



Jeunes **chefs-cuisiniers**
Appel à candidatures pour
Dubaï Expo 2020

P4



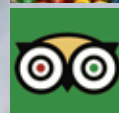
Voyages à forfait
Lft propose une nouvelle assurance P6



Dégustation de vins
A la découverte de la Grèce P20



Jetables ou réutilisables ?
Évaluation des pailles P26



TripAdvisor et Google My Business
Séance d'information le 14 octobre P38

Miele

Die Basis erstklassiger Gastlichkeit.

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

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

Miele Professional. Immer Besser.

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



Am 11. November im Hotel „Le Royal“

„Journée de l’Hôtellerie“

mit Klemens Skibicki und François Lafont



François Koëpp, secrétaire général

Am 11. November findet die 4. Auflage der „Journée de l’Hôtellerie“ statt. Die Gastredner dieses Jahres sind Klemens Skibicki (Cologne Business School) und François Lafont (LCB). Ab 16 Uhr können sich die Anwesenden zwei hochinteressante Vorträge anhören. Klemens Skibicki referiert über digitale Transformation. François Lafont befasst sich mit Konferneztourismus in Luxemburg. Anschließend ist ein Abendessen vorgesehen. Die Konferenz ist gratis. Anmeldebedingungen für das Essen werden in unserer nächsten Ausgabe erläutert werden.

Journée de l’Hôtellerie avec traduction simultanée en français

Date : Lundi, 11 novembre 2019

Lieu : Hôtel Le Royal à Luxembourg

Programme :

15 h 30 :

François Lafont,

Luxembourg Convention Bureau

16 h 00 : Pause

16 h 30 :

Klemens Skibicki

Cologne Business School

18 h 00 :

Apéritif

19 h 00 :

Dîner sur place



Klemens Skibicki

Unter dem Titel „Digitale Transformation – auch in der Hotellerie mehr Kopfsache als Technologie“ skizziert Prof. Dr. Klemens Skibicki 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.

Zu oft liegt der Schwerpunkt in Unternehmen auf dem technischen -Perspektive der Digitalisierung – zu wenig darauf, wie sich Kundennähe und deren Erwartungshaltung auch an Hotels durch digitale Möglichkeiten verändert.

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.

François Lafont wird das Wort ergreifen, um über Konferneztourismus in Luxemburg zu referieren. Die neue Direktor vom Luxembourg Convention Bureau kommt au Toulouse (F) und bringt großes Know-how aus den verschiedensten Bereichen mit. Mehr Details dazu gibt es in unserer nächsten Ausgabe.

Ein Event in Zusammenarbeit mit :



Appel à candidatures pour Dubai Expo 2020

Le GIE Luxembourg @ Expo 2020 Dubai recherche 6 jeunes chefs cuisiniers (m/f) des différentes régions du pays, prêts à élaborer des recettes qui seront réalisées pour accompagner le volet gastronomique dans le pavillon luxembourgeois durant l'exposition universelle qui se tiendra du 20 octobre 2020 au 10 avril 2021.

Les plats seront présentés par des prestataires locaux en collaboration avec l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg.

Les candidats sélectionnés mettront en valeur l'art culinaire de notre pays. Ils prépareront une cuisine moderne, inventive, légère en alliant tradition bourgeoise et dynamisme

contemporain, où les plats se mifont avec simplicité et générosité. Ils devront présenter un menu dépoussiéré et faire jouer leurs influences d'origine.

Tradition et modernité devront s'allier dans leurs menus où le respect des produits et des saisons sera une priorité.



Le pavillon luxembourgeois



L'Exposition universelle de 2020 sera organisée du 20 octobre 2020 au 10 avril 2021 à Dubai, aux Émirats Arabes Unis (EAU). Plus de 25 millions de visiteurs sont attendus. Quelque 200 pays et organisations internationales présenteront leurs idées et leurs solutions autour du thème choisi pour l'exposition : "Connecter les Esprits, Construire le Futur."

L'Expo 2020 Dubai sera la première exposition universelle organisée dans la région MEASA (Moyen-Orient, Afrique et Asie du Sud) qui compte 72 pays et une population totale de 2,8 milliards d'habitants. Situés entre l'Occident et l'Orient, le Nord et le Sud, les EAU ont une position idéale pour devenir une nation de commerce de premier plan.

Le Luxembourg sera présent. Nation intelligente, le Luxembourg a toujours ressenti le

besoin de se tourner vers l'extérieur et d'allier les ressources humaines, naturelles, techniques, industrielles et financières pour créer son avenir.

Le Ministère de l'Economie a en charge cette mission. Ses principaux partenaires sont la Chambre de Commerce, Post et SES. Un conseil de gérance s'occupe de l'organisation. Il est présidé par Maggy Nagel, commissaire générale.

Le design choisi pour notre pavillon est le résultat d'un appel à projets transparent et ouvert. Les équipes étaient invitées à offrir une vision globale du Luxembourg sous le thème « Resourceful Luxembourg ». C'est l'atelier d'architecture Metaform qui a été retenu au final.

L'accent sera mis en particulier sur les critères de l'économie circulaire et sur la façon dont l'architecture peut fonctionner en parfaite symbiose avec l'exposition.



Quelque 200 pays et organisations internationales présenteront leurs idées et leurs solutions autour du thème choisi pour l'exposition : "Connecter les Esprits, Construire le Futur."

6 jeunes chefs cuisiniers sont recherchés

Travaux à réaliser :

- Création d'un menu à trois plats
- Élaboration des fiches techniques pour le menu proposé
- Coopération avec le chef du pavillon luxembourgeois
- Participation active aux préparations pour la réception de la Journée Luxembourgeoise qui aura lieu le 23 janvier 2021 et présentation du menu créé
- Participation à la promotion de l'Expo-2020Dubai et du pavillon luxembourgeois
- Participation aux conférences de presse pour la promotion du volet gastronomique du pavillon
- Participation aux soirées organisées à l'EHTL pour la promotion et pour la présentation de menus préparés dans le restaurant du pavillon
- Présentation du menu proposé sur la carte de leur restaurant

Profil recherché :

- Chef d'entreprise ou chef de cuisine ou poste à responsabilité en cuisine
- Jeune et dynamique âgé de préférence de moins de 35 ans
- Minimum 5 années d'expérience en gastronomie
- Être résident au Luxembourg
- Maîtrise de la langue anglaise comme atout luxembourgeois
- Disponible et flexible
- Excellente présentation
- Autonome et organisé
- Discret et soigneux dans l'exécution des tâches
- Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène
- Confidentialité totale demandée

Le candidat doit fournir :

- Une lettre de motivation
- Un CV avec sa formation et ses expériences professionnelles
- Une description du poste qu'il occupe dans l'actuel établissement
- La carte des plats préparés dans l'actuel établissement
- 3 propositions, ou plus, de menus avec des recettes correspondantes et une explication du choix des mets/ingrédients

Les candidatures sont à remettre pour le 11 octobre 2019 au plus tard au :

**GIE Luxembourg @ Expo 2020 Dubai
Madame Maggy Nagel, Commissaire générale du Pavillon luxembourgeois et présidente du Conseil de Gérance
19-21, bd Royal
L-2449 Luxembourg**

**Pour de plus amples informations veuillez-vous adresser par e-mail à :
connect@luxembourgexpo2020dubai.lu**

www.luxembourgexpo2020dubai.lu



Entretien avec **Maggy Nagel**, commissaire générale pour l'expo

En avril 2016, le Gouvernement luxembourgeois a pris la décision de participer à l'Exposition universelle de Dubaï et vous a nommé Commissaire Générale pour organiser cette présence. Pourquoi le Grand-Duché a pris aussi tôt cette décision d'être présent à Dubaï ?

L'EXPO 2020 DUBAI, qui ouvrira ses portes le 20 octobre 2020 pour une durée de 173 jours, sera la première Exposition universelle dans la région du Moyen-Orient et de l'Afrique. Avec plus de 25 millions de visites, et une part de 70% de visiteurs internationaux, ce sera sans doute aussi l'édition la plus cosmopolite de tous les temps. Ainsi, il faut voir une présence luxembourgeoise à Dubaï comme une excellente opportunité de nation branding à travers laquelle nous voulons toucher une nouvelle cible internationale. Le thème de l'EXPO 2020 DUBAI, « Connecter les Esprits, Créer le Futur » est une thématique qui est profondément ancrée dans l'ADN luxembourgeoise et se prête bien pour raconter notre Histoire. Dubaï ainsi que les Émirats Arabes Unis sont également des partenaires économiques de grande importance. Profiter de cette occasion pour renforcer davantage nos liens tout en développant des nouvelles pistes de coopération est donc très naturel.

Comment le Luxembourg se présentera à Dubaï ? Est-ce que vous mettez l'accent sur un secteur économique en particulier ?

En étroite collaboration avec de nombreux partenaires luxembourgeois, nous avons développé la façon dont le Grand-Duché du Luxembourg se présentera à Dubaï. Personnellement j'ai voulu dès le départ qu'on emmène le visiteur sur un parcours où ses 5 sens sont activés. Par ailleurs, le caractère particulier et les valeurs communes du Luxembourg, sa fiabilité, son dynamisme et son ouverture seront mises en avant. L'architecture du Pavillon parle exactement ce langage et le thème de notre Pavillon « Resourceful Luxembourg » sera une illustration parfaite des caractéristiques uniques qui forment notre pays. Dans la scénographie, nous allons illustrer comment notre ouverture et notre capacité d'unir les personnes fait naître une dynamique de liens fiables et de nouvelles idées, et la diversité des possibilités que le pays offre à tous ses habitants, visiteurs et partenaires dans un environnement stable.

