



Assemblée générale **Hotrec**
Les priorités au niveau
européen

P4



Dégustation
Le sauvignon blanc P14



Sacs plastique
Tous doivent être payants P24



École d'hôtellerie
Concours de cuisine au miel P28



Mémoire d'établissements
Villa Amberg - Villa Louvigny P32

« Ce que j'apprécie le plus chez jobs.lu, c'est leur rapidité, leur implication et leur efficacité. »

Violant TARRACH
Manager
The Seven Hotel & Restaurant Bosque FeVi

jobs.lu, expert du recrutement en ligne au Luxembourg depuis 2007.

Contactez-nous pour échanger sur vos besoins
+352 27 99 27 98 ou info@jobs.lu.

© Olivier Dessy

jobs.lu

Recruitment Made Simple!

L'Horesca a présenté ses **condoléances*** au Grand-Duc Henri



C'est avec un grand regret que nous avons appris le décès de votre bien aimé père, S.A.R le Grand-Duc Jean. Ce fût un personnage humble, dévoué à son peuple et à la cause européenne. Il laissera autour de lui un grand vide qu'il sera difficile de combler. Sa gentillesse lui a valu l'amour d'un peuple entier que personne n'oubliera. Nous garderons de lui un souvenir inébranlable et nous vous exprimons, Monseigneur, à vous et à toute la famille Grand-Ducale, au nom de l'Horesca, nos plus sincères condoléances.

Alain Rix, Président de l'Horesca
François Koepp, Secrétaire général

Son Altesse Royale le Grand-Duc Jean de Luxembourg, fils de la Grande-Duchesse Charlotte de Luxembourg et du prince Félix de Bourbon-Parme, naquit le 5 janvier 1921 au château de Berg.

Le 5 janvier 1939, le prince héritier atteignit sa majorité et porta dès lors, en tant qu'héritier présomptif de la couronne du Grand-Duché, le titre de Grand-Duc héritier de Luxembourg.

Il devint Grand-Duc de Luxembourg le 12 novembre 1964 et abdiqua le 7 octobre 2000, après 36 ans de règne, en faveur de son fils aîné, le Grand-Duc héritier Henri.

Le Grand-Duc Jean est décédé le 23 avril 2019.

* copie du courrier envoyé fin-avril

Les priorités de l'hôtellerie au niveau

Du 15 au 17 mai s'est tenue l'assemblée générale de Hotrec, l'association européenne des métiers de l'hospitalité qui regroupe les fédérations européennes d'hôtellerie et de restauration. Horesca y était bien entendu présente. Nous avons pu participer aux discussions sur des thèmes d'actualité et découvrir ce que l'Europe nous prépare pour l'avenir. En marge de l'assemblée générale, s'est déroulée une réunion de Hotelstars Union. Le demande de notre pays de ne pas renforcer les critère sur les tailles de lits d'hôtels a été retenue.

La 78^{ème} assemblée générale de Hotrec s'est déroulée en Finlande, prochain pays à assurer la présidence européenne. Le président de l'association, le Danois Jens Zimmer Christensen a pu accueillir plus de 100 représentants, venus de 30 pays différents en soulignant l'importance de notre collaboration.

Parmi les premiers points à l'ordre du jour, l'arrivée d'un nouveau membre a été acceptée à l'unanimité. L'Azerbaïdjan, ex-république soviétique constitue le 32^{ème} pays de l'Hotrec.

Après un compte-rendu des collaborateurs du bureau de Bruxelles (dirigé par Christian de Barrin) les discussions sont vite devenues plus techniques. A l'ordre du jours l'intelligence artificielle avec les blockchains, les clauses de

parité chez les OTA, la législation de travail, la carafe d'eau au restaurant ou encore le manque de main d'œuvre.

Le professeur Roland Schegg de l'Observatoire Valaisan du Tourisme a tenu un exposé sur les nouvelles tendances dans la réservation de tables au restaurant.

Il en ressort que neuf réservations sur dix sont encore réalisées directement par le client. Soit par téléphone, par email ou sur Internet. La part réalisée par un intermédiaire est encore marginale mais est appelée à se développer dans un avenir proche. Au niveau européen, c'est OpenTable qui est leader avec une offre sur 51.000 restaurants dans 20 pays, suivi par Resdiary et puis LaFourchette.



Le Luxembourg au menu de l'Hotrec

Accueillir les représentants de l'hôtellerie européenne est toujours une occasion pour pour se présenter. L'association hôtelière finlandaise MARA, hôte de l'événement avait invité les participants à un dîner au centre pour visiteurs du chocolatier local Fazer. En cuisine, l'équipe nationale du pays scandinave avait préparé le menu qui lui avait valu la deuxième place au Villeroy & Boch Culinary World Cup à Luxembourg. Notre pays était donc un peu présent dans l'assiette.

La prochaine assemblée générale Hotrec est prévue à la fin de l'année en Croatie



Plus de 100 délégués venus de 30 pays



Le Luxembourg était présent avec François Koepp et Dave Giannandrea

au européen



«World Cup Luxembourg»
au menu de la soirée



Hospitality Europe calls on candidate MEPs to pick the industry's 5 priorities up

16 May 2019. Today, at the occasion of HOTREC's 78th General Assembly in Helsinki, HOTREC Members discussed about the upcoming European elections and have called on the candidate MEPs to pick the industry's 5 priorities, identified in HOTREC's White paper, up for the new EU mandate. HOTREC Members were thankful to the outgoing Members of the European Parliament for their support to sustainable tourism development and innovation and called for a renewed partnership for the period 2019-2020.

[HOTREC's White Paper](#) sets out the following 5 key priorities for the next EU legislative mandate:

- Further levelling the playing field in the accommodation and food service market in light of the fast professionalisation of business providers using 'collaborative' economy platforms.
- Revise the EU regulatory framework regulating online platforms' liability to reflect their increased role on the markets, namely the E-commerce directive.
- Ensures better regulation agenda which focuses primarily on large cross-border issues and better considers sectoral specific concerns.
- Foster voluntary initiatives on nutrition for local food services instead of horizontal EU legislation.
- Make the fight against skills shortage a truly EU case supported by concrete policy actions.

"The hospitality industry is a key driving force of the European economy, with its 2 million 11,9 million workers and 1,6 million new jobs created in 4 years. It is a dynamically growing sector worth continuing listening to in the upcoming 5 years" said Mr. Jens Zimmer Christensen, President of HOTREC.

"We are thankful to the EU Institutions for an excellent cooperation over the past 5 years and look forward to a continued partnership to achieve a sustainably growing European tourism market for the benefit of Europe's economy and society based on HOTREC's 5 priorities" added Mr. Christian de Barrin, CEO of HOTREC at the conclusions of the associations' General Assembly in Helsinki.

What is HOTREC?

HOTREC represents the hotel, restaurant and café industry at European level. The sector counts in total around 2 million businesses, being 99,5% small and medium sized enterprises (91% are micro enterprises, i.e. employing less than 10 people). These businesses make up some 60% of value added. The industry provides some 11,9 million jobs in the EU alone. Together with the other tourism industries, the sector is the 3rd largest industry in Europe. HOTREC brings together 43 national associations representing the interest of this industry in 31 different European countries.

For further information: www.hotrec.eu

L'avenir appartient aux blockchain

Parmi les thèmes d'avenir abordés à l'assemblée générale, Helen Köpman a tenu un exposé sur la blockchain. Il s'agit d'une technologie de stockage et de transmission d'informations, transparente, sécurisée, et fonctionnant sans organe central de contrôle.

Par extension, une blockchain constitue une base de données qui contient l'historique de tous les échanges effectués entre ses utili-

sateurs depuis sa création. Cette base de données est sécurisée et distribuée : elle est partagée par ses différents utilisateurs, sans intermédiaire, ce qui permet à chacun de vérifier la validité de la chaîne. Une blockchain publique peut donc être assimilée à un grand livre comptable public, anonyme et infalsifiable. Il faut s'imaginer un très grand cahier, que tout le monde peut lire librement et gratuitement, sur

lequel tout le monde peut écrire, mais qui est impossible à effacer et indestructible. Tout cela est encore un peu abstrait pour le commun des mortels mais on peut supposer qu'à l'avenir les hôteliers pourront utiliser cette technologie dans le vente et ainsi «contourner» des OTA comme booking.com ou HRS. La délégation allemande a néanmoins émis quelques réserves au niveau du respect de données personnelles.

Le City Hotel a fait peau neuve



et des intérieurs avec des installations sanitaires modernes et fonctionnelles améliore considérablement le confort. Les meubles sont fabriqués en bois certifié durable. Le « City Hotel » s'adapte aussi à sa clientèle en proposant différentes typologies de chambres : Single, Double, Double Supérieure, Triple, des Junior Suites ainsi que des chambres familiales communicantes.

Pour compléter son offre l'hôtel met également à disposition trois salles de conférence modulables avec des technologies de pointe qui peuvent accueillir 5 à 60 personnes lors de séminaires, avec ou sans catering.

Le confort essentiel pour profiter d'un bon sommeil et d'un climat sain est optimisé grâce à la rénovation complète de la climatisation, de l'isolation et de l'insonorisation des pièces.

L'hôtel a été récemment certifié avec la classification « Hotelstars Union 3 étoiles Superior » et avec l'« EcoLabel argent ».

A titre d'exemple, le personnel de l'établissement offre à sa clientèle un choix de quatre coussins différents permettant d'optimiser la qualité du sommeil. Pour bien débuter la journée, le petit-déjeuner est accompagné d'un café en grains de qualité et du jus d'orange frais.

Se trouvant en mains privées, l'hôtel s'engage à soutenir les initiatives régionales et les produits locaux diversifiés de haute qualité et authentiques dans leur goût.

Après une rénovation complète, le « City Hotel » a réouvert ses portes avec un nouveau concept, un look moderne et une nouvelle offre. L'association N. Arend & C. Fischbach S.A. a piloté la rénovation du « City Hotel ».

