



Campagne de sensibilisation

# Fumeur et Non-Fumeur : **Respectez-vous !**

P4



**Coyote Café**  
20 ans à Luxembourg P6



**Dégustation de vins**  
Riesling Ahn Palmberg P18



**Mémoire d'établissements**  
«Westeschgaart», rendez-vous depuis 172 ans P30



**Maladie longue durée**  
Maintien du contrat de travail P36



votre garant de qualité depuis 1969  
[www.provence.lu](http://www.provence.lu)

— L'adresse des chefs —



# „Respekt“ ist das große Stichwort



François Koepp, secrétaire général

Um eine möglichst große Geselligkeit auf den Terrassen der Luxemburger Cafés, Restaurants und Hotels zu gewährleisten, hat HORESCA vorgeschlagen, eine Sensibilisierungskampagne zur Förderung des gegenseitigen Respekts zu starten. Sowohl vom Minister für

Tourismus und Mittelstand Lex Delles als auch von der Luxemburger Handelskammer wurde Unterstützung für den Horeca-Sektor angeboten.

Seit dem Jahr 2014 wurden Raucher aus den Restaurants, Cafés und Diskotheken verbannt. Egal von welcher Seite sich das Wetter zeigt, nur noch vor der Tür dürfen die Raucher ihre Glimmstägel genießen. Auf den Terrassen gilt das Rauchverbot nicht. Anfang dieses Jahres fand in der Abgeordnetenkammer jedoch eine öffentliche Debatte über eine Petition zum Rauchverbot auf Terrassen und eine Petition zur Wahrung des Rauchrechts auf Terrassen statt. Die Antragsteller des Verbots hatten auf die gesundheitlichen Risiken für Passivraucher hingewiesen.

Die Initiatorin der Petition für das Rauchen auf den Terrassen ging dabei auf die wirtschaftliche Bedeutung der rauchenden Kundschaft ein. Beide Petitionen hatten mehr als 4.500 Unterschriften gesammelt.

Nach der öffentlichen Debatte hat die Regierung versichert, ein solches Verbot nicht umzusetzen. In der Tat ist es das Wichtigste, höflich und aufmerksam für das Wohlergehen anderer zu sein.

## HORESCA schlägt Sensibilisierungskampagne vor

„Raucher und Nichtraucher: Respektiert Euch!“ So lautet das Motto der Kampagne... Auf einer Terrasse einen Kaffee oder einen Drink zu genießen gehört zu den Genussmomenten des Lebens. Mit oder ohne Zigarette, dies soll dabei keine Rolle spielen. Vor allem geht es darum Respekt zu zeigen, den Rauchern oder den Nichtrauchern gegenüber!

Die Kampagne ‚Respectez-vous‘ ist ein guter Beweis für den Erfindungsgeist der Gastronomie. Menschen zu vereinen, war bereits in der Vergangenheit unser Ziel und dies bleibt ebenfalls in Zukunft bestehen. ‚Zusammen und miteinander im gegenseitigen Respekt leben‘, so sollte die Devise eines jeden Einzelnen sein“



## Appel à candidatures pour **Dubaï**



Le pavillon luxembourgeois

Le GIE "Luxembourg@Expo2020Dubai" recherche **six jeunes chefs-cuisiniers** prêts à élaborer des recettes qui seront réalisées au cours de l'Exposition universelle à Dubaï dans le pavillon du Grand-Duché de Luxembourg. Les plats seront préparés par des prestataires locaux en collaboration avec l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg. Les candidats sélectionnés devront mettre en valeur l'art culinaire de notre pays. Ils pourront être considérés comme ambassadeurs culinaires du Luxembourg et surtout comme un exemple à suivre pour tous les jeunes qui désirent entamer une formation dans les métiers de l'hôtellerie.

Au cours du mois d'août, les détails de cet appel à candidatures seront dévoilés et rendus publics sur le site horesca.lu (et sur notre page facebook). Les candidats seront sélectionnés sur base de dossier par un comité indépendant à l'automne 2019, c'est-à-dire un an avant le début de l'Expo, qui aura lieu du 20.10.2020 au 10.04.2021.

# Lancement officiel de la campagne de sensibilisation le respect entre fumeurs et non-fumeurs

Ce 22 juillet, le ministre du tourisme et des Classes moyennes, Lex Delles a présenté une nouvelle campagne de sensibilisation. Au Café Pacha à Luxembourg-ville il s'est retrouvé avec les responsables de l'Horesca et de la Chambre de Commerce pour expliquer à la presse comment on pouvait promouvoir le vivre-ensemble entre fumeurs et non-fumeurs aux terrasses des cafés et restaurants.



*Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce, François Koepf, secrétaire général de l'Horesca, Lex Delles, ministre des Classes moyennes et Alain Rix, président de l'Horesca.*

« Respectez-vous ! » est une campagne de l'HORESCA et de son label de qualité « Wëllkomm », du Ministère des Classes moyennes et du Tourisme et de la Chambre de Commerce. Les exploitants de terrasses peuvent ainsi sensibiliser leurs clients à l'aide de chevalets et d'affiches.

Rappelons que depuis 2014, la fumée a disparu des cafés, des discothèques et des restaurants. Aujourd'hui, les fumeurs doivent se rendre à l'extérieur pour apprécier une cigarette.

Après qu'une pétition visant à interdire de fumer sur les terrasses et qu'une autre pétition visant à protéger le droit de fumer sur les terrasses aient été introduites, un débat public a eu lieu à la Chambre des Députés au début de cette année. Les deux pétitions avaient recueilli plus de 4 500 signatures. Les pétitionnaires contre la fumée sur les terrasses avaient attiré l'attention sur les risques pour la santé des fumeurs passifs. L'initiatrice de la pétition pour fumer sur les terrasses a fait référence à l'importance économique de la clientèle des fumeurs.

## HORESCA propose une campagne de sensibilisation

Après le débat public, le gouvernement a assuré qu'une telle interdiction ne serait pas appliquée. Afin d'assurer la convivialité sur les terrasses des cafés, restaurants et hôtels, l'HORESCA a proposé de lancer une campagne de sensibilisation afin de promouvoir le respect mutuel. Le Ministre des Classes moyennes et du Tourisme, Lex Delles et la Chambre de Commerce de Luxembourg ont apporté leur soutien au secteur Horeca. En effet, l'essentiel est de rester courtois et attentif au bien-être des autres.

## Fumeurs et non-fumeurs : respectez-vous !

Telle est le slogan de la nouvelle campagne.... Prendre un café ou une boisson 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 et dans un respect mutuel.

## La campagne

François Koepf, secrétaire général de l'HORESCA, considère cette campagne comme une opportunité pour les exploitants de terrasses : « De nombreux règlements instaurés au cours des dernières années ont beaucoup nui à notre secteur, surtout aux restaurants et aux cafés. Beaucoup d'entre-eux ont dû craindre pour leur avenir et un grand nombre ont dû stopper leurs activités. En 1985, il y avait environ 1 650 établissements. Aujourd'hui, il n'en reste plus qu'environ 1 000. Aussi bien l'interdiction de fumer que l'augmentation de la TVA ont durement frappé notre secteur. De plus, les clients d'aujourd'hui ont de nouvelles exigences qui ne ressemblent plus à celles d'antan.

# bilisation pour favoriser aux terrasses



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.



Direction générale du tourisme

*Des chevalets à disposer sur les tables ainsi que des affiches à accrocher  
ont été envoyés à chaque établissement de notre secteur*

La campagne 'Respectez-vous' est une bonne preuve de la créativité  
du secteur de l'Horeca. Notre but était et restera toujours de ras-  
sembler les gens pour qu'ils puissent passer un moment agréable en  
bonne compagnie. 'Vivre ensemble et dans le respect mutuel' devrait  
être la devise de chacun ».

Le Ministre des Classes moyennes et du Tourisme a expliqué que le  
gouvernement a délibérément pris la décision de ne pas mettre en  
place une interdiction de fumer sur les terrasses.

**WENGLER**  
1897  
CHÂTEAUX & DOMAINES



FINEST WINES  
&  
SPIRITS



*Uncovering the worlds finest  
wines & spirits selection!*

[www.wengler.lu](http://www.wengler.lu) - [www.wenglerwineclub.lu](http://www.wenglerwineclub.lu) - Rosport



De Kirchberg à Belval

# 20 ans de Coyote Café à Lu

Coyote Café c'est une combinaison entre restauration mexicaine et bar américain à cocktail, le tout enrobé d'une animation musicale branchée. Ouvert en 1999 à Luxembourg-Kirchberg, le Coyote Café qui a entre-temps déménagé sur le site de Belval célèbre actuellement ses 20 ans. Une existence plutôt mouvementée et marquée par la passion de son patron, Paul Meyer



A Luxembourg, tout a débuté il y a une bonne vingtaine d'années, lorsque Paul Meyer et un ami se retrouvent dans un bar branché de Luxembourg-Hollerich. Subjugués par l'ambiance des lieux, ils se mettent en tête d'ouvrir un établissement. N'étant pas du métier, Paul Meyer qui travaille dans la banque préfère opter pour une franchise. A Sarrebruck existe un Coyote et c'est ce concept qui lui plaît le plus.

Il faut maintenant trouver le lieu et lorsqu'il s'avère qu'il y a encore un espace libre dans le cinéma Utopolis, il pose sa candidature. « Il y avait déjà 34 candidats en lice pour l'exploitation d'un bar-restaurant à Utopolis », nous explique Paul Meyer avant d'ajouter qu'il a fallu se déplacer avec les responsables du cinéma à Sarrebruck pour les convaincre de l'excellence du projet.

Après deux mois, il reçoit l'accord et peut donc démarrer le chantier pour ouvrir un Coyote Café

dans notre pays. A l'époque il en existait déjà trois en Allemagne. Aujourd'hui on en compte une dizaine.

Il ouvre le 17 mai 1999 et son concept dans les locaux du cinéma fait mouche. Le succès sera tout de suite au rendez-vous. Que ce soit avant la séance ou après, les gens viennent pour boire un verre, manger un petit plat et surtout pour profiter de l'ambiance.

Mais lorsque le cinéma change de propriétaire, les nouveaux gérants de Kinopolis procèdent à de nombreux changements. En décembre de l'année 2015, Paul Meyer doit fermer son local. Aujourd'hui encore, il ne comprend pas les raisons de ce choix. Mais il ne se laisse pas démoraliser et cherche un nouvel endroit pour ouvrir un Coyote Cafe.

Le site de Belval est alors en plein essor et à quelques mètres de la Rockhal, sur la commune de Sanem il trouve l'opportunité d'ouvrir un lo-

cal. Il s'agit d'un bâtiment tout neuf avec une grande terrasse devant la porte. Le 12 mai 2016, exactement 17 ans après sa première ouverture, il ouvre le Coyote Café Belval.

Ce restaurant avec lounge et coin canapé est adapté à tout type de clientèle. La cuisine propose une grande variété de Burgers, des Wings Buffalo & BBQ, ainsi que des Steaks, Nachos, Burritos et Fajitas. Pour l'été il y a un grand choix en salades. Côté boissons, le bar à cocktails propose une large sélection de cocktails avec ou sans alcool.

Enfin, la musique reste un point central de l'ambiance et tous les samedis un DJ est présent. A noter que les menus hebdomadaires tout comme les soirées à thème sont annoncées sur la page Facebook du « Coyote Cafe Belval ».

# xembourg



## 2 questions à **Paul Meyer**

### Patron du Coyote Café

**Monsieur Meyer, vous avez ouvert un bar-restaurant il y a vingt ans en venant d'un tout autre secteur professionnel. N'était-ce pas trop dur pour trouver vos repères dans ce nouveau métier ?**

Je travaillais dans la banque et gérais aussi un centre de fitness. J'ai bien entendu arrêté ces activités. Comme je ne connaissais pas vraiment le métier de la restauration, j'ai préféré opter pour une franchise afin de prendre moins de risques. Trois collaborateurs du Coyote Café de Saarlouis sont venus au début à Luxembourg pour travailler afin de garantir un bon lancement. Mais je pense que le plus important est la passion que l'on développe pour ce métier.

### **Vous ne regrettez donc pas votre choix ?**

Si c'était à refaire, je le referais sans aucun doute, même s'il y a des hauts et des bas. La gestion du personnel est un des plus grands défis dans notre secteur. L'éviction de l'Utopolis a aussi été très difficile. Ici à Belval, il a fallu repartir de zéro, mais j'aime la compétition, que ce soit dans le sport ou dans la vie professionnelle.