Quelle sera l'importance de la promotion du secteur touristique et de la gastronomie en particulier ?

Parlant des ressources du Luxembourg, il va de soi d'y inclure la richesse naturelle et culturelle qu'offre le pays. La beauté de nos paysages, la diversité au niveau des régions touristiques ainsi que l'offre culinaire variée seront des atouts qu'on mettra clairement en vitrine. Considérant le goût comme un des cinq sens, il était évident qu'on voulait avoir un restaurant dans notre Pavillon afin de compléter notre image en tant que « pays où il fait bon Vivre ». Dans le cadre de l'élaboration du concept gastronomique nous avons travaillé avec tous les stakeholders sectoriels. Cette collaboration a permis une implication directe de la part de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg et de l'Horesca dans notre projet et je vous donne rendez-vous dans notre Pavillon pour découvrir notre offre culinaire.



CENDRIERS

GRATUITS GRATIS
ASCHENBECHER

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



gbezerga@landewyck.com



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

Pas Sage

Bar à vins – vinothèque

Baptiste Sarra

6, Grand-rue L-1660 Luxembourg

Tél. : 621 354 488 www.pas-sage.lu



Le concept du bar à vin – vinothèque connaît un véritable succès à Luxembourg. Dernier arrivé, le Pas Sage ouvert par Baptiste Sarra. On entrant on est directement dans la bonne ambiance avec les nombreuses bouteilles exposées et qui n'attendent qu'à être débouchées.

La préférence va vers des vins de petits producteurs et dans sa sélection, le jeune patron se fait conseiller par Fernand Klee, sommelier expérimenté qui dans le temps a travaillé dans le restaurant étoilé Geyershof avant d'ouvrir une vinothèque à Steinsel. Certain se rappelleront certainement de son guide sur les vins de la Moselle luxembourgeoise.

L'accent ici porte bien entendu sur les vins français avec une belle sélection en vins de Bourgogne. Pour accompagner un de ces nombreux crus, le Pas Sage propose une petite restauration avec Sergio Villada, cuisinier basque qui prépare ses assiettes devant les yeux des clients.

Panorama Maarnech - De klenge Maarnecher Bistro

Nordstrooss Shopping Mile

2 Maarburgerstrooss

L-9764 Marnach

Tél.: 26 90 46 95



Le restaurant Panorama Maarnech situé dans le centre commercial Shopping Mile (tout comme le supermarché Cactus) a été repris en août de cette année par de nouveaux exploitants, dont Charles Steichen, Dorian Buscemi, Loïc Salis et plusieurs responsables de la Shopping Mile.

Le passage s'est fait dans une certaine continuité même si on prévoit d'adapter la carte en mettant l'accent un peu plus sur la gastronomie luxembourgeoise. La brigade de cuisine, dirigée par Dorian Buscemi sera d'ailleurs prochainement étoffée par Michel Delecourt qui a officié au Bistro 1865 de l'Hôtel des Nations à Clervaux

L'objectif reste néanmoins de garantir un grand choix en préparations variées avec entre autres des grillades, des salades, des burgers ou encore des pizzas.

Le restaurant avec ses 120 places se trouve au premier étage avec ascenseur et accès aisé pour personnes à mobilité réduite. A partir d'ici les clients ont une belle vue panoramique ce qui explique le nom de l'établissement.

Les tables sont bien espacées et pour les plus petits il existe un espace enfants avec jouets. Signalons aussi que les lieux se prêtent bien pour des banquets et autres repas de groupes.

Au rez-de-chaussée se trouve le Bistro avec une offre en pâtisseries, snacking et boissons. La tireuse de bières et impressionnante et d'excellents gâteaux maison sont exposés en vitrine.

Le Panorama est fermé le lundi soir et mardi soir et les clients peuvent profiter du grand parking devant la porte avec ses 200 emplacements gratuits.



Dolce Salato

Pizzeria – Ristorante Vinoteca – Cocktail Bar
Galerie Commerciale « Cloche d'Or »
25 bd F.W. Raiffeisen L-2411 Luxembourg
Tél.: 27 76 99 90

Bistronomie à l'italienne, c'est ce que propose ce restaurant situé dans le nouveau centre commercial Auchan à Luxembourg-Gasperich. L'établissement a été ouvert par la famille Di Prima qui exploite déjà le restaurant L'Azzura à Huy en Belgique.

Avec un concept italien classique, le Dolce Salato a vite trouvé sa clientèle qui vient pour les pizzas, pâtes et autres valeurs sûres. Citons à titre d'exemple le Vitello Tonnato, le Carpaccio de thon rouge, les Linguine au ragoût de veau et les Penne au saumon. On peut aussi commander une foccacia fourrée ou une salade. Les suggestions du jour sont affichées sur un tableau.

Le Dolce Salato qui est aussi une vinothèque propose une belle gamme de



vins italiens ainsi que des cocktails. L'établissement est ouvert du lundi au samedi, midi et soir, jusqu'à 21.00h



**L'INSPIRATION
VOUS
ATTEND!**

**SATELLIET
CATALOGUE 2019**

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

WWW.SATELLIET.NET
 indoor | outdoor | furniture

Pavillon Eden Rose

Caroline Esch
30, rue du Moulin L-3660 Kayl
Tél. : 26 56 00 35 www.edenrose.lu



Le Bazaar

46 Place Guillaume II L-1648 Luxembourg
Tél. : 28 99 07 07

Le nouvel endroit à la mode à Luxembourg s'appelle Bazaar. Ouvert par Gabriel Boisante, qui exploite aussi les établissements Paname ou Mama loves You, ce restaurant en met plein la vue avec son style. L'ancienne Maison Lassner offre en effet un cadre magnifique, surtout après les gros travaux de rénovation qui ont été effectués.

La cuisine est d'inspiration proche-orientale avec des spécialités comme le Challah (pain tressé avec za'atar d'Halep), le Labneh à la menthe, le Halloumi grillé, le Cabillaud de Jérusalem ou encore le Kefta d'agneau.

Les nombreuses tapas invitent à la convivialité avec une belle sélection de vins en accompagnement.

Le Bazaar est aussi une bonne adresse à l'heure de l'apéro avec une carte de cocktails adaptée.



Après avoir travaillé dans plusieurs restaurants étoilés, aussi bien en France qu'au Luxembourg, et après avoir passé une licence en arts culinaires et management en restauration à l'Institut Paul Bocuse, Caroline Esch vient d'ouvrir le Pavillon Eden Rose dans le parc de Kayl.

Diplômée de l'école hôtelière de Diekirch, où elle s'était déjà fait remarquer pour avoir été médaillée à des compétitions comme le concours au miel ou le concours AEHT, la jeune chef-cuisinière de 24 ans a donc été sélectionnée par les responsables de la commune pour reprendre cet établissement, qui auparavant était exploité par Léa Linster.

Son concept repose sur une cuisine avec des produits frais et de saison mais absolument sans gluten. De nombreuses personnes sont à la recherche de plats qui évitent le gluten, nous explique Caroline en indiquant que tout est donc réalisé avec de la farine de riz, de maïs, de pommes de terre et même de la poudre d'amande.

La carte se veut variée avec par exemple un velouté de saison, œuf à 63 degrés et châtaignes, un foie gras de canard maison avec toasts grillées, un Filet mignon de cochon à la moutarde à l'ancienne avec lentilles vertes ou encore un Fish and chips de cabillaud frais.

Lors de notre passage, elle travaillait sur un burger avec du pain maison dont les photos étaient déjà publiées sur Instagram. Les desserts aussi sont sans gluten. Signalons ici la tarte Tatin revisitée, le Fondant au chocolat Valrhona et les nombreuses glaces artisanales des Alpes. A noter que l'on propose aussi une formule pour enfants.

Le pavillon Eden Rose situé dans un écrin de nature constitue un véritable havre de paix. L'intérieur aux lignes épurées et à la cuisine ouvert sur la salle et agréablement lumineux alors que la terrasse permet de profiter des journées ensoleillées. Ouvert le mardi de 16.30h à 22h, du mercredi au samedi, de 12h à 23h en continu et le dimanche de 12h à 15h. Fermé le lundi.





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 Caisses PC.



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



**GAGNEZ UN TEMPS
PRÉCIEUX**



**AUGMENTEZ VOTRE
CHIFFRE D'AFFAIRE**



**SIMPLIFIEZ VOS TÂCHES
QUOTIDIENNES**



Bistrot Al Bacio

1, rue Philippe II L-2340 Luxembourg Tél.: 26 20 20 64

Les patrons du restaurant Al Bacio dans la rue Notre Dame à Luxembourg, Mino et Tonio viennent d'ouvrir le bistrot Al Bacio dans la rue Philippe II. Un véritable café italien où les clients peuvent apprécier dès le matin un café, cappuccino ou espresso accompagné d'une pâtisserie italienne. A midi l'établissement propose une petite restauration avec des plats froids, un plat du jour et un risotto ou une piadina. On vend aussi du thé de la maison Benjamin Barto en vrac ainsi que des machines à café pour capsules Illy.

Le bistrot Al Bacio est ouvert du lundi au vendredi, de 7 heures à 19 heures et le samedi de 8.30 heures à 19 heures. Jour de fermeture le dimanche. Petite terrasse devant la porte.

Chalon de Thé

19-25 rue des Capucins
L-1313 Luxembourg

Un bar à chats est un établissement ayant pour particularité d'héberger un grand nombre de chats avec lesquels les clients peuvent interagir. Ce bar à thème est un concept populaire au Japon. Depuis quelques semaines il en existe aussi un dans notre pays.

