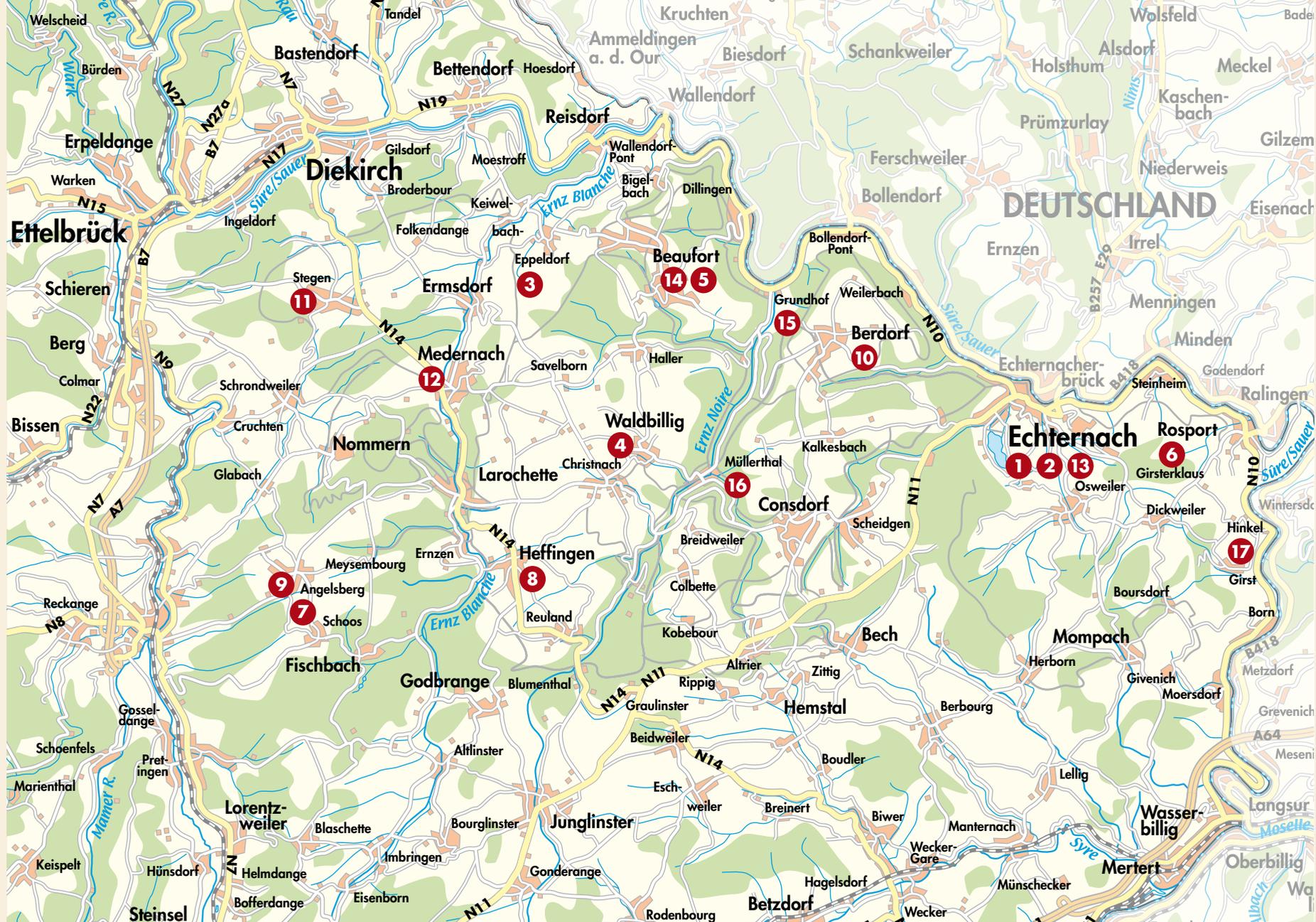


PANIER DU TERROIR



REGION MULLERTHAL
PETITE SUISSE LUXEMBOURGEOISE





- | | | | | | | | |
|--|---------|---------------------------------|---------|--|---------|----------------------------------|---------|
| 1 Moulin J.P. Dieschbourg | Page 8 | 6 Georges Schiltz | Page 16 | 11 Bio-Haff Daniel Baltes | Page 25 | 16 Heringer Millen | Page 31 |
| 2 Chocolaterie Pâtisserie Thinnès | Page 9 | 7 Angsber Brennerei | Page 18 | 12 Roger Baulesch | Page 26 | 17 Kulturhaff Millermoler | Page 32 |
| 3 Eppelpress | Page 13 | 8 Georges Sins | Page 19 | 13 Boucherie-Charcuterie Osweiler | Page 27 | | |
| 4 Distillerie du Mullerthal | Page 14 | 9 Renske Kolber-Helmrath | Page 21 | 14 Boucherie Wietor | Page 28 | | |
| 5 Château de Beaufort | Page 15 | 10 Haff Schmalen-Brouwer | Page 24 | 15 Hôtel-Restaurant L'Ernz Noire | Page 30 | | |

Table des matières



*Que savez-vous...
à propos des paysages et des
moulins*

Page 7-9



6 Introduction par Yves Wengler -
président LEADER Mullerthal

*Que savez-vous...
à propos de la région des
vergers du Mullerthal*

Page 12-14



15 Eppelpress
16 Distillerie du Mullerthal
17 Château de Beaufort
18 Georges Schiltz

*Que savez-vous...
à propos de l'initiative des
cultivateurs de sureau du
Mullerthal*

Page 19



20 Angsber Brennerei
21 Georges Sins

*Que savez-vous...
à propos du miel et de la cire
d'abeille*

Page 22



23 Renske Kolber-Helmrath

*Que savez-vous...
à propos des produits laitiers
et de viande*

Page 24-25



26 Haff Schmalen-Brouwer
27 Bio-Haff Daniel Baltès
28 Roger Baulesch
29 Boucherie-Charcuterie Osweiler
30 Boucherie Wietor

*Que savez-vous...
à propos des produits régio-
naux dans les restaurants*

Page 31



32 Hôtel-Restaurant L'Ernz Noire
33 Heringer Millen
34 Kulturhaff Millermoler

35 Le panier cadeau

36 Le Service de livraison

Votre panier de la ménagère débordant de la „Qualité du Mullerthal“

L'idée était toute simple et l'objectif très clair: «produit sur place – consommé sur place». Ou comme Goethe le disait déjà: «Pourquoi chercher au loin ce qu'on a à portée de main» les produits agricoles de grande qualité, fabriqués dans la région du Mullerthal, doivent se retrouver sur la table des habitants de la région. Un trajet plus court, moins de frais de transport, cela donne des produits frais défiant toute concurrence.

C'est très facile à dire, mais dans la pratique on rencontre toutefois quelques obstacles. Les produits régionaux doivent, tout d'abord être remarqués sur le marché. Par ailleurs, les habitudes d'achat sont, à notre époque où le temps n'existe plus, concentrées sur les supermarchés. Le désir de nombreux consommateurs est très clair: acheter tout ce qu'il faut, au même endroit de préférence, une fois par semaine, si possible, au meilleur rapport qualité-prix.

Mais, il y a aussi l'autre côté de la médaille, lequel rend les produits régionaux à nouveau attrayants. Suite aux nombreux scandales alimentaires, les consommateurs éprouvent de l'inquiétude. Ils souhaitent, non seulement, en savoir plus sur l'origine des produits et les processus de production, mais, également, consommer des aliments dont ils connaissent le lieu de production.

Dix-sept de ces producteurs et vendeurs directs régionaux se sont réunis en 2005 afin de mieux pouvoir amener leurs produits dans les paniers de leurs clients. Ils sont représentés sur les marchés, ont échangé des produits entre eux pour un éventuel traitement de ceux-ci et font la promotion des avantages des produits agricoles régionaux.