## Cinq étoiles pour le Place d'Armes

L'Hôtel Le Place d'Armes à Luxembourg-ville vient de clôturer sa procédure de classification et s'est vu décerner la plaquette officielle de la part du Ministre du Tourisme, Lex Delles. Avec cinq étoiles cet établissement de luxe s'intègre parfaitement dans la qualité hôtelière de notre pays.



## HSU verabschiedet neuen Kriterienkatalog für die **Hotelklassifizierung**

Die alle fünf bis sechs Jahre stattfindende Überarbeitung des gemeinsamen Kriterienkatalogs bestimmte das vergangene Arbeitsjahr der Hotelstars Union (HSU). Das Ergebnis ist ein modernes und flexibles System. Es sichert Qualität und Service für den Gast, entspricht aber auch den hohen Anforderungen der technologischen Entwicklung und spiegelt das Konzept der Nachhaltigkeit wider.

Unter der Schirmherrschaft von HOTREC - Hospitality Europe - bilden die Hotelverbände von Belgien, Dänemark, Deutschland, Estland, Griechenland, Lettland, Liechtenstein, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Österreich, Slowenien, Schweden und der Schweiz die 2009 gegründete Hotelstars Union. Die Hotelstars Union basiert auf einem gemeinsamen Kriterienkatalog für die Hotelklassifizierung, um den Gästen und Hoteliers mehr Transparenz und Sicherheit zu bieten. Nähere Information finden Sie auf [www.hotelstars.eu](http://www.hotelstars.eu).



## Unberechtigte Werbung mit **Hotelsternen**



Hotelsterne sollen Reisenden Orientierung bei der Auswahl einer Unterkunft bieten. Doch im Internet herrscht nicht selten Sternechaos - zum Verdross von Verbraucherschützern und der Hotelbranche. Der deutsche Branchenverband Dehoga geht nach eigenen Angaben mittlerweile erfolgreich gegen Schummelleien bei der Klassifizierung vor. Sorgen bereitet der Wildwuchs auf

Online-Plattformen. Seit Herbst 2016 untersucht eine spezielle Software bis zu 25.000 Homepages deutscher Hotels regelmäßig auf unberechtigte Werbung mit Sternen. Bei einer Überprüfung im vergangenen Jahr wurden den Angaben zufolge auf 3,1 Prozent der Hotelseiten im Internet irreführende Angaben entdeckt. 2017 waren es 3,9 Prozent und im Jahr zuvor 5,5 Prozent gewesen. Insgesamt gab es im vergangenen Jahr 745 Verdachtsfälle (2017: 981 Fälle). In Deutschland vergibt das Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) Sterne nach demselben Kriterienkatalog wie in Luxemburg. Die Klassifizierung dort gilt jeweils für drei Jahre und soll Reisenden bei der Auswahl ihrer Unterkunft Orientierung bieten. In Deutschland sind etwa 8300 Betriebe ausgezeichnet. In Luxemburg werden die Sterne vom Wirtschaftsministerium vergeben, zusammen mit dem Verband Horesca. Auch hier ist es wichtig unberechtigte Werbung mit Sternen zu bekämpfen. Die Sterne strahlen eine gewisse Seriosität aus. Andere Bewertungen, die nicht auf der aktuellen Zertifizierung beruhen, sollten daher untersagt werden.

## L'Atelier Windsor

**Jan Schneidewind & Sébastien Périé**

**2, rue du Rollingergrund Luxembourg Tél. : 28 13 88 [www.atelierwindsor.lu](http://www.atelierwindsor.lu)**

## Pizzeria-Snack Peppo



**Naibel Lagezza & Michele Volza**  
**45, avenue J. F. Kennedy**  
**L-9053 Ettelbruck**

Situé dans le centre commercial Match au centre d'Ettelbruck, le Peppo ouvre dès huit heures du matin avec la possibilité d'y boire son café accompagné d'un croissant si on le désire.

Les exploitants Naibel Lagezza et Michele Volza, tous deux originaires des Pouilles au Sud de l'Italie proposent pour les repas des spécialités italiennes avec un grand choix en pizzas qui sont préparées sous les yeux des clients. Leur fils s'appelle Peppo ce qui explique le nom de l'établissement qui est ouvert en continu, l'après-midi avec des snacks (pâtes, focaccia,...).

On y prépare aussi les traditionnels panzerotti, ces chaussons de pâte garnis de sauce tomate et de mozzarella, typiques des Pouilles. L'établissement est ouvert de huit heures du matin à vingt heures du soir. Jour de fermeture, le dimanche.



L'Atelier Windsor ne change pas une équipe qui gagne, elle l'agrandit. Fort de son succès tant par le restaurant que par l'activité restaurant, l'établissement a déménagé dans une maison de maître sur la Place de l'Etoile à Luxembourg-ville.

La « cuisine unplugged » constitue le concept de la maison, alliant moderne et classique. Les patrons Jan Schneidewind et Sébastien Périé souhaitant faire (re)découvrir les goûts des produits authentiques et des bonnes choses. Fils d'une famille d'hôteliers-restaurateurs allemands, Jan Schneidewind est aujourd'hui à la tête de quatre restaurants : L'Atelier Windsor, B13, Hesperpark et d'un service traiteur : Catering & Cantine Windsor.

Sébastien Périé, le gérant du restaurant l'Atelier Windsor et originaire de Gascogne. Il a fait ses « écoles » au sein de maisons plus prestigieuses les unes que les autres : Alexis Pelissou à Saint-Médard-Cactus, Paul Bocuse à Lyon, aux Caraïbes et en Suisse avant d'arriver au Grand-Duché.

Le restaurant a été entièrement refait. Le design, signé par l'architecte Chris Fasbender, s'intègre parfaitement au lieu historiquement connu. Un plafond de haut vol, un sol avec

un carrelage vintage de style parisien et de grandes baies vitrées.

A la carte, les appellations mettent l'eau à la bouche avec par exemple une crème « Agnès Sorel », un véritable œuf fermier florentin ou encore une viande maturée, la spécialité de la maison. Sur la carte, lors de notre passage on trouvait aussi un magnifique menu autour du homard. L'Atelier Windsor est ouvert du lundi au dimanche, de 12h à 14h pour le déjeuner et de 19h à 21.30h pour le dîner.



## Casa Mexicana

1, route d'Ettelbruck  
L-9160 Ingeldorf  
Tél. : 28 11 87  
Casamexicana.lu

Entre Ettelbruck et Diekirch se trouve depuis peu un restaurant mexicain, dans la maison de l'ancienne Brasserie Majerus. A la carte (qui est en fait le set de table) on trouve des Enchiladas (tortillas de maïs recouvertes de salsa), des Fajitas (tortillas de farine accompagnés de salade), des Burritos (tortillas de farine avec Cheddar) ou encore des Quesadillas (tortillas de farine garnies et grillées). A chaque fois on a le choix entre plusieurs garnitures comme du poulet, du bœuf ou encore en version végétarienne et il est possible de commander en accompagnement des frites, des patates douces ou de la salade. Parmi les spécialités de la



maison signalons la Tostada de saumon, le poulet grillé avec sauce mexicaine à base de chocolat et le Chipotle Burger, 100% bœuf. Mais un restaurant mexicain ne serait pas authentique s'il n'y avait pas les boissons qui vont avec. Les Margaritas sont préparées de trois façons différentes et la maison annonce 65 sortes de Tequilas



et Mezcal différents. Nous n'avons pas pu tous les tester mais sachez qu'il est possible de commander un « Tequila Tasting » composé de trois verres à 4cl. Le restaurant Casa Mexicana est ouvert sept jours sur sept. Plus d'infos sur le site Internet et sur la page Facebook.



**L'INSPIRATION VOUS ATTEND!**

SATELLIET CATALOGUE 2019

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

WWW.SATELLIET.NET  
indoor | outdoor | furniture

## Victorine Cuisine Urbaine

**Pascal Brasseur**

**Centre commercial Auchan - Cloche d'Or**

**Luxembourg**

[www.victorine.lu](http://www.victorine.lu)

Après avoir présidé des établissements comme l'Autre traiteur, Wengé ou Cocottes, Pascal Brasseur poursuit son engagement en faveur d'une alimentation saine avec Victorine

Le premier établissement a ouvert dans la rue des Bains en 2018, suivi par un deuxième restaurant rue de Strasbourg.

Ce troisième Victorine vient d'ouvrir dans le nouvel Auchan situé dans le quartier Cloche d'or de Luxembourg-ville. Le midi, le restaurant est un «fast good» dans lequel on savoure un fresh spring roll, une salade, un wrap, un plat en bocal ou une tarte. L'ensemble des recettes tient compte des différents régimes avec 70% des préparations qui sont végétariennes.



Les produits de la carte sont « fait maison » avec une recherche constante de saveurs aussi originales que joyeuses, le tout dans le respect d'un équilibre alimentaire. Et parce que la vie urbaine ne laisse parfois que peu de temps pour la confection de repas sain chez soi, Victorine a pensé à des plats à emporter, des « prêts à réchauffer » pour le dîner ou le weekend.

Les aliments sont fabriqués à proximité dans le respect des modes de productions durables et principalement issus de l'agriculture biologique. Ainsi, Victorine n'utilise que des emballages recyclables ou réutilisables et les invendus sont remis quotidiennement à la Croix rouge, Abri-cœur, Caritas & Inter-action.



## Dimmi Si Ristorante

**41, avenue François Clement L-5612 Mondorf-les-Bains Tél. : 26 67 02 62**

Après Esch-Belval, Merch et Niederkorn, un quatrième Dimmi Si vient d'ouvrir à Mondorf. Nous avons affaire ici à un restaurant-pizzeria dans un bâtiment nouveau et lumineux. Le cadre est réussi avec à la fois une touche de modernité et un aspect chaleureux.

Comme on peut le lire sur le site Internet des établissements du groupe, le concept de Dimmi Si s'inspire d'un savoir-vivre reflétant et revisitant tout le charme des vieilles villes d'Italie. A la carte on retrouve bien entendu un grand choix en pizzas.

S'il y a 250 ans, les boulangers de Naples ont inventé cette recette simpliste, composée d'une fine couche de pâte sur laquelle ils mettaient divers ingrédients peu onéreux, le style a entre-temps bien évolué et aujourd'hui on en

trouve pour tous les goûts.

Le restaurant propose aussi un grand choix en pâtes, que ce soient les recettes classiques (spaghettis bolognese, penne all'arrabiata,...) les recettes gratinées (lasagna, macheroni alla siciliana,...) ou les recettes spéciales. Retenons ici les Spaghettoni Dimmi Si qui sont des pâtes fraîches aux champignons des bois, asperges vertes et lamelles de Parmesan.

Sur la carte on trouve bien entendu aussi un grand choix en antipasti, risotti, poissons, viandes et desserts.

Soulignons aussi le bon choix en vins. La cave à vins est exposée derrière des vitrines, visibles depuis la salle ce qui souligne l'intérêt de la maison pour les belles bouteilles. Le restaurant dispose aussi d'une grande terrasse devant la porte.





**PROSYS**  
COMPUTERS & SOFTWARE

RESTAURANT | GASTRONOMIE | BAR

N°1  
DES CAISSES  
ENREGISTREUSES  
AU LUXEMBOURG



solution **complète**

## RESTAURANT COMPUTER SYSTEM

Le plus puissant logiciel horeca existant au Luxembourg.

Sur le marché depuis plus de 38 ans, nous sommes leader dans la fourniture et l'intégration de solutions complètes dans les domaines de la gestion de restaurants, d'hôtels et de Système de Caisse PC.



**GAGNEZ UN TEMPS  
PRÉCIEUX**



**AUGMENTEZ VOTRE  
CHIFFRE D'AFFAIRE**



**SIMPLIFIEZ VOS TÂCHES  
QUOTIDIENNES**



3 RUE NICOLAS GLESENER  
L-6131 JUNGLINSTER - LUXEMBOURG  
T +352 460311 | M CONTACT@PROSYS.LU

[www.prosys.lu](http://www.prosys.lu)

[facebook/prosyslux](https://facebook.com/prosyslux)

[contact@prosys.lu](mailto:contact@prosys.lu)

46 03 11

## La Petite Auberge

Manuel Cunha & Ana Figueiredo

1-3, rue Aessen

L-4411 Soleuvre

Tél. : 59 44 80



La Petite Auberge à Soleuvre vient d'être reprise par Manuel Cunha et Ana Figueiredo. Le jeune couple qui exploite aussi l'Espace Gourmand à Foetz offre ici un cadre élégant avec une salle de restaurant située dans un ancien corps de ferme. Il y a assez d'espace pour une quarantaine de personnes même si les responsables préfèrent limiter à trente pour garantir une parfaite qualité. A noter que le lieu se prête bien aussi pour des groupes.

