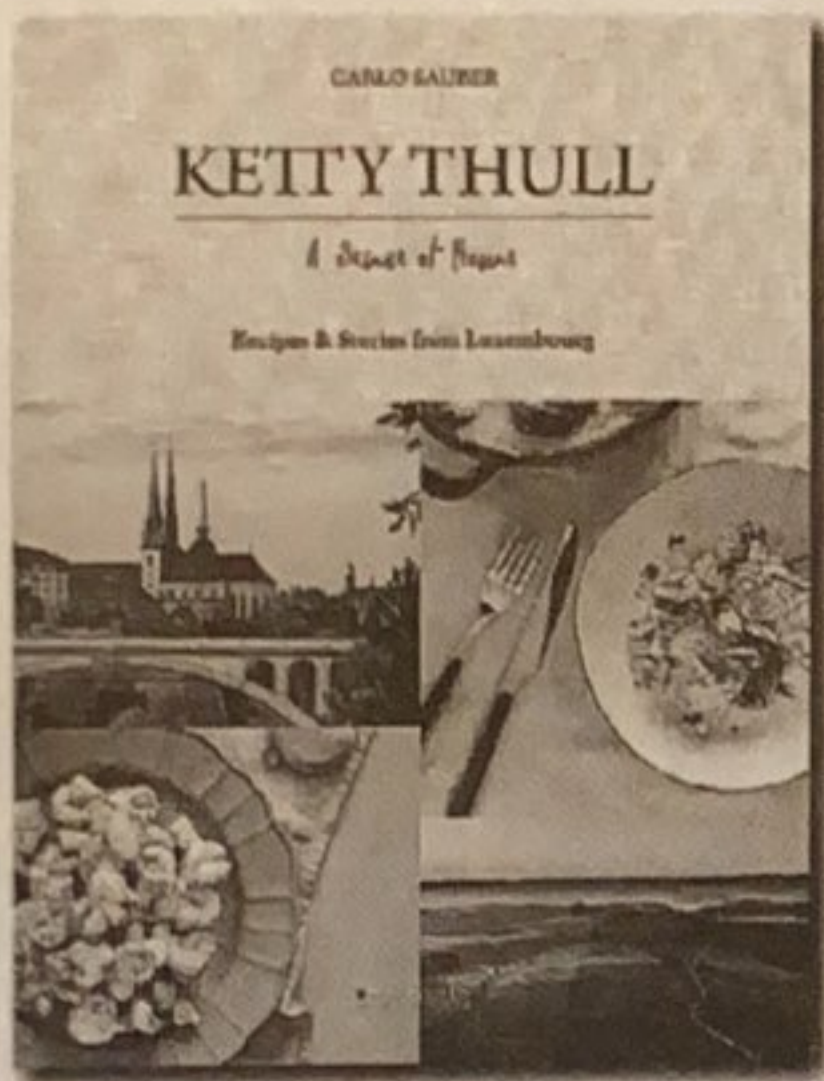


Ketty Thull, Heimatgeföhle



On peut appeler ça une rente : les livres de cuisine se vendent généralement bien, ceux de cuisine luxembourgeoise cartonnent et ceux de Ketty Thull raflent tout. Professeur d'économie domestique à Esch-sur-Alzette dans les années

1930, Catherine « Ketty » Thull (1905-1987) avait été formée à l'École Cordon Bleu de Paris. Elle publie un premier *Luxemburger Kochbuch* en 1946, qui sera suivi d'une quinzaine d'éditions, augmentées avec *Back und Dessert*. En 2011, une version révisée et modernisée du livre a été publiée par Carlo Sauber aux éditions Schortgen. Ils remettent le couvert avec le nouveau *Ketty Thull - Heimatgeföhle*. Le professeur de cuisine au Lycée technique de Bonnevoie est à nouveau à la manœuvre dans cette nouvelle version complète du savoir culinaire de Ketty Thull, avec plus de 500 recettes, des techniques de base et des conseils (actuellement en versions allemande et anglaise, une traduction française devrait suivre). Il y va des classiques Bouneschlupp, Stäerzelen, Kuddelfleck, Paschtéit ou Nonnefäscht mat Vanillszooss avec des explications très claires des étapes de travail. La photographe Anne Lommel sait

mettre l'eau à la bouche avec les images gourmandes. Le livre est aussi un voyage dans les régions du pays, avec des descriptions assez bucoliques, voire un tantinet hors du temps comme celle qui ouvre le chapitre sur la capitale : « Man findet romantische kleine Gassen, idyllische grüne Oasen, aber auch zukunftsorientierte Viertel, die sich harmonisch in das historische Flair der ehemaligen Festungsstadt einfügen. » Quand on vous dit que c'est la tradition ! fc

L'ENDROIT

Atelier Steffen

Déjà présent à la gare de Luxembourg avec son offre à emporter et sa brasserie, la maison Steffen arrive au centre-ville avec une double enseigne au sein du Royal-Hamilius : un rez-de-chaussée avec les propositions