



Le 11 novembre au **Royal**

Journée de l'hôtellerie

P4



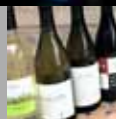
Digitalisation

Nouvelle aide pour les petites entreprises P12



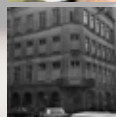
École hôtelière de Lausanne

Forum des associations hôtelières francophones P14, 16



Dégustation

Vins bio du Languedoc P18



Mémoire d'établissements

Maison Rouge à la rue Notre-Dame P32

Besoin d'aide pour la rénovation énergétique de votre habitation ?



enoprimes

enoprimes, un programme qui vous soutient financièrement dans vos travaux de rénovation et permet de réduire votre consommation et vos coûts énergétiques. Profitez-en dès maintenant.

Travaux éligibles, conditions et montants sur [enoprimes.lu](https://www.enoprimes.lu)

Energy for today. Caring for tomorrow.



Propositions de l'UEL

Comment faire évoluer le dialogue social ?



François Koepf, secrétaire général

Le Comité Permanent du Travail et de l'Emploi (CPTÉ), composé de représentants du gouvernement, des syndicats et des entreprises, s'est réuni le 18 septembre 2019 à huis clos. En début de réunion, l'UEL qui regroupe les fédérations patronales dont Horesca, a pris l'initiative d'exposer au Ministre du Travail et aux syndicats une nouvelle méthode pour avancer sur les enjeux du monde du travail. En voici le contenu :

L'UEL propose que :

1. le Ministre du Travail détienne le rôle central et développe les différents sujets afférents au droit du travail prévus par l'accord de coalition,
2. le Ministre du Travail procède à des entretiens bilatéraux avec l'UEL et les syndicats,
3. l'UEL et les syndicats soient libres de dialoguer avec le Ministre sur la teneur des idées ou projets de loi qu'il aura développés. Le rôle de l'UEL se concentrera sur un travail et un dialogue avec le Ministre afin de représenter les intérêts des entreprises et de proposer des pistes alternatives,
4. le Ministre du Travail ait donc comme responsabilité de faire des choix politiques en tenant compte de son idée initiale sur un sujet bien précis et en tenant compte ou non des remarques de l'UEL et des syndicats.

Ce que l'UEL propose est novateur et complémentaire par rapport au modèle classique du dialogue tripartite luxembourgeois, qui correspond mieux aux défis du monde d'aujourd'hui. Si l'UEL reste viscéralement attachée au dialogue social, elle souligne l'importance que ce dialogue ait lieu au sein même de l'entreprise, avec l'ensemble des salariés, qu'ils soient syndiqués ou non.

L'UEL et ses membres souhaitent porter leurs idées au décideur de tout ce processus et sur tous les sujets en la personne du Ministre du Travail. Il lui reviendra de veiller à légiférer de façon à développer l'activité économique des entreprises tout en tenant compte des intérêts et des attentes des salariés. Il faut permettre aux entreprises de s'adapter aux changements économiques et socié-

taux et aux nouveaux enjeux du monde du travail, car les défis de demain sont phénoménaux – pour les entreprises et toutes les personnes qui y travaillent.

Cette approche permettrait de sensibiliser les parties en présence aux besoins de compétitivité et de flexibilité des entreprises, tout en prenant en considération les enjeux énormes du monde de demain.

« Nous sommes convaincus que cette méthode de travail serait plus efficace et éviterait une politisation à outrance des positions des forces en présence et nous souhaitons que le Ministre y voit une alternative pour l'avenir », conclut Nicolas Buck, président de l'UEL. Ce sujet était à l'ordre du jour de l'entrevue avec le gouvernement, fixée au 1^{er} octobre 2019.

Le 11 novembre à l'Hôtel Le Royal en présence du Ministre **Lex Delles**

Le rendez-vous de l'hôtellerie

Lundi 11 novembre 2019, Horesca, organise un événement à l'Hôtel Le Royal (Luxembourgville) à l'attention des professionnels du tourisme. L'objectif est de rassembler les hôteliers et autres spécialistes de notre secteur pour assister à une conférence sur des thèmes d'actualité. Un programme « social » avec pauses et dîner permettra de discuter et d'échanger des idées. Cet événement sera rehaussé par la présence du Ministre du Tourisme, Monsieur Lex Delles.

Nous avons la chance d'avoir deux conférenciers qui nous feront partager leur savoir. Tout d'abord François Lafont, nouveau directeur du Luxembourg Convention Bureau qui nous présentera sa vision pour ce type de marché dans notre pays. Rappelons que le LCB vient d'être restructuré et est dorénavant géré conjointement par la Ville de Luxembourg et par le Ministère de l'Economie.

Ensuite, ce sera le tour à Klemens Skibicki de prendre la parole. Professeur à la Cologne Business School, il nous expliquera pourquoi les chefs d'entreprises se focalisent trop sur l'aspect technique et ne s'intéressent pas assez aux nouveaux modes de consommation fortement influencés par la digitalisation.

Les conférences sont gratuites et un dîner (payant) sera proposé aux convives.

Plus d'infos à ce sujet sur notre site www.horesca.lu

Un événement en collaboration avec :



Menu

**Terrine de foie gras au cognac,
mouseline de marrons & fruits de saison**

**Saint Pierre rôti, chou kale, rutabaga,
jus d'arrêtes grillées**

Fromages de la Maison Mons

Accord entre le chocolat Grand Cru & le café



„Digitale Transformation – auch in der Hotellerie mehr Kopfsache als Technologie“

Klemens Skibicki
Cologne Business School

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

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.

Seit 2004 ist Klemens Skibicki (Jahrgang 1972) Professor für Economics, Marketing und Marktforschung an der Cologne Business School in Köln.

Klemens Skibicki ist auch 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.



Les convention bureaux, un enjeu économique stratégique ?

François Lafont
Directeur Luxembourg Convention Bureau

Dans un monde globalisé, où la compétition économique devient de plus en plus féroce, de nombreux Etats et villes se mobilisent et développent des stratégies combatives pour attirer des événements ciblés.