A la carte on retrouve des plats gastronomiques avec par exemple des Médallions de lotte à l'Armoricaine, un Filet de bar grillé avec Caponata aux olives, un Ris de veau laqué avec confit de carottes au gingembre ou tout simplement un Pavé de filet de bœuf sauce Béarnaise. La maison propose aussi un menu "La Petite Auberge" servi en cinq services pour 49,50 euros et en semaine à midi il est possible de profiter d'un menu entrée-dessert pour 23,90 euros.

Le restaurant est fermé le dimanche et le lundi. Un grand parking en face de l'établissement est à la disposition des clients.

## Restaurant-Brasserie « Op der Plaz »,

Ben Lomel

4, rue de Tétange L-3672 Kayl

Tél. : 26 56 06 18

[www.opderplaz.lu](http://www.opderplaz.lu)



Ben Lomel (photo à droite) vient de reprendre le Restaurant Brasserie Op der Plaz au centre de Kayl. Avec le soutien de son père Petz qui possède le Café Rond Point juste à côté, il propose des plats de brasserie classiques avec de nombreuses préparations luxembourgeoises. A la carte on trouve par exemple une entrecôte de bœuf, un rumsteak de cheval, une Feierstengszalot ou encore des Kniddelen (quenelles de farine).

Parmi les spécialités de la maison signalons les pierrades, les raclettes et les fondues. Le restaurant Op der Plaz propose aussi un menu du jour et pour les belles journées estivales il est possible de profiter de la terrasse.

Fermé lundi et mercredi soir ainsi que mardi toute la journée. Plus d'infos sur la page Facebook de l'établissement.



Pour trouver un bistrot de qualité

[www.wellkomm.lu](http://www.wellkomm.lu)



## 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](mailto:commercial.lux@six-payment-services.com).

[worldline.com](http://worldline.com)  
[six-payment-services.com](http://six-payment-services.com)

RAK PORCELAIN EUROPE TOUJOURS DÉSIREUSE DE SOUTENIR LA FILIÈRE ET LES TALENTS DE DEMAIN SOUTIEN L'ÉCOLE CULINARY ARTS ACADEMY EN SUISSE, INTÉGRÉE AU GROUPE DE FORMATION SWISS EDUCATION GROUP.

# L'APICIUS FORME LES TALENTS DE DEMAIN

L'école Culinary Arts Academy, en Suisse, vient en effet d'inaugurer un bâtiment emblématique consacré à tous les apprentissages. Ce sont 1570 m<sup>2</sup> qui accueillent les futurs diplômés.

Installé sur le campus Cesar Ritz, au Bouveret, l'Apicius s'élève sur 6 niveaux avec, pour chacun, une spécialisation ouvrant sur des techniques culinaires



particulières. Pour Florent Rondez, CEO du groupe de formation Swiss Education Group (SEG), cette construction prend tout son sens, car elle permet de dispenser des apprentissages toujours plus avancés.

« L'immeuble compte 7 cuisines et deux restaurants. Il nous permet de former simultanément 120 étudiants, répartis sur tous les étages. »



## Plusieurs cuisines pour diversifier les connaissances

Le bâtiment a été conçu pour développer l'ensemble des connaissances culinaires, à commencer par les nouvelles techniques. En cela, chaque espace correspond à une étude spécifique. « Ce choix nous permet d'être beaucoup plus pointus en formant sur des thèmes précis, entourés d'ustensiles et d'équipements adaptés », indique Florent Rondez. « Chaque cuisine présente ainsi un objectif précis d'apprentissage, tout en s'adaptant au niveau de l'étudiant. »

Le fumet de poisson ou le travail à la flamme n'ont plus de secret pour les étudiants, avec la mise à disposition de pianos et appareils professionnels dédiés à ces usages. Pour aboutir à cette conception, l'école a développé des partenariats avec des entreprises de renom et de grands chefs qui viennent régulièrement transmettre leur savoir-faire.

## La vaisselle un atout majeur

RAK Porcelain a tenu à figurer parmi les mécènes qui ont rendu possible la réalisation de ce projet. L'entreprise tient un rôle particulier dans ce nouvel ensemble en fournissant la vaisselle nécessaire à la dégustation et à la présentation des plats.

La cuisine Chef Table, située au 4<sup>e</sup> étage de l'Apicius, bénéficie d'un service de vaisselle complet pour servir les préparations des étudiants encadrés par un grand nom de la restauration : le chef Franck Giovannini. L'occasion de présenter élégamment des mets d'exception, comme le rappelle Florent Rondez : « Cuisiner est une chose, mais la présentation au client est tout aussi essentielle. »

Cette alliance est également à double sens. Si elle permet à l'école de mettre en valeur les recettes, elle offre à RAK Porcelain un laboratoire à taille réelle pour tester ses nouvelles créations. « Cela nous donne aussi l'opportunité d'utiliser les nouvelles séries disponibles, avec des formes et designs variés. »

## Des projets tournés vers l'international

Accueillant aujourd'hui des étudiants de toutes les nationalités venus se former aux arts culinaires européens, l'école devrait demain dépasser les frontières avec l'ouverture de campus à l'étranger. « Cela permettra à tous de découvrir les produits locaux, d'aller sur les marchés et d'apprendre les méthodes de cuisson de chaque région du monde. »

# Une soirée des professionnels ornée d'une végétation tropicale à l'EHTL



Lex Delles, Michel Lanners et Claude Peiffer

Comme le veut la tradition, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme a organisé en date du 14 mai 2019 sa soirée des professionnels du métier. Le directeur, Michel Lanners a tenu à adresser ses vifs remerciements aux sponsors et partenaires de l'EHTL au restaurant gastronomique de l'école transformé à cette occasion en un jardin tropical animé, chaleureux et convivial. Cette soirée fut une fois de plus l'opportunité pour les élèves de mettre en pratique leurs acquis et savoir-faire dans un lieu d'expérience « grandeur nature ».

Dans son allocution, Michel Lanners a souligné l'importance de la coopération avec les différents acteurs du monde de l'HORECA. Il a également esquissé le développement institutionnel de l'EHTL consistant à élargir depuis la rentrée scolaire de cette année l'offre de formations initiales à l'EHTL et profité de cette occasion pour faire un rapide tour d'horizon relatif aux projets en cours.

Par ailleurs, l'EHTL était particulièrement fier d'accueillir le Ministre des Classes moyennes et du Tourisme, Lex Delles. Le Ministre a saisi cette occasion pour mettre en exergue l'importance de la formation initiale et continue dans les domaines de l'HORECA. Il a tenu à féliciter l'EHTL pour son engagement et surtout pour avoir au bon moment augmenté l'offre en formations initiales. Lex Delles s'est engagé à assurer une bonne collaboration entre son département ministériel et l'EHTL pour faire évoluer d'une part l'école dans ses missions et attributions mais aussi le domaine de l'HORECA dans tous les sens du terme.

Pour clôturer cette formidable soirée, le directeur de l'EHTL et le Ministre ont eu l'honneur de décerner pour la seconde fois un «Award of excellence» à Monsieur Claude Peiffer, Managing Director de la société RAK et ancien élève de l'EHTL et récompensant ainsi une personne au parcours professionnel sans faute et ambassadrice de notre pays à l'étranger. Michel Lanners a en guise de conclusion tenu à remercier les nombreux invités de marque ayant honoré par leur présence cette soirée ainsi que le second lauréat de cette merveilleuse et unique récompense.



## Formation professionnelle continue à l'EHTL

### Les pâtes levées, brioches et petits pains



Un cours de perfectionnement s'est déroulé les 4 et 5 juin 2019, sous la direction de M. Augusto Goncalves et de M. Ronny Thill, professeurs de pâtisserie à l'EHTL. L'objectif était de permettre aux professionnels de mieux gérer la fabrication des produits à pâte levée.

L'apprentissage s'est fait notamment grâce à la réalisation d'un large éventail de pains spéciaux, de brioches et tartes. À l'issue de la formation, les participants maîtrisaient les différentes élaborations et étaient en mesure de les adapter, mais aussi de les décliner à volonté selon le concept, la clientèle et le style de restaurant auxquels elles sont destinées.

Par intérêt personnel et pour souligner l'importance de la formation continue, Alain Rix, président de l'HORESCA, n'a pas hésité à mettre la main à la pâte en participant à ces deux jours de formation. Il a ainsi pu approfondir ses connaissances en la matière et assouvir son penchant pour les mets sucrés

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

L'offre complète de formation professionnelle continue est disponible sur [www.ehtl.lu](http://www.ehtl.lu).

# La Chambre de Commerce s'engage pour une offre de formation qualitative

La Chambre de Commerce a donné rendez-vous au Lycée Technique de Bonnevoie (LTB) pour parler formation.

Rappelons qu'elle gère 2.000 contrats d'apprentissage et sous l'enseigne House of Training plus de 23.000 inscriptions en formation continue certifiante

La Chambre de Commerce a toujours plaidé en faveur d'un enseignement qui tienne compte des besoins de l'économie et des exigences du monde du travail, tout en favorisant le développement d'un comportement autonome et responsable, voire l'émergence d'un certain esprit d'entreprendre et de compétences entrepreneuriales auprès des jeunes. Pour éveiller ceux-ci à la réalité du monde économique et des entreprises, l'institution anime régulièrement des ateliers Relation Ecole-Entreprise.

Luc Frieden, Président de la Chambre de Commerce, a rappelé les grands objectifs que la Chambre de Commerce s'est fixés pour agir en faveur de la formation.

Après cette introduction, Valérie Massin, Vice-Présidente et Présidente de la Commission Formation de la Chambre de Commerce, est revenue de façon plus détaillée sur les actions visant à promouvoir l'entrepreneuriat et à soutenir la reconversion professionnelle. En ce qui concerne les actions en faveur de l'accès à l'emploi ou la reconversion professionnelle, la Chambre de Commerce met particulièrement l'accent sur les jeunes avec le programme Fit4jobstart, mis au point avec l'Adem.



De gauche à droite : Luc Henzig, Directeur Formation de la Chambre de Commerce, Valérie Massin, Vice-présidente de la Chambre de Commerce, Présidente de la Commission Formation, Luc Frieden, Président de la Chambre de Commerce, Carlo Thelen, Directeur Général de la Chambre de Commerce

## Les nouveautés 2019/2020

Luc Henzig, Directeur Formation de la Chambre de Commerce a annoncé les nouveautés en cours ou à venir. La nouvelle structuration de l'offre de formation, en 4 catégories (formations entrepreneuriales et pour les dirigeants d'entreprise, formations en relation avec les activités transversales pour toute l'entreprise, formations sectorielles et développement personnel) et 19 domaines, annoncée l'an dernier est désormais opérationnelle. L'offre de formation se fait dès à présent sur la base d'une approche par profil professionnel/thématique. Cette structuration permet de donner un contexte et une perspective de parcours de formation à tout apprenant. L'idée est d'identifier clairement, dans une première étape, les compétences (connaissances, capacités, attitudes) nécessaires à l'exercice d'une profession pour proposer, dans une deuxième étape, une formation taillée sur mesure pour l'acquisition des compétences identifiées. L'autre source de nouveautés est la volonté de digitaliser aussi bien les formations elles-mêmes que les démarches administratives qui les accompagnent.

Dans cette optique, la Chambre de Commerce a lancé le LOOC, Luxembourg Open Online Courses, plateforme d'e-learning développée en partenariat avec FUN-Mooc (France Université Numérique) et qui offre la possibilité d'héberger en marque blanche toute formation e-learning proposée par les acteurs luxembourgeois de la formation continue.

Par ailleurs, le site Internet de la House of Training a été entièrement revu, de manière à faciliter aux personnes intéressées les recherches parmi les 800 offres de formations disponibles. De manière à simplifier les démarches des équipes RH dans les entreprises, la Chambre de Commerce a mis au point le Corporate Vocational Training Portal, outil facilitant à la fois l'élaboration d'un plan de développement personnel pour les employés et la gestion administrative des formations pour les personnels des équipes RH. Enfin, dans l'optique de proposer un parcours de formation complet, la Chambre de Commerce a considérablement étoffé son offre de formation continue diplômante en signant plusieurs partenariats avec des structures internationales. [www.cc.lu](http://www.cc.lu), [www.houseoftraining.lu](http://www.houseoftraining.lu), [www.isec.lu](http://www.isec.lu) et [www.winwin.lu](http://www.winwin.lu)



Vendu dans 22 pays

**Interface**  
dsp  
Caisse enregistreuse - Informatique - Consulting  
**CERTIFIE MINISTERE DES FINANCES**



TOUT CE QUE LES AUTRES  
NE FONT PAS.



