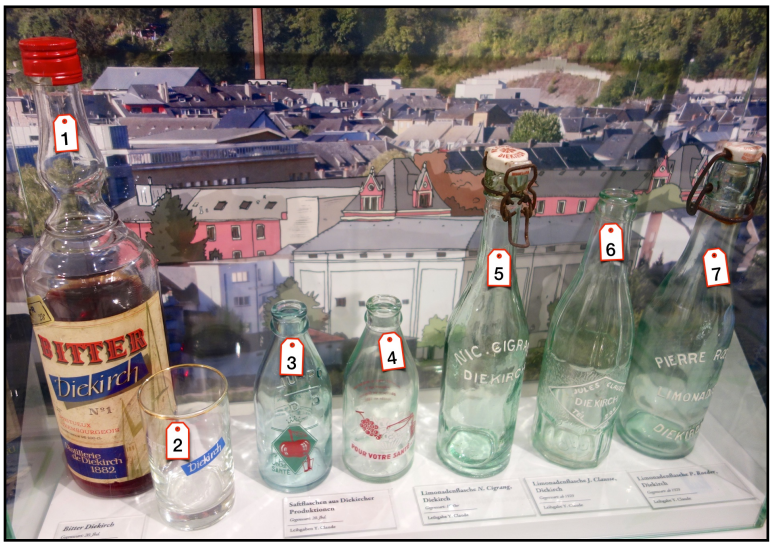
SVQ 140
Bitter Diekirch

… fondée en 1882 et reprise ultérieurement par Matthieu MÜLLER-THEIS (*1887, +1955), père de Camille MÜLLER-KETTER (*1916, +2009), la Distillerie de Diekirch proposait un apéritif dénommé « Bitter Diekirch » titrant 25 % vol d'éthanol. Amaro rouge vif, parfumé à l'écorce d'orange et diverses herbes aromatiques, le « Bitter Diekirch » fut produit à Diekirch suivant la recette originale du Bitter CAMPARI concocté par Gaspare CAMPARI (*1828, +1882), fondateur en 1860 du « Gruppo CAMPARI », entreprise familiale basée à Sesto San Giovanni dans la province de Milan. Pierre ADLER (*1892), distillateur et caviste au service de la Distillerie de Diekirch, fut dépositaire et garde de la recette originale du « Bitter Diekirch ». Parmi ses ingrédients – il y en aurait plus de 60 – c'est l'extrait de cochenilles séchées et écrasées qui conférait la couleur carmin typique au CAMPARI et au « Bitter Diekirch ». En 2006 – le « Bitter Diekirch » n'existe plus depuis belle lurette – le Groupe CAMPARI aurait décidé de remplacer le rouge cochenille d'origine animale par un faisceau de colorants synthétiques (E102, E122, E133). (bp, cb, cw, 2019-03-29)

La Distillerie MULLER-THEIS exploitait un point de vente et débit de boissons sur l'Esplanade à Diekirch. Le volant frontal de la marquise non déployée renseigne sur les produits élaborés et proposés par la distillerie diekirchoise: QUETSCH – KIRSCH – CAFE – VINS – LIQUEURS.
[Photographie: NN; publication: N. BECKERICH_2012]

2026© Saviez-Vous Que

La Ville de Diekirch a fait l'acquisition de la Distillerie de Diekirch sise au 23, rue François Julien VANNERUS en 1993. Actuellement, les locaux abritent l'atelier de menuiserie et le service forestier de la Ville de Diekirch. Les plates-bandes de gazon au-devant de la façade principale sont garnies de deux chaudrons en cuivre issus des ateliers de Jean ZENNER (*1889, +1967). Plantés sur des embases en briques rouges, ils sont utilement reconvertis en pots de fleurs. [Photographie: bp_2006-08-06]



Spiritueux et jus de fruits produits et/ou distribués à Diekirch et exposés au Musée d'Histoire[s] Diekirch ou MH[s]D. De gauche à droite, 1) « Bitter Diekirch » (noter sa couleur rouge cochenille typique) accompagné de son 2) verre original, Distillerie de Diekirch; 3) et 4) « Ju-Po », Pour votre santé, jus de pommes, Distillerie de Diekirch; 5) Limonade, Nicolas CIGRANG; 6) Limonade, Jules CLAUSSE et 7) Limonade, Pierre ROEDER. Toutes pièces mises à disposition du MH[s]D par Yves CLAUDE. [Photographie et graphique: bp_2018-05

2026© Saviez-Vous Que

Références

- N. BECKERICH: Diekirch au fil du temps, 2012, ISBN 978-99959-676-5-9, p. 255
- MH[s]D > Exposition permanente > Salle -1a Empreinte écologique
- P. BONERT: Étiquettes et Publicité Bitter Diekirch (1 image composée, png, 2 MB)(lien actualisé le 2023-06-07)
- Industrie.lu > Distillerie de Diekirch (lien actualisé le 2023-06-07)
- Wikipedia > Campari (lien actualisé le 2023-06-07)
- Wikipedia > Rouge carmin resp. Rouge cochenille (lien actualisé le 2023-06-07)
- Wikipedia > Dactylopius coccus, cochenille, Schildlaus (lien actualisé le 2023-06-07)

025), 141), 177)

2026© Saviez-Vous Que