

# Une origine affichée avec fierté

Le label «Made in Luxembourg» certifie l'origine luxembourgeoise des produits et services qui l'affichent.

Le label «Made in Luxembourg» a été créé il y a plus de 30 ans à l'initiative du ministère des Affaires étrangères, de la Chambre de commerce et de la Chambre des métiers.

C'est l'évidence même : les produits et les services d'une entreprise, pour qu'elle soit en mesure d'affronter la concurrence, doivent

se démarquer. Le label «Made in Luxembourg» se place dans cette démarche, puisqu'il vise à mettre en valeur des articles et services indigènes pour leur permettre de se distinguer sur le plan tant national qu'international. L'avantage pour le consommateur est qu'il sait d'où vient le produit ou service qu'il achète. Il est donc ainsi en mesure

de favoriser le produit d'origine luxembourgeoise.

➤ **Plus de 400 entreprises labellisées**

Depuis son introduction en 1984, plus de 400 entreprises ont rejoint le label. A priori, on le retrouve surtout sur des produits, la labellisation des services gagnant néanmoins de plus en plus d'importance.

La demande de certification peut être formulée par toutes les entreprises membres de la Chambre de commerce ou de la Chambre des métiers dont les produits ou services répondent à un certain nombre de critères bien précis.

Elle peut être faite en quelques minutes directement via le site internet du label.

➤ **Certification valable cinq ans**

L'entreprise dont la demande a abouti favorablement reçoit un certificat officiel qui autorise l'emploi du label pour des produits et des services pour une durée de 5 ans.

Une nouvelle demande doit être formulée pour tout nouveau produit ou service.

Un conseil de surveillance est chargé de veiller à l'utilisation correcte du label. Pour ce faire, il effectue des contrôles et, le cas échéant, prononce également des sanctions.



[www.made-in-luxembourg.lu](http://www.made-in-luxembourg.lu)

Unsere Herausforderung  
 .... Ihre Ideen verwirklichen

## ATELIERS ORIGER

Maschinenbau      Stahlbau  
 Schlosserei      Autogas-  
 umrüstung

Tel.: +352 71 90 79    [www.ateliers-origer.lu](http://www.ateliers-origer.lu)  
 L-6776 Grevenmacher - Z.I. Potaschberg

by robin  
 La qualité en peinture

# Vendello

[www.vendello.lu](http://www.vendello.lu)  
 Première peinture 100% biosourcée

[www.lenfant-roi.lu](http://www.lenfant-roi.lu)

2015  
 Spillplaz  
 www.luxcontrol.com

ARCHITECTE  
 PAYSAGISTE  
 AMENAGEMENTS  
 EN PIERRES NATURELLES

## LE JARDIN D'ALEXANDRA

CREATEUR DE JARDINS  
 Contact:  
 Tél. +352 26 66 00 24  
 Gsm: +352 691 83 44 11  
[www.lejardindalexandra.com](http://www.lejardindalexandra.com)

VILL FRËSCH LETZEBUERGER PRODUTTEN  
 OP ENEM KNIUSPREN DEES, WARM  
 PIZZA DIREKT AUS DEM UEWEN...  
[WWW.PIZZAGUY.LU](http://WWW.PIZZAGUY.LU)

Produkteur vun der Bio-Bauere  
 Genossenschaft Lëtzebuerg an vu Biogros

Mit dem Kauf von  
 Produkten der Marke  
**BiOG** unterstützen Sie  
 eine zukunftsweisende  
 ökologische Landwirtschaft,  
 die nachhaltig und  
 gut für uns alle ist!

**Soyez Frësch!**

# Le retour en force de la cuisine du pays

Le Luxembourg présente une production locale et une tradition culinaire toutes deux très riches.

