



Problème numéro un dans la restauration
Où trouver du **personnel** ?

P28



La Provençale
Partenaire des producteurs locaux P4



Dégustation de vins
Rosés pour la gastronomie P18



Jeff Ehlinger
Nouveau président de l'Amicale P30



Mémoire d'établissements
Villa Amberg - Villa Louvigny P36

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

La **Chambre de Commerce** tire le bilan de l'année 2018 et présente ses priorités pour l'avenir

Les priorités pour les PME à l'avenir

La présentation du rapport annuel 2018 a été pour la Chambre de Commerce l'occasion de dévoiler sa nouvelle stratégie de développement à l'horizon 2025 et d'exposer les nombreuses actions menées en faveur des PME. A cette même occasion, les responsables ont aussi présenté les axes prioritaires de la chambre professionnelle qui représente aujourd'hui les intérêts de 90.000 entreprises, dont les nôtres.

La Chambre de Commerce, a résumé l'activité 2018 en 12 chiffres clés illustrant aussi bien la diversité des services rendus aux entreprises et à l'économie que la pertinence des nombreuses actions engagées.

Ainsi, la Chambre de Commerce a analysé l'impact potentiel sur la vie des entreprises luxembourgeoises de plus de 300 projets de lois et de règlements grand-ducaux, fait participer plus de 4.000 représentants d'entreprises et partenaires institutionnels à ses activités d'internationalisation, formé chaque jour quelque 220 personnes via les cours proposés par la House of Training et l'Institut Supérieur de l'Economie (ISEC) notamment, géré près de 2.000 contrats d'apprentissage dans 25 professions différentes ou encore conseillé plus de 9.000 entrepreneurs et clients au sein de la House of Entrepreneurship.

L'année 2018 aura aussi été marquée par le lancement réussi de la House of Startups

ainsi que par des campagnes de sensibilisation en matière de digitalisation et de nouvelle réglementation sur la protection des données pour préparer les entreprises au défi du RGDP.

Le directeur général Carlo Thelen a rappelé que la Chambre de Commerce appliquait à son action le principe du Think small first destiné à offrir aux PME l'environnement commercial le plus favorable possible. Dans ce contexte, il s'est réjoui de pouvoir dresser un bilan positif de l'activité 2018 de la House of Entrepreneurship, véritable one-stop shop pour les entreprises. Ainsi, pas moins de 9.178 entrepreneurs ont été conseillés sur place et plus de 1.500 personnes ont participé au cycle de conférences Entrepreneurs' Days, dont le but est de promouvoir l'entrepreneuriat et de traiter des sujets d'importance pour cette cible.

Luc Frieden, qui a pris la présidence de la Chambre de Commerce le 3 avril dernier, a



François Koepp, secrétaire général

salué l'excellente collaboration avec la Direction générale des Classes moyennes du Ministère de l'Economie avant d'expliquer ses priorités pour le mandat de cinq ans qu'il vient d'entamer.

Il apparaît clairement que les défis posés aux entreprises par la digitalisation, par l'internationalisation du commerce et par le manque de personnel qualifié dans des secteurs d'avenir, mais aussi dans de nombreux secteurs plus traditionnels (comme l'Horesca), exigent les réponses les plus pressantes.

Ces trois sujets sont d'une importance cruciale, non seulement pour nos entreprises, mais aussi pour le développement économique et la modernisation souhaitée pour notre pays.

La Chambre de Commerce doit s'engager pro-activement sur tous ces sujets et jouer pleinement son rôle de force de proposition, de fédérateur et de facilitateur.



20 tonnes sont produites à Hunsdorf

Asperges, fraises et autres produits luxembourgeois à la Provençale

Partenaire des producteurs d

La saison des asperges est terminée et comme l'année précédente, la Provençale a proposé des asperges luxembourgeoises en plus des produits français, allemands et autres.

A l'occasion d'une visite du Premier Ministre Xavier Bettel auprès de la famille Hoffmann à Hunsdorf, nous avons pu nous rendre compte de cet intérêt pour le développement local.

Tout a débuté il y a une dizaine d'années, lorsque Georges Eischen, passe un peu par hasard près des champs de la famille Hoffmann à Hunsdorf. Il découvre une plante qui ressemble à de l'asperge. L'associé-gérant de la Provençale contacte alors l'agriculteur qui lui confirme vouloir produire ce légume. Les deux tombent d'accord et concluent un partenariat avec un prix fixé pour l'année.

Il faut savoir que la production d'asperges n'est pas toujours aisée. Il faut planter la semence et attendre trois ans avant que les racines ne soient assez développées pour supporter le fait que la plante soit entièrement recouverte par de la terre. Car l'asperge ne doit en aucun cas être exposée au soleil. Elle reste ainsi bien blanche. Elle deviendrait verte sinon.

Afin d'éviter que les pointes qui sortent du talus de terre ne deviennent violettes, on recouvre le tout par une bâche en plastique

noir. La récolte débute en mai et est arrêtée le 23 juin. On pourrait en récolter aussi après mais on risquerait de trop endommager la plante. On laisse donc pousser librement après l'arrêt de la saison.

Le travail est très intensif et nécessite une main d'œuvre importante. La Provençale garantit un prix supérieur aux prix du marché afin de prendre en compte ces caractéristiques.

Yves Hoffmann qui a repris l'entreprise familiale en 2018 a aussi essayé de produire des asperges vertes. Mais les résultats n'étaient pas été concluants. On a donc préféré se concentrer sur la blanche. L'année passée, les 8 hectares de champs plantés ont produit environ vingt tonnes.

Une autre débouché pour la famille constitue la culture de la fraise. On en produit en plein champs sur une surface de plus d'un hec-



Yves Hoffmann explique les bienfaits de la serre aux fraises à Xavier Bettel



Pour que l'asperge reste blanche elle est recouverte



La récolte a été de bonne qualité

e la région

tare. Depuis peu on a aussi débuté la culture de fraise Gariguette en serre. Tous ces produits sont vendus à la Provençale qui assure la partie commerciale.

Lors du salon Expogast en novembre 2018, le Premier Ministre Xavier Bettel avait exprimé le désir de visiter la ferme productrice de ces fruits et légumes luxembourgeois.

Chose promise et chose due. Il y a quelques semaines, Xavier Bettel s'était rendu à Hunsdorf pour assister à la récolte des asperges. En compagnie du ministre de l'agriculture Romain Schneider, il a pu se familiariser aux spécificités de cette culture. La membres de la famille Hoffmann, tout comme Georges Eischen de la Provençale ont pu donner les explications nécessaires. Nous nous sommes entretenus avec l'associé-gérant du plus grand fournisseur de la restauration à Luxembourg pour connaître sa motivation.

Trois questions à **Georges Eischen**

Associé-gérant de La Provençale

Monsieur Eischen, comment a débuté votre partenariat avec la famille Hoffmann ?

Il existe un marché pour des produits luxembourgeois de qualité. Lorsque nous avons découvert que la famille Hoffmann produisait des asperges ici à Hunsdorf, nous leurs avons proposé un partenariat. La Provençale leur achète la totalité de la production à un prix fixé à l'avance. Ainsi ils ont l'assurance d'un débouché et nous développons notre offre de qualité.



Est-ce facile de vendre des produits locaux ?

Ce n'est pas toujours évident et cela nécessite un véritable travail d'explications de la part de nos commerciaux. Les supermarchés sont bien entendu intéressés par des asperges du pays mais la majeure partie de la production est vendue à la restauration. Nous achetons une vingtaine de tonnes d'asperges. La famille Hoffmann produit aussi des fraises et nous en livrent une quinzaine de tonnes. Depuis peu il y a en plus des framboises.

Vous soutenez donc le développement local ?

Nous achetons près de 2.500 tonnes de pommes-de-terre auprès de Marc Nicolay de Fingig dont les deux tiers sont transformés en frites surgelés et le solde vendu en pommes de terre entières, épluchées ou non. La Provençale a aussi conclu un partenariat avec la famille Jungblut de Contern qui nous livre plus de 400.000 salades ainsi que des courgettes, des brocoli, du fenouil ou encore des poireaux. Nous nous considérons comme un partenaire des producteurs de la région.

Les nouveaux moyens digitaux pour la **réservation hôtelière**

Horesca en collaboration avec Stardekk et avec le soutien de la House of Entrepreneurship de la Chambre de Commerce avait invité à une séance d'information sur le marketing dans l'hôtellerie.

Le public était venu nombreux pour s'informer de ce que le futur réserve à l'hôtellerie dans le domaine de la réservation en ligne.



Michael Wiesebron, directeur de Stardekk avec les autres orateurs

Après une introduction du directeur de Stardekk, Michael Wiesebron qui a esquissé les nouvelles tendances dans l'hôtellerie en prenant comme exemple un hôtel de Las Vegas, les participants ont pu assister à des ateliers.

En petit groupes de quelques personnes, les hôteliers présents ont découvert les acteurs majeurs dans le domaine du marketing (OTA, réseaux sociaux, outils d'intelligence artificielle) et ont pu se familiariser avec les outils de Stardekk. Au Luxembourg une cinquantaine d'hôtels ont choisi de travailler avec cette société partenaire de l'Horesca et utilisent quotidiennement des logiciels comme Cubillis.

Google était aussi présent avec un atelier tenu par Soline Drouet de chez Google France. Le moteur de recherche que tout le monde connaît a en effet évolué ces derniers temps. Le client qui recherche un produit (ou une chambre) aura comme réponse des images et des offres concrètes. Les commerçants doivent donc être "prêts" pour que leurs produits et leurs services puissent être proposés par Google.

Selon l'oratrice, les hôteliers et restaurateurs



Le public dans les locaux de la HoE

doivent absolument se mettre à jour sur Google Mybusiness. Si les commerçants n'y présentent leur entreprise alors ce seront les clients qui le feront à leur place.

En complément aux informations données par les représentants de Stardekk (et Google), les participants ont aussi pu découvrir le programme "Go digital" de la House of Entrepreneurship.

Rappelons qu'il s'agit ici d'un accompagnement des entreprises dans le domaine de la digitalisation. Ces programmes sont fortement subventionnés par le Ministère de l'Economie.

Miele

Die Basis erstklassiger Gastlichkeit.

Die neuen Kleinen Riesen: gepflegte Textilien für Hotel und Gastronomie.

Ob Sternerestaurant, Wellnesshotel oder Eckcafé – saubere Textilien wie Tischdecken und Handtücher tragen mit dazu bei, dass sich Ihre Gäste rundum wohlfühlen. Bei kurzen Laufzeiten und niedrigen Betriebskosten reinigen die neuen Kleinen Riesen kompromisslos gründlich und noch dazu besonders schonend.

Miele Professional. Immer Besser.

MIELE S.à r.l.
Luxembourg - Gasperich
Tel: +352 497 11 25
www.miele.lu
info@miele.lu



Crédit d'impôt salaire social m

L'accord de coalition gouvernemental prévoit que le salaire net perçu par les bénéficiaires du salaire social minimum sera augmenté de 100 euros.

Pour parvenir à une augmentation nette de 100 euros avec effet rétroactif à partir du 1^{er} janvier 2019, le projet de loi concernant le budget des recettes et des dépenses de l'État pour l'exercice 2019 introduit un nouveau crédit d'impôt dénommé «crédit d'impôt salaire social minimum» (CISSM).

Depuis le 1^{er} janvier 2019, certains salariés peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt salaire social minimum (CISSM). Les salariés peuvent bénéficier du CISSM selon différentes manières, en fonction de leur situation.

Personnes concernées

Le crédit d'impôt salaire social minimum (CISSM) peut être accordé aux contribuables salariés.