Ce «panier de la ménagère» devrait aussi contribuer à rapprocher de vous la palette des produits régionaux. Les vendeurs représentés ici ne sont qu'une petite partie des fournisseurs régionaux possibles, ils vous proposent, toutefois une large gamme de produits: que ce soit selon la tradition, comme le fabricant de la seule et unique «liqueur du château» de Beaufort, ou de manière innovatrice, comme les producteurs de sureau qui mettent sur le marché des produits nouveaux de haute qualité avec un savoir-faire ancien.

Le groupe LEADER Mullerthal et l'association «Regional Initiatives Müllerthal - RIM asbl.» soutiennent le concept des producteurs régionaux et y voient l'opportunité de conserver l'infrastructure régionale, de garantir la survie des entreprises et la sécurité de l'emploi dans la région, d'améliorer la valeur ajoutée régionale, ainsi que la qualité de vie de la région. De nombreux exemples de ce catalogue montrent à quel point l'utilisation agricole régionale contribue aussi directement à notre paysage culturel et à notre identité régionale.

En fin de compte, cela dépend de vous de décider de la variété de ce que vous souhaitez trouver devant votre porte. Soutenez votre région en achetant les produits régionaux «Qualité du Mullerthal»!

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de bons achats à la lecture de ce catalogue.

Yves Wengler
 Président
 GAL LEADER Mullerthal



...à propos des paysages et des moulins

Située dans l'est du Luxembourg, la région Mullerthal est avant tout connue pour ses ruisseaux sinueux bordés d'impressionnantes falaises de grès. Les vallées idylliques de l'Ernz Noire sont depuis longtemps une destination touristique; déjà au XIXe siècle, la «Petite Suisse luxembourgeoise» était le paradis des randonneurs.

D'un point de vue étymologique, la désignation de toute la région LEADER «Mullerthal» est en rapport direct avec le thème des moulins. On retrouve le nom «Mullerdaile» dans des sources historiques de 1411 après Jésus-Christ, en référence à la vallée de l'Ernz Noire, en aval du château de Heringen où se dressaient deux moulins.

Aujourd'hui encore, la localité Mullerthal est

doté des deux anciens moulins. Un des deux moulins à eau, situé au «Walbilligerbach» fut restauré par la commune de Walbillig. Depuis 2009, la roue tourne à nouveau dans ce moulin historique, dit «Heringermillen». Un point d'information touristique ainsi qu'une brasserie sont intégrés dans le bâtiment, situé directement sur les sentiers du Mullerthal Trail, un réseau de renommée internationale.

À l'époque préindustrielle, les moulins marquaient le paysage de leur empreinte. Plus de 80 moulins bordaient les ruisseaux de l'Ernz Blanche et de l'Ernz Noire, du Lauterbornbach et de la Sûre.

Emile Erpelding, historien des moulins, qua-



Il y a jadis Echternach (qui possédait 15 moulins à l'époque) de «ville reine des moulins». Au milieu du XIX^e siècle, le Lauterbornerbach alimentait encore onze roues à aubes sur ses trois kilomètres entre Lauterborn et Echternach. C'est ici que se trouve le seul moulin encore en activité de la région: le Moulin J.P. Dieschbourg.

Traces de moulins sur le Mullerthal Trail:

- le barrage du Dominiksmillen dans le Hallerbach;
- l'ancien moulin à huile de Consdorf a été bien conservé;
- restes de murs devant le Château de Beaufort, les vieilles cartes postales;
- carrière de Hohlay

«Meunier, tu dors!

Ton moulin ton moulin va trop vite,

Meunier, tu dors!

Ton moulin ton moulin va trop fort.»

Le terme générique «moulin» (du latin molina et du grec Mýle) désigne depuis l'Antiquité non seulement les moulins à grain, mais aussi tout type de dispositifs alimentés à l'énergie hydraulique. Longtemps les moulins, que nous considérons de nos jours d'un regard romantique, ont été synonymes de progrès. À l'époque, ils incarnaient les débuts de la modernisation et de la mécanisation. Le meunier était l'archétype de l'homme moderne qui pouvait travailler jour et nuit à l'aide de l'énergie hydraulique (ou éolienne).

Durant des siècles, les moulins désignèrent de nombreuses variétés d'ateliers de production pour divers métiers. Ainsi, nous trouvons encore aujourd'hui de nombreuses traces des moulins le long de nos ruisseaux, dont un moulin à huile à Consdorf, qui moulaient des noix, du colza, des fânes et bien d'autres matières premières. Des scieries, comme celle de Medernach qui possède



encore une turbine opérationnelle, se trouvaient dans presque tous les villages. Larochette était connu pour ses étoffes et possédait des moulins à foulon. Des fonderies et forges étaient situés à Fischbach, Haller et Grundhof.

L'utilisation de la force hydraulique a parfois été conservée jusqu'à nos jours. Aux barrages de l'Ernz Blanche et du Lauterbornerbach, de l'électricité est encore produite au moyen de turbines.

Les moulins en activité de Mullerthal

Actuellement, peu de moulins sont encore en activité au Luxembourg - seuls deux moulins à grain ont encore une vocation industrielle dans tout le Grand Duché, dont un dans la région de Mullerthal. À l'entrée d'Echternach, à Lauterborn, le Moulin J.P. Dieschbourg (également appelé «Specksmillen» en langage populaire) est encore actionné par l'énergie hydraulique procurée par le Lauterbornerbach. Depuis 1738 le nom de Dieschbourg est étroitement lié aux moulins de la région Echternach. En 1897, Jean-Pierre Dieschbourg acheta le moulin dit «Specksmühle» aux enchères. La tradition familiale se perpétua jusqu'à nos jours, en conciliant tradition et pensée moderne et progressiste - comme c'était souvent le cas chez les meuniers. Avec passion les céréales sont encore moulues de façon traditionnelle et artisanale, tout en respectant les critères de qualité modernes.



Tradition oblige, le moulin à grain et le moulin à café

Meunier passionné et buveur de café invétéré, Jean-Paul Dieschbourg décida en 1992 de poursuivre la torréfaction du café de qualité de la maison de tradition «Boursy» d'Echternach. La torréfaction, en activité depuis 1883 à Echternach, fut alors intégrée au complexe du moulin à Lauterborn. Les recettes traditionnelles des précieux mélanges d'arabica ont été conservées, et de nouvelles variétés de café issu du commerce équitable et de culture biologique ont été introduites. Depuis lors, l'entreprise familiale de Lauterborn moule non seulement la farine, mais torréfie et moule aussi le café.

Curiosités sur le thème des moulins:

- Le centre touristique Heringer Millen, visite du moulin et gastronomie.
- Le musée Tudor à Rosport.
- Les carrières de Hohlay.
- La visite (sur réservation) et la boutique du Moulin J.P. Dieschbourg à Lauterborn.

Lectures: Les moulins du Mullerthal de Carole Dieschbourg, paru aux éditions Guy Binsfeld en 2007. Photos de Christof Weber, livre relié, 220 pages.

Moulin J.P. Dieschbourg



Farine et café du Moulin J.P. Dieschbourg

Depuis 1897, le Moulin J.P. Dieschbourg de Lauterborn est synonyme de tradition, qualité et service. La passion, le savoir-faire artisanal et choix des meilleurs froments et seigles du Luxembourg nous permettent de produire une farine régionale de bonne qualité. Notre riche palette de produits comprend 15 variétés de farines mixtes de seigle et de froment pour la confection de délicieux pains et pâtisseries. Régionalité, le respect de l'environnement et de nos ressources naturelles sont les maîtres-mots de la philosophie de notre entreprise, c'est pourquoi, nous travaillons avec le label «Produit du Terroir-Lëtzebuurger Miel» ainsi que les labels «biolabel» et «Demeter». Depuis 2009, nous moulons également de l'épeautre du parc naturel de la Haute Sûre (Spelz vum Séi) et du sarrasin de l'Our, qui viennent ainsi compléter notre assortiment.

*Nous moulons naturellement
que le meilleur pour vous.*

Laissez-vous séduire par nos cafés! Nous torréfions du café des meilleures destinations du monde. Le processus traditionnel permet aux grains de café de développer tout leur arôme. La transparence et le respect d'autrui et de la nature sont aussi d'une grande importance, c'est pourquoi nous torréfions surtout du café provenant du commerce équitable et de la culture biologique. Fraîchement torrifié, vous pouvez déguster, savourer et acheter notre café (en grains ou moulu) au magasin du moulin, ouvert pour vous tous les jours de la semaine.