**Le monde devient de plus en plus petit de nos jours, les gens bougent beaucoup plus et se rendent dans les parties les plus éloignées du globe, apprennent à connaître d'autres pays, d'autres cultures et souvent nous n'aimons pas renoncer à ce que nous avons découvert lors de nos voyages. Pourtant, en matière de bonnes choses, il n'est nul besoin de courir le monde : le pays en est riche.**

Si on considère uniquement la gastronomie, on trouve des produits du monde entier, les supermarchés ont leurs étalages bien remplis d'aliments du monde entier, du thé au chocolat en passant par des saucés et des condiments. On trouve même des aliments presque totalement inconnus jusqu'ici. Via internet, on peut même faire ses courses à Hong Kong ou Seattle.

## Les produits du pays en progression

Mais pourquoi courir le monde, lorsque de bons produits vous attendent devant la porte? Les produits luxembourgeois sont en train de regagner du terrain, mais nombre de consommateurs ne savent même pas combien il y en a et quels sont-ils.

Bien évidemment, la rubrique des aliments est bien représentée avec, entre autres, le Kachkéis (la cancoillotte du Luxembourg), d'autres produits laitiers, l'eau et les bières qui sont brassées ici.

Si on connaît encore la moutarde, le miel ou le vin, le fait que le Grand-Duché produit également du

thé, du vinaigre, du jambon et de la saucisse, des liqueurs, de la farine, des pâtes, de l'huile ou encore des fines herbes est déjà moins connu.

Petite parenthèse : le label «Made in Luxembourg», ce n'est pas que l'alimentation, loin de là! Plus de 400 entreprises dans 20 domaines économiques peuvent d'ores et déjà se réjouir d'afficher ce label de qualité. On le retrouve ainsi, en vrac, dans la mode, le sport, la beauté, les tissus, les savons ou les chandelles. Partir à la découverte des produits et prestations luxembourgeois vaut certainement le coup!

## Et la cuisine luxembourgeoise?

De plus en plus de restaurants augmentent leur offre en plats luxembourgeois et les clients en redemandent. Les livres de recettes luxembourgeoises se multiplient et ont su renouveler le genre depuis le bon vieux *Luxemburger Kochbuch*, de Ketty Thull, d'il y a presque 70 ans. La pertinence de cet ouvrage a été démontrée par le fait qu'il a été réédité 10 fois jusqu'en 1993 et qu'il a été revisité récemment par un personnage bien connu dans le milieu gastronomique luxembourgeois.

D'aucuns prétendent que le *Lëtzebuurger Kascht* serait un mélange entre la cuisine française et la cuisine allemande. Si l'idée reçue consiste à penser que les Luxembourgeois mangent des quantités allemandes, mais avec une qualité française, on peut y adhérer.

Mais ce n'est pas si vrai : les temples gastronomiques présentent bien des plats «de chez nous»: le Kuddelfleck (gras double), la Boune-schlupp (soupe aux haricots verts), la Feierstengsalot (salade de bœuf) ou encore les Kniddelen (sorte de quenelle) et Gromperkichelcher (galettes de pommes de terre). Et de nombreux autres mets font bel et bien partie du patrimoine gastronomique luxembourgeois.

Grâce aux restaurants qui remettent ces plats au goût du jour, les étrangers et les nouvelles générations qui n'ont pas eu la chance de voir leur grand-mère ou leur mère aux fourneaux pour préparer ces plats succulents ont la chance de redécouvrir le *Lëtzebuurger Kascht*.

## Kniddelen (quenelles)



Photo : la ezva-flickr creative commons

### Ingrédients pour 4 personnes :

500 grammes de farine  
4 œufs  
1 bonne pincée de sel  
Des dés de lard

### Préparation :

Mélanger doucement la farine et les œufs avec de l'eau ou du lait, jusqu'à ce que la pâte devienne une masse lisse et résistante. Assaisonner de sel.

À l'aide d'une cuillère à soupe, laisser glisser les portions une à une dans de l'eau bouillante et salée et laisser

bouillir pendant 5 minutes. Elles sont presque prêtes quand elles remontent à la surface, une minute supplémentaire suffira pour une cuisson parfaite. Les sortir à l'aide d'une écumoire, les poser dans un plat creux et les tenir au chaud. Répéter jusqu'à ce que la pâte soit entièrement utilisée.