Conditions préalables

Le crédit d'impôt salaire social minimum (CISSM) peut être accordé aux personnes salariées qui :

- réalisent un revenu salarié imposable au Luxembourg ;
- sont affiliées personnellement à un régime de sécurité sociale luxembourgeois ou étranger ;
- ont un revenu brut mensuel compris entre 1.500 et 3.000 euros.

Le crédit d'impôt est calculé sur base du salaire brut mensuel lorsque le salarié travaille le mois entier à temps plein. Dans le cas contraire, le crédit d'impôt est calculé sur base d'un salaire brut mensuel fictif que le salarié aurait réalisé s'il avait été, aux mêmes conditions de rémunération, occupé le mois entier et à temps plein.

Délais

L'employeur doit respecter les échéances de la déclaration de la retenue d'impôt sur rémunérations et des crédits d'impôt bonifiés (modèle 950). Les CISSM de janvier 2019 à juin 2019 sont à bonifier par l'employeur en une seule fois, en règle générale pour la fin juillet 2019 au plus tard.



Le ministre des Finances, Pierre Gramegna, et le ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Économie sociale et solidaire, Dan Kersch, avaient présenté en date du 7 mars 2019 les mesures ayant trait à l'augmentation du salaire social minimum.

Modalités pratiques

Bonification du CISSM

Par l'employeur

L'employeur verse le crédit d'impôt salaire social minimum (CISSM) au salarié si le salarié dispose d'une fiche de retenue d'impôt.

L'employeur détermine mensuellement le montant du CISSM à accorder au salarié. Pour cela, il détermine la retenue d'impôt à imputer au salarié selon ce qui est inscrit sur la fiche de retenue d'impôt. Il diminue ensuite ce montant du CISSM calculé. L'impôt à retenir sur le revenu du salarié correspond à ce nouveau montant obtenu.

Si la retenue d'impôt à opérer est inférieure au montant du crédit d'impôt à imputer, l'excédent du crédit d'impôt est restitué au salarié par l'employeur (impôt négatif).

Par le CCSS

Le Centre commun de la sécurité sociale (CCSS) bonifie, par contrat de travail, le CISSM au salarié en cas d'imposition forfaitaire du salarié.

Il s'agit ici des personnes qui sont employées par une personne privée :

- pour des travaux de ménage, ou ;
- pour la garde d'enfant, ou ;
- pour assurer des aides et des soins nécessaires en cas d'état de dépendance.

L'employeur personne privée n'a donc aucune démarche à réaliser pour verser le CISSM à ces personnes.

Minimum (CISSM)

Par l'ACD

L'Administration des contributions directes (ACD) bonifie le CISSM aux salariés qui ont un revenu d'une occupation salariée ou un revenu de remplacement imposable au Luxembourg (indemnité de maladie, de maternité, de congé parental), mais qui n'est pas passible de la retenue d'impôt à la source sur la base d'une fiche de retenue d'impôt.

Cette bonification s'effectue après l'écoulement de l'année d'imposition (année n+1), sur demande du salarié.

Montant du crédit d'impôt

Le crédit d'impôt salaire social minimum (CISSM) est calculé sur la base du salaire brut mensuel lorsque le salarié travaille le mois entier et à taux plein.

S'il n'exerce pas une activité à temps plein et sur tout le mois, le CISSM est calculé sur la base d'un salaire brut mensuel fictif, qui correspond au salaire que le salarié aurait réalisé s'il avait été occupé le mois entier et à temps plein selon les mêmes conditions de rémunération.

Le montant du CISSM s'élève pour un salaire brut (fictif) mensuel à :

- 70 euros par mois si le salaire se situe entre 1.500 et 2.500 euros ;
- $70 / 500 \times (3.000 - \text{salaire})$ si le salaire se situe de 2.500 à 3.000 euros.

Si le CISSM est calculé par rapport à un salaire fictif, il n'est accordé qu'à hauteur du rapport entre les heures de travail effectivement rémunérées du mois et le nombre des heures de travail pour lesquelles il aurait été rémunéré s'il avait été occupé le mois entier et à taux plein.

Plusieurs exemples de calcul sont disponibles sur le site de l'Administration des contributions directes et sur www.horesca.lu.

Si le salaire brut mensuel (fictif ou non) n'atteint pas 1.500 euros ou est supérieur à 3.000 euros, le CISSM n'est pas accordé.

Obligations de l'employeur

Si le CISSM est bonifié par l'employeur et qu'au final la retenue d'impôt à effectuer par l'employeur est inférieure au crédit d'impôt, l'excédent du crédit d'impôt est restitué au salarié par l'employeur.

Par ailleurs, la déclaration de la retenue d'impôt que l'employeur doit faire au bureau de recette doit comprendre le montant des retenues d'impôt, ainsi que le montant des crédits d'impôts. Le solde de la retenue d'impôt est à verser au bureau de recette.

Source : guichet.lu / ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Économie sociale et solidaire



34, Z.A.E.R. Op der Héi • L-9809 Hosingen
Tél. 99 80 81 - 1 • Fax. 99 80 81 - 81

info@bheintz.lu
www.boissonsheintz.lu



Hôtel-Brasserie Péitche Lauer

**Marc Mathieu
& Raoul Risch**
4 Am Tremel
L-8706 Useldange
Tél.: 28 13 72-1
www.peitchelauer.lu



Raoul Risch

Marc Mathieu

Au bord de la rivière et près du château idyllique d'Useldange, on tombe depuis peu sur un nouvel établissement.

La mairie, propriétaire des lieux voulait initialement y aménager une auberge de jeunesse. Mais les responsables politiques ont préféré avoir un hôtel au centre d'Useldange.

Le nom de Péitche Lauer vient de la chanson luxembourgeoise "Un der Attert" dont l'auteur serait originaire de la région.

L'établissement est exploité par Raoul Risch qui est le chef de cuisine et Marc Mathieu, boucher-traiteur à Rédange.

Les deux y proposent une cuisine classique avec un grand choix en plats du terroir. A la carte on trouve par exemple une Raviole de Turbot, sauce homardine, crevettes grises, une Assiette de jambon (marque nationale) au melon, une Bouchée à la Reine, un Cordon bleu de veau, des Tagliatelle aux deux saumons ou encore des Kniddelen, sauce aux lardons ou pesto. Il faudra bien entendu laisser un peu de place pour une Dame blanche avec chocolat fondu, une Crème brûlée à la fleur d'oranger, glace caramel beurre salé ou un Moelleux au chocolat.

Le menu du jour proposé, en semaine à midi est affiché sur le site Internet et il y a des plats



adaptés

aux enfants. Si du côté restauration on joue la carte de la tradition, l'hôtel quitte clairement les sentiers battus de par son concept. Un pavillon nouvellement construit propose sept chambres ainsi que des salles de réunion. Mais de nombreux clients préféreront sans doute opter pour un "MushRoom" pour leur nuitée. L'architecte Romain Hoffman a en effet intégré trois gros "champignon" au projet. Ici on trouve tout le confort nécessaire avec une salle de bain et un lit en mezzanine.

Le Péitche Lauer a été inauguré il y a quelques semaines. 4,9 mio d'euros ont été investis dans ce projet. 2,2 millions par le syndicat et le solde par la commune.

Signalons aussi que le restaurant qui dispose de nombreuses places de parking est fermé lundi soir et mardi toute la journée.

Brasserie V & B

Bella De Barros Ribeiro
35, route d'Arlon
L-8310 Capellen

La brasserie V&B se décline sur plusieurs salles et une magnifique terrasse. L'établissement repris par Bella qui exploite aussi depuis peu la Brasserie Le Ramier à Strassen est ouvert en continu avec une petite restauration proposée à toute heure.

Le nom V&B signifie vin et bière et c'est pour boire un bon verre que les clients viennent ici.

Le choix est varié et le service soigné. A la carte on trouve des hamburgers garnis, des omelettes et autres grillades de poulet et côtelettes.

Pour les petites faims on optera pour une portion



de frites, une salade verte ou encore un croque-monsieur.

L'établissement situé sur la rue principale de Capellen dispose d'un grand parking à l'arrière. Il est ouvert de 10 heures du matin à une heure de la nuit. Les jours de fermeture sont le samedi et le dimanche.




L'INSPIRATION VOUS ATTEND!

SATELLIET CATALOGUE 2019

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

WWW.SATELIET.NET
 indoor | outdoor | furniture

Opera Luxembourg



Mathieu Morvan
Etienne-Jean Labarrère-Claverie
100 rue Rollingergrund
L-2440 Luxembourg Tél.: 26 25 86 07

Marqué dans la conscience culturelle collective du pays, le restaurant Opera vient de rouvrir. Les auteurs sont Mathieu Morvan, pendant 5 ans sous-chef exécutif de l'hôtel Place d'Armes à Luxembourg et Etienne-Jean Labarrère-Claverie qui exploite aussi le Cibo's à Bettembourg.

A l'Opera le cadre est soigné et en été il est conseillé de profiter de la belle terrasse. Les plats sont d'inspiration française avec par exemple un Carpaccio de Dorade grise et fraises des bois de Malaga, un Dos de Cabillaud à la vapeur au sarrasin, coquillages et chou-fleur, une Pintade rôtie, avocat et riz Koshihikari, sauce curry ou encore un Ris de Veau braisé au Homard avec légumes de printemps.

En semaine à midi il est possible d'opter pour une formule lunch avec choix entre plusieurs entrées, plats et desserts. L'Opera est fermé le lundi midi, samedi midi et dimanche.

Kava



Marc et Max Hobscheit
1, rue de l'Industrie L-8069 Bertrange Tél.: 26 11 91 66 www.kava.lu

Cette ancienne pizzeria de Bertrange vient d'être reprise par Marc et Max Hobscheit en association avec Emanuele Criscione et le chef Andrea Cavaliere. Si les pizzas ne sont plus à l'ordre du jour, le four à feu de bois fonctionne toujours pour la préparation de certains plats comme le lapin, le veau fondant cuit quatre heures ou des poissons.

Dans ce restaurant méditerranéen on sert une cuisine assez variée. A la carte on trouve par exemple un tartare de thon avec bergamote et menthe fraîche, une cassolette du pêcheur, des raviolis aux truffes de saison, un poulet fermier cuit en cocotte ou un filet Chateaubriand. A midi une formule offre le choix entre deux entrées et trois plats et la terrasse devant le bâtiment invite à profiter des beaux jours estivaux.

Pop Up Bar La Roseraie

Parc de Mondorf-les-Bains
www.mondorf.lu

C'est en présence d'un public nombreux et du ministre du tourisme Lex Delles (ancien bourgmestre de la localité) que la Roseraie a été rouverte au sein du parc de Mondorf-les-Bains. Ce Pop-Up Bar, exploité par le Domaine thermal, propose une petite restauration, principalement sucrée.

Le temps d'un verre et/ou d'une collation pour les parents tranquillement installés en terrasse, les enfants peuvent s'amuser et grimper dans l'aire de jeux qui jouxte le bar. Plus d'infos sur le site Internet





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.



RESTAURANT
COMPUTER
SYSTEM

N°1 des caisses enregistreuses au Luxembourg



SERVIPAY
INTEGRÉ

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

Bistrot-Restaurant Petit Palais

Edita & Rifat Tranjar
52, rue de la Gare L-6440 Echternach Tél. : 26 721 858



Après avoir travaillé plusieurs années dans la restauration à Luxembourg, Rifat Tranjar vient de reprendre cet établissement situé au centre d'Echternach, dans la zone piétonne. Ensemble avec son épouse, il accueille les clients dans un cadre élégant et moderne.

L'établissement, ouvert en continu de neuf heures du matin à minuit fait à la fois office de bistrot et de restaurant. La cuisine est variée avec des pâtes et pizzas mais aussi des plats de brasserie plus classiques. Citons à titre d'exemple la salade niçoise, le toast aux champignons, le filet de saumon grillé ou encore l'escalope de veau viennoise. Les suggestions du moment sont affichées sur un tableau et le plat du jour constitue une alternative à prix intéressant.