Votre garantie pour une bonne farine, du bon café et un bon service.



Moulin J.P. Dieschbourg

Lauterbourg-Halte – L-6562 Echternach
Tél.: 72 00 36 – Fax: 72 05 84
email: contact@moulin-dieschbourg.lu
www.moulin-dieschbourg.lu



Chocolaterie Pâtisserie Thinnès



Pâtissier, glacier, chocolatier et maître boulanger, le patron de l'établissement est quotidiennement présent en personne dans les salles de production modernes d'Echternach. Il supervise la confection de ses délices «maison».

Son savoir-faire de tradition exclut donc par principe l'utilisation de tout produit fini ou aliment génétiquement modifié. Pourtant, il n'hésite pas à adapter ses douceurs à l'esprit du temps.

Ainsi, la spécialité de la maison, les Pavés d'Echternach, sont des nougats pralinés délicatement fondants, réalisés avec une double quantité de miel à la place du sucre, ce qui leur procure leur goût extraordinaire.

Pour ses produits artisanaux brevetés, la Chocolaterie Thinnès s'approvisionne chez un apiculteur luxembourgeois de la région, qui fournit différentes variétés de miel pour cette spécialité régionale et détient le label de qualité «Marque nationale».

D'excellente qualité, les amandes, pistaches et noix sont triées exclusivement à la main, et uniquement du chocolat de couverture de qualité est utilisé pour la fabrication de ces délicieuses pralines d'Echternach.

Pas étonnant donc que Claude Thinnès soit depuis de nombreuses années membre d'Euro Toques, une association des meilleurs chefs européens.



Chocolaterie Pâtisserie Thinnès

28, rue du pont – L-6471 Echternach
Tél.: 72 00 39 – Fax: 72 73 09
email: patisserie-thinnes@gmx.net



Que savez-vous...



...à propos de la région des vergers du Mullerthal

Au détour d'une balade dans l'est du Luxembourg (et particulièrement au printemps), vous pourrez admirer la beauté des vergers haute tige qui marquent le paysage de leur empreinte. Dans toutes les communes de la région Mullerthal, on trouve plus de 50 arbres fruitiers au km², et plus de 250 à Bech, Nommern, Rosport et Reisdorf. Le pommier, qui domine dans la région, représente plus de 50% du parc arboricole. Les variétés comme la Rambour et la Triomphe sont très bien adaptées aux conditions de la région et constituent donc l'ingrédient idéal de jus et distillats de grande valeur. On trouve aussi surtout des prunes (35%), des mirabelles, des cerises, des noix et différentes variétés de poires.

Les arbres fruitiers bénéficient du microclimat du Mullerthal: des précipitations faibles mais suffisantes (600-800 mm) et des températures relativement douces. Les pommiers préfèrent un sol chaud, profond et riche en substances nutritives, orienté au sud-ouest, tandis que les pruniers se développent également bien sur des sols humides.

Jusqu'il y a quelques décennies, de nombreuses familles faisaient «leurs» confitures, conservées en bocaux, ou entreposaient les fruits en cageots pour l'hiver. La plupart des fruits étaient distillés ou fermentés pour faire du cidre. La teneur en alcool de celle-ci lui permettait d'être conservée sans problème, ce qui en fit l'une des principales boissons de



la population durant des siècles. L'évolution des habitudes de consommation et les importations bon marché de fruits du monde entier ont entraîné une érosion massive des prix des fruits régionaux. Ainsi, les propriétaires de nombreux vergers haute tige de la région Mullerthal se sont désintéressés de leur exploitation. Bon nombre d'arbres ne sont donc plus régulièrement entretenus ou remplacés. Depuis 1902, au Luxembourg, le nombre d'arbres à haute tige est passé d'un million à moins de 200 000 unités.

La disparition des vergers a sonné le glas des traditions, du savoir-faire transmis de génération en génération ainsi que de l'extraordinaire diversité génétique des anciennes variétés. Les paysages ont perdu leur charme esthétique, et le biotope des plus de 3000 espèces végétales et animales de nos vergers est menacé. Or, les prés-vergers procurent espace et nourriture aux chevêches, hérissons, loirs, papillons, bourdons et abeilles.

En outre, les vergers régionaux nous procurent des aliments frais et sains.

Pour assurer la pérennité de nos prés-vergers, les entreprises de transformation de fruits de Mullerthal veulent créer des filières

Le saviez-vous?

- En outre de sa teneur en vitamines, le jus de pomme procure aussi des minéraux et des oligoéléments comme le fer, le zinc et le magnésium.
- 70% des vitamines d'une pomme se trouvent dans la pelure ou juste sous celle-ci.
- Le jus de pomme naturel de vergers non traités possède cinq fois plus d'antioxydants que le jus concentré. Les antioxydants protègent les vaisseaux sanguins, ont des vertus anti-inflammatoires et empêchent la formation de nitrosamines cancérigènes.
- Les noix sont riches en acides gras Oméga-3.
- Riches en phosphore, les poires favorisent la concentration.

«Une pomme chaque matin
éloigne le médecin!»

de valorisation des fruits régionaux, en les transformant en délicieux produits de qualité. En parcourant les pages suivantes, vous aurez un aperçu de leur offre étoffée.

Faites-vous plaisir et contribuez ainsi à la conservation de ce paysage culturel unique en son genre!



Le jus de vos pommes

La création de l'Eppelpress est la suite d'une initiative des pompiers locaux, qui récoltaient chaque année les pommes des vergers d'Eppeldorf pour gagner du jus de pommes pour leur «Jour de la Pomme» annuel (le 3ème dimanche d'octobre). Vu l'augmentation de la demande de jus du terroir, les limites de capacité de fabrication de jus de pommes dans la presse traditionnelle ont rapidement été atteintes. Par conséquent on recherchait une solution plus adaptée en visitant des fabricants de jus à l'étranger et un salon professionnel. Il en résultait la décision

qu'une presse à rouleaux était la machine la mieux adaptée.

Vu qu'il n'était pas possible de réaliser un tel projet sur la base d'une association, Jean-Paul Friederes d'Eppeldorf a décidé de consacrer une partie de son entreprise agricole à la fabrication professionnelle de jus de pommes.

Depuis l'automne 2008, Eppelpress à Eppeldorf offre la possibilité de faire presser ses pommes. La particularité est que chacun a la possibilité de faire presser le jus de ses propres pommes. De cette façon la qualité des fruits détermine la qualité du jus qui en est gagné.

C'est ainsi qu'a démarré une volonté bien définie de valoriser les fruits du terroir, de prendre soin des arbres fruitiers et de rentabiliser les fruits, même en quantité réduite.

De plus, on fabrique également chez Eppelpress du jus de pommes et différents mélanges à base de ce jus pour la vente directe.

«Celui qui comprend l'essence du pommier, récolte la séduction.»

Demeter Landbau



EPPELPRESS



La décision d'intégrer la fabrication professionnelle de jus de pommes comme un élément à part entière dans l'entreprise agricole Friederes d'Eppeldorf allait de paire avec la conviction que les produits du terroir représentent une valeur particulière au niveau de notre nutrition qui mérite aussi toute notre attention. Que l'on soit motivé par l'aspect santé ou écologique, les fruits du terroir sont utilisés pour composer des denrées alimentaires saines, savoureuses et naturelles.

le jus de vos pommes

Chez Eppelpress, il est, notamment, possible de laisser extraire du jus de ses pommes qu'on a cultivées soi-même. Ce service est possible sur rendez-vous pour des quantités à partir de +/- 200 kg de pommes.

vente de jus de pommes et mélanges de jus

D'autre part, Eppelpress propose à la vente du jus de pommes naturel sans le moindre additif. A partir de ce jus de pommes, provenant des vergers du terroir, on compose de délicieux mélanges: pomme-carotte, pomme-fleurs de sureau, pomme-

sureau, pomme-poire, pomme-cerise, pomme-argousier.