Dans ce domaine, les enjeux se situent sur les secteurs de l'économie, de la recherche, et de l'image globale d'une destination. Ces conséquences impactent directement le monde de l'« hospitality industry » : hôtels, site d'accueil, restaurants, taxis et tous les emplois d'un secteur économique non-délocalisable et diversifié.

Quels sont nos atouts, et quels sont nos risques ?

Quels éléments trouver au sein du Luxembourg Convention Bureau pour répondre à cette concurrence ?

Comment mettre en place des stratégies communes payantes au niveau du Luxembourg ?

Traduction simultanée en français pour les conférences en allemand

Programme :

15.20 h **Alain Rix**, président de l'Horesca,
Accueil et mot de bienvenue

15.30 h **François Lafont**,
*Présentation du Luxembourg
Convention Bureau*

16.00 h Pause

17.15 h **Klemens Skibicki**
*«Digitale Transformation - auch in der Hotellerie
mehr Kopfsache als Technologie»*

17.30 h **Questions - réponses**

18.00 h **Apéritif**

19.30 h **Dîner à l'Hôtel Le Royal**

Important :

Les conférences en langue allemande sont proposées avec traduction simultanée en français.

L'accès aux conférences est gratuit.

L'inscription est obligatoire.

Les frais de participation au dîner (boissons comprises) s'élèvent à 80 € p. personne, à virer sur le compte de l'Horesca à l'avance.

plus d'infos sur www.horesca.lu

L'index augmentera très bientôt

Au mois de septembre 2019, l'indice des prix à la consommation national recule selon le Statec de 0.2% par rapport au mois précédent. Ce mouvement s'explique principalement par une chute des prix des voyages. Le taux annuel d'inflation en baisse de 1.6% à 1.3%.

Pour le secteur Horeca, l'inflation annuelle est de 1.9%

L'indice général du mois de septembre exprimé en base 100 en 2015 se chiffre à 105.90 points. La moyenne semestrielle de l'indice rattaché à la base 1.1.1948 augmente et passe de 871.82 à 872.80 points. La prochaine indexation sera déclenchée lorsque la valeur de 873.94 sera atteinte, c'est-à-dire dans les prochaines semaines...

Made in Luxembourg

Remis deux fois par an par la Chambre de Commerce et la Chambre des Métiers, le label " Made in Luxembourg " édition automne 2019 a été décerné ce lundi 7 octobre, en présence du Ministre des Classes moyennes et du Tourisme Lex Delles.

Parmi les lauréats, l'hôtelier Marcel Goeres (Groupe Goeres) a reçu cette distinction pour sa production glacière "Marcelo ice Crema ».

Le label « Made in Luxembourg » est une marque créée en 1984 sur initiative du Ministère des Affaires étrangères, de la Chambre des Métiers et de la Chambre de commerce.

Il sert à identifier l'origine luxembourgeoise des produits et services. Il permet, d'une part, d'informer le consommateur luxembourgeois sur les produits indigènes et, d'autre part, de mieux faire connaître les produits nationaux de qualité à l'étranger. L'utilisation du label peut être multiple, que ce soit par apposition sur le produit



Edith Stein (Chambre de Commerce), Marcel Goeres (Groupe Goeres), Lex Delles (Ministre des Classes moyennes et du Tourisme)

même ou sur le papier à en-tête de l'entreprise, sur le matériel publicitaire ou sur les documents commerciaux. L'entreprise doit néanmoins veiller à ce que le rapport direct entre le produit pour lequel le droit d'usage a été octroyé et le label soit respecté.

Les maisons de qualité adhèrent à la charte Wëllkomm

Brasserie - Hôtel de la Sûre

Ici vous trouverez une carte variée de bières, cocktails, cafés, pâtisseries, glaces et petite restauration. Tout pour passer des moments agréables, pour être ensemble, lire quelque chose, prendre un lunch ou boire un verre. Les groupes sont aussi les bienvenus..



L'établissement propose entre autres une petite restauration à toute heure, un plat du jour (jours ouvrables), un grand choix de bières, des cafés à emporter et de nombreux produits du terroir.

Pour les familles il y a un coin avec jouets pour enfants, une aire de jeu à l'extérieur et une table à langer.

Rue du Pont 1

L-9650 Esch-sur-Sûre



Craft Corner Gastro Bar

Le Craft Corner constitue une adresse exceptionnelle dans le monde des bistros au Luxembourg. En rentrant, on est tout de suite impressionné par la tireuse de bières en cuivre qui permet un débit de 12 breuvages différents. Une grande partie de la bière que l'on propose ici est en effet produite sur place.



Dans ce bar gastronomique il y a aussi une offre en plats qui se présentent sous la forme de finger food proposés en continu toute la journée. La maison dispose d'un réseau wifi gratuit, des prises électriques sont disponibles et les chiens sont admis.

112, rue de Bonnevoie

L-1261 Luxembourg

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.

worldline.com
six-payment-services.com

Le Privé

Bar-Restaurant

47, rue de Bonnevoie

L-1260 Luxembourg

Tél. : 621 966 333 / 26 123 476

Le Privé vient d'ouvrir il y a quelques semaines, en lieu et place du Supperclub. Et ce sont les exploitants des restaurants Cyrano et Bergerac (à quelques centaines de mètres) qui ont repris l'exploitation de cet établissement, situé en face des Rotondes de Bonnevoie.

La décoration est restée identique avec un cadre moderne et harmonieux, aux murs en pierre apparente.

A la carte on trouve des plats bien français comme une Entrecôte de bœuf grillée et servie avec une sauce au choix, la traditionnelle Bouchée à la reine avec feuilleté maison ou encore le Pavé de saumon label rouge grillé. Sur un petit tableau noir on peut aussi découvrir les suggestions du Privé.