Le mélange entre l'ancienne structure du bâtiment, l'architecture classique et les éléments aux tendances actuelles, donne un charme tout à fait particulier à l'hôtel. Le rebranding et le nouveau site internet finalisent la modernisation de l'hôtel.

Situé à deux pas de la gare centrale, toutes les attractions sont accessibles à pieds ou en utilisant le transport public.

Réparties sur six étages, les 32 chambres d'hôtel ont été considérablement améliorées et réagencées. La nouvelle conception des espaces



avant - après

City Hotel s'associe à Victorine

Le restaurant « Victorine Cuisine Urbaine » a ouvert ses portes le 6 mars 2019 au rez-de-chaussée du City Hotel. C'est le deuxième restaurant de la chaîne, le premier est situé dans la rue des bains à Luxembourg-Ville.

Le concept du restaurant est parfaitement en ligne avec celui de l'hôtel : L'accent est mis sur l'aspect local, saisonnier, éco-responsable, naturel et sain.

Les emballages sont en PLA et à 100% compostables (compostés en 90 jours) et les produits invendus sont remis à la Croix rouge & Abricoeur.

Pour que les hôtes du City Hotel puissent également se servir des produits du restaurant en dehors des heures d'ouverture de Victorine (07h00 - 19h00), les responsables proposent des produits du restaurant dans un réfrigérateur de la salle d'attente près de la réception.



Disponible chez Boissons Heintz-Le Cellier

Le meilleur vin de notre dégustation du mois d'avril, à savoir le Barbaresco Orlando Abrigo est disponible chez Boissons Heintz - Le Cellier. Et non chez Boissons Heintz - Le Chai comme nous l'avons malencontreusement marqué dans notre magazine.

Il en va de même pour le Bolgheri Campo Al Fico qui est aussi disponible chez le spécialiste en vins de Hosingen.

Plus d'infos sur

www.boissonsheintz.lu



4, Z.I. Op der Hei • L-9809 Hosingen
Tél. 99 80 81 - 1 • Fax. 99 80 81 - 81

lcellier@bheintz.lu

www.boissonsheintz.lu

Restaurant Bella Pizza Bella Pasta

4, rue de Belvaux L-4025 Esch-sur-Alzette
Tél.: 26 17 51 43



LuCi Italian Restaurant

Luca Cirillo

51, rue Pierre Krier L-1880 Luxembourg-Bonnevoie

Tél. : 28 20 74 98 www.lucirestaurant.lu

Originaire de la région de Campania autour de Naples, Luca Cirillo (photo à droite) réalise un rêve de longue date en ouvrant un restaurant. Après avoir travaillé dans un autre secteur en Italie, il est venu à Luxembourg il y a quelques années et a travaillé comme « chef à domicile » ce qui lui a permis de connaître les souhaits les plus variés de la population. Et c'est cette expérience qu'il désire offrir au plus grand nombre en ouvrant le Luci.

La carte est italienne avec bien entendu des pâtes et des pizzas mais aussi un choix varié en spécialités plus recherchées de ce grand pays gastronomique. Les suggestions changent tous les quinze jours et lors de notre passage il était possible de se faire plaisir avec des asperges, des artichauts ou encore des fleurs de courgettes.



Le restaurant Bella Pizza Bella Pasta invite à venir savourer ses spécialités italiennes avec ses pâtes faites maisons et ses pizzas.

Ouvert il y a peu, cet établissement dispose d'une grande salle de restaurant ainsi que d'une terrasse devant la porte.

Le cadre est agréable avec des tables bien espacées. Les suggestions sont affichées sur un grand tableau en forme de tonneau et sur la carte (que l'on peut aussi découvrir sur gastrologie.lu) on trouve un grand choix en pâtes et en pizzas.

Parmi les spécialités de la maison citons à titre d'exemple les Cavatelli au ceci (pois chiches) et fruits de mer, les Tagliolini au saumon ou les Spaghetti aux scampis.

La maison propose la livraison à domicile et les clients ont un accès wifi. Le restaurant Bella Pizza Bella Pasta est fermé dimanche et lundi midi

Restaurant Shirafù

18-22 rue du Brill L-3898 Foetz
Tél.: 26 55 01 91

Shirafù peut être traduit par hospitalité. Lina Zheng, la fondatrice de ce restaurant qui mise sur l'hospitalité a fait ses études dans la domaine de Gestion hôtelière à La Haye aux Pays-Bas. Grandie dans une famille de restaurateur à caractère familial, elle n'est pas seulement passionnée par la gastronomie mais s'efforce aussi d'offrir le meilleur service possible.

Le Shirafù est un restaurant familial pour tous les amateurs de gastronomie asiatique. L'équipe proposent un concept de "buffet & wok à volonté" qui s'adresse aux amateurs de viande, pesco-végétariens, végétariens et végétaliens. Dans les plats on trouve un large choix en spécialités chinoises et japonaises. La plupart des plats sont proposés en livraison.

L'établissement, situé en face de Cora-Foetz a ouvert il y a quelques mois après la fermeture du restaurant italien Rana. Il dispose d'une salle spacieuse de 200 places assises avec un espace de jeu enfant.

Situé au premier étage, il est accessible par ascenseur et dispose d'un parking sous-terrain et extérieur. Fermé lundi soir




**L'INSPIRATION
VOUS
ATTEND!**

NOUVEAU
CATALOGUE 2019

demandez-le
satel@pt.lu | +352 95 04 28

WWW.SATELLIET.NET
indoor | outdoor | furniture



Brasserie À Côté

Jacqui Beguin & Corinne Berton

39, place de l'Hôtel de ville à Dudelange Tél.: 26 51 12 07



En entrant dans la Brasserie A Côté, la vitrine avec banc d'écailler et l'aquarium avec les homards vivants indique tout de suite la direction. Nous sommes ici dans un restaurant spécialisé dans les fruits de mer. Avec son expérience acquise pendant plusieurs années au Restaurant La Lorraine à Luxembourg-ville, Jacqui Beguin, le patron des lieux connaît bien ces préparations. Il exploite ce local avec son épouse Corinne Berton qui possède aussi la Brasserie LOL dans la rue Chimay de notre capitale. A Dudelange, il n'y a bien entendu pas que des fruits de mer à la carte. Les amateurs de viande pourront par exemple opter pour une entrecôte poêlée avec sauce au poivres, une pluma de cochon ibérique rôtie aux champignons ou une lasagne végétarienne maison.

Mais la spécialité ce sont bien entendu les produits de la mer. Citons à titre d'exemple le duo de noix de Saint-Jacques et scampis flambés, les filets de petits rougets sur lit de tagliatelle, les paupiettes de lotte au lard et bien entendu les fruits de mer, proposés à l'unité ou en plateau.

Pour les amateurs de homard, le chef Philippe suggère un menu tout homard servi en quatre services et comprenant une bisque, une salade, un homard rôti (flambé ou non) et un dessert. Le tout à 51 euros. La maison propose aussi une formule à midi avec un choix entre un poisson, une viande ou une préparation végétarienne ainsi qu'un menu enfant. La Brasserie A Côté qui est ouvert en continu l'après-midi et fermé le lundi soir.

Les maisons de qualité adhèrent à la charte Wëllkomm

Ancien Cinéma Café Club

L'Ancien Cinéma de Vianden est avant tout un endroit de culture avec des expositions de tableaux et installations d'avant-garde ou encore la projection de films classiques et de productions indépendantes. Des programmes spéciaux pour enfants et l'original «coin des petits» font également partie de l'offre. Un café bar de haute qualité avec boissons sélectionnées, assortiment d'amuse-bouche et desserts faits maison aux côtés d'une boutique d'art avec livres et photographies font de l'Ancien Cinéma une expérience des plus agréables. L'espace peut donc être réservé pour des projections privées, fêtes, conférences, etc.



23 Grand-Rue, L-9410 Vianden www.anciencinema.lu

Brasserie l'Avenue

L'Avenue est une brasserie contemporaine à l'Atmosphère feutrée et désinvolte. L'intérieur luxueux et la lumière tamisée participent au un cadre qui est bien agréable.

L'établissement propose une restauration avec plat du jour et un grand choix en vins, bières, cafés et autre boissons.

Les clients profitent d'un réseau wifi gratuit, peuvent brancher leurs appareils à une prise électrique et ont une terrasse ouverte à leur disposition. Les chiens sont admis.

**41b, avenue J-F Kennedy
L-1855 Luxembourg Tél.: 2899 2929**



www.wellkomm.lu



PROSYS

Restaurant - Gastronomie - Bar

Le système Restaurant Prosyst est la solution la plus simple et la plus efficace pour la gestion complète de votre restaurant.

N°1 des caisses enregistreuses au Luxembourg



RESTAURANT
COMPUTER
SYSTEM



www.servipay.eu

i



Gagnez
un temps précieux

Augmentez votre
chiffre d'affaire

Simplifiez vos tâches
quotidiennes

NOUVEAU !!

Prosyst intègre la solution de paiement par terminal électronique de la société Servipay. Plus besoin de saisir de montant, le terminal est directement relié à votre système actuel avec une rapidité et une sécurité accrues.

Avantages Servipay :

- Fiabilité
- Sérieuse économie sur le coût des transactions
- Qualité du service et du matériel

Vous avez envie d'en savoir plus ?