Tous les jus de pommes et leurs mélanges sont proposés dans des Bag-in-Box pratiques et respectueux de l'environnement. Bien entendu couleur vert pomme!

Avez-vous déjà goûté notre délicieux sirop de fleurs de sureau fait maison en bouteille de 0,5 litre. Diluez-le dans de l'eau ou du moussoux (!) ou comme petite note de fantaisie dans vos desserts faits maison! En dégustant cette boisson, vous bénéficiez notamment de la haute teneur en vitamine C contenue dans le jus de sureau (avec ou sans sucre) qui renforce votre système immunitaire.

vente de confitures

Déguster des fruits du terroir dès le petit-déjeuner? Eppelpress propose à la vente de délicieuses confitures confectionnées selon les recettes traditionnelle, avec des ingrédients 100% naturels et faits maison.

Nous nous réjouissons de votre appel ou de votre visite sur rendez-vous chez Eppelpress à Eppeldorf!



jean-paul friederes
12a beforterstrooss
9365 eppelduerf
tél 691 83 61 85
friederes@eppelpress.lu
www.eppelpress.lu

Distillerie du Mullerthal

Distillerie du Mullerthal: 200 ans de tradition familiale à Waldbillig

En 1808, la famille Mathias Terrens-Kolkes exploitait une distillerie qui s'est perpétuée de père en fils au fil du temps.

Plus de cent arbres fruitiers, des meilleurs variétés, assurent la qualité et la base de l'excellence et font tourner la distillerie de Monsieur Edouard Lies-Weydert sans relâche depuis plusieurs décennies déjà. Les clients qui viennent visiter et déguster, peuvent découvrir dans les rayons, non seulement des eaux-de-vie, mais aussi des liqueurs.



La palette des produits couvre tous les alcools distillés typiques pour le Luxembourg, ainsi que des spécialités de sureau sauvage, telles que «Ugemachter Hielenderdrepp», «Hielenderlikör» et «Hielenderbléielikör», un «Marc de la Moselle» – le bon génie du vignoble – le «Weinhefeschnaps», qui selon madame Marie-Josée Lies-Weyderts est le point d'orgue indispensable de tout repas et doit se trouver dans les armoires de tous les ménages.

Rien qu'en ce qui concerne les poires, il existe différentes variétés que l'on peut mettre en bouteille, les spécialités les plus connues sont, outre les poires William et Napoléon, les poires Neelchesbiren, du terroir, que l'on récolte principalement entre Mersch et Bitburg. Edouard Lies-Weydert bat tous les records en matière d'offre. Sa liste de produits compte, en plus des produits en dégustation, pas moins de 24 produits que l'on peut acheter «mais il y en a bien plus encore, mais le papier était trop petit», nous dit ce sympathique monsieur avec un clin d'œil. Sa passion pour son artisanat se remarque dès la première visite et il représente lui-même un des «bons génies» de l'art de la distillerie au Luxembourg.



Distillerie du Mullerthal

Eduard Lies-Weydert
8a, rue de la Montagne
L-7681 Waldbillig
Tél.: 87 85 54

Château de Beaufort

Liqueur du Beeforter Schluss

Depuis 80 ans, le Cassero est fabriqué après la recette originale de l'ancien propriétaire, Monsieur Edmond Linckels. Bien que les groseilles noires ne soient plus cultivées dans les champs autour du château, la production de la seule liqueur luxembourgeoise provenant d'un château est toujours un produit artisanal du début de la production jusqu'à l'emballage.

Suivant une longue tradition, la famille Kuijpers-Fisch tient à une production naturelle, sans aucun additif artificiel. C'est ainsi que les liqueurs du château sont connues comme la spécialité luxembourgeoise originaire du Mullerthal. Vous êtes invités à découvrir au pavillon du Château Fort le fameux Cassero et les autres liqueurs de fruits de cette grande marque traditionnelle, produits dans la cave du Château de Renaissance.

Les vertus médicinales de la liqueur sont connues depuis le 14^{ième} siècle. D'ailleurs les liqueurs sont restées longtemps la prérogative des pharmaciens, des châtelains et des couvents avec leurs jardins d'herbes. Comme évoqué dans l'hymne à la liqueur de lbn AlQattâ sur la musique d'Etta Scollo «Aiuta il liquore e ti dà gioia» ~ «La liqueur soulage et te rend la joie».



Château de Beaufort

Fam. Kuijpers-Fisch – L-6313 Beaufort
Tél.: 83 67 56 – Gsm: 621 27 95 06
email: kuijpers@pt.lu

Georges Schiltz



de toute la famille, pour n'en conserver que les meilleures pour les transformer. Les fruits récoltés, sont laissés à fermenter et sont distillés dans une cuve en cuivre après 3-5 semaines. La procédure traditionnelle en deux étapes va de pair avec un travail intensif, mais permet de conserver ainsi le goût du fruit le mieux possible.

Un schnaps particulièrement choisi est fabriqué à partir de poires Neelchesbiren typiques du terroir; le miel de la «Hunnegdrëpp» douce provient des villages voisins et le sureau de la liqueur, de leurs propres arbres.

Si vous avez un baptême, un mariage à célébrer ou que vous cherchez un cadeau original et personnalisé, la petite distillerie de Rosport vous met du schnaps ou de la liqueur dans une de ses multiples bouteilles, de toutes tailles, formes et couleurs; si vous le souhaitez, vous pouvez également faire mettre votre photo sur l'étiquette.

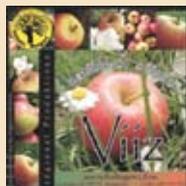
Le jus de pommes portant l'étiquette «initiative verger» peut être livré sur commande ou vous pouvez aller le chercher vous-même, à tout moment, comme tous les autres produits.

Depuis des générations la famille Schiltz fabrique de l'eau-de-vie ou schnaps dans sa distillerie, à partir des fruits de la région. La qualité des fruits est la condition essentielle pour obtenir plus tard de bons produits.

Les critères de l'«initiative verger» se retrouvent dans la philosophie de cette entreprise:

- les fruits proviennent des vergers de la région,
- on n'utilise pas de pesticides dans les vergers,
- on soigne les vieux arbres et on en plante des nouveaux.

Les pommes mûres, les prunes quetsch ou les mirabelles sont cueillies à la main avec l'aide



Georges Schiltz

8, rue Henri Tudor – L-6582 Rosport
Gsm: 691 74 25 70
email: schiltz.georges@yahoo.de



Que savez-vous...



...à propos de l'initiative des cultivateurs de sureau du Mullerthal

En 2005 dans la région du Mullerthal, dans le cadre d'un projet LEADER, Camille Weis et Roger Wirtz d'Angelsberg, Georges Sins de Heffingen et Georges Schiltz de Rosport ont uni leurs forces pour reprendre la longue tradition de la culture du sureau.

Autrefois, le sureau faisait partie du paysage naturel des abords des villages. On pensait qu'il protégeait des maladies et des mauvais sorts. Ses vertus curatives étaient déjà connues des Grecs dans l'Antiquité. Ses baies noir-violettes sont riches en vitamine C et en substances bioactives comme la sambucyanine. Cette substance colore de rouge les vêtements des cueilleurs de sureau mais renforce le système immunitaire.

Au printemps, les grandes ombelles blanches du sureau exhalent leur incomparable parfum frais et fruité. À l'époque de la cueillette (fin août), des restaurants accommodent de ces fruits délicieux les spécialités de leurs menus saisonniers.

Outre la palette de produits à base de sureau, de nouvelles créations ont vu le jour grâce à la collaboration des producteurs de la région du Mullerthal. Ainsi, la fromagerie Berdorfer a élaboré un yaourt au sureau, l'Eppelpress un jus pomme-sureau et le Kulturhaff Millermoler un excellent vinaigre de sureau. S'ajoutent à cela les confitures, sirops, eaux-de-vie et liqueurs maison à base de fleurs ou de fruits du sureau.