Lors de notre passage, la maison suggérait une Pluminia de porc ibérique avec poêlée de champignons, un Filet de canette rôti au poivre vert et un Saint-Marcelin au four.

Le rapport qualité-prix est excellent et en semaine à midi, il est possible de profiter d'une formule avantageuse. Le Privé est fermé samedi midi et dimanche toute la journée

Qosqo

45 Avenue J-F Kennedy

Luxembourg-Kirchberg

Tél.: 28 99 55 5522

Lundi 14 octobre 2019, le bistro latino Qosqo a ouvert ses portes au Kirchberg dans le complexe cinématographique Kinopolis en lieu et place du ChiChi's.

Dans ce nouveau restaurant, les convives embarquent sur les routes de l'Amérique latine dans un cadre authentique et tendance pour découvrir une cuisine contemporaine et dans l'ère du temps.

Ce nouveau projet initié par le groupe Happy Mex S.A se veut moderne, équilibré et local. « Notre restaurant est un concept exclusif offrant une évasion vers une culture latino plus Végétale, Healthy, Spicy et Colorée », explique Fred Locatelli CEO et co-fondateur.



Parfaite combinaison entre des produits régionaux, frais et gourmands et de la gastronomie d'Amérique latine, les plats (par ex. Ceviche, Bowl, Chuleton, Saumon grillé, Ananas grillé, Quinoa et pleins d'autres choses à découvrir...) faits maison s'adapteront aux saisons en proposant une version hivernale de ses plats d'été. Qosqo traverse les frontières au travers d'une cuisine relevée aux notes de cumin, de citron vert, de coriandre et piments d'Espelette.



À midi ou en soirée, l'équipe de Qosqo garantit aux clients un moment exceptionnel. Les cocktails avec et sans alcool méritent à eux seuls le détour, projetant directement le consommateur dans un voyage dont chaque instant restera un souvenir gravé à jamais. Prochainement devrait ouvrir un deuxième Qosqo à la Place d'Armes. Plus d'infos sur Facebook



GÉREZ VOS ENCAISSEMENTS EFFICACEMENT

PARTENARIAT UNIQUE AVEC SIX PAYMENT SERVICES

Découvrez notre offre spéciale
pour vos terminaux de paiement.*

bgl.lu

Worldline | SIX Payment Services



**BGL
BNP PARIBAS**

La banque
d'un monde
qui change

Panorama by Mike

**Restaurant - Bar – Pâtisserie – Take away
Mike de Abreu**

Centre commercial City Concorde

80, route de Longwy L-8060 Bertrange

Tél. : 25 26 05 www.panorama-bymike.lu



Depuis de nombreuses années, l'établissement Panorama fait partie intégrante du City Concorde. Repris par Mike de Abreu en 2016, mais qui en était déjà le chef de cuisine depuis 2012, le restaurant a été entièrement transformé ces derniers temps.

La surface a été agrandie à 410 mètres carrés en reprenant deux commerces avoisinants et la décoration a été adaptée aux goûts du jour. La salle pouvant accueillir plus de 200 personnes est très aérée avec beaucoup d'espace, et le style légèrement industriel avec par exemple un plafond où les gaines d'aération ne sont plus cachées reste chaleureux grâce aux belles boiserie du mobilier.

Ce qui est resté, c'est la belle vue panoramique, que ce soit vers l'extérieur grâce aux grandes fenêtres qui laissent entrer une belle luminosité

naturelle ou vers l'intérieur où se trouve aussi un toit-terrace. Restaurant convivial et familial situé au premier étage du City Concorde, le Panorama offre, grâce à son immense verrière, une vue imprenable sur la forêt environnante.

Côté gastronomie, le restaurant propose une cuisine française et italienne qui met à l'honneur les produits de saison et de la région. Ici on prépare des plats du jour élaborés toujours à base de produits frais, évoluant selon les envies du chef et la période de l'année.

A la carte on trouve des plats de brasserie française classiques comme le Filet de bœuf grillé, l'Escalope de veau avec crème champignons ou le Dos de cabillaud à la nage. Il y a aussi des préparations italiennes avec pâtes et pizzas ainsi que quelques spécialités luxembourgeoises (saucisses, kniddelen, bouchée à la reine).

N'oublions pas les suggestions pour enfants et les nombreux desserts maison et glaces.

Chaque midi, les clients peuvent choisir entre un plat à base de viande, des pâtes ou une salade. Le vendredi, la viande est remplacée par un poisson. Le menu comprend également une petite salade et un dessert, pour la modique somme de 10 euros.

Ce qui a aussi été bien étoffé, c'est l'espace pâtisserie avec une belle vitrine qui met les réalisations maison en valeur et qui invite à venir boire un café.

Ouvert de 8h à 20h, Panorama accueille ses clients également pour le petit-déjeuner, pour une pause gourmande ou tout simplement pour se désaltérer à tout moment.

Plus d'infos sur le site Internet.



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.



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

Fit 4 Digital Packages : un nouveau programme de digitalisation « **tout en un** » pour les TPE

Aide à la **digitalisation** pour ent

Le 10 octobre 2019, la direction générale des classes moyennes du ministère de l'Économie, la House of Entrepreneurship de la Chambre de Commerce et Luxinnovation, l'agence nationale de promotion de l'innovation, ont présenté un nouveau format du programme d'aide à la digitalisation Fit 4 Digital Packages, spécialement conçu pour accompagner les TPE (très petites entreprises de moins de 50 salariés) dans leur transition digitale en mettant en œuvre une solution sur-mesure



(De g. à dr.) Tom Baumert, CEO de la House of Entrepreneurship ; Fernand Ernster, vice-président de la Chambre de Commerce; Lex Delles, ministre des Classes moyennes et Sasha Baillie, CEO de Luxinnovation.

La transformation numérique touche toutes les entreprises, car elle impacte avant tout la relation avec les clients et s'inscrit donc comme un élément indispensable de la stratégie. Malgré tout, ce sont actuellement les plus grandes structures qui sont les plus susceptibles d'intégrer les outils digitaux. Les TPE, quant à elles, hésitent à déployer une telle stratégie, ne sachant pas toujours évaluer le travail et les coûts associés.

