

Photos: Photothèque de la Ville de Luxembourg

Texte: Simone Beck

De la choucroute à la bière en passant par le lait et le bouillon... à la Foire internationale

Aujourd'hui, il est difficile d'imaginer qu'au XXe siècle encore, des denrées alimentaires étaient produites dans la ville de Luxembourg – et ceci même parfois dans des quartiers résidentiels. Nous dépasserions le cadre de cette édition de « ons stad » si nous évoquions les nombreux maraîchers, brasseries, fabriques de pâtes alimentaires ou moulins qui, il n'y a pas si longtemps encore, faisaient partie du quotidien de la ville. La Foire internationale est l'occasion pour de nombreux producteurs et commerçants de présenter leur offre au grand public. Des photos prises par Pierre Bertogne au milieu des années 1930 et par Théo Mey au début des années 1950 donnent une idée de la diversité de l'offre, mais aussi de l'esthétique des différents stands.¹



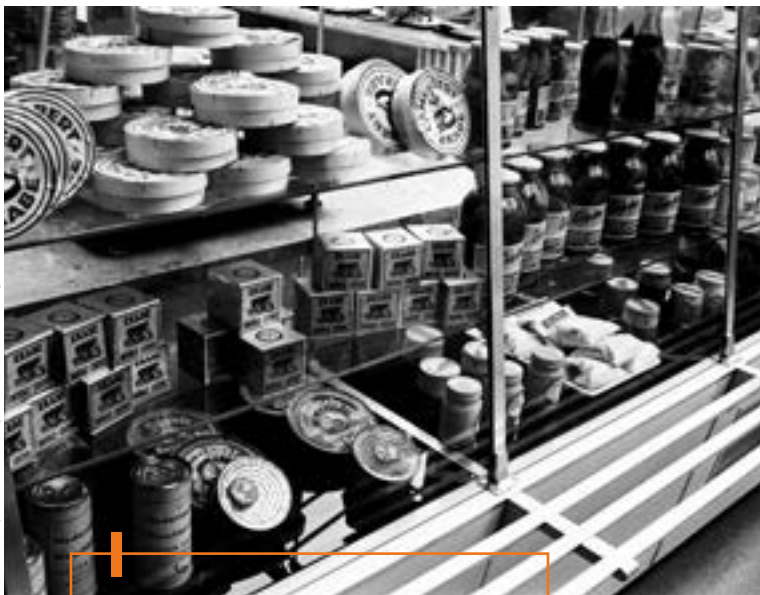


Photo: Theo Mey (1953) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

La société EKABE est fondée en 1935 à Bettembourg par Emile Klensch et devient rapidement une grande laiterie, produisant en 1939 76.065 de *Kachkéis* et 77.654 kg de *Stoffi* (fromage blanc).³ En 1960, elle emploie 80 personnes qui traitent 16 millions de litres de lait par an. Au début des années 70, EKABE s'installe dans un nouveau site de production à Eschweiler. En 1989, elle est reprise par la société australienne Lactalis.



Photo: Pierre Berthoin (vers 1936) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

La société Vida, spécialisée en produits de viande et fondée en 1949 à Medernach, vend ses produits aussi dans un magasin à la Place d'Armes à Luxembourg. Renommée pour son *Miedernacher Gelli*, elle produit en 1969 annuellement 120 t de saucisses et 400 000 conserves de viande comme le *Corned Beef* ou le *Presskopf*.⁶ Dans les années 1970, ses activités sont reprises par Luxviande.



Photo: Theo Mey (1959) © Photothèque de la Ville de Luxembourg



Photo: Theo Mey (1953) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Les pâtes alimentaires au joli nom de *Mammi* sont fabriquées par la société Prodalux, établie à Merl. Son slogan « Mammi Teigwaren – preiswerter weil besser » est de mauvais augure : la faillite de la société Prodalux est prononcée en 1954.



Et à la fin de la visite, un bon café...