Pour la période estivale, la terrasse à l'avant devrait connaître un franc succès que ce soit pour y manger son repas, déguster une glace ou prendre l'apéritif.

Le Petit Palais est ouvert sept jours sur sept.

Mudam Summer Café

Musée d'Art Moderne Grand-Duc Jean
3, Park Dräi Eechelen
L-1499 Luxembourg-Kirchberg
www.mudam.com

Le Summer Café du musée Mudam a ouvert ce 16 juin 2019. Installée dans le Park Dräi Eechelen, aux pieds du bâtiment de Ieoh Ming Pei, cette nouvelle terrasse propose un moment de détente avec des boissons rafraîchissantes, ainsi qu'une cuisine estivale au cœur de l'installation garden - fountain - summer café réalisée par l'artiste américaine Andrea Blum pour la Collection Mudam.



Un permis de pêche en quelques clics



Votre client est de passage pour quelques jours de vacances ou pour un plus long séjour au Luxembourg et il souhaite profiter d'une partie de pêche ? Pour obtenir un permis de pêche en quelques minutes, il suffit :

- de se rendre sur MyGuichet.lu ;
 - d'introduire quelques informations utiles : identité, lieu et date de naissance, adresse actuelle, email...
 - de choisir votre zone de pêche (eaux intérieures ou eaux frontalières), le type de permis et sa durée ;
 - de définir la date à partir de laquelle vous voulez faire débuter votre permis (jusqu'à un an plus tard).
- Le paiement s'effectue directement en ligne à l'aide d'une carte de crédit. Dès la réception du paiement, on reçoit son permis au format PDF par mail à l'adresse qu'on aura indiquée.

Si on a pas accès à Internet, certains bureaux de l'Administration de l'enregistrement, des domaines et de la TVA délivrent aussi le permis de pêche.

Pour en savoir plus sur les zones de pêche et les règles à respecter, rendez-vous sur Guichet.lu.

GÉREZ VOS ENCAISSEMENTS EFFICACEMENT

PARTENARIAT UNIQUE AVEC SIX PAYMENT SERVICES

Découvrez notre offre spéciale
pour vos terminaux de paiement.*

bgl.lu

Worldline | SIX Payment Services



**BGL
BNP PARIBAS**

La banque
d'un monde
qui change

Assemblée générale du **LCTO**

A l'occasion de l'assemblée générale de l'a.s.b.l. Luxembourg City Tourist Office du 11 juin 2019, les membres ont approuvé les comptes annuels et le rapport d'activité pour l'exercice 2018 ainsi que le budget et le plan d'action proposés pour 2019.

7.096 tours guidés organisés, 197.946 contacts à l'information touristique, 130.463 visiteurs dans les Casemates du Bock et 869 événements culturels (co-)organisés dans la capitale en 2018, voilà quelques chiffres clés qui témoignent du dynamisme du Luxembourg City Tourist Office.

Par rapport à 2017, le nombre de visiteurs qui se sont rendus au bureau d'accueil et d'information touristique a augmenté avec une progression de 7,36%. Le nombre de tours guidés est également en hausse de 3,25% par rapport à 2017, ce qui s'inscrit dans la tendance croissante constatée depuis 2016. Le nombre de visiteurs dans les Casemates du Bock, dont le Luxembourg City Tourist Office est le gestionnaire, a subi un léger recul de 4,10% par rapport à 2017. Le nombre d'événements culturels et festifs (co-)organisés par Le Luxembourg City Tourist Office au service d'une capitale attrayante reste à un niveau élevé de 869 en 2018 !

Comme suite aux élections partielles, le Conseil d'administration se présente comme suit : Serge Wilmes (Délégué de la Ville de Luxembourg), Marc Angel, Germain Birgen, Carlo Cravat, Anne Darin, Hubert Glesener, Marcel Goeres, Roger Hames, François Koepf, Patrick Lamesch, Nico Margue, Renée Noesen, Alain Rix, Wolfgang Schroeder, Romain Weber. Monsieur Tom Bellion, directeur du Luxembourg City Tourist Office, a tenu à remercier chaleureusement l'équipe du Luxembourg City Tourist Office pour son dynamisme à bien mener les projets dans un contexte en pleine évolution.

Un nouveau directeur pour le **Luxembourg Convention Bureau**



François Lafont, CEO du LCB; Lex Delles, ministre du Tourisme; Lydie Polfer, bourgmestre et Serge Wilmes, échevin ont présenté le Luxembourg Convention Bureau.

Le programme gouvernemental retient l'ambition de faire du secteur du tourisme MICE (meetings, incentives, conferences, exhibitions) luxembourgeois une des 50 meilleures destinations pour l'organisation de congrès internationaux.

La Ville de Luxembourg mettait jusqu'à présent ses compétences au service du secteur concerné par l'intermédiaire du Luxembourg City Tourist Office (LCTO) et de son département « Luxembourg Convention Bureau ».

Fin 2018, la direction du Tourisme du ministère de l'Économie et la Ville de Luxembourg ont créé le « G.I.E. Luxembourg Convention Bureau » (LCB), un bureau des congrès appelé à œuvrer en étroite coopération avec l'ensemble des acteurs luxembourgeois et qui sera un levier primordial pour le développement du secteur des événements professionnels au Luxembourg.

Le LCB identifie et démarque les congrès potentiellement intéressants pour le Luxembourg et coordonne le processus des candidatures de personnes qui souhaitent organiser des congrès internationaux au Luxembourg. Ainsi, il contribue à la réussite de la politique de promotion économique du Grand-Duché en attirant de l'attention, du know-how, des partenariats et des

investissements vers les secteurs prioritaires de développement économique grâce à des événements professionnels (congrès, conférences, corporate events, etc.).

Le nouveau CEO du LCB, François Lafont, a pris ses fonctions en juin 2019. En tant que gestionnaire du Convention Bureau de la ville de Toulouse, François Lafont peut se prévaloir d'une expérience professionnelle confirmée dans le secteur des événements professionnels. Il a notamment mené avec succès la création et la mise en place du bureau des congrès à Toulouse, après avoir géré le Toulouse Convention Center et le Saint-Etienne Convention Center.

Le ministre du Tourisme Lex Delles a dit que le Luxembourg vise à être reconnu comme une destination de référence en Europe pour les événements, congrès et conférences internationaux et la bourgmestre de la Ville de Luxembourg, Lydie Polfer, a mis en avant la volonté de la capitale d'accompagner activement ce projet d'envergure.



Crisalid
Luxembourg

La signature DE L'ENCAISSEMENT



PORTES OUVERTES 2019



Merci
DE VOTRE VISITE!

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'INFCERT*



Rosés à conseiller po

Faciles à boire et pas trop compliqués, les vins rosés sont souvent appréciés en été sur une terrasse. Mais il en existe certains qui sont parfaits pour accompagner un repas gastronomique. L'association luxembourgeoise des sommeliers en a sélectionné quelques uns et vous propose ce mois-ci donc un dégustation de vins rosés à conseiller en gastronomie. La majeure partie vient bien entendu de France, sachant que la Provence garde une renommée incontestable. Mais il y a aussi des autres pays et régions viticoles qui peuvent surprendre. On peut aussi constater que la tendance va vers une robe plutôt pâle, comme en on a l'habitude en Provence, justement.

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
Secrétaire ALS



Dave Giannandrea
Horesca



Tristan Duval
Meilleur sommelier 2016



Eric Beau
Meilleur sommelier 1989, 1994



Thomas Clery
Membre



Rodolphe Chevalier
Meilleur sommelier 2002, 2003



Eddy Rousseau
Meilleur sommelier 2015



Zoran Matic
Membre



Niels Toase
Meilleur sommelier 2014



Lucas Welsch
Membre

Château Beaubois - Costières de Nîmes Elegance 2018



Une robe rose saumon claire bien limpide avec des reflets orangés. Le nez présente une belle intensité aromatique sur des notes de fruits rouges et d'agrumes. La bouche est vive avec une pointe d'amertume et une touche chaleureuse bien marquées. Un vin que l'on pourra déguster sur un Tartare de Thon.
Le Cellier-Boissons Heintz 8,45€

Château Sainte Roseline - Cuvée de la Chapelle Sainte Roseline 2018



Une robe rose saumon claire et limpide. Les reflets sont argentés et le nez, après aération est frais avec des notes de fruits rouges et d'agrumes. La bouche est ample avec un beau volume. En retro-olfaction ressortent les arômes du nez avec des notes de zeste d'orange. Un beau vin, à boire sur un magret de canard l'orange.
Wengler 28,55€



ur la gastronomie

Ze Rosé - Pas de l'Escalette Languedoc 2018

Une robe rosée bien claire avec un disque argenté et brillant. Le nez est aromatique sur des fruits mûrs. A l'aération ressort une touche qui évoque les fruits exotiques. La bouche est souple avec une belle rondeur et une acidité qui procure de la fraîcheur. Un rosé de terrasse qui ira bien sur une salade César.

In Vino Veritas 11,40€

Colinas - Bairrada 2018 Vin de Bellet

Une robe saumon pâle aux reflets cuivrés avec des larmes plutôt épaisses. Le nez rappelle la fraise et la framboise. Après aération il laisse apparaître une touche d'évolution. La bouche est gourmande sur des fruits exotiques comme la banane. Une belle matière et une longueur agréable en finale avec une pointe d'amertume. A déguster sur un poisson grillé.

Bexeb 13,73€

Terre des Anges - Château Paradis Vin de Provence 2018

Une robe pâle avec un disque fin et limpide. Le nez est exotique avec des fruits qui rappellent l'abricot et l'ananas. A l'aération ressort la groseille. L'attaque en bouche est vive. Un vin plaisant avec une touche acidulée. Un rosé de soif, facile à boire mais qui n'est pas forcément conseillé pour la gastronomie. Le Cellier Boissons Heintz 13,96€

Domaine Gavoty Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2018

Une robe rosée pâle bien limpide. Le nez est expressif sur les fruits. Un bouquet agréable qui évoque la mandarine et l'orange. La bouche est ronde avec un bel équilibre entre acidité, amertume et alcool et une finale soyeuse. Un beau rosé de gastronomie qui est frais et qui sera parfait sur un filet de rouget grillé.

Pitz-Schweitzer 14,99€

Comte Abatucci - Faustine 2018

Une robe rose framboise bien claire. Le nez est moyennement expressif sur des notes de fruits. A l'aération ressort une touche épicée. L'attaque en bouche est franche et vive, menant sur un milieu équilibré avec une acidité agréable qui lui donne du relief. L'amertume en finale est plaisante. A déguster sur des légumes farcis à la niçoise.

Vinaly 18€

Domaine de Terrebrune - Bandol 2018

Une robe rosée claire avec un bel éclat. Les arômes au nez ne sont pas très marqués mais à l'aération ressort le fruit rouge avec une touche épicée. La bouche est agréable avec un joli gras et un côté floral. Bel équilibre et finale agréablement longue. A essayer sur des sardines (grillées) froides aux agrumes.

La Provençale 20,60€

Le Rosé de Bessan Bouche Bée Syrah 2018

La robe est d'un rose saumon clair. Le nez est agréable sur des fruits rouges. Une belle fraîcheur au bouquet. L'attaque en bouche est souple avec de la rondeur et une retro-olfaction sur les fruits rouges, légèrement compotés. Une touche acidulée qui lui donne du relief et lui permet un accord sur un loup de mer grillé.

Dépositaire Ruppert 8,35€

Herdade Grande Rose 2018

Une robe groseille saumonée aux reflets gris et un bouquet sur des arômes de fruits rouges qui évoquent la framboise et la groseille. Un nez frais et plaisant. L'attaque en bouche est plutôt souple et on évolue sur un milieu de bouche agréablement frais. Un vin facile à boire, marqué par une pointe d'amertume en finale. A essayer sur un tartare de saumon aux agrumes.