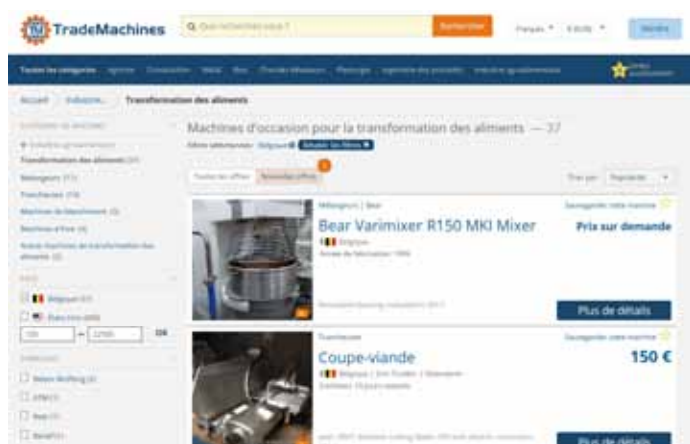
+352 460311

www.prosys.lu

@contact@prosys.lu

Prosyst Luxembourg : Spécialiste du high-tech - Éditeur de logiciel caisse enregistreuse - Vente matériels informatique
3 Rue Nicolas Glesener | L-6131 Junglinster | Luxembourg

TradeMachines - actif dans le monde entier depuis 5 ans



TradeMachines, basée à Berlin, relie depuis plus de cinq ans les vendeurs et les acheteurs de machines d'occasion dans le monde entier. Sur TradeMachines.com/TradeMachines.fr, les acheteurs potentiels ont un aperçu complet de la disponibilité des machines. Le site permet aux vendeurs de vendre plus rapidement des machines d'occasion dans 190 pays et en neuf langues. L'entreprise est ainsi un "numériseur" mondial.

On y trouve un grand nombre de machines destinées au secteur de l'agro-alimentaire. Surtout pour des boulangeries et des boucheries mais aussi pour la restauration. Cette dernière filière est encore marginale, mais appelée à se développer prochainement. Plus d'infos sur trademachines.fr

Un des meilleurs restaurants de légumes au monde



Le 6 mai, à Amsterdam, le We're Smart Taste Summit a dévoilé sa liste des 100 meilleurs restaurants de légumes du monde. Si la première place revient à Xavier Pellicer chef du restaurant El Menjador (Barcelone) et la deuxième position à Vrijmoed (Gent, Belgique), un établissement luxembourgeois arrive à se placer sur le podium.

La Distillerie de Bourglinster décroche en effet la troisième place. Une reconnaissance de plus pour le chef René Mathieu (photo à gauche) qui travaille au Luxembourg depuis quinze ans.

Le manque de main d'œuvre qualifiée augmente

Le nombre de demandeurs d'emploi a diminué de 1.8% sur un an, ce qui constitue une baisse de 286 personnes. Par rapport au mois de février 2019, le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles progresse de 162. Une telle hausse est inhabituelle, puisque les variations saisonnières font que le nombre de demandeurs d'emploi baisse d'habitude entre les mois de février et mars.

Elle peut s'expliquer par les inscriptions de bénéficiaires du Revenu d'inclusion sociale (REVIS), suite à l'entrée en vigueur de la nouvelle loi en la matière.

En mars 2019, le taux de chômage s'établit à 5.4%. A noter aussi que le nombre de deman-

Les 10 métiers les plus fréquemment recherchés par les employeurs

correspondant à 29% des postes déclarés

Etudes et développement informatique	171
Opération administrative	123
Comptabilité	119
Personnel de cuisine	115
Conseil en organisation et management d'entreprise	109
Maçonnerie	100
Secrétariat	90
Front office marchés financiers	87
Service en restauration	80
Nettoyage de locaux	74

deurs d'emploi résidents affectés à une mesure pour l'emploi s'établit à 4.293 au 31 mars 2019.

Sur un an, cela constitue une baisse de 39 personnes, soit de 0,9 %.

Rentokil

The Experts in Pest Control

Lumnia: plus d'efficacité pour moins d'énergie

La nouvelle génération de désinsectiseurs avec LED.

Contactez votre expert en lutte contre les mouches.

www.rentokil.lu/lumnia

8002 4006



D'expert à expert



Le vin du mois Vertente 2014

Douro, Portugal

Depuis 1842, la famille néerlandaise Van der Niepoort est liée aux vins de Porto. Actuellement ils produisent aussi des grands vins DOC Douro comme le Vertente.

Très minéral, il présente une robe très foncée, des arômes de fruits rouges et noirs et des notes épicées de poivre vert et noir. En bouche, il se révèle attrayant, avec des fruits élégants et une grande fraîcheur. Ses tanins sont doux mais présents de façon très intense et persistante. 93 points Robert Parker.

Vins Fins

Spiritueux

Soft drinks

Alimentation

Bières

Idées Cadeaux



" Votre spécialiste en vins du Portugal "

Bexeb, SA | Négociant Importateur Distributeur


13, op Zaemer | L-4959 Bascharage | Tél.: +352 22 70 70 | Fax.: +352 47 38 05 | info@bexeb.lu | www.bexeb.lu

Sancerre & Pouilly fumé

Le sauvignon blanc est un cépage qui produit généralement des vins blancs secs, expressifs et plaisants. Arômes d'agrumes, fraîcheur en bouche et longueur remarquable sont ses principales caractéristiques. Parmi les terroirs les plus réputés il y a la Loire avec entre autres Sancerre et Pouilly fumé.


L'association luxembourgeoise des sommeliers vous propose ici une sélection de vins disponibles auprès des négociants de notre pays, négociants que nous remercions pour nous avoir remis un échantillon.

Sancerre Domaine Jean-Paul Balland 2017

 Robe jaune paille aux reflets argentés. Les larmes sont bien présentes. Le nez un peu timide laisse échapper des notes fruitées qui rappellent la pomme et la poire. La bouche, peu intense est tout même fraîche avec une acidité notable. Un vin idéal à l'apéritif sur un amuse-bouche au saumon.


Pitz-Schweitzer 14,99€

Sancerre Domaine Fouassier Sur le Fort

 Une robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez évoque les fruits blancs et jaunes. Il gagne en intensité à l'aération avec du pamplemousse et de la pêche blanche. Attaque en bouche franche et droite avec une belle intensité. Un vin agréablement frais avec en retro-olfaction les arômes du nez qui reviennent. A boire à l'apéritif ou sur un céviché.

La Provençale 17,24€

Sancerre Moreux Tradition 2017

 Une robe jaune pâle aux reflets verts clairs, signe d'un vin jeune. Le nez est fermé et s'ouvre à l'aération sur un côté floral discret avec de légères notes d'agrumes. Attaque souple en bouche avec un équilibre entre alcool et acidité. Un vin monolithique marqué par une pointe d'amertume en finale. A essayer sur un rôti de porc gratiné au fromage.

Dépositaire Ruppert 14,32€

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
Secrétaire ALS



Rodolphe Chevalier
Meilleur sommelier 2002, 2003



Dave Giannandrea
Horesca



Thibaut Thirion
Membre



Isabella Sarco
Meilleur sommelier 2008



Zoran Matic
Membre



Eric Beau
Meilleur sommelier 1989, 1994



Lionel Miramont
Membre



Thomas Clery
Membre



Julien Franzetti
Membre




Tristan Duval
Meilleur sommelier 2016




Jim Wagener
Membre




**Sancerre Domaine Vacheron
Les Romains 2016**


 Robe jaune pâle classique. Le nez est expressif sur des notes d'agrumes comme le citron et le pamplemousse avec une touche végétale. L'attaque en bouche est franche et élégante, suivie par une belle évolution, avec du gras et de la structure. On y retrouve une belle maturité. La finale est longue avec une pointe d'amertume. Un vin élégant et réussi qui permet un accord sur un beau poisson comme un Saint Pierre. Wengler 39,33€


**Pouilly Fumé Michel Redde
Majorum 2012**


 Une robe jaune claire aux reflets brillants. Le nez est expressif sur une note boisée. Après aération on retrouve une belle palette aromatique qui va des agrumes aux fruits exotiques. Attaque vive en bouche avec un milieu complexe. La finale est longue avec une pointe d'amertume agréable. A boire aujourd'hui dans sa pleine maturité, par exemple sur une lotte au beurre blanc. Wengler 57€


**Sancerre Daniel Crochet
Plante des Près 2016**


 Une robe jaune-pâle avec des larmes plutôt discrètes. Le nez évoque les fruits avec la pêche de vigne et les agrumes. Attaque franche en bouche avec une acidité bien présente et une belle persistance aromatique. Un vin frais et équilibré avec une belle structure. En finale, il est marqué la minéralité. A essayer sur une truite poêlée. Bernard-Massard 25,74€


**Sancerre Lucien Crochet
« Les Calcaires » 2016**


 Une robe jaune pâle aux reflets verdâtres. Les larmes sont lentes et épaisses. Le premier nez est fruité. Il rappelle le pamplemousse, le lichee et l'ananas. Confirmation après aération avec aussi une touche iodée. L'attaque en bouche est franche et acidulée. Un vin vif avec une finale aromatique. A servir sur une bouchée au saumon. Othon-Schmitt 18,15€

**Sancerre Domaine Rimbault-Pineau
2018**


 Une robe jaune-pâle d'intensité moyenne avec un disque qui est épais. Le nez est expressif sur l'agrumes confit et la pomme rouge. Une belle maturité de fruits au bouquet. L'attaque en bouche est souple avec une fraîcheur agréable. En milieu on retrouve du gras qui donne un bel équilibre. La finale est plaisante avec une pointe de salinité. A déguster sur un filet de turbot avec un beurre monté à l'orange. Caves Mathes ou Wengler 16,05€

**Pouilly-Fumé Masson Blondelet
« Les Angelots » 2017**


 Une robe jaune vert pâle, limpide et brillante. Le nez est discret mais s'ouvre à l'ouverture sur des notes minérales. Une fraîcheur au bouquet avec des arômes d'agrumes. L'attaque en bouche est franche et vive. Confirmation de la fraîcheur en bouche. Un vin vif et sec avec une finale maquée par la minéralité. A déguster sur un crottin de Chavignol. Othon-Schmitt 13,90€

Weekend de Pâques 2019

Bilan positif pour le Luxembourg City Tourist Office

Le Luxembourg City Tourist Office a annoncé un total de 3.986 contacts recensés au bureau d'accueil Place Guillaume II et au stand du Luxembourg City Tourist Office à la Place d'Armes dans le cadre du « Explore Luxembourg » lors du weekend de Pâques. Il s'agit d'une hausse de 2,6% par rapport à 2018 et s'inscrit dans la tendance croissante constatée ces dernières années.

