

Lieux de mémoire au Luxembourg II

Jeux d'échelles

Erinnerungsorte in Luxemburg II

Perspektivenwechsel

Edité par
Herausgegeben von

Sonja KMEC
Pit PÉPORTÉ

Judd mat Gaardebounen & Co. – les cuisines de terroir

SI LES PRODUITS RÉGIONAUX ONT le vent en poupe, la majorité d'entre eux ne sont pas consommés tels quels mais devront être transformés dans un processus de préparation culinaire où leur sont alliés d'autres ingrédients. Ils sont intégrés aux cuisines dites de terroir, mettant clairement l'accent sur la régionalité et/ou l'origine artisanale de ses composantes, ou à une cuisine de tous les jours, plus silencieuse, ne revendiquant pas de positionnement spécifique.

Les cuisines de terroir, quant à elles, sont davantage visibilisées par des publications (magazines, livres) ou la restauration. L'idée et la pratique des cuisines de terroir, actuellement très en vogue, accompagnent le *boom* contemporain de la notion (simultanément juridique, culturelle et culturelle) de « terroir » et, partant, des produits culinaires qui en sont issus et qui sont commercialisés sous la bannière de « produits régionaux ». Les cuisines de terroir – représentées comme étant aussi multiples que les terroirs eux-mêmes – se distinguent de l'institutionnalisation plus établie des cuisines nationales, liées à l'avènement des États-nations au XIX^e siècle.

Détour par le national... transnational

Le classique de la cuisine nationale dans sa version luxembourgeoise a été écrit par Ketty Thull, enseignante en économie domestique pour jeunes filles. Intitulé *Luxemburger Kochbuch*,¹ il a été réédité dix fois entre 1946 et 1993. La première publication datant de l'immédiat après-guerre, on peut soupçonner une certaine motivation identitaire de distanciation de « la » cuisine dite allemande. Pour autant, la spécificité culinaire luxembourgeoise n'est pas très mise en avant. Ainsi, le livre n'est pas encore écrit en luxembourgeois (qui sera officiellement reconnu comme langue en 1984) mais en allemand, dans la continuation des traditions d'avant-guerre. Le fait qu'il constituait un cadeau de mariage de la part de nombreuses communes a contribué, d'une part, à sa très large diffusion et, d'autre part,

à la canonisation des recettes présentées comme étant « la » – puis, avec un glissement identitaire typique – « notre » cuisine nationale. Cependant, seule une petite section de cet ouvrage, souvent considéré comme la référence nationale, traite des « *Luxemburger Nationalgerichte* ». L'auteure précise l'origine internationale de différentes préparations, en l'occurrence, le *Kachkéis* (cancailotte) et les *Gaardebounen* (fèves) et concède aux « *Luxemburger Hausfrauen* »² un rapport pragmatique aux plats des pays voisins, en insistant sur l'attractivité des plats nationaux. Son argument: la cuisine nationale constitue une « authenticité » aux retombées économiques dans le secteur touristique et apporterait de la variation dans les menus. Cela signifie que ces plats n'ont pas dû constituer le quotidien culinaire, même à l'époque où Thull écrivait, mais une « ressource » rangée quelque peu aux oubliettes, qu'il faudrait réactiver.

Dans son sillage ont été publiés des ouvrages de cuisine dite « luxembourgeoise », dont la modernisation a essentiellement consisté en une présentation plus appétissante et photogénique³ des recettes, assorties d'évocations de traditions locales, de portraits de producteurs régionaux ou de commentaires informatifs sur les techniques de préparation, les usages folkloriques ou les lieux de cueillette et modes de cultivation.

Le livre de cuisine récemment sorti, *Lëtzebuenger Kascht modern opgedëscht* des chefs de cuisine Ben Weber, René Kertz et Tom Marson sort du lot, car il réforme entièrement le style de présentation – quasi-gastronomique – des plats traditionnels, tout en les ancrant dans un discours essentialiste, voire nationaliste :

Wat eis am Kär zesammenhält – niewent eiser pittoresker Sprooch –, dat ass eis traditionell Kichen an eis Eegenarten. Si sinn u sech onverwiesselbar, well se sech aus Spezialitéiten zesummesetzen, déi souzesoen am Lëtzebuenger Buedem „verwuerzelt“ sinn. [...] Déi kulinaresch Spezialitéiten, déi an dësem Buch presentéiert ginn, sinn also EIS Spezialitéiten, an