**UN  
TILL**

[WWW.DSP-INTERFACE.LU](http://WWW.DSP-INTERFACE.LU)




**BERTAROSE**

**BERTANI**



34, ZA.E.R. Op der Hël, L-9809 Hosingen  
Tél. 99 80 81 - 1 • Fax. 99 80 81 - 81  
lecellier@bheintz.lu  
[www.boissonsheintz.lu](http://www.boissonsheintz.lu)



**HOTEL & RESTAURANT  
MANAGEMENT SOLUTIONS**

Développé avec la collaboration étroite de nombreux hôteliers, Nestor est utilisé actuellement dans plus de 150 établissements en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg

**NOUVEAU**  
fiche d'hébergement électronique & interface PROTEL

4a, op der Haart  
L-9999 WEMPERHARDT  
Tél: +352 26 95 76 75  
Fax: +352 26 95 76 77  
E-mail: info@it4all.lu



[www.it4all.lu](http://www.it4all.lu)

**IT 4 ALL**  
by skylineNetworkservices



# Riesling

Ce mois-ci, les membres de l'Association  
Sur les coteaux du Palmberg à Ahn,

## Clos de Rochers 2010



La robe est de couleur jaune paille aux reflets verdâtres et les larmes sont nombreuses. Le nez d'intensité modérée, donne une impression de sucrosité avec des arômes de pêches, poires et agrumes comme pamplemousse

L'attaque en bouche est franche et vive avec une belle acidité apportant une fraîcheur agréable. La finale sur une note de citron vert Yuzu est belle et longue. Nous recommandons de carafier ce vin qui est représentatif du millésime. Accord parfait sur un Tartare de Saint-Jacques au Yuzu.

## Clos des rochers 2016



Aucun défaut à la robe qui est de couleur jaune-vert clair aux reflets brillants. Le nez plutôt minéral rappelle le citron, ce qui est typique pour le cépage riesling. Un bouquet agréable qui invite à la dégustation. En bouche, l'attaque est franche et bien équilibrée. On retrouve les arômes du nez avec le pamplemousse et le citron vert. A boire maintenant même si on peut le conserver encore trois ans minimum. Il sera parfait sur une sole grillée au beurre maître d'hôtel.

## Alice Hartmann 2014



Une couleur jaune à la robe avec des reflets dorés et un disque moyen. Le bouquet évoque le citron Yuzu et le pamplemousse. Un nez ouvert qui après aération gagne en intensité avec de l'abricot et du citron. Une belle minéralité avec des notes d'hydrocarbure et de safran qui ressortent bien. L'attaque en bouche est volumineuse. On retrouve les arômes du nez. Ce vin est équilibré même si la fin de bouche nous paraît un peu courte. A essayer sur une courgette rôtie au thym.

# de Ahn Palmberg

ation luxembourgeoise des sommeliers se sont déplacés dans le vignoble.  
ils ont pu déguster quelques Riesling qui dans ces régions sont réputés.

## Clos mon vieux Moulin 2014



Une robe de moyenne intensité aux reflets dorés avec des larmes régulières et nombreuses. Le nez, bien net est expressif sur le fruit jaune avec légère maturation. A l'aération, s'y ajoute le citron confit, le gingembre, et la pomme Royal Gala. Un bouquet complexe avec aussi une touche légèrement lactique. La bouche est franche avec une belle acidité, suivie d'un léger sucre résiduel. L'alcool plutôt soyeux est bien intégré ce qui rend la vin équilibré. En finale ressort une touche herbacée. A déguster sur un Saint-Pierre nappé d'une sauce indienne au curry.

## Aly Duhr 2015



Une couleur jaune pâle à la robe avec des reflets dorés et peu de larmes. Le nez est expressif et fruité avec des notes d'agrumes et une touche exotique qui rappelle l'ananas et le citron vert. Attaque vive en bouche avec un bel équilibre. L'acidité est moyenne. A déguster sur un émietté de tourteaux à la pomme granny-smith.

## Aly Duhr 2017



Un vin de couleur jaune paille aux reflets verts. La robe est limpide et bien brillante avec un disque moyen. Le nez très aromatique, rappelle les fruits blancs comme la poire et la pêche avec aussi une touche de mangue. Un bouquet gourmand et plaisant qui possède une pointe de minéralité. Attaque franche et vive en bouche avec une pointe d'amertume qui est bien intégrée. Les arômes de citron vert en finale en font un vin dynamique et long. A conseiller sur une choucroute du terroir.

## Berna 2017



La robe est de couleur jaune pâle aux reflets brillants. Les larmes sont fines et nombreuses. Au nez, nous apprécions la minéralité du vin avec aussi des notes de pêche blanche. A l'aération, il gagne en complexité avec des agrumes et une touche florale qui rappelle le jasmin. Belle attaque en bouche avec une acidité bien présente. Nous retrouvons les arômes du nez. L'acidité bien fraîche lui donne une longueur en finale remarquable. Un vin que l'on peut garder encore cinq ans sans problèmes. Il sera parfait sur des sushis et makis japonais.

## Berna 2018



Une robe d'intensité moyenne aux reflets verdâtres. Le bouquet est expressif sur le citron vert, la pomme verte avec aussi une pointe épicée qui rappelle le poivre vert. Un nez gourmand. L'attaque en bouche est franche avec une belle acidité. L'alcool étant bien intégré, ce vin peut être qualifié de rond et gourmand avec une touche crémeuse. En finale ressort le citron, la pomme verte et le pamplemousse. A boire sur un bar grillé.

## Alice Hartmann 2018



Une robe de couleur jaune claire aux nuances dorées. Le disque est moyen et les larmes sont épaisses. Le nez, dominé par le citron est bien expressif. A l'aération ressort la pêche avec aussi une pointe de minéralité. La bouche est marquée par une attaque franche et un beau volume. Le milieu est bien équilibré et en retro-olfaction ressortent des arômes exotiques avec de citron, de l'ananas et de la pomme. La finale est agréable avec une belle acidité. Ce vin possède un bon potentiel de garde. A essayer sur une carpaccio de poulpe à la sauce vierge.

## Clos mon vieux Moulin 2018



La robe de couleur jaune-verte est limpide et bien brillante. Le premier nez est marquée par les fruits blancs. Après aération, il gagne en intensité avec de la pêche blanche, du fenouil, et de l'anis. L'attaque en bouche est élégante avec une belle structure. Un vin ample et puissant sur une finale citronnée et minérale. On peut le garder en cave encore quelques années. Nous le conseillons sur un turbot à la sauce mousseline.



# L'ACRYLAMIDE dans les pommes de terre et pommes de terre

L'acrylamide se forme lors de la cuisson (friture, rôtissage) à haute température et faible humidité. Les produits concernés sont principalement les aliments riches en amidon, comme les produits à base de pomme de terre (frites, chips) et produits à base de céréales (biscuits, biscottes, toasts, céréales petit déjeuner, pain et pizzas).

D'autres produits, comme le café, les substituts du café (ex. chicorée) peuvent également contenir de l'acrylamide.

## Formation de l'acrylamide lors de la cuisson

Lors de la cuisson, l'eau, le sucre et les acides aminés (ex. asparagine) qui sont naturellement présents dans les denrées alimentaires, se combinent pour créer les couleurs, les arômes et les goûts des produits finis (réaction de Maillard).

En même temps, les denrées alimentaires se brunissent et l'acrylamide est formée.

## Risques pour le consommateur

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a signalé en 2005 et confirmé en 2015, que l'acrylamide est une substance cancérigène et génotoxique (c'est-à-dire qu'elle peut provoquer des cancers et endommager l'ADN, le matériel génétique des cellules) et que les niveaux actuels d'exposition à l'acrylamide suscitent des préoccupations en ce qui concerne les effets cancérigènes pour tous les groupes d'âge.

Les conditions d'exposition peuvent donner lieu à un accroissement probable du risque cancérigène pour l'homme. D'autre part, d'après le IARC (International Agency for Research on Cancer), l'acrylamide est classé en groupe 2A, « probablement cancérigène », ce qui signifie que les indices de caractère cancérigène sont limités chez l'homme mais suffisants chez l'animal, sans toutefois que l'on connaisse encore le mécanisme exact de la toxicité.

*Le règlement (EU) 2017/2158 de la commission européenne du 20 novembre 2017 applicable depuis le 11 avril 2018 établit des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires et exige des exploitants du secteur alimentaire (ESA) qu'ils appliquent des mesures obligatoires, proportionnées à la taille et à la nature de leur établissement, afin de réduire la présence de cette substance cancérigène, mais contribue également à sensibiliser l'opinion publique à la manière d'éviter l'exposition de ladite substance, qui est aussi souvent liée à la cuisine domestique.*

Source :  
<http://www.securite-alimentaire.public.lu>

# Produits à base de céréales

## Veillez à la propreté de votre friteuse!

### 1. Le bon choix de l'huile:

Un compromis entre les propriétés nutritionnelles et la stabilité de la matière grasse.

### 2. La température de l'huile ou de la graisse de friture:

La friteuse doit être équipée d'un thermostat fiable. Température maximale conseillée 175°C.

#### Remarques :

Dorer les aliments et ne pas carboniser !

Une température trop élevée peut engendrer la formation de produits chimiques nocifs.

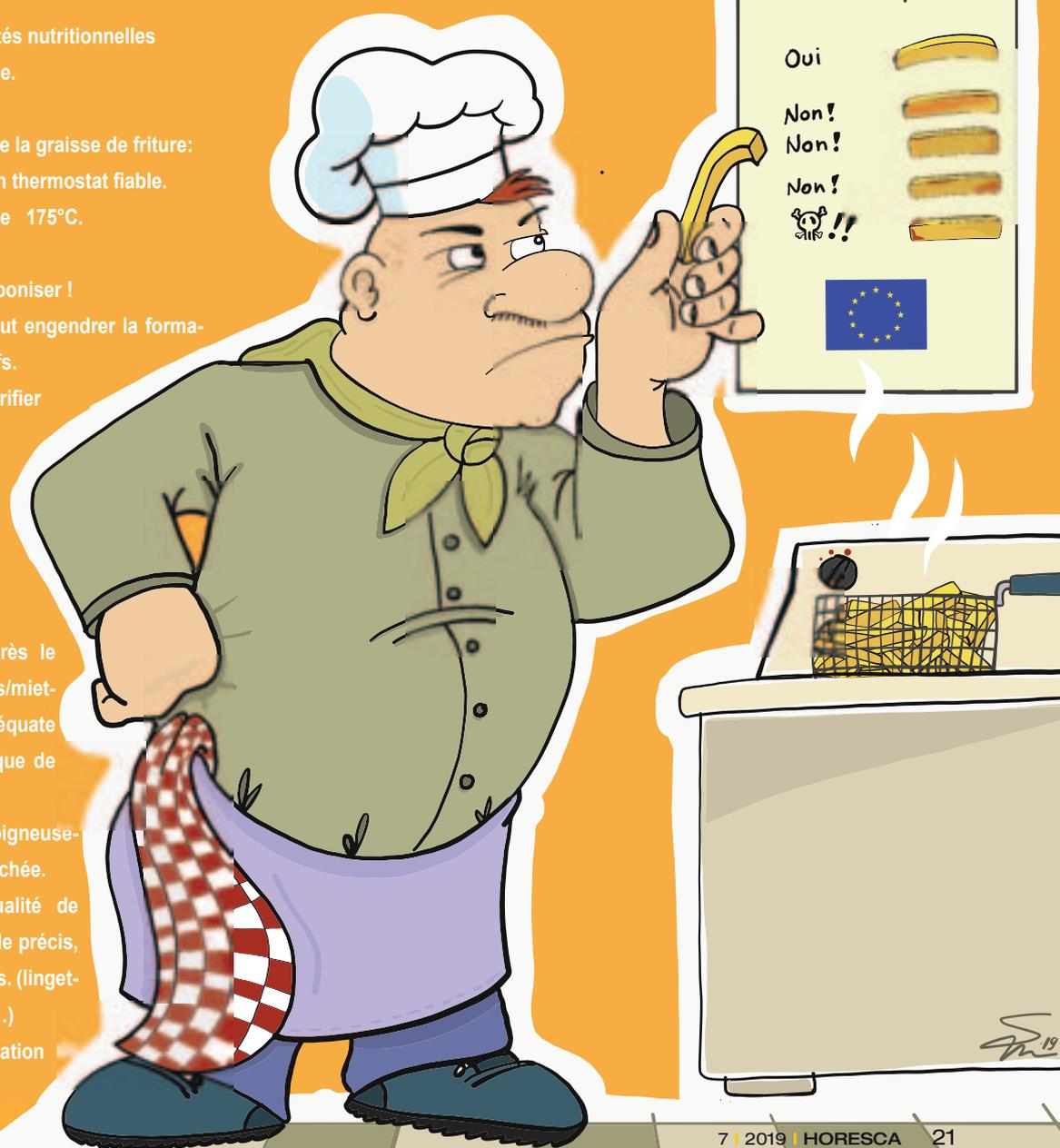
Afin de s'assurer, il faut donc vérifier régulièrement la température de l'huile en utilisant un thermomètre externe.