Profitez toute l'année de la grande diversité des produits au sureau des cultivateurs de la région du Mullerthal!



Angsber Brennerei



dans la fabrication de produits naturels: la récolte en groupe, le plaisir de presser le premier jus, la valorisation des fruits, des choses dont beaucoup ne se préoccupent plus, et un savoir-faire qui s'est transmis de génération en génération, la conservation du paysage, qui fait tellement partie de notre «chez nous».

En contemplant la palette de marc de sureau et de liqueur de sureau, de schnaps et de sirops et la dizaine d'autres produits, confectionnés dans la distillerie, on comprend pourquoi ce n'est pas toujours facile d'avoir un passe-temps qui exige du vrai travail.

«Jusqu'à présent ça marche», disent-ils tous deux. Et les affaires? «Nous offrons encore toujours les produits d'exception à des amis».

Visite de la distillerie et dégustation possibles sur rendez-vous.



Angsber Brennerei - le plaisir en plus

Tous ceux qui se rendent chez Camille Weis et Roger Wirtz dans leur agréable salon de dégustation, constatent immédiatement que l'amusement y est peut-être encore plus important que le travail dans la fabrication d'eau-de-vie et de liqueurs. Et malgré cela (ou justement à cause de cela?) la qualité de leurs produits est excellente.

Mais il y a encore une deuxième motivation, peut-être encore plus étonnante pour leur engagement, à savoir impliquer les jeunes

Angsber Brennerei

Géie Wee – L-7410 Angelsbiereg
Gsm: 621 13 16 10 – email: trirrog@pt.lu

Georges Sins

En plus de son élevage de 200 vaches et bœufs des races Charolais et Blonde d'Aquitaine, Georges Sins de Heffingen s'est spécialisé dans l'élevage des veaux. Généralement, ses clients viennent se fournir directement à la ferme. Une manière de rencontrer le producteur et d'acheter une viande de qualité, en toute confiance. Georges apprécie la vente directe du producteur au consommateur, d'abord pour des raisons économiques, mais surtout parce qu'elle lui permet de sortir de la routine des travaux agricoles. C'est aussi pour cela qu'il a rejoint, avec trois autres agriculteurs, le projet LEADER autour du sureau. Désormais, 150 arbres à haute tige se dressent fièrement sur son terrain.

Pour obtenir une bonne qualité et une récolte optimale des fruits, il s'agit d'entretenir les arbres et de les tailler de manière professionnelle. En mai, quand le beau temps est de la partie, les ombelles du sureau noir exhalent leur incomparable parfum.

À Heffingen, l'augmentation de la récolte d'année en année a incité Georges Sins à transformer une partie du sureau en une délicieuse confiture maison, qui est venue s'ajouter aux autres produits. Sa mère, Marechen Sins-Leyder, a apporté son savoir-faire de longue date.

Le résultat est plus que convaincant. Cette confiture de sureau possède des qualités exceptionnelles: elle a du goût et fait merveille sur une bonne tartine «à la Marechen»...

Passez donc un coup de fil et venez chercher la confiture directement à la ferme.

«Le sureau est la plante médicinale préférée de la médecine populaire»

Angela Martens, auteure de
«Natürlich gesund mit Holunder»
(«La santé par le sureau»)



Georges Sins

1, Waantergass – L-7651 Heffingen
Tél.: 83 71 62 – Gsm: 621 23 36 13



...à propos du miel et de la cire d'abeille

L'histoire de l'apiculture est étroitement liée à l'histoire de l'humanité. Depuis des siècles, l'homme utilise les abeilles pour leur production de cire et de miel. A l'âge de la pierre déjà, le miel était apprécié pour ses qualités nutritives. Le pouvoir curateur du miel est reconnu depuis bien avant notre ère, par les Sumériens, les Babyloniens, les Egyptiens et les Chinois. En Egypte, on appréciait tellement les abeilles, que, dans les écritures, on utilisait les abeilles comme symbole pour représenter le roi. Et les Egyptiens savaient déjà que le miel avait, en usage externe, des propriétés antibactériennes et désinfectantes. Jusqu'au Moyen-âge, le miel était le seul édulcorant existant, ce qui démontre bien à quel point il était important.

Le miel est créé par le fait que les abeilles transforment et assèchent le nectar et le miellat. Pour produire 1kg de miel, les abeilles doivent visiter quelques 6 millions de fleurs de trèfle ou 1,6 million de fleurs d'acacia.

Outre le fait que le miel est bon pour la santé, les abeilles contribuent également de manière non négligeable à la diversification des espèces. C'est grâce à elles que notre paysage est aussi varié et les fleurs sauvages qui décorent nos prairies améliorent aussi la qualité du lait et de la viande.

Bien que les abeilles soient aujourd'hui encore sauvages et n'ont, en fait, pas besoin de l'homme, la création de ruches à certains endroits bien appropriés s'est quand même avérée très utile. Au niveau du goût, cela a permis à l'apiculteur de développer toute une palette d'arômes à proposer aux consommateurs et la présence d'abeilles assure aussi gratuitement la préservation de notre paysage.

Cire

A partir de 32° C la cire d'abeille est très facile à modeler, est inflammable et brûle sans fumée, mais en dégageant au contraire, une odeur agréable. La fabrication de bougies en cire d'abeille est aussi un défi artisanal pour l'apiculteur et une activité artistique. La cire se mélange aussi très bien avec des substances molles. Cette qualité permet son utilisation en tant que base pour des crèmes, lotions et pommades.

Renske Kolber-Helmrath

Pourquoi je suis apicultrice

«Je pratique cet intéressant passe-temps depuis des années déjà et j'apprends encore tous les jours. Je ressens ainsi encore plus le lien avec la nature et je vois beaucoup de choses avec un regard neuf. Soudain, je veux savoir si les chatons ou les prairies sont déjà en fleurs, car c'est là que nos abeilles vont chercher le premier pollen. Auparavant, je ne m'étais jamais rendu compte du fait que les bois aussi fleurissaient! Aujourd'hui, je vois le monde avec un tout autre regard. Je n'achète pas de fleurs doubles pour mon jardin, vu que les abeilles n'arrivent généralement pas à atteindre leur pollen. Je comprends soudain, le sens de la protection de l'environnement ...»

Ma deuxième grande passion est de couler des bougies. En effet, quand on a des ruches, on a toujours aussi de la cire, et lors du repos hivernal bien mérité de mes abeilles, il n'y a rien de plus agréable, lorsqu'il commence à faire froid et sombre dehors, que de respirer dans toute la maison, la douce odeur de la cire que l'on coule.

Par laquelle de mes 45 formes vais-je commencer cette année? Les enfants rentrent de l'école et crient déjà en bas de l'escalier: «Maman fait de nouveau des bougies!»

Tous ceux qui ont eu l'occasion de s'entretenir avec Renske Kolber-Helmrath un peu plus longtemps auront eu l'occasion de constater qu'elle s'implique corps et âme dans l'apiculture. Ces dernières années, elle est passée à l'apiculture écologique avec d'autres apiculteurs, ce qui signifie que la lutte contre le varroa (parasite de l'abeille) se fait uniquement à l'aide d'acides organiques. Les populations d'abeilles ont l'occasion de fonctionner et d'essaimer naturellement.

Au Luxembourg, le miel naturel est habituellement récolté, mélangé et mis en bocal sans traitement à la chaleur.

Ne manquez pas l'occasion de déguster ces délicatesses.



Renske Kolber-Helmrath Beienziichterin

8, rue du Beringerberg
L-7410 Angelsberg
Tél.: 32 75 78
email: renske.kolber@pt.lu

Que savez-vous...



...à propos des produits du lait et de la viande

La région Mullerthal, ce sont des forêts, des falaises, des vallées encaissées et des ruisseaux qui chantent. C'est aussi des plateaux fertiles, parsemés de prés et de pâturages, de champs et de cultures céréalières. Le paysage se caractérise par des fermes isolées, situées à l'écart des villages, mais également par de petites entreprises agricoles très spécialisées dans les localités.

