

Le Maitrank

LA BOISSON DE MAI

Le Maitrank, cet apéritif typique du Pays d’Arlon, 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 de qualité.

EN THE MAY DRINK

The Maitrank or “May drink” is the local aperitif of the Pays d’Arlon (white wine flavored with woodruff). The label “**Ambassadeur du Maitrank**” aims to reward and recognize hospitality establishments that offer the traditionally prepared Maitrank.

*aspérule odorante
asperula odorata*



Maison du Tourisme du PAYS D'ARLON

Rue des Faubourgs, 2 - 6700 Arlon - BELGIQUE
+32 (0)63 21 94 54 - info@paysdarlon.be

WWW.PAYS DARLON.BE Pays d’Arlon Tourisme

Royale Confrérie du MAITRANK

+32 (0)63 22 45 95 - secretariat@confreriedumaitrank.be

WWW.ROYALE-CONFRERIE-MAITRANK.BE

Royale Confrérie du Maitrank



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



Maitrank LA RECETTE

- 1 litre de vin blanc de la Moselle Luxembourgeoise
- 12 brins d’aspérule odorante non-fleuris
- 50 g de sucre
- 5 cl de Cognac ou d’Armagnac
- 1 orange non traitée en tranches

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

Le Maitrank sert également d’assaisonnement à de nombreux plats ou spécialités (pralines, volaille, choucroute, fromages...)

EN Maitrank is also used to season a wide variety of dishes and specialities (chocolates, poultry, sauerkraut, cheeses, etc.)



Maitrank THE RECIPE

- 1 l Luxembourg white wine
- 12 sprigs of non-flowering sweet woodruff
- 50 g sugar
- 5 cl de Cognac or Armagnac
- 1 orange, sliced

Leave the mixture to macerate for 48 hours, then strain the macerated liquid and bottle it.

LES AMBASSADEURS DU Maitrank

2026-2027



SANTÉ !

CHEERS !

Venez déguster leur Maitrank au Come taste their Maitrank in the PAYS D'ARLON

Découvrez toutes les bonnes adresses à l'intérieur ! Check out all the great spots inside!

AMBASSADEURS DU MAITRANK

Elaboration artisanale

On y sert un Maitrank « fait maison », élaboré artisanalement par l'établissement.

- 1** Au Repos des Touristes
Rue de Thiaumont 1
6700 Heinsch
- 2** Aux Cigognes
Rue de Diekirch 17
6700 Arlon
- 3** Brasserie Twins
Place Léopold 7
6700 Arlon
- 4** Café de la Bourse
Place Léopold 3
6700 Arlon
- 5** Café du Wolberg
Route de Luxembourg 357
6700 Arlon

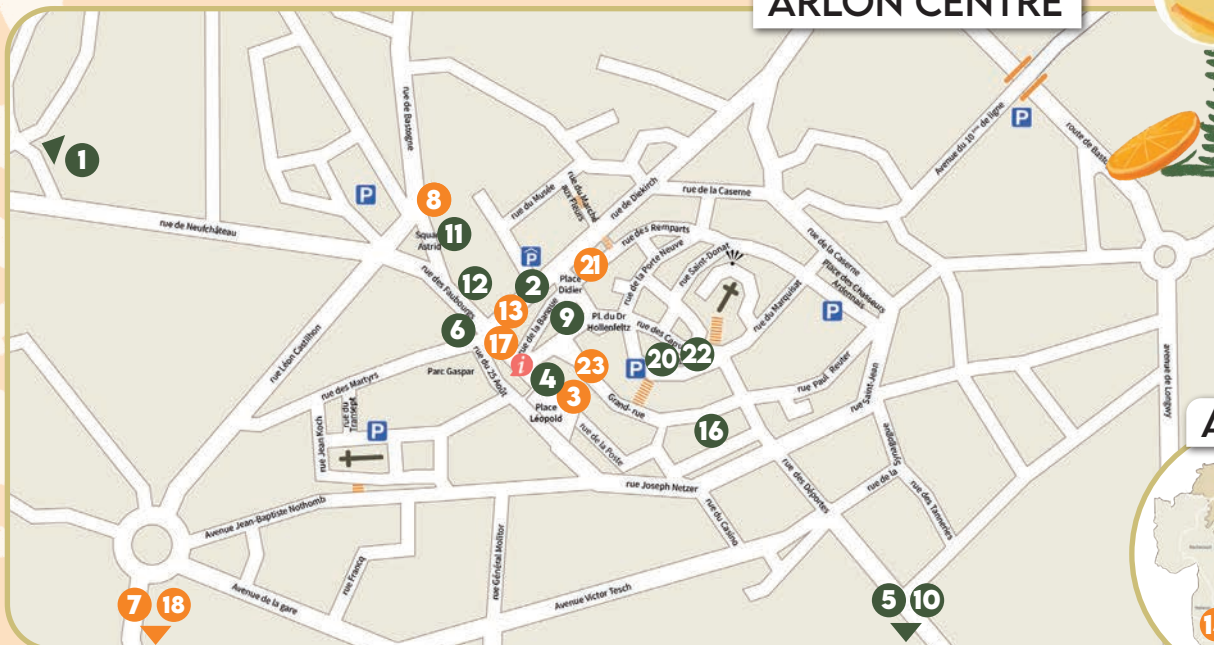
- 6** Café Suisse
Rue des Martyrs 1
6700 Arlon
- 7** Chez Pam Le Duo
Rue de la Semois 137
6700 Arlon
- 8** Faubourg 101
Rue des Faubourgs 101
6700 Arlon
- 9** Insomnia
Place du D' Hollenfeltz 28
6700 Arlon
- 10** La Brasserie
Rue de Clairefontaine 2
6700 Arlon

- 11** Le Cerf Bramant
Rue des Faubourgs 83
6700 Arlon
- 12** Le Faux Bourgeois
Rue des Faubourgs 43
6700 Arlon
- 13** Les Comptoirs d'Antan
Rue de Diekirch 15
6700 Arlon
- 14** Les Jeangout'rmands
Place du Kiosque 5
6792 Halanzy
- 15** Les Z'iDées en Vrac
Rue du Village 4
6790 Aubange

- 16** Ô47
Grand-Rue 47
6700 Arlon
- 17** Pause Gourmande
Rue des Faubourgs 5
6700 Arlon
- 18** Taverne chez Tony & Lucy
Place de l'Yser 29
6700 Arlon
- 19** Ô44
Rue Haute 44
6791 Athus
- 20** The Garrison
Rue du Marché-Au-Beurre 1
6700 Arlon

● Les cafés ● Les brasseries & les restaurants

ARLON CENTRE



AUBANGE



Autres

AMBASSADEURS DU MAITRANK

On y sert un Maitrank de qualité qui n'est pas élaboré artisanalement.

- 21** Chez Fabs
Place Didier 31
6700 Arlon
- 22** Maison Knopes
Grand Place 24
6700 Arlon
- 23** Pinocchio
Grand-Rue 11
6700 Arlon