Or, le tissu économique luxembourgeois est majoritairement composé de TPE. Leur impact sur l'économie locale est indéniable, d'où la nécessité de développer, pour elles, un programme spécifique.

Ce nouveau projet repose sur trois piliers : la pré-analyse et l'accompagnement, l'implémentation d'un outil digital et le soutien financier.

Lors de la conférence de presse Lex Delles, ministre des Classes moyennes, est revenu sur le contexte économique : « L'une des priorités du Gouvernement est de soutenir les entreprises dans leurs efforts de transformation numérique et d'accroître ainsi leur compétitivité. Il est vrai que la digitalisation des entreprises luxembourgeoises reste un défi majeur, mais elle est aussi une source de nouvelles opportunités. Le gouvernement et d'autres acteurs nationaux travaillent activement pour permettre aux TPE/PME de saisir ces opportunités ».

Un nouveau programme répondant aux besoins spécifiques des TPE

Sasha Baillie, CEO de Luxinnovation, a quant à elle précisé que depuis le lancement du programme Fit 4 Digital, les différents partenaires avaient affiné l'analyse des besoins des entreprises et avaient décidé de mettre en place un service dédié aux TPE, destiné à satisfaire leurs demandes les plus immédiates, au terme d'une procédure accélérée et appuyée par un financement adapté.

Le nouveau format complémentaire à Fit 4 Digital, Fit 4 Digital Packages propose aux TPE une pré-analyse et un accompagnement par l'équipe Go Digital de la House of Entrepreneurship et aboutissant au choix d'un package précis (p. ex dans le marketing digital, la gestion des clients ou la gestion de l'organisation) pour implémenter un outil digital par un prestataire affilié et expérimenté. L'implémentation de l'outil digital est prise en charge en partie par un voucher digital du ministère plafonné à 5.000€.

Fernand Ernster, vice-président de la Chambre de Commerce a souligné que l'objectif était de permettre aux entreprises affiliées de suivre l'évolution du marché tout en facilitant l'accès aux nouvelles technologies. « Les nouveautés et avantages de ce nouveau projet peuvent être résumés comme suit : nous proposons une offre dédiée aux TPE intéressées, un accompagnement par une instance neutre est garanti, l'implémentation est assurée par des prestataires affiliés et expérimentés et une aide financière est attribuée par la direction générale des classes moyennes du ministère de l'Économie pour l'implémentation de l'outil digital retenu ».

Des premiers projets réussis

Une phase pilote a permis à plus de dix entreprises de se faire accompagner dans leur transition digitale et un intérêt fort pour une participation au programme s'est déjà manifesté. Des entrepreneurs ont témoigné lors de la conférence de presse.

Pour Carole Ewert, Junior Hotel Manager de l'Hôtel Heintz, la participation au programme Fit 4 Digital Packages a permis d'améliorer la présence en ligne et permet à plus d'hôtes de passer par le site internet pour une réservation. »

Entreprises de moins de 50 salariés

Interview* avec Carole Ewert de l'**Hôtel Heintz Vianden**

Madame Ewert, pour quelles raisons avez-vous rejoint le programme Fit 4 Digital?

Notre défi était de ne pas louper le train de la digitalisation, c'est-à-dire pour nous refaire notre site web, améliorer notre page Facebook, notre Google My Business...

C'étaient les raisons de notre inscription au programme.

Comment Fit 4 Digital Packages vous a aidé?

Simplement d'avoir listé certains prestataires luxembourgeois nous a facilité la tâche, car je ne savais pas forcément lequel était le bon. On en a choisi un et on a défini ensemble les détails de ce qui était à réaliser.

Avez-vous constaté des premiers résultats?

C'est difficile à dire maintenant, mais ça aide beaucoup, car nos hôtes regardent souvent notre site et le trafic va sûrement augmenter dans les prochains mois.



Pourquoi avez-vous entrepris ce projet maintenant?

C'était un peu stressant, car c'était ma première saison. Mon père aurait souhaité le faire en hiver mais j'ai insisté pour le faire tout de suite.

**Ces questions et réponses sont issues de l'interview réalisée par la House of Entrepreneurship. Retrouvez l'entretien complet en scannant ce code QR.*



Pourquoi digitaliser votre TPE ?

- Vous souhaitez accroître votre visibilité et votre notoriété en ligne ?
- Vous voulez faciliter votre prospection, trouver de nouveaux consommateurs, fidéliser vos clients et augmenter vos ventes ?
- Vous souhaitez faciliter votre travail au quotidien et optimiser la performance en interne ?

Si vous répondez « OUI » à une de ces questions, Fit 4 Digital Packages est fait pour vous !

Pré-analyse

Contactez l'équipe Go Digital, une initiative de la House of Entrepreneurship. Réalisez sur www.godigital.lu une pré-analyse de votre entreprise via un « Digital Quick Check ». Discutez de votre projet avec le conseiller Go Digital qui vous rend visite

Pour les aides, vous êtes éligible si :

- votre siège social est implanté au Luxembourg
- vous comptez moins de 50 salariés
- vous n'exercez pas une activité exclue des aides étatiques, telle que visée par la réglementation

Prise en charge financière

Vous réglez le package d'une valeur de 6.650€ HTVA. Vous êtes remboursé au taux unique de 75 % (avec un maximum de 5.000€) par la direction générale des Classes moyennes du ministère de l'Économie

Collaboration Stardekk

Les hôtels qui répondent aux critères peuvent bénéficier de deux ans d'abonnement PMS, channel manager, module de réservation plus site internet financé en très grosse partie par ce biais.



Les **associations hôtelières francophones** interpellent les Autorités de la concurrence sur leur carence face aux agissements des OTA

« Attirer – Former – Fidéliser »

Réuni à Lausanne les 6 et 7 octobre 2019, le Forum des associations hôtelières francophones a travaillé à résoudre la problématique de la position dominante des plateformes numériques, ainsi qu'à l'élaboration d'un programme international d'actions pour l'emploi autour du thème « Attirer – Former – Fidéliser ».



