Patrimoine et gastronomie : la Maison de l'Orgue réalise l'accord parfait



Inscrite sur la liste des Monuments nationaux, l'ancienne manufacture d'orgues située à Lintgen sort d'une longue période de restauration amorcée en 2018. La Maison de l'Orgue – son nouveau nom — abrite désormais deux salles événementielles, un restaurant gastronomique et plusieurs boutiques spécialisées. Une exposition permanente entretient la mémoire de ce site centenaire.

« *Il avait les larmes aux yeux, c'était très touchant* ». La confidence émane d'Axelle Noël, directrice de la Maison de l'Orgue. Le 13 juin 2025, après plus d'un siècle d'activité, l'***Uergelfabrik* de Lintgen** a dévoilé sa nouvelle partition. En ce grand jour d'inauguration, l'émotion s'est sans doute révélée trop intense pour **Andreas Westenfelder**, l'ancien propriétaire des lieux. Son nom restera à jamais associé à cette manufacture d'orgues, dont la réputation résonne à travers le monde. Ces ateliers de production ont créé des instruments à vent exportés en Europe, aux États-Unis et au Japon. Aujourd'hui encore, l'orgue de la **cathédrale Notre-Dame de Luxembourg** en incarne la virtuosité.

« *Pour moi, réhabiliter l'*Uergelfabrik *était une démarche de cœur : valoriser un patrimoine exceptionnel en lui offrant une seconde vie* », souligne Claude Konrath, acquéreur de cette bâtisse de 1.600 m² en 2018. Sept ans de travaux plus tard, la résurrection est à la hauteur des ambitions du repreneur.

« Nous allons très prochainement accueillir notre premier mariage »

[Axelle Noël, directrice de la Maison de l'Orgue]

De l'extérieur, l'ancienne manufacture a conservé son habit inimitable, fait de briques rouges. A l'intérieur, tout ou presque a changé. Un nouveau couloir traversant redistribue les lieux. Scindée en deux grands ensembles, la **Maison de l'Orgue** abrite des salles événementielles. Un orgue monumental trône dans l'une d'entre elles : « *Nous allons très prochainement y accueillir notre premier mariage*, explique Axelle Noël. *C'est une belle marque de confiance.* »

Clin d'œil appuyé au passé, une salle dédiée à une exposition permanente retrace le processus de fabrication artisanale des orgues.








CÔTES
DU PORTO
RIOJA

(crédit : Maison de l'Orgue)
La salle de l'orgue va abriter son premier mariage civil (crédit : Maison de l'Orgue)
(crédit : Maison de l'Orgue)
Un nouveau couloir traversant redistribue l'activité du site (crédit: Maison de l'Orgue)

Place désormais au plat de résistance et à la découverte de l'Orgue Restaurant. Ici aussi, le passé industriel du site se reflète dans le choix des matériaux comme avec ces briques rouges qui recouvrent les murs. Ce rendu chaleureux s'accompagne d'une note luxueuse avec la présence de lustres en cristal italien, « *qui façonnent une lumière dansante* », de chaises élégantes couleur bleu saphir ou encore de rideaux « *en velours rouge profond* ».

Ce décor raffiné, chic et rétro, évoquerait presque le faste d'un roman de Fitzgerald : « *L'image est bonne, elle correspond au côté exclusif que nous souhaitions donner au lieu.* »

Du plaisir des yeux au ravissement des palais : la carte, élaborée par René Vogl – ancien chef de partie du restaurant 3 étoiles Victor's Fine Dinning en Allemagne et de l'hôtel-restaurant A Guddesch à Mersch – propose une cuisine fusion, oscillant entre inspirations européennes et asiatiques. Ce restaurant gastronomique, composé de 50 couverts en salle et d'une grande terrasse exposée plein sud, a reçu ses premiers clients le 18 juin dernier. Axelle Noël savoure les premiers retours, « *tous sont unanimes sur la qualité des plats servis* », certifie-t-elle. La recette de ce succès : « *Notre chef laisse parler son inspiration, cela lui réussit si bien.* »

La Maison de l'Orgue a trouvé sa symphonie du bonheur.








BOLS


L'ORGUE
Rene Vogl

(crédit : Maison de l'Orgue)

(crédit : Maison de l'Orgue)

(crédit : Lucas Kirchgasser)

(crédit : Lucas Kirchgasser)

La touche du chef (crédit : Lucas Kirchgasser)