Photo: Théo Mey (1953) © Photographie de la Ville de Luxembourg

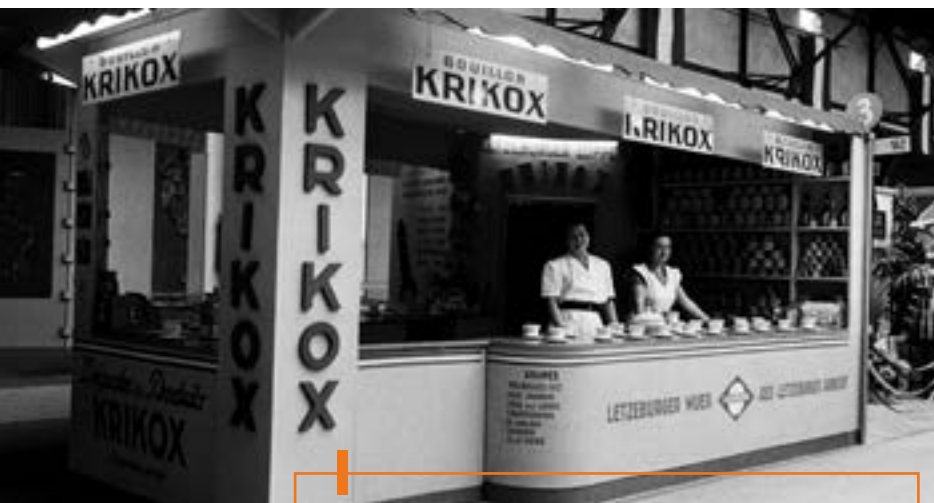


Photo: Théo Mey (1953) © Photographie de la Ville de Luxembourg

„Seit über anderthalb Jahren bringt eine luxemburgische Firma unter dem Namen *Krikox* – *d'Letzeburger Zoppen* ein Luxemburger Suppenprodukt auf den Markt, das in den meisten Geschäften zu haben ist und infolge seines Nährgehaltes allen ähnlichen Erzeugnissen wenigstens ebenbürtig ist. Die *Krikox-Fleischbrühe* wird ausschließlich aus bestem inländischen Ochsenfleisch und natürlichen Suppenkräutern der Simmerfarm, ohne jeden künstlichen Zusatz, hergestellt. Die *Krikox-Hühnersuppe* wird hergestellt unter Verwendung frischer Masthühner und der Naturkräuter der luxemburgischen Industrie *Valiska*. *Krikox-Arom-Suppenwürze* (flüssig) wird hergestellt wie nach demselben Verfahren wie andere Arome, aus Naturkräutern und den Auszügen des besten Ochsenfleisches und ist dadurch besonders reich an Vitaminen. Die *Krikox* befindet sich in Walferdingen“⁴

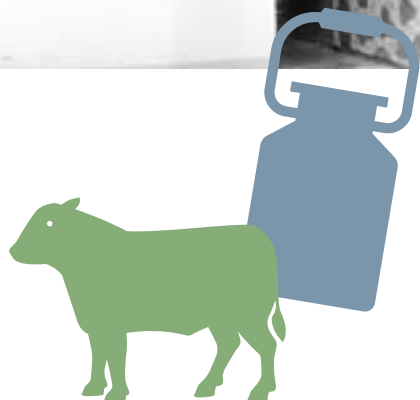
La *Central Molkerei*, créée en 1894, est remplacée en 1929 par une nouvelle société appelée *Zentralmolkerei* qui a pour objet « a) la fabrication du beurre et des fromages ainsi que de tous les produits que l'on peut tirer du lait ; b) l'achat et la vente du lait et des produits qui en dérivent ; c) l'achat et la vente de tous produits agricoles ». Dix ans plus tard, la laiterie produit 15 231 kg de *Kachkéis* et près de 27 000 kg de *Stoffi* dans son bâtiment emblématique du boulevard d'Avranches, démoli en 2005. « En ce qui concerne les fromages à pâte molle, on produisait également : 3 430 pièces de nomadur et 318 pièces de munster⁵ ». En 1946, la société anonyme est transformée en coopérative, la *Laiterie de Luxembourg*. En 1960, elle démarre sa production sous le nom de *Luxlait* à Merl, où elle produit également des glaces jusqu'en 1992. Aujourd'hui, un nouveau quartier résidentiel a vu le jour à cet endroit. Les trois grandes coopératives laitières agricoles *Celula* (Bettembourg), *Laduno* (Erpeldange) et *Luxlait* fusionnent en 1978 sous le nom de *Luxlait* et emménagent en 2008 dans un nouveau site de production à Roost.





Sur l'arrière-fond de la crise économique de 1924, Henri Nickels et son fils Pierre fondèrent en 1928 une usine de choucroute au Kirchberg (rue des Cigales). Comme les livraisons de légumes frais aux cantines des usines s'étaient effondrées en raison des nombreux licenciements dans la sidérurgie, la production de choux blancs pouvait ainsi être absorbée. « Le chou coupé en petits morceaux était versé dans de grandes marmites en pierre, salé et écrasé avec les pieds pour ensuite fermenter. Ces cuves étaient recouvertes d'un linge, d'un couvercle en bois et d'une pierre posée dessus. Après plusieurs semaines, la choucroute était prête à être cuite. On la mettait dans des boîtes de différentes tailles et on la vendait ». ² Après la mort de son père, Jos. Nickels a continué à faire prospérer l'entreprise, qui a cessé sa production vers 2003.

En regardant ce stand, on croit volontiers que la bière brassée au Luxembourg était déjà bonne il y a cent ans...



Bibliographie

- 1 De plus amples informations sur les sociétés évoquées et les différents produits sur le site fouillé et précieux www.industrie.lu
- 2 Jean Thoma, Kirchberg-Siechengrund in früheren Zeiten, Luxemburg, 2001 cité sur www.industrie.lu (Fabrique de choucroute Nickels)
- 3 Luxemburger Wort, 4.3.1939
- 4 Luxemburger Wort 3.8.1929
- 5 Luxemburger Wort, 4.3.1939
- 6 <https://www.industrie.lu/vida.html>



Simone Beck

ist Koordinatorin von „ons stad“ und Vorsitzende der Luxemburger UNESCO-Kommission.