A propos de :

Le Forum des associations francophones



Forum des Associations Hôtelières Francophones

s'est constitué en octobre 2018. Il a pour but de partager les expériences, de développer les liens culturels et d'utiliser les forces conjointes des membres pour des actions renforcées au niveau international. Il est formé des associations suivantes : UMIH et GNC pour la France, Ho.re.ca-Bruxelles et Horeca-Wallonie pour la Belgique, Horesca pour le Luxembourg, l'Association des hôteliers du Québec et hotelleriesuisse.

A Lausanne, le Luxembourg était représenté par François Koepp, Alain Rix et Dave Giannandrea (Horesca) ainsi que par Roger Thoss (Chambre de Commerce).



La 2^e édition du Forum des associations hôtelières francophones s'est tenue à l'École hôtelière de Lausanne en présence des délégations de France, de Belgique, du Luxembourg, du Québec et de Suisse. Elles ont échangé sur l'état de leurs relations avec les plateformes numériques et constatent que les Autorités de la concurrence tardent à rendre leurs jugements. Elles leur rappellent que la position dominante de certaines plateformes de réservation en ligne étouffe la liberté d'entreprendre des hôteliers. Alors que l'Union Européenne a légiféré pour une plus grande transparence du commerce en ligne, de son côté la communauté internationale revoit de fond en comble l'imposition de l'économie numérique. Le Forum estime urgent que les Autorités nationales de la concurrence prennent leur part de responsabilité, en interdisant ou en confirmant l'interdiction des clauses tarifaires imposées unilatéralement aux hôteliers, par les plateformes de réservation en ligne. Le Forum déplore leur manque de dialogue à l'égard des hôteliers, alors que ces derniers sont leurs premiers partenaires, sans lesquels elles n'existeraient pas. Concernant la situation commune de pénurie de personnel qualifié, les délégations ont décidé de construire ensemble un plan international d'actions

autour du thème « Attirer – Former – Fidéliser ». Ce programme inclut des mesures visant à promouvoir l'image du secteur et des actions pour favoriser l'échange de personnel dans l'espace francophone. Elles estiment que les employeurs doivent opérer un véritable changement culturel, afin de mieux prendre en compte les attentes des collaborateurs dans l'organisation du travail. Des conditions plus attrayantes, telle que la flexibilité des heures de travail, la polyvalence des rôles dans l'exploitation, l'introduction d'avantages sociaux contribueraient à l'attractivité de la branche et à la fidélisation du personnel. De plus, dispenser des formations mieux adaptées aux évolutions du marché et tirer profit des opportunités du numérique, renforceraient la productivité des établissements. En conséquence, les délégations attendent des autorités politiques, des conditions-cadres plus attractives en matière d'assurance sociale, de flexibilité du droit du travail et d'aides pour l'insertion de nouvelles forces de travail dans le secteur. Afin d'augmenter l'impact du Forum, les délégations ont souhaité élargir le cercle de ses membres à d'autres associations hôtelières francophones. Le Forum se réunira au Québec à l'automne 2020



Protégez votre établissement contre les cyber-attaques



cyber pro

Parce que les PME et les indépendants sont de plus en plus victimes de cyber-attaques, Foyer innove en créant cyber pro, une assurance et une assistance, qui vous aide à anticiper ces dangers et vous accompagne en cas de problème.

Rendez-vous sur cyberpro.foyer.lu ou chez **vo**tre agent Foyer.



Einfach fir
lech do

Foyer.lu

Façonner l'avenir de l'hospitalité



Le campus de Lausanne



Michel Rochat CEO de l'école



«Le Berceau des Sens» étoilé au Michelin



La cuisine du restaurant

A l'occasion du forum des associations hôtelières francophones qui a eu lieu à Lausanne (CH) et qui a traité de sujets comme l'emploi et la formation, les représentants de l'Horesca ont eu l'occasion de visiter l'École hôtelière de Lausanne. Cette école prestigieuse accueille aujourd'hui 3.000 étudiants et est sur le point d'ouvrir un établissement à Singapour.

Michel Rochat CEO de l'école depuis 2010 a eu l'occasion d'expliquer la philosophie de son établissement que l'on pourrait résumer par la devise: *Façonner l'avenir de l'hospitalité*.

Créée il y a 126 ans, l'EHL désire être la première référence mondiale en aidant les étudiants talentueux à construire une carrière enrichissante. Sur 1.200 demandes de candidatures qui arrivent chaque année, 350 candidats sont sélectionnés.

On compte 70 % d'étrangers. Et après une année préparatoire avec beaucoup de pratique aussi bien en cuisine, qu'en salle ainsi qu'un stage de six mois en entreprise, les étudiants sont admis en première année. Le cycle de trois ans se termine par un bachelor de niveau universitaire en *Hospitality Management*.

L'enseignement est à deux tiers en anglais et le solde en français. Une question qui revient souvent concerne le coût de ces études. Affichés sur le site Internet de l'école (www.ehl.edu), les frais totaux (études et logement) pour 4 ans sont de 161.938 francs pour un non-résident suisse ce qui équivaut à 35.000 euros par an. Ceci est entièrement justifié aux yeux de Michel Rochat pour qui l'EHL est la meilleure université en management hôtelier et de loisirs, au monde.

Soulignant le succès de l'école, les responsables s'apprêtent à ouvrir un deuxième campus à Singapour avec une capacité équivalente à la Suisse, c'est-à-dire 3.000 étudiants. Et on réfléchit sérieusement à ouvrir une troisième école en Afrique.

Selon les dirigeants de l'EHL, plus de 30.000 étudiants sont passés par cette école depuis sa fondation. Environ la moitié des «anciens» travaillent aujourd'hui dans le secteur Horeca. En affinant l'analyse, on retrouve 20% dans les chaînes hôtelières, 14% auprès d'hôtels indépendants et 13% dans le secteur des restaurants et bars. Ensuite viennent le consulting, la distribution et la finance.