L'évolution du monde agricole européen a aussi fortement marqué l'agriculture luxembourgeoise et a amené de nombreux agriculteurs à réfléchir et à envisager une reconversion. Aujourd'hui, il n'y a pratiquement plus d'avenir dans la seule production laitière. Pour beaucoup d'agriculteurs, la solution consiste à valoriser leurs produits et à propo-

ser, en vente directe, une offre étoffée à une clientèle fidèle.

Les circuits courts: des aliments de qualité directement du producteur au consommateur

Le succès des «circuits courts» est encore renforcé par les scandales et crises alimentaires qui poussent les consommateurs à se méfier de la viande et des charcuteries dont on ignore la provenance. La consommation de produits locaux, qui met en présence le producteur et le consommateur, a le vent en poupe.

Les courtes distances de transport permettent en plus à la fois d'économiser de l'énergie et d'améliorer la qualité des produits.

Pourquoi aller chercher si loin ce qui se trouve chez nous?

Ces filières d'achat locales passent aussi par les élevages de vaches nourrices et de chèvres laitières de Stegen et Berdorf, par les troupeaux de mérinos et de texels de Medernach et par les régions boisées et giboyeuses aux alentours d'Echternach, où les produits de la chasse figurent bien entendu sur l'étal de tout boucher qui se respecte. Depuis 1985, la laiterie traditionnelle «Berdorfer» fait de leur fromagerie un véritable «produit d'exportation» pour toute la région. De nombreuses personnes connaissent bien le village à cause du nom du fromage. Et d'autres produits parachèvent l'offre régionale pour la région: du fromage frais et du yaourt aux fruits - évidemment aussi au sureau au label «Qualité du Mullerthal».

Depuis 2006, la ferme Baltes produit un assortiment de fromages de chèvre 100% pasteurisés portant le label de l'association pour l'agriculture biologique (Vereinigung für biologischen Landbau): cinq variétés de fromage frais, quatre de fromage à pâte molle et six de fromage à pâte demi-dure.

Le principal secteur d'activité reste l'élevage de vaches nourrices avec 70 vaches-mères limousines. Cet élevage contrôlé et soucieux du bien-être des animaux offre des garanties supplémentaires au consommateur lors du choix de ses achats.

Outre sa participation au programme de biodiversité des pâturages permanents, la région Mullerthal contribue également de manière professionnelle au soutien des fédérations écologistes en quête d'un développement agricole durable au Luxembourg.



La production alimentaire responsable: plus qu'un métier

À proximité broutent les moutons mérinos et texel de Roger Baulesch, à Medernach. Outre l'élevage ovin, cet agriculteur passionné à temps partiel vend sa viande d'agneau et ses saucissons directement à la ferme. En dehors de cette activité, il est également président de la confédération des associations d'éleveurs caprins et ovins du Luxembourg.

Il y a dix ans, quand Carlo Wietor, de Beaufort, s'est lancé dans la production de viande et de charcuterie et leur distribution dans le commerce de gros, sa part de produits régionaux était de 10%, le reste étant importé. Aujourd'hui, cette proportion est inversée : 90% des produits proviennent de la région et les «Laange Mëllerdaller» n'ont pas tardé à devenir une spécialité régionale à part entière. Dans sa boutique de terroir à Echternach, il propose un large assortiment de produits locaux, aux côtés de la charcuterie.

Fränk Osweiler joint aussi l'utile à l'agréable dans sa boucherie régionale/service traiteur à Echternach et dans son implication pour la chasse. Il élabore des recettes régionales en fonction des produits de saison. **Cette région a ses propres saveurs.** Nous nous invitons à un jeu de piste gastronomique, le panier à provisions à la main.

Haff Schmalen-Brouwer



René Schmalen est toujours à la recherche de nouveautés, si bien qu'il y a maintenant aussi du fromage frais et du délicieux yaourt aux fruits, provenant bien évidemment de la récolte de sureau des agriculteurs du groupe «Qualité du Mullerthal».

Outre lui-même, sa femme Siely, leurs filles et fils et trois autres employés travaillent à Berdorf et Hammhaff, une ferme située tout près. L'objectif de Till, le patron de la fromagerie, du «saint des saints» est de veiller à ce que le fromage réponde aux hautes exigences de qualité artisanale. Il n'est donc pas étonnant que le «Berdorfer» soit l'un des produits du terroir le plus connu et que sa renommée dépasse même les frontières de la région.

*«Berdorf,
c'est là d'où vient le fromage»*

Dans le magasin, vous pouvez goûter vous-même, ce qui vous fait envie. Il est également possible de visiter la ferme ou de participer à des visites guidées sur rendez-vous ou de louer un appartement pendant les vacances pour vous reposer l'esprit des fatigues de la ville: petit jardin d'agrément, chèvres affectueuses, isolement de la campagne et le paysage à perte de vue compris ...



Haff Schmalen-Brouwer

Schmalen René a Siely – 2, rue de Consdorf – L-6551 Berdorf
Tél.: 79 03 78 – Fax: 79 93 54 – email: mail@berdorfer.lu
www.berdorfer.lu
Horaires d'ouverture: Lu, Mer, Ven, Sa 8.30 - 12 h & 13 - 17 h

Bio-Haff Daniel Baltes



L'objectif déclaré de la ferme Baltes est la fabrication de produits biologiques, naturels, sains et de qualité supérieure.

Depuis 2006, le lait de leurs chèvres est transformé en différentes sortes de délicieux fromages dans leur propre fromagerie, de manière tout-à-fait artisanale. Leur assortiment comprend plusieurs fromages crémeux, du plus doux au plus piquant, des fromages mous ou à découper. Pour le contrôle de la qualité de la fabrication et du produit fini, Daniel et Myriam Baltes-Alt ont décidé d'effectuer leurs propres contrôles, en plus des contrôles obligatoires de l'Etat. Cela leur garantit un contrôle de qualité encore plus pointu.

On peut acheter les fromages directement à la ferme ou dans plusieurs magasins de la région. Vous pouvez trouver la liste de ces commerces sur le site internet de l'entreprise www.biobaltes.lu.

Cette ferme qui fabrique depuis 2001 des produits répondant aux critères du label bio se trouve en bordure de la région. Dans les spacieuses étables et les prairies étendues vivent des chèvres et des vaches laitières, des chevaux islandais, des ânes et des poules.

Les animaux reçoivent exclusivement du fourrage biologique, disposent d'étables spacieuses et peuvent avoir suffisamment de mouvement et d'air frais. La famille Baltes estime que le respect des quadrupèdes est essentiel. Le fourrage, les conditions de stabulation et l'état de santé des animaux sont régulièrement contrôlés.

Vacances à la ferme bio

Si vous avez envie de vous détendre ou de passer des vacances actives, à pied, à vélo ou à cheval, la ferme dispose en sous-sol du chalet d'un appartement de vacances, aménagé pour les enfants, et équipé pour 2 adultes et des enfants.



Bio-Haff Daniel Baltes

Baltes-Alt Myriam an Daniel – Um Suel – L-9186 Stegen
Tél. fromagerie: 26 80 37 22 – Tél. privé: 80 37 70 – Fax: 80 74 62
Gsm: 621 19 96 97 – email: mimidan@pt.lu
www.biobaltes.lu

Roger Baulesch



la garantie que les moutons sont élevés de manière naturelle de la naissance à l'abattage va de soi. La cinquantaine de brebis et leurs agneaux reçoivent du fourrage qui provient, en majeure partie, de la propre production de la ferme. Les animaux sont abattus sur commande et vendus directement à la ferme. Les produits vendus sont: viande de mouton, saucisson de mouton, Rohesser (saucisses crues épicées) ...

Les nombreux clients réguliers affluent tout autant que les nouveaux amis de la maison, venant se procurer de la tendre viande de mouton. En plus de ses moutons, Roger Baulesch, élève aussi des poulets et pintades, que l'on ne peut, toutefois obtenir que sur commande.



Tous ceux qui apprécient particulièrement les produits de qualité, sont à la bonne adresse ici.

Le mot d'ordre est:

«plus la voie est courte, plus le plaisir dure longtemps!»