Caves Maia 6,95€

Château Malherbe 2018

Une robe claire aux reflets légèrement orangés. Le nez est discret mais s'ouvre à l'aération sur de légères notes fruitées qui rappellent les agrumes. Attaque en bouche souple. Ce vin ne présente pas beaucoup de complexité en bouche. Un rosé léger que l'on pourra déguster sur un poisson grillé.


Vinoteca 24,90€

Suite à la page suivante




La tendance générale va vers une robe rosée bien pâle.


Le Clos Saint Vincent 2017

 Une robe rosée assez intense aux reflets orangés avec des larmes qui sont mi-grasses. Le nez est expressif sur une touche évoluée qui évoque la fleur d'oranger avec une côté végétal. A l'aération ressortent des épices douces. L'attaque en bouche est ample avec une pointe d'alcool bien intégrée. Un vin riche et corsé avec du volume en bouche. Long en finale on pourra le servir sur un Saint-Pierre rehaussé par une pointe de curry. Wengler 25,50€

Portal Douro 2017


 Une robe rose pâle aux reflets argentés. Le nez est fin et élégant en évoquant les agrumes et les fruits rouges. A l'aération ressort une touche lactique. L'attaque en bouche est vive avec un fruit bien présent. L'acidité lui donne de la fraîcheur. La finale, ponctuée par une touche d'amertume lui permet un accord sur un carpaccio de Saint-Jacques. Au Porto Roi 9,50€

Casa Cadaval Tejo 2018


 Une robe saumon pâle aux reflets cuivrés. Le nez de moyenne intensité évoque des notes de fraises et de zestes d'agrumes, le tout légèrement évolué. La bouche est ample avec une acidité soutenue et une touche d'alcool bien présente. Il y a du gras en bouche avec toujours une note d'évolution. A essayer sur un filet de poulet poêlé au beurre. Au Porto Roi 7,50€

Château La Tour de l'Évêque


Pétale de Rose 2018

 Une robe couleur pelure d'oignon aux reflets argentés. Le nez est discret mais s'ouvre à l'aération sur des notes florales avec aussi une touche de pêche et de poire. L'attaque en bouche est franche avec une belle acidité. L'alcool est bien intégré et les amers sont élégants. Une bouche complexe. Un joli vin à déguster sur une Saint-Jacques grillé et aromatisée au citron. Bernard-Massard 14,98€

Niepoort- Redoma 2017 Douro

 Une robe rose saumonée aux reflets argentés. Le nez est intense sur une trame épicée intéressante. A l'aération il gagne en intensité. L'attaque en bouche est souple pour évoluer sur un milieu avec beaucoup de gras et de volume. La finale est longue avec une pointe épicée. Un vrai rosé de gastronomie à servir sur un plat un peu plus puissant comme un aller-retour de thon au sésame. Bexeb 9,78€

Lacra 2018

 Une robe saumon plutôt pâle. Le nez évoque les fruits à chair comme l'abricot et la pêche. A l'aération s'y ajoutent des notes de fruits exotiques. L'attaque en bouche est douce sur le fruit avec toujours ces notes de fruits exotiques et avec aussi une touche d'amertume. Un vin que l'on pourra déguster sur un melon au jambon de Parme. Caves Maia 6,95€

WENGLER
1897
CHÂTEAUX & DOMAINES



FINEST WINES
&
SPIRITS



Huit fois **or** pour **Poll-Fabaire**

La 28^{ème} édition du Concours International des Crémants de France et de Luxembourg qui a eu lieu à Die avec un comité de sélection se composant d'environ 200 personnes réparties sur 39 tables a récompensé les producteurs luxembourgeois avec 21 médailles d'or et 6 médailles d'argent.

Domaines Vinsmoselle a remporté à ce concours 8 médailles d'or pour les Crémants Poll-Fabaire, d'ailleurs le meilleur résultat luxembourgeois qui traduit le travail inlassable et rigoureux investi dans les vignes et les caves.

Les crémants pour ce concours annuel proviennent du Grand-Duché de Luxembourg et des régions de France bien connues pour leurs crémants : Alsace, Bourgogne, Loire, Jura, Savoie, Bordeaux, Limoux et finalement, la Moselle Luxembourgeoise. La procédure d'évaluation est la suivante : chaque table déguste les crémants d'une même région, la comparaison s'effectue sur des crémants provenant d'une même région. Bien entendu aucun producteur, œnologue ou président de cave ne peut déguster ou juger son propre produit.

Record battu pour les **auberges de jeunesse**

Les auberges de jeunesse au Grand-Duché ont annoncé pour 2018 une progression de 7,2% du nombre de nuitées, par rapport à 2017.

C'est l'auberge de jeunesse de Luxembourg-Ville qui affiche le plus de nuitées (62 993), suivie de celle d'Esch (24 208) et de celle d'Echternach (18 218). Côté nationalités, les Luxembourgeois représentent 30% des visiteurs (48 611 nuitées). Les Allemands (20 927) et les Belges (16 737) complètent le podium.



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

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



La **VISION ZERO** et ses 7 règles d'or

La sécurité et la santé sont des stratégies payantes

Selon la Chambre de Commerce il faut mieux écouter les entrepreneurs.

Selon l'enquête du World Competitiveness Yearbook, le Luxembourg est le 12^{ème} pays le plus compétitif parmi 63 pays, mais recule d'une place par rapport à 2018. Pour la Chambre de Commerce, mieux écouter les entrepreneurs pourrait être la clé pour améliorer ce classement. Les chefs d'entreprises plaident en effet pour un cadre qui soit à la fois prévisible et dynamique.

Ce cadre, avant tout favorable à l'entrepreneuriat, doit prendre appui sur un régime fiscal attractif à l'international et un environnement légal et administratif efficient. Il doit aussi permettre d'attirer et de retenir les talents, essentiels à la compétitivité des entreprises.

Ces éléments sont ceux qui ont permis au Luxembourg de devenir l'une des économies les plus productives au monde. Il s'agit donc de cultiver ces fondamentaux, et surtout, par l'écoute continue des entrepreneurs, de ne pas s'en écarter.

La Chambre de Commerce, partenaire privilégié de l'Etat pour la mise en œuvre d'une politique en faveur d'une économie compétitive, souligne que les trois pays les plus compétitifs en 2019 - Singapour, Hong-Kong et les Etats-Unis - sont tous reconnus pour leur écoute des entrepreneurs.

La stratégie nationale VISION ZERO, lancée en 2016 par l'Association d'assurance accident, l'UEL et l'INDR, vise à redoubler les efforts en matière de sécurité et de santé au travail. Six ministères et les trois syndicats nationaux y ont adhéré dans le but de réduire en continu le nombre et la gravité des accidents du travail, des accidents de trajet et des maladies professionnelles, et de mobiliser toutes les parties prenantes. Les thèmes forts en sont la responsabilisation, la prévention et la formation à tous les niveaux de l'entreprise. Plus de 170 entreprises ont entre-temps rejoint cette initiative nationale pour contribuer activement à l'objectif commun. Rejoignez ce réseau pour mettre en valeur vos bonnes pratiques.



Les recherches menées à l'échelle internationale sur le rendement des investissements dans la prévention démontrent que chaque euro investi dans la sécurité et la santé génère un bénéfice potentiel de plus de deux euros en effets économiques positifs. Des conditions de travail saines contribuent à une entreprise saine.

Notre série présente les 7 règles d'or de la VISION ZERO dont voici la troisième :

Règle d'or numéro 3 : définir les objectifs – élaborer des programmes

Pour atteindre la sécurité et la santé au travail, des objectifs clairs et des mesures concrètes à mettre en œuvre doivent être établis dans le cadre d'un programme

La sécurité et la santé au travail comportent de nombreuses dimensions. Définissez des priorités, en établissant des objectifs clairs en termes de SST dans votre entreprise et efforcez-vous de les mettre en œuvre à moyen terme – par exemple dans le cadre d'un programme sur trois ans. Plusieurs options pour une approche orientée vers les objectifs et fondée sur un programme s'offrent à vous: soit vous vous fixez comme objectif de réduire de façon continue le nombre d'accidents, soit vous décidez des thèmes sur lesquels vous comptez concentrer les efforts – par exemple, le fonctionnement des machines, l'utilisation de chariots élévateurs et les équipements de protection individuelle ou la réduction de l'exposition à la poussière. Une fois que vos employés auront constaté que leur sécurité et leur santé comptent personnellement pour vous et que votre entreprise agit en ce sens, le succès ne tardera pas. Vous devez également les informer de la réalisation des objectifs sur une base régulière.

www.visionzero.lu - suivez VISION ZERO sur Facebook et sur YouTube

Les initiateurs de la VISION ZERO :



leo

leo



Party like a lion

Venez faire le plein d'énergie au son de la musique et des festivals!
C'est le moment de profiter des bonnes vibrations, du soleil
et de la fête dans toute la ville.

Leo, fournisseur d'énergie de la capitale
Serviceline 8006-4848 • www.leoenergy.lu



luxembourg energy office
enovos group

leo

La nomenclature et la classification «**commodo**» vont être adaptées

Dans le cadre de la révision continue de la nomenclature des établissements classés ("commodo"), telle que prévue par l'accord de coalition, une nouvelle version de ce texte entrera en vigueur au 1^{er} juillet 2019.



Cette révision a pour objectif de réduire les démarches administratives, tout en respectant les objets de la loi dite "commodo" et comprend à titre d'exemple, les adaptations suivantes:

- un nouveau regroupement des activités afin d'améliorer la lisibilité du texte,
- une adaptation des classes,
- l'introduction de certains seuils d'insignifiance,
- la suppression des points faisant double emploi ou bien étant devenus obsolètes.

L'un des principaux secteurs concernés est celui de l'élevage d'animaux de rapport (bovins, volailles,...), mais de nombreuses autres activités sont également visées par ces adaptations (p.ex. forages géothermiques en profondeur, hôtels, cafés, garages et parkings couverts,...). Le 1^{er} juillet 2019, deux règlements grand-ducaux suivants entreront en vigueur:

Objectifs de la révision de la Nomenclature «commodo»

La révision de la nomenclature vise à réduire les démarches administratives au nécessaire, tout en conservant le niveau de protection des objets de la loi modifiée du 10 juin 1999 relative aux établissements classés qui sont :

- la prévention et la réduction intégrées des pollutions en provenance des établissements ;
- la protection de la sécurité, de la salubrité ou de la commodité par rapport au public, au voisinage ou au personnel des établissements, de la santé et de la sécurité des travailleurs au travail ainsi que de l'environnement humain et naturel ;
- la promotion du développement durable.

Parmi les modifications entreprises on peut en citer les suivantes:

Changements de classification :

p.ex. passage de la classe 3 à la classe 3A pour les hôtels repris au point 060303.

Changements d'autorité compétente :

p.ex. : passage de la classe 1 à la classe 2. Les débits de boissons (cafés et autres) sont désormais repris au point 060207 (restauration) et sont dorénavant soumis également à autorisation par le bourgmestre de la commune d'implantation pour ceux qui dépassent 500 personnes.

Communiqué par le Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable
Tél : 405656-600 Mail : [commodo\(at\)aev.etat.lu](mailto:commodo(at)aev.etat.lu)

Le secteur Horeca est appelée à participer à «25 ans Lëtzebuerg patrimoine mondial»

Le 27 juin Sam Tanson, ministre de la Culture, Lydie Polfer, Bourgmestre de la Ville de Luxembourg et Simone Beck, Présidente de la Commission luxembourgeoise pour la coopération ont présenté au public le logo « 25 ans Lëtzebuerg patrimoine mondial » ainsi que le site internet www.patrimoinemondial.lu; www.weltkulturieren.lu; www.weltkulturerbe.lu et www.worldheritage.lu. L'année jubilaire sera célébrée du 17 décembre 2019 au 17 décembre 2020. Diffusé en langues française et anglaise, ce site a comme objectif de regrouper tous les projets d'associations, personnes morales ou institutions souhaitant célébrer les « 25 ans Lëtzebuerg patrimoine mondial ».