Une dizaine de personnes se sont associées pour ouvrir cet établissement à Luxembourg. Certains d'entre-elles exploitent déjà le Chalon de Thé au centre de Metz dans la rue des Petits Bouchers. Et avec une clientèle luxembourgeoise qui demandait à ce qu'un établissement de ce type ouvre aussi au Grand-Duché, ils se sont lancés dans cette aventure supplémentaire.

En entrant, le client passe d'abord par un sas de sécurité qui évite à ce qu'un félin ne s'échappe. Et une fois à l'intérieur il est confronté à un petit règlement qui fixe un code de conduite à adopter. Il faut entre autres se laver les mains, ne pas nourrir les animaux et surveiller les enfants, sachant qu'il faut avoir huit ans pour rentrer.



Une quinzaine de chats se promènent à l'intérieur. De races et de tailles différentes, ils sont bien entendu l'attraction principale, même si la plupart restent simplement couchés sur un coussin, souvent en hauteur afin d'avoir une vue d'ensemble. Comme au zoo où la distribution de nourriture aux lions engendre un emballage général, l'ouverture d'un sachet de croquettes pour chats provoque ici une ruée vers le repas.

Les clients du Chalon de Thé pourront quant à eux se désaltérer avec des jus et softs, des cocktails sans alcool ou encore des « Granchats » à base de glaçons fruits-plantes. Il y a aussi des boissons chaudes (café et thés) ainsi que quelques pâtisseries exposées derrière une vitrine.

Le Chalon de Thé est ouvert le lundi de 14h à 19h, du mardi au vendredi de 11h à 19h et le samedi de 9h à 19h. Fermé le dimanche.

VOTRE FOURNISSEUR
LUXEMBOURGEOIS DE RÉFÉRENCE

DÉMÉNAGE



DENIS^{XL}
ÉTABLISSEMENTS



Denislux, société familiale active dans le commerce de matières premières, petit et gros matériel à destination des boulangers, pâtisseries et glaciers, inaugurerà son nouveau point de vente dans le **zoning de Grass.**

**INAUGURATION
18 NOVEMBRE
2019**

VOTRE PARTENAIRE EN BOULANGERIE - PÂTISSERIE - GLACERIE



Idéalement situé à quelques centaines de mètres de la frontière belgo - luxembourgeoise, ce bâtiment neuf et moderne vous accueillera dès le mois de **novembre 2019.**



Coup de jeune à **La Rameaudière**



Le Restaurant La Rameaudière a rouvert pour la rentrée avec un cadre entièrement refait. Les sols (dorénavant en bois) sont neufs, tout comme les rideaux et le nappage des tables. Les travaux ont été réalisés dans les temps par l'entreprise de peinture Lucien Schweitzer.

Après 33 ans d'exploitation, le patron Daniel Rameau souligne ainsi sa volonté de continuer de nombreuses années encore.

Côté cuisine, il n'y a pas de grands changements. On continue à miser sur la qualité avec des produits frais et de saison. Plus d'infos à ce sujet sur le site Internet et sur la page Facebook du restaurant.

La Rameaudière est ouverte du mercredi au dimanche de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h00

10 rue de la Gare
L-5690 Ellange
Tél.: 23 66 10 63
www.larameaudiere.lu/

Restaurant Le Quai Steffen

Gare de Luxembourg 13, place de la Gare L-1616 Luxembourg



Le Groupe Steffen vient d'ouvrir son restaurant « Le Quai Steffen » à la gare de Luxembourg, et ce, après un travail de longue haleine de préparation depuis octobre 2017, suite à l'appel d'offre des Chemins de Fer Luxembourgeois pour une concession d'exploitation du restaurant de la gare de Luxembourg pour 10 ans.

Le premier challenge est de ravir le palais des amateurs de produits de qualité ; ensuite de rassasier sainement et agréablement les plus pressés ; mais aussi de combler les clients qui veulent organiser un déjeuner d'affaires entre deux TGV ou ceux qui aiment venir flâner dans ce nouveau lieu de la gastronomie luxembourgeoise.

Le restaurant possède 123 places assises et 10 au bar. Un espace terrasse de 80 personnes verra le jour l'été prochain. Fort d'un flux +/- 70.000 usagers quotidiens, la gare représente une belle perspective pour le restaurant et pour l'équipe en plus déjà engagée pour le take-away.

Le Quai Steffen met un point d'honneur à ce qu'il y ait une alliance équilibrée entre l'esthétique de ses produits, leur qualité irréprochable et un service excellent. « L'un ne peut pas fonctionner sans l'autre », explique Frank Steffen

Comme pour ses autres enseignes, cet établissement souhaite faire appel systématiquement et de préférence à des producteurs et fournisseurs locaux et favoriser le développement durable en agissant chaque jour là où cela fait une vraie différence. Frank Steffen confirme une fois encore son leitmotiv : « nous soutenons la consommation saine, équilibrée, locale et durable. Nous sommes évidemment en phase avec ce que promeut « Valorlux » ou le « Mouvement Luxembourgeois pour la Qualité et l'Excellence » et nous mettrons tout en œuvre pour obtenir, comme toutes les autres marques de notre groupe, la reconnaissance ESR « Entreprise Socialement Responsable ». Notre restaurant La Table de Frank à Steinfort, est d'ailleurs le premier restaurant au Luxembourg, à avoir été certifié ESR.



BIENVENUE DANS
l'Univers
de l'encaissement
avec Crisalid®

NOUVEAU

Découvrez
Crisalid Prima
à partir de

44€ HT*
/mois



**Connexion
Portable
de commande**



**Synchronisation
E-boutique
Click & Collect
Fidélité**



**Extension
Borne de
commande**



**Gestion
ERP, CRM, ...**



**Contrôle
Analyses
statistiques**



Depuis 2014

Engagement
1 magasin installé
= 1 arbre planté

Les logiciels qui vous donnent des ailes® !

www.crisalid.lu

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

* Sur la base d'un paiement anticipé d'un an renouvelable

"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"

Un avantage pour les membres de l'Horesca

Une nouvelle assurance pour proposer des **voyages à forfait**

Luxembourg for Tourism vient de signer un contrat d'assurance pour dédommager les voyageurs vis-à-vis d'organisateur de voyages forfaits insolvable.

LfT offre ce service d'assurance aux membres des fédérations nationales concernées, notamment Horesca.



Patrick Ernzer et Romain Weber, vice-président et président de Luxembourg for Tourism, avec les responsables de Bâloise Assurances, Romain Braas, CEO et Marc Folmer, Secrétaire Général & Directeur Gouvernance d'Entreprise

Luxembourg for Tourism (LFT) vient de signer un contrat d'assurance couvrant les conséquences pécuniaires de la responsabilité incombant aux assurés reconnus insolvable voire en faillite, en leur qualité d'organisateur, envers les voyageurs dans le cadre de forfaits offerts à la vente ou vendus par les professionnels à des voyageurs et aux prestations de voyage liées facilitées par des professionnels. Cette mesure intervient suite à la mise en œuvre de la directive européenne 2015/2302 relative aux voyages à forfait et aux prestations de voyages liées

Le voyageur est ainsi protégé en cas de faillite de l'organisateur de l'offre forfaitaire. L'assurance lui garantit le remboursement des montants prévisibles de paiements sur lesquels se répercute l'insolvabilité de l'organisateur. Il couvre aussi, s'il y a lieu, les coûts prévisibles de rapatriement des voyageurs.

Ne sont pas couverts les forfaits et prestations de voyage liées :

- couvrant une période de moins de 24 heures, à moins qu'une nuitée ne soit incluse ;
- facilitées, à titre occasionnel et dans une but non lucratif et à un groupe limité de voyageurs uniquement ;
- achetés en vertu d'une convention générale conclue pour l'organisation d'un voyage d'affaires entre un professionnel et une autre personne physique ou morale agissant à des fins liées à son activité commerciale, industrielle, artisanale ou libérale.

Luxembourg for Tourism offre ce service d'assurance aux membres des fédérations nationales concernées, notamment Horesca et Camprilux. Les établissements commercialisant des voyages à forfait sont priés de contacter ou bien leur fédération ou bien LFT pour connaître les démarches à suivre pour pouvoir en bénéficier.

Soutien du ministère de l'Économie

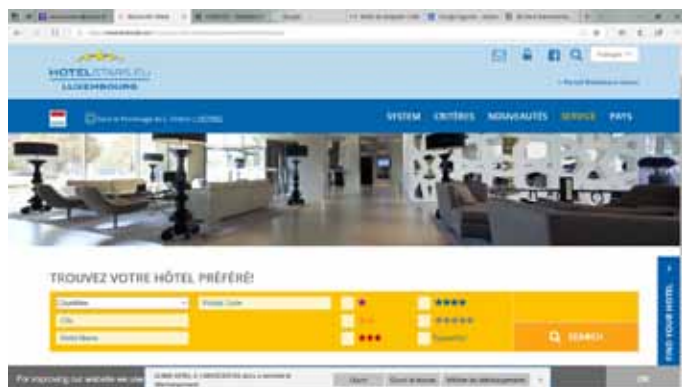
L'Horesca était au Ministère de l'Économie au début du mois de septembre pour discuter sur différents sujets d'actualité qui touchent notre secteur.



Notre délégation, composée d'Alain Rix, Romain Weber, Marcel Goeres, François Koepp et Dave Giannandrea a pu aborder des sujets comme la pétition sur la carafe d'eau au restaurant, les fiches d'hébergement électroniques, le label de qualité pour bistrotts Wëllkomm, le manque de main d'œuvre qualifié ou encore la promotion du tourisme gastronomique.

Le ministre des Classes moyennes et du Tourisme Lex Delles s'est montré intéressé et avec son équipe, il a exprimé le désir de nous soutenir dans certains dossiers.

www.hotelstars.eu



Les hôtels luxembourgeois classés sont depuis peu affichés sur le site officiel de l'organisation européenne de classification Hotelstars Union (HSU). Une visibilité importante pour notre pays, notamment pour la clientèle d'Europe du Nord.

