

L'hôtel de Luxembourg fournit pendant près de quarante ans le cadre à toutes les manifestations luxembourgeoises d'ordre théâtral, littéraire, musical et culinaire.

C'est chez Hastert que se tenaient entre autres les banquets des Loges militaires et civiles quand l'exiguïté de leurs locaux respectifs empêchait de contenir l'affluence des invités venus de l'étranger. Un beau jour ma grand-tante Lily, enfant, voulut participer aux « mystères » des francs-maçons en se cachant dans la cheminée. Le résultat fut que la petite curieuse trébucha et tomba au beau milieu des frères trois-points quelque peu effrayés.

Le 15. 11. 1844 le comte d'ARNONCOURT-UNVERZAGT offrit un banquet de 150 couverts à l'occasion du départ de « l'espèce de colonie luxembourgeoise » qu'il emmenait avec lui dans ses vastes propriétés de Moravie. La fête « aristocratique-populaire » fut clôturée par un bal que le comte ouvrit avec une de ses fermières. (8)

Le 14 mai de l'année d'après se tint dans la salle Hastert un « Grand concert pastoral et national donné par l'élite des 40 Montagnards français, Elèves du Conservatoire de musique religieuse de Bagnères ». (9) Mais la sensation de 1845 fut le récital que Franz LISZT donna le 24 novembre devant une salle bien garnie mais non bondée, fait étrange qu'on attribua aux prix d'entrée trop élevés. (10)

D'un décompte semestriel daté du 16. 1. 1849 et remis à un habitué de l'Hôtel de Luxembourg il résulte qu'on pouvait passer sa soirée quotidienne dans le premier établissement de la ville pour un total de fr. 49,15 par mois. Il est vrai que notre « Krunneméck » ne buvait tous les jours qu'une demi-bouteille de « Köppchen » au prix de fr. 0,70. Un dîner — exceptionnellement sans vin, mais avec un verre de cognac — coûtait 18 sous ; une bouteille de St-Julien 2,50 francs.

Une des spécialités de notre bis-aïeule, maître-queue hors ligne et dont la recette est religieusement conservée par ses descendants, était le pâté de lièvre. La terrine coûtait 8 francs !⁹⁾ (11)

Après le décès de son mari survenu le 23. 7. 1851, Madame Hastert continua à diriger les destinées de l'Hôtel de Luxembourg, les premières années solidement secourue par sa fille Josephine. Cordon bleu comme sa mère, à laquelle elle aurait tant voulu succéder, c'est

⁹⁾ Parmi nos connaissances qui eurent l'occasion d'apprécier cette délicatesse nous citerons Batty Weber. Quelques tranches ayant fait ses délices, elles valurent à ma mère les vers suivants :

Muerges, owes, fréi a spéit
Emmer schmaacht eng gudd Paschtéit,
Ower ieszt se niemols uni
Ee Glas oder zwee Burguni.
Wann der se gier prima hätt
Frot dem Missy seng Recette.
En dankbare Matéisser.

Batty Weber.