Un Comité de sélection constitué de représentants de la Ville de Luxembourg, du Ministère de la Culture et de la Commission luxembourgeoise pour la coopération avec l'UNESCO analysera les propositions de manifestations, conférences, projets artistiques ou offres touristiques en vue de l'octroi du logo « 25 ans Lëtzebuerg patrimoine mondial » et leur annonce au programme officiel de l'anniversaire de l'inscription de « Luxembourg, vieux quartiers et fortifications » au registre du patrimoine mondial.



Les projets à soumettre devront répondre à au moins un des thèmes suivants :

- patrimoine mondial UNESCO & Education
- Patrimoine et expression artistique / diversité des expressions culturelles
- patrimoine mondial UNESCO & Développement durable
- patrimoine mondial & nouvelles technologies
- Patrimoine mondial & patrimoine immatériel

L'hôtellerie et la restauration sont vivement appelés à participer par des forfaits spécifiques ou autre genre d'offres au programme « 25 ans Lëtzebuerg patrimoine mondial » afin de promouvoir la destination au niveau international.

Informations : robert.philippart@mc.etat.lu



Le vin du mois

Trinca Bolotas Rouge 2015

Alentejo, Portugal

Herdade do Peso offre le caractère et l'authenticité des saveurs de l'Alentejo. Ce domaine incarne le meilleur que l'Alentejo a à offrir et garni le portefeuille de la maison Sogrape.

Sa robe pourpre profonde dévoile un nez expressif et complexe de fruits noirs, ponctué d'arômes de torréfaction, de pain grillé et d'épices. En bouche, l'attaque est riche et généreuse, rond et bien équilibré avec une longue finale persistante. Ce Trinca Bolotas est un bon exemple de tout le potentiel de l'Alentejo.

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

Un commissariat pour le contrôle des denrées alimentaires

Le 7 juin 2019, la ministre de la Protection des consommateurs, Paulette Lenert, a présenté les missions et priorités du nouveau Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire. Ce Commissariat a été créé en 2018 avec comme objectif principal la mise en place d'une administration unique regroupant les différentes compétences du contrôle de la sécurité alimentaire ainsi que la lutte contre la fraude alimentaire.



Patrick Hau, commissaire de gouvernement

Paulette Lenert, ministre de la Protection des consommateurs

Créé en juillet 2018 et placé sous la tutelle du ministère de la Protection des consommateurs en décembre dernier, ce Commissariat a comme objectif principal la mise en place d'une administration unique regroupant les différentes compétences du contrôle de la sécurité alimentaire ainsi que la lutte contre la fraude alimentaire. Monsieur Patrick Hau, ancien chef de division de la Sécurité alimentaire de la Direction de la Santé, a pris ses fonctions de Commissaire du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire le 1^{er} mars 2019.

Les missions principales

Parmi les missions principales du Commissariat figurent l'organisation et la coordination de la surveillance et du contrôle des denrées alimentaires, actuellement régi par 21 systèmes de contrôle, ainsi que l'harmonisation des différentes procédures de contrôle, réalisées par plusieurs adminis-

trations. Le Commissariat a également comme charge d'élaborer et de gérer le plan de contrôle pluriannuel intégré, permettant une vue globale des détails concernant l'organisation et la gestion du contrôle de la chaîne alimentaire au niveau national. Membre du réseau européen des coordinateurs de crise, le Commissariat gère aussi le plan de crise pour les incidents alimentaires majeurs, compilation élémentaire pour réagir de manière rapide, efficace et concertée lors d'une crise alimentaire.

L'information du public constitue tant une mission-clé comme une priorité pour le Commissariat. A chaque fois que des aliments susceptibles de mettre en danger les consommateurs sont identifiés, le Commissariat informe le public via son portail www.securite-alimentaire.lu. Un service d'abonnement aux publications d'alertes pour le grand public comme pour les entreprises a été créé récemment.

Pour les prochains 3 ans, le Commissariat s'est fixé **trois priorités** :

1. Organisation du niveau opérationnel

Au niveau opérationnel, le Commissariat doit mettre en place les outils nécessaires permettant d'aborder les différentes missions. Il s'agit principalement d'élaborer des procédures standardisées pour les retraits/rappels, l'enregistrement, les points de contrôle, le regroupement des résultats des contrôles officiels en trois niveaux d'hygiène et la publication y relative.

Prémises pour la création de l'Administration unique

Il est prévu dans le programme gouvernemental qu'« une nouvelle administration unique à créer regroupera les différentes compétences du contrôle de la sécurité alimentaire ainsi que de la lutte contre la fraude alimentaire ». Le Commissariat constitue la première étape dans la mise en place de cette nouvelle instance en ce qu'il doit préparer le terrain et identifier les étapes indispensables pour atteindre cet objectif.

Agencement du cadre juridique

Dans un premier temps, la mise en œuvre des différents éléments de la loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires nécessite l'élaboration et la modification d'un certain nombre de règlements grand-ducaux. Une loi-cadre pour la nouvelle administration unique à mettre en place devra ensuite être rédigée et votée et sera accompagnée d'un nettoyage législatif visant à assurer la cohérence des textes.

Available from
September 2019

SUGGESTIONS *Staged*



THE **STAGED** LINE IN THE NEW **SUGGESTIONS** SERIES
FEATURES AN INNOVATIVE AND OUTSTANDING WAY
TO SERVE MEAT OR FISH DISHES. MADE OF DURABLE
PORCELAIN IT HAS THE LOOK OF CAST IRON WITHOUT ITS
WEIGHT DISADVANTAGES.

MAKE SURE IT'S RAK



Où trouver du personnel ? Le probl



Athenais Altamuro et Giuseppe Conte dans leur restaurant

Le problème numéro un dans la restauration c'est le manque de main d'œuvre. A Luxembourg, peu de personnes veulent travailler dans le secteur Horeca, la Grande région a été « écumée » et les prix immobiliers dissuadent souvent les candidats du Sud de l'Europe. Dans certains cas, on trouve des candidats hors de l'Union Européenne. Débute alors un long parcours du combattant que l'on n'est pas toujours sûr de gagner.

Après avoir terminé leurs formations au Luxembourg, Athenais Altamuro et Giuseppe Conte ont travaillé plusieurs années avant de réaliser leur rêve: Ouvrir un restaurant. La cuisine est italienne et Abruzzebier signifie ours des Abruzzes, le sobriquet de Giuseppe. On peut y accueillir près de 140 personnes.

« L'ouverture a eu lieu en 2014 et l'entreprise marche bien, même très bien... s'il n'y avait pas le problème du personnel. », nous explique aujourd'hui Athenais. Il faut une quinzaine de salariés pour garantir un service de qualité, sachant que les horaires de travail comprennent les week-ends et que la coupure entre les deux services fait partie de la journée de travail. Une réalité que de nombreux restaurants connaissent bien, surtout en zone rurale.

Le problème c'est que la majorité des employés n'acceptent plus ces conditions de travail. Certes les postes vacants sont déclarés à l'Adem et de nombreux candidats sont envoyés à l'employeur. Mais les quelques chômeurs qui viennent finalement se présenter ont toujours une raison pour ne pas accepter le poste en question.

Lorsque les patrons ont recherché un barman, il n'y a eu que trois convocations et aucun candidat ne voulait accepter le poste. L'alternative pour Athenais et Giuseppe était d'embaucher une personne qu'ils connaissaient et qui elle, voulait le boulot. Le problème c'est qu'elle n'était pas ressortissante de l'Union Européenne. Chose plutôt rare, l'Adem avait certifié qu'il n'y avait pas de candidat pour ce poste disponible. Les patrons du Abruzzebier pensaient donc pouvoir embaucher cette personne, de nationalité albanaise.

Mais le Ministère des Affaires étrangères avait une vue différente des choses et a refusé la demande des requérants sous prétexte que le restaurant n'avait en fait pas vraiment besoin d'embaucher une personne supplémentaire (!).

Devant l'impossibilité d'embaucher cet Albanais, qui travaillait en Italie et qui avait de la famille au Luxembourg, Athenais Altamuro lance un appel sur Facebook. Dans une vidéo de 17 minutes elle explique sa situation qui semble sans issue. Ce message sera vu 130.000 fois et partagé plus 3.200 fois. Près de 600 commentaires (de toutes sortes) complètent le « post ».

Une réaction sans précédent qui force les pouvoirs publics à réagir. Des politiques de tous bords désirent rencontrer les jeunes restaurateurs et soudainement la situation se débloque. En quelques jours la direction de l'Immigration au Ministère des Affaires étrangères donne les papiers au requérant et tout rentre dans l'ordre.

On peut donc se réjouir de dénouement de l'histoire mais tout le monde sait qu'il ne s'agit pas de la seule entreprise en attente d'une régularisation d'un dossier. Dans certains cas l'Adem refuse de délivrer le certificat nécessaire et continue à envoyer des convocations à des chômeurs qui ne correspondent pas au poste ou alors le Ministère des Affaires étrangères bloque le processus.

ème numéro un dans la restauration

Entretien avec **Athenais Altamuro**

Patronne de l'Abruzzebier

Madame Altamuro, quelle est la situation dans votre restaurant qui vous a poussée à lancer un appel sur Facebook ?

Dans notre entreprise il y a deux collaboratrices albanaises. Elles sont sœurs et comme elles sont mariées à des ressortissants européens elles peuvent travailler chez nous sans problèmes. Devant l'impossibilité de trouver un candidat adéquat pour notre poste de barman nous avons voulu embaucher leur frère qui possédait un diplôme de barman et qui vivait en Italie. Nous avons donc entamé les procédures de régularisation nécessaires. C'est long et fastidieux et il a entre autres fallu traduire de nombreux documents par un traducteur assermenté.

Voyant qu'après une année on refusait notre requête sous le prétexte que notre restaurant n'avait pas vraiment besoin d'embaucher une personne supplémentaire, j'ai posté une vidéo sur Facebook. Ce film de 17 minutes a été vu par plus de 130.000 personnes, je ne m'y attendais pas du tout. Il y a eu de nombreux messages de soutien mais aussi des commentaires moins enthousiastes.

Vous avez voulu embaucher une personne de nationalité albanaise pour le poste de barman. N'en trouve-t-on pas sur le marché luxembourgeois ? Il y a pourtant de nombreuses personnes à la recherche d'un emploi, inscrits à l'Adem...

Cela fait quatre ans que nous exploitons notre restaurant, et à chaque offre d'emploi nous déclarons le poste auprès de l'Adem. Nous recherchons aussi par nos propres moyens, notamment sur Facebook. Mais il est très rare de trouver un candidat adéquat. La majeure partie ne vient pas se présenter. Et s'ils viennent, ils n'ont pas de permis de conduire ou de voiture. Ou alors, ils ne désirent pas travailler en coupure. Certains ne veulent même pas venir les dimanches. Je ne veux pas juger ces personnes qui



La vidéo a été visionnée 130.000 fois

ont peut-être des raisons valables mais dans la restauration la coupure fait partie de la réalité tout comme le travail de dimanche. Et si vous venez travailler chez nous à Grousbous sans véhicule, vous ne pouvez pas rentrer le soir.

Grâce à votre appel, la situation a pu être débloquée. Le problème est donc résolu ?