© Editions Saint-Paul

Le livre de cuisine *Lëtzebuenger Kascht modern opgedëscht* des chefs de cuisine Ben Weber, René Kertz et Tom Marson (situé en première, respectivement deuxième position de la liste « Lëtzebuenger Bicherediteuren – Fédération luxembourgeoise des libraires » des best-sellers, entre octobre 2009 et février 2010), rompt de style par rapport aux arrangements traditionnels des mêmes recettes et présente comme luxembourgeois, sans sourciller, les plats suivants, dont les influences internationales (France, Portugal, Autriche, Italie) et régionales (Normandie, Alsace) sont évidentes :
« Mir preparéieren de Kuddelfleck op déi zwou Manéieren, déi bei äis geleefeg sinn. An heefegste fanne mer de Kuddelfleck mat rouden Zooss (à la mode de Caen). Dee panéierte Kuddelfleck mat Madère-Zooss gëtt à la luxembourgeoise genannt ».

*net déi vun ANEREN. Wann een dee Gedanken e bësse weider-spënnt, kann een also behaupten, datt eis Käch a Kächinnen als Gralshüter vun eiser Lëtzebuenger Identitéit onerlässelech sinn.*⁴

Malgré le pathos de ces propos introductifs, l'ouvrage s'efforce de présenter la « *landestypesch[er] Kachkonscht [op eng] originell, uspriechend, peppeg Aart a Weis* », tout en étant « *traditiounstrei, awer net traditiounsbelueden* ». ⁵ Or, le fait même que les auteurs sont des professionnels contribue à institutionnaliser ce type de cuisine, aussi ludique qu'en soit l'interprétation.

Le *Judd mat Gaardebounen* (collet fumé de porc aux fèves des marais) y est qualifié, sans explications, comme « eisen plat national », ⁶ alors qu'on le trouve également en Lorraine et en Sarre. ⁷ En effet, *Judd* ne fait pas directement de référence antisémite à « juif », ce qu'on pourrait croire, mais au terme castillan *judia*, signifiant « haricot », terme importé probablement par les soldats hispanophones stationnés à la forteresse du Luxembourg aux XVI^e et XVII^e siècles. Ce plat dit « national » a ainsi un nom pléonastique signifiant littéralement « haricots

avec fèves ». Il est un fruit de la migration, transnational par excellence. ⁸

Dans la brochure *Recettes typiques. Un voyage culinaire à travers les nouveaux Etats membres de l'Union Européenne* ⁹ sont recueillies des recettes « typiques » des dix Etats en question. Sans notice explicative, le Luxembourg, membre fondateur de l'UE, est ajouté à la fin de cette liste de nouveaux pays membres, et il est représenté par des *Kriipsen op Lëtzebuenger Manéier* (c'est-à-dire « au Cognac »), par *Gereechert Ham am Hee, gebrode Grompere mat Bounen am Speck* et par une *Eeërcrème* (c'est-à-dire une île flottante), soit un plat de crustacés, traditionnellement consommé uniquement aux abords fluviaux, arrosé d'un alcool français importé, suivi d'un plat de salaison dont l'assaisonnement au foin n'est pas mentionné dans les livres de cuisine précités – on y trouve plutôt *Ham am Deeg* –, ainsi qu'un dessert entièrement internationalisé.

De son côté, la brochure *Les Produits du Terroir et Métiers d'Art / Die landestypischen Produkte und Kunsthandwerke* – éditée en 1998 par l'Office National du Tourisme et retravaillée respectivement en 2000, 2001 et 2006 ¹⁰ – valorise les produits régionaux dont la présentation est de plus en plus étendue d'une édition à l'autre, tandis que « la cuisine luxembourgeoise » y trouve une place de plus en plus réduite, pour disparaître de l'édition 2006. Les plats dits « typiques » n'y correspondent pas à ceux de la brochure précédente, ce qui souligne encore l'évolution constante et le caractère construit de ce type de cuisine.





© Editions Binsfeld, Photo: Guy Hoffmann

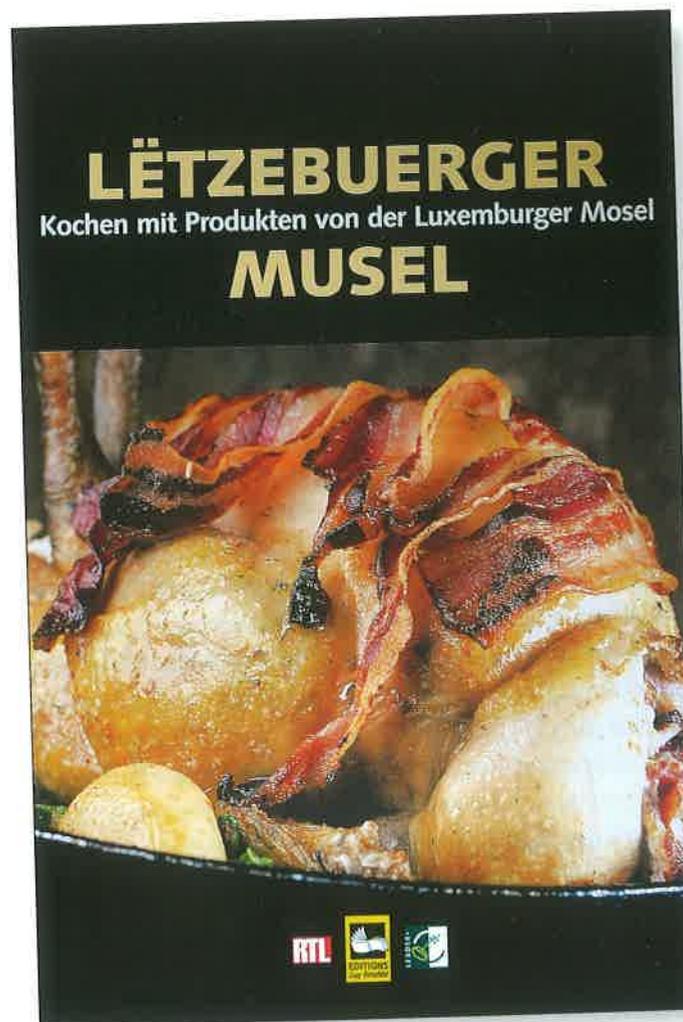
Un exemple plus casanier du même plat – représenté franchement à la bonne franquette – se trouve dans l'ouvrage plus personnel d'interprétation du terroir, *Sylvie Bisdorff. Meng Kichen* (2009). L'image a été reprise par le site *Der hundeliebe Urlaub*, dédié aux besoins spécifiques des touristes propriétaires de chiens, ciblés par le tourisme vert, où cette recette rurale est détaillée pour la raison que ce plat serait la « Leibspeise der Luxemburger » – une projection invérifiée.



© Office National du Tourisme

Cette couverture de la brochure originale, éditée en 1998, fait un amalgame visuel, à l'intérieur des frontières nationales, entre différents métiers d'art, traditions populaires et tables dressées, non pour un repas principal mais pour un casse-croûte opulent. Aucune typification régionale n'a été signifiée cartographiquement, ce qui permet d'ailleurs aux Rieslings-paschtéiten d'être situées à l'emplacement de l'Oesling. Tous les éléments graphiques utilisés véhiculent une connotation résolument – et exclusivement – rurale.

Ce livre de cuisine rassemble, à l'initiative du programme européen de dynamisation de réseaux et d'économies rurales LEADER+, les recettes communiquées par la population générale du Luxembourg, sélectionnées par un jury comptant des membres de chaque institution partenaire du projet et cuisinées par des restaurateurs et pâtisseries professionnels. Chaque recette est assortie de l'étiquette d'un vin ou crémant luxembourgeois qui constitue l'accord mets-vins recommandé par les auteurs.



Le succès des cuisines régionales

Grosso modo, les cuisines traditionnelles sont devenues « nationales » depuis le XIX^e siècle – alors même qu’elles constituent plutôt des formes particulières de régionalité(s) et que leurs influences sont transnationales et plurielles. De plus, elles se sont toujours servies d’ingrédients plus ou moins locaux qui, eux, sont devenus des « produits régionaux » ou « de terroir » depuis la mouvance verte au sens large de la fin des années 1980.

Actuellement, ce sont les produits et cuisines de terroir qui attirent les mangeurs en quête d’authenticité et d’intensité gustative – à en juger par les publications florissantes à ce sujet, par les nombreuses manifestations culturelles festives saisonnières (souvent commerciales, à orientation plus traditionnelle ou plus récentes), par l’institutionnalisation croissante de leur encadrement et de leur promotion, ou encore par l’augmentation de l’importance accordée à leur consommation.

L’ouvrage *Lëtzebuenger Musel. Cuisiner avec les produits de la Moselle luxembourgeoise* de Joseph Colbach, Guy Hoffmann et Annemie Peller (2005) en constitue une belle illustration. Son titre, mentionnant à la fois le niveau national et régional (mais au sein du Grand-Duché), préfigure la dialectique qui se retrouve tout au long des pages : les recettes correspondent à des cuisines inventives et vivantes, issues d’expériences au quotidien, majoritairement non traditionnelles, mijotées avec les ingrédients régionaux dont les logos se retrouvent sur la quatrième de couverture. Ces produits régionaux sont tous strictement luxembourgeois, provenant non seulement de la partie mosellane du Grand-Duché, mais du pays entier. La « région » n’englobe pas le côté allemand du fleuve. Même dans un ouvrage si ouvert et créatif, la régionalité des terroirs reste subordonnée à la logique institutionnelle des porteurs de projet et à celle des délimitations nationales.

N’empêche : le succès des cuisines de terroir (dont l’interprétation est ainsi plus ou moins transnationale) par rapport à la cuisine « typiquement luxembourgeoise » peut s’expliquer par l’individualité et la créativité que permettent les produits régionaux à leur base, d’ailleurs toujours conjugués au pluriel. Par contraste, la cuisine « typiquement luxembourgeoise » (toujours véhiculée au singulier) avec ses plats traditionnels semble plus figée.

Les produits régionaux dans leur micro-localité semblent plus « sincères » (car se réclamant d’un territoire plus restreint) qu’une quelconque unicité nationale de « la » façon prétendument commune de manger, qui de plus, s’arrêterait aux frontières nationales. En gros, ils permettent de *fabriquer soi-même des typicités*, différentes au gré des produits (aux micro-provenances diverses) utilisés, sans hiérarchisation des façons

de faire – comme c’est fait dans l’ouvrage *Lëtzebuenger Musel. Cuisiner avec les produits de la Moselle luxembourgeoise*. La cuisine « typiquement luxembourgeoise » (mais également toute autre cuisine canonisée en tant que « typique »), quant à elle, apparaît plus comme un *répertoire préfabriqué à reproduire* avec une marge de manœuvre davantage limitée, impliquant des compétences quant à la « bonne » façon d’en préparer les plats emblématiques.

La cuisine traditionnelle dite luxembourgeoise s’est cristallisée dans sa fonction imaginaire, faisant référence à un répertoire collectif lié aux origines rurales du Luxembourg, véhiculant la nostalgie d’un temps où la vie était, croit-on, moins confuse, moins flexibilisée, moins frénétique. La seule existence d’une cuisine d’une telle époque révolue est rassurante, même si on ne la pratique pas (ou peu) dans son quotidien contemporain. En effet, le temps « intemporel » auquel elle fait référence semble être encore palpable aujourd’hui – par les sens, donc de façon très personnelle voire identitaire – lors de repas de famille ou de fête aux recettes traditionnelles. Elles font alors revivre en quelque sorte une lignée, fonctionnant davantage par l’imagination d’ambiances que par la généalogie précise des origines d’un groupe familial. Manger des plats traditionnels donne le sentiment reconfortant que nous ne sommes pas les « premiers hommes » qui devons tout inventer mais que de « bonnes choses », donnant chaud au cœur et connotant un collectif protecteur et personnalisé, nous précèdent, nous transcendent. Même si beaucoup de (jeunes) personnes affirment ne pas aimer les plats traditionnels d’un point de vue gustatif, la cuisine traditionnelle ne disparaîtra pas. La cuisine de terroir l’a redécouverte, lui a enlevé son manteau national (ou du moins l’évoque plus en retrait) pour davantage récupérer son côté rural plus local et transversal, se rattachant à un imaginaire, tout en y surajoutant, pour la préparation culinaire concrète, des ingrédients portant différents labels de régionalité.

► Produits culinaires régionaux

BIBLIOGRAPHIE SÉLECTIVE :

ANTONI-KOMAR, Irene / PFRIEM, Reinhard / RAABE, Thorsten / SPILLER, Achim : Ernährung, Kultur, Lebensqualität. Wege regionaler Nachhaltigkeit. Marburg 2008.

ROSSELIN, Céline / WARNIER, Jean-Pierre : Authentifier la marchandise. Anthropologie critique de la quête d’authenticité. Montréal / Paris 1996.

- 2 Avec le soutien financier du Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural.
- 3 Plus en détail, « sécurité et confiance » correspond à traçabilité et standards de qualité et d'hygiène, « écologie » à transport limité, gestion responsable des ressources naturelles, paysage « protégé par l'utilisation » (raisonnée) ainsi que « société et emploi » à économie locale, maintien de la culture culinaire diversifiée.
- 4 URL: <http://www.naturpark-our.lu/index.php?id=23;lang=fr> (consulté le 3.8.2010).
- 5 Avec leurs différentes sous-rubriques, dont *Véi vum Séi, Téi vum Séi, Bléi vum Séi, Duch vum Séi, Spelz vum Séi, Bäckerei vum Séi, Gourmet vum Séi* et *Buttik vum Séi* ou d'autres produits de l'aire du parc naturel, comme des variétés anciennes de pommes de terre.
- 6 Avec différents produits, fabriqués par deux coopératives (BEOLA, spécialisée sur les huiles alimentaires, et BEOGRAN, spécialisée sur les produits céréaliers) et une société coopérative (Cornelyshaff, produisant des moutardes, des eaux-de-vie, des savons et des coussins aux graines de sarrasin, et commercialisant des miels). Les deux marques de bière *Wëllen Ourdaller* et *Wäissen Ourdaller* sont brassées par un prestataire externe, la brasserie Simon de Wiltz.
- 7 En l'occurrence, sont visés des fromagers, des vigneron, des distillateurs, des producteurs bio (de viande, vin, jus, fruits, légumes, miel et pain), des boulangers, des apiculteurs, des horti- et arboriculteurs (produisant également des jus et des confitures), un éleveur de champignons et des producteurs de viande (porc, bœuf de races rares, veau, cheval, autruche, chèvre, agneau).
- 8 Le secteur biologique est actuellement encadré par le *Plan d'Action national pour la Promotion de l'Agriculture biologique* de la part du Ministère de l'Agriculture, destiné à pallier, entre autres, à la divergence entre la surface restreinte d'agriculture biologique (2,75 % de la surface agricole nationale totale), URL: http://www.ma.public.lu/actualites/communiques/2010/02/20100211_01/index.html?highlight=biologique (consulté le 4.8.2010). Un travail de *lobbying* d'arrière-fond dans ce sens est fait par le « Mouvement Ecologique », une association citoyenne, politiquement neutre mais engagée et critique, œuvrant pour le développement durable dans des domaines variés. Voir *De Kéisécker* 3 (2009).
- 9 « Slow Food Luxembourg » s'inscrit dans le mouvement du même nom, rapidement internationalisé depuis ses débuts en 1989 en Italie.
- 10 Luxembourg: « Au pays des *Baurenträipen* et du vin mosellan » (46 p.); Rhénanie-Palatinat: « Entre les paysages volcaniques et une mer de vignes » (46 p.); Sarre: « Simplicité et convivialité » (23 p.); Lorraine: « La région des mirabelles, des madeleines et du munster » (43 p.); Wallonie: « Les disciples du roi Gambrinus » (45 p.).
- 11 Cette union d'arboriculteurs luxembourgeois et allemands de la région de Trèves commercialise ses fruits exclusivement par Cactus (ou par vente directe), de sorte qu'on est plutôt en présence d'une marque de distributeur, au slogan parlant: « *Grenzenlos genießen / goûtez sans limites* ».

Judd mat Gaardebounen & Co. – les cuisines de terroir

- 1 Puis, à partir de 1976, *Luxemburger Koch-, Back- und Dessertbuch*.
- 2 THULL, Kitty: *Luxemburger Koch-, Back- und Dessertbuch*. Luxembourg 1993, p. 293.
- 3 Entre autres, HAUSEMER, Georges / HOFFMANN, Guy: *Luxembourg Culinaire. Cuisine, Pays & Gens*. Luxembourg 1997; NOSBUSCH, Tun: *Aus der Luxemburger Küche. Kachen a Brachen. Über 200 typische Rezepte, für Sie ausgewählt und ausprobiert von Tun Nosbusch*, Luxembourg 2002; BISDORFF, Sylvie / HAUSEMER, Georges / HOFFMANN, Guy: *Sylvie Bisdorff. Meng Kichen*. Luxembourg 2009; TIBESART, Maischi / HOFFMANN, Guy / KOHN, Romain / PELLER, Annemie: *Maischi Tibesart. La cuisine luxembourgeoise d'aujourd'hui*. Luxembourg 2002. Léa Linster, unique chef de cuisine féminine à s'être vue décerner le *Bocuse d'Or* et qui se plaît à interpréter également des classiques du répertoire traditionnel luxembourgeois, constitue un cas à part, car ses ouvrages (LINSTER, Lea: *Einfach und genial. Die Rezepte der Spitzenköchin Lea Linster*. München 2002; LINSTER,

Lea: *Best of Lea Linster*. Luxembourg 2003; LINSTER, Lea: *Rundum genial! Neue Rezepte der Spitzenköchin Lea Linster*. München 2005; LINSTER, Lea: *Kochbuch Lea Linster – Cuisinière*. Ottweiler 2006; LINSTER, Lea: *Kochen mit Liebe: die schönsten neuen Rezepte der Spitzenköchin Lea Linster*. München 2007; LINSTER, Lea: *Einfach fantastisch. Neue Ideen, Tipps & Tricks der Spitzenköchin*. München 2009) sont davantage marketés pour mettre en avant la singularité de vedette de leur auteure.

- 4 WEBER, Ben / KERTZ, René / MARSON, Tom: *Lëtzebuurger Kascht modern opgedëscht*. Luxembourg 2009, p. 8 (sic !).
- 5 URL: <http://www.editions.lu/editions-book-404.html> (consulté le 14.9.2010).
- 6 WEBER, Luxembourg (note 4), p. 20.
- 7 MULLER, Jean-Claude: « Judd mat Gaardebounen »: le plat national luxembourgeois – un mets assaisonné d'antisémitisme? In: *Judaica Luxemburgensia*, éd. Jean-Claude MULLER (Annales de l'Institut archéologique du Luxembourg, tome CXXXVI), Arlon 2005.
- 8 Ibidem.
- 9 Brochure éditée en 2004 par la Représentation de la Commission européenne au Luxembourg en partenariat avec le Gouvernement du Grand-Duché de Luxembourg, à l'occasion de l'élargissement de l'Union Européenne à dix nouveaux Etats membres.
- 10 Cette brochure est actuellement rééditée dans un style entièrement refondé: elle est plus évocatrice d'ambiances, plus visuelle et ne contient plus d'adresses de producteurs, trop vite périmées. A la place, elle est reliée à une food map virtuelle, un site Internet constamment mis à jour, détaillant non seulement les adresses mais aussi les produits régionaux de chaque producteur listé, l'accès, etc. Cf. URL: <http://www.foodmap.lu> (consulté le 20.12.2011).
- 11 WEBER, Luxembourg (note 4) p. 54. D'autres exemples en sont: « Eng Meringue italienne preparéieren, d.h. den Zocker mat e bësse Waasser erhëtzen, bis den Zocker geschmolzt ass, a lues a lues ënner e geschloent Eewäiss réieren » (p. 56), « Quetschestrudel » (p. 76) ou « Den Tierteg ass dann ëmmer gemaach ginn, wann d'Reschter vun enger Choucroute vum Dag virdu verschafft goufen » (p. 94). Plus largement, beaucoup de plats présentés sont en effet typiques au Luxembourg, tout en l'étant également ailleurs – comme par exemple, les « Wäffélcher » (« gaufres »), les « Träipen » (« tripes » et autres abats), la « Feiersténgszalot » (« salade de jarret de bœuf »), le « Kalen Hond » (« gâteau aux petits-beurres »), etc.
- 12 URL: <http://www.dog-on-tour.com/laluxemburg.htm> (consulté le 4.8.2010).