Dans son entreprise, Roger Baulesch propose à la vente de la viande, provenant de moutons élevés de manière naturelle. En tant que membre de l'association des éleveurs de moutons luxembourgeois, Flock-Book, il élève depuis des années des moutons Texel et mérinos. Dans son entreprise,



Roger Baulesch - Kass

6, Waanergass – L-7664 Medernach
Tél.: 87 90 07 – Gsm: 691 30 33 54
email: roger_baulesch@yahoo.de

Boucherie-Charcuterie Osweiler

Pour Fränk Osweiler la reprise de la boucherie de son père en 1997 n'a jamais fait aucun doute. Il avait décidé depuis longtemps déjà d'embrasser cette profession et sa passion lui a permis d'acquérir une réputation au niveau régional pour la fourniture de gibier du terroir pour une cuisine aux accents régionaux.

En tant que chasseur, il se trouve dans la région du Mullerthal au milieu d'une des régions les plus giboyeuses et la variété des gibiers que l'on peut y trouver se reflète dans son offre: viande fraîche de chevreuil, de cerf et de sanglier, salami, saucisses, jambon, pâté et aspics. Mais il a aussi des spécialités de gibiers préparées permettant aux fins gourmets de préparer en un rien de temps des mets délicieux. «Le chemin le plus court, une qualité supérieure, du gibier du bois d'à côté préparé avec amour et qui se retrouve immédiatement dans l'assiette du client» c'est cela son mot d'ordre et cela fonctionne bien.

En outre, il y aussi les contrôles de qualité et les normes en matière d'hygiène, qui donnent aux consommateurs la garantie d'une viande de gibier pauvre en graisses et de qualité supérieure et d'origine connue.



En été, la boucherie Osweiler propose également dans son assortiment des produits à griller. Le gibier est bien sûr son point fort, mais le consommateur peut aussi y trouver tout l'assortiment classique. Ses quiches sont également toujours très appréciées et il en existe une variante végétarienne, dont le goût est délicieux.

Et si vous organisez une fête à la maison, le «Party Service» est à votre disposition pour satisfaire tous les goûts: des mets frais et délicieux allant du rustique au gastronomique.



Boucherie-Charcuterie Osweiler

20, rue Hoveleck – L-6447 Echternach
Tél.: 72 02 13 – Fax: 72 68 61
email: osweiler@pt.lu
www.boucherie.lu

Boucherie et magasin régional Wietor

Depuis 1979, la boucherie Wietor reste fidèle à sa philosophie: «service, qualité et transparence».

Carlo Wietor souhaite vendre principalement des produits du terroir dans la région afin d'optimiser le transport, la qualité et la distribution de produits de marque luxembourgeoise. Ses créations novatrices, comme les «Laange Mëllerdaller», des saucisses à griller au fromage «Roude Bouf» et enrobées de lard née de la collaboration fructueuse avec David Albert, sont rapidement devenues les incontournables des barbecues de la région, pendant la belle saison.



Boucherie Wietor

19 A Route de Haller – L-6312 Beaufort
Tél.: 83 64 85-1 – Fax: 86 90 87
email: wietor@internet.lu
www.wietor.lu – www.fleeschkescht.lu

Le service de livraison de paquets de viande et de charcuterie personnalisés, les particuliers peuvent désormais en profiter et recevoir leur commande chez eux, après un simple coup de fil. Parmi les produits: bœuf, porc, veau, volaille, gibier et naturellement charcuteries et produits fumés maison (www.fleeschkescht.lu).

A ne pas oublier: la découpe et le portionnage de la viande de bœuf Angus du Mullerthal, un projet pilote commun des associations luxembourgeoises de protection de la nature et des agriculteurs de la région. En outre, une gamme de «viande bio» viendra prochainement compléter les spécialités Wietor.

Les producteurs de cette brochure se réjouissent de l'arrivée des magasins régionaux avec la boucherie à Beaufort, ainsi qu'au centre d'Echternach dès l'automne 2010. Ce sont autant de vitrines pour les produits nés de la philosophie «de la région, pour la région».

Vous trouverez également dans la boucherie Wietor l'ensemble des produits repris dans cette brochure «Panier du terroir».



Magasins régionaux:
Grand-Rue
Beaufort



Rue de la Gare
Echternach



Que savez-vous...



...à propos des produits régionaux dans les restaurants

Les touristes accordent de plus en plus d'importance aux produits régionaux. Les visiteurs apprécient tout autant une cuisine du terroir que les particularités d'un paysage et de ses produits. Ils associent leur connaissance du pays et de ses habitants à la nourriture et aux boissons, aux plats traditionnels ou raffinés.

Depuis longtemps, David Albert transmet ce message au sein de l'hôtel-restaurant «L'Ernz Noire», à Grundhof. Ici se mêlent tradition, savoir-faire artisanal et particularités régionales. David Albert accommode les champignons et les herbes du terroir. Il fume lui-même sa viande et son poisson et signe des envois qui rendent hommage au temps de nos grands-mères, aux saisons, tout en flattant les sens.

D'autres aussi ont fait leur la devise: «les produits régionaux et la cuisine du terroir fort un tout».

Au centre Kulturhaff Millermoler, on trouve de tout: des produits «maison», une boutique de produits régionaux et une cuisine de terroir servie aux cyclistes, amateurs de culture et de séminaires, sans oublier les hôtes de passage, le tout en bordure de la piste cyclable nationale PC 02.

Le panier garni de l'office du tourisme «Région Mullerthal – Petite Suisse Luxembourgeoise» entend vous guider dans la découverte des «produits régionaux». Il veut inciter les amateurs à venir voir comment sont fabriqués les produits, où commence l'aventure des papilles: à travers les champs, les vergers et les pâturages de moutons, de bovins et de chèvres, fidèles au slogan du pape italien de la «Slow Food» Federico Valicenti:

*«Découvrez le paysage
avec ta fourchette»*

De nombreux producteurs ou initiatives culturelles de la région proposent déjà des programmes de visite et de loisirs dans les fermes et les moulins. C'est le cas, par exemple, du moulin Diescbourg à Echternach Lauterborn, du Heringer Millen à Mullerthal, de la distillerie Schiltz à Rosport et du centre Kulturhaff Millermoler.

Veuillez vous adresser directement à nos collègues, dont vous trouverez les coordonnées dans cette brochure.

Hôtel-Restaurant L'Ernz Noire



Bien avant la vogue de la cuisine de terroir, l'Ernz Noire s'était déjà fait un nom dans la gastronomie des produits régionaux, alliant créativité et tradition. La base de la gamme de produits du terroir est bien maîtrisée par le maître de maison et des fourneaux. Il est en relation permanente avec les producteurs, et la plupart de ses créations, désormais spécialités du Mullerthal, sont le fruit de ses inspirations. Avantageux pour tous les intervenants, ces partenariats sont appréciés des clients et invitent à la découverte.

La cuisine de David Albert fait appel à des ingrédients locaux: champignons, gibier, poissons et herbes. Liqueurs, fumages et conserves maison viennent enrichir les mets délicieux.



Sans oublier la trilogie d'Angus! Le patron achète cette viande de bœuf à un projet commun d'agriculteurs et de l'Administration de la nature et des forêts. Ils allient ainsi par la pratique du pâturage permanent, la protection de la nature à la production d'une qualité de viande supérieure. La condition: prendre d'emblée une moitié ou la totalité d'un animal. Si ces exigences sont trop élevées pour de nombreuses cuisines, elles représentent le véritable défi d'utiliser toutes les parties de l'animal de manière optimale pour les plats.

Ces qualités, auxquelles s'ajoutent ses «sorties champignons» à l'automne, ses cours de cuisine et son caractère chaleureux et jovial, sont déjà connus bien au-delà des frontières.



Hôtel-Restaurant L'Ernz Noire

ALBERT David
2, rte de Beaufort – L-6360 Grundhof
Tél.: 83 60 40 – email: lernznoire@pt.lu
www.lernznoire.lu



Heringer Millen



Heringer Millen: l'atmosphère des moulins du Mullerthal.