Après que la vidéo sur Facebook soit devenue virale, de nombreuses personnes ont voulu me rencontrer. Les députés Martine Hansen et Marc Spautz m'ont invitée pour que je leur explique notre situation. Et au Ministère des Affaires étrangères, Francine Closener, que je remercie particulièrement a fait avancer le dossier pour que notre candidat reçoive son autorisation de travail. Notre problème de barman est donc résolu mais d'une manière plus générale le problème persiste. Nous avons refait notre cuisine l'année passée et projections d'investir dans une plus grande terrasse. Mais si on ne trouve pas le personnel nécessaire pour y travailler, cela ne vaut pas la peine d'investir. De nombreux restaurateurs ne trouvent pas les candidats dont ils ont besoin et leurs établissements sont de plus en plus souvent fermés en semaine. A la longue, je me demande si les petites et moyennes entreprises auront encore une chance par rapport aux grands groupes qui à mes yeux ont plus de facilités pour offrir des horaires de travail adaptés.



www.horesca.lu propose une bourse d'emploi aux membres de notre fédération



Qui trouvera la solution du personnel ?

Le secteur de la restauration ne trouve pas le personnel nécessaire. Les candidats n'ont pas toujours la flexibilité nécessaire ou ne sont pas motivés. C'est d'ailleurs de plus en plus le cas dans les secteurs de l'artisanat, du commerce et même de l'industrie.

De moins en moins de gens veulent travailler dans l'Horeca parce que les horaires y sont difficiles. Les entreprises n'ont hélas pas la rentabilité nécessaire pour proposer une organisation du travail sans coupure. Pour arriver à faire cela, il faudrait augmenter considérablement les prix. Mais ça le client ne l'acceptera pas...

Dave Giannandrea - Rédacteur en chef

L'Amicale des Anciens a trouvé son 10^e président

Lors de la dernière assemblée générale de l'Amicale des Anciens Élèves de l'école hôtelière de Diekirch, Marc Moris a annoncé la mise à disposition du poste de président de l'association pour des raisons personnelles en vue de sa formation professionnelle à l'EHTL. Il restera membre du comité de l'Amicale.

En date du 20 mai 2019 les membres du comité se sont retrouvés pour une réunion au cours de laquelle ils ont élu unanimement Jeff Ehlinger nouveau président de l'Amicale des Anciens. Jeff Ehlinger était durant de longues années le secrétaire de l'association. Ce poste sera occupé par Patrick Cash. Martine Clement-Mehlen restera la trésorière du club et Georges Schmitz continuera à assurer ses fonctions de vice-président.

Jeff Ehlinger, 51 ans, est diplômé en tant qu'Hôtelier-Restaurateur de la promotion 1989. Il a accompli ses stages à l'Hôtel Bisdorff à Berdorf, à la Maison rouge à Saeul,



Georges Schmitz, Patrick Cash, Eric Gouveia, Martine Clement-Mehlen, Marc Moris, Jeff Ehlinger, Nico Thiel et Nathalie Vallender-Goedert (d.g.à d..)

au Restaurant Patin d'Or à Kockelscheuer et à l'Hostellerie du Grünwald à Dommeldange. Sa carrière professionnelle au groupe Cactus a débuté en 1991. 28 ans plus tard il est aujourd'hui le directeur du magasin Cactus Redange. A côté de sa famille son passe-temps favori était et est toujours l'Amicale des Anciens Élèves du Lycée technique Hôtelier Alexis Heck avec ses activités culinaires, gastronomiques et touristiques.

Comité de l'Amicale des Anciens :

Jeff Ehlinger (président), Georges Schmitz (vice-président), Patrick Cash (secrétaire), Martine Clement-Mehlen (caissière), Eric Gouveia (resp. Facebook), Charles Kremer (resp. Internet), Bianca Kieffer-Streumer, Nathalie Vallender-Goedert ; Edith Bernard-Boss, Lydie Nicolay, Sarah Theis, Claude Peiffer, Nico Thiel, Marc Moris, Andy Jay Theis

Les présidents de l'Amicale depuis sa création en 1954 :

Fernand Denter ; Fernand Campill ; Henri Brimer; Aloyse Theisen; Claude Peiffer ; Enzo Unfer ; Gaby Hein ; Georges Schmitz ; Marc Moris ; Jeff Ehlinger



Partenariat prolongé

Lors d'un déjeuner à la Brasserie Nationale à Bascharage le partenariat entre Munhowen s.a., avec les bières Bofferding et Battin, et l'Amicale des Anciens Élèves de l'Ecole hôtelière de Diekirch a été prolongé jusqu'en 2023.

Ensemble avec Patrick Cash et Georges Schmitz, Jeff Ehlinger, président de l'Amicale a remercié Pierre Sonnet, directeur Horeca Luxembourg et Werner Treinen, inspecteur, pour cette belle collaboration qui a démarré, il y a bien longtemps.



votre garant de qualité depuis 1969
www.provencale.lu

— L'adresse des chefs —



À la découverte de nouvelles opportunités pour préparer des vocations futures

Portes ouvertes à l'EHTL

Le samedi 11 mai, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme a accueilli plusieurs centaines de visiteurs à l'occasion des Portes Ouvertes : de nombreux jeunes accompagnés de leur famille étaient venus s'informer sur l'offre de formation proposée par l'école ; certains avec une idée déjà précise du parcours qu'ils souhaitent entreprendre, d'autres à la recherche d'informations et de conseils pour choisir la formation qui répondra le mieux à leurs aptitudes et à leurs aspirations.



Et parfois, la déception : « Ah, vous n'accueillez pas les élèves dès la classe de septième, il faut attendre la quatrième ? », interroge une dame dont le fils est bien déterminé à suivre sa vocation pour la cuisine.

En attendant, comme les autres visiteurs, le chef en herbe a pu prendre part à une visite guidée pour découvrir les différents ateliers de l'EHTL et goûter aux amuse-bouches salés et aux délices sucrés préparés sur place par des élèves qui avaient à cœur de démontrer leur savoir-faire et de transmettre leur passion. « Nous sommes la carte de visite de l'école, c'est pourquoi j'ai voulu être présent aujourd'hui », commente un élève en 3e année de la formation de technicien en hôtellerie. Également présente : la All Japan Sushi Academy, qui travaille en coopéra-

tion avec l'EHTL pour proposer des cours de formation professionnelle continue, des cours du soir ou une initiation à l'attention des élèves. À la fin de la visite, les participants étaient conviés au verre de l'amitié, en l'occurrence Temptation in Green, le cocktail sans alcool réalisé par une élève en première année et qui lui a valu la plus haute marche du podium au Concours Bartolomeo Scappi en avril dernier, en Italie. Application, engagement, rigueur et détermination sont des qualités dont l'adolescente a fait preuve dès son arrivée à l'EHTL et que tous les élèves et étudiants sont appelés à développer au fil de leur formation.

« Nous visons l'excellence », expose M. Lanners, directeur de l'EHTL, en fonction depuis deux ans et qui a énuméré avec fier-

té les atouts de l'école : la taille humaine de l'établissement, qui permet de connaître chaque élève personnellement et d'en tirer le meilleur ; le lien très proche entre la formation et le monde professionnel, afin de préparer les apprenants aux défis et aux exigences du monde du travail ; la participation à des projets ambitieux comme la collaboration de l'EHTL au fonctionnement du pavillon luxembourgeois à Dubaï en 2020/2021, ce qui permettra à une trentaine d'élèves de vivre une expérience unique dans leur carrière.

« D'une certaine façon, je regrette d'avoir raté la découverte du monde de l'hospitalité quand j'étais étudiant, car j'estime que c'est une formation qui permet de se réaliser en tant que jeune, avec une garantie d'emploi de 100% à la clé », explique le directeur. Si le service au client a toujours été au centre des métiers enseignés à l'école d'hôtellerie depuis sa création en 1949, l'offre de formation s'est élargie pour proposer désormais des classes ESG en Gestion de l'Hospitalité (4e et 2e) et un BTS Hospitality Management. Pour la rentrée 2019/2020, l'EHTL offrira également une première classe anglophone DAP restaurateur (RQF Level 2).

**Offre de formation et inscriptions
sur www.ehtl.lu**

**Journée d'inscription
15 – 16 – 17- juillet 2019.**

Eintragung im „Registre des Bénéficiaires Effectifs“

Mit dem Gesetz vom 13. Januar 2019 wurde gegen Geldwäsche und Finanzierung des Terrorismus das „Registre des Bénéficiaires Effectifs“ (Register der wirtschaftlichen Eigentümer) eingeführt.

Jede Gesellschaftsform (s.a, sàrl, senc, SCI, SCP, GIE und auch die a.s.b.l.) muss hier eingetragen werden. Nach jeder Änderung, muss innerhalb eines Monats, der Eintrag angepasst werden. Strafen bis zu 1.250.000 euro sind vorgesehen ! Ihr Buchhalter kann diese Arbeiten für Sie durchführen (wahrscheinlich gegen Bezahlung), man kann es aber auch selber machen.

Sie brauchen :

- Die Registriernummer Ihrer Gesellschaft (B123456, oder F12345 für die a.s.b.l.)
- Ihren Token
- Die nationale Identifizierungsnummern der Eigentümer, alle Vornamen und Namen wie im nationalen Register eingetragen, Ihren Geburtsdatum und Ort, die Nationalität(en), die komplette Adresse (private oder wirtschaftliche). Wenn man eine nationale Identifizierungsnummer hat, dann braucht man keine weitere Dokumente hochzuladen.
- Gehen Sie zur Seite www.lbr.lu (am Besten mit Explorer, in Google funktionieren die Formulare nicht gut) und klicken Sie auf RBE. (Oben rechts können Sie die Sprache wählen)
- Dann wählen Sie „Neue Erklärung“
- Sie müssen sich dann einloggen mit Ihrem Token.
- Zuerst kommt man auf eine Seite mit „Allgemeinen Bedingungen“, die unten mit einem Häkchen zu akzeptieren sind.
- Dann erfolgt die Suche nach Ihrer Gesellschaft mit der Registernummer

(B123456/F12345)

- Zum Herunterladen des Formulars klickt man auf das „Adobe“ Zeichen auf der Zeitleiste bei „Zum Herunterladen“
- Es öffnet sich ein Fenster mit dem Formular, auch dort oben rechts wieder „Deutsch“ wählen
- Ein Häkchen bei eidesstattliche Erklärung setzen
- Art der Erklärung : im ersten Kasten ein Häkchen setzen
- Soviel mal „+“ klicken bis die benötigte Anzahl Eigentümer erreicht ist.
- Tragen Sie alle Daten ein die gefragt werden, Geburtsdatum im Format TT/MM/YYYY, alle Vornamen und Namen wie im nationalen Register, sonst wird es abgelehnt.
- Wenn alles eingetragen ist, klicken Sie auf „Überprüfen“ (Kasten auf der ersten Seite), ggf. werden Fehler angezeigt, ansonsten kann man auf „Speichern“ klicken, danach die Seite schliessen.
- Man gelangt jetzt zur Anfangsseite zurück, dort klicken auf „dem Leistungskorb hinzufügen“.
- Oben rechts „Mein Leistungskorb“ klicken und dann „Bestellen“ (Kosten 15,00 euro; bis 31. August 2019 noch gratis)

Nach Überprüfung der Behörde erhält man einen Bescheid des RBE und man kann den Beleg der Einreichung downloaden (wiederum mit Token, am Besten in Explorer).

Quelle: *Camprilux*



Rentokil
The Experts in Pest Control

D'expert à expert

Les experts en prévention et en lutte antiparasitaire

Chez Rentokil, nous savons que chaque secteur est spécifique et nécessite une lutte antiparasitaire adaptée. C'est pourquoi nous collaborons avec vous pour mettre au point une solution professionnelle sur mesure afin de prévenir tout problème de nuisibles autour de votre activité et vous garantir la conformité aux normes d'hygiène.