### 3. Utilisez une friteuse bien propre:

Filter régulièrement l'huile après le service pour limiter les particules/miettes. Veiller à une température adéquate permettant un filtrage sans risque de brûlure.

La cuve de friture doit être soigneusement nettoyée et entièrement séchée. Contrôler régulièrement la qualité de l'huile. Pour effectuer un contrôle précis, il existe des systèmes appropriés. (lingette-test, testeurs électroniques, ...)

Signes d'huile usagée : Formation mousse et de fumé en dessous de 175°C. Goût de rance...





Documenter les mesures de contrôle et les changements d'huile.

Remarque : Vider, nettoyer et couvrir les friteuses non-utilisées

4. Utilisez des friteuses distinctes pour différents aliments comme par exemple le poisson, les pommes de terre, la viande et les légumes. Ceci afin d'éviter les mauvais goûts ou les contaminations croisées par des allergènes...

### La qualité de l'huile/ graisse de friture baisse en fonction :

- du temps et de la température d'utilisation,
- de la quantité et du type de produits frits.
- la quantité d'eau entourant les aliments (aliments givrés,...)

#### Conseils généraux

- Réglez la température à 175°C au moment de l'utilisation. Ne chauffez pas la friteuse plus que nécessaire et baissez la température pendant des pauses plus longues.
- Séchez les aliments humides avant de les frire.
- Évitez de frire des aliments assaisonnés.
- Remplissez et secouez le panier en dehors de la friteuse afin d'éviter la chute de particules/miettes et de glace dans l'huile chaude.

Remarque : Le ratio aliment/huile ne devrait pas dépasser 1/10



### Recommandations pour la préparation des pommes frites « fait maison »

#### Choix des pommes de terre :

- les pommes de terre marquées « pour frites ».
- Elles contiennent généralement moins de sucre, dès lors moins d'acrylamide peut se former lors de la friture.

#### Stockage des pommes de terre :

- l'idéal est un lieu sombre avec une température ne descendant pas sous 6°C (cave).

#### Temps de conservation :

- Les pommes de terre conservées depuis longtemps contiennent plus de sucre - choisir donc de préférence des pommes de terre aussi fraîches que possible.

#### Température de cuisson :

- Cuire les frites à une température maximale de 175°C (et jusqu'à l'obtention d'une cou-

leur jaune dorée). Plus les frites sont brunes, plus elles contiennent de l'acrylamide.

N.B. Une température de cuisson trop basse (< 160°C augmente la teneur en graisses des frites ; la première cuisson peut cependant s'effectuer à une température inférieure (jusqu'à 160°C)).

#### Préparation des frites :

- afin d'évacuer une partie du sucre dans l'eau avant la cuisson, tremper les frites coupées quelques minutes dans l'eau chaude (ou blanchissement).

#### Coupage des frites :

- les frites coupées plus épaisses contiennent moins d'acrylamide grâce à l'effet surface / volume.

# CENDRIERS

GRATUITS GRATIS  
ASCHENBECHER

- ▶ Cendriers disponibles gratuitement sur demande\*
- ▶ Gratis Aschenbecher auf Anfrage erhältlich\*



[gbezerga@landewyck.com](mailto:gbezerga@landewyck.com)



\*Dans la limite du stock disponible / Nur solange der Vorrat reicht

Présentation officielle de l'« Étude sur le développement à moyen terme de l'offre de l'hébergement t

# Dans quelle direction se dirige l'off

« Dans quelle direction se dirige l'offre d'hébergement de la Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise à moyen terme? », telle était la question clé de l'étude, qui a été présentée au centre touristique Heringer Millen en présence de Monsieur Romain Schneider, ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, et de Monsieur Lex Delles, ministre du Tourisme et des Classes moyennes.

L'étude a été réalisée dans le cadre du projet LEADER du même nom et mise en œuvre par l'ORT Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise, en coopération avec le cabinet de conseil GO GET Consulting. L'idée de cette étude a émergé du fait que le nombre de nuitées dans la Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise augmente chaque année depuis 2012, mais qu'au cours des 20 dernières années, comme dans de nombreuses régions rurales qui vivent du tourisme de loisirs et du tourisme saisonnier, environ 50% des capacités d'hébergements ont disparues. L'objectif était d'obtenir un aperçu de la situation actuelle, permettant ainsi de définir plus précisément les déficits et les potentiels et de pouvoir élaborer des mesures appropriées.

« Par son approche ascendante et ses partenariats public-privé, LEADER réussit à mettre en œuvre des améliorations pour les habitants des zones rurales. Ainsi, le tourisme dans la

Région Mullerthal a pu générer une importante valeur ajoutée grâce aux projets LEADER innovants de ces dernières années », a souligné le ministre Romain Schneider dans son introduction.

Dans le cadre de cette étude, 92 entretiens ont été menés avec des exploitants d'hébergements touristiques, des représentants communaux, des experts et des représentants d'associations professionnelles. L'accent était mis sur les sujets suivants : le développement à moyen terme des capacités d'hébergement, la planification de la succession, la compétitivité et le potentiel de développement.

Les interviews ont révélé que dans toutes les catégories d'hébergements (hôtels, campings et appartements de vacances) de nombreux changements de génération sont imminents. Plus de 70% des fournisseurs d'hébergement régionaux doivent régler leur succession au cours des cinq prochaines années. Dans le contexte actuel d'une forte concurrence sur le marché du logement et du travail, ainsi que face à une rentabilité limitée, les entreprises dont la succession n'a pas encore été réglée jusqu'à présent sont particulièrement exposées aux fermetures. La perte des entreprises traditionnelles a bien plus qu'un impact purement économique, car elles incarnent l'image d'une région touristique classique qui s'est développée au fil des décennies.

L'étude montre de manière très détaillée qu'une succession d'entreprise est un processus à plusieurs niveaux qui exige du temps, des ressources et la volonté de discuter des acteurs. Outre les aspects financiers, juridiques, fiscaux et commerciaux, les aspects personnels et humains jouent un rôle crucial.



## DISCOVER 2019

Comme tous les ans, l'Office Régional du Tourisme Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise propose, de la mi juillet à la fin août, ses visites DISCOVER. Ce sont des visites ou randonnées guidées pour personnes individuelles où le guide se déplace même avec une seule personne.

Dans le domaine de la culture, on propose le château de Larochette le lundi, le château de Bourglinster et Echternach „classique“ le mardi, „Echternach Abbey Top Secret & Scriptorium“ le mercredi, la Basilique le jeudi et, de jeudi à dimanche, des visites guidées au château Renaissance à Beaufort.

Les tours en calèche avec cheval de trait ardennais ont lieu à Rosport, Beaufort et Larochette. A Echternach, on propose cette année trois sorties pour tous en calèche, autour du lac, dont la dernière aura lieu le 3 septembre. Pour les enfants, on recommande le Kimmfrächen Tour à Hëlt à Rosport (proposé jusqu'au 16 août), avec des surprises et rencontres de contes de fées sur le chemin parcouru (3,5 km). Les randonneurs et personnes qui aiment la géologie apprécieront la randonnée géologique proposée chaque samedi à Noumerleëën. Un enregistrement préalable est souhaitable, surtout pour les tours en calèche car les places sont limitées.

Pour commander votre dépliant DISCOVER 2019 comme pour tout autre renseignement, adressez-vous à l'adresse suivante : ORT Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise

Tel.: +352 72 04 57-1 info@mullerthal.lu www.mullerthal.lu www.mullerthal-trail.lu

ouristique dans la Région Mullerthal – Petite Suisse Luxembourgeoise »

# re d'hébergement du Mullerthal ?

Dans la région du Mullerthal, près de 20% du total des entreprises ont déjà réalisé une succession avec succès au cours des trois dernières années (7 hôtels, 6 campings et 5 appartements). Trois de ces exemples positifs ont été présentés au nom de tous les autres: l'hôtel Trail-Inn, les appartements du Berdorfer Eck et un nouveau projet de la famille Brimer à Grundhof.

Le ministre du Tourisme et des Classes moyennes Lex Delles souligne que des investissements dans les établissements d'hébergements sont déterminants afin que ceux-ci se développent constamment et s'adaptent aux attentes des clients. A cette fin, le ministère met à disposition une aide concrète : « Les aides étatiques doivent être adaptées aux besoins des petites et moyennes entreprises. Le ministère ne se limite donc pas au soutien financier de projets d'investissements et de modernisation, mais offre également des programmes comme Fit for Service ou Fit for Digital, visant à assister les entreprises dans l'amélioration de la qualité du service ou de les soutenir dans leurs projets de digitalisation. » Par ailleurs, le ministre accentue le fait que dans les années à venir de considérables efforts seront effectués, en étroite collaboration avec les ORT, LFT (Luxembourg for Tourism) et LCB (Luxembourg Convention Bureau), afin d'améliorer les conditions cadres pour le tourisme. « Nous avons par exemple prévu de créer une application digitale touristique, avec des services additionnels comme un outil de planification d'itinéraires pour cyclistes et randonneurs. Une meilleure offre de services au niveau national n'est pas uniquement bénéfique pour les touristes et résidents, mais également pour tous les acteurs du secteur touristique. »

## Entwicklung der regionalen Beherbergungskapazitäten Hotelübernachtungen pro Region 1996 - 2016



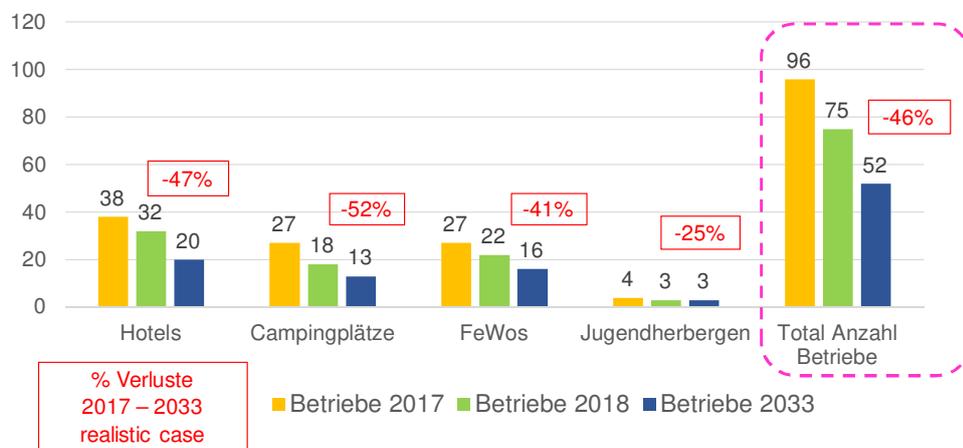
Hotelübernachtungen pro Region 1996 - 2016

Jahr	1996	1998	2000	2010	2011	2016	Merkmal in 2016	1996-2016 in %
Stadt Luxemburg	536 063	670 086	715 907	701 135	718 722	1 012 794	50%	50%
Zentrum ausser Stadt Lux.	87 899	150 683	186 799	153 794	217 563	210 457	17%	111%
Ardennen	107 949	150 620	142 348	95 177	117 845	151 362	8%	13%
Müllerthal PSL	104 816	136 486	96 523	53 756	11 052	61 381	4%	58%
Mosel	119 899	135 779	144 855	107 622	126 581	118 034	7%	9%
Terres Rouges	56 534	81 980	118 441	141 056	154 952	201 303	12%	256%

Grifik 9.2,  
[www.statec.lu](http://www.statec.lu),  
eigene Darstellung

Tabelle 9,  
[www.statec.lu](http://www.statec.lu),  
eigene Darstellung

## Entwicklung der regionalen Beherbergungskapazitäten Projektion Anzahl Betriebe 2017, 2018, 2033



# Regiôtels se mobilise sur

Créé il y a deux ans avec le soutien du Gouvernement luxembourgeois et avec l'encouragement de l'Horesca, Regiôtels avait comme mission première de soutenir les hôtels indépendants régionaux et Regiôtels a eu principalement comme premiers partenaires des hôtels situés dans le Mullerthal. Par la suite plusieurs établissements d'autres régions de notre pays ont rejoint le groupe. Depuis peu, on compte aussi des hôtels-partenaires en Allemagne dans la région frontalière de Rhénanie Palatinat (Rheinland Pfalz) et aussi en Belgique.