Le moulin «Heringer Millen», complètement rénové, a été ouvert en 2009 dans le hameau du Mullerthal. Depuis, ce centre touristique s'est rapidement imposé comme étape incontournable du fameux Mullerthal Trail. Le visiteur y est chaleureusement accueilli par un personnel passionné des métiers anciens et surtout de la meunerie; outre les renseignements touristiques et culturels sur toute la région, on y trouve un petit musée qui explique à merveille la formidable technique du moulin à eau. A côté de la salle des machines on peut

approcher de très près l'impressionnante roue à auge protégée par une grande vitre. Le grenier à grain a été aménagé en salle de conférence et de séminaire qui accueille aussi des expositions et autres spectacles.

Le syndicat d'initiative propose des cours de boulangerie pour petits groupes, adultes ou enfants; c'est alors que le parfum du bon pain, fraîchement cuit dans le vieux four à bois du moulin, embaume toute la maison.

Il est évident que les produits du terroir ont une place de choix et sont en vente dans la vaste salle d'accueil où on peut aussi admirer les grandes meules, une ancienne petite grue pour retailer la pierre et bien d'autres machines et outils.

Autre détail intéressant: le centre d'information est affilié au groupement «Best of Wandern» et propose la location gratuite de matériel de randonnée, comme chaussures, sacs à dos, jumelles, porte bébé adapté à la randonnée, etc.

Finalement, la brasserie attenante invite le visiteur à se désaltérer ou à déguster un encas, sur la terrasse qui surplombe le canal du moulin, dans la véranda baignée de lumière ou encore bien au chaud à côté du poêle.

Le moulin est ouvert d'avril à octobre. Hors saison les visites sont possibles sur rendez-vous.



Heringer Millen

1, rue des Moulins – L-6245 Mullerthal
Tél.: 87 89 88



Kulturhaff Millermoler



«Régional rime avec santé et écologie.

Bien consommer, c'est bien vivre.»

De nombreuses surprises attendent le visiteur dans le centre culturel privé «Kulturhaff Millermoler» dans le pittoresque petit village de Hinkel, qui compte environ 75 habitants. Art, gastronomie et repos, s'y côtoient et, bien souvent, c'est à grand regret que les visiteurs quittent le charme de cette région (Girsterklaus) enchantée.

Les exploitants du centre culturel privé, la famille Schiltz accordent beaucoup d'importance à la cordialité et à l'information. Le petit magasin regorge de produits régionaux et biologiques que les visiteurs peuvent découvrir et acheter, le tout souvent accompagné d'une anecdote amusante.

On peut, notamment y acheter le vinaigre de sureau et de mûres, qui donne à toute salade un goût incomparable et qui est produit à Hinkel.

La cuisine du centre culturel utilise des produits du terroir et du Luxembourg, ainsi que des produits bios. Si vous décidez de passer quelques jours à Hinkel et de profiter de sa tranquillité, vous serez gâtés le matin par un petit-déjeuner bio.

Des expositions, séminaires et représentations, ainsi qu'une petite bibliothèque peaufinent l'offre.

Le panier cadeau

Le panier garni de produits du terroir du Mullerthal est une merveilleuse idée de cadeau pour toute occasion privée et festive, particulièrement pour Noël.

Les produits régionaux sont non seulement un cadeau original, mais également les témoins de votre attachement à la région. En outre, vous offrez un produit de grande qualité et en garantissez la provenance.



Vous connaissez les préférences de la personne à qui vous voulez faire un cadeau? Magnifique!

Nous remplissons votre corbeille de produits selon vos indications et critères de prix et nous vous conseillons volontiers.

Pour vos amis ou partenaires commerciaux en dehors de la région, nos paniers garnis sont les ambassadeurs culinaires du Mullerthal et leur rappelleront des souvenirs de la région à chaque bouchée ou chaque gorgée.

Nos paniers sont de taille et de présentation différente, allant du «grand assortiment de Mullerthal» au petit «souvenir culinaire», pour la famille et les amis. Ils sont aussi vendus dans les hôtels et restaurants de la région.

Ces cadeaux personnalisés destinés aux amis de spiritueux, de fromages et de charcuteries peuvent aussi être assortis un segment de produits «Qualité du Mullerthal». Nous vous donnons également volontiers des renseignements sur le produit et sa durée de conservation.

Vous pouvez commander les paniers garnis de «Qualité du Mullerthal» auprès de:

Kulturhaff Millermoler

13, rue Girsterklaus

L-6560 Hinkel

Tél. 53 27 73

email: isip@pt.lu

www.kumimo.lu



Chacun peut se laisser surprendre par la diversité des goûts...



Kulturhaff Millermoler

13, rue Girsterklaus – L-6560 Hinkel

Tél.: 53 27 73 – Fax: 26 74 30 78

email: isip@pt.lu

www.kumimo.lu

Le service de livraison du Mullerthal

Petites distances, grande qualité: fraîcheur assurée!

Goûtez les meilleures denrées de notre région et profitez de notre service de livraison!

Vous travaillez dans le domaine gastronomique, vous recevez des invités venant de loin ou bien vous organisez une grande fête de famille ou d'entreprise? Commandez du pain, du café, de la farine, du jus ou encore la corbeille de produits tout simplement par téléphone.

La livraison sera effectuée franco domicile quelques jours après la commande, dans toute la région, à partir d'une somme de 75 €.

Nos boucheries et nos établissements hôteliers vous fournissent également un service traiteur pour vos fêtes privées. Profitez des offres attrayantes de Fränk Osweiler, Carlo Wietor et David Albert.

C'est lors des randonnées que les produits de ce terroir sont les meilleurs! Composez vous-même votre panier-repas du Mullerthal au centre Kulturhaff Millermoler et effectuez une randonnée gourmande en visitant les moulins. Partez à la découverte de la production et de la transformation des produits du terroir.

Commande et renseignements:

Moulin J.P. Dieschbourg, Tél.: 72 00 36,

mail: contact@moulin-dieschbourg.lu et

Kulturhaff Millermoler, Tél.: 53 27 73



Impressum:

Editeur:

Regional Initiativ Mëllerdall – RIM asbl.

30, route de Wasserbillig

L-6490 Echternach

Tel.: +352 - 26 72 16 30,

Email: rim@internet.lu



Rédaction: Lothar Wilhelm, KulTourWerk, LEADER-Büro Echternach

Photo de couverture: Jessica Theis

Textes: Lothar Wilhelm, Yves Wengler, Carole Dieschbourg, Edouard Lies, Jean-Paul Friederes, Jacqueline Kuijpers, Georges Schiltz, Roger Wirtz, Georges Sins, Renske Kolber-Helmrath, Roger Baulesch, Fränk Osweiler, Carlo Wietor, René Schmalen, Daniel Baltes, Robi Baden, David Albert, Luc Schiltz.

Photos: Raymond Clement, Joëlle Mathias, Lothar Wilhelm, ORT Région Mullerthal – Petite Suisse Luxembourgeoise, GAL LEADER Mullerthal, Carole Dieschbourg, Yves Dieschbourg, Claude Thinnès, Jacqueline Kuijpers, Georges Schiltz, Jean-Paul Friederes, René Schmalen, SIT Waldbillig, David Albert, Luc Schiltz, Marc Thiel, www.fotolia.de - lilith da vinci, Claudine Felten.

Layout: Ka Communications S.à r.l., Echternach, www.kacom.lu

Impression: Imprimerie FR. Faber S.A., Mersch / Tirage: 3.000 exemplaire

© Regional Initiativ Mëllerdall – RIM asbl.





Offrez-vous quelques jours de vacances dans la
Région Mullerthal -
Petite Suisse Luxembourgeoise

Randonnée et saveurs...
sur le Mullerthal Trail!



Informations:

Office Régional du Tourisme

Région Mullerthal – Petite Suisse Luxembourgeoise

Tél. (+352) 72 04 57 - info@mullerthal.lu

www.mullerthal-trail.lu



Région Mullerthal
Petite Suisse Luxembourgeoise



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Fonds européen agricole pour le
développement rural: l'Europe investit
dans les zones rurales.