Roses

- 1 SCHMIT, Jean: *Land der Rosen*. Luxembourg 1990, p. 7.
- 2 WEILLER, Raymond: *Médailles attribuées aux roséristes Soupert & Notting*, Mamer 1990.
- 3 Le circuit des roses du Limpertsberg. *RosaLi*. Luxembourg 2006.
- 4 GEMEN, Charles: *Catalogue des prix courants des rosiers disponibles et livrables en automne 1890 et printemps 1891*. Luxembourg 1890.
- 5 SCHMIT, Jos: *Land der Rosen* (note 1).
- 6 Le circuit des roses du Limpertsberg (note 3).
- 7 *Luxemburger Zeitung* (13.2.1920), p. 4.
- 8 cf. chapitre LIV *Les Souffrances de l'Exil*.
- 9 WEILLER, Raymond: *Médailles* (note 2).
- 10 BANGE, Evamarie: *Die Anfänge des Tourismus in Luxemburg*. In: *Ons Stad* 88 (2008), p. 46–49, ici p. 47.
- 11 Programme des fêtes organisées à l'occasion du Congrès national de la Société française des roséristes « Les Amis de la Rose » du 11 au 14 juillet 1936. Luxembourg 1936.
- 12 JECK, Marc: *Raphaël des fleurs. Il y a 250 ans, Pierre-Joseph Redouté est né au duché de Luxembourg*. In: *Die Warte* 23 (2009), p. 1.
- 13 SCHMIT, Georges: *Hommage à Pierre-Joseph Redouté du 20 juillet au 6 août 1950 au Musée de l'Etat*. Luxembourg 1950, p. 6.
- 14 SCHMIT, Jos: *Land der Rosen* (note 1), p. 11.
- 15 Si des « Fêtes de la Rose » sont encore organisées à Mondorf-les-Bains et à Walferdange, la capitale se pare du titre « cœur vert de l'Europe » au détriment du slogan « Ville des roses ».
- 16 Le circuit des roses du Limpertsberg (note 3).

Table des matières

Inhaltsverzeichnis

S. Kmec	Einleitung – Das Spiel mit der Perspektive	5
H. Wehenkel	Commune de Paris (1871)	13
E. Bange	Der Erste Weltkrieg	19
R. Wagener	Republik (1919)	25
H. Wehenkel	Loi-muselière (1937)	31
Y. Steichen	KZ Hinzert	37
S. Hogervorst	KZ Ravensbrück	43
N. Besch	Cattenom	49
R. Seimetz	Kulturfabrik (Kufa)	55
S. Devaux	Capitale européenne de la culture	61
G. Gourbin	Ecole européenne	67
M. Reiter	Kirchberg	73
M. Auxenfants	Place financière	79
M. Auxenfants	Paradis fiscal	85
W. Amann	Festung	91
C. Bergami	Schengen	97
P. Péporté	Herzöge von Burgund	103
S. Kmec & F. Lentz	Immigration	109
F. Fehlen	Siebenbürgen	115
K. Horner	Luxembourg American Cultural Heritage	121
F. Poos	Edward Steichen und <i>The Family of Man</i>	127
R. Moes	Congo belge	133
S. Lippert & C. Wille	Grenzgänger	139
C. Dessouroux	Jhangeli, Chareli & Benni	145
N. Besch	ArcelorMittal	151

M. Meyer	Gabriel Lippmann	157
M. Meyer & M.-P. Goetzinger	Henri Tudor	163
N. Franz	Grünewald	169
S. Lippert & M. Sunnen	Bauern	175
R. Reckinger	Produits culinaires régionaux	181
R. Reckinger	Judd mat Gaardebounen & Co. – les cuisines de terroir	187
M. Jeck	Roses	193
P. Péporté	Yolanda von Vianden	199
D. Kirt	Château de Vianden	205
F. Wilhelm	Victor Hugo	211
C. D. Conter	Goethe	217
D. Kirt	Peter von Aspelt	223
H. Pettiau	Saint Willibrord	229
T. Becker	Springprozession	235
D. Sagrillo	Wilhelmus	241
Y. Steichen	Thierry van Werveke	247
	Notes	
	Endnoten	255
	Notices biographiques	
	Biografische Angaben	273