*L'équipe dans les nouveaux bureaux à Luxembourg*

L'équipe de Regiôtels soutient les hôteliers indépendants de petite et moyenne taille qui représentent la qualité et la culture de leurs régions. Ces derniers sont guidés à travers tout le processus commercial, comme la segmentation client, le prix, la présence en ligne, les ventes en direct, etc. L'équipe autour de Gregory Tugendhat possède une expérience internationale en

Europe et en Asie, et peut ainsi mettre à profit ce savoir-faire pour les hôtels partenaires.

Regiôtels a aussi embauché des personnes supplémentaires, notamment dans les domaines de la digitalisation et des ventes d'origine allemandes.

Nous nous sommes entretenus avec son fondateur Gregory Tugendhat pour connaître les derniers développements.



*Regiôtels représente 328 chambres au Luxembourg...*

*...et 734 au total.*

# la Grande Région

## Entretien avec **Gregory Tugendhat**, fondateur de Regiôtels

### Monsieur Tugendhat, quelles sont les raisons qui poussent un hôtelier à vous rejoindre ?

Il existe une variété de raisons pour lesquelles un hôtelier deviendrait notre partenaire : avoir plus de business, optimiser les tarifs de ses chambres, développer sa clientèle, ou encore accéder à de nouveaux outils technologiques pour améliorer la visibilité de l'hôtel et ses performances... et encore bien d'autres raisons. Mais un des principaux arguments pour nous rejoindre, que nous avons pu observer depuis notre création, est notamment lié à la possibilité de pouvoir tirer un maximum de profit des nouvelles technologies que les hôteliers ont à disposition ou souhaitent avoir. Nous sommes là pour les accompagner, et aussi les former, dans l'utilisation de ces outils, que nous pouvons fournir ou qu'ils ont déjà en interne. Ainsi se met progressivement en place une véritable relation de collaboration entre nos équipes et les leurs pour optimiser l'efficacité de travail de l'hôtelier et l'aider à mieux se focaliser sur son cœur de métier, celui de servir au mieux ses clients.



### Vous délaissez donc un peu notre pays...

Au contraire, nous restons attachés au Grand-Duché et souhaitons voir plus d'établissements nous rejoindre. Dans les prochaines semaines, nous allons proposer une nouvelle offre de partenariat qui ne sera plus basée sur une commission à la vente mais sur un taux fixe. Peut-être que cela dissipera certaines réticences. D'ailleurs nos nouveaux bureaux se trouvent à Luxembourg-ville ce qui souligne notre attachement au pays. Nous sommes également en train d'établir une plate forme qui combine «revenu-management» et ventes spécialement dédiées aux hôteliers régionaux, avec des commerciaux proactifs en Belgique, Allemagne et au Luxembourg. Ainsi, nous pourrions attirer encore plus de business en direct pour nos partenaires. Proposer une force de vente et un marketing internationaux pour des petits et moyens hôtels dans des régions rurales est un service clairement novateur qui n'existe nulle part ailleurs qu'à Luxembourg. Et Regiôtels met aussi à profit l'utilisation de technologies innovantes pour booster le tourisme régional. Nous faisons promotion de notre label, 'Made in Luxembourg' acquis fin 2018.

### Et vous arrivez à atteindre cet objectif ?

Oui. Nos hôteliers-partenaires ont vu des résultats conséquents deux années de suite, surtout pendant les périodes hors haute-saison sans devoir embaucher du personnel pour la vente. Les hôtels partenaires avec nous depuis le début de l'année ont vu une hausse de 20% de leur recette par chambre en moyenne (2018 comparé avec 2017), et ces mêmes propriétés ont vu en moyenne une hausse de 14% (premier semestre 2019 comparé avec premier semestre 2018). Il faut trouver une stratégie adaptée à chaque établissement en fonction de sa taille, de son emplacement et de ses points forts.

### Avez-vous assez d'hôtels dans votre portefeuille ?

En 2018, Regiôtels représentait 8 hôtels à Luxembourg. A l'heure actuelle ce sont 26 établissements d'hébergement. Nous nous sommes internationalisés avec une quinzaine d'hôtels en Allemagne et en Belgique. Mais nous ne souhaitons pas nous arrêter là car, avec toujours plus d'hôtels partenaires, nous pourrions aller encore plus loin dans la promotion et le développement des destinations touristiques de nos hôtels partenaires.

### Vous pensez donc que notre pays a du potentiel. Quels sont selon vous nos points forts ?

Le Luxembourg dispose d'un très grand potentiel. Le pays est idéalement situé et possède des atouts indéniables, notamment dans les domaines de la nature, de la gastronomie et du wellness. Il existe un véritable savoir-faire pour un accueil chaleureux.

Nous voyons un magnifique potentiel sur le marché allemand qui est très grand et où il faut encore mieux se faire connaître. Grâce à nos hôtels-partenaires situés en Allemagne, nous avons pu recruter une déléguée commerciale qui, depuis la ville de Coblenz, démarche le marché allemand pour nos hôtels partenaires ici au Luxembourg et ailleurs. Elle participe à une douzaine de foires commerciales et a noué de liens commerciaux avec de nombreux professionnels du tourisme. Elle y représente aussi les hôtels luxembourgeois, ce qui leur permet d'acquérir une clientèle supplémentaire. Tout le monde y est gagnant : une situation win-win.

# Wandern im Müllertal, ein echtes Erlebnis



Ein tolles Frühstück erwartete die Wanderfreunde der „Amicale des Anciens“ in der Heringer Mühle. Bevor die Gruppe den Weg durch das Müllertal aufnahm, erzählte der Hausherr, Roby Baden, noch viele interessante und spannende Geschichten rund um die Mühle. Vor nun etwas mehr als einem Jahr war auch die „Heringer Millen“ von den Unwettern und Überschwemmungen heimgesucht worden. Viele Schäden sind bereits behoben, doch bleibt noch das eine oder andere Problem zu lösen. So funktioniert der Aufzug im Gebäude immer noch nicht. Dadurch ist der Zugang für Besichtigung dieser touristischen Attraktion für Menschen mit eingeschränkter Mobilität nicht möglich. Aber viele Aktivitäten, wie Brotbacken mit Schülergruppen, Seminare oder Wanderungen sind wieder im InfoCenter buchbar. Lokale Spezialitäten werden den Touristen zum Kauf angeboten. Ebenfalls können sich Wanderer hier professionelles Equipment, wie z.B. Ferngläser, Wanderschuhe oder auch Kindertragerucksäcke für den Aufenthalt während des Urlaubs im Müllertal ausleihen.

In Begleitung von Jutta Kanstein, einer ortskundigen Führerin des ORT, ging es anschließend auf einem neu erschlossenen Weg an beeindruckenden Felsformationen vorbei an der „Schwarzen Ern“ entlang bis zur Kalktuffquelle und dem Schiessentümpel und hinein in den Marscherwald.

Während die Wanderer der Amicale über neu angelegte Wege und über auf Pfählen angelegte Holzbrücken gingen, wies Jutta Kanstein auf viele interessante Dinge hin, die man in der Natur entdecken kann. Neben unzähligen Sträuchern und Pflanzen sah die Gruppe auch einen schönen Steinpilz.

Die Strecke von etwa 10,2 km wurde in zwei Etappen zurückgelegt und mit einem leckeren Picknick im Wald aufgelockert. Neben Wurst- und Käsespezialitäten konnten auch verschiedene Marmeladen auf dem ofenfrischen Brot der „Heringer Millen“ probiert werden, ein wahrer Genuss für die Kenner des Fachs. Dazu wurde „Äpelschampes“ gereicht, ein Getränk, das keiner der Teilnehmer kannte, am Ende alle aber mit viel Lob kommentierten. Der „Schuedi“, ein himmlisches Gebäck, rundete gemeinsam mit einem lokalen Schnaps dieses tolle Picknick inmitten des Müllertals ab.

Am Nachmittag wurde die Reise durch die kleine Luxemburger Schweiz per Bus fortgesetzt. Als erstes Ziel stand die Girsterklaus Kapelle auf dem Programm, bevor es nach Echternach ging.

Der Tag im Müllertal fand seinen krönenden Abschluss in Grundhof im Hotel Brimer. Die Familie Brimer empfing die Amicalisten zum „Apéro“ auf der Terrasse und servierte danach ein leckeres Wandermenü im Restaurant des Hotels.



# 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



KNAF-BUCHLER s.à.r.l. succ. Hans A. Oeltges



## Le « Westeschgaart » - un re



Café Restaurant Jardin Wester - Westeschgaart - Prop. Jac. Schumann - Sturm, Luxembourg - Limpertsberg - vers 1930

« Siegfried von Westeschgaart, Siegfried pour les intimes, est un dandy luxembourgeois très célèbre depuis de nombreuses décennies dans les environs du Grand Théâtre de Luxembourg » apprend-on sur le site internet de la brasserie « Siegfried von Westeschgaart » ouverte sous cette enseigne en 2017. Seul, le beau dandy a en réalité de 172 ans !

### Nicolas Wester-Dumoulin – entrepreneur dandy ?

En fait, il s'agissait de Nicolas Wester-Dumoulin, propriétaire de l'Hôtel de l'Europe à l'Avenue de la Porte Neuve du temps de la forteresse. Jusqu'en 1867 la Porte Neuve représentait l'unique accès à la ville haute du côté de la plaine. Entrepreneur de cœur, cet aubergiste proposait dès 1860 à ses clients des navettes en « omnibus », soit par trois voitures à ressorts tirés par deux chevaux qui partaient en direction de la gare de Luxembourg, ouverte à la circulation six mois plus tôt. Il assurait également le service de messagerie en direction d'Echternach, ce qui explique peut-être la raison de l'apposition d'une boîte publique aux lettres à son Café « Westeschgaart » jusqu'en 1981.

### Le Westeschgaart remonte à 1847

Depuis 1847, Wester fut propriétaire, au glacis, d'un jardin comprenant une construction en bois qui pouvait être démontée en cas d'assaut de la forteresse. Le café-jardin se trouvait dans le rayon militaire, au pied du glacis « pelé à roc » et proche des chemins venant de Hollerich, de Rollingergrund, de Septfontaines et d'Eich qui se réunissaient

en un seul chemin pour entrer en ville par la Porte Neuve. Sa situation fut encore avantageuse en raison des foires mensuelles et de la Schueberfouer qui se tiennent à sa porte. Le « Jardin Wester » offrait au moment de la suppression de la forteresse un jardin avec jeu de quilles, une vaste cour et un Café-restaurant avec salle de danse. Des remises et un hangar en faisaient également partie également de la propriété. La maison proposait des plats journaliers chauds et froids servis à toute heure. Rapidement la maison se forgeait une solide réputation pour ses écrivisses et poissons.

3 mois après le Traité de Londres et un mois à peine avant le départ de la garnison, en 1867, Wester proposait son établissement en vente. Les soldats de la garnison auraient-ils compté parmi les meilleurs clients de l'établissement ? A défaut d'acquéreur trouvé en 1867, les héritiers de Nicolas Wester vendaient l'ensemble de ses propriétés et bien meubles en 1870 à leur frère Edouard Wester.

### La vie urbaine s'éclate

L'ouverture de la ville signifiait un nouveau style de vie. Les membres de la société de gymnastique fondaient le théâtre de la ville en 1869, quelques années plus tard, Adolphe Amberg lançait ses spectacles-variétés à la Villa Amberg (Villa Louvigny), Fritz Renquin allait ouvrir un cirque permanent, la société du Casino allait se former en 1880. Le « Westeschgaart » profitait de ce mouvement et agrandi et remit à neuf sa salle de spectacles en 1876. Elle offrait sa scène à des séances de magie, des soirées lyriques, des prestidigitateurs. Les artistes venaient de l'Alcazar, du Victoria Theatre de Londres, ou étaient des comiques ou chanteurs qui s'étaient produits devant des aristocrates italiens

# Rendez-vous depuis 172 ans !

ou allemands. Le traditionnel bal du dimanche fit partie de l'offre classique de l'établissement.

En 1877, le « Jardin Wester » comprit entretemps deux grandes salles de débit, dont une fut réservée au jeu de billard et la seconde, équipée d'un piano, à la danse et aux spectacles. La maison fut de construction récente. Le Dr Jean-Pierre Herriges-Wester acquit la propriété par vente publique entre héritiers. Herriges s'était lancé dans la politique où il se fit élire conseiller de la ville de Luxembourg. Homme engagé, il se fit condamner pour sa verve contre le conseiller Jean Joris. Herriges fut aussi à l'origine du monument érigé en honneur du capitaine Weydert au cimetière Notre-Dame. Weydert avait conçu la maquette historique de la forteresse de Luxembourg aujourd'hui exposée au Musée 3 Eechelen. Herriges soutint également le congrès des américanistes à Luxembourg, cette société savante qui étudiait les Etats-Unis. Une nouvelle ère commençait au Café avec l'assemblée générale des tailleurs en 1888, puis la vente publique régulière d'immeubles situés à proximité, au boulevard Joseph II, à l'avenue de la Faïencerie, autour de la rue Ermesinde. Peu à peu, le « Westeschgaart » ne se dressait, plus aux confins de la ville, mais à la jonction de celle-ci avec un quartier en émergence, non seulement démographique, mais également au niveau de la création d'établissements scolaires, l'ouverture de la foire – le raccordement au tram.

Les marchés, dont le « Pärdsmaat » et la Schueberfouer rythmaient la vie du « Westeschgaart ». On lit dans la presse que l'accueil des forains y fut particulièrement bien. Il ya eu des fêtes et des rixes jusque tard dans la nuit, mais aussi des moments solennels, comme la remise de médailles aux sapeurs pompiers de la ville Haute (1908). En 1909, le Dr Herriges, propriétaire de l'établissement avait invité le « Marzen's Edison Elektrisches Theater » pour donner des représentations de films produits à Paris, Londres, aux Etats-Unis respectivement à Luxembourg.

## Salle de ventes et galerie d'art

Pendant l'Entre-Deux-Guerres, la grande salle du Westeschgaart devint le lieu privilégié, non seule-

ment pour des ventes immobilières prestigieuses, mais aussi pour la vente aux enchères et d'exposition d'œuvres d'art. La « salle de vente » devint « le rendez-vous de tout ce que notre ville et le Grand-Duché comptent de gens de goût et d'amateurs de ces merveilles de l'Art oriental que sont les tapis d'orient ». (L'Indépendance luxembourgeoise, 9 juin 1924). La vente de biens meubles et d'antiquités trouva en cette salle bien équipée une clientèle au portefeuille feutré. Cette belle expérience se poursuit après les rénovations de 1929 et la reprise de l'établissement par Jacques Schumann. Si dans les années 1890, la bière de Diekirch avait séduit, les clients ce fut dès maintenant, que les Mousel Pilsen et l'Altmünster Urhell furent appréciés. Diekirch revint à la fin des années 1950.

## Initiateur de la quinzaine du vin luxembourgeois

L'orientation de l'établissement s'axait cependant de plus en plus sur la promotion du vin luxembourgeois et de la gastronomie autour d'un buffet froid, bien garni grâce au service de réfrigérateurs professionnels qui connaissaient une diffusion rapide. Jusqu'en 1932, les Jacques et Camille Schumann menaient leur projet en commun, l'un s'étant porté sur la restauration, le second sur la gestion d'un garage de voitures attenant la brasserie. A partir de 1938, le « Westeschgaart » fut géré par Jean Ferring-Schneider, qui instaura pendant la Schueberfouer les « Lëtzebuenger Wäindeeg » qui devinrent en 1947 la « Quinzaine du vin luxembourgeois ». Il offrait sa salle aux réunions et concerts d'harmonie à des championnats d'échecs. En 1938, il ouvrait ses locaux à une exposition des œuvres de l'artiste moderniste Jemp Michels, futur citoyen d'honneur de la ville de New York et directeur des Foires Internationales à Luxembourg. Le restaurateur Jean Ferring avait été un membre actif du « Wirtverband » SACOL avec lequel il organisait au « Westeschgaart » des formations pour apprendre à servir correctement des plats gastronomiques.

La propriété de 2,9 a de Jacques Schumann présentait en 1955 au rez-de-chaussée un café, une cuisine et buanderie, les sanitaires étaient logés



Le monument du Capitaine Weydert érigé à l'initiative d'un hôtelier. © Robert Philippart

dans la cour. L'étage comprenait sept chambres et deux salles de bains. 5 chambres mansardées se trouvaient sous les combles. En 1981, le bâtiment et le garage voisin furent remplacés par la « Résidence Schuman » en référence au père de l'Europe, Robert Schuman. La Brasserie « Westeschgaart » fut relayée par la brasserie « Siegfried von Westeschgaart » appartenant au groupe Concept Partners, soucieux de maintenir dans la mémoire collective le nom d'un établissement remontant à 1847.

## Robert L. Philippart



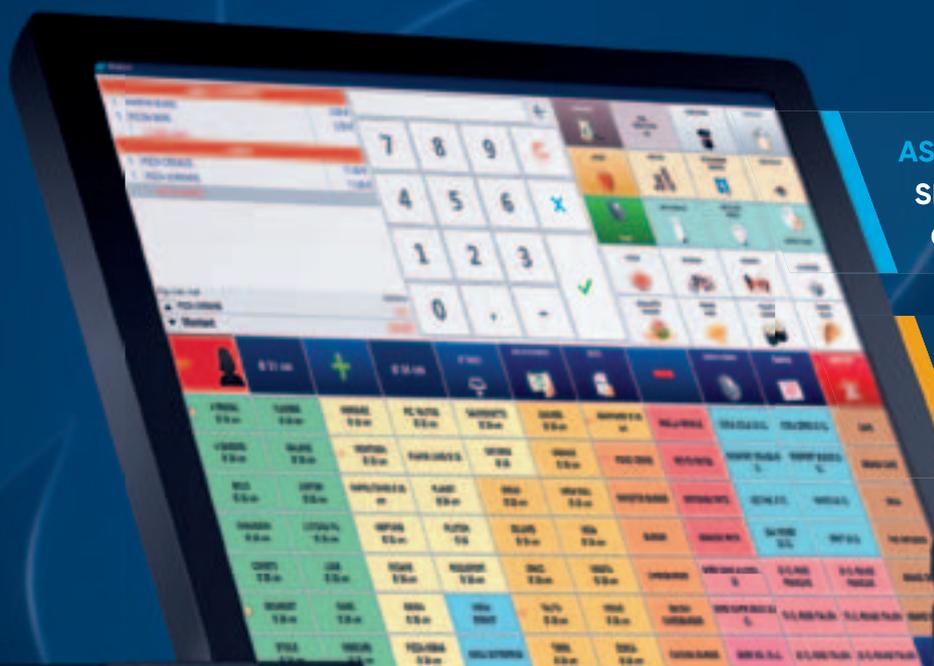
Tableau de Jemp Michels au Musée National d'Histoire et d'Art © Tom Lucas / MNHA



**Crisalid**<sup>®</sup>  
Luxembourg

DEPUIS  
**1992**

# La signature DE L'ENCAISSEMENT



**ASSOCIATION**  
SITE INTERNET  
CLICK AND COLLECT

**INTÉGRATION**  
BORNE  
DE COMMANDE



*Les logiciels qui vous donnent des ailes<sup>®</sup> !*

[www.crisalid.lu](http://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\*



# Evaluation des gobelets



Le Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable vient de publier une information au sujet de l'impact des différents types de gobelets sur notre environnement. Comme de nombreux établissements de notre secteur utilisent des gobelets, nous reprenons sur nos trois prochaines pages ces informations.

## Classement des solutions réutilisables selon des critères environnementaux

La plupart des solutions se composent de plusieurs matériaux ou d'éléments soit solidement joints les uns aux autres, soit séparables manuellement. La comparaison des propriétés matérielles, en particulier des aspects de stabilité, type d'utilisation, durée d'utilisation et potentiel de recyclage, produit le classement écologique suivant :

1. Gobelet en métal
2. Gobelet en céramique, verre
3. Gobelet associant un matériau plastique (enveloppe extérieure) et du métal (intérieur)
4. Gobelet en matériau plastique (par ex. PP)
5. Gobelet en matériau biocomposite (non utilisable avec des boissons chaudes > 70°C)

## Classement des solutions à usage unique selon des critères environnementaux

La comparaison des propriétés matérielles, en particulier des aspects de stabilité, type d'utilisation, durée d'utilisation et potentiel de recyclage, produit le classement écologique suivant :

1. Gobelet fin en carton avec des fibres secondaires issues de papier recyclé (non pollué) ou des fibres issues de produits résiduels (transformation du bois, de la canne à sucre)
2. Gobelet fin en carton neuf ou matériau plastique (conventionnel) neuf
3. Gobelet épais ou à deux parois en carton ou en matériau plastique
4. Gobelet en matériau plastique biodégradable

## BON À SAVOIR : GOBELET EN COMPOSITE AVEC FIBRES NATURELLES

Ce type de gobelet se compose d'une « substance porteuse » qui lui confère sa rigidité et sa stabilité et d'un « matériau liant » qui permet de lier les composants et de donner sa forme au gobelet.

La substance porteuse se compose de fibres naturelles ou de minéraux naturels comme p.ex. le bambou, la bagasse (résidu fibreux de la canne à sucre) ou la glume de riz.

Le matériau liant est souvent de la résine de mélamine, produit à partir de mélamine et de formaldéhyde (classé cancérigène). La résine de mélamine est un produit non biodégradable et un matériau plastique non biologique. Elle constitue néanmoins le composant principal de bon nombre de gobelets de ce type.

# 1- Solutions réutilisables

Les solutions réutilisables ont un effet moins néfaste sur l'environnement (dans des conditions déterminées) que les solutions à usage unique. Le facteur décisif est le nombre d'utilisations de l'alternative réutilisable. L'utilisateur détermine ainsi les effets sur l'environnement.

**Les produits réutilisables - utilisés fréquemment - sont meilleurs pour l'environnement que les produits à usage unique.**

La solution la plus écologique est la vaisselle réutilisable utilisée de manière appropriée.

	++	++	+	+	-
Solutions réutilisables	Gobelet en métal	Gobelet en céramique/ verre	Gobelet en matériau composite (ex. enveloppe externe en plastique, métal à l'intérieur)	Gobelet en matériau plastique	Gobelet en biocomposite (par ex. en bambou ou en bagasse, ...)

Matériau	Dans la mesure du possible, il convient de renoncer aux accessoires (couverture, anneaux de poignée, fenêtre, puce électronique, etc.) composés d'autres matériaux ainsi qu'aux grands textes imprimés. Les encres d'impression et matériaux additionnels et inutiles détériorent le bilan écologique et compliquent un éventuel recyclage du matériau.				
Collecte	Collecte des (vieux) métaux	Collecte de déchets inertes / verre	Inexistant pour l'instant	Inexistant pour l'instant	Inexistant pour l'instant
Recyclage	Les gobelets métalliques peuvent être réutilisés pour la production de nouveaux métaux à condition qu'ils ne comportent pas de revêtement.	Pas de recyclage dans le sens de la revalorisation du matériau de base.	Pour les matériaux non séparables, il n'existe pas de système de collecte permettant le recyclage des composants individuels au Luxembourg.	La collecte et le recyclage des gobelets en plastique dur ne sont pas généralisés.	Pas de collecte, ni de recyclage au Luxembourg pour les matériaux bio-composites comme le bambou ou la glume de riz.
Nettoyage	Les composants non-métalliques comme les couvercles en plastique dur ou les joints en caoutchouc du couvercle ne peuvent pas être collectés séparément, ce qui empêche le recyclage du gobelet.				
Autres points d'attention	<p><b>Poids</b> : si plusieurs variantes du même matériau sont proposées, il est recommandé de choisir la variante fonctionnelle la plus légère.</p> <p><b>Forme</b> : une forme ergonomique, facilitant le nettoyage, peut contribuer à une durée de vie plus longue et, en conséquence, améliorer le bilan écologique (p.ex.: angles arrondis).</p> <p><b>Surface</b> : plus la surface d'un contenant est lisse et dure, plus il est facile de le nettoyer, ce qui peut accroître sa durée de vie.</p>				

**Attention** : Les gobelets en matériaux composites ne remplissent pas toujours les critères de stabilité et de résistance nécessaires !

## 2- Gobelet à **usage unique** (solution d'urgence)

Toutes les solutions à usage unique présentent un bilan environnemental nettement inférieur à celui des différents scénarios de produits réutilisables, quel que soit le matériau qui les compose.