Prenez contact avec nous pour une inspection et un devis gratuit.

www.rentokil.lu

8002 4006

Top-Tasks im internationalen Tourismus: Mitarbeiter, Sharing Economy und **Online-Vertrieb**



LFT-Präsident Romain Weber und Horesca-Generalsekretär François Koepp vertreten Luxemburg in Wien

Auf Einladung der Österreichischen Hotelierversammlung kamen Vertreter aller deutschsprachigen Hotel- und Gastronomieverbände nach Wien. Schon tags zuvor hatte die ÖHV zum Internationalen Arbeitsmarktdialog gebeten. Die dabei präsentierte Studie des Instituts für Höhere Studien (IHS) führte Handlungsbedarf auf betrieblicher und überbetrieblicher Eben vor Augen: Wird der Arbeitsmarktturbo nicht auf Hochtouren gehalten, gerät der Motor ins Stocken.

Höchste Dringlichkeit für Arbeitsmarktfragen

Die Branchenvertreter aus Liechtenstein (LHGV), Luxemburg (HORESCA), Deutschland (DEHOGA und IHA), der Schweiz (HotellerieSuisse und GastroSuisse), Südtirol (HGV) und Österreich (WKÖ und ÖHV) sind sich einig: „Die Erkenntnisse aus der Studie lassen sich auf alle Teilnehmerländer umlegen: Durch die starke Nachfrage im dienstleistungs- und HR-intensiven Qualitätstourismus nimmt der Bedarf an Mitarbeitern deutlich stärker zu als die Bevölkerung wächst. Finden wir keine Antworten auf der betrieblichen und auf der überbetrieblichen Ebene, wird sich die Situation weiter verschlechtern.“

„Gerade in einer dienstleistungsintensiven Branche wie der Hotellerie, wo es darum geht, Gäste bestmöglich zu betreuen, bleibt der Arbeitskräftemangel ein zentrales Thema. Dies, obwohl länderübergreifend die Beschäftigung stärker wächst als die Nüchtingungszahlen. Wir sind laufend dabei, zu evaluieren, Lösungen zu finden und umzusetzen und haben bereits zahlreiche Maßnahmen auf den Weg gebracht“, verweist Susanne Kraus-Winkler, Obfrau des WKÖ-Fachverbandes Hotellerie etwa auf verstärkte Investitionen

in Mitarbeiterquartiere, die deutliche Erhöhung der Lehrlingsentschädigung im Kollektivvertrag und des Saisonierkontingents oder die kompetenzorientierte Überarbeitung der Berufsbilder. Um im internationalen Wettlauf um Arbeitskräfte aber vorne mit dabei zu bleiben, brauche es weitere Schritte, wie die tourismusgerechte Adaptierung der Rot-Weiß-Rot Karte, auch in Anbetracht dessen, dass Anfang kommenden Jahres in Deutschland das Fachkräfteeinwanderungsgesetz in Kraft tritt, das die Beschäftigung von Drittstaatsangehörigen wesentlich erleichtert, zeigt sich Kraus-Winkler überzeugt. Mario Pulker, Obmann des Fachverbandes Gastronomie unterstreicht: „Wieder einmal wurde deutlich, dass die Branche im gesamten deutschsprachigen Raum mit sehr ähnlichen Problemen zu kämpfen hat. Umso wichtiger ist es, im Austausch mit Kollegen Synergien, neuen Wegen und Lösungen zu finden, um dem Mangel an Arbeitskräften entgegenzuwirken. Klar ist, dass wir die anstehenden Herausforderungen – vor allem im digitalen Bereich – viel besser gemeinsam überwinden werden, als durch Einzel-Maßnahmen. Das große Interesse der anderen deutschsprachigen Verbände am österreichischen Modell der dualen Ausbildung bestätigt uns zudem auf unserem Weg der hochqualitativen Ausbildung.“

Online-Vertrieb und Sharing Economy: Trendsetter Tourismus

Die beim Jahrestreffen behandelten Themen standen damit in direktem Zusammenhang, etwa Recruiting und Ausbildungsinhalte, aber auch Sharing Economy und Digitalisierung. Hier zeichnen sich in der Branche viele Trends schneller ab als in anderen. So kamen Onlinebuchungen, Bewertungen und Sharing Economy durch den Tourismus im großen Stil in unsere Wohnzimmer und Büros – für die gewerblichen Anbieter in der Vorreiterbranche oftmals eine Herausforderung!

Promotion de l'apprentissage De l'orge bio du Luxembourg



Le 16 mai, RTL et l'ADEM-Orientation professionnelle ont organisé en collaboration avec la Chambre de Commerce, la Chambre des Métiers, la Chambre des salariés et le Ministère de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, la huitième journée des postes d'apprentissage « Léierplazendag » à la Nordstrooss Shopping Mile à Marnach.

Cette huitième édition au nord du pays a été un franc succès et bon nombre de signatures de nouveaux contrats d'apprentissage devraient suivre dans un futur proche.

La devise adoptée par la Chambre de Commerce - qui gère la grande majorité des contrats d'apprentissage signés au Luxembourg - « Plus de jeunes, des jeunes mieux formés » résume les défis qui se posent au plan national en matière de formation professionnelle, dont notamment la motivation et la sensibilisation des jeunes à l'apprentissage et l'assurance d'une formation de qualité outillant les apprentis des compétences requises par le marché du travail luxembourgeois. Dans le cadre du Léierplazendag, la Chambre de Commerce a également pu promouvoir son outil, le Talentcheck, qui vise à améliorer l'orientation des futurs apprentis. Il s'agit d'un « assessment center » s'adressant aux élèves de 5^{ème} ou à tout candidat à un apprentissage et propose un bilan de compétences, permettant à l'apprenti potentiel de mieux connaître ses points forts et ses points faibles, en vue de préparer son projet d'avenir. Le « TalentCheck » représente également une aide précieuse aux entreprises pour la sélection des apprentis en leur faisant gagner un temps considérable.

Pour de plus amples informations : www.winwin.lu

De l'orge bio du Luxembourg

Dans le cadre de son approvisionnement en malt d'orge certifié bio pour sa bière Funk-Bricher, la Brasserie Nationale vient de mettre en place, avec des agriculteurs luxembourgeois et belges, une production d'orge brassicole biologique.



Situés à Hupperdange ou encore à Kalborn dans le Nord du Luxembourg, les agriculteurs ont récemment ensemencé l'équivalent de 30 hectares d'orges bio. Tant d'un point de vue agricole et de respect des assolements qu'en matière de préservation des sols, les cultures d'orges brassicoles présentent de multiples bénéfices environnementaux.

Le but est de réduire les transports et l'impact commercial avec seulement trois intervenants : les agriculteurs luxembourgeois, les malteurs en Belgique et le brasseur au Luxembourg. L'agriculture durable et les circuits courts étant en vogue, les consommateurs ont ainsi accès à des produits de qualité de façon transparente et dont la provenance est connue.



Vendu dans 22 pays

dsp
Interface

Caisse enregistreuse - Informatique - Consulting

CERTIFIE MINISTERE DES FINANCES

UN TILL NOW!

WWW.DSP-INTERFACE.LU



Villa Amberg – Villa Louvigny II

La villa Louvigny a été non seulement classée monument national, elle est recensée comme lieu de mémoire dans l'ouvrage collectif « Lieux de mémoire au Luxembourg : usages du passé et construction nationale » que les historiens de l'Université du Luxembourg, Sonja Kmec et Michel Margue, considèrent comme « cathédrale de la radio ». (suite et fin de l'article du mois passé)

Batty Fischer 1953 018 © VdL

Son passé comme restaurant, que seuls Norbert Etringer et Guy May avaient effleuré, témoigne cependant d'une phase très importante de l'évolution de la société : la promenade du général réservé aux militaires, sauf exceptions au temps de la forteresse, est devenue promenade publique suite à l'aménagement du parc par l'ingénieur-paysagiste Edouard André entre 1873 et 1875. A la fin du XIXe siècle, la « Villa Louvigny » apportait une dimension nouvelle par ses attractions. Le parc est devenu un « Volksgarten » incitant toute la population indépendamment de l'âge et de son rang social de le fréquenter. Les cafetiers Amberg et Klein ont largement contribué à la démocratisation de l'espace public.

Aux mains des Archebusiers

En 1876, l'économiste de la Société des Archebusiers allait reprendre les activités au parc en proposant des rafraîchissements de tous genres, dont des glaces et des soupers à toute heure. Les écrevisses furent une spécialité de la maison. Or en 1878, la « Gazette du Luxembourg » constatait que « Les temps ne sont pas si éloignés où la villa Amberg existait encore et donnait au Parc une animation extraordinaire. Des centaines de promeneurs circulaient dans les sentiers et se contentaient de l'écho de la musique ou se plaisaient à voir la foule. Aujourd'hui

le Parc est devenu une solitude, un désert ».

Karl Volkmer proposait des spectacles pour enfants et accordait des remises sur les entrées pour les groupes. Il avisait sa clientèle des arrêts du tram nouvellement aménagé et passant à proximité (Avenue Monterey).

Adolphe Amberg, Hubert et Jean-Pierre Klein

En mars 1879, Adolphe Amberg reprit l'établissement et donna le Chalet Dalée à la gare en location. Ce fut un nouveau départ, cette fois-ci avec des promenades à cheval dans le parc, des fêtes gymnastiques.

D'importantes transformations eurent lieu en 1882. Amberg avait créé un restaurant élégant, subdivisé en cabines tapissées pour assurer plus d'intimité à la clientèle. Au lieu des bancs et tables en planches de sapin, il y avait dès lors de vraies tables et des chaises. Le lieu allait être rapidement prisé pour des rassemblements politiques et sociaux réclamant l'instauration du suffrage universel, respectivement l'amélioration des conditions des travailleurs dans le secteur de l'imprimerie. La même année, des classes scolaires, des collectionneurs et amateurs de zoologie et de botanique venaient admirer une exposition avec bourse d'échanges de couraillles, de coquilles, de papillons et d'insectes rares.

En hiver 1883, Amberg reprit la tradition des spectacles de théâtre avec une compagnie de Bruxelles-Anvers qui restait pour toute une série de représentations à Luxembourg. Or en mai 1884, à la fin du bail, il quittait les lieux pour ouvrir un nouvel établissement au parc, à proximité de la villa Vauban.

Le nouvel exploitant, Hubert Klein, concurrencé dès le départ par ce nouveau restaurant à spectacles d'Amberg, cherchait à attirer sa clientèle par du Münchener Spatenbräu, du Pale Ale anglais, la bière de Diekirch, l'Augustinerbräu servies sous pression, respectivement en bouteille. Une carte des vins et une cuisine raffinée à prix modérés complétait l'offre gastronomique. Le Café s'adressait directement aux familles. Grâce à la présence d'étables, Klein exploitait une laiterie sur place ce qui lui permit d'offrir à ses visiteurs, le matin et le soir, du lait frais.

Site d'exposition de lapins, de singes, d'un aéroplane

Klein accueillait en octobre 1884 une exposition d'oiseaux de toutes espèces, de lapins et d'ustensiles ayant rapport à l'élevage de ces animaux. La manifestation fut organisée par le „Lux. Geflügelzucht-Verein" et le „Cercle agricole". Cette initiative se trouvait au départ de toute une succession d'expositions agricoles à la Villa Louvigny qui ne se terminait qu'en 1903. Des conférences



Velodrome © L'Indépendance luxembourgeoise 27.03.1896

sur les thèmes des expositions complétaient cette offre. Klein semblait réaliser l'idée d'aménager un jardin d'acclimatation qui devait être créé au parc inférieur. En 1894 l'exposition et la vente permanente de volailles, pigeons, tourterelles, faisans, lapins, chiens de toutes les races, perroquets et perruches, oiseaux exotiques et du pays et notamment de singes fit fureur. Suite à ce succès, l'architecte Pierre Funck allait soumettre un projet d'aménagement d'un jardin d'acclimatation qui devait incorporer la villa Louvigny et le parc de la ville jusqu'à la hauteur de l'avenue Monterey. Klein était bien placé pour lancer de tels projets, car à côté de sa gestion de la Villa Louvigny, il était actif comme agent immobilier. Déjà en 1893 il avait organisé dans son café-restaurant des ventes publiques de 80 lots de terrains et de sites industriels de 1400, respectivement 7000 m² situés en face de la gare et faisant partie de son patrimoine.

