

# La recette



- 1 L de vin blanc
- 12 brins d'aspérule odorante non-fleuris
- 50 g de sucre
- 5 cl de Cognac ou d'Armagnac
- 1 orange en tranches

Laissez macérer le tout pendant 48h,  
puis filtrez la macération et embouteillez.



Aspérule odorante

Asperula odorata

# Le Maitrank\*

Le Maitrank, cet apéritif typique du Pays d'Arion, est une boisson de mai composée de vin blanc de Moselle aromatisé à l'aspérule odorante. Le label « **Ambassadeur du Maitrank** » vise à récompenser et à reconnaître les établissements Ho.Re.Ca qui proposent du Maitrank artisanal.

*Maitrank of Meidrank is een typisch aperitief van de Streek van Arlon (witte wijn op smaak gebracht met asperula odorata). Het label « **Maitrank Ambassadeur** » belooft tevens de Ho.Re.Ca zaken die een ambachtelijk bereidde Maitrank op de kaart zetten.*

*Der Maitrank, ein typischer Aperitif des Arloner Landes, ist ein Maigetränk (Moselle Weisswein mit Waldmeistergeschmack). Das Zertifikat « **Ambassadeur du Maitrank** » ist es, die Ho.Re.Ca-Wirtschaften, welche den traditionellen Maitrank anbieten, zu ehren und anzu-erkennen.*

*The Maitrank or "May drink" is the local aperitif of the Pays d'Arion (white wine flavored with woodruff). The label « **Ambassadeur du Maitrank** » aims to reward and recognize Ho.Re.Ca institutions that offer the traditionally prepared Maitrank.*



## Santé ! Gezondheid ! Prost ! Cheers !

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

### Arlon Tourisme - Tourist Info - Areler Land

Rue des Faubourgs, 2  
B-6700 Arlon  
+32(0)63 21 94 54

info@arlon-tourisme.be  
www.arlon-tourisme.be  
ArlonTourisme



2023-2024



Editeur Responsable : Maison du Tourisme du Pays d'Arion. Merci de ne pas fêter sur la voie publique.

## Les Ambassadeurs du Maitrank



## TASTE MAITRANK !



# ARLON et ses villages - 6700

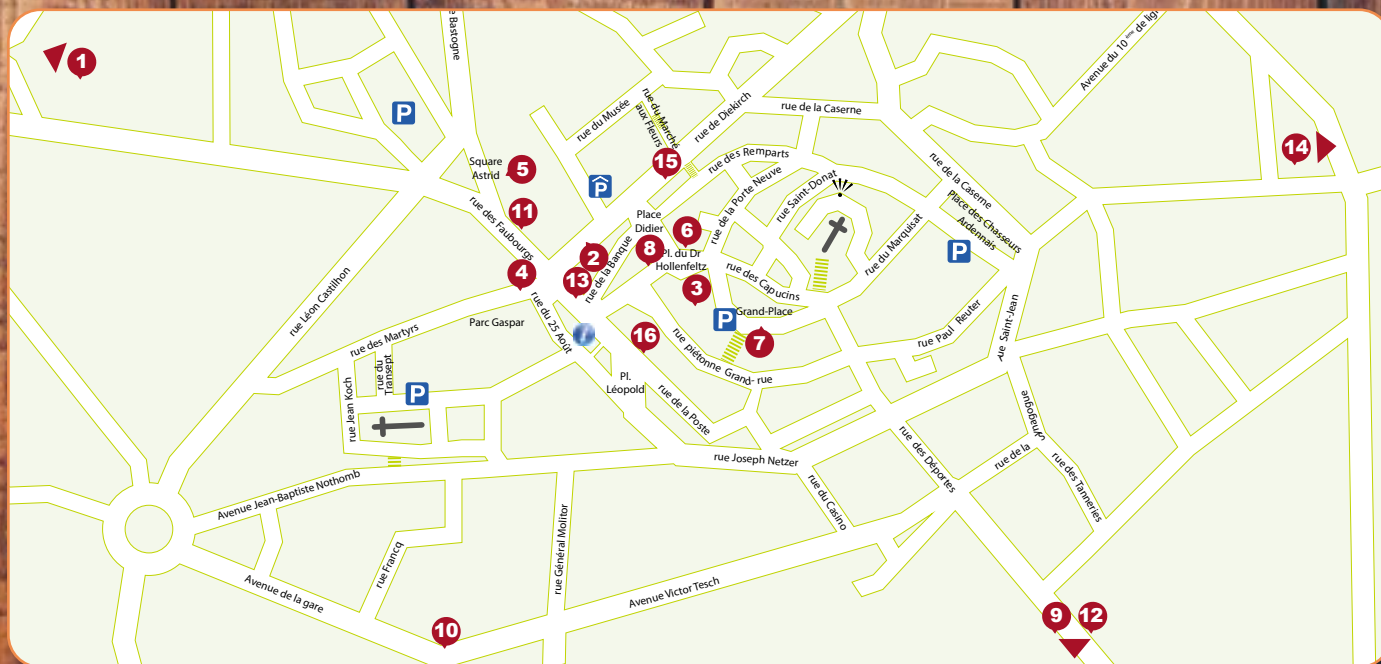
## Cafés

- 1** Au Repos des Touristes  
Rue de Thiaumont 1- Heinsch
- 2** Aux Cigognes  
Rue de Diekirch 17
- 3** Le Vénitien  
Place du Dr Hollenfeltz 5
- 4** Café Suisse  
Rue des Martyrs 1
- 5** Cerf Bramant  
Rue des Faubourgs 83
- 6** Coconuts  
Place Didier 17
- 7** Insolite  
Rue du Marché au Beurre 1
- 8** Insomnia  
Place du Dr Hollenfeltz 28
- 9** La Brasserie  
Rue de Clairefontaine 2
- 10** Le Tiffany's  
Avenue de la Gare 33
- 11** Le Faux Bourgeois  
Rue des Faubourgs 43
- 12** Wolberg  
Route de Luxembourg 357

## Brasseries et Restaurants

- 13** Pause Gourmande  
Rue des Faubourgs 5
- 14** Hostellerie du Peiffeschof  
Chemin du Peiffeschof 111
- 15** Le Fils de Paul  
Rue de Diekirch 27
- 16** Twins  
Place Léopold 7

La meilleure période pour déguster le Maitrank artisanal ? En mai et juin.



# Messancy et Aubange

- 1** Brasserie Liégeois  
Route d'Arlon 199 à 6780 Messancy
- 2** Café DoRéMi  
Rue des Rochers 13 à 6780 Hondelange
- 3** Théâtral  
Route des Ardennes 18b à 6780 Messancy
- 4** Au Pichali  
Place du kiosque 5 à 6792 Aubange