Dernier point de fierté de l'école est le restaurant d'application qui est exploité par les étudiants en année préparatoire, entourés bien entendu par des enseignants renommés comme le chef Cédric Bourassin qui a notamment fait ses armes chez Anne-Sophie Pic ou encore la famille Bras à Laguiole. «Le Berceau des Sens» a obtenu une étoile au Guide Michelin. Une première mondiale qui souligne la volonté de l'école d'offrir une formation d'excellence.

NEW

FIRE



EXUDING FLAMBOYANCE, **FIRE** FEATURES LIVELY COLOURS AND IS DECORATED BY HAND, GIVING EACH PIECE ITS OWN IDENTITY. ITS DIFFERENT SHAPES OF COUPE PLATES AND BOWLS WITH ERTICAL RIMS OFFER AN UNRIVALLED VARIETY OF USES.

MAKE SURE IT'S RAK



Les vins biologiques du Languedoc

L'association luxembourgeoise des sommeliers propose ce mois-ci une petite sélection de vins biologiques du Languedoc sachant que certains disent que le Languedoc est le vignoble de l'avenir et d'autres pensent que l'avenir appartient au bio. Nous avons dégusté ici quelques vins qui sont souvent intéressants pour les plats à base de gibier.

Olivier Pithon Cuvée Laïs 2016




 La robe de couleur rouge-rubis est à la fois sombre et brillante. Le nez est légèrement vineux et animal avec aussi une touche de fruits rouges et noirs (cerise à l'eau de vie). La bouche est gourmande et généreuse confirmant les arômes du nez. La finale est belle. A déguster sur un magret de canard aux fruits rouges. Vinoteca 18,90€

Figure Libre Libre blanc 2016


 Ce vin à base de Cabernet franc à 100%, présente une couleur rouge-rubis bien limpide. Le bouquet avec des notes lactiques, laisse apparaître des arômes de fruits rouges (cassis) et d'épices (poivre, réglisse, clou de girofle). La bouche est bien vive avec une belle fraîcheur, des notes de fruits rouge (cerise à l'eau de vie) et des notes de réglisse. Les tanins sont bien présents, et la finale avec une légère touche de sucre résiduel est longue. A essayer sur un Curry d'agneau. Vinoteca 16,90€

Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac 2016


 Une robe de couleur rouge-rubis plutôt sombre avec de jolies jambes. Le nez est agréablement fruité sur des fruits rouges comme la groseille et le cranberry avec aussi une touche légèrement épicée. La bouche conforme au nez est vive et gourmande. Une texture soyeuse avec des notes de réglisse. A boire sur un Carpaccio de bœuf. In Vino Veritas 26,91€

Domaine Senat

Mais où est donc Ornicar 2016

 Une robe de couleur rouge pourpre aux reflets violacés. Les larmes sont fines et régulières. Le nez est très aromatique avec des notes d'herbes de Provence, de fruits rouges et noirs (cassis) et d'épices (poivre, clou de girofle). En bouche, l'attaque est suave et correspond bien au nez avec les mêmes arômes d'épices. La bouche est longue avec des tanins encore bien présents. La finale est un peu fumée. Nous conseillons de carafier ce vin avant de le servir par exemple sur une entrecôte grillée avec pommes Dauphines. La Provençale 15,92€

Domaine de Tholomies La Livinière Minervois 2015

 Ce vin rouge présente une robe bien intense avec des larmes colorées. Le nez est marqué par le bois avec une trame épicée et des fruits noirs. La bouche est riche sur des notes de fruits noirs compotés (confiture de cassis) et des notes vanillées. Un vin à décanter une heure avant de le servir. Il sera très bien sur un canard laqué aux épices douces. Boissons Heintz-Le Cellier 22,54€

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
Secrétaire ALS



Niels Toase
Meilleur sommelier 2014



Tristan Duval
Meilleur sommelier 2016



Zoran Matic
Membre




Eric Beau
Meilleur sommelier 1989, 1994



Jim Wagener
Membre




Domaine des Aurelles Aurel 2012


 La robe de couleur rouge-rubis est soutenue avec des bords légèrement tuilés. Le bouquet est très complexe, avec des notes fruitées (cerise à l'eau de vie), épicées (poivre) et aussi fumées. La bouche est souple et gourmande sur notes de fruits noirs et d'épices nobles. Un vin harmonieux et chaleureux qui sera parfait sur un ragoût de Marcassin avec poire au vin rouge.


Wengler 53,82€

Domaine Clavel Copa Santa 2015


 Ce vin rouge d'un rubis profond présente une belle brillance. Au nez on reconnaît des notes de torréfaction (café, chocolat) et d'épices (poivre, clou de girofle). La bouche sur des fruits rouges (cassis) et des épices est agréable même si la finale et à nos yeux un peu serrée. Un vin à carafier qui sera très bien sur un pigeonneau rôti servi avec son jus corsé.


Europe Vins 16,50€

Domaine La Bouysse L'indécant 2014


 Une robe rouge-grenat aux bords violacés. Le nez est épicé avec des notes de caramel et de fruits rouges compotés. La bouche est ample et très aromatique avec des tanins fondus et élégants. Ce vin possède une puissance alcoolique tout en restant suave. En finale ressortent les fruits rouges cuits avec des notes épicées. A décanter et à servir sur un gibier, par exemple sur un filet de biche avec poêlée de cèpes. Pitz-Schweitzer 30,76€


Vins blancs

Domaine La Bouysse Cyprius 2018


 Une robe jaune pâle avec de jolies larmes. Le nez est modéré avec des notes d'agrumes (citron vert) accompagné d'une petite touche épicée (cardamome). En bouche l'attaque est franche et vive avec une belle fraîcheur sur des notes d'agrumes. La structure est agréable et la finale moyennement longue. A déguster sur une Noix de Saint-Jacques au Yuzu.