L'engouement pour les tours guidés a été très marqué ce weekend : le nombre des tours guidés organisés a connu une progression impressionnante (+52 tours/+96,3%) par rapport à 2018. Cette évolution est partiellement due au fait que cette année, de nombreux tour-opérateurs ont visité le Grand-Duché pendant le weekend de Pâques. En conséquence, les visites avec guide privé ont considérablement augmenté par rapport à l'année passée.

Les Casemates du Bock ont vu un afflux de 5.164 visiteurs, ce qui représente une hausse conséquente de 36% par rapport à 2018.



Pour rappel, des visites guidées sont organisées trois fois par jour aux Casemates du Bock (à 11.00hrs, à 14.00hrs et à 16.00hrs) et ceci encore jusqu'au 15 septembre 2019.

Enfin, le traditionnel marché de l'Emaischen reste une attraction culturelle et touristique de premier ordre et le rendez-vous incontournable pour les résidents luxembourgeois et les visiteurs venant de la Grande Région, voire de pays lointains.

HRS und deutsche Hotelbranche einigen sich über **Bestpreisklauseln**

Mit HRS zahlt das erste Buchungsportal eine Millionen-Entschädigung an den Hotelverband Deutschland. Plattformen wie Booking.com sollen folgen.

Im Streit um Bestpreisklauseln haben sich das Buchungsportal HRS und die Hotelbranche geeinigt. HRS wird der außergerichtlichen Einigung zufolge vier Millionen Euro an den Hotelverband Deutschland (IHA) leisten, wie der Verband am Dienstag in Berlin mitteilte. Daraus sollen die rund 600 Hotels entschädigt werden, die Schadenersatzansprüche geltend machen wollten.

Mit Bestpreisklauseln ließen sich Buchungsportale von Hotels vertraglich die günstigsten Hotelpreise und die besten Buchungs- und Stornierungskonditionen im Internet garantieren. Der Zimmerpreis auf der hoteleigenen Website durfte nicht niedriger sein als das Angebot auf dem Buchungsportal. Das Bundeskartellamt sah darin eine unzulässige Einschränkung des Wettbewerbs und untersagte die Regelung.

HRS-Geschäftsführer Tobias Ragge erklärte laut Mitteilung: „Es ist gut, einen Schlussstrich unter dieses Kapitel zu ziehen, auch wenn wir im Kern unterschiedlicher Rechtsauffassungen sind.“



IHA-Vorsitzender Otto Lindner sprach von einem Meilenstein für die Hotellerie in Deutschland. „Zumindest im Zusammenhang mit HRS ist das Thema für uns nun beendet. Wir werden darauf dringen, dass nun endlich auch für alle anderen Marktteilnehmer gleiche Standards geschaffen werden.“ Eine branchenweite Lösung, die auch Booking.com und Expedia einschließt, lässt dem Hotelverband zufolge weiter auf sich warten (IHA/Handelsblatt)



Crisalid
Luxembourg

La signature DE L'ENCAISSEMENT



Les logiciels qui vous donnent des ailes® !

www.crisalid.lu

10 avenue Marie-Adelaïde L-5635 Mondorf-les-bains
Tél. (+352) 26 52 12 96 - luxembourg@crisalid.com



*Ce produit est conforme aux exigences de la marque NF Logiciel de Gestion d'Encaissement. Ce produit est certifié par:
AFNOR Certification 11 rue Francis de Pressensé 93571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX. Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFOCERT*

Des dangers dans les **burgers végétariens**



Les burgers végétariens qui sont à la mode aujourd'hui, promus comme des aliments avec un goût de viande mais sans contenir cette dernière, et de ce fait comme plus bénéfiques pour la santé, ne sont pas totalement inoffensifs, selon le quotidien Frankfurter Allgemeine Zeitung.

Les ingrédients qui composent ces burgers ne sont connus que des personnes avec des connaissances en chimie alimentaire, relève le journal. Et ce n'est pas étonnant car de tels burgers sont élaborés en laboratoires.

Quant à la source de protéine, pour certains types de burgers végétariens il s'agit du soja, pour les autres de pois. Selon les informations du quotidien, la protéine artificiellement ajoutée aux aliments végétariens entraîne souvent des allergies chez les enfants.

Journée de la **Mobilité** pour tous au lac d'Echternach



Les offices régionaux de tourisme des Régions Mullerthal – Petite Suisse Luxembourgeoise et Éislek, la commune d'Echternach et l'Administration de la Nature et des Forêts ont invité à la première Journée de la Mobilité pour tous au lac d'Echternach, en ce vendredi 10 et samedi 11 mai 2019.

Les deux régions touristiques qui se positionnent comme destinations de randonnée et Outdoor et qui présentent une topographie plutôt difficile sont intéressés à développer une offre pour personnes à mobilité réduite.

La manifestation fait partie du projet INTERREG „Barrierefreiheit ohne Grenzen - Barrierefreier Naturtourismus im Deutsch-Luxemburgischen Naturpark“ qui a comme objectif de rendre la nature accessible à tous les visiteurs.

Il n'est pas évident de comprendre ce que ressentent des personnes souffrant d'une restriction de leur mobilité et cette manifestation a comme but de changer cette attitude.

Des classes scolaires ont eu la possibilité de participer à des ateliers de sensibilisation. L'inauguration officielle de l'événement était prévue en présence du Ministre du Tourisme Lex Delles. De 14h30 à 17h tout le monde a pu participer aux ateliers de sensibilisation.

L'a.s.b.l. Leederwon a proposé près du lac un parcours où on peut vivre des situations de la vie de tous les jours des personnes à mobilité réduite. „L'escalade aveugle“ pouvait être pratiquée au mur d'escalade de l'auberge de jeunesse qui était également responsable du catering sur le site.

A côté des activités proposées, des exposants de chaises roulantes et d'autres accessoires étaient aussi sur place. Un parcours test en forêt à été aménagé par l'Administration de la Nature et des Forêts pour personnes à mobilité réduite, le samedi 11 mai.

PRÉPAREZ VOS TABLES POUR L'ÉTÉ
DRESS YOUR TABLES. IT'S SUMMER TIME.



image : Tectonic Hospitality

FUSION COLLECTION

MAKE SURE IT'S RAK



L'Horesca votre fédération vous accompagne dans vos **démarches de qualité**

HACCP Hazard Analysis Critical Control Point analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise

L'objectif est de préparer des produits alimentaires en toute sécurité.

Dans cet esprit, le HACCP est une démarche d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques. Il est conçu pour prévenir, réduire ou éliminer les risques biologiques, chimiques, physiques et allergiques.

Pendant l'élaboration d'un système HACCP, les risques éventuels sont identifiés et des mesures de contrôle sont mises en œuvre à différents points du processus de fabrication.

Pour contrôler et prévenir les risques au sein de votre établissement, il faut assurer:

- la gestion de pratiques personnelles appropriée ;
- la gestion de pratiques relatives à la distribution, à la réception et à l'entreposage;
- l'entretien du matériel et des installations;
- la lutte contre les insectes et animaux nuisibles;
- la formation appropriée du personnel etc.



Le développement du concept HACCP a été mis au point pendant les années 60.

La NASA voulait un programme de type «Zéro défaut» afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments que les astronautes

compagne



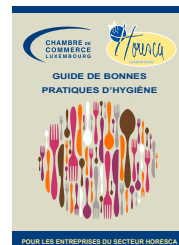
Sécurité alimentaire : nos services

Formation en bonnes pratiques d'hygiène

Une séance de minimum 3 heures
en langue française, allemande
ou luxembourgeoise

Mise à disposition de documentation

- dossier de formation,
- guide des bonnes pratiques
- fiches utiles



Formation sur la déclaration obligatoire
des 14 ingrédients allergènes

Une séance de minimum 2 heures

en langue française, allemande ou luxembourgeoise

Mise à disposition de la documentation

- dossier de formation (français ou allemand)
- guide pratique avec fiches et tableaux utiles

Prix d'une formation chez vous en entreprise
200 € + 25 € par participant

Service de conseil pour les établissements
existants ou en phase de création

- Conception des cuisines
- Visite des lieux
- Démarches à suivre
réglementation / infrastructures /
marche en avant



Audit HACCP

L'audit est un **moyen indépendant** d'une assurance qualité qui vous permet d'avoir les informations nécessaires et de recevoir les conseils utiles afin de connaître les points faibles et de progresser.



• Notre offre est basée sur le **guide officiel des bonnes pratiques** d'hygiène et les critères de contrôle du service de la sécurité alimentaire.

- Demandez notre **formule avantageuse** qui est combinée avec une formation
- Rassurez votre clientèle avec une **affiche** qui certifie votre engagement

Contactez l'Horesca pour les formations en sécurité alimentaire

Hôtels & Préférence acquiert temptingplaces

La chaîne volontaire haut de gamme Hôtels & Préférence se renforce à l'international avec l'acquisition de TemptingPlaces : première collection de boutique-hôtels d'exception à travers le monde.

Peu de temps après son rachat par le Groupe du Louvre, acteur majeur du secteur de l'hôtellerie mondiale, Hôtels & Préférence, fondée en 2000, consolide ainsi son développement international. Le label TemptingPlaces compte aujourd'hui 105 boutique-hôtels de propriétaires sur 31 pays, soigneusement choisis pour leur authenticité, leur caractère et leurs services personnalisés, toujours selon les exigences de la marque, afin d'offrir des instants rares et exclusifs.

Fondée en 2000, Hôtels & Préférence est une chaîne volontaire haut de gamme qui réunit plus de 10 000 chambres dans 150 établissements chics et authentiques majoritairement 4 et 5 étoiles. Les membres sont rigoureusement sélectionnés et ce, en France et aux quatre coins du monde.

