

MOUTARDERIE DE LUXEMBOURG s.à.r.l.

Produit traditionnel et authentique du terroir, la Moutarde et la Mayonnaise de Luxembourg s'offre un avenir resplendissant en se positionnant parmi les aliments haut de gamme qui donnent encore plus de goût à vos mets.



Moutarde mi-forte, à l'ancienne et forte/ Mayonnaise oeuf, citron et à l'ancienne

Une entreprise familiale aux multiples atouts

En 1908, Monsieur Pierre MUNHOWEN fonde son entreprise de distribution de bières, vins et liqueurs, les ETABLISSEMENTS MUNHOWEN. Fort de ce premier succès, il se lance alors, vers 1950, dans la fabrication de vinaigre "Vinaigrerie nationale" et de moutarde : la "MOUTARDE ROYALE" est née.

En 1976, Monsieur Raymond MUNHOWEN rachète son confrère, "la Moutarderie Luxembourgeoise", située au Pfaffenthal, dans la Mohrfelsmillen, où depuis 1922 l'on produisait déjà de la moutarde et décide d'en adopter le nom.

Avec le dynamisme que l'on connaît, la DIVISION MOUTARDERIE MUNHOWEN reprend, non seulement l'activité, mais aussi le personnel occupé à la Mohrfelsmillen sous la direction de Monsieur René FLOHR et double rapidement les ventes de moutarde au Grand-Duché. Depuis,

Monsieur FLOHR a pris sa retraite en 1987 et a été succédé par Monsieur Jeannot REINHARD.

En septembre 1986, la "nouvelle" chaîne de conditionnement plus encombrante, oblige la Moutarderie de Luxembourg, alors en plein essor, de quitter la Mohrfelsmillen pour s'installer dans des locaux flambant neufs sur le site des Ets Munhowen Distribution à Howald.

Une nouvelle étape pour la troisième génération de la famille Munhowen à lieu au premier janvier 2000, lorsque Monsieur Roland MUNHOWEN et son fils Yann reprennent les parts de la division moutarderie, au total six personnes, alors que l'activité initiale de distribution de boissons passe aux mains de la Brasserie Bofferding.

C'est une fois encore l'occasion d'un souffle nouveau pour la Moutarderie de Luxembourg qui ouvrira prochainement son nouveau site de production dans la commune de Schuttrange.

Qualité, savoir-faire et tradition

Installée dans de spacieux locaux, l'entreprise produit actuellement quelque 270 tonnes de moutarde et 40 tonnes de mayonnaise par an, essentiellement destinées au marché national.

A la Moutarderie de Luxembourg, l'on utilise des graines de moutarde en provenance du Canada et de Hollande.

Contrairement à d'autres producteurs de moutarde, Monsieur Roland Munhowen n'extrait pas, au cours de la mouture, les huiles essentielles contenues dans les graines. Ceci ajoute dès le départ à la qualité du produit et à sa valeur gustative.

Vient ensuite l'opération d'assemblage et de macération. Au cours de cette étape, du vinaigre est ajouté aux graines concassées qui, une fois imbibées, formeront un mélange onctueux auquel on additionne du sel, du sucre et des épices, à l'origine du goût si caractéristique de la Moutarde de Luxembourg. Cette composition est alors une nouvelle fois mélangée et broyée, puis pompée dans une cuve où elle reposera durant une nuit afin que s'en échappe l'oxygène. Le lendemain pourra alors avoir lieu l'opération de conditionnement qui, entièrement automatisée, garantit une qualité constante du produit dans des conditions d'hygiène optimales.

Le conditionnement de la Moutarde de Luxembourg existe en douze types de verres différents et originaux, en tubes, en bocaux, ainsi qu'en seaux de 1 à 10 Kilos.

A tous les stades de la production, Monsieur Jeannot Reinhard est omniprésent, que se soit au niveau de la sélection et de la commande des matières premières, de la recette de base de la moutarde ou de la surveillance des différentes opérations qui conduisent au produit fini.