Pitz-Schweitzer 9,41€

Domaine Clavel Cascaïlle 2016


 La robe est de couleur or pâle aux reflets brillants. Le bouquet est marqué par des notes d'oxydation qui évoquent la compote de pomme. Attaque plutôt souple en bouche avec peu de relief. Nous remarquons une finale oxydative due sans doute à un défaut de la bouteille présentée. Ce côté madérisé permet un accord avec un poulet à la crème, réalisé avec le même vin.

Europe Vins 13,50€

Domaine des Aurelles Aurel 2013


 Ce vin blanc présente une robe dorée avec des jolies larmes qui sont régulières. Le nez est très complexe avec des fruits secs et une touche de fruits exotiques qui rappellent la mangue. En bouche l'attaque est ronde et grasse avec des notes de caramel et de fruits exotiques confits. Grande structure en bouche avec une belle présence du bois. La finale est longue. A déguster sur des Saint-Jacques snackées et accompagnées d'une sauce crème, légèrement vanillée. Wengler 83,65€



Fleurie à l'automne

Beaujolais 2019

Comme la Moselle luxembourgeoise, le Beaujolais annonce un millésime 2019 modeste en quantité mais ambitieux en qualité

Cette année n'aura pas été de tout repos pour les vigneron du Beaujolais : gel au printemps, sécheresse, différents épisodes de grêle ont remué le vignoble.

Ces aléas climatiques font qu'aujourd'hui, le millésime 2019 est marqué par une grande hétérogénéité, du nord au sud. La récolte est de petite quantité, de moitié par rapport au millésime précédent, nous acheminant vers un rendement inférieur de 25 % par rapport à la moyenne de ces cinq dernières années..

Malgré tout, les premiers vins dégustés dans les caves annoncent un millésime prometteur. Les pluies du mois d'août ont permis d'alimenter la vigne. Ainsi, les raisins ont terminé leur maturation dans des conditions favorables, ramassés mûrs, avec une belle acidité naturelle. L'état sanitaire était bon, offrant une belle richesse en sucres, équilibrée par une acidité précieuse. Avec ce millésime ni précoce, ni extrême, les raisins offrent une grande fraîcheur, cette fraîcheur qu'on aime tant retrouver dans les gamays du Beaujolais. Le potentiel de garde sera intéressant et les vins seront lumineux. **Avec les primeurs lancés le troisième jeudi de novembre, les consommateurs pourront se faire une idée du vin.**



Dégustation du 14 au 16 novembre

Cap sur les crus du **Sud de l'Italie**

Après la grande dégustation d'automne de ce mois d'octobre où les plus grands crus italiens des régions du Centre, du Nord & des Alpes étaient présentés, Vinissimo annonce pour le mois de novembre une dégustation des grands vins du Sud de l'Italie et de ses Îles. Plus de 200 vins parmi les plus renommés seront présentés Les domaines mis en avant sont les suivants :

Marche : Boccadigabbia / Oasi Degli Angeli (Kurni) / Officina Del Sole / Santa Barbara / Umani Ronchi / Villa Bucci

Abruzzo : Emidio Pepe / Masciarelli / Montipagano / Torre Zambra

Lazio : Casale Del Giglio

Campania : Dodicietari / Drenгот / Feudi Di San Gregorio / Galardi / Pietracupa / Tempa Di Zoe

Molise : Di Majo Norante

Calabria : Librandi / Spadafora

Puglia : Conti Zecca / Gianfranco Fino / I Quattro Conti / Ognissole / Romaldo Greco / Tormaresca (Antinori)

Basilicata : Basilisco

Sicilia : Amara Rossa / Donnafugata / Feudi Del Pisciotto / Morgante / Planeta / Donnafugata Su L'etna / Pietradolce / Planeta Su L'etna / Federico Graziani / Tenuta Di Castellaro / Curatolo Arini

Sardegna : Agri Punica / Argiolas / Cantina Santadi / Capichera / Mesa

Les régions viticoles du sud de l'Italie jouissent d'un climat méditerranéen et de terroirs uniques qui assurent une très grande diversité de cépages autochtones.

La dégustation aura lieu du jeudi 14 au samedi 16 novembre 2018 de 16:00 à 21:00 heures (samedi de 10:00 à 18:00 heures) à la vinothèque Vinissimo, située à Luxembourg-Gasperich. La dégustation est gratuite et accompagnée comme toujours, d'une «Porchetta maison». Grand parking gratuit sur place.

www.vinissimo.lu



VINISSIMO
ITALIAN GOURMET

GRANDE DÉGUSTATION
L'Italie du Sud et ses îles

JEUDI > SAMEDI
14 > 16 NOVEMBRE 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



FIER DE NOS VINS & CRÉMANTS? PORTEZ LE LABEL!

Plus d'infos sur www.vins-cremants.lu



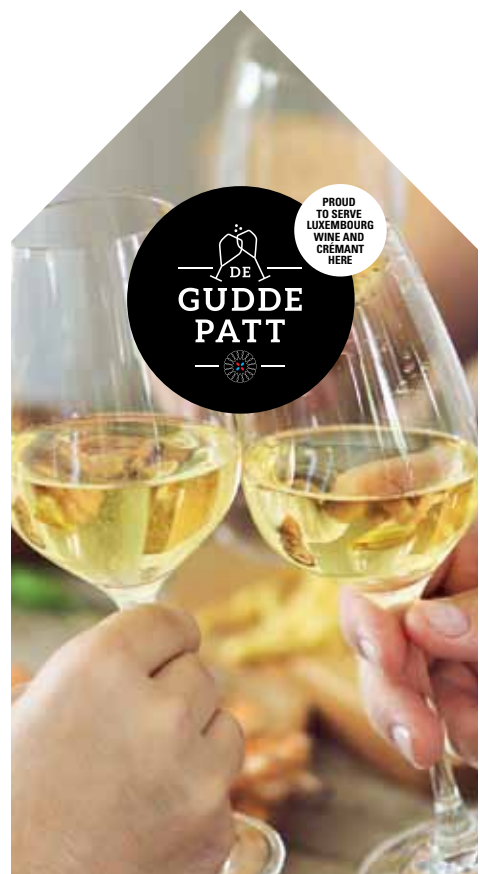
Il y a 25 ans, l'UNESCO a estimé que les vieux quartiers et les fortifications de la ville de Luxembourg, situés dans un cadre naturel hors pair, sont d'une valeur si exceptionnelle qu'ils sont dignes de faire partie du patrimoine de l'humanité tout entière. **Fêtons cet honneur ensemble, du 17 décembre 2019 au 17 décembre 2020 !**