Nos établissements y côtoient ceux d'Allemagne, d'Autriche, de Suède, de Suisse, d'Hongrie, des Pays-Bas, de la République Tchèque et du Danemark.

Cette liste de pays est appelée s'étoffer un peu plus dans les prochaines années, sachant que d'autres pays membres de HSU comme la Belgique, la Slovénie ou Malte ont adopté la classification internationale et devraient prochainement communiquer les données sur leurs établissements sur le site en question.

WENGLER
1897
CHÂTEAUX & DOMAINES



FINEST WINES
&
SPIRITS



*Uncovering the worlds finest
wines & spirits selection!*

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



Est-ce que les **animaux de compagnie** sont admis au restaurant ?



Claude Ries
conseiller en sécurité alimentaire

Le règlement grand-ducal du 18 février 2013 abroge deux anciens règlements et supprime donc l'interdiction des animaux domestiques, dont notamment les chiens, dans les lieux ou locaux destinés exclusivement à la consommation de denrées alimentaires (restaurants, débits de boissons, pâtisseries, etc.). Dorénavant, il appartient à chaque exploitant d'y autoriser ou, au contraire, d'y interdire l'accès aux animaux domestiques en prenant soin que les conditions d'hygiène soient pleinement respectées.



Le guide de bonnes pratiques d'hygiène est très clair :

Afin d'assurer une hygiène correcte dans les locaux, **les animaux domestiques ne sont pas tolérés** :

- dans une zone de production et de stockage
- dans un restaurant avec cuisine ouverte
- près d'un buffet libre service
- derrière le comptoir d'un débit de boissons



Rappel :

Tout chien d'assistance accompagnant une personne handicapée, son éducateur ou sa famille d'accueil, est autorisé à accéder aux transports, aux lieux ouverts au public et à usage collectif, publics ou privés, ainsi qu'à ceux permettant une activité professionnelle, formatrice ou socio-éducative.

Loi du 22 juillet 2008 relative à l'accessibilité des lieux ouverts au public aux personnes handicapées accompagnées de chiens d'assistance. <http://legilux.public.lu/eli/etat/leg/loi/2008/07/22/n4/jo>

Dépliant chien d'assistance :

<https://mfamigr.gouvernement.lu/dam-assets/le-minist%C3%A8re/attributions/personnes-handicap%C3%A9es/Chiens-Assistance-depliant-final-fr.pdf>

Les chiens dans un restaurant :

<http://securite-alimentaire.public.lu/fonctions/faq/Animaux-compagnie-restaurants/index.html>



Sécurité alimentaire : nos services

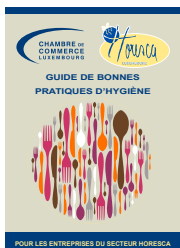
Formation en bonnes pratiques d'hygiène

Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande
ou luxembourgeoise

Mise à disposition de documentation

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



Formation sur la déclaration obligatoire
des 14 ingrédients allergènes

Une séance de minimum 2 heures

en langue française, allemande ou luxembourgeoise

Mise à disposition de la documentation

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

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

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

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



Audit HACCP

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



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

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



**Contactez l'Horesca pour les
formations en sécurité alimentaire**



Horeau-Beylot

Propriétaire-Négociant à Bordeaux
Depuis 1740



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

lecellier@bheintz.lu
www.boissonsheintz.lu

A la découverte des vins de Grèce

Dans les îles ou sur le continent, les régions viticoles de Grèce sont en plein développement. Et depuis quelques années, une nouvelle génération de vignerons met l'accent sur la qualité avec des vins pleins de soleil mais aussi équilibrés, le tout à un rapport qualité-prix intéressant pour la restauration. L'association luxembourgeoise des sommeliers propose ce mois-ci une petite sélection de vins helléniques, sachant que la majorité des «importateurs classiques» ne disposent généralement d'aucun vin de cette origine dans leur gamme.

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
Secrétaire ALS



Isabella Sardo
Meilleur sommelier 2008



Dave Giannandrea
Horesca



Zoran Matic
Membre



Eric Beau
Meilleur sommelier 1989, 1994



Adriano Landolfo
Membre

Monograph by Gaia – Agiorgitiko 2016



Une robe rouge grenat limpide et brillante. Les larmes peu coulantes laissent présager un vin puissant en alcool. Le nez est fruité avec une petite touche épicée. Il gagne en complexité à l'aération avec la cerise et le poivre blanc. L'attaque en bouche est vive, soutenue par une trame acide bien présente. On y retrouve les arômes du nez. La finale est moyennement longue. A servir à 14 degrés sur un magret de canard aux fruits rouges.

Vinoteca 8,90€

Thymiopoulos Wines - Naoussa Jeunes Vignes 'Xinomavro' 2017 PDO Naoussa



Un vin à la robe rouge rubis clair sur des reflets tuilés et aux larmes fines. Le nez est expressif sur des fruits rouges qui évoquent la cerise et la fraise des bois. Un bouquet gourmand qui invite à la dégustation. L'attaque en bouche est fraîche pour laisser place à un milieu agréable relevé par une touche de sucrosité qui souligne la gourmandise du vin. A servir sur de l'agneau au four.

Oinolux 12,50 €

Anatolikos Vineyards - 'Limnio' 2017

PGI Thrace



Une robe non-filtrée de couleur rouge cerise aux reflets rubis. Le nez est expressif sur la fraise et la framboise avec une touche légèrement réduite. A l'aération il gagne en intensité. Beaucoup de matière avec une attaque en bouche qui est franche et marquée par les fruits mûrs. En finale ressort la framboise et la fraise. Un vin rustique qui sera très bien sur des charcuteries. Oinolux 22,70 €

Mouses Estate - 'Mouhtaro' 2017


PGI Thiva




Une robe rouge rubis assez claire. Le nez est ouvert sur les fruits noirs Légèrement épicé, il évolue sur le cassis bien mûr. Un vin solaire. L'attaque en bouche est souple avec un milieu équilibré. Les tanins sont discrets et la finale est marquée par des arômes vanillés qui viennent de son élevage en fût de chêne. A déguster sur un filet de bœuf avec une sauce marchand-de-vin. Oinolux 21,50 €




Domaine Skouras - Nemea 'Agiorgitiko' 2014 PDO Nemea

 Une robe rouge rubis brillante et bien limpide. Le nez est expressif et végétal avec des arômes de sous-bois. Il gagne en complexité à l'aération avec des fruits rouges et des épices. La bouche est riche et équilibrée, entre tanins bien soutenus et une touche de fraîcheur. La finale plutôt veloutée et agréablement longue. Un vin à marier sur du gibier, par exemple du lièvre braisé.
Aleo 19,50 €

Gentilini Winery - Eclipse 'Mavrodaphne' 2015 PDO Mavrodaphne of Cephalonia


 Une belle robe rouge rubis clair aux reflets grenat. Le nez évoque le cassis avec une note de figue. A l'aération ressort le melon un peu sur-mûri. Belle attaque en bouche avec de la fraîcheur. On retrouve le fruit avec une touche épicée qui vient de l'élevage en fût de chêne. Un vin complexe qui peut se garder encore quelques années en cave. A caraffer pour le service et à déguster sur un civet de marcasin aux airelles. L'équipe du vin 25,50 €

Douloufakis Winery - Dafnios 'Liatiko' 2016 PDO Dafnes


 Une robe assez légère, de couleur rouge rubis aux bords grenat. Le nez est discret mais s'ouvre un peu à l'aération sur des notes de terre mouillée et de cerise. La bouche est vive et fraîche avec des notes épicées qui évoquent le poivre. Les tanins sont fins. Un vin iodé et gouleyant sur une finale moyennement longue. A boire légèrement frais par exemple sur des kefte au cumin.
Oinolux 13,50 €

Vins blancs


Gerovasileiou Estate - 'Malagouzia' 2018 PGI Epanomi

 Une robe jaune vert pâle bien brillante. Le nez est modérément ouvert avec une belle fraîcheur. On y retrouve des arômes fruités qui gagnent en intensité à l'aération. Un bouquet agréable. L'attaque en bouche est franche. Un vin ample avec une belle tension. En finale ressort le citron ce qui lui procure une belle fraîcheur même si l'alcool est bien présent. A déguster sur un fromage de brebis.
Aleo 16 €

Douloufakis Winery - Alargo 'Assyrtiko' 2017 PGI Crete

 Un vin blanc à la robe jaune or aux reflets verts. Le premier nez est floral avec une touche oxydative. Après aération on trouve aussi des fruits bien mûrs qui rappellent le coing et la pêche ainsi que l'amande. L'attaque en bouche est franche même si le milieu est un peu creux. La finale se veut aromatique avec une pomme bien mûre et une amertume noble. A déguster sur un poisson au beurre blanc.
L'équipe du vin 15,50 €

Sclavos Wines - VINO DI SASSO 'Robola' 2017 PDO Robola of Cephalonia

 Une robe jaune paille aux reflets verts qui n'est pas limpide car ce vin n'a pas été filtré. Le nez, légèrement oxydé évoque le bourgeon de cassis avec une touche minérale, voire pétrolée. L'attaque en bouche est assez ronde pour laisser place à un milieu agréable. La bouche, moins exubérante que le nez est intéressante avec son caractère minéral. Un vin atypique que nous conseillons de caraffer.
Oinolux 14,50 €

Rentrée pour l'Horesca

Excellents résultats pour Vinsmoselle au **Berliner Wein Trophy**



Le conseil d'administration de l'Horesca s'est retrouvé au cours du mois de septembre pour sa réunion de la rentrée et a pu faire un petit bilan de la saison touristique. Il en ressort que d'un point de vue hôtelier l'année semble plutôt bonne même si de nombreuses entreprises sont confrontées à des charges en hausse ce qui baisse la rentabilité économique.