A Luxembourg, Logis se met à l'heure du vélo !

Logis, le réseau européen d'hôtels-restaurants indépendants, sponsorisera du 6 au 28 juillet, la 106^e édition du Tour de France. Et ce n'est pas tout : Logis a conclu un partenariat avec les organisateurs de la 70^e Flèche du Sud, une course qui traversera le Grand-Duché de Luxembourg du 29 mai au 2 juin 2019.



Logis sera « fournisseur et hébergeur officiel » durant le Tour de France. Lors de la Flèche du Sud, Logis est surtout présent visuellement avec un logo Logis sur les maillots de leader et sur l'ensemble du matériel de la course. Celle-ci est ouverte aux espoirs et aux élites, et se déroule en quatre étapes (arrivées à Rumelange, Bourscheid, Roeser et Esch-sur-Alzette) avec un prologue à Esch-sur-Alzette le 29 mai.

Les amateurs de deux roues peuvent suivre les coureurs et même loger dans l'un des hôtels Logis situés sur ou à proximité du circuit de la course, entre autres dans la ville de départ, Esch-sur-Alzette, mais également dans le charmant village de Roeser.

Dans notre pays, les clients trouvent d'autres hôtels Logis à Lipperscheid, Dudelange, Mersch, Vianden, Esch-sur-Sûre et Wiltz.

Info : www.logishotels.com/hotel/luxembourg, www.fleche-du-sud.lu

ATTENTION : UNE SEULE BORNE EST AUTORISÉE, LA SECONDE EST TOLÉRÉE

Bornes Internet *Jeutel.*
LES CAFES GAGNANTS
 "Du dernier tirage" du 2 Mai 2019

- Café chez Chana à Dudelange
- Café Carlo à Esch-sur-Alzette
- Café Am Duerf à Belvaux
- La Forestière à Soleuvre
- La Forestière à Soleuvre
- Café Neuhengen à Boevange/Attert
- Brasserie New Lagune à Belvaux
- Café Dokanto à Esch-sur-Alzette
- Brasserie New Lagune à Belvaux
- Brasserie New Lagune à Belvaux

2.000 Chèques cadeaux à gagner
Prochain tirage le 29 Mai 2019

(10 Tirages par an - Par huissier)

Comment faire participer vote client ?

C'est simple, donnez chaque jour un jeton à votre client.

C'est **Gratuit**, il peut surfer sur la borne Internet et jouer **Gratuitement**, **Gagner** et de plus **Participer au tirage gratuit**.

Visitez notre Hall d'exposition
 EURO-DS
 ZARE Ouest N° 220
 L-4384-Ehlerange jeutel@pt.lu
Renseignements: 55 89 89



La Montre chronographe G10.212 a été gagnée au Café Aal Deifferdeng 9 av Charlotte à Differdange

Jouer comporte des risques : endettement, dépendance... Soyez raisonnable et raisonnez certains clients.

Bientôt un **Marriott** à Luxembourg ?



Selon certains médias luxembourgeois, le groupe hôtelier américain Marriott serait prêt à racheter l'enseigne luxembourgeoise de la gare, qui pourrait rouvrir ses portes en 2021. L'établissement avait fait faillite en juin 2017 et voit ses portes fermées depuis 14 mois. Alfa Place de la Gare et Alfa Gestion, les propriétaires de l'immeuble, seraient «parvenus à un accord» de cession avec le groupe international. Paper Jam ajoute que le retour des premiers clients dans le complexe hôtelier «est prévu d'ici deux ans». L'annonce intervient près de 14 mois après sa fermeture et un an après sa mise en faillite en juin 2017. À l'époque, les maîtres des lieux avaient invité les 80 employés, par la voix d'un huissier, à retourner chez eux.

Si Marriott ne possède pas encore d'hôtel au Grand-Duché, le groupe spécialisé dans les établissements de prestige compte dix hôtels en Belgique, 19 aux Pays-Bas, 51 en France et 89 en Allemagne.

Inflation de 3,2 % dans l'Horesca

Au mois d'avril 2019, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, progresse de 0.18% par rapport au mois précédent. Cette hausse s'explique principalement par une progression des prix des billets d'avion et des voyages à forfait, suite aux vacances scolaires de Pâques.

Les produits pétroliers diminuent de 0.3% par rapport à mars. Les prix hors produits pétroliers enregistrent une hausse de 0.17%. Le secteur Horesca affiche une hausse de 3,22 % sur un an.

WENGLER
1897
CHÂTEAUX & DOMAINES



FINEST WINES
&
SPIRITS



*Uncovering the world's finest
wines & spirits selection!*

www.wengler.lu - www.wenglerwineclub.lu - Rosport



Tous les sacs en plastique doivent être **payants!**



Depuis le 1^{er} janvier 2019, les points de vente d'articles et de produits n'ont plus le droit de mettre des sacs en plastique gratuits à disposition, à l'exception des sacs en plastique très légers (épaisseur < 15µm) nécessaires pour des raisons d'hygiène ou utilisés comme emballages primaires de produits alimentaires en vrac, à condition qu'ils permettent d'éviter le gaspillage de produits alimentaires.

Les solutions réutilisables sont la meilleure option sur le plan écologique si elles respectent certaines conditions, en particulier un nombre minimal d'utilisations. L'objectif devrait donc être d'avoir des systèmes réutilisables utilisés correctement, venant remplacer les sacs en plastique dans le secteur Horesca.

Il est difficile de procéder à un classement écologique incontestable des sacs de transport en se fondant uniquement sur le type de matériau. En effet, outre le matériau, d'autres facteurs jouent un rôle essentiel dans leur évaluation écologique comme le poids, le procédé de fabrication, la fréquence d'utilisation et la manière avec laquelle ils sont gérés à la fin de l'utilisation.

Il ne suffit pas de proposer une solution réutilisable pour que celle-ci soit utilisée et gérée de manière durable. Il est essentiel de les favoriser par rapport aux solutions jetables et de sensibiliser les clients à une bonne utilisation.

Même les sacs en plastique réutilisables doivent être payants!

Évaluation des sacs



Sac léger pliable avec sac de rangement intégré qui rentre dans une poche de pantalon ou de manteau ou encore dans le sac à main	Sac ou conteneur plus stable	Plastique (usage unique)	Papier (usage unique)	Papier avec revêtement plastique (usage unique)
--	------------------------------	--------------------------	-----------------------	---

Nb supposé d'utilisations	200	100	1	1	1
Quel matériau est recommandé ?	Choix d'un matériau aussi écologique que possible ; de préférence en matériau plastique recyclé ou présentant une part élevée de produit de recyclage (par ex. en PET recyclé)	Choix d'un matériau aussi écologique que possible <ul style="list-style-type: none"> de préférence en matériau plastique recyclé ou présentant une part élevée de produit de recyclage (par ex. en PET recyclé PP tissé) De préférence, sac se composant d'un seul matériau, sans poignées, cordons, etc. composés d'autres matériaux 	Éviter les films multicouches (films composés par ex. sachet fraîcheur) <p>Les sacs en plastique biodégradable ne peuvent pas encore être recyclés mais sont considérés comme des impuretés et éliminés en tant que telles.</p>	Utiliser du papier non recouvert ni stratifié	Veiller à ce que les matériaux puissent être bien séparés et les composants individuels bien recyclés (pas de fenêtre en polylactide ou cellophane). Sur les papiers dits duplex, le film plastique et le papier ne sont liés qu'avec quelques points de colle et relativement simples à séparer.

	Sac léger pliable avec sac de rangement intégré qui rentre dans une poche de pantalon ou de manteau ou encore dans le sac à main	Sac ou conteneur plus stable	Plastique (usage unique)	Papier (usage unique)	Papier avec revêtement plastique (usage unique)
Comment le proposer ?	Vente ou prélèvement d'une consigne	Vente ou prélèvement d'une consigne	-	-	Remarques relatives au tri et au recyclage des sacs
Recyclage	<p>Actuellement, les matériaux suivants sont triés au Luxembourg et ensuite recyclés : LDPE, HDPE, PET, PP, papier, textiles.</p> <p>Les sacs en fibres naturelles, comme le coton ou le jute, peuvent être déposés dans toutes les communes luxembourgeoises pour la collecte des textiles. Mais en règle générale, les fibres ne sont pas recyclées ni réutilisées pour la production de nouveaux sacs.</p>		<p>Avec certains matériaux plastiques, les couleurs et autres additifs ont un impact négatif sur la qualité du recyclage.</p>	<p>Le recyclage de sacs en papier n'est pas toujours possible. À chaque passage, la longueur des fibres de papier diminue, et avec elle la stabilité et la robustesse du papier produit.</p> <p>Les papiers avec revêtement ne se décomposent pas (ou très peu) dans le processus de recyclage. Les papiers non-décomposés sont considérés comme des impuretés et éliminés en tant que telles.</p> <p>Les sacs en papier sans revêtement peuvent être compostés et conviennent comme sacs de biodéchets.</p>	<p>Toutes les solutions composites sont vues d'un mauvais œil. Elles compliquent le processus de recyclage du papier et du plastique et sont éliminées, entièrement ou partiellement, avec les impuretés.</p> <p>Une valorisation matière séparée des composants de sacs / sachets composites requiert encore une séparation rigoureuse des matériaux par l'utilisateur</p>
À quoi faut-il encore faire attention ?	Présence de « conseils d'utilisation » (par ex. Destiné à être réutilisé, veuillez revaloriser / Ne m'oubliez pas ! / ...)		Présence de « mises en garde » (ex. Attention sac jetable ! La prochaine fois, utilisez une solution réutilisable.)		
	Évitez les impressions de grande taille (économies d'encre, meilleure qualité de recyclage)		Évitez les impressions de grande taille (économies d'encre, meilleure qualité de recyclage)		
	Chaque solution réutilisable suppose que les clients puissent apporter et utiliser leurs propres sacs réutilisables ou consignés. Dans ce cas, l'établissement de restauration est tenu de veiller au respect de toutes les dispositions pertinentes en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène.		Le matériau n'est qu'un aspect de la problématique. La réutilisation et le traitement ultérieur sont également essentiels pour l'aspect écologique d'un sac à usage unique : <ul style="list-style-type: none"> • Une utilisation multiple suivie de collecte sélective et de recyclage = la meilleure solution • Utilisation multiple suivie d'utilisation en tant que sac poubelle = deuxième meilleure solution • Utilisation unique en tant que sac de transport puis utilisation en tant que sac poubelle (utilisation secondaire) = troisième meilleure solution • Utilisation unique en tant que sac de transport puis élimination avec les déchets ménagers = la pire de toutes les solutions 		
	Les sacs en coton doivent être utilisés nettement plus souvent que les sacs réutilisables en plastique pour être au même niveau écologique que ces derniers	-	-	-	-
	Plusieurs études considèrent les sacs en matière plastique recyclé comme la solution la plus écologique.		-	-	-
	Les sacs de transport devraient se composer d'un seul matériau et, si possible, ne pas avoir d'« accessoires » comme des poignées, cordons, cordons de serrage, bouton-pression, fermetures à glissière ou fenêtre, ni revêtement fait d'autres matériaux, car tout cela complique le recyclage des sacs et dégrade leur bilan écologique.				

Une offre de **formation professionnelle** continue de haut niveau

L'école française de gastronomie **Ferrandi à l'EHTL**

Grâce à l'accord de coopération signé en 2018, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg a eu le plaisir d'accueillir les premiers cours de formation professionnelle continue dispensés par des experts de Ferrandi Paris.



Les cours des 8, 9 et 10 avril 2019 ont mis la cuisine bistro à l'honneur. L'objectif était de revisiter les recettes classiques de la gastronomie en apportant une touche de modernité par l'utilisation de produits simples et de saison. Les participants ont par exemple appris à mettre en valeur un pot-au-feu de bœuf grâce à une présentation raffinée, comment accompagner un jambon persillé d'une glace à la moutarde ou encore réaliser un Mont Blanc en coque de meringue avec marmelade d'orange et sorbet clémentine.

« Tout l'intérêt est de voir comment il est possible de travailler et présenter des produits courants et abordables pour réaliser des assiettes qui en mettent plein la vue », explique G. Leclerc professeur de cuisine à l'EHTL. « Je vais pouvoir transmettre beaucoup d'idées présentées pendant cette formation à mes élèves, tant pour le mariage des saveurs, que l'utilisation de nouveaux produits comme le charbon végétal, ou encore le dressage. »

Les 11 et 12 avril : place à la cuisine végétale et végétarienne ! Fruits et légumes frais, légumineuses, céréales, herbes et épices ont été sublimes pour donner naissance à des plats innovants et de niveau gastronomique, de l'entrée au dessert, comme par exemple un burger végétal sophistiqué ou une crème brûlée au piment de piquillo. Les plats réalisés sont un véritable régal pour les yeux et pour les papilles. « Cette formation a bien mis en évidence qu'il est possible de réaliser des mets qui s'apparentent à des œuvres d'art et pleins

de saveurs, pour combler les clients qui souhaitent une alternative à la viande dans leur assiette. Le raffinement des plats élaborés n'a rien à voir avec l'éternel tofu proposé aux végétariens », expose L. Antoine, professeur de cuisine à l'EHTL. « Les goûts et les attentes des clients ont évolué et notre mission est de leur donner satisfaction, de leur offrir des plats à la hauteur de leurs exigences et dans l'air du temps. »

Calendrier des formations à venir :

- pâtes levées, brioches et petits pains (4 et 5 juin) ;
- pâtisserie sans gluten, sans lactose et sans sucre ajouté, en coopération avec Ducasse Education (11, 12 et 13 juin 2019).

L'offre complète de formation professionnelle continue est présentée sur www.ehtl.lu.

À noter que les formations échues ou complètes seront de nouveau proposées dans le courant de l'année scolaire 2019/2020, ou sur demande.





A. THILMAN & FILS



EQUIPEMENT CUISINES PROFESSIONNELLES • HORESCA • ELECTRO-MENAGER • ENCASTRABLES
ACCESSOIRES DE CUISINE • HIFI-DVD/BLURAY-LEDTV • AMÉNAGEMENTS DE REMORQUES ET FOODTRUCK

SURFACE FERMÉE DE 12.500 M² - SURFACE PARKING, PLUS DE 10.000 M² - SALLE D'EXPOSITION DE PLUS DE 4.000 M²
ATELIER DE CONSTRUCTION POUR INOX ET ACIER - ATELIER DE REPARATION - PRODUCTION LUXINOX
SHOW KITCHEN - EXPOSITION DES NOUVELLES TENDANCES EN CUISINES ÉQUIPÉES - SALLE DE FORMATION - CAFETERIA D'ACCUEIL

66-74, route de Colmar - L-7766 BISSEN - Grand-Duché de Luxembourg
Tél. 00 352 85 94 04 / 05 - Fax 00 352 83 55 10

Web : www.horesca.com - www.thilman.com - www.gif.lu - www.groupegif.com - E-mail : patrik@thilman.com - info@thilman.com



HENDI

Tools for Chefs

www.hendi.eu



Fournisseur et fabricant d'équipement non-alimentaires d'articles de buffet, d'ustensiles de cuisine et de table pour la cuisine, l'hôtellerie et la restauration (CHR). Fondée en 1934 aux Pays-Bas, Hendi est devenue une entreprise internationale avec des implantations en Autriche, en Pologne et en Roumanie. HENDI propose une large gamme d'équipements et ustensiles pour la CHR. Nos produits se distinguent par une innovation continue, leur qualité et un excellent service après-vente.

Plus de 4400 articles référencés à notre rayon Cash and Carry



SUR SIMPLE DEMANDE, NOUS VOUS ENVOYONS LE NOUVEAU CATALOGUE

HENDI
Tools for Chefs

Outils de Cuisine • Appareils de Cuisine • Refroidissement • Stockage & Hygiène • Présentation • Bar & Café • Barbecue

www.hendi.eu

VENTE ET AMÉNAGEMENT DE REMORQUES ET FOODTRUCK AUX MEILLEURS PRIX



EXPO PERMANENTE

Nouveau ! vos achats en ligne sur notre nouveau site

LUXCUISINE®

www.luxcuisine.lu
www.luxcuisine.fr



Avec LUXCUISINE, A.THILMAN & FILS et PATIMA FRANCE

Faites vos achats de matériel au meilleur prix directement sur notre site
www.luxcuisine.lu ou www.luxcuisine.fr

Enregistrement intracommunautaire automatique à l'ouverture de votre compte client**



Vous pouvez télécharger tous nos catalogues du GIF sur

<http://www.groupegif.com/liste-catalogue/>

VOYEZ NOS NOUVEAUX CATALOGUES
Sur simple demande, on vous l'envoie.

**NOUVELLE ADRESSE EN FRANCE SUR 5.800M²
DONT PLUS DE 1.000 M² DE MAGASIN POUR MIEUX VOUS SERVIR**

EQUIPEMENTS CUISINES PROFESSIONNELLES • ACCESSOIRES DE CUISINE • HORESCA
FROID • ELECTRO • MONTAGE • DEPANNAGE • CONSTRUCTION ET PRODUCTION
AMÉNAGEMENTS DE REMORQUES ET FOODTRUCK



PATIMA France



Avenue Raymond Poincaré - ZAC du Petit Breuil - F-54810 LONGLAVILLE
Tél. 0033 (0) 3 82 39 59 91 • Fax 0033 (0) 3 82 39 54 86
E-mail : info@patima.fr • service@patima.fr Web : www.groupegif.com • www.patima.fr • www.luxcuisine.fr



Concours de cuisine au miel

Les élèves de l'EHTL ont fait preuve de



La 26^e édition du Concours Cuisine au Miel s'est déroulée le 12 mars 2019 à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg en présence de Monsieur Fernand Etgen, président de la Chambre des Députés et de Monsieur Romain Schneider, Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et Ministre de la Sécurité sociale.

Neuf candidats s'étaient préparés et entraînés pendant plusieurs semaines, tant à l'école que chez eux, afin de relever le défi de combiner miel et crustacés en entrée, miel et volaille en guise de plat principal et un mariage de miel et rhubarbe pour le dessert. L'objectif était de pousser les jeunes à sortir des sentiers battus et à proposer des créations sucrées-salées aptes à convaincre le jury.

Ce concours en interne représente souvent la première compétition à laquelle participent les futurs cuisiniers, hôteliers et restaurateurs. Il s'agit d'un exercice qui requiert la recherche d'idées originales, un travail de rédaction et de calcul des marchandises pour remettre un dossier de candidature et enfin, beaucoup d'essais et d'entraînement pour être en mesure de sortir neuf assiettes impeccables en entrée, suite et dessert, dans les temps impartis le jour du concours.

Le **jury dégustation** était composé de quatre personnes : M. Antonio Pretti, ancien chef de cuisine 2 étoiles ; M. David Albert, restaurateur

et 1^{er} vainqueur du concours de la cuisine au miel il y a 26 ans ; M. Romain Scheer, enseignant de pâtisserie ; M. Laurent Antoine, enseignant de cuisine et organisateur du concours depuis 18 ans.

Le **jury cuisine** était composé de Mme Martine Dahm et de M. Hérbert Thein, tous deux enseignants de cuisine.

Classement général :

1er prix : A. Wathgen ; 2e prix : A. Schmit ; 3e prix : H. Lima.