En 1898, la Villa Louvigny prêta son cadre verdoyant à l'Exposition internationale de Luxembourg à laquelle participaient des sociétés et commerces de Belgique, de la Hollande, de la France, de l'Allemagne, de l'Autriche-Hongrie. Un grand nombre de brasseurs, de viticulteurs et de distillateurs s'était fait inscrire pour les concours spéciaux de bières, de vins et de liqueurs. L'objet le plus extravagant exposé fut le „Telscriptor" „... ein Apparat, mittelst dessen man auf einer Telephon- oder Telegraphenleitung in die Ferne schreiben kann (Luxemburger Wort 18.08.1898). En novembre 1909 le pilote luxembourgeois qui avait travaillé dans les ateliers d'aviation Wright à Paris entreprit sous l'impulsion de l'ingénieur Charles Bettendorf et de l'Aéroclub luxembourgeois une tournée au Luxembourg. A cette occasion l'avion avait été démonté pour rentrer dans la grande salle de la Villa Louvigny et reconstruit pour y être exposé.



Aéropiane 1909 © Ch Brandeburger

Jardin, spectacles et vélodrome

En 1889, la Villa Louvigny offrait un jardin magnifique, ombragé de nombreux arbres, un kiosque, le plus grand quillier couvert de la ville, deux grandes salles, dont une salle de danse ou de théâtre avec scène nouvellement aménagée, une vaste et belle étable pour vaches à lait, des caves spacieuses, une cuisine et des chambres d'habitation dans la villa construite en 1870. Les salles pouvaient être données en location à des sociétés et des associations, pour des fêtes de noces, des bals costumés. A partir de 1890, J.P. Klein, successeur de Hubert Klein, proposait comme attraction supplémentaire, la visite gratuite des anciennes casemates situées en-dessous de l'ancien fort Louvigny. Dès la saison 1891, il invitait à des soirées de piano et des parties de billard. De simples cours de bicyclettes organisés en 1890, Klein développait cette offre à succès en créant sur son terrain, un vélodrome de 300 m de longueur. Ici eurent lieu des rencontres de champions cyclistes étrangers et nationaux. L'infrastructure fut même équipée d'un atelier de réparation de vélos. Évidemment, que ces activités attiraient d'autres manifestations sportives, dont la gymnastique. D'ailleurs la toute dernière manifestation organisée, le 18 août 1912 à la Villa Louvigny, représentait un concours international de poids et haltères et de lutte organisée par la société athlétique et sportive de Luxembourg.

Klein poursuivit la tradition des soirées à spectacles avec des troupes (-150 personnes) venues de Paris, de Suède, d'Hongrie, mais aussi du Luxembourg. Régulièrement, il organisait le dimanche et les jours fériés de grandes matinées pour familles et enfants. Dans le genre du Café-Variété rappelons le passage macabre,

en 1897, d'un artiste qui se laissait enfermer pendant 15 jours dans un cercueil en verre et que les visiteurs pouvaient le venir voir exposé à tout moment.

Un adieu à la restauration

La veuve de Jean-Pierre Klein allait vendre aux enchères la Villa Louvigny le 12 décembre 1913. L'école ménagère de Neumann s'y installait jusqu'au moment où le notaire Edmond Reiffers s'en portait l'acquéreur en janvier 1927 avec l'intention d'y faire aménager une nouvelle exploitation hôtelière. Reiffers s'était par ailleurs porté actionnaire de la Société luxembourgeoise d'études radiophoniques, qui le 30 mai 1931 se mua en Compagnie luxembourgeoise de radiodiffusion (CLR), et dont il devint l'un des administrateurs. En 1932, Reiffers avait loué une aile à la station de radio, alors qu'il avait chargé les architectes Etienne Galowich et Pierre Schaack de la réappropriation des parties de la propriété en salle des fêtes, bar, tea-room et restaurant. « Das wird das erste Luxemburger Gartenrestaurant dieser Art werden » estimait la Obermoselzeitung (15.12.1933) qui espérait une ouverture pour la saison en 1934. En 1936, Reiffers vendait la propriété à la compagnie luxembourgeoise de radiodiffusion qui allait faire transformer les immeubles existants. L'aspect actuel des bâtiments est celui leur conféré en 1953. Un nouveau chapitre allait s'ouvrir avec la société qui allait devenir RTL. Radio Télé Luxembourg quitta les lieux définitivement en 1996 au profit de ses nouveaux bâtiments au Kirchberg. L'État luxembourgeois allait se porter acquéreur de la propriété au parc et y installait le Ministère de la Santé.

Robert L. Philippart

Fumeur et Non-Fumeur : Respectez-vous !

35^e année n° 407
2019 n° 6

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'Arlon

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 :



Au début de cette année a eu lieu un débat public à la Chambre des Députés sur une pétition désirant instaurer une interdiction de fumer aux terrasses ainsi que sur une pétition exigeant la conservation du droit de fumer aux terrasses. Les demandeurs de l'interdiction avaient mis en avant les risques sur la santé encourus par les fumeurs passifs.

Madame Maria Carella, exploitante du restaurant La Riviera à Walferdange et initiatrice de la pétition pour le maintien de la cigarette avait quant à elle souligné l'importance économique de la clientèle désireuse de fumer. Les deux pétitions avaient récolté plus de 4.500 signatures.

Le ministre de la santé, Etienne Schneider était aussi présent au débat et avait assuré que le Gouvernement n'avait pas l'intention de légiférer sur une interdiction. Désireuse de garantir le plus de convivialité possible sur les terrasses, l'Horesca avait proposé de lancer une campagne de sensibilisation afin de promouvoir le respect mutuel.



A la Chambre des Députés Maria Carella était soutenue par l'Horesca, représentée par Alain Rix, François Koepp et Dave Giannandrea.

En effet, l'essentiel est de rester courtois et attentif au bien-être des autres. Prendre un café en terrasse fait partie des plaisirs qui enjolivent la vie. Avec ou sans cigarette, l'essentiel est de passer un bon moment. En toute convivialité. Dans un respect mutuel. Cette campagne est prévue dans un nombre important de médias luxembourgeois. Elle est soutenue par le Ministère de l'Économie et par la Chambre de Commerce. Les exploitants pourront utiliser des chevalets et des affiches pour informer leur clientèle.

Pas de carafe d'eau obligatoire au restaurant



La pétition numéro 1262 qui exigeait un droit aux carafes d'eau gratuite dans tous les restaurants et bars a été clôturée le 14 juin 2019. Le but était de

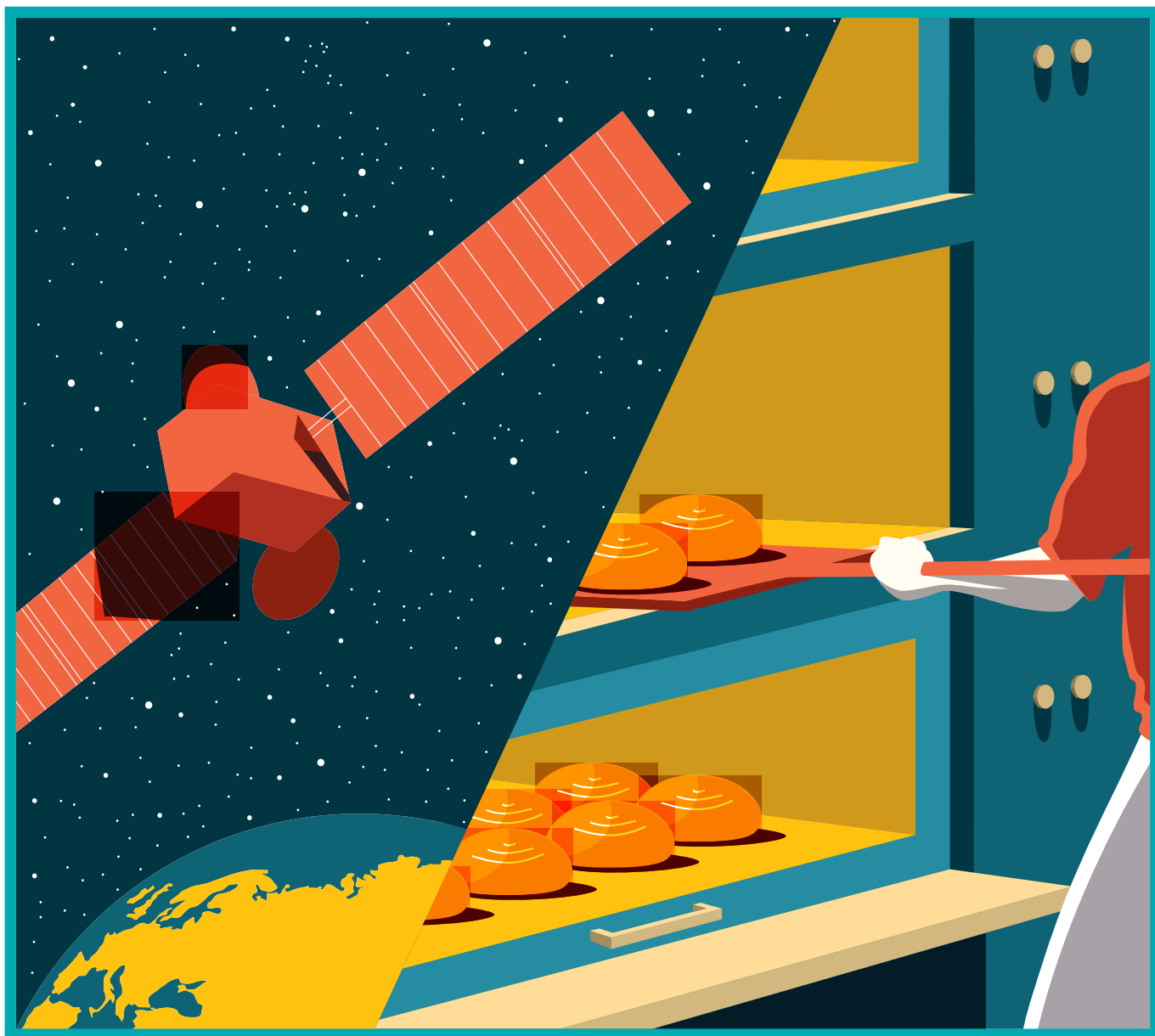
permettre aux consommateurs d'un restaurant ou d'un bar de pouvoir disposer de carafes d'eau du réseau (robinet) gratuitement sans être obligé de commander des bouteilles d'eau.

Le nombre de signatures électroniques avant validation était de 1.465, c'est-à-dire beaucoup moins que les 4.500 qui sont requises pour un débat public.

Ce chiffre de 1.465 n'est pas encore officiel mais on peut en conclure que l'intérêt de la population pour la carafe d'eau gratuite n'est pas très grand et que les gens préfèrent un service de qualité avec une bouteille d'eau minérale qui est vendue.

À 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. 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.

À 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. Affaire à suivre...



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

Fumeur et Non-Fumeur : Respectez-vous !



**Fumeur ? Non-Fumeur ? L'essentiel est
de rester courtois et attentif au bien-être des autres.**

Prendre un café en terrasse fait partie des plaisirs qui enjolivent la vie. Avec ou sans cigarette, l'essentiel est de passer un bon moment. En toute convivialité. Dans un respect mutuel.



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Économie

Direction générale du tourisme