Les membres présents ont aussi abordé des autres sujets comme le manque de main d'œuvre qualifiée, la formation professionnelle ou encore les difficultés que rencontrent les commerçants de Luxembourg-gare avec la population SDF.

Après la réunion qui a eu lieu dans les locaux de la Chambre de Commerce, tous se sont retrouvés pour le traditionnel tour à la Schueberfouer. Notre photo a été prise dans l'enceinte du restaurant « Am Stall ».



Le Berliner Wein Trophy est devenu en Allemagne, le plus important et le plus grand concours international de vins sous le patronage de l'OIV et de l'UIOE. Il réunit chaque année les producteurs et les distributeurs les plus réputés au monde. Plus de 150 experts ont

décerné les médailles tant convoitées en juillet. Les vins des Domaines Vinsmoselle ont remporté, la distinction « Grand Or » (Großes Gold), 9 médailles d'or et 5 médailles d'argent pour l'édition estivale du Berliner Wein Trophy, un résultat exceptionnel.

Médailles :

Großes Gold

Gewürztraminer GPC 2018 Vin de Paille 370

Or

Auxerrois GPC 2018 Vin de Paille 371

Auxerrois GPC 2018 Vieilles Vignes 301

Auxerrois AOP 2018 Côtes de Remich 82

Riesling 2018 Charta Schengen Prestige 274

Riesling GPC 2018 Greiveldange Hütte 170

Riesling GPC 2018 Grevenmacher Paradäis 405

Riesling GPC 2018 Vieilles Vignes 510

Gewürztraminer GPC 2018 Machtum Göllebour 10

Gewürztraminer GPC 2018 Vin Moelleux 428

L'écrin que mérite votre produit

www.mullerwegener.lu



 Muller & Wegener



COMBINAISON PARFAITE



VEGA
Créateur d'Univers Tendance

Créateur d'Univers Tendance, VEGA vous présente les assiettes Bilbero, les couverts Brilio et les gobelets Divida, 3 séries au motif facetté en relief, qui se combinent parfaitement. Effet garanti sur vos tables !

www.vega-direct.com

VINISSIMO

ITALIAN GOURMET

GRANDE DÉGUSTATION D'AUTOMNE 2019

L'Italie du Nord, du Centre et des Alpes

MERCREDI > SAMEDI
10 > 12 OCTOBRE 2019

DE 16H00 À 21H00
(SAMEDI DE 10H00 À 18H00)

ENTRÉE LIBRE



VINISSIMO
ITALIAN GOURMET

1, Bd F.W Raiffeisen
L-2411 Luxembourg
Tel : +352 52 52 10 500
www.vinissimo.lu
f/vinissimoluxembourg

Extension des services de la **HoE**

Le Ministère de l'Economie, la Chambre de Commerce et la Chambre des Métiers renforcent leur collaboration au sein de la House of Entrepreneurship, pour mieux servir les entreprises.

www.houseofentrepreneurship.lu



Luc Frieden, Président de la Chambre de Commerce et Tom Oberweis, Président de la Chambre des Métiers officialisent leur nouveau partenariat, en présence de (de gauche à droite) Fernand Ernster, Vice-président de la Chambre de Commerce, Tom Baumert, CEO de la House of Entrepreneurship, Lex Delles, Ministre des Classes moyennes, Carlo Thelen, Directeur général de la Chambre de Commerce et Tom Wirion, Directeur de la Chambre des Métiers

La signature a eu lieu en présence du Ministre des Classes moyennes, Lex Delles, qui a annoncé que son ministère assurera à l'avenir une présence renforcée au sein du one-stop shop. L'objectif commun est de développer l'offre de services proposée aux porteurs de projets entrepreneuriaux et aux dirigeants établis et de simplifier autant que possible les démarches administratives liées à la création et au développement des entreprises.

Pour Luc Frieden, Président de la Chambre de Commerce, l'initiative lancée par celle-ci est une véritable success story : « Avec la House of Entrepreneurship, la Chambre de Commerce, le Ministère de l'Economie et la Chambre des Métiers apportent la preuve qu'en collaborant en bonne intelligence, il est possible de mettre en place des solutions pragmatiques et efficaces pour soutenir l'entrepreneuriat sous ses formes les plus diverses. L'accompagnement actif sur l'ensemble du cycle de vie de la créa-

tion, du développement, de l'internationalisation et de la transmission des entreprises est essentielle pour un pays et une économie très avancée comme le Luxembourg, qui doit miser sur la promotion de l'esprit d'entreprise et sur le soutien des esprits créatifs pour créer de la richesse et assurer son développement et sa prospérité durables. »

Pour aider la House of Entrepreneurship à faire face au nombre croissant de clients sollicitant ses services, le Ministre des Classes moyennes, Lex Delles, a annoncé qu'il allait renforcer la présence du Ministère de l'Economie sur le site par l'exploitation d'un bureau permanent au sein du guichet unique : « L'optimisation permanente du cadre législatif entourant la création et le développement des entreprises est un objectif déclaré du Gouvernement. Centraliser en un lieu unique l'ensemble des démarches administratives liées à l'entrepreneuriat me semble être un moyen particulièrement efficace pour faire avancer la simplifi-

cation administrative et accélérer l'établissement et le développement de sociétés au Luxembourg. Relever le défi de la simplification administrative est un combat de tous les jours qui ne peut être remporté que si nous réunissons tous nos forces et efforts. Aussi, je me réjouis tout particulièrement que la Chambre des Métiers ait décidé de renforcer - à côté du Ministère de l'Economie - son soutien à la House of Entrepreneurship en signant une convention de partenariat avec la Chambre de Commerce. »

Pour le Président de la Chambre des Métiers Tom Oberweis, une collaboration renforcée avec les partenaires engagés dans la promotion et le soutien de l'entrepreneuriat a été un choix logique.

La proximité avec les créateurs et chefs d'entreprises du secteur constitue en effet une pierre angulaire de la stratégie de notre chambre, laquelle est également à la base de son partenariat avec le Guichet Unique PME implanté dans le Nord du pays. »

House of Entrepreneurship

Pas moins de 9.178 entrepreneurs ont franchi en 2018 les portes de la House of Entrepreneurship pour se faire assister dans leurs démarches par les conseillers du guichet unique dédié à l'entrepreneuriat. Des chiffres qui dépassent de loin les objectifs de fréquentation fixés en octobre 2016 lors du lancement du one-stop shop pour entrepreneurs dans le quartier du Kirchberg.

La House of Entrepreneurship fédère plus de 25 partenaires, qui assurent tous une permanence sur le site, dont la Direction générale Classes moyennes du Ministère de l'Economie, l'ADEM (Agence pour le développement de l'emploi), l'Administration de l'Environnement, la SNCI (Société nationale de crédit et d'investissement), l'IPIL (Institut de la propriété intellectuelle, Luxembourg), l'ITM (Inspection du travail et des mines) ou encore le Ministère de la Digitalisation. Au total, la House of Entrepreneurship et ses partenaires ont comptabilisé depuis octobre 2016 plus de 87.700 contacts clients.

Rentokil

The Experts in Pest Control

Lumnia: plus d'efficacité pour moins d'énergie

La nouvelle génération de désinsectiseurs avec LED.

Contactez votre expert en lutte contre les mouches.

www.rentokil.lu/lumnia

8002 4006



D'expert à expert



Le vin du mois

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

Evaluation des pailles jetables



	Pailles en papier	Pailles en paille ou herbe	Pailles composées d'autres fibres naturelles
Matériau	<p>...généralement composées de plusieurs couches de papier.</p> <p>→ La production de la matière première et la fabrication de la paille requièrent davantage de ressources que pour les pailles en paille ou en herbe.</p> <p>→ le producteur n'informe généralement pas sur la manière dont les différentes couches de papiers sont fixées les unes aux autres afin d'éviter que le papier se dissout rapidement dans la boisson - est-ce qu'ils utilisent de la colle, et si oui, laquelle?</p>	<p>... sont généralement fines et fragiles. À utiliser avec prudence ! Si les fibres sont détériorées ou si la paille est déchirée, elle devient inutilisable.</p> <p>... ne nécessitent pas beaucoup de ressources pour la production, car elles sont des brins naturels coupés.</p>	<p>(p.ex.) pailles en marc de pomme, sucre, amidon, semoule ou pâtes (macaroni).</p> <p>... absorbent facilement l'humidité de l'air → davantage de risque que des germes s'y développent ou que la poussière s'y dépose.</p> <p>... peuvent contenir des composants allergènes → Attention si vous avez des allergies! Certains producteurs renseignent sur les ingrédients de leurs produits.</p>
Goût	Goût majoritairement neutre.	Goût naturel relativement prononcé.	Goût neutre pas toujours garanti et désintégration potentielle des composants de la paille.
Recyclage	<p>En fonction du matériau, des composants peuvent se détacher et passer dans la boisson. Normalement, ces composants ne sont pas nocifs pour la santé humaine, mais ils peuvent modifier la couleur ou le goût de la boisson.</p> <p>Une paille comestible ne permet de réduire la production de déchets que si elle est effectivement consommée après son usage. Sinon elle représente un déchet alimentaire.</p> <p>En théorie, toutes les pailles en fibres naturelles et en papier peuvent être compostées. Pour ce, elles doivent néanmoins être triées judicieusement dans la poubelle bio ou être compostées chez soi (attention aux revêtements qui ne sont pas compostables!).</p>		

Les pailles jetables en plastique à usage unique seront interdites dans toute l'UE à partir de 2021. Les solutions jetables alternatives disponibles dans le commerce sont les pailles en papier, paille ou d'autres fibres naturelles.

Il convient de veiller aux critères suivants lors du choix de pailles jetables :

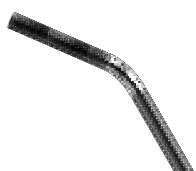
- pas de revêtement ou de couleurs
- certificats (par ex. logo FSC ou PEFC pour les pailles en papier issues de bois produit durablement, label bio pour la paille)
- données concernant la culture et la transformation de la matière première, ainsi que le processus de production
- certification que le produit est réellement compostable

IMPORTANT

À n'utiliser qu'en cas d'urgence ! Les pailles sont un produit de confort :

- dans la mesure du possible, ne pas utiliser de paille du tout.
- les pailles pour consommations sur place peuvent, dans la plupart des cas, être entièrement remplacées par des pailles réutilisables. La seule condition est le rinçage sur place et le nettoyage au sein d'une structure centrale.
- distribuer que sur demande expresse du client !

ables et réutilisables



	Pailles en inox	Pailles en verre	Pailles en plastique dur, silicone et bambou
Matériau	Bonne durabilité, stabilité et fonctionnalité.	Bonne durabilité, stabilité et fonctionnalité. Inconvénient par rapport au métal : moins stable face aux influences mécaniques.	Sensible aux influences mécaniques (rayures, déchirures, ...) et chimiques (acides, chaleur,...).
Goût	Goût neutre.	Goût neutre.	Goût pas toujours neutre : des composants de la paille peuvent passer dans la boisson ou le produit alimentaire.
Nettoyage	la surface lisse et la dureté du métal empêchent l'apparition de fissures ou d'entailles profondes, dans lesquelles des impuretés peuvent se loger. L'inox présente une propriété antibactérienne, de sorte que quasiment aucune bactérie ne peut adhérer à la surface	Avantage par rapport au métal : le matériel est transparent ce qui permet de vérifier si les pailles ont été correctement nettoyées.	Risque plus élevé de salissures et de formation de germes en raison de la surface sensible.
Recyclage	Possibilité de collecte et de revalorisation par les structures de recyclage existantes au Luxembourg.	Souvent, certains types de verre particulièrement stables ne peuvent pas être recyclés avec le verre d'emballage (bouteilles, bocaux) → entraîne une baisse de la qualité et des problèmes de recyclage.	Plastique dur : à voir en fonction du type de plastique Bambou : trier et déposer au point de collecte des déchets de bois. Silicone : pas de filière de recyclage actuellement.
Système de collecte	Un système de collecte de pailles (ou de vaisselle en générale) réutilisables composées d'un matériau spécifique n'est pas rentable au Luxembourg en raison des faibles volumes.		

Comme pour les gobelets et la vaisselle réutilisables, le bilan des pailles réutilisables selon des critères environnementaux est meilleur que celui des pailles jetables à condition qu'elles soient utilisées plusieurs fois.

Classement des pailles réutilisables selon des critères environnementaux

La comparaison des propriétés matérielles des solutions réutilisables (stabilité, type d'utilisation, durée d'utilisation et potentiel de recyclage) permet d'obtenir le classement suivant :

1. pailles en métal (inox)
2. pailles en verre
3. pailles en plastique dur, silicone et bambou

IMPORTANT

De manière générale, les pailles sont un produit de confort:

- dans la mesure du possible, ne pas utiliser de paille du tout.
- ne donner que sur demande !

Remise du **prix Horesca** au Lycée technique de Bonnevoie



Plusieurs apprentis de la formation DAP Cuisinier concomitant ont été récompensés pour leur parcours couronné de succès avec le traditionnel «Prix Horesca».

Le 4 juillet 2019, la direction et les enseignants du Lycée technique de Bonnevoie et François Koepp, secrétaire général de l'Horesca ont remis le prix aux deux lauréats de cette session.

Les 2 lauréats 2019

Gil Mendes - Cuisinier (Cantine - Le Châtelet)

Lourenco Jessica - Cuisinière (Hotel Parc Belair)

Dans le domaine gastronomique, le LTB offre des formations pour cuisiniers, serveurs de restaurant, traiteurs, bouchers-charcutiers, boulangers-pâtisseries et pâtisseries-chocolatiers-confiseurs-glaciers. www.ltb.lu

Entreprise labellisées **socialement responsables**



La 17^{ème} cérémonie de remise officielle du label ESR - Entreprise Responsable, organisée par l'INDR, s'est déroulée le 2 juillet 2019 à la Chambre de Commerce, en présence de Mme Carole Dieschbourg, Ministre de l'Environnement, du Climat et du Développement durable.

A cette occasion, le label a été remis à 23 entreprises ayant répondu avec succès aux critères de la démarche de labellisation de l'INDR.

9 nouvelles entreprises ont été labellisées et 14 entreprises ont été relabellisées. Parmi ces dernières il y avait le **Casino 2000** de Mondorf-les-Bains qui confirme ainsi sa démarche de responsabilité sociale

Rappelons que le label ESR distingue les entreprises socialement responsables qui ont fait les efforts nécessaires pour respecter leurs engagements. www.indr.lu

La **prochaine indexation** sera déclenchée très bientôt

Au mois d'août 2019, l'indice des prix à la consommation national a progressé de 1.2% par rapport au mois précédent surtout en raison de la fin des soldes d'été. En neutralisant les variations dues aux soldes, les prix des biens et services hors produits pétroliers augmentent de 0.3%.

L'indice général du mois d'août exprimé en base 100 en 2015 se chiffre à 106.06 points. La moyenne semestrielle de l'indice rattaché à la base 1.1.1948 augmente et passe de 870.38 à 871.82 points. La prochaine indexation sera déclenchée lorsque la valeur de 873.94 sera atteinte, c'est-à-dire très bientôt, surtout si les prix pétroliers augmentent.



Pitz-Schweitzer Vins & Spiritueux
ZAER op der Hei • L-9809 Hosingen • Tél.: (+ 352) 81 22 04



Vos recrutements



Vos recrutements avec jobs.lu

Vous recrutez ?
Simple: jobs.lu

jobs.lu

Recruitment Made Simple!

Pour faciliter votre recrutement au Luxembourg, dans la Grande Région ou à l'international, jobs.lu vous propose des solutions sur-mesure grâce à son expertise locale.

Journées Européennes du



Continental restaurant avant guerre © Famille Lauff

Les Journées européennes du patrimoine 2019 qui ont eu lieu cette année du 20 au 29 septembre étaient placées sous le thème des « Arts et divertissement ».

Elles ont permis d'explorer les composantes tangibles et intangibles du patrimoine lié aux arts vivants.

Il s'agissait notamment de découvrir des salles de spectacle et toute sorte de lieux ayant servi ou servant toujours les arts vivants, cela pour pouvoir se plonger dans l'histoire et dans l'architecture de ces endroits.

Par ailleurs des sites historiques au sens large ont pu être découverts ou redécouverts à travers des manifestations, des visites guidées, des concerts, pièces de théâtre, des conférences ou encore des rencontres autour du patrimoine immatériel.

www.ssmn.public.lu/fr/patrimoine/Journees-du-Patrimoine-20161.html

En voici un extrait du programme, notamment des visites organisées sur base de la coopération avec www.wellkomm.lu

Art Nouveau et Modernisme à Luxembourg: pas si conservateur !

L'hôtellerie, la restauration et les cafetiers excellaient dans le choix d'intérieurs modernes de style Art Nouveau, Art Déco, Fonctionnalisme. Alors que lors de la reconstruction des villes de Flandres en 1918, le recours à l'Art Nouveau fut interdit dans les zones centrales, ce style occupait des emplacements de choix à la place Guillaume, à la place d'Armes à la Grand'Rue, toujours liés à l'exploitation de commerces.

De même l'Art Déco s'affirme avec vigueur à la rue Philippe II. Le modernisme occupe les carrefours à l'avenue de la porte Neuve, à la rue du Fossé. La vocation de capitale de la CECA donne un coup d'envoi supplémentaire au recours à l'architecture moderne.

Patrimoine

Luxembourg affirmait une audace certaine dans le recours de ces styles nouveaux. Le pays était libre de toute récupération politique de styles, un signe d'ouverture sociétal sur le nouveau.

Villa Louvigny - le tingel-tangel de la Belle Epoque

Classée comme monumental national, la villa Louvigny rappelle tant le passé de l'ancienne forteresse, que l'histoire de RTL. La qualité architecturale de l'auditorium de l'orchestre de la station radiophonique est extraordinaire. Le passé du site comme « Villa Amberg » et de café-théâtre, de lieu d'exposition d'un avion et l'existence de vélodrome sont moins connus.

Les hôtels de la belle Epoque au centre-ville

Le monde des grands cafés et hôtels à bien existé du temps de la forteresse. L'empereur Joseph II descendait à l'hôtel de Cologne. L'hôtelier Nicolas Wester fut à l'origine de services de messagerie. La construction du chemin de fer a accéléré les échanges commerciaux. Des hôtels de luxe attirent hommes d'affaires et hôtes d'Etat. L'Hôtel Brasseur, l'Hôtel de Luxembourg, l'Hôtel Continental furent pendant des décennies des rendez-vous sociaux privilégiés. Les salles de spectacles de la Villa Amberg, de l'ancienne Maison du Peuple et les grandes brasseries « Pôle Nord » et « Schultzen August » ont disparu. Intervenant : Robert L. Philippart



Art Déco Alfa © Rolph

Les hôtels de la Belle Epoque au quartier de la gare

Le monde des grands cafés et hôtels émerge avec la construction du chemin de fer. Des hôtels de luxe attirent hommes d'affaires et hôtes de marque, des hôtels de commerce proposent des marchés de bétail, attirent des marchands ambulants, proposent des lieux d'amusement. L'Hôtel et le Café sont des lieux sociaux, souvent à l'origine d'importantes entreprises, de projets économiques, de mouvements syndicaux. L'Apollo-Theater, l'Hôtel Clesse, l'Hôtel Staar, l'Hôtel Alfa, l'Hôtel de Paris sont restés dans la mémoire collective. L'Hôtel Carlton, l'Hôtel Graas, l'Hôtel de la Paix présentent des façades de grande qualité. Certains immeubles ont été classés comme monuments historiques.



Lundi, 25 novembre 2019 à Grevenmacher

La 65^{ème} « Nuit de l'Hôtellerie »

La traditionnelle « Nuit de l'Hôtellerie » retourne pour sa 65^e édition à la Moselle luxembourgeoise. Cette année-ci ce rendez-vous bien apprécié non seulement par les anciens élèves de l'école hôtelière de Diekirch, mais également par tous les acteurs du secteur HORECA au Luxembourg sera organisé à Grevenmacher.



Le rendez-vous est donné lundi, 25 novembre 2019 dans les salons des Caves Bernard-Massard au bord de la Moselle.

Andy J. Theis, membre du comité de l'Amicale, accueillera avec son équipe à partir de 19h00 le « Hotelschoul's Bal » dans le lounge-bar au premier étage des Caves Bernard-Massard. Le chef renommé, Joël Schaeffer, également ancien élève de l'école hôtelière de Diekirch, va assumer la responsabilité en cuisine et préparera avec sa brigade un menu de fête extraordinaire dévoilant les secrets des vigneron mosellans.

L'orchestre « Café au Lait », avec des musiciens qui apprécient l'atmosphère de la musique de café, présentera les meilleurs titres d'une musique mondiale pour assurer une ambiance agréable.

Cet événement exceptionnel, organisé par le comité de l'Amicale des Anciens Elèves du L.T.H.A.H.D., sera assuré en étroite collaboration avec les Caves Bernard-Massard, de la Brasserie Nationale avec la bière Battin, de la Provençale, de la Source Rosport avec les eaux Rosport Blue et Viva, de la société LEO (Luxembou-

rg Energy Office) s.a., de la société Elco, de l'agence de voyages Tip Top Travel, de l'agence de communication Brain and More et de la société Villeroy et Boch.



En visite à la Schueberfouer

Le président de l'Amicale des Anciens Elèves du LTHAH, Jeff Ehlinger, avait invité les membres du comité pour un tour à la « Schueberfouer ».

Notre photo montre l'équipe lors du dîner qui a s'est déroulé au Restaurant Chez Irène.

Un moment parfait pour préparer les nombreuses activités prévues pour les prochains mois comme par exemple le voyage d'études oenophile à Bordeaux du 28 au 31 octobre avec la visite des châteaux Haut-Brion et Palmer. (Plus d'infos à ce sujet sur www.anciens.lu.)



HOSCO - le trait d'union entre patrons et jeunes talents

Depuis 2017, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg est affiliée à HOSCO, un réseau mondial exclusif qui soutient les métiers de l'accueil. En effet, la plate-forme permet de mettre des professionnels partout dans le monde en relation avec de jeunes talents désireux de progresser dans leur carrière



L'EHTL propose aux patrons de partager leurs postes vacants avec les talents les mieux qualifiés, en profitant de la plate-forme HOSCO. Pour obtenir votre accès à ce réseau professionnel, prière de prendre contact avec Mme Renée Ferring, coordinatrice des stages, renee.ferring@education.lu.

Ainsi, les élèves et les étudiants de l'EHTL ont l'occasion de mettre en avant leur profil aussi bien personnel que professionnel et de recevoir chaque jour des offres d'emploi correspondant à leurs compétences et à leurs aspirations dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Leur affiliation reste valide même après la fin de leurs études à l'EHTL, ce qui leur permet de continuer de profiter de ce réseau pour être informés des opportunités professionnelles qui s'offrent à eux.

L'événement HOSCO « School Summit 2019 », qui s'est déroulé du 12 au 14 juin 2019 à Barcelone, a réuni 58 écoles et 49 entreprises affiliées à ce réseau professionnel, soit 150 participants. Diverses présentations et rencontres ont permis aux représentants de l'EHTL, Mme Renée Ferring et M. Bruno

Macias, de s'informer sur les nombreuses possibilités offertes aux jeunes talents et sur les nouvelles tendances du secteur de l'hospitalité.

Pendant les échanges, deux points ont particulièrement été mis en exergue :

d'une part, l'importance de développer les soft skills ou compétences personnelles comme la flexibilité, l'écoute, la prise d'initiative ou encore la curiosité intellectuelle qui pousse à se perfectionner et à être à l'affût des nouveautés du secteur ;

d'autre part, le rôle primordial de la formation professionnelle continue, qui vise à maintenir ses connaissances à jour, afin de donner le meilleur de soi sur un marché qui offre de belles perspectives de travail et qui ne cesse de recruter pour combler la pénurie de main-d'œuvre qualifiée.

Situation légale des produits à base de chanvre (Cannabis sativa L., Hanf (DE), hemp (EN))

Bientôt un tourisme **Cannabis** au Luxembourg ?

Concernant la plante de chanvre industriel (Cannabis sativa L. issu d'une variété de chanvre autorisée et avec une teneur en delta-9-tetrahydrocannabinol (THC) inférieure à 0.3 %), il faut faire la différence entre les différentes parties de plante utilisées.

En effet, les graines de chanvre industriel et les produits dérivés tels que l'huile de graines de chanvre sont connus comme denrée alimentaire.



Les feuilles de chanvre et, en moindre mesure, les fleurs* semblent être connues pour leur utilisation comme infusion.

(* : Bien que les tisanes de fleurs de chanvre soient sur le marché européen, il y a actuellement des discussions au niveau du groupe des experts de la Commission s'il ne faudrait pas classer les nouvelles variétés, qui malgré qu'elles soient conformes en THC ont des concentrations de plus en plus élevées en d'autres cannabinoïdes, notamment en cannabidiol (CBD), comme denrées alimentaires sans historique de consommation avant le 15/05/1997 dans l'Union Européenne.)

« *Un bon gâteau servi avec une tisane de chanvre...* »

En revanche, les extraits de Cannabis sativa L. concentrés en cannabidiol (CBD) sont actuellement considérés comme denrées alimentaires sans historique de consommation avant le 15/05/1997 dans l'Union européenne.

Ces extraits de CBD, appelés également huile CBD, sont classés comme nouvel aliment « Novel Food ».

Les nouveaux aliments « Novel Food » sont régis au niveau européen par le RÈGLEMENT (UE) 2015/2283 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments. Ils nécessitent une autorisation pour leur commercialisation comme denrée alimentaire.

Dès lors, toute commercialisation de ces produits (comme aliment ou complément alimentaire) contenant du CBD sans autorisation de mise sur le marché selon le règlement (UE) 2015/2283 précité n'est ni permise au Luxembourg, ni en Europe.

Enfin, les produits à base de Cannabis, CBD et/ou THC peuvent également rentrer dans le champs d'application d'autres réglementations applicables au Luxembourg (médicaments, cosmétiques, e-liquides, tabac, ...).

De plus amples informations se trouvent sur le portail de la sante.lu sous le lien suivant : <http://sante.public.lu/fr/espace-professionnel/recommandations/direction-sante/medicaments/index.html>

La Direction de la santé a rédigé un document de synthèse qui reprend les différentes réglementations applicables.



NAISSANCE D'UNE COLLECTION : « SUGGESTIONS » UNE COLLECTION QUI REVIENT À L'ESSENTIEL

Gemma Bernal poursuit sa collaboration avec RAK Porcelain en concevant la collection originale Suggestions, qui a amené la designer à revoir son concept même de la création. Cette fois, elle s'est concentrée sur la recherche du fonctionnel avant de penser à l'esthétique. Cela donne une gamme différente, qui n'en est pas moins très élégante.

Pour cette collection inédite, la designer s'est lancé un nouveau défi créatif. Donner aux plats et assiettes une nouvelle approche



plus pragmatique tout en laissant place à des lignes stylées et uniques. Le côté fonctionnel est mis en avant pour rendre ces porcelaines encore plus utiles aux chefs. Pour cela, leurs avis ont été précieux, associés à l'étude des comportements en cuisine.

L'originalité est aussi au rendez-vous, entraînant une dynamique réinventée sur les tables, pour le plus grand plaisir des clients. Gemma Bernal a accepté de nous dévoiler comment est née la singulière collection Suggestions.



Avec la collection Suggestions, vous insufflez aux arts de la table une nouvelle dynamique. Quelle réflexion a inspiré cette création ?

J'ai longtemps cherché l'inspiration sur les thèmes du service, de l'utilisation et de la fonctionnalité. J'ai traduit cette quête en imaginant des pièces design qui permettaient aux chefs de présenter leurs créations. Autant d'inspirations qu'il me fallait exprimer. Mais après plusieurs années à dessiner de la vaisselle, j'étais lasse de produire des modelages dont l'idée était toujours basée sur le monde des formes et des finitions.

Cette fois, vous avez choisi de travailler différemment. Pouvez-vous nous expliquer votre démarche ? Aviez-vous eu besoin de donner une nouvelle orientation à votre créativité ?