Meilleure entrée : A. Wathgen

Meilleur plat : H.Lima

Meilleur dessert : A. Wathgen

Meilleur dossier : L. Andrieux

Le jury et les sponsors étaient très satisfaits de la qualité et de l'originalité des plats proposés, d'autant plus que sept des neuf candidats étaient des élèves de 2^e année qui, en l'occurrence, n'ont pas encore une très grande expérience.

e créativité



Les menus complets des trois gagnants témoignent de leur volonté d'innover et avaient de quoi mettre l'eau à la bouche :

Tandis que les lauréats récoltent le fruit de leurs efforts, d'autres élèves et étudiants sont en pleine préparation pour participer prochainement à des concours internationaux comme :

- le Trophée Mille à Reims : les équipes auront pour mission de préparer en 3h30, un plat salé et un plat sucré, à partir de quatre produits régionaux imposés ;
- le European Wine Championship ;
- le Concours culinaire Maïtrank à Arlon ;
- le Concours Olivier Roellinger, qui met l'accent sur la préservation des ressources de la mer pour une cuisine à la fois durable et savoureuse.

Ces manifestations sont très importantes pour compléter le cursus scolaire des apprenants, car elles leur permettent de développer des qualités telles que la précision, la discipline, la flexibilité et l'endurance, mais aussi de jauger leur niveau de compétences face à des candidats d'autres pays. (KP)

www.ehtl.lu

LE DESIGN S'INVITE EN TERRASSE



VEGA

Créateur d'Univers Tendance, VEGA vous présente FILEA. Empilable et parfaitement adapté à un usage en extérieur comme en intérieur, le mobilier FILEA allie design et confort d'assise incomparable.

www.vega-direct.com

Vendu dans 22 pays

dsp
Interface

Caisse enregistreuse - Informatique - Consulting

CERTIFIE MINISTERE DES FINANCES

UN TILL NOW!

WWW.DSP-INTERFACE.LU



24.6.2019 – Müllertal live erleben

Einen Tag unterwegs im Müllertal

Der Vorstand der „Amicale des Anciens“ lädt all seine Mitglieder und Freunde am Montag, dem 24. Juni 2019, zu einem touristischen und kulinarischen Ausflug ins Müllertal ein.

Wer erinnert sich nicht: Vor einem Jahr wurde die Region der „Petite Suisse luxembourgeoise“ von Unwettern und Überschwemmungen heimgesucht. In der Zwischenzeit ist viel in den Wäldern an den Wanderwegen gearbeitet und repariert worden. Davon möchten wir uns auf einer geführten Wanderung durch die Wälder des Müllertals mit anschließendem Busausflug durch die Region überzeugen.

Die Tour der Wanderfreunde startet um 10 Uhr mit einer Stärkung in der „Heringer Millen“, 1, rue des Moulins, 6245 Müllerthal. In Begleitung eines Ortskundigen Führers geht es anschließend auf einem neu erschlossenen Weg an beeindruckenden Felsformationen vorbei an der „Schwarzen Ernz“ entlang bis zur Kalktuffquelle und dem Schiessentümpel. Die Strecke von etwa 10,2 km wird in zwei Etappen durchgeführt und mit einem leckeren Picknick aufgelockert.

Gegen 15 Uhr geht es am Parkplatz der „Heringer Millen“ mit einem komfortablen Reisebus von Voyages Josy Clement weiter auf Entdeckungsfahrt durch das Müllertal. Unter anderem werden Ziele wie die Huel Lee in Berdorf, die Echternacher Stadtmauer oder auch die Girsterklaus Kapelle besucht. Die Fahrt dauert bis 18 Uhr.

Mit den Privatautos geht es dann weiter Richtung Grundhof zum Hotel-Restaurant Brimer, 1 rue de Beaufort, 6360 Grundhof. Hier erwartet die Familie Brimer die Amicalisten zu einem „Apéro“ auf der Terrasse. Danach wird der Chef ein tolles Wandermenü im Restaurant servieren. Mit einer „Consommé royal“ geht es los. Spanferkel mit Senfsoße, Bratkartoffeln, Gemüse und Salat wird als Hauptgericht serviert. Erdbeeren und Vanilleeis krönen das Menü zum Abschluss.

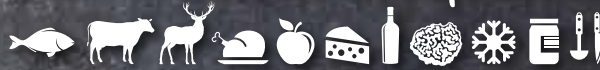
Beteiligung an den Kosten des Tagesausflugs (Reiseführer, Pick Nick, Getränke, Bus, Aperio Menü mit Wein, Bier und sonstigen Getränken ...) für Mitglieder und Freunde der „Amicale“: 85 Euro pro Person.

Um eine bestmögliche Organisation dieses Vereinsausfluges zu garantieren, bitten wir um Überweisung der Teilnahmekosten bis spätestens 17. Juni 2019 auf das Bankkonto Banque Raiffeisen LU08 0090 0000 0005 0492 mit dem Hinweis „Müllertal“ und der Angabe des/der Namen des/der Teilnehmer(s) mit Tel./Handy-Nummer.



votre garant de qualité depuis 1969
www.provencale.lu

— L'adresse des chefs —





Villa Amberg – Villa Louvigny

Le 6 septembre 2018, la villa Louvigny au parc fut classée monument national. Certes, le passé historique comme vestige de l'ancienne forteresse a pesé dans cette classification, tout comme l'histoire du site associé à RTL, et évidemment la qualité architecturale de son auditorium construit pour l'ancien orchestre symphonique de la station radio.

Batty Fischer 1953 018 © VdL

La découverte, en 2014, du tableau laqué de Jean Dunand, artiste célèbre pour avoir décoré en 1939 le pavillon de la France à l'Exposition Internationale à New York, a sans doute contribué aussi à cette classification. Le passé de la villa Louvigny comme lieu de spectacles géré par Adolphe Amberg semble pourtant être tombé dans l'oubli.

Ouvrage fortifié du front de la plaine

Le fort Louvigny remonte aux travaux de renforcement des fortifications de Luxembourg opérés par les Espagnols dans les années 1671/73.

Au XIXe siècle, le gouvernement militaire prussien avait agrandi le réduit et construit le Blockhaus en 1858/1859. Faisant partie des ouvrages militaires du front de la plaine, le fort Louvigny touchait à la promenade du général, ouverte au public moyennant une carte d'accès. Cette promenade fut à l'origine de l'aménagement du parc de la ville haute.

Le Traité de Londres du 11 mai 1867 allait déclarer l'Etat luxembourgeois comme politiquement neutre, ce qui induit que la garnison prussienne de la Confédération Germanique devait quitter la ville

et que la forteresse devait être démantelée. En 1868 l'ingénieur Louis Fuchs dressait les plans d'urbanisation des quartiers à aménager au front de la plaine. Pendant ces discussions, l'Etat en tant qu'héritier exclusif des anciens domaines militaires allait d'abord louer à durée déterminée des casernes, dépôts, réduits et fossés à des entrepreneurs.

Le fort Louvigny devient « villa Amberg »

Ce fut ainsi que le réduit Louvigny passait en location au commerçant de gants et de parfums, Adolphe Amberg, un des pères des cafetiers luxembourgeois. En juillet 1868 celui-ci y organisait son premier concert public donné par le « Corps des Chasseurs luxembourgeois » dont le contingent venait d'être formé au mois de mai seulement de cette même année. A noter que pour ce concert de jeunes hommes, l'entrée était gratuitement accordée aux dames.

Les travaux de démolition de la forteresse avaient bien commencé, puisque l'accès pour le concert donné par la « Stadtkapelle Trier » pouvait déjà se faire à partir du Glacis. Sur base du plan Fuchs, l'Etat procédait en novembre 1868 à la vente du réduit Louvigny.

Charles Mathias André, Conseiller à la Cour Supérieure de Justice et Joseph Simons ingénieur avaient acquis la propriété. Le site présente une enclave dans le parc et représentait un élément du concept d'aménagement d'un « système de villas » entourant l'ancienne ville haute. Un boulevard parallèle au futur boulevard Joseph II devait cerner la propriété vers l'ouest. L'accès par la promenade du parc était interdit. Le lot fut réservé à la construction d'une villa avec dépendances. La propriété devait être nivelée au bout de 9 mois. Le blockhaus avait été démoli en 1870. Un accident survenu après une fête à la « Villa Amberg » confirme qu'en août 1873, les fossés de 7 à 8 m de profondeur n'étaient pas encore remblayés. En 1876 seulement fut effectué le nivellement du grand chemin du parc devant la villa Louvigny. Le parc n'avait pas encore l'aspect que nous lui connaissons aujourd'hui.

Tingel-Tangel à la « villa Amberg »

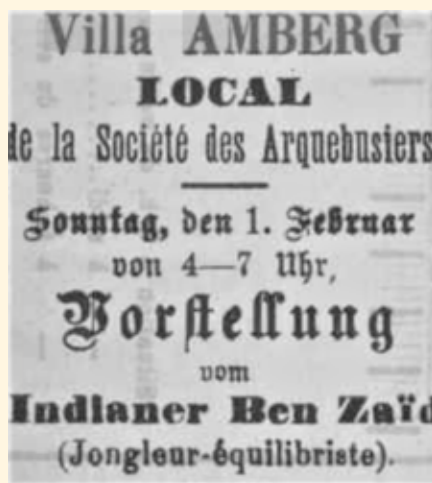
Il est remarquable de noter l'esprit d'entrepreneuriat d'Amberg et de son successeur J.P. Klein au niveau de l'animation, mais également au niveau de la communication, comme les deux se servent de toutes les éditions de la presse qui existaient.

La grande salle à la « villa Amberg » servait à cette époque de salle de théâtre de boulevard, alors que le théâtre de la Ville (rue des Capucins) offrait le répertoire des grands classiques.

En 1871, au lendemain de la guerre franco-allemande, la représentation d'un orchestre rhénan invitée par Amberg pour se produire en sa grande salle, nouvellement construite, avait frôlé l'incident diplomatique : l'ensemble musical en défilant par la Grand' Rue jouait l'hymne patriotique allemand « Wacht am Rhein », geste déplacé dans un contexte de stricte observation de la neutralité politique. La salle à la « Villa Amberg » donnait lieu à des représentations de vaudevilles de Dicks autant que pour des revues données par des troupes venues du Casino de Paris. Des tombolas et des cours de danse faisaient partie des manifestations régulières données à la « Villa ». En 1871, la Société des Arquebusiers y avait élu son siège avant de s'établir au Val Sainte Croix. A l'occasion de la visite du Roi Grand-Duc Guillaume III de Luxembourg en juin 1872, la société y tenait une assemblée générale extraordinaire préparant son accueil. En 1874, Amberg organisait en sa salle de spectacles un concert de bienfaisance pour recueillir des fonds pour soigner les blessés républicains chassés d'Espagne au moment de la restauration de la monarchie.

Dans le but explicite d'attirer un public féminin, Amberg organisait des assauts d'armes, le sabre, la canne, le bâton et la boxe française assurant la variété au programme. Lors du passage d'une comète, le 26 juillet 1874, Amberg ouvrait ses portes à 23 heures et approvisionnait sa clientèle en „Bockwürste und Bockbier ». Les concerts de la Compagnie des Volontaires dirigés par le compositeur Gustav Kahnt (1848-1923) furent très appréciés. Ce fut l'occasion de déguster de succulentes bières Pilsen de Munich. Des prestidigitateurs de passage à Luxembourg se donnaient également en spectacle dans ce qui fut vanté comme la plus grande salle du Luxembourg. Le fait d'y avoir exposé en 1909 un aéroplane confirme l'idée de la surface de la salle.

La convention entre l'État et la Ville de 1875 sur la gestion sur la gestion du parc, permettait à la ville



© L'Indépendance luxembourgeoise 01.02.1880



© L'Indépendance luxembourgeoise 03.02.1872



© Courrier du Grand-Duché de Luxembourg 5.04.1868



© Avenir du Grand-Duché de Luxembourg 04.06.1870



Bernard Kutter 1950 0254 © VdL

d'exploiter deux restaurant-limonadiers au parc. Amberg quittait les lieux en 1876 pour reprendre jusqu'en 1879 le Chalet Dallé comme « Villa Amberg am Bahnhof », situé à l'emplacement de l'Hôtel Alfa.

Il reprit la gestion de la Villa Louvigny jusqu'en 1884. A ce moment il allait ouvrir un nouveau café-théâtre au

parc, cette fois-ci situé entre la statue de la Princesse Amélie et la Villa Vauban. Cet établissement devenait la proie des flammes en 1903.

Robert L. Philippart

(lire la suite dans notre prochain numéro)

35^e année n° 406
2019 n° 5

Impressum : « Horesca » est une publication mensuelle éditée sous la responsabilité de la fédération nationale Horesca a.s.b.l., distribuée à tous les hôteliers, cafetiers et restaurateurs, métiers de bouche, administrations communales, partis politiques, Communautés européennes, Institutions nationales et internationales.

Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €

Rédaction: Horesca, BP 2524 L-1025 Luxembourg Tél.: 4213551

www.horesca.lu / horesca @ ymail.com

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea

Direction de la publication: François Koepp


Publicité: Brain & more 100A, route d'Arion

L-1150 Luxembourg

Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26 48 35 10

E-mail: brain@brain.lu www.brain.lu

Impression: Imprimerie Centrale

 Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :



Faut-il offrir une **carafe d'eau** au restaurant ?

A l'heure actuelle aucune législation n'oblige un restaurateur à offrir de l'eau du robinet à ses clients. Il peut : ne pas proposer ce service ou le facturer, s'il le désire.

Une récente pétition sur le site de la Chambre des Députés a relancé la discussion. L'auteur exige que les restaurateurs offrent gratuitement de l'eau du robinet aux clients. Un thème beaucoup commenté, aussi sur notre page Facebook.

Horesca est opposé à une obligation de ce type. En effet, nous sommes d'avis qu'il faut laisser une liberté d'exploitation aux entreprises. Les restaurateurs qui veulent proposer ce service (gratuit ou payant) peuvent bien entendu le faire.

A niveau européen, il existe aussi une volonté de promouvoir l'eau du robinet. Comme pour notre pétition luxembourgeoise, certains parlent d'obliger les restaurants à offrir ce service à leurs clients. A l'occasion de l'assemblée générale de notre association européenne Hotrec (voir article page 4 et 5), nos représentants professionnels nous ont un peu rassurés en nous confirmant que la Commission tout comme le Parlement comprenaient nos difficultés et qu'il n'y aurait donc probablement pas d'obligation à ce niveau. Mais le projet n'a pas encore abouti et en fonction du résultat aux élections européennes, il se peut que le dossier de la carafe d'eau soit remis sur la table des discussions. Affaire à suivre donc.



Formations pour le secteur Horesca à Diekirch

La House of Training, en collaboration avec l'Ecole d'Hôtellerie et de Toursime et avec l'Horesca propose des formations pour les professionnels de notre secteur.

Les cours sont mis à jour sur le site internet de l'EHTL

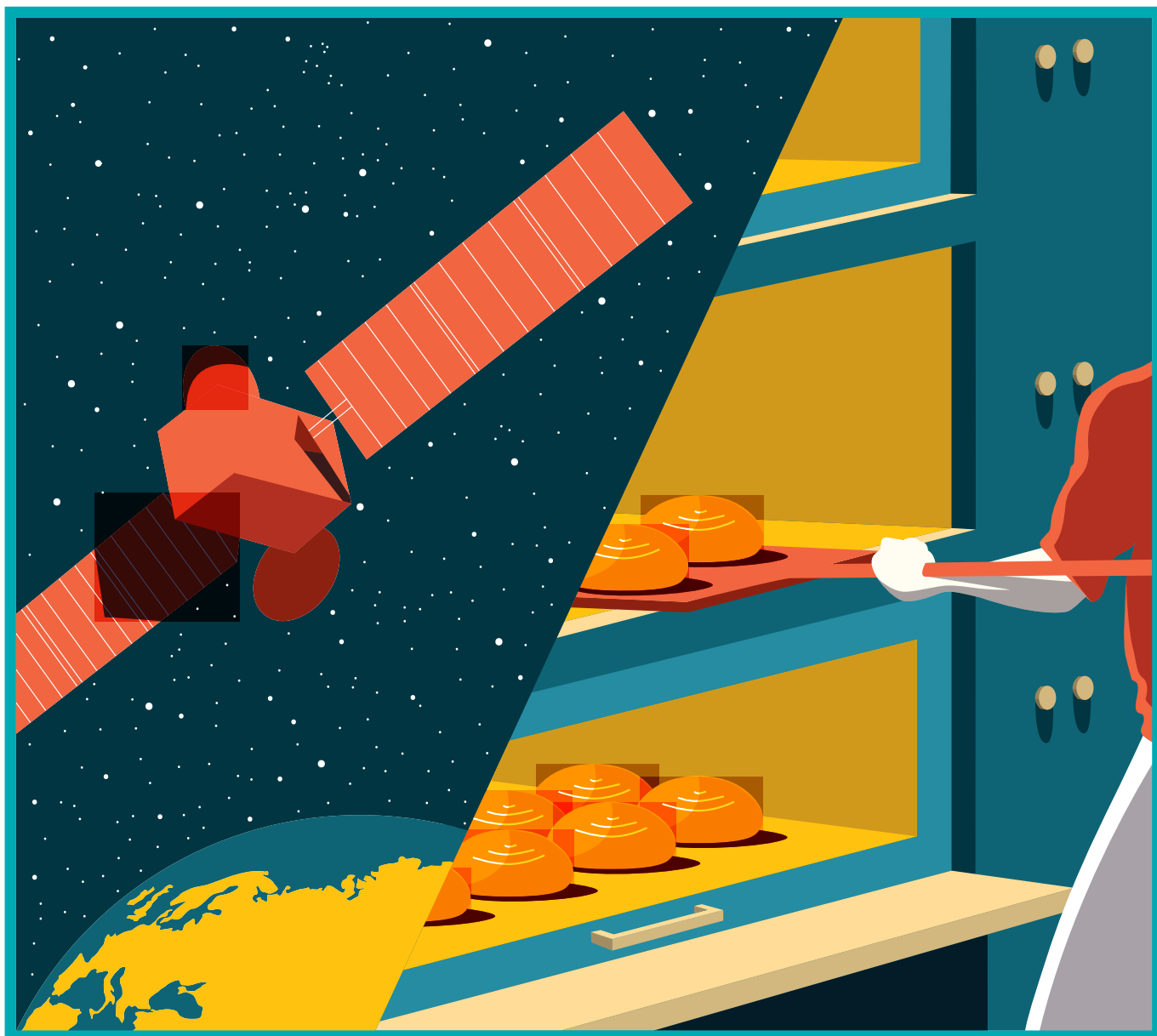
(www.ehtl.lu) et les inscriptions peuvent se faire par le biais de l'un des sites suivants :

www.ehtl.lu www.houseoftraining.lu

www.lifelong-learning.lu

Pour tout renseignement complémentaire n'hésitez pas à contacter l'école au tél. : 80 87 91 – 404 ou par courriel : foproco@ehtl.lu.

Formation	Date
Goût et évaluation sensorielle (Ecole du Goût-Paris)	03.06 de 09h à 16h
Les pâtes levées, brioches et petits pains	04.06. et 05.06 de 8h30 à 12h30
Goût et évaluation sensorielle (Ecole du Goût-Paris) Approfond.	04.06 de 09h à 16h
Pâtisseries sans gluten, sans lactose et sans sucre ajouté (DUCASSE EDUCATION)	11.06 et 12.06 et 13.06 de 09h à 17h



**Soutenir ceux qui font l'économie,
de près comme de loin.**

Vos clients préfèrent payer par carte !

Vous souhaitez offrir à vos clients un moyen de paiement électronique simple, rapide et sécurisé ? Optez pour le terminal qui vous convient le mieux et proposez sans plus attendre le paiement par carte à vos clients.

Pour plus d'informations, contactez-nous au +352 355 66 444 ou commercial.lux@six-payment-services.com.

worldline.com
six-payment-services.com