Faire revenir les dés de lard dans de la graisse et les verser sur les Kniddelen. Classiquement, au Luxembourg, on utilise le beurre pour saisir le lard. D'aucuns préfèrent l'huile d'olive, ce qui donne à ce plat une petite touche méditerranéenne.

Servir avec une salade et un verre de riesling de la Moselle.

## Feierstengsalot (salade de viande de bœuf bouillie)



Photo : chefkoch.de

### INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

500 grammes de viande de bœuf bouillie  
3 échalotes  
1 gousse d'ail  
2 œufs cuits  
2 cuillères à soupe de câpres  
Un peu de ciboulette et de persil  
1 cuillère à soupe de moutarde luxembourgeoise  
2 cuillères à soupe de vinaigre  
4 cuillères à soupe d'huile

### PRÉPARATION :

de 1 cm de côté. Si on préfère, on peut enlever la graisse. Couper les œufs en rondelles. Hacher finement les échalotes et les herbes. Frotter l'intérieur du saladier avec la gousse d'ail. Préparer une vinaigrette avec la moutarde, le vinaigre et l'huile. Saler et poivrer. Y verser la viande et les câpres et bien mélanger. Laisser infuser pendant une bonne heure au frigidaire. Avant de servir, ajouter doucement les rondelles d'œuf.

Manger simplement avec une tranche de pain ou alors avec des pommes de terre ou des pâtes. À boire un bon pinot noir de la Moselle peut-être, ou tout simple-



**Schenkt Lëtzebuerg**  
Offrez le Luxembourg | Schenken Sie Luxemburg | Offer Luxembourg

100% luxembourg  
www.100-luxembourg.lu

CIGR Luxembourg  
sozial affair

**Regional Produkter aus Lëtzebuerg**  
Zone piétonne Grevenmacher & Camionette magasin aux marchés et aux fêtes  
Heures d'ouverture: Mardi à vendredi : 9.00 - 12.00 & 13.00 - 18.00  
Samedi : 9.00 - 17.00 neuston. Fermé le lundi (excepté le lundi de Pentecôte)

Trouve le meilleur prix en ligne et fais-toi rembourser

**Obaxa**

www.obaxa.com

Les meilleures adresses pour acheter en ligne

atelier showroom ouvert à tous

Lundi 14h à 18h  
Mardi à Vendredi 10h à 18h  
le samedi de 10h à 16h  
15, rue Saint Ulrich, Luxembourg  
Gsm: 671 044 268  
tel: 27 91 80 75

Confection  
Conseil  
Relooking

Aspiré-Digéstit  
PRODUIT NATUREL

L'effet **BUFF**  
Et l'estomac vous dit merci!

www.BUFF.lu

**OBERWEIS**

## Le label «Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch»

La production de viande bovine représente plus d'un quart de la production totale de l'agriculture au Luxembourg et a acquis un haut niveau reconnu au niveau international grâce à une politique d'élevage menée sur plusieurs décennies.

L'augmentation constante des races à orientation viande a permis de fournir au marché national de la viande bovine d'excellente qualité et d'origine nationale.

Traditionnellement, au Grand-Duché, l'élevage de bœufs est une production proche de la nature, respectueuse de l'animal et axée sur la durabilité et la qualité.

Dans le programme «Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch», seuls peuvent être vendus des bovins qui sont nés au Luxembourg, qui y ont grandi et qui y ont été abattus. Le programme contribue ainsi au fait que chaque entreprise participante prend sa responsabilité quant à la protection des animaux et à la qualité alimentaire dans le cadre d'une chaîne de production intégrée.

Vous trouverez plus d'informations sur le site officiel du label.