Appel à projets

Participez et faites labelliser vos projets comme élément du programme officiel ! www.patrimoinemondial.lu

Un projet de la Commission luxembourgeoise pour la coopération avec l'UNESCO, en partenariat avec la Ville de Luxembourg et le Ministère de la Culture.



Per Klick zum personalisierten **Gastrogeschirr**:

Kleineren Gastronomiebetrieben die Möglichkeit geben, ihr individuelles Geschirr zu gestalten – das ist das Ziel der Plattform myTableware.



Die Villeroy & Boch Ventures GmbH bietet seit September auf der Website www.mytableware.de per 3D-Konfigurator personalisierbares Geschirr, das direkt online bestellt werden kann. Damit ist myTableware Pionier der Branche. Getreu dem Motto „Nichts ist vollkommen ohne eigenen Stil“ können auf der Online-Plattform auch kleinere Gastronomiebetriebe ihr Geschirr personalisieren, denn die Mindestbestellmenge liegt bei nur 50 Teilen

Développer le **cyclo-tourisme**

NATIONAL - CYCLOTOURISSEM

Steve Schleck soll Vëlosroutë fir den Tourismus-Ministère plangen

RTL | Update: (2.10.2019 10:04 | 42 Commentaires(s))



RTL-Informationen no ass de Steve Schleck zanter en Dënschdeg Fonctionnaire am Tourismusministère.

Selon rtl.lu, Steve Schleck devrait bientôt rejoindre le «Ministère du Tourisme» pour planifier des pistes cyclables. Le frère du vainqueur du Tour de France, Andy Schleck aurait été sollicité pour développer le réseau qui pour l'instant représente 600km et qui à terme devrait atteindre 950km.

Steve Schleck, membre du parti de Verts est aujourd'hui échevin à la commune de Mondorf, qui est aussi la commune du Ministre du Tourisme Lex Delles.

AM MEESCHTE GELIES

- Parité**
5 Douvleger bei Attack op Polizisten - Täter gouf erschoss
- Prozess wëmt Homicide involontaire**
Jonk Fra war 2017 bei engem Accident am d'Liewe komm
- Vermëstung**
Polina Vladimirovna Vinogradova gett zanter Mëtt September vermëst
- Wärrampech**
Am Gemengerot gouf Police geruff, d'Beamtë goufen dunn awer net gebraucht
- Steve vum Staat**
Mobilis Büro soll fir mëll Effkassent huelen

Respectons le **vin**

La consommation des vins rosés et du Champagne servis avec plusieurs glaçons porte déjà un nom bien connu des consommateurs : «Piscine»

Avec le hashtag **#respectwine** le restaurateur Alexandre Callet lance une campagne mondiale pour promouvoir le respect du vin et le travail des viticulteurs. Il compte bien bannir le glaçon dans le verre de vin.

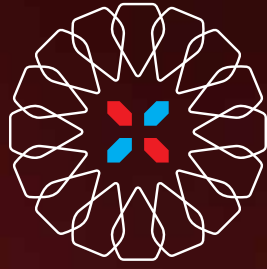
Loin d'être moralisateur et de blâmer les clients, Alexandre Callet souligne le rôle

des restaurateurs, qui se placent en deuxième position des ventes de vin en France, juste après la grande distribution. « Nous sommes des 'passeurs'. C'est à nous, en premier lieu, de transmettre le travail des vignerons en servant le vin correctement aux clients. Nous avons un rôle pédagogique en leur expliquant comment déguster le vin. » ajoute-t-il.

Il a donc lancé une pétition dans ce sens sur Internet.



Restaurateur à Rueil-Malmaison, Alexandre Callet s'était déjà fait «remarquer» par une campagne où il interdisait l'accès à son établissement aux banquiers parce qu'il considérait que ces-derniers bloquaient les efforts d'investissements de restaurateurs. Une pancarte à l'entrée de son établissement acceptait l'entrée aux chiens mais l'interdisait aux banquiers....



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG

FÊTE
DES VINS
ET CRÉMANTS

ADVENTSCIRCUS

15-17 NOVEMBRE 2019

GLACIS



Tickets : 15 € - Prévente : 10 € disponible sur luxembourg-ticket.lu

WWW.VINS-CREMANTS.LU

Coup d'envoi de l'année scolaire **2019/2020**

L'assemblée plénière du lundi 16 septembre a donné le coup d'envoi de l'année scolaire 2019/2020. Dans son allocution de bienvenue, Michel Lanners, directeur, s'est réjoui du nombre de nouvelles inscriptions, notamment pour la formation de gestion de l'hospitalité, en classe de 4e générale, organisée pour la toute première fois à l'EHTL.



Parallèlement, le personnel a été renforcé pour encadrer élèves et étudiants et leur dispenser un enseignement de qualité. La recherche de l'excellence dans le fonctionnement et l'offre de formation est toujours au centre de cette école à caractère unique.

Invité par l'EHTL, Benoît Kuborn a présenté un exposé intitulé L'Excellence dans les relations interpersonnelles, et donné quelques pistes pour offrir un accueil 5 étoiles aux clients. Parmi les fondamentaux : le sourire, le contact visuel et la phraséologie, mais aussi l'enthousiasme, c.-à-d. éprouