

Texte: Robert L. Philippart

Le banquet scelle un moment exceptionnel de la vie.

**„Maja, 't gouf Baurenträipen,
't gouf Liewerknidd'len, Kuddelfleck an och Gehäcks.
Duerno, fir de Mo ze stäipen,
en Huesenziwwi, Fierkelsjelli, 't gouf ze fräcks.
Duerno, 't gouf Gardebounen,
Judd, Quetschentart, gekachte Kéis a Bouneschlupp.
Souguer goufen't Melounen, echt Kaffisbounen an een Zoossisswupp“.**

[Texte Auguste Donnen (1885-1956) sur la mélodie de « Zaza » de René De Buxeuil (1881-1959)]



Les repas festifs, comme actes éminemment sociaux, ont un effet structurant sur la vie et en marquent les grands moments, de la naissance aux cérémonies d'enterrement, en passant par les anniversaires, la célébration de réussites, du mariage, du passage à la retraite. Ils n'ont pas toujours le caractère de l'agape recherchant l'amitié dénuée de tout intérêt et le partage alimentaire. Ils servent souvent à l'autocélébration, expriment la vanité, recherchent l'intérêt économique, social ou politique. Mais avant tout, ils marquent des moments exceptionnels de la vie.

Les cartes de menus festifs conservées dans la collection éphémère de la Bibliothèque nationale rappellent la culture gastronomique des grands restaurants de la capitale, mais également des fêtes de familles bourgeoises, des déjeuners officiels du Gouvernement ou du monde diplomatique. Ils révèlent qu'à Luxembourg, la consommation gastronomique se fonde bien sur un pouvoir d'achat élevé et une vaste connaissance culturelle de la cuisine internationale. Les acteurs économiques du XIXe siècle bénéficiaient de l'expérience de voyages d'affaires dans le monde entier. Nous excluons ici la culture de l'apéritif, très ancienne et qui mériterait une étude à part.

Le homard, les écrevisses et les huîtres, le caviar et les crevettes sont considérés comme les

plus grandes délicatesses. Les cartes de menus révèlent que le Luxembourg reste un pays proche de la mer. En 1876, la *Restauration Schmitz* à la rue Beaumont et le *Restaurant français* de Joseph Auburtin, au Boulevard Royal, servaient des crustacés et *L'entreprise de dîners et soupers* de Jean Dousseau (rue Philippe II) vendait des truffes et du caviar, sa spécialité étant les huîtres, les dindes, les poulardes, les pintades, les perdrix, le chevreuil, les aspics de foie gras, les fruits exotiques (ananas, bananes et mandarines). En face de la gare, *l'Hôtel des voyageurs* proposait en 1888 tous les jours des huîtres d'Ostende.

Pour célébrer la fête nationale française en 1885, la *Taverne Van Moer* (32, Grand-Rue) proposait un menu à 5 services. La carte présentait 9 plats différents, dont de la salade de homard, des écrevisses, des sardines à l'huile et des beefsteaks. En 1929, le restaurant *An der Stuff* (rue des Capucins) proposait pour la fête française deux menus avec chaque fois trois plats et desserts. Ceux qui n'y auraient pas trouvé leur plaisir, pouvaient commander du caviar, des huîtres, du foie gras, du homard à l'américaine, des truites, des soles ou tout simplement de la soupe à l'oignon.

Les menus du dimanche, des jours de fêtes, prennent une nouvelle ampleur depuis l'instauration en 1913 du repos dominical. Le dimanche allait devenir la journée d'or pour la gastronomie.

Cochon de lait préparé pour un buffet



Photo: Tony Krüger (1963) © Photographie de la Ville de Luxembourg

En 1914, *l'Hôtel de Paris* (Place de Paris) proposa le dimanche deux menus pour l'équivalent de 8 % du salaire d'un ouvrier. En plus du budget, il fallait également disposer du temps pour déguster jusqu'à 6 plats avec du barbue, de l'épaule de mouton, une poularde de Bruxelles. Le menu du dimanche, en 1923, à la brasserie-restaurant Hippert (Grand-Rue) proposait 4 plats avec du merlan frit, du tournedos grillé et glace panachée. Le dîner concert du soir proposa de la mousse de foie gras, un consommé, du saumon grillé, du poulet sauté, du râble de lièvre et un soufflet Palmyre. Pour les membres du Casino de Luxembourg (rue Notre-Dame), le menu dominical n'était pas moins copieux. La carte du restaurant du Casino proposait à sa clientèle quelque 42 plats différents. Les mets furent regroupés en spécialités, plats du jour, plats régionaux et locaux, autres spécialités et desserts du jour.

Ce fut l'époque dorée des sauces et des pâtisseries. Les menus comptaient jusqu'à 7 services, un plat pouvant être composé de 11 mets différents. Le réveillon de la Saint-Sylvestre l'emporte par le nombre de plats, comme le repas doit s'étaler jusqu'à minuit.

Les déjeuners ou dîners offerts par le Gouvernement n'englobent généralement que trois services.

Nouvelle cuisine et brunch

À la suite de l'avancée de « la nouvelle cuisine » apparue en 1973 sous l'impulsion des critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau, la tendance va à trois plats au lieu de quatre. On constate que les crustacés, huîtres, langoustines et homards, les turbotins et les soles, le saumon, continuent à figurer en entrée, qu'une crème

LE BANQUET SCELLE UN MOMENT EXCEPTIONNEL DE LA VIE.

Au Restaurant « An der Stuff – Bei Schulzen August »

ou un consommé servent d'entremets. Le veau, la selle de chevreuil ou d'agneau, la langue braisée, le filet de bœuf, des cailles, le foie gras, la poularde, la pintade, le faisan et le canard composent souvent les plats principaux des menus. Notons que le consommé de tortue déjà servi en 1897 disparaîtra des menus dès 1981 suite à la signature de la convention sur le commerce international des espèces menacées d'extinction.

Le plateau de fromage et le plateau de jambon d'Ardenne clôturent certains repas festifs, la soupe à l'oignon étant servie à partir de minuit lors des grands bals. Les desserts représentent en général un art à part, avec bombe glacée, soufflé au kirsch, pièce montée, parfait au rhum, omelette norvégienne, café glacé, glaces et sorbets. Le biscuit ou la glace « Agneau pascal » clôture le repas de famille pour la première communion, alors que le « Bamkuch » est indissociable des repas de noces. Le café et ses mignardises s'accompagne de liqueurs, eaux-de-vie, cognacs, vieux marc et cigares.

Ces plats festifs sont arrosés de vins de la Champagne, de la Moselle luxembourgeoise, de la Sarre, de Bordeaux et de la Bourgogne, de bières allemandes (du temps de l'Union douanière avec l'Allemagne (1842-1918), puis des bières locales de la Ville de Luxembourg.

Par leurs voyages de loisirs, les Luxembourgeois connaissent dès les années 1960 le « brunch » : [...] „Dieses Mittelding zwischen Frühstück und Lunch, das in den Nachbarländern so beliebt ist, kann ausgiebig sein; man nimmt es in den späten Vormittagsstunden zu sich und erspart damit das Mittagessen. Auf diese Weise hat man auch noch gleichzeitig für die schlanke Linie gesorgt [...]“. L'Aérogolf Sheraton innova avec le « Family Brunch » en 1982. Cette offre s'adressait aux parents dont les enfants profitaient de réductions et de dessins animés. Le brunch fut proposé par les établissements vivant d'une clientèle d'affaires ou de grands flux de passage en semaine, mais absente le dimanche : l'Hôtel Aérogolf Sheraton, l'Hôtel Intercontinental (Dommeldange), le « Neie Buffet » à la gare centrale.

Dr Robert L. Philippart

UNESCO Site Manager au
Ministère de la Culture,
conseiller communal.



Photo: Pol Aschman © Photodisque de la Ville de Luxembourg

Bibliographie

- Aérogolf Sheraton Hotel, in *d'Letzeburger Land*, 1er octobre 1982, N° 39, Luxembourg, p. 18.
- Ferienzeit, in *Luxemburger Wort*, 17 juin 1969, N° 168, Luxembourg, 1969, p. 19.
- Bal français, in *L'Indépendance luxembourgeoise*, 28 décembre 1929, N° 362/363, Luxembourg, 1929, p. 4.
- Bibliothèque Nationale du Luxembourg, collection éphémère, menus.
- Brasserie-restaurant Hippert in *L'Indépendance luxembourgeoise*, 15 décembre 1923, N° 349, Luxembourg, p. 4.
- Convention de Washington <https://www.reunion.developpement-durable.gouv.fr/convention-de-washington-cites-r177.html> (consulté le 15 juillet 2023)
- Dépôt d'huitres d'Ostende, in *L'Indépendance luxembourgeoise*, 19 novembre 1876, N° 312, Luxembourg, 1876, p. 4.
- Dousseau Johann, in *L'Indépendance luxembourgeoise*, 28 janvier 1904, N° 23, Luxembourg, 1904, p. 4.
- PHILIPPART, Robert, L. Hôtels, Cafés, restaurants de la Belle Epoque, Luxembourg, 2018.
- Huitres d'Ostende chez Auburtin, in *L'Indépendance luxembourgeoise*, 24 décembre 1876, N° 356/357 Luxembourg, 1876, p. 3.
- Restaurant du petit Vatel, 8 rue Genestre, in *L'Indépendance luxembourgeoise*, 23 juillet 1897, N° 204.
- Taverne van Moer, in *Luxemburger Wort*, 10 juillet 1885, N° 191, Luxembourg, 1885, p. 4.



Fête à l'occasion des 10 ans de Lydie Polfer
au poste de maire de la Ville de Luxembourg



Photo: Roland Mamy (1992) © Photothèque de la Ville de Luxembourg



Restaurant de
l'Hôtel Brasseur



Collection: Henri Kugener © Photothèque de la Ville de Luxembourg