous le signe du calme et de la détente. « Wellness on demand », le bien-être à la carte ! Détente assurée dans le bassin d'eau de mer, séance de sauna à partager avec votre partenaire ou des amis dans l'une de nos spa suites théma-

tiques, soins de beauté et massages exceptionnels, choix de thés, espaces de repos avec cheminées ouvertes et atmosphère luxueuse dans des salles de soin individuelles ou doubles : autant d'atouts qui font de PIDAL SPA un havre de paix unique dans la Grande Région.

**PIDAL**  
rue des Prés  
L-7246 Helmsange (Walferdange)  
T +352 33 91 72 1  
info@pidal.lu

[www.pidal.lu](http://www.pidal.lu)



### **Infos pratiques :**

**Les réservations pour l'espace Wellness peuvent être réalisées en ligne : [shop.pidal.lu](http://shop.pidal.lu).  
Le jeudi, l'espace sauna est réservé aux femmes.  
Le restaurant « Aux Berges » est connu dans tout le pays pour ses excellentes salades !**

# Syrdall Schwämm à Niederaanven

Panorama fantastique et design



L'espace aquatique de Niederaanven se caractérise par une architecture moderne et un design futuriste. Son immense façade en verre offre un panorama fantastique et ses nombreux sièges et transats invitent à s'attarder. L'espace bien-être regroupe deux saunas finlandais, un sauna bio, un hammam, des douches sensorielles et une magnifique terrasse pour varier les plaisirs. La réservation en ligne est actuellement obligatoire.

Syrdall Schwämm  
3, Routscheid  
L-6939 Niederaanven  
T +352 34 93 63 1  
info@syrdall-schwemm.lu

[www.syrdall-schwemm.lu](http://www.syrdall-schwemm.lu)



# Centre Aquatique Krounebiérg à Mersch

*Plaisir et détente pour toute la famille*



Plongeur, toboggan et jeux d'eau à l'intérieur et à l'extérieur de la piscine : plaisir et détente garantis pour toute la famille !

La piscine offre un bassin pour tous les niveaux, du bébé au sportif de haut niveau. L'espace bien-être regroupe différents saunas, un hammam, des jacuzzis et un to-

it-terrace offrant une vue splendide sur la vallée. L'espace bien-être est actuellement ouvert uniquement sur réservation. Il est possible de prendre rendez-vous pour un massage. Demandez un rendez-vous à la réception ou réservez en ligne.

Centre Aquatique Krounebiérg  
14, rue de la Piscine  
L-7572 Mersch  
T +352 32 88 23 1  
info@krounebiérg.lu

[www.krounebiérg.lu](http://www.krounebiérg.lu)

## Bowling et dîner dans l'obscurité chez A Guddesch à Mersch

### Weess d'nach, Kelebouf? Tu te souviens, garçon de bowling?

Les quilles sont l'un des jeux les plus anciens dont la tradition millénaire remonte aux civilisations égyptiennes et romaines. Des fouilles archéologiques effectuées en Égypte ont mis au jour des accessoires de jeux de quilles et des bas-reliefs dans des sépultures ! Nos quilles trouvent vraisemblablement leur forme d'origine dans le jeu pratiqué par les tribus germaniques, consistant à tirer avec des cailloux sur 3, 7 ou 9 quilles en os. Il n'avait alors pas grand-chose de commun avec nos quilles actuelles. Si au moyen-âge, les quilles étaient souvent synonymes de paris, de bagarres et d'excès d'alcool, elles donnent aujourd'hui lieu à des championnats du monde et d'Europe. Ce n'est qu'à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle que les quilles se défont de leur mauvaise réputation et sont à nouveau autorisées en tant que divertisse-

ment, notamment car la noblesse et le clergé se sont pris de passion pour ce jeu ! Il n'est donc pas étonnant que de très nombreux cafés, au Luxembourg, disposent d'une piste de jeu de quilles – un « Keelebunn » ! Au fil des années, elles se sont toutefois détériorées et ont peu à peu disparu. Les pistes de jeu de quilles modernes, numériques, ont remplacé les anciens modèles et offrent encore aujourd'hui de belles parties de plaisir. L'hôtel-restaurant « A Guddesch » de Beringen, près de Mersch, propose ainsi 2 pistes ouvertes du mardi au dimanche sur réservation. L'hôtel Jacoby de Kleinbettingen est lui aussi équipé d'une piste de jeu de quilles.

### Dégustation à l'aveugle.

### Dinner in the dark

Attardons-nous encore un peu à Beringen près de Mersch, au restaurant « A Guddesch ». Pendant les mois d'hiver, il propose une activité

très particulière. Pendant le « Dinner in the dark », les lumières sont réellement éteintes de manière à ce que vous dîniez dans l'obscurité la plus totale ! Impossible ? Effectivement, il faut d'abord s'habituer à ce nouvel environnement. Bien entendu, dans un premier temps, il est difficile de trouver son assiette, son couteau, sa fourchette, sa cuillère et son verre et de les porter correctement à la bouche. Rassurez-vous : en cas d'incident, personne n'y verra goutte. Dès que vous vous serez habitué à cet environnement particulier, ce qui se fait assez rapidement, vous ferez alors une expérience formidable : vous constaterez que tout a un goût plus intense, car toute votre perception a changé et vous portez beaucoup plus d'attention qu'habituellement à ce que vous mangez. Toutes les distractions visuelles disparaissent ! « A Guddesch » propose un menu composé de 4 plats, vins inclus, pour 65 € par personne. Le repas dure 2 heures et commence à 20h15. Les convives sont invités à se présenter vers 20h00. Sur réservation uniquement.

**A Guddesch**  
1, am Kaesch  
L-7593 Beringen/Mersch  
T +352 26 32 04 20  
info@gudd.lu

[www.gudd.lu](http://www.gudd.lu)



---

**Sur réservation, combinez jeu de quilles et buffet au restaurant « A Guddesch »**





# Hotel Jacoby à Kleinbettingen

Wish you were beer



**En hiver, nous vous recommandons de prendre l'apéritif dans le jardin ! Un vin chaud dehors, près du feu !**

L'hôtel « Jacoby » de Kleinbettingen appartient à la famille éponyme depuis 1929. Depuis, le café de l'époque est devenu un hôtel 4 étoiles et un célèbre restaurant baptisé « De Bräiläffel ». Quatre générations ont apporté leur pierre à cette réussite. Avec la reprise de l'affaire par Fabienne Jacoby, la fille aînée de la famille, la relève est désormais assurée.

**Chassez le naturel, il revient au galop !**

Son père, Aloyse Jacoby, chef cuisinier en retraite est encore régulièrement en cuisine et aime toujours aussi passionnément se mettre aux fourneaux.

**Un biérologue passionné !**

Ralph Schmitt, le mari de Fabienne, a fait entrer dans la famille une autre passion : la bière ! Les Français appellent les spécialistes des vins des sommeliers, mais les

Belges, connus pour leur passion de la bière, ont inventé un nom pour les amateurs de bière : les biérolgues. Logique, n'est-ce pas ? Tout comme un sommelier, Ralph a étudié la biérolgie et connaît donc sur le bout des doigts son histoire, les techniques brassicoles et son goût, il est donc un « sommelier de bière diplômé ». À table, vous apprendrez ainsi quel type de bière convient à quel plat. Parmi les plats les plus prisés, citons notamment l'émincé de veau à la Zurichoise accompagné de Westmalle Triple, une bière trappiste, ou la choucroute accompagnée de « De Bettener », la bière de la maison, que l'on ne trouve bien sûr nulle part ailleurs.

**Dégustations de bière sur mesure**

Ralph Schmitt aime partager sa passion de la bière et son expertise en la matière avec d'autres amateurs et propose donc des dégustations sur mesure. Contactez-le au préalable pour définir les thèmes et le déroulement.

**Hotel Jacoby**  
11, rue de la Gare  
L-8380 Kleinbettingen  
T +352 39 01 98 1  
info@hoteljacoby.lu

[www.hoteljacoby.lu](http://www.hoteljacoby.lu)

# Jumpbox - Parc de trampolines à Contern

## Jump, Jump, Jump !

Sauter, bondir, faire des galipettes, juste pour le plaisir ou en tant qu'activité sportive : sur 400 m<sup>2</sup> et 2 niveaux, le parc Jumpbox de Contern propose suffisamment d'espace et différents trampolines qui séduiront petits et grands. Avant de prendre la route de Contern, commencez par vous renseigner sur le site internet. Il est impératif de prendre connaissance des règles et de signer la décharge en ligne. Vous pourrez alors réserver une session en ligne. Un peu de travail avant de pouvoir vous amuser !

**Jumpbox**  
8, rue de l'Etang  
L-5326 Contern  
T +352 2822761  
info@jumpbox.lu  
  
[www.jumpbox.lu](http://www.jumpbox.lu)



## Vitarium à Roost/Bissen

### Le Vitarium by Luxlait

L'une des laiteries les plus modernes d'Europe se trouve au Luxembourg. Le Vitarium by Luxlait est un espace d'exposition situé à Roost-Bissen. Il ne s'agit pas d'une simple visite, mais d'une découverte passionnante de l'univers du lait sous toutes ses facettes. Ses stations interactives dévoilent des informations passionnantes sur le lait, les produits laitiers et l'agriculture.

Le Vitarium lance l'automne avec de nouveaux programmes pour les particuliers et les écoles. Fêtes d'anniversaires, fête d'Halloween, activités sur le thème de l'hiver. Les programmes sont complétés par des ateliers cuisine pour les enfants de tout âge. Les locaux disposent de 10 postes équipés de plaques à induction, cuiseur vapeur, grill et wok. Les groupes de seniors et de touristes sont également les bienvenus. Des activités variées avec dégustation des fromages

Luxlait peuvent être réservées. Nous pouvons également vous aider à organiser un transport en bus grâce à nos partenaires. La grande salle de réception avec terrasse permet d'accueillir 20 à 160 personnes et convient pour toutes les fêtes familiales, de l'anniversaire au mariage.

**Vitarium by Luxlait**  
Am Seif  
L-7759 Roost/Bissen  
T +352 25 02 80 222/399  
info@vitarium.lu

Horaires d'ouverture :  
du mercredi au dimanche,  
de 9h00 à 17h30

[www.vitarium.lu](http://www.vitarium.lu)



---

Toutes les informations relatives aux activités actuelles et à la location de salle sont disponibles en ligne sur [www.vitarium.lu](http://www.vitarium.lu).



# What's on

- ANNULÉ  
AVANT-GOUT POUR 2021

LOADING ...

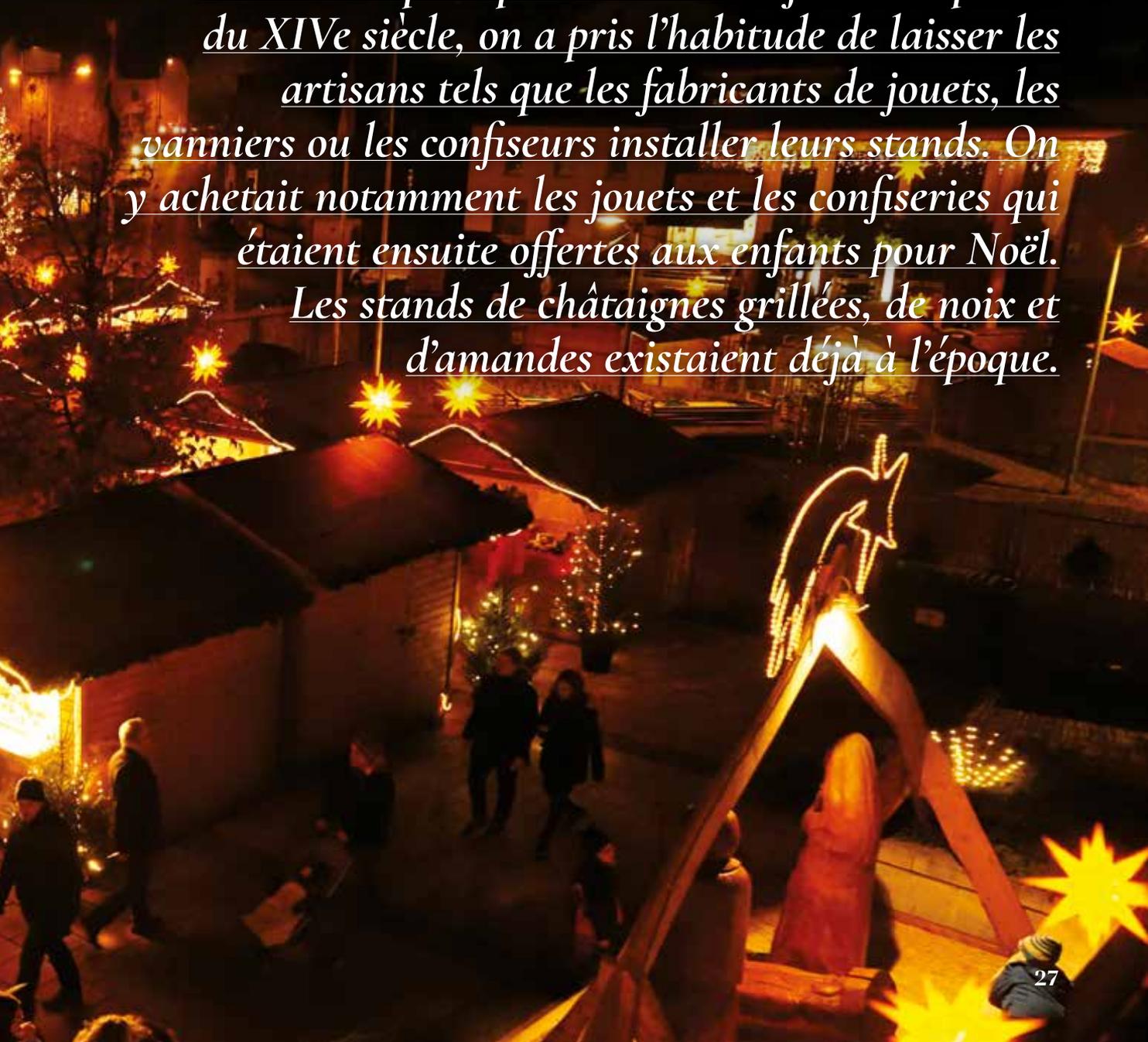


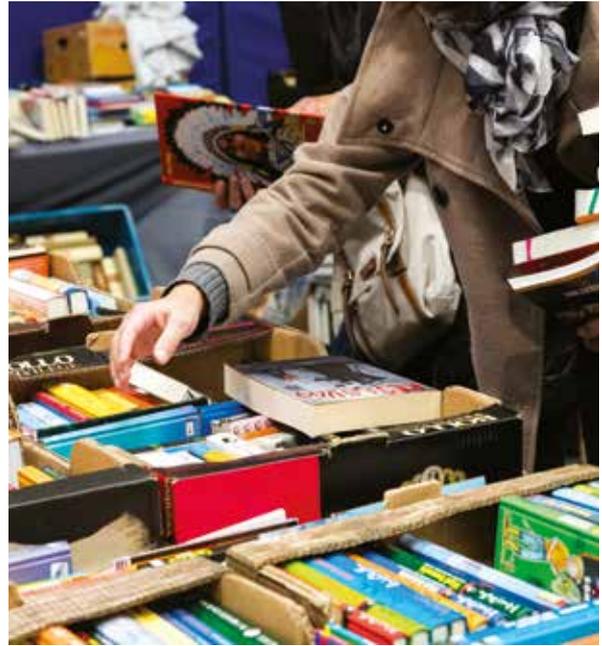
Cette année tout est différent...

De nombreux événements doivent être annulés ou reportés à cause de la pandémie COVID-19. Veuillez-vous informer au préalable si une manifestation aura lieu. Vous trouvez des informations actuelles sur les sites web respectifs des événements, sur notre site web [www.visitguttland.lu](http://www.visitguttland.lu) ainsi que sur [www.events.lu](http://www.events.lu).

Certains événements ont déjà été annulés. Nous voulons néanmoins vous les présenter sur les pages suivantes (avec une remarque que l'événement est annulé), afin de vous donner encore davantage envie de venir à leur prochaine édition.

En Europe centrale, à partir du début de l'hiver, nos ancêtres se réunissaient sur les marchés pour s'approvisionner en viande et acheter les produits nécessaires pour passer la saison froide. À partir du XIVe siècle, on a pris l'habitude de laisser les artisans tels que les fabricants de jouets, les vanniers ou les confiseurs installer leurs stands. On y achetait notamment les jouets et les confiseries qui étaient ensuite offertes aux enfants pour Noël. Les stands de châtaignes grillées, de noix et d'amandes existaient déjà à l'époque.





17.10.2020

- ANNULÉ -  
AVANT-GOÛT POUR 2021  
LOADING ...  
■■■■■

### Un vrai régal Le Schëtter Nëssmaart

Chaque année, le marché aux noix de Schuttrange propose à la vente la noix du pays sous toutes ses formes : noix fraîches, Nossdrëpp ou encore liqueurs, huiles, saucisses et délicieux biscuits. Les quelque 70 stands sont en grande partie tenus par des associations communales. Les fanfares locales et autres groupes assurent l'animation musicale et promettent une atmosphère joyeuse lors de cette fête populaire en l'honneur de la noix.

Conseil pratique : la gare se trouve à proximité immédiate. Si vous arrivez en voiture, un parking relais est à votre disposition.

Salle des fêtes  
185, rue Principale  
L-5366 Munsbach

[www.schuttrange.lu](http://www.schuttrange.lu)

21-22.II.2020

- ANNULÉ -  
AVANT-GOÛT POUR 2021  
LOADING ...  
■■■■■

### Le Luxembourg lit Les Walfer Bicherdeeg

Depuis 1995, les Walfer Bicherdeeg réunissent chaque année au mois de novembre les lecteurs passionnés, les éditeurs et les écrivains de l'ensemble du Luxembourg et de la Grande Région. De nombreux stands y vendent leurs livres neufs et anciens, des lectures et des séances de dédicace y sont organisées. Des milliers de visiteurs se rendent chaque année à Walferdange. Les 2 gymnases du centre « Prince Henri » et un village de tentes se transforment en grand salon du livre. La télévision et la radio nationales sont présentes et transmettent en direct la célèbre dictée, lors de laquelle des personnalités prennent en dictée un texte luxembourgeois et sont ensuite évaluées au regard de son amélioration. Depuis 2006, les Walfer Bicherdeeg organisent également un autre temps fort, le prix du livre luxembourgeois.

[www.walferdange.lu](http://www.walferdange.lu)  
[www.bicherdeeg.lu](http://www.bicherdeeg.lu)



25.10.2020  
10h00-17h00

- ANNULÉ -  
AVANT-GOÛT POUR 2021  
LOADING ...

### Bourse d'échange internationale de trains miniatures de Steinsel

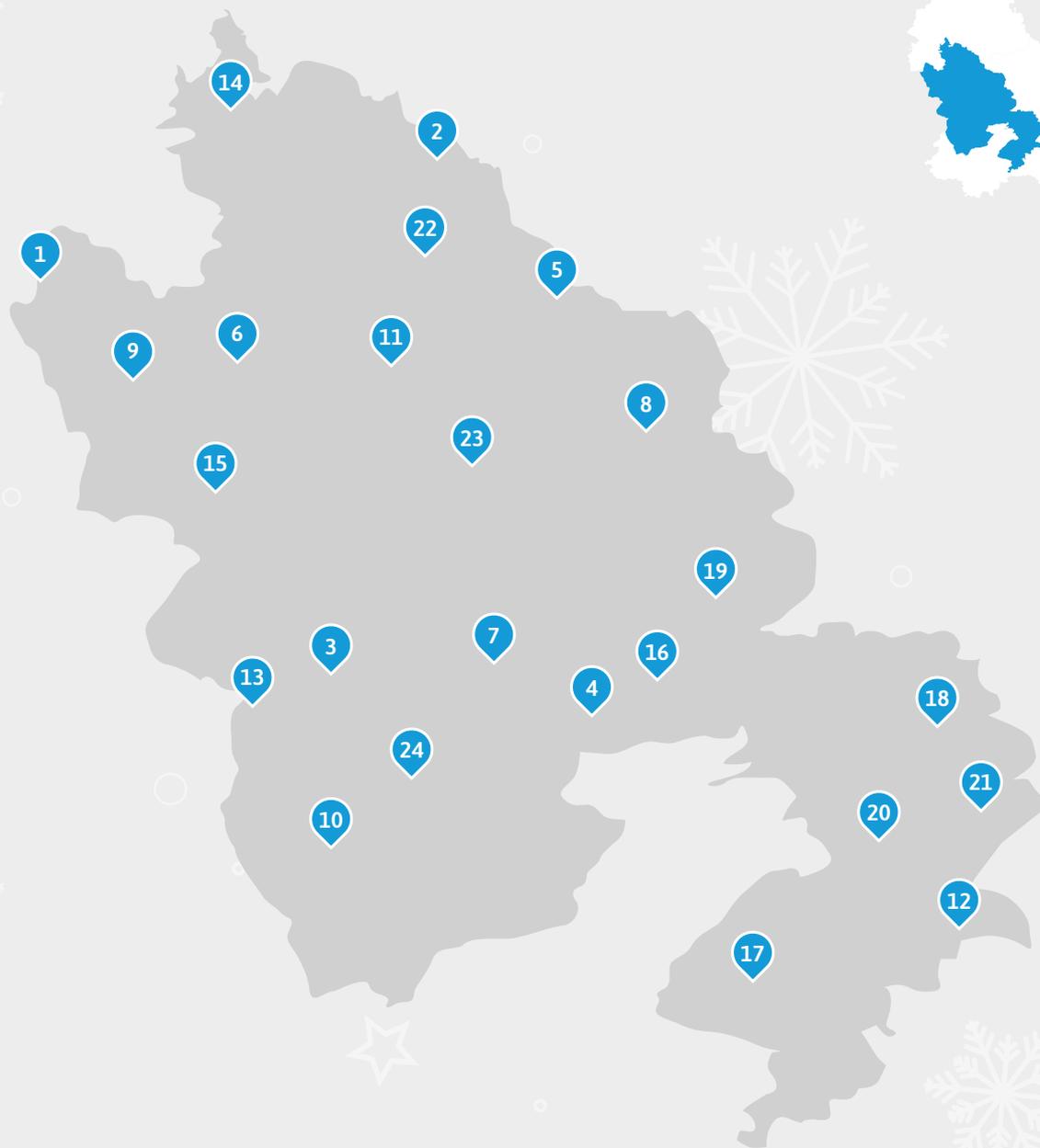
Ça y est. Le sifflet retentit, le Module Club Luxembourg actionne l'aiguillage et donne le feu vert pour l'inauguration de la 28e bourse d'échange internationale de trains miniatures. De nombreux participants et visiteurs venus du Luxembourg, d'Allemagne, de France, de Belgique et des Pays-Bas affluent. Le temps presse : les amateurs se mettent à la recherche d'un modèle de collection, les autres flânent dans les allées. Petits ou grands, tous guettent la bonne affaire qui viendra compléter leur collection de trains miniatures. À l'échelle 1:87, mais aussi dans des dimensions plus petites ou plus grandes : il y en a pour tous les goûts.

Centre de Loisir Norbert Melcher  
rue de l'Alzette  
L-7305 Steinsel  
Entrée : 4 €, entrée gratuite pour les enfants de moins de 12 ans

[www.module-club.lu](http://www.module-club.lu)



# Marchés de Noël Mon beau sapin, roi des forêts!



1 Haut-Martelange (P. 32)  
Musée de l'Ardoise  
27-28.11.2020  
[www.ardoise.lu](http://www.ardoise.lu)



2 Mertzig  
[www.mertzig.lu](http://www.mertzig.lu)

3 Koerich  
Gréiweschlass (château)  
04-06.12.2020  
[www.koerich.lu](http://www.koerich.lu)

4 Kopstal  
27-29.11.2020  
[www.kopstal.lu](http://www.kopstal.lu)

5 Bissen  
[www.bissen.lu](http://www.bissen.lu)

6 Redange (P. 34)  
Op der Schock  
28.11.2020  
[www.opderschock.lu](http://www.opderschock.lu)



7 Kehlen  
[www.kehlen.lu](http://www.kehlen.lu)

8 Mersch (P. 33)  
28-29.11.2020  
[www.mersch.lu](http://www.mersch.lu)

9 Ell  
[www.ell.lu](http://www.ell.lu)



10 Garnich  
[www.garnich.lu](http://www.garnich.lu)

11 Useldange (P. 33)  
Château  
[www.useldange.lu](http://www.useldange.lu)



12 Moutfort  
Park  
[www.contern.lu](http://www.contern.lu)

13 Steinfort (P. 33)  
11-13 & 18-20.12.2020  
[www.steinfort.lu](http://www.steinfort.lu)

14 Rindschleiden (P. 32)  
05.12.2020  
[www.rindschleiden.lu](http://www.rindschleiden.lu)



15 Beckerich  
Op der Millen  
12-13.12.2020  
[www.dmillen.lu](http://www.dmillen.lu)

16 Steinsel  
1. Kulturhaus « Laval - Tudor »  
2. Centre de Loisirs « Nobert Melcher »  
[www.steinsel.lu](http://www.steinsel.lu)

17 Hesperange - Park  
04-06 / 11-13 / 18-20.12.2020  
[www.hesperange.lu](http://www.hesperange.lu)

18 Niederaanven  
[www.niederaanven.lu](http://www.niederaanven.lu)



19 Helmdange  
[www.lgslorentzweiler.lu](http://www.lgslorentzweiler.lu)

20 Sandweiler  
[www.sandweiler.lu](http://www.sandweiler.lu)

21 Schuttrange  
11-13.12.2020  
[www.schuttrange.lu](http://www.schuttrange.lu)

22 Vichten  
Mairie  
[www.vichten.lu](http://www.vichten.lu)

23 Helperknapp  
[www.helperknapp.lu](http://www.helperknapp.lu)

24 Mamer  
05-06 / 11-13.12.2020  
[www.mamer.lu](http://www.mamer.lu)



05.12.2020

-ANNULÉ-  
AVANT-GOÛT POUR 2021  
LOADING ...  
■■■■■

### Rindschleiden Marché de l'aveut

Au Luxembourg, les « Chrëschtmäert » (marchés de Noël) ne sont apparus que dans le dernier quart du XXe siècle, plutôt dans les grandes villes. Sauf dans le Guttland. Ici, le plus petit village du pays, Rindschleiden, s'est forgé une belle réputation grâce à son « Adventsmaat » en pleine nature. Comme déjà évoqué en page 5, ce village a quelque chose de magique et attire les foules. Pendant la période de l'aveut, de nombreux marchés de Noël sont organisés dans le Guttland. La porte à côté. Pour aller jusqu'à « Randschelt », c'est un peu plus loin... Pour certains, cela implique de réduire drastiquement le nombre de vins chauds. Une concession somme toute assez facile à accepter ! Même lorsqu'il pleut des cordes et qu'il n'est pas près de neiger. Chaque année, des centaines de personnes profitent de ce splendide marché de l'aveut, de ses nombreux petits stands et de sa formidable ambiance de Noël.

[www.rindschleiden.lu](http://www.rindschleiden.lu)



27.11.2020 - 18h00-23h00  
28.11.2020 - 11h00-23h00

-ANNULÉ-  
AVANT-GOÛT POUR 2021  
LOADING ...  
■■■■■

### Haut-Martelange « Chrëschtmaat »

Les ardoisières désaffectées de Haut-Martelange, à la frontière belgo-luxembourgeoise, offrent elles aussi un décor hivernal impressionnant. Dans ce lieu chargé d'histoire, niché dans une vallée entourée de forêts, le temps semble s'être arrêté. Isolé, le site du musée de l'ardoise est exceptionnel, quelle que soit la saison. Plus de 22 bâtiments et vestiges sont répartis sur 8 ha. Les bâtiments industriels – scierie, ateliers des fendeurs, forge, ateliers de serrurerie et de menuiserie –, les galeries souterraines, les bureaux, les maisons des ouvriers ainsi que la villa du propriétaire – avec parc à l'anglaise et chalet de chasse – forment un ensemble homogène unique. Les 27 et 28 novembre prochains, « de Chrëschtmaat » investira les lieux au lieu de s'installer comme d'habitude au « Bopebistro » (café de grand-père). Les nombreuses guirlandes lumineuses, les petits chalets de bois et les musiciens donneront à coup sûr envie de s'attarder.

[www.ardoise.lu](http://www.ardoise.lu)



28.II & 29.II.2020

**Mersch**  
**Un marché de Noël dans une**  
**atmosphère de petite ville**

Pendant les fêtes, la rue commerçante, fermée à la circulation, le centre-ville paré de ses illuminations de Noël et les 40 chalets en bois décorés créent à Mersch une atmosphère particulièrement chaleureuse. Des concerts en tout genre accompagnent les festivités qui se dérouleront près de la tour Saint-Michel. Les plus jeunes attendent le samedi soir avec impatience, car les plus sages d'entre eux recevront un cadeau.

[www.mersch.lu](http://www.mersch.lu)

11.-13. & 18.-20.II.2020

**Steinfort**  
**Christmas Market**

Les 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> week-ends avant Noël, on se retrouve avec plaisir à Steinfort. Ce marché de Noël à la frontière belge affiche un charme bien particulier que lui confèrent ses quelque 30 petits chalets de bois à la décoration soignée et ses ravissantes illuminations. Le grand sapin de Noël qui se dresse près de l'église fait l'objet d'une attention particulière : avec son millier d'ampoules, il resplendit de l'éclat des lumières de Noël.

[www.steinfort.lu](http://www.steinfort.lu)

**Château d'Useldange**



Le marché de Noël qui se tient dans les ruines du château d'Useldange et le marché de la Saint-Nicolas de Koerich invitent au recueillement dans une atmosphère chaleureuse. Fréquenté principalement par les habitants du village, ce marché regroupe de nombreux petits stands proposant des idées de cadeaux artisanaux.

Et pour patienter agréablement avant Noël, profitez des boissons chaudes, des plats simples et copieux et de la musique qui vous sont proposés.

[www.useldange.lu](http://www.useldange.lu)



28.II.2020



### **Op der Schock Redange Des idées personnelles...**

... auxquelles il faut laisser libre cours ! Fondés en 1989, les ateliers protégés Op der Schock, à Redange, sont eux aussi le fruit d'une petite idée. Notre objectif : proposer aux personnes porteuses d'un handicap intellectuel un emploi fixe dans une jardinerie ainsi que, depuis l'an 2000, dans différents ateliers créatifs. Nous voulons les accompagner et les soutenir de manière individuelle dans le développement de leur personnalité, leur offrir une bonne qualité de vie et favoriser leur inclusion professionnelle et sociale.

Ces idées et objectifs ont été mis en œuvre avec succès. Aujourd'hui, Op der Schock emploie 58 personnes porteuses d'un handicap intellectuel dans 8 ateliers. De nouveaux emplois sont créés en continu. Ici, les collaborateurs peuvent concrétiser des idées qui laissent libre cours à leur créativité, leur habileté et leur personnalité et jouent un rôle moteur dans la vie quotidienne professionnelle !

Outre les ateliers créatifs comme la céramique, les bougies, la composition de bouquets et la photographie, Op der Schock gère une cuisine, une blanchisserie et un atelier de repassage ainsi qu'une pépinière

avec production de plants sans pesticides, emploie plusieurs équipes de jardiniers paysagistes et propose différents types de prestations.

À l'automne et avant Noël, l'activité des ateliers créatifs bat son plein. Les parfums des bougies aux senteurs hivernales, des brindilles de sapins mais aussi du pistolet à colle s'entremêlent, merveilleusement complétés par l'odeur appétissante des *Christstollen*, des biscuits et du sirop de sureau maison, et font trépigner d'impatience les clients, mais aussi tous les collaborateurs !

**Op der Schock**  
34A, route de Reichlange  
L-8508 Redange/Attert  
T +352 26 62 93 1  
info@ods.lu

[www.opderschock.lu](http://www.opderschock.lu)



# La tradition du Burgbrennen





Le Burgbrennen de  
Niederanven est  
particulièrement  
impressionnant, car  
la taille du château  
est, à elle seule,  
spectaculaire.



### L'hiver sur le bûcher

Le Burgbrennen (ou fête des brandons) est l'une des plus anciennes traditions du Luxembourg. Ce spectacle a pour objectif de brûler symboliquement l'hiver et de souhaiter ainsi la bienvenue au printemps. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, on ne met pas le feu à un château (Burg signifiant château), mais à une grande croix en bois et en paille. Le mot « Burg » vient en effet du verbe latin « comburo », qui signifie brûler. Le Burgbrennen luxembourgeois a lieu dans toutes les communes, en général le premier dimanche après le carnaval, et réunit les citoyens des villages de la commune. Selon un dicton paysan, les vigneronns peuvent prédire la météo du début de l'été lors du Burgbrennen. « *Wéi den Damp op Buergsonndeg geet, esou geet en de ganze Virsummer* ».

## Niederanven

### Quand le château brûle

Une détonation retentit dans la nuit, mais le château ne prend pas feu. Le déclencheur n'a pas fonctionné, peut-être parce qu'il pleut des cordes. Nous sommes dans un champ près de Niederanven. Dans cette prairie, on a érigé un château en planches flanqué de quatre tours de 20 mètres – un énorme bûcher destiné uniquement à être allumé, pour brûler et chasser l'hiver grâce à sa formidable chaleur. Mais dans le tunnel derrière le château, le détonateur qui doit mettre le feu à la construction aspergée d'essence ne s'est pas allumé. Ben Millmeister, 29 ans, prend une grande inspiration. Puis il appuie sur le deuxième détonateur. C'est maintenant ou jamais ! Une nouvelle détonation retentit. Puis, soudain, une lueur apparaît. Le château brûle.

Il aura fallu dix jours à une douzaine de membres des amis du château de Niederanven (Buergrënn Nidderaanwen) pour ériger le château. Ils ont enfoncé les troncs à un mètre de profondeur et les ont entourés de milliers de palettes. Les creux ont été remplis de vieux sapins de Noël, de déchets verts et même de débris de vieux meubles. Des ponts ont été construits entre les tours. Une construction solide vouée à partir en fumée.

« Nous venons de terminer », explique Ben Millmeister, secrétaire de l'association. Les « amis du château » existent depuis 15 ans, mais officiellement, sous forme d'association, depuis six ans seulement. 43 femmes et hommes s'occupent du Burgbrennen – en collaboration avec les pompiers volontaires et les scouts de Niederanven, qui distri-



buent des flyers durant les semaines précédentes et collectent les dons pour financer la fête. Les palettes sont en grande partie données par des entreprises. Les préparatifs commencent dès le mois d'octobre. Le Burgbrennen se tient ensuite en février ou mars, le dimanche suivant le mercredi des Cendres.

« Avant, chaque groupe organisait son propre Burgbrennen », poursuit le secrétaire. Mais depuis une dizaine d'années, les trois groupes unissent leurs forces : au lieu de trois petites fêtes, il y en a maintenant une grande. Les amis du château s'occupent de la construction du château, les scouts gèrent la caisse et vendent les boissons, tandis que les pompiers cuisent des saucisses et des steaks au barbecue. « Le Burgbrennen est une belle tradition luxembourgeoise

qui nous plaît beaucoup », ajoute Ben Millmeister. Enfant déjà, il s'y rendait avec ses parents. Depuis ses douze ans, il met la main à la pâte. Mais il s'inquiète un peu pour l'avenir : la relève est difficile à trouver – même chez les amis du château. Même son de cloche chez les pompiers volontaires. « Peu de gens sont prêts à prendre une semaine de congés pour donner un coup de main », concède-t-il. « Je ne veux pas que cette tradition disparaisse. »

Ce soir-là, on peine à croire les craintes de Ben Millmeister. Malgré la pluie, de nombreux spectateurs sont venus. Le jeune secrétaire en attendait 2000, il y en a au moins plusieurs centaines. Serrés les uns contre les autres dans la lueur du château en flammes, ils savourent leur vin chaud. Parmi eux, Werner Vidali et sa fille. Il habite

ici depuis 26 ans. « Il pleut comme d'habitude et c'est aussi chouette que d'habitude », plaisante-t-il. Michelle Hellors, venue assister au spectacle, enchaîne : « Pour moi, le Burgbrennen de Niederanven est le plus beau de tout le pays. » Les organisateurs se sont vraiment donné du mal. Dominik et Isa Herresthal sont même venus de Trèves avec leur fille Paula et le chien Zoé. « C'est un très beau spectacle », confie Isa Herresthal. Le château brûle pendant plus de deux heures, jusqu'à ce que les derniers troncs tombent, mais les braises réchauffent ceux qui restent jusqu'à tard dans la nuit.

À Niederanven, le Burgbrennen a toujours lieu le dimanche suivant le mercredi des Cendres, près du centre de recyclage, dans la zone industrielle de Bombicht.

# Nospelt

## Dire « Äddi » à l'hiver dans la lueur des flammes

Lentement, la grue lève la croix jusqu'à ce qu'elle s'élève à 17 m dans le ciel. Les deux troncs qui la constituent ont été abattus une semaine plus tôt par les membres de l'association Nospelter Buergbrenner a.s.b.l. Ils sont entourés de branchage et de paille maintenus par du fil de fer. Les quatre poutres de renfort forment un croisillon. On dirait une croix celtique – et ce n'est peut-être pas un hasard, car la tradition du Burgbrennen est ancienne et remonte vraisemblablement à la période celte du Luxembourg actuel. Avant l'ère chrétienne, ces croix symbolisaient le cycle jour/nuit ou le cycle des saisons. En la brûlant, on signifie la fin de l'hiver – ou plus précisément le souhait que l'hiver se termine, car nous ne sommes qu'en février.

Depuis le début de l'année, Kevin Gebele, 28 ans, ainsi qu'une douzaine de membres des Nospelter Buergbrenner ont collecté des sapins de Noël afin de construire la croix et de constituer, sous celle-ci, un tas qui, une fois en flammes, y mettra le feu. La construction dure toute une journée. Le samedi soir, le but est atteint. Les spectateurs arrivent à partir de 18 heures. Ils seront finalement 400, dont un bon nombre venu des communes voisines. Les saucisses grillées étaient déjà chaudes sur la grille, la bière est au frais.

Kevin Gebele, secrétaire de l'association, participe depuis ses 8 ans. Selon lui, le Burgbrennen de Nospelt existe depuis environ 40 ans. L'association a été fondée en 2001. « Avant, tout était plus petit » : le chapiteau, la croix et le public. « Mais l'idée est restée la même. Chaque année, le Burgbrennen est inscrit sur le calendrier », poursuit Kevin Gebele.

Vers 20h30, deux spectateurs tirés au sort allument le tas sous la croix, qui prend vite feu et se met à flamber. Dans la lueur des flammes, les gens savourent leurs boissons. L'hiver n'est peut-être pas complètement terminé, mais l'idée du printemps germe dans l'esprit des gens. À 22 h, un DJ lance la musique. Dans une ambiance du tonnerre, les participants font la fête jusqu'à trois heures du matin.

Le Burgbrennen de Nospelt a toujours lieu le premier samedi après le mercredi des Cendres – dans la rue Leck, près du réservoir d'eau.

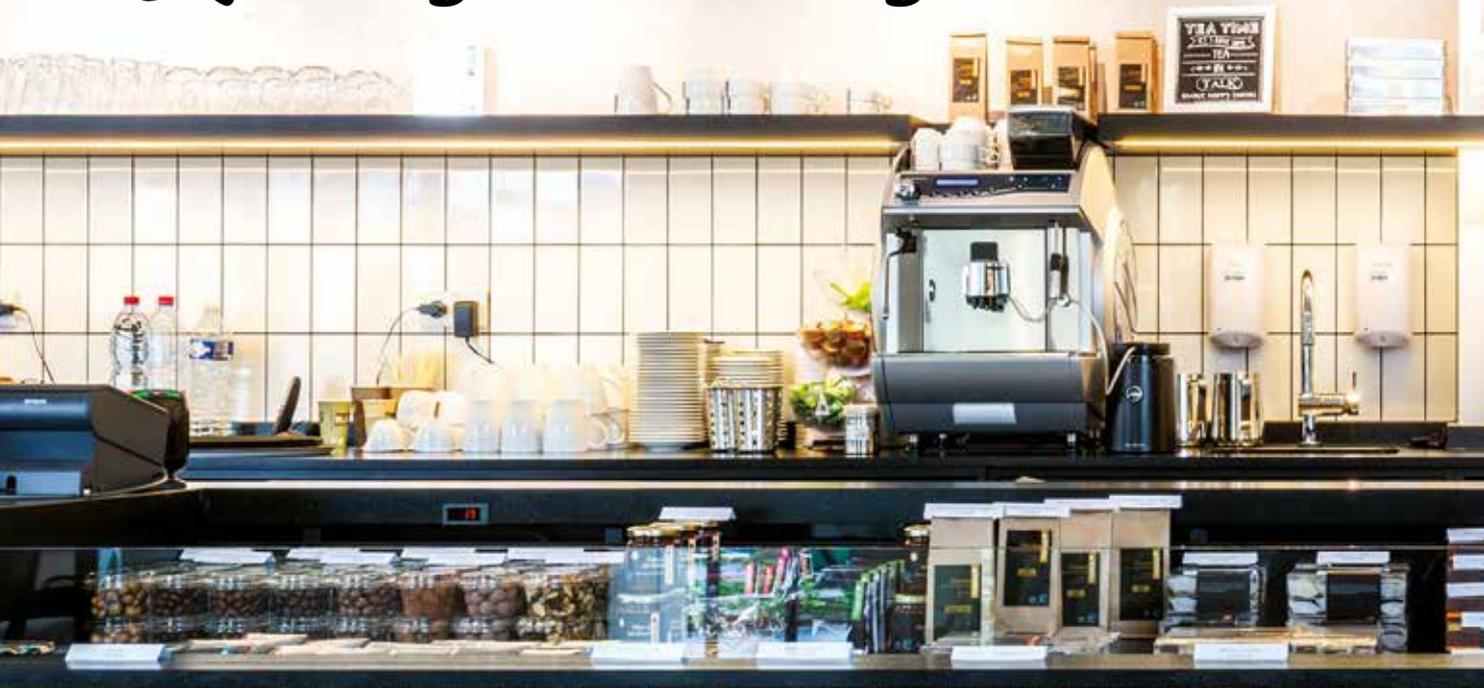


Le Burgbrennen de Nospelt  
attire chaque année des  
centaines de spectateurs. La  
fête, animée par un DJ, dure  
jusque tard dans la nuit.



*Warm at heart*

# Best coffee places & distilleries





*Des rêves peuplés de café, de gâteaux et  
de chocolats fourrés au caramel.  
Qu'il s'agisse de boulangerie traditionnelle  
ou du paradis des chocolats : le Guttland  
regorge de formidables cafés.*



## Réidener Spënnchen à Redange

### Le rendez-vous du village

Charlotte Welfring avait tout juste 26 ans quand elle a repris le Réidener Spënnchen. À 50 ans, elle parle toujours avec enthousiasme de sa petite épicerie avec coin café. « C'est le lieu de rendez-vous de tout Redange, des plus jeunes aux plus vieux », observe-t-elle. En luxembourgeois, « Spënnchen » signifie garde-manger, un nom que Charlotte s'emploie à mériter. Qu'il s'agisse de jambon, de légumes ou de crémant du Luxembourg : « Chez moi, on trouve de tout. » Et ce qu'elle n'a pas, comme du poisson frais, elle le commande sur demande. Son café vient de Café del Mondo, une brûlerie équitable d'Echternach. « Lotty », comme on l'appelle également, s'y procure son propre mélange de café, « Lotty's Selection », composé de grains d'Amérique du Sud, « assez puissant et corsé ». Et pour l'accompagner, quoi de mieux qu'une viennoiserie ou une part de gâteau ?

Réidener Spënnchen  
59 Grand-Rue  
L-8510 Redange/Attert

Ouvert du lundi au samedi de 7h00-18h00,  
le samedi jusqu'à 17h00

[www.spennchen.lu](http://www.spennchen.lu)



## Beim Bäcker Jos à Saeul

### Des friandises comme autrefois

Marjorie Kayser-Koster se voit encore, enfant, acheter des « Speckgromperen » dans une épicerie – une mousse blanche recouverte d'un chocolat croustillant et de noix de coco râpée. Aujourd'hui, avec son mari Josy, elle gère à Beckerich une boulangerie reprise de ses beaux-parents en 2001. En 2016, ils ont également ouvert une boulangerie avec coin café à Saeul. Il y règne une atmosphère agréable, ce qui vient aussi de l'agencement intérieur, en bois. « Nous faisons tout de manière traditionnelle, à la main », explique Marjorie, même la glace et le biscuit. Ils y proposent également des produits luxembourgeois : du vin de Moselle, des pâtes, du miel ainsi que des idées de cadeaux. Mais ce sont surtout les Speckgromperen qui sont prisés. « Le bouche-à-oreille a bien fonctionné. »

Bäcker Jos  
14 Hauptstrooss  
L-8720 Saeul

Ouvert du mardi au vendredi  
de 6h00-18h30



## Bar à Chocolat à Walferdange

### Les chocolats du cœur

Fruit de la passion au lait vanillé, truffe noire et poire Williams caramélisée : la simple lecture de la carte du bar à chocolat de Walferdange vous met l'eau à la bouche. « Les Chocolats du Cœur » : tel est le nom de ces chocolats, fruits secs enrobés et pralines, qui sont même cités par le guide « Finest Chocolatiers in Belgium & Luxembourg 2020 » de Gault et Millau. Ils sont fabriqués artisanalement à Bissen, dans les Ateliers du Tricentenaire, par des personnes porteuses de handicap, à base de chocolat équitable et avec une bonne dose de passion. Dans un décor minimaliste et moderne, le bar de Walferdange offre 30 places à l'intérieur et 20 places en extérieur. Les clients peuvent également y déguster de savoureux cafés, thés et chocolats chauds. Pour combler les petits creux, la carte propose en outre des biscuits maison, des sandwiches, des quiches lorraines, des crêpes et des glaces. Vous pourrez également y faire le plein d'idées cadeaux.

### Bar à Chocolat

50 Route de Diekirch  
L-7220 Walferdange

Ouvert du mardi au jeudi de 10h30-18h30, le vendredi de 10h00-18h30, le samedi de 10h00-17h30

[www.chocolatsducoeur.lu](http://www.chocolatsducoeur.lu)





## Kaempff-Kohler à Niederanven

### *Une pâtisserie chargée d'histoire*

En 1922, les grands-parents de Christian Kaempff, Pierre Kaempff et Marguerite Kohler, ouvrent leur pâtisserie à Luxembourg-Ville. Elle est aujourd'hui dirigée par la troisième génération : Christian et Guill Kaempff. Kaempff-Kohler est l'une des plus anciennes épiceries fines et pâtisseries du pays. Christian Kaempff est particulièrement fier du « Dacquois », la spécialité de la maison : des macarons aux amandes et une crème au beurre pralinée – une création imaginée par son grand-père. En 2004, Kaempff-Kohler ouvre un site de production à Niederanven et un café-restaurant moderne de 150 couverts. Sur les deux sites, 12 pâtisseries et 15 cuisiniers s'occupent des convives. « C'est la qualité de nos produits qui les attire », souligne Christian Kaempff. La large gamme de fromages affinés et le menu du déjeuner n'y sont sans doute pas non plus étrangers. Spécialité connue dans tout le pays, le pâté au riesling est un mets très apprécié créé en 1928 par Pierre Kaempff, le grand-père.

**Kaempff-Kohler**  
40 Rue Gabriel Lippmann  
L-6947 Niederanven

Ouvert du lundi au samedi  
de 9h00-17h00

[www.kaempff-kohler.lu](http://www.kaempff-kohler.lu)



## Chocolate House à Mersch

### *Des chocolats qui ont du goût*

Le bâtiment qui abrite la Chocolate House à Mersch a été construit vers 1800. Dans l'une des pièces, le sol est encore revêtu des carreaux d'époque. L'une des tables peut accueillir jusqu'à dix personnes pour savourer un délicieux petit-déjeuner dans une ambiance rétro. Les clients peuvent également s'attabler aux autres tables pour déguster, dans une ambiance conviviale, des chocospoons, des gâteaux et des tartes maison uniques en leur genre, de savoureuses glaces, des fondues au chocolat, etc. La Chocolate House Luxembourg a été fondée en 2008 à Luxembourg-Ville par Nathalie Bonn. En 2015, la filiale de Mersch a vu le jour, dirigée sous forme de franchise par Christian Schockmel et sa femme. Tous les produits à base de chocolat sont « Made in Luxembourg ». Bien entendu, il existe également des chocolats et des gâteaux pour les véganes ou les personnes allergiques au gluten. L'offre est complétée par des plats du jour frais ainsi que des wraps, des bouchées à la reine, des Knödel et Gromperenkichelcher (galettes de pomme de terre).

**Chocolate House**  
17 Place Saint Michel  
L-7556 Mersch

Ouvert du lundi au vendredi de 8h00-20h00, le samedi  
de 10h00-20h00, le dimanche de 11h00-20h00

[www.chocolate-house-bonn.lu](http://www.chocolate-house-bonn.lu)



*Warm at heart*

# Tout feu tout flamme Distillerie Adam



Caroline Adam-Van Langendonck est l'une des rares distillatrices du Luxembourg. C'est son beau-père qui lui a appris le métier, perpétuant ainsi une tradition familiale plus que centenaire.



## Distillerie Adam à Kehlen

### Caroline, l'une des rares distillatrices au Luxembourg

À l'été 2013, rien ne laissait encore présager que Caroline Adam-Van Langendonck dirigerait un jour une distillerie. Elle s'apprêtait à déménager à New York avec celui qui était encore son mari, qui devait y exercer son activité professionnelle. C'est alors qu'elle fit la connaissance de Joël Adam. Ils se marièrent et Caroline Adam-Van Langendonck emménagea sur la ferme de la famille Adam, où vivaient également ses nouveaux beaux-parents, Robert Adam et Susie Adam-Stomp. Robert Adam, 83 ans, a toujours été paysan. Il distillait également de l'eau-de-vie, à base de fruit et de grain. C'est une vieille tradition familiale. En

1907, son grand-père Jean Adam avait acheté pour 5000 francs (soit 124 euros) un alambic très moderne pour l'époque. Après le travail, les ouvriers agricoles passaient prendre un demi-litre d'eau-de-vie pour la soirée. À l'époque, il y avait des distilleries partout dans le pays – on en comptait environ un millier. Mais au fil des décennies, ce chiffre n'a cessé de baisser. Aujourd'hui, les consommateurs achètent l'alcool principalement dans les boutiques spécialisées et les supermarchés. Mais Robert Adam a continué à distiller jusqu'à un âge avancé. Son fils Joël n'est pas devenu paysan ni bouilleur de cru, mais secrétaire communal.

Lorsque Caroline Adam-Van Langendonck a emménagé chez Joël Adam sur la ferme « a Lammesch », elle a été immédiatement fascinée par l'alambic. Elle a souvent observé son beau-père lorsqu'il distillait. Il lui a montré et transmis toutes les ficelles du métier. Deux ans plus tard, en 2015, elle a repris l'activité et acheté un nouvel alambic de 350 l. Il s'agit d'un alambic indépendant à bain-marie, chauffé au feu de bois. « C'est une atmosphère totalement différente », explique la distillatrice de 48 ans. Elle aime l'authenticité de la distillation au feu de bois. « Je dois surveiller la flambée en permanence. Cela m'oblige à une attention de tous les instants. Je suis persuadée que le produit n'en est que meilleur. »

Pendant son temps libre, son mari s'occupe des quelque 1000 arbres des vergers de la famille Adam. Il récolte chaque année 5000 kg de mirabelles, auxquelles s'ajoutent les pommes, les poires, les prunes et les cerises. La distillerie de Kehlen abrite des centaines de bouteilles, notamment d'eau-de-vie de cerise, de lie de vin et de fraise. Elle propose également des liqueurs de kiwi, de rhubarbe et de noix. « Mes liqueurs ne sont pas tellement sucrées », précise Caroline Adam-Van Langendonck. « Mes clients me disent qu'ils ne boivent pas de liqueur habituellement, sauf la mienne. » Caroline Adam-Van Langendonck produit également des eaux-de-vie plus exotiques, à base de céleri ou betterave rouge. « J'aime beaucoup essayer de nouvelles choses. » Elle utilise également des plantes aromatiques et des fleurs. « Je fais macérer des petites baies

quelques semaines dans de l'eau-de-vie de pomme. C'est une eau-de-vie amère, qui facilite la digestion. »

Les opérations de distillation se déroulent principalement à l'automne, après les récoltes. Mais le travail n'est pas terminé : il faut encore vendre les bouteilles. Caroline Adam-Van Langendonck se rend sur les marchés hebdomadaires et les foires. En revanche, elle ne vend pas sur internet. Un choix délibéré : « J'aime rencontrer mes clients en personne », insiste-t-elle. À l'occasion, ils pourront aussi visiter le musée de la distillerie. Susie et Robert Adam-Stomp l'ont inauguré en 2007, à l'occasion du centenaire de la distillerie, et ont déjà accueilli des invités de renom, p. ex. Jean-Claude Juncker, ancien Premier ministre du Luxembourg et ancien président de la Commission européenne.

Les lettres « Adam » sont aussi les initiales d'Anno 1907 Distillerie Artisanale du Musée. Le musée occupe plusieurs pièces de la ferme. On y trouve notamment de vieilles cartes postales figurant des hommes ivres houspillés par leurs femmes en colère. Le livre d'un prêtre s'intéresse au « fléau de l'eau-de-vie, ses conséquences et ses remèdes ». Des centaines de verres à liqueur anciens sont exposés dans des armoires et l'on peut également admirer l'ancien alambic datant de 1907. Le musée présente aussi des poupées revêtues de tenues d'époque, une ancienne cuisinière, des moulins à café, de la vaisselle, etc. « Nous voulons transporter les visiteurs dans la vie telle qu'elle était il y a 100 ans », explique Robert

Adam. Sa femme et lui ont chiné bon nombre des objets exposés sur les marchés aux puces. Il est particulièrement fier d'une impressionnante machine à vapeur de 1899 et d'un phonographe encore fonctionnel de Thomas Edison, datant de 1900, précurseur du gramophone, qui servait à enregistrer la musique sur des cylindres.

Caroline Adam-Van Langendonck est très attachée à tous ces vieux objets et aux histoires qu'ils racontent. La vie à la ferme lui a permis de se connecter à la terre – et l'histoire du lieu lui a donné un avenir.

**Distillerie Adam**  
13, Rue d'Olm  
Kehlen

La distillerie Adam est ouverte le vendredi de 14h00-18h00, mais il est aussi possible de prendre rendez-vous.

[www.distillerie-adam.lu](http://www.distillerie-adam.lu)



Le maître distillateur  
de Contern  
Distillerie Muller-Lemmer



Dans une autre vie, Jean-Claude Muller était enseignant. Mais la tradition familiale a fini par l'emporter. Aujourd'hui, sa femme et lui sont agriculteurs et gèrent en parallèle une distillerie célèbre au Luxembourg.

## Distillerie Muller-Lemmer à Contern



Jean-Claude Muller, 45 ans, verse le dernier seau d'eau-de-vie de mirabelle fraîchement distillée dans la cuve, mais il laisse le couvercle légèrement ouvert. Puis il le recouvre d'un chiffon en coton. « Pour que l'eau-de-vie puisse respirer », explique-t-il. L'eau-de-vie de mirabelle est stockée au moins six mois en cuve, « pour que les mauvais esprits s'échappent et qu'elle se repose du processus éprouvant que constitue la distillation ». C'est ce que son grand-oncle Camille Medinger lui a appris. En réalité, cette pratique rend l'eau-de-vie plus ronde. « Mais il faut qu'elle soit bonne dès le départ. Une mauvaise eau-de-vie ne s'améliore pas en vieillissant », insiste Jean-Claude Muller. La

ferme de Contern, qu'il dirige avec sa femme Annick Lemmer, est aux mains de la même famille depuis six générations. Ils y ont ajouté, en 2008, une distillerie. Pourtant, initialement, la reprise de l'entreprise familiale n'allait absolument pas de soi.

Les grands-parents ont pris leur retraite en 1991, mais leurs enfants, les parents de Jean-Claude Muller, ne voulaient pas poursuivre l'activité agricole d'élevage de bétail, de production de lait et de pommes de terre. Jean-Claude Muller n'était alors qu'un adolescent. Il est finalement devenu instituteur, mais il n'a pas pour autant délaissé la ferme. En parallèle, il cultivait des pom-

mes de terre et du blé. « Pour moi, c'était davantage un passe-temps », dit-il. La distillation d'eau-de-vie en était un autre. « Nous avons toujours distillé nos propres fruits », poursuit-il – ou plus précisément : fait distiller. Mais l'opération devenait de plus en plus difficile. « Il y avait de moins en moins de bouilleurs de cru. » En 2008, Jean-Claude Muller a acquis auprès de l'État le droit de distiller ainsi qu'un alambic de 250 l. Une activité qui devait initialement rester modeste : sa femme et lui ne voulaient pas produire plus de 500 l par an. Aujourd'hui, ils produisent entre 6000 et 8000 l par an, ce qui représente entre un tiers et la moitié de leur chiffre d'affaires. En 2014, Jean-Claude Muller a décidé de quitter son poste d'instituteur et, avec sa femme, de se consacrer entièrement à son entreprise.

Le reste du chiffre d'affaires vient principalement de leur activité de maraîchage. Ils produisent des légumes sur 16 ha, des fruits sur 8 ha et des pommes de terre sur 4 ha. Au total, ils exploitent 40 ha. Pendant la saison, le couple livre entre 15 000 et 20 000 salades par semaine à la chaîne de supermarchés Cactus. « L'avantage, c'est que je peux ainsi occuper mes employés tout au long de l'année. » Du printemps à l'automne, ils cultivent des fruits et des légumes, tandis que l'hiver est principalement consacré à la distillation de « tout ce qui se présente », explique Jean-Claude Muller : mirabelles, quetsches, poires Williams, pommes, cerises,

coings, framboises, fraises, sureau. « Ce qu'il y a de beau dans l'eau-de-vie, c'est l'art de conserver les fruits. »

L'entreprise produit également des eaux-de-vie de lie de vin et de marc de raisin typiquement luxembourgeoises, à base de raisins pressés. Le gin est aussi un incontournable. Le Twin-Gin de Jean-Claude Muller est composé de 17 herbes aromatiques, épices et agrumes différents, sur une base de genévrier. « L'eau-de-vie de mirabelle est notre best-seller », affirme-t-il. Le gin arrive en deuxième position. Le degré de maturité des fruits joue un rôle essentiel dans l'eau-de-vie de mirabelle. « La mirabelle ne développe bien son goût qu'à pleine maturité. » Jean-Claude Muller distille en préservant les arômes, ce que n'ont pas manqué de remarquer les dégustateurs de la société allemande d'agriculture (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft – DLG), qui lui ont décerné la médaille d'or.

Depuis dix ans, le Conternois produit également un whisky à base de seigle – avec une petite proportion d'orge malté. Il a été baptisé « Éim Néckels », du nom de Nicolas Melchior, aussi appelé Éim (oncle) Néckels, l'ancêtre de Jean-Claude Muller qui avait fait l'acquisition de la ferme en 1844. Le whisky mûrit exclusivement en fût de sherry, ce qui est considéré comme une particularité par les amateurs de whisky. Cela signifie également que pendant les cinq premières années, Jean-Claude Muller ne savait pas si son whisky serait bon et bien accueilli par les clients. Une mission finalement ac-

complie avec brio, certainement en raison de la grande attention qu'il porte à l'étape de distillation. Tout juste distillé, le whisky – alors appelé New Make – a déjà bon goût, sans maturation en fût. « C'est un whisky très agréable que tout le monde peut apprécier », selon Jean-Claude Muller. Son nez révèle des notes fruitées, tandis qu'il développe une douceur et une plénitude en bouche inhabituelles pour un si jeune whisky : on lui donne bien cinq ans de plus. Ses 43° lui confèrent une belle saveur épicée. La finale est douce et moyennement longue. Un produit réussi.

La distillerie Muller-Lemmer en produit chaque année 500 bouteilles, mais seulement un fût. Il s'agit donc d'un whisky single cask, qui n'a pas toujours le même goût. « Son caractère évolue d'une année à l'autre », souligne Jean-Claude Muller. Désormais, il tente aussi des expériences avec des fûts à porto et des fûts de chêne neufs luxembourgeois. « J'ai toujours de nouvelles idées. » Il y a deux ans, ils ont construit d'autres espaces de stockage et un salon de dégusta-

tion pour accueillir les groupes. De temps à autre, Jean-Claude Muller retire le chiffon des cuves d'alcool de fruit et respire l'odeur de l'eau-de-vie. Puis il replace le chiffon. L'eau-de-vie a encore besoin d'un peu de temps. Les produits de la distillerie Muller-Lemmer sont disponibles en ligne sur <https://letzshop.lu/de/vendors/muller-lemmer-sarl> ou directement à la ferme.

**Distillerie Muller-Lemmer**  
1, Rue de Moutfort  
Contern

Le magasin à la ferme est ouvert du mardi au jeudi de 16h00-19h00, le vendredi de 9h00-12h00 et de 16h00-19h00 ainsi que le samedi de 8h00-16h00.

[www.mullerlemmer.lu](http://www.mullerlemmer.lu)





# PROGRAMME CULTUREL 20/21



[www.dmillen.lu](http://www.dmillen.lu)



[www.kinneksbond.lu](http://www.kinneksbond.lu)



[www.kulturhaus.lu](http://www.kulturhaus.lu)



[www.khn.lu](http://www.khn.lu)

**MANUKULTURA**

 [ManuKulturaUseldange](https://www.facebook.com/ManuKulturaUseldange)

L'Office régional du Tourisme Centre/Ouest propose des visites guidées sur demande pendant toute l'année dans la région du Guttland.



Pour plus d'informations et réservations :

[www.visitguttland.lu](http://www.visitguttland.lu) | [info@visitguttland.lu](mailto:info@visitguttland.lu) | +352 28 22 78 62

# Offices de tourisme dans la région du Guttland

## Useldange

### Tourist Info Atert-Wark

1, am Millenhaff  
L-8706 Useldange  
T +352 23 63 00 51 28  
info@visitatertwark.lu  
[www.visitatertwark.lu](http://www.visitatertwark.lu)

Basse-saison: Lundi-vendredi :  
10h00-12h00 & 14h00-17h00

## Steinfort

### Mirador Naturschutzzentrum

1, rue Collart  
L-8414 Steinfort  
T +352 26 39 34 08  
mirador@anf.etat.lu  
[www.nature.lu](http://www.nature.lu)

Lundi-vendredi :  
8h00-12h00 & 13h00-17h00



### Transport public GRATUIT au Luxembourg MOBILITÉITSZENTRAL

Les agents de la centrale de mobilité vous fournissent des informations sur le transport public ainsi que sur les alternatives en options de mobilité (mobilité douce, covoiturage, etc.). Faites une recherche de l'horaire sur le site web, qui inclue tous les moyens de transport.

T +352 24 65 24 65  
[www.mobiliteit.lu](http://www.mobiliteit.lu)

## Brochures digitales



### Découvrez la région Guttland

Découvrez toutes les attractions touristiques de la région centre et ouest du Luxembourg!



### Randonnée dans le Guttland

Partez à la découverte de la multitude de sentiers de randonnée; sentiers nationaux, sentiers de gare en gare, randonnées à thèmes, ...



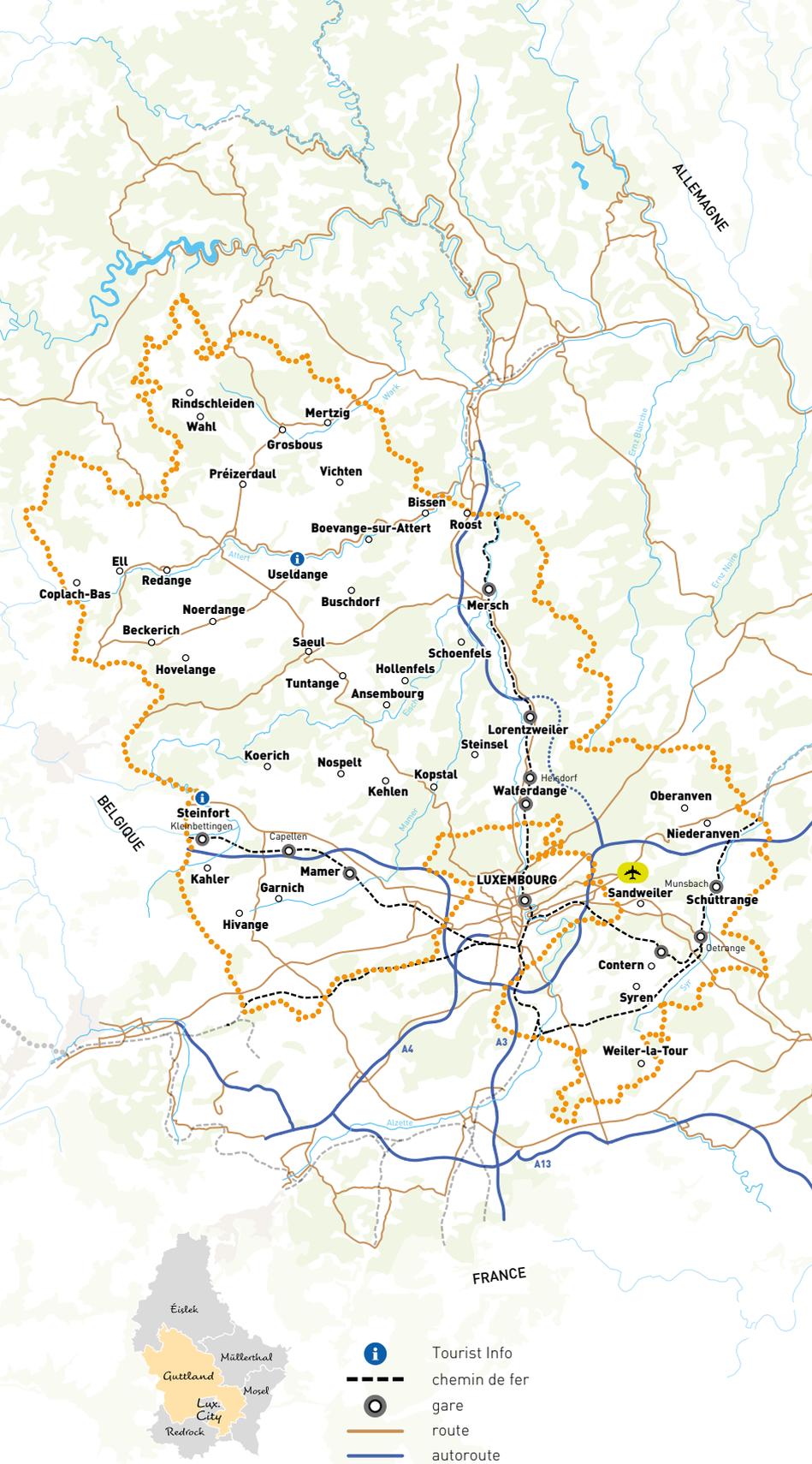
### Cyclisme dans le Guttland

En plus des nombreuses pistes cyclables nationales, des pistes thématiques ainsi que les itinéraires VTT vous offrent action et plaisir sur le vélo!



### Le nouveau magazine Guttland Stories

Regroupe des expériences insolites dans le Centre et Ouest du Grand-Duché du Luxembourg à travers un contenu authentique et inspirant.



**Editeur**

Office régional du Tourisme  
 Centre/Ouest Luxembourg  
 B.P. 150 / L-7502 Mersch  
 T +352 28 22 78 62  
 info@visitguttland.lu  
 VisitGuttland  
 @visitguttland  
 www.visitguttland.lu



© ORTCO

Tous les droits réservés.  
 Toute utilisation ou reproduction, totale ou partielle,  
 est strictement interdite sans autorisation écrite au  
 préalable de l'éditeur.

**Layout**

Sandro Rosselli, artandwise.lu

**Conception originale**

ampersand.studio pour Luci.travel

**Rédaction**

Ingrid van der Kley, artandwise.lu  
 Jan Söfjer  
 Julia Schrell, www.opderschock.lu

**Traductions**

Trans@

**Impression**

Imprimerie Reka s.a.

**Tirage**

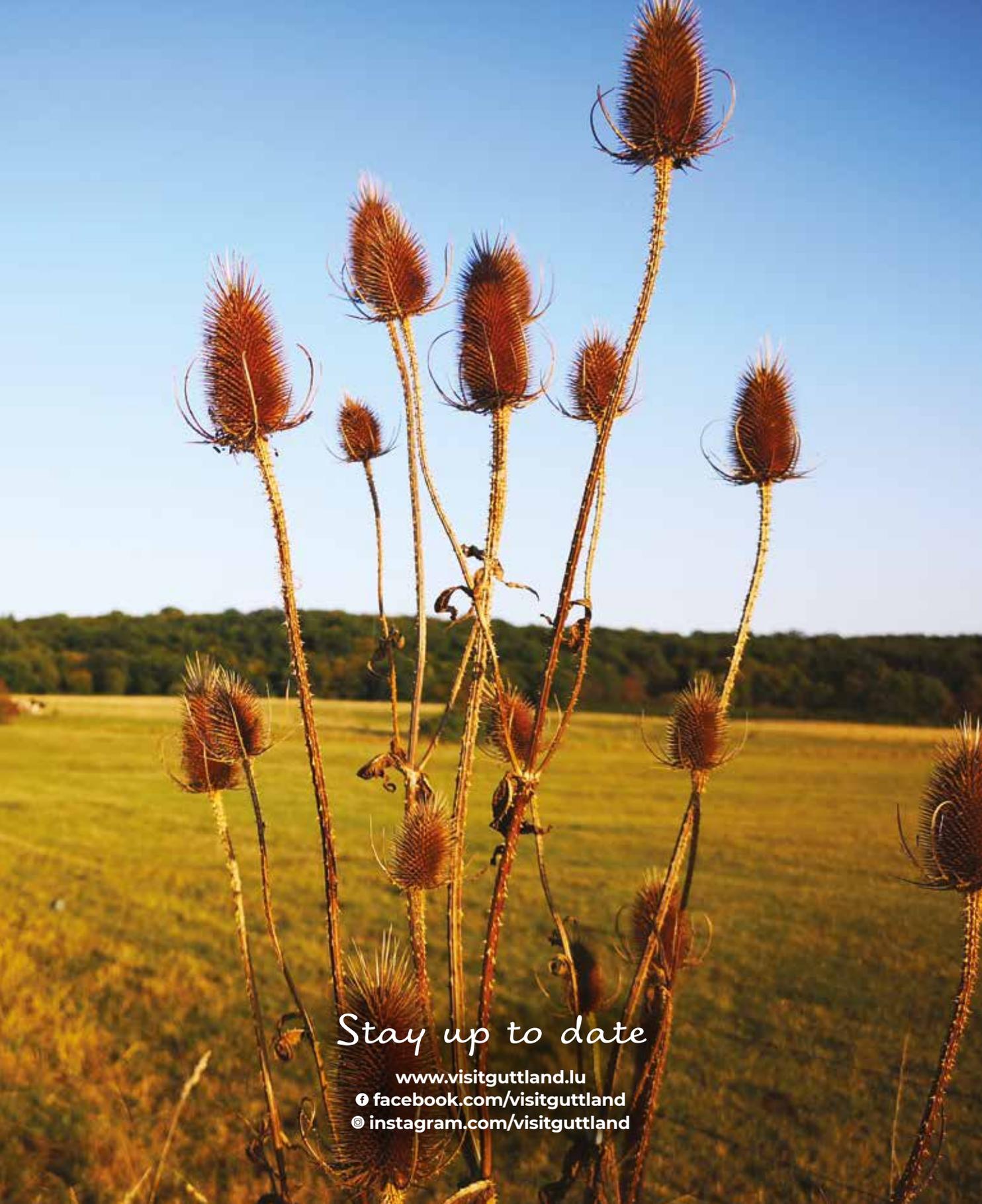
Tirage total : 2.500  
 Edition française : 1.000

**Langues**

Français, Allemand, Anglais

**Photos**

ORTCO, Elisabeth Ney, Oli Kerner  
 Jim Schmitz, Alpaka Trekking Hovelange,  
 PIDAL, Margaretha Maeyens, Syrdall Schwemm,  
 Henri Krier, Marc Lazzarini, Christof Weber,  
 Vitarium, Commune de Steinfort,  
 Commune de Walferdange, Module-Club  
 Luxembourg a.s.b.l., Nico Lucas, Op der Schock  
 a.s.b.l. & s.c., Jan Söfjer, Chocolate House Mersch,  
 Tom CV. Schintgen (www.foto-schintgen.lu), Sophie  
 Margue, Nic. Molitor vu Bungeref (du livre  
 « No 100 Joer un d'Liicht »), Adobe Stock



*Stay up to date*

[www.visitguttland.lu](http://www.visitguttland.lu)

[facebook.com/visitguttland](https://www.facebook.com/visitguttland)

[instagram.com/visitguttland](https://www.instagram.com/visitguttland)