

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'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 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'Arlon (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



Région de Wallonie
du Pays d'Arlon



PROVINCE DE
LUXEMBOURG

VISIT
Wallonia
.be

2023-2024



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

Les Ambassadeurs du Maitrank



TASTE MAITRANK !



ARLON et ses villages - 6700

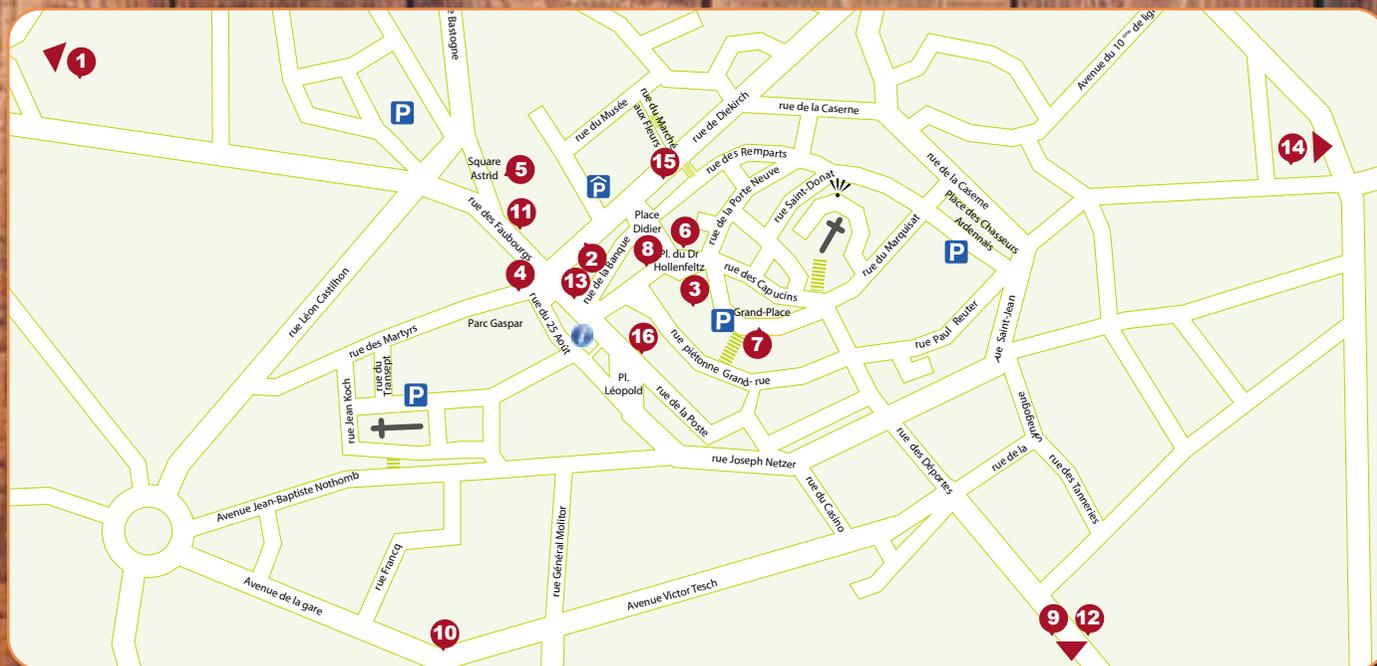
Cafés

- 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

