

Gastronomie



OENOLOGIE

Côtes de Provence

Rosé 2018

by Ott



Robe rose pêche, lumineuse et cristalline.

Nez gourmand de fruits jaunes où viennent se mêler des notes de grenade, de poire et de vanille. On y décelé aussi des arômes de mandarine et une pointe mentholée qui apporte de la fraîcheur à l'ensemble.

Attaque souple suivie d'une belle présence en bouche où l'on retrouve l'influence d'agrumes. Finale longue et fraîche.



8A, Konsdrefstrooss
L-6230 BECH
Tel. 43 68 42
www.freelance-vins.lu

Effizienter Durstlöcher

Trinkwasseraufbereitungssysteme als praktische Helfer

Wer die Qualität seines Leitungswassers verbessern will, sollte sich ein Aufbereitungssystem einbauen lassen. Dieses verhindert nicht nur Kalkablagerungen, sondern verfeinert zusätzlich noch durch Vitalisierung.



epr



Apéro-Digestif
PRODUIT NATUREL

MAAGBITTER

L'effet
BUFF

Et l'estomac
vous dit merci!

www.BUFF.lu



Liqueurs du
Château de
Beaufort

www.pitz-schweitzer.lu



Fondation
Luxembourg Air Rescue

BILLULL
LU84 0020 1167 9560 0000



Cuisine du Terroir et produits de Saison dans un cadre magnifique d'une vieille grange classée du 18^e siècle, salon-apéritif, véranda, très belle terrasse, salle 70 places.

Nous sommes à votre disposition pour organiser votre fête de famille, un repas d'affaires, un banquet, ...

PEITRY
RESTAUBERGE

18, route de Luxembourg - L-6910 Roodt-sur-Syre
Tél. 26 78 75 98 - Fax: 26 78 75 97
peitry@pt.lu - www.peitry.lu

Brasserie

Un lieu de vie à Bonnevoie

Le Beaulieu se paye une nouvelle beauté

La Brasserie Beaulieu situé en plein cœur de Bonnevoie au coin de la rue Felix Blochausen et de la rue des Trévires, se paye une nouvelle beauté.

Fondé en 1959 par un certain Monsieur Adler Fritz, le Beaulieu vient de changer de propriétaire. Il n'est pas question ici de changer l'identité du lieu du tout au tout, mais d'en faire une meilleure version de lui-même, notamment avec une mise en avant de la belle terrasse et le lancement d'une véritable petite cuisine maison de bistrot à la française.

Mais le Beaulieu se revendique avant tout d'être un lieu de



vie, on peut y venir pour boire un verre, pour jouer une partie de fléchette ou jouer aux quilles, pour manger sur le pouce un croque-monsieur ou un sandwich, le plat du jour du chef ou une des délicieuses suggestions maison. Tous les jeudi soirs on peut venir écouter Dj Jean-Mixxx mixer et le dimanche une formule brunch servie sur assiette est proposée de 10 à 15 heures. De plus le service est très sympathique – à essayer sans tarder!

Brasserie Beaulieu – contact@brasseriebeaulieu.com
25, rue Felix Blochausen
Tél. 26 48 33 02 | Ouvert tous les jours de 10h à 1h

Bäcker aus Leidenschaft

Offene Backstube bei Jos & Jean-Marie

Mertzig: Die Boulangerie-Pâtisserie Jos & Jean-Marie steht für gesundes Brot und Feinbackwaren mit hervorragendem Geschmack. In Mertzig backen die Gebrüder Jos und Jean-Marie Neuberg aus Leidenschaft und haben den Anspruch, ihre Kunden mit handwerklichem Können, mit traditionellen Werten aber auch innovativen Ideen zu begeistern.

Am Pfingst-Sonntag und -Montag konnten beim Tag der Offenen Backstube zahlreiche Besucher den Bäckern und Konditoren bei der Herstellung der Backwaren über die Schulter schauen. Verarbeitet werden im Jahr bis zu 750 Tonnen Mehl, 220 000 Liter Milch, 50 Tonnen Zucker, 10 000 Kilo Hefe, 15 Tonnen Butter und 40 000 Liter Eier.

In der Bäckerei werden täglich rund 2 000 Brote in verschiedenen Sorten hergestellt, alles noch auf Hand aufgemacht und bis zu 1 500 Baguettes, die alle auf Stein gebacken werden. Unter anderem werden pro Jahr 1,4 Millionen „Artecher“, 700 000 Croissants Fairtrade und 15 000 Marmorkuchen produziert. Auch portugiesi-



Große wie kleine Besucher waren sehr interessiert. Fotos: Charlot Kuhn

sche Spezialitäten, wie Natas, Pao de Lo und Bolo Rei werden in einem Spezialbereich hergestellt.

Die Leidenschaft für das Bäckerhandwerk wurde Jos und Jean-Marie Neuberg bereits in ihrer Kindheit von zwei Onkeln weitergegeben, die auch Bäcker waren. Das Abenteuer der beiden Brüder begann im Jahre

2002 mit der Gründung der Jos & Jean-Marie-Bäckerei.

Heute arbeiten 160 Menschen in der Produktion, der Verpackung und in den 15 Verkaufsstellen. Zehn Lastwagen liefern jeden Tag in der Früh zwischen 25 000 bis 30 000 Produkte aus. „Eleng ass een aarm, zesumme si mir staark“, betonen die beiden Direktoren.

Nur natürliche und sorgfältig ausgewählte regionale Materialien (Label „Produit du Terroir“) werden verarbeitet. Hervorzuheben bleibt, dass die beiden Brüder ihre Kreativität und ihr handwerkliches Know-how zur Verfügung stellen, um die Wünsche ihrer anspruchsvollen Kunden vom traditionellen Baumkuchen über anspruchsvolle Brezeln bis zu raffinierten Kuchendekorationen umzusetzen.

Qualität ist das Mantra, das bei Jos & Jean-Marie großgeschrieben wird. Die oft bemühte „gute handwerkliche Qualität“ ist in Mertzig keine Werbefloskel, sondern Verantwortung, Antrieb und Maxime zugleich.

c.k.



Die Bäckerei stelle eine große Auswahl ihres Sortiments vor.

www.jjm.lu