[www.lwk.lu/produktmarketing/letzebuenger-rendflesch](http://www.lwk.lu/produktmarketing/letzebuenger-rendflesch)

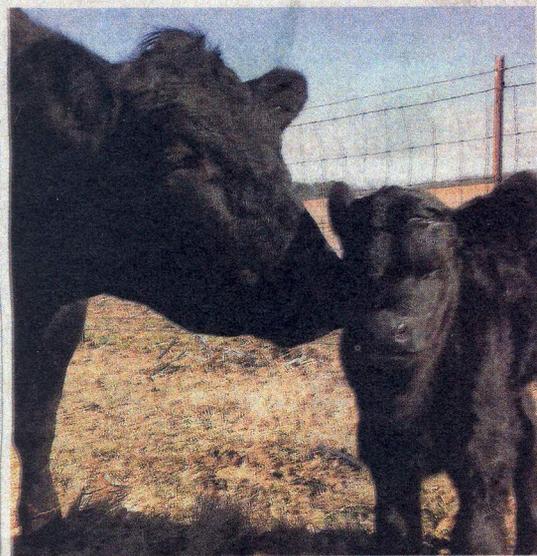


Photo : shannon/flickr creative commons

## «Made in Luxembourg» : le mode d'emploi d'un label

Le label a été déposée en 2005 par la Chambre de commerce et la Chambre des métiers auprès de l'Office Benelux de la propriété intellectuelle (OBPI) en tant que label luxembourgeois d'origine. Le label même existe cependant depuis son lancement en 1984. Quatre cents entreprises l'affichent aujourd'hui.

**Le but :** promouvoir les produits et prestations de services des entreprises établies au Grand-Duché.

**Qui peut le demander?** Des entreprises individuelles et des sociétés commerciales établies sur le territoire du Grand-Duché. Sont visés aussi bien les producteurs que les prestataires de services.

**Exclusions?** Les associations sans but lucratif et les établissements d'utilité publique.

**La durée?** Le label est accordé pour une durée de principe de 5 ans et ce pour des produits et services luxembourgeois.

**Qui décide?** Ce label luxembourgeois d'origine est octroyé sur demande du producteur ou du prestataire de services, soit par la Chambre de commerce, soit conjointement par les deux chambres.

Ces deux chambres décident également d'éventuelles sanctions en cas de contravention au règlement : avertissement, suspension ou retrait du droit d'usage.

**Comment se distinguer?** Les entreprises qui se voient attribuer le label ont la faculté de le faire figurer sur les produits autorisés, y compris les emballages. Pour les entreprises prestataires de services, l'usage du label dépend des circonstances et du lien direct avec la prestation relative.

**Quels avantages pour les «titulaires»?** Dans un monde globalisé, l'information sur l'origine d'un produit ou d'une offre de services devient un élément déterminant les choix en matière de consommation. Le label permet d'afficher l'origine du savoir-faire et il peut également être utile pour la promotion de produits et de services, au Luxembourg et à l'étranger afin de se distinguer de ses concurrents.

**Pour les consommateurs?** Le label «Made in Luxembourg» assure aux consommateurs l'origine luxembourgeoise du produit ou service pour lequel il a été accordé.

CE WEEK-END

## À la foire agricole d'Ettelbruck

Samedi 4 juillet

Grillade «American Style»

Tous les amateurs de barbecue sont cordialement invités à s'inscrire sur les meilleures pièces de bœuf et de porc et à observer des équipes qui préparent des spécialités typiquement américaines. Parallèlement, des ateliers sont organisés. Toutes les activités sont retransmises en direct sur un grand écran LED.

Dimanche 5 juillet

3<sup>e</sup> championnat de Luxembourg de barbecue

Évidemment, le championnat national représente le point culminant de l'événement. Dix équipes vont se mesurer dans les catégories «bœuf», «porc» et «dessert». La compétition se déroulera selon les règlements de la World BBQ Association.

Outre le champion seront également déterminés les deuxième et troisième gagnants. Par ailleurs, la «Fun-Coupe» sera accordée à l'équipe qui saura présenter la meilleure animation dans la Grillarena.

Le jury est évidemment de haut niveau. Les deux champions du monde Silvia et Thomas Zapp, d'Allemagne, seront assistés de Carlo Sauber et de Tania De Jager.

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

FLEXCOM

Innovative applications  
for Unified Communications

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

Manoir Kasselslay

LE CRU  
LE CUIT

Venez découvrir  
NOS PRODUITS

contact@kasselslay.lu  
(+352) 95 84 71  
[www.kasselslay.lu](http://www.kasselslay.lu)  
Roden / Clervaux

be Tax Advisory & Compliance Services S.à.r.l.

Tax Advisory & Tax Compliance Services Made in Luxembourg

beTax Advisory & Compliance Services S.à.r.l. is a fully independent Luxembourg tax boutique that may provide you with quality tax advisory and tax compliance services.

Phone: +352 25 44 10 77 - [www.betax.lu](http://www.betax.lu) - [info@betax.lu](mailto:info@betax.lu)

## Recette : côte à l'os grillée

Préparation : 10 minutes. Cuisson : 20 minutes.

### Préparation

Ingrédients pour 4 personnes

2 côtes à l'os

### Pour la marinade

5 cl d'huile de tournesol  
5 cl d'huile d'arachide  
1 cuillère à café de graines de moutarde  
3 gouttes de Tabasco  
1 cuillère à soupe de sauce soja  
1/2 cuillère à café de paprika doux

Torréfier les graines de moutarde à sec dans une poêle.  
Écraser les graines dans un mortier.  
Ajouter la sauce soja, le Tabasco, le paprika et les huiles.  
Badigeonner la viande et laisser mariner 1 heure.

### Pour la cuisson

Griller les côtes à feu vif des deux côtés pour colorer.  
Baisser la température en éloignant la viande de la braise.  
Laisser griller doucement pendant 10 à 12 minutes de chaque côté suivant la température de la braise et le degré de cuisson de la viande désiré.

### Conseils du chef

Sortir les côtes à l'os du réfrigérateur 1/2 heure à l'avance.  
Avant de servir, laissez reposer la viande 10 minutes, en la retournant après 5 minutes.

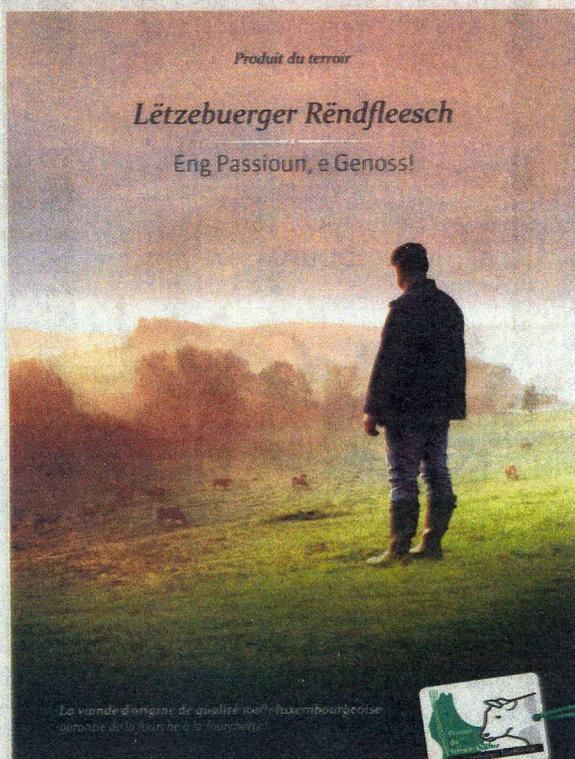


Photo : guillaume baviera - flickr creative commons

Produit du terroir

Lëtzebuenger Rëndflesch

Eng Passioun, e Genoss!



La viande d'origine de qualité est luxembourgeoise  
garantie de la source à la fourchette