Les solutions à usage unique en métal, céramique, verre ou matériau composite sont une aberration écologique en raison des quantités élevées d'énergie et de ressources nécessaires à leur production.

Solutions à usage unique	 -		 - -		 - -	
	Gobelet en carton en partie recyclé		Gobelet en carton non-recyclé		Gobelet en plastique non-recyclé	
Matériau	Avantage écologique, car des fibres secondaires (vieux papier) ou des fibres issues de produits résiduels (par ex. de la transformation de bois ou de sucre de canne) sont utilisées.		Se compose entièrement de nouvelles fibres.		Se compose de PP ou de PET, ainsi que du matériau plastique biodégradable PLA.	
	Pas écologique ! Les gobelets en carton sont <b>souvent revêtus d'une fine couche de plastique</b> ou composés de <b>deux parois</b> afin d'assurer une protection contre les boissons chaudes. Il existe également des gobelets à double paroi avec une couche de carton supplémentaire à l'extérieur, un anneau de poignée gaufré (manchette) ou une poignée en carton collée.					
	Attention ! Le « papier dur » est un <b>matériau stratifié</b> (composite) qui se compose de papier et de résine. Il s'agit donc de gobelets revêtus !					
Collecte	La plupart des gobelets en carton revêtus sont considérés comme des impuretés dans le circuit de recyclage du papier, car les procédés actuels ne permettent pas la séparation du carton et du revêtement. Aujourd'hui, les gobelets en carton <b>ne doivent pas être déposés dans la benne à papier</b> mais éliminés comme des déchets ménagers.				Le recyclage des gobelets en plastique conventionnel requiert un tri préalable.	
Recyclage	On ne sait pas dans quelle mesure le carton revêtu à base de fibres de bois ou d'autres fibres naturelles (par ex. bagasse) permet un recyclage techniquement satisfaisant et de bonne qualité.				<p>Les matériaux PP, PET, PS et PE peuvent théoriquement être recyclés, or il faut assurer une collecte séparée.</p> <p>La construction d'une infrastructure publique pour la collecte de PLA n'est pas prévue.</p> <p>Sur le principe, le recyclage des différents matériaux plastiques conventionnels est techniquement possible.</p>	
Autres points d'attention	Les gobelets qui, à des fins de confort, présentent des parois plus épaisses, des parois doubles ou plusieurs revêtements sont considérés comme la solution la moins favorable en raison de la consommation élevée de matériaux.					

**Important :** Seul un bon tri des produits à usage unique permet d'assurer un système de recyclage performant.

Petit rappel sur les principales dispositions de la loi du 10.08.2018

# Maintien du contrat de travail en cas de **maladie de longue durée**



Maître Barbara Turan

La Loi du 10 août 2018 relative au maintien du contrat de travail en cas de maladie et à la reprise progressive du travail est entrée en vigueur le 1er janvier 2019, a pour effet d'affecter la situation des salariés touchés par une maladie prolongée dont notamment :

## **Augmentation du droit à l'indemnité pécuniaire de maladie qui est passé de 52 à 78 semaines**

Le droit à l'indemnité pécuniaire de maladie versée par la Caisse Nationale de Santé est dorénavant limité à un total de 78 semaines (au lieu de la limite de 52 semaines qui était applicable jusqu'au 31.12.2018).

Le contrat de travail cessera dorénavant de plein droit après 78 semaines indemnisées sur une période de référence de 104 semaines.

## **Maintien du salaire par l'employeur : 77 jours sur une période de référence de 18 mois**

Le calcul de la période de 77 jours durant laquelle l'employeur maintient la rémunération du salarié en incapacité de travail doit se faire sur une période de référence de 18 mois (au lieu des 12 mois précédemment).

## **Le mi-temps thérapeutique**

Parallèlement, cette loi a introduit la reprise progressive du travail pour raisons thérapeutiques. Sur base d'un certificat médical du médecin traitant et avec l'accord aussi bien de son employeur que de la CNS, le salarié qui a été en incapacité de travail pendant au moins 1 mois sur les 3 mois précédents sa demande, pourra reprendre son activité professionnelle, et si la reprise du travail et le travail effectué sont reconnus comme étant de nature à favoriser l'amélioration de l'état de santé de l'assuré. La reprise progressive du travail pour raisons thérapeutiques sera accordée par une décision préalable de la CNS prise sur base d'un avis motivé du Contrôle médical de la sécurité sociale. Durant cette période de reprise progressive de travail, le salarié percevra une indemnité pécuniaire de maladie par la CNS. Le salarié sera donc entièrement à charge de la CNS, même s'il travaille à temps partiel pour l'employeur dans le cadre d'une reprise progressive du travail.

**35<sup>e</sup> année n° 408**

2019 n° 7

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](http://www.horesca.lu) / [horesca@ymail.com](mailto: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](mailto:brain@brain.lu) [www.brain.lu](http://www.brain.lu)

Impression: Imprimerie Centrale

 Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :



# Hausse du salaire social minimum

Annoncée pour le 1<sup>er</sup> janvier, l'augmentation de 100 euros du salaire minimum a été actée il y a quelques semaines, par la Chambre des députés, pour le 1<sup>er</sup> juillet.

Le projet, qui avait été déposé début mars, a donc été validé au terme de plusieurs étapes. En effet, cette augmentation se répartit en trois volets. Les deux premiers incombent à l'employeur et représentent un tiers de l'augmentation, le reste incombe à l'Etat:

- 1,1% voté et appliqué au 1<sup>er</sup> janvier
- 0,9% qui s'ajoute au point précédent et a été proposé via un projet de loi par le ministère du Travail
- crédit d'impôt salaire social minimum (CISSM): pour les salariés rétribués au salaire minimum ou dont la rémunération en est proche. Ainsi le CISSM concerne les salaires jusqu'à 3.000 euros bruts de façon dégressive: «Afin que des salariés disposant de salaires légèrement plus élevés que le salaire social minimum pour salariés qualifiés ne soient pas exclus de la mesure, et toucheraient de ce fait une rémunération nette moindre que ceux rémunérés au salaire social minimum, il est prévu de diminuer linéairement le CISSM de 70 à 0 euros pour des salaires bruts mensuels passant de 2.500 euros à 3.000 euros.»

Les 100 euros d'augmentation seront par ailleurs rétroactifs: un versement d'environ 600 euros sera assuré, afin de couvrir la période des six premiers mois de l'année.

Au Luxembourg, 60.000 personnes touchent le salaire minimum, soit 15.000 de plus en trois ans. 58% sont résidentes et 42% sont frontalières. Au 1<sup>er</sup> janvier 2019, le salaire minimum social du pays était de 2.071,10 euros par mois pour les travailleurs non qualifiés et de 2.485,32 euros pour les travailleurs qualifiés. L'augmentation votée variera entre 101,19 et 108,75 euros selon le niveau de qualification et la classe d'impôt du salarié.



*Les députés ont voté à l'unanimité la hausse du salaire social minimum, avec effet rétroactif.*

## Brochure sur le crédit d'impôt salaire social minimum (CISSM)



L'UEL a élaboré une brochure, sous forme de questions et réponses, sur le crédit d'impôt salaire social minimum (CISSM) en collaboration avec l'ABBL, l'ACA, la Chambre de Commerce, la Chambre des Métiers, la clc, la Fédération des Artisans, la FEDIL et l'Horesca.

La loi budgétaire pour 2019 a introduit un CISSM dont peuvent bénéficier les salariés (et les apprentis) qui perçoivent un salaire mensuel brut compris entre 1.500 EUR et 3.000 EUR. Le but du CISSM est de permettre la revalorisation du salaire minimum, mesure qui va de pair avec l'augmentation de 2,01 % du montant brut du salaire social minimum (SSM), pour faire suite à l'engagement du gouvernement d'augmenter le SSM de 100 EUR. Le CISSM est applicable rétroactivement à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2019. Les informations contenues dans le document sont d'ordre général et ne sont pas destinées à traiter la situation particulière d'une personne ou d'une société spécifique. Ces informations ne peuvent, ni ne doivent, servir de support à des décisions sans avoir au préalable sollicité les conseils d'un professionnel et sans avoir effectué une analyse détaillée de chaque situation. [www.uel.lu](http://www.uel.lu)

## Un impact expansif sur le PIB et l'emploi ?

Le STATEC a pris sous la loupe six mesures du gouvernement dont la gratuité du transport public et la hausse des accises sur l'essence et le diesel. Résultat des courses: les mesures prises ensemble ont un léger impact positif sur le PIB et un effet plus substantiel sur l'emploi. L'impact sur le budget de l'État par contre est négatif, ce qui va de soi, puisque les mesures engagent au préalable de l'argent public.

**Les mesures sont :**

- Hausse des accises**
- Gratuité du transport public**
- Accord salarial du secteur public**

- Hausse du salaire social minimum**
- Baisse des impôts sur les sociétés**
- Baisse de la durée légale de travail**

Save the date : **11.11**  
**Journée de l'hôtellerie**

La Journée de l'hôtellerie aura lieu le 11 novembre dans les salons de l'Hôtel Le Royal. A cette occasion nous accueillerons le conférencier Klemens Skibicki qui tiendra un exposé sur la digitalisation dans l'hôtellerie. Une traduction de l'allemand vers le français sera assurée.



**Digitale Transformation – auch in der Hotellerie mehr Kopfsache als Technologie**

Prof. Dr. Klemens Skibicki skizziert den Übergang vom Industriezeitalter mit seinen Wertschöpfungsketten, Hierarchien und Push-Kommunikation hin zu neuen, in Netzwerkstrukturen ablaufenden Prozessen, die durch den Dreiklang des Internet der Dinge, des mobilen Webs und dem Social Web entfacht wird.

Klemens Skibicki (Jahrgang 1972) promovierte nach seinen Diplomabschlüssen in BWL und VWL an der Universität zu Köln am gleichen Ort 2001 zum Dr. rer. pol. im Fach Wirtschaftsgeschichte. Seit 2004 ist er Professor für Economics, Marketing und Marktforschung an der Cologne Business School in Köln.

Seit Januar 2013 ist Klemens Skibicki Kernmitglied des Beirates „junge digitale Wirtschaft“ des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie. Im Juni 2014 folgte mit der Berufung in den Digitalbotschafter-Kreis des Wirtschaftsministers Nordrhein-Westfalen im Bereich „Corporates“ eine weitere Tätigkeit in der ehrenamtlichen Politikberatung.

# La **SNCI** renforce la communauté de la **House of Entrepreneurship**



La Chambre de Commerce, la SNCI et la MC, représentées de g. à dr. par MM. Carlo Thelen, Patrick Nickels et François Koepp (assis) et Augustin Bascuas (SNCI), Françoise Gaasch (SNCI) et Tom Baumert (HoE).

Œuvrant depuis 1977 au financement à moyen et à long terme des entreprises luxembourgeoises, la Société Nationale de Crédit et d'Investissement, établissement bancaire de droit public, souhaite élargir ses actions de sensibilisation auprès du grand public, et rejoindra très prochainement la communauté de la House of Entrepreneurship de la Chambre de Commerce, dans cette optique. La SNCI assurera ainsi une présence une fois par mois, dans les locaux de la House of Entrepreneurship au 14 rue Erasme à Kirchberg, les mardis, à partir du mois de juillet. Une convention de collaboration a été signée en date du 27 juin 2019, afin d'officialiser ce partenariat. La SNCI voit en ce partenariat une réelle opportunité d'atteindre parfaitement les PME, son groupe-cible, et de les sensibiliser aux différentes opportunités de financement, en amont de leurs projets.

**À propos de la SNCI**

La SNCI est un établissement bancaire de droit public spécialisé dans le financement à moyen et long terme des entreprises luxembourgeoises, accordant des prêts à l'investissement, à l'innovation, des crédits à l'exportation et des prêts de création-transmission à des PME nouvellement créées ou reprises ainsi que des financements à l'étranger aux entreprises luxembourgeoises désireuses de se développer sur les marchés à l'étranger.

**À propos de la House of Entrepreneurship**

Lancée octobre 2016 par la Chambre de Commerce, avec le soutien actif du Ministère de l'Economie, la House of Entrepreneurship œuvre à la promotion de l'esprit d'entreprise et à l'assistance aux entrepreneurs confrontés à différents challenges lors de la création, du développement et de la pérennisation d'entreprises, implantées au Luxembourg.

Pour plus d'informations : [www.houseofentrepreneurship.lu](http://www.houseofentrepreneurship.lu) [www.snci.lu](http://www.snci.lu)



**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