Un produit qui se distingue de ceux de la concurrence dans la mesure où il est garanti pur et sans adjonction d'agents conservateurs. Voilà pourquoi la production se fait quotidiennement et uniquement sur la base de commandes fermes, une politique qui n'est pas celle de la facilité, mais qui est récompensée par un large succès auprès des consommateurs et des connaisseurs.



Affûtage des meules de 1922 à 1986



Grains de Moutarde "Mohrfelsmillen" de 1922 à 1986



Actuel site de production à Howald



Futur site de production à Münsbach



L' "Equipe" au complet



Broyage final et contrôle Qualité de la moutarde



Conditionnement des pots de moutarde et mayonnaise



Stockage de la moutarde

Des ingrédients et un produit fini naturels

A la base de la moutarde de Luxembourg, nous retrouvons un subtil mélange des trois types de graines de moutarde présentes dans la nature, du vinaigre, du sel, du sucre et des épices : des ingrédients naturels et contrôlés, garantissant un produit fini de qualité, sans additifs et sans conservateurs.

C'est d'ailleurs pour cette raison que la date limite de consommation de la Moutarde de Luxembourg est plus courte que celle des autres moutardes. C'est un produit authentique et de tradition "à consommer jeune, frais et onctueux", comme le précise Monsieur Roland Munhoben.

Une innovation permanente

Durant 65 ans, le produit phare restera la moutarde de Luxembourg mi-forte, subtile et agréable au palais. En 1987, pour répondre à une demande nouvelle et à l'évolution des goûts des consommateurs, la Moutarderie de Luxembourg crée la moutarde forte ("Ils ont osé" disait le dragon à bout de souffle dans la communication de l'époque).

Ce nouveau produit, quant à lui, est fait à partir des graines brunes, celles là même entrant dans la fabrication de la moutarde de Dijon. La moutarde de Luxembourg est ainsi entrée dans la gamme des pots à couvercles rouges ! Enfin, dernière création en la matière : la moutarde à l'ancienne. La particularité de ce produit est qu'une partie des graines de moutarde sont gardées entières dans la préparation finale et procurent ainsi une palette aromatique plus étendue en fraîcheur, en subtilité et en fruité.

En 1994, toujours à la pointe du progrès et de l'innovation, l'entreprise se lance dans la production de mayonnaise. Cette "Mayonnaise de Luxembourg" complète très bien la gamme des produits mis à disposition de la clientèle et contient d'ailleurs une part non négligeable de moutarde qui contribue à former le goût et la saveur de la mayonnaise. A propos de goûts, est venu s'ajouter aux mayonnaises de base aux œufs et au citron, la petite dernière : la mayonnaise à l'ancienne, alliant la subtilité de cette dernière à celle des graines de moutarde.

Comme les moutardes, les mayonnaises sont des produits naturels et vous sont offertes sans additifs et sans conservateurs.

Innovation des produits, innovation des conditionnements également. La Moutarderie de Luxembourg vous propose en effet une large gamme de conditionnements allant des traditionnels verres à boire et tubes, jusqu'aux dosettes et aux verres à bière plus récents, en passant par les petits bocaux au design plus affirmé.

L'entreprise innove aussi chez les traiteurs et dans les collectivités en proposant aujourd'hui des seaux de 5 à 10 kilos, ainsi que des pompes spécifiques en inox et en céramique.

La qualité et le service offert aux clients

Restée parmi les PME/PMI du Pays, c'est malgré tout grâce à son ancienneté, à sa renommée et à son savoir-faire que la Moutarderie de Luxembourg détient aujourd'hui 70 % du marché Grand-Ducal.

Il s'agit en effet de produits purement nationaux puisque 95 % de la production de moutarde et de mayonnaise sont consommés au Luxembourg.

Monsieur Roland Munhoben ne veut pour autant pas en rester là et prospecte activement le marché européen. Il s'est en effet rendu compte que les axes de pénétration de ce marché sont, d'une part, d'adapter la marque du produit à celle des distributeurs et d'autre part, de diversifier les conditionnements en présentant des emballages originaux et particuliers répondant à une clientèle étrangère.



Remplissage des tubes de Moutarde



Remplissage des tubes de Mayonnaise



Deux ingrédients de la Mayonnaise de Luxembourg



Produits finis prêts à l'expédition