



# N014

## Premier restaurant doublement étoilé

... au début de la seconde guerre mondiale, Hélène HIERTZ (\*1911, +1985), issue d'une dynastie d'hôteliers-restaurateurs renommés de Heinerscheid, tenait le buffet de la gare à Kautenbach. Patriote de coeur et d'esprit, Hélène survécut au camp de concentration de Ravensbrück où elle fut déportée par l'occupant nazi pour avoir ravitaillé les réfractaires luxembourgeois qui se cachaient dans les forêts ardennaises. Secondée par son mari Chrëscht COLLING, originaire de Wilwerwiltz, elle ouvrit un café-restaurant à Wilwerwiltz après la guerre. En 1949, elle s'est finalement et définitivement installée à Diekirch où l'« Hôtel HIERTZ » fût pendant de longues années l'unique et combien fameux fleuron de la gastronomie luxembourgeoise, à un point tel qu'en 1958, Hélène HIERTZ reçut sa première étoile Michelin. Gratifié d'une deuxième étoile Michelin en 1971, l'« Hôtel HIERTZ » de Diekirch devint le premier restaurant doublement étoilé du pays, au grand dam des palais gourmands huppés de la capitale et des fiefs industriels de la Minette. (bp, ap, erb, 2010-03-07)



Hôtel HIERTZ à Heinerscheid vers 1917: La petite fille, tout de blanc vêtue, se tenant sur le perron de l'hôtel serait-elle Hélène HIERTZ ?

L'Hôtel HIERTZ de Heinerscheid sera repris après 1920 par la famille Jean et Joséphine WAGENER-KREMER. Joseph dit Tun WAGENER (\*1924, +2019), fils des époux WAGENER-KREMER, commandait le premier contingent des volontaires luxembourgeois en Corée (1950-1953) et prendra sa retraite bien méritée en 1979 avec le grade de colonel des forces armées luxembourgeoises. [Photographie: NN; dépositaire: bp]



De 1946 à 1949, avant de se fixer à Diekirch, Hélène HIERTZ exploitait l'Hôtel SCHWINNEN en face de la gare à Wilwerwiltz, d'abord sous le nom d' « Hôtel du Nord » puis sous sa propre enseigne de « Hélène HIERTZ » [Photographie: NN; publication: Facebook S.I. Kiischpelt, 2016-09-16]



L'ancien Hôtel HIERTZ à Diekirch (à gauche) transformé en foyer de réhabilitation psychiatrique après 2006. La maison à droite de l'Hôtel HIERTZ, portant fièrement le monogramme « AP », appartient au Chef Antonio PRETTI, digne successeur une trentaine d'années durant de Dame Hélène aux fourneaux et à la baguette de l'Hôtel HIERTZ. [Photographie: bp\_2019]



## Références

- A. PRETTI: Notice biographique concernant Hélène HIERTZ, 2010
- E. BREUSKIN: Madame Hélène ... et Antonio. Un conte de fées gastronomique .. ou presque, Diekirch, 2018, ISBN 978-99959-676-7-3
- Wikipedia > [Guide Michelin](#) (lien actualisé le 2023-02-28)
- Wikipedia > [Joseph WAGENER](#) (lien actualisé le 2023-02-20)

048), 075)