La collection Suggestions n'est pas seulement le résultat de plusieurs années de réflexion. J'ai passé beaucoup de temps à me questionner et, surtout, à observer les problèmes fonctionnels pouvant survenir lors du service. J'ai régulièrement pris des

cours de cuisine avec des professionnels pour obtenir les informations qui allaient servir de base à mes créations. J'ai continué à collecter ces renseignements jusqu'à ce que je décide enfin de débiter la conception de cette nouvelle collection et que je lui donne forme. Son fil conducteur n'est pas formel, bien au contraire. Il répond davantage aux besoins quotidiens en cuisine et tient compte des informations recueillies auprès des chefs. Suggestions a pour but de leur offrir un concept de vaisselle qui constitue la base de ce qui peut leur être proposé par la suite (NDLR : la collection est vouée à s'étendre, en tenant compte des retours des chefs).

Avec cette nouvelle collection, vous avez choisi d'allier les qualités pratiques et esthétiques. En quoi cette combinaison est-elle originale ? N'est-ce pas déjà inhérent à la vaisselle ?

Après autant d'années à designer de la vaisselle, tout est évidemment mêlé dans mon approche de conception, tant sur le plan esthétique que fonctionnel. Mais cette quête est aussi source d'enthousiasme.

C'est comme une pointe de sel qui vient donner toute sa saveur à mes créations. Suggestions représente une réelle évolution, s'éloignant de la vaisselle généralement sélectionnée par les chefs cuisiniers.

Aviez-vous cette volonté de rupture avec ces choix traditionnels, ou est-ce la conséquence d'un changement dans la façon dont les gens mangent au restaurant ?

Évidemment, toutes les pièces de la collection Suggestions sont reliées entre elles par un thème central qui n'est donc pas la forme, mais la fonction. Je n'avais pas l'intention de rompre avec quoi que ce soit. Il n'y avait pas non plus de fondement sentimental dans ma décision. Mais si certaines pièces affectent les gens sur le plan émotionnel, tant mieux ! C'est ainsi qu'est née Suggestions et j'espère que les prochaines pièces qui seront ajoutées répondront à d'autres observations.

SUGGESTIONS sera disponible en octobre 2019.

En visite aux **Chalets Petry** à Bettel

Situés à Bettel, à quelques encablures de la cité historique de Vianden, et construits en 2017, les Chalets Petry accueillent des visiteurs qui souhaitent profiter de leur visite du Parc Naturel de l'Our, tout près de la frontière luxembourgeoise-allemande dans des espaces de haut standing.



(De g. à dr.) Corinne Briault, rédactrice en chef adjointe du magazine Merkur; Carine et Jacques Petry, Chalets Petry Spa & Relax ; Carlo Thelen, (CEO) directeur général de la Chambre de Commerce; Nathalie Muller et Georges Michels, directrice et vice-président du Guichet Unique PME du Nord.

Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce a récemment rendu visite chez la Famille Petry pour se faire une idée des investissements entrepris ici dans un but touristique.

Aménagés comme un petit village, autour d'un joli parc avec un étang, ces chalets, pouvant accueillir jusqu'à huit personnes, proposent des aménagements intérieurs luxueux, auxquels les boiseries confèrent un caractère naturel et pittoresque et apportent une ambiance chaleureuse.

Pareilles aux constructions de style typiquement alpin, ils offrent un dépaysement total et un haut niveau de confort et de bien-être. Tous sont équipés, entre autres, d'un sauna, d'une cabine infrarouge, d'un jacuzzi extérieur et d'un barbecue sur une grande terrasse, avec vue imprenable sur la vallée de l'Our et ses jolies collines.

C'est un point de départ idéal pour des randonnées à pied, à vélo ou à VTT et un endroit merveilleux pour passer un séjour dépayçant à deux pas de la capitale luxembourgeoise.

35^e année n° 409

2019 n° 8

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

Prix de vente: 3€ Abonnement annuel: 30€

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

www.horesca.lu / horesca@ymail.com

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea

Direction de la publication: François Koepp


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

L-1150 Luxembourg

Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26 48 35 10

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

Impression: Imprimerie Centrale

 Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :





voire garant de qualité depuis 1969
www.provencale.lu

— L'adresse des chefs —





Carafe d'eau au restaurant

La pétition exigeant un droit à la carafe d'eau à table au restaurant qui a été déposée par David Kieffer pour l'association Refill Lëtzebuerg a dépassé le cap des 4.500 signatures. Ce sujet sera donc débattu à la Chambre des Députés, probablement au cours du mois de novembre.

Comme déjà indiqué par le passé, Horesca n'est pas opposé à ce que l'on serve de l'eau du robinet au restaurant. Nous sommes toutefois d'avis que chaque restaurateur doit pouvoir choisir librement s'il désire proposer ce service (gratuit ou payant) ou s'il ne le désire pas.

Note secteur est déjà réglementé par nombreuses interdictions et obligations.



Le 14 Octobre de 14h à 17h

Comment gérer **TripAdvisor** et **Google My Business** ?

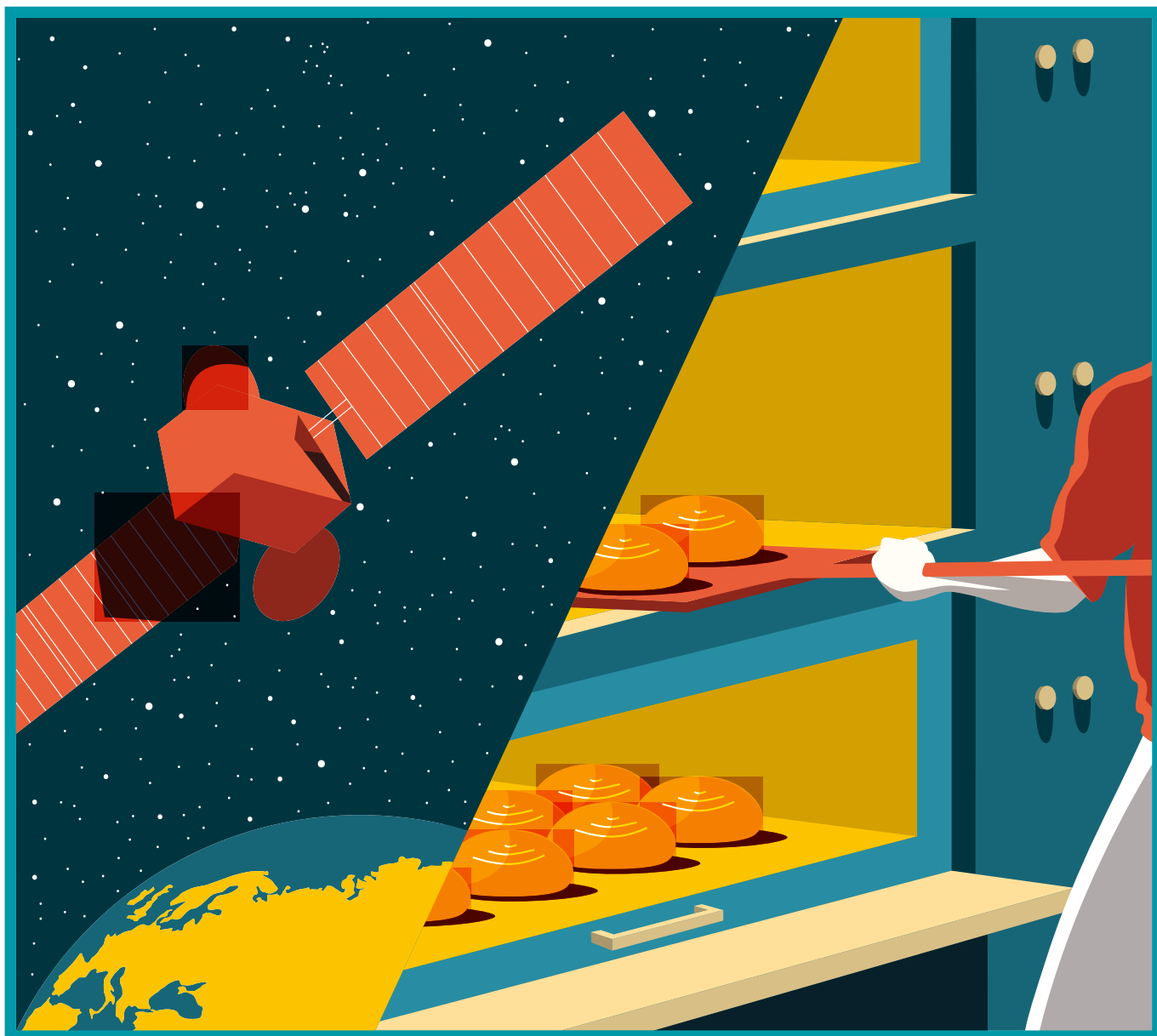
Le programme Go Digital de la House of Entrepreneurship, vous invite à un workshop totalement dédié au secteur de l'HORECA avec Klot Kieffer expert en communication digitale pour les hôteliers/restaurateurs.

Lors de cette session Klot Kieffer vous permettra de comprendre :

- Comment gérer les avis sur TripAdvisor et comment répondre de façon adéquate aux critiques
- Comment devenir propriétaire de la business-page TripAdvisor et comment alimenter cette plateforme
- Comment enregistrer votre commerce sur Google afin d'être visible lors des recherches et sur la carte Google Maps.
- Comment alimenter Google My Business de façon effective
- Petit outlook Social Media (Facebook, Instagram, LinkedIn et Google Ads)

Nous vous invitons le 14 octobre de 14h à 17h dans les locaux de la House of Entrepreneurship afin de découvrir ce qui se cache derrière TripAdvisor ainsi que Google My Business. Plus d'infos sur www.horesca.lu

HOUSE OF _____
ENTREPRENEURSHIP
powered by the Luxembourg Chamber of Commerce



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

Vos clients préfèrent payer par carte !

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

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

worldline.com
six-payment-services.com