

Ouverture à la Grand-Rue

Nouvelle boucherie «Groussgaass»

«Emo – Maître Boucher» reprend la boucherie Berg-Koenig à Luxembourg-Ville

Fin octobre de l'année dernière, la Boucherie Berg-Koenig, située au 5, Grand-Rue («Groussgaass») du centre-ville, avait fermé ses portes. Pendant plus de 100 ans, cette entreprise de tradition fut une véritable carte de visite du commerce luxembourgeois. C'est grâce à «Emo» que Berg-Koenig continuera d'exister.

L'entreprise, dont le siège social se trouve à Wecker, a repris la boucherie dans la «Groussgaass». Depuis le 20 janvier «Emo – Maître Boucher» dans la ville haute est ouvert. La reprise s'est faite sous le signe de la continuité. Ce qui veut notamment dire que tout le personnel de «Berg-Koenig» a été repris. Et la clientèle continuera de bénéficier des spécialités luxembourgeoises et des produits de qualité.

Les boucheries Emo font partie de l'entreprise Coboulux S.A. qui se trouve actuellement en plein processus de renouveau. Jacques Linster, administrateur délégué de la Coboulux S.A, dit que ce renouveau est basé sur les valeurs fortes et les traditions de l'entreprise. «Tradition, qualité et proximité sont nos priorités en tant qu'entreprise régionale voulant optimiser son potentiel dans le futur. La reprise de la boucherie Berg-Koenig répond parfaitement à notre concept du département boucherie», précise l'adminis-



Les comptoirs modernes ont été subdivisés en trois catégories: charcuterie, produits de viande et produits fins. (PHOTO: CHRIS KARABA)

trateur-délégué de l'abattoir situé à Wecker. C'est précisément à Wecker (chez Coboulux) que «Berg-Koenig» s'est approvisionnée en viande de qualité. Tout restera donc comme avant, et ceci dans le meilleur sens du terme.

Un concept novateur

Après plusieurs semaines de travaux de transformation et d'extension, les clients trouveront dans les nouveaux locaux non seulement les assortiments habituels de viandes et de charcu-

teries, mais également un grand choix en spécialités d'épicerie fine et en petits plats et snacks à emporter (sandwichs, salades, etc.). Le magasin est caractérisé par ses tours réfrigérées et transparentes qui permettent aux clients de découvrir les produits de viande «dans leur entièreté». Les comptoirs modernes sont subdivisés en trois catégories: charcuterie, produits de viande et produits fins. La devise des architectes «simplicité et clarté» se reflète dans les lignes clairement structurées du magasin.



La boucherie «Groussgaass» est le deuxième magasin Emo à être agencé complètement selon la nouvelle charte graphique. (PHOTO: MATHIEU LEICK)

Le magasin dans la «Groussgaass» est le deuxième des magasins Emo à être agencé complètement selon la nouvelle charte graphique de la société; le premier étant Emo au City Concorde. Selon Jacques Linster, «Emo – Maître Boucher» est synonyme d'un concept novateur qui permet d'assurer la meilleure qualité des produits. Le terme «innovation» compte pour les responsables d'Emo: ainsi a été mis en place un système de paiement entièrement automatisé. Le fait qu'aucun échange de monnaie ne s'effectue par

dessus le comptoir est synonyme d'un plus d'hygiène.

Golden Beef: un label pour la meilleure qualité bovine

Dans le magasin de la «Groussgaass» le client trouvera aussi les produits du label pour la viande bovine «Golden Beef». Il s'agit d'une viande de qualité maturée depuis au moins quatre semaines. La viande de bœuf maturée et d'origine contrôlée porte désormais un nom au Grand-Duché: Golden Beef. (C.)



Champagne Patrick Babé

Cuvée Le Grand Duc®

La cuvée prestigieuse de Champagne français



Un vin d'esprit, marqué par sa fraîcheur. Premier cru classé de Champagne Blanc de Blancs.

Reflets d'or brillant, mousse fine et persistante, nez délicat, la bouche est fraîche et florale avec des arômes de tilleul et d'aubépine.

Composition: 100% Chardonnay – 12,5°

La Cuvée Le Grand Duc® est en vente chez Nature Eléments au 17b, rue des Jongs à Howald. Tél. : 27 48 99 73.

Horaires d'ouverture du lundi au samedi de 9 à 18 heures.



Le Grand Duc®
A.O.C Champagne

découvrez nos cuvées
et dégustations via:

www.patrick-babe.com



LES
BONNES
TABLES

Restaurant „Kwafé“ in Mamer

Mit Ausblick auf den Himmel

„Kwafé“ bedeutet „Friseur“ in Kreolisch. In diesem neuen Lokal in Mamer werden aber nicht die Haare geschnitten, sondern hier wird gutes Essen serviert. Dean Leen ist das Haarschneiden jedoch nicht unbekannt, denn er ist der Inhaber des nebenan gelegenen Friseursalons Leen.

„Das Lokal wurde an unser Haus angebaut“, erklärt der junge Inhaber. Zusammen mit seinem Geschäftspartner hat er das Restaurant, das aus einer großen Veranda und einem zweiten Raum im ersten Stock besteht, vor kurzem eröffnet.

Die Speisekarte, die auf eine großen Tafel geschrieben ist, enthält nur frische und saisonale Gerichte, wie zum Beispiel „Risotto verde à la roquette“, „Lapin à la moutarde“, „Poulet farci aux tomates séchées et basilic“. „Darauf legen wir sehr viel Wert“, erklärt Dean Leen.

So kann es sein, dass vielleicht ein Gericht ausverkauft ist, dies ist jedoch ein Garant für Frische. Die Eier, das Fleisch und das Gemüse stammen vom



(FOTO: CHRISTOPHE OLINGER)

Bauern aus der Gegend, der Wein von der Mosel. Auch die Desserts werden mit viel Liebe selbst zubereitet und mit viel Liebe zum Detail serviert.

„Sehr beliebt ist unser selbst hergestelltes Eis“, erklärt der Inhaber. Das Ambiente ist sehr modern und im rustikalen Industrial-Style gehalten. Jedoch verbreitet die große Veranda aus Glas viel Gemütlichkeit. Ob beim Mittagessen oder nachmittags bei einem Kaffee mit Dessert, die karge Winter-

sonne lässt sich so gerne genießen. Donnerstags wird im Restaurant aber nicht nur tolles Essen, sondern auch Unterhaltung geboten: Konzerte sowie eine Bartender-Show erwarten die Kunden.

Wer für den Valentinstag noch eine romantische Idee sucht, der kann sich für den Brunch im Kwafé anmelden. Das Lokal ist durchgehend von 12 bis 23 Uhr geöffnet. Ab Februar ist auch sonntags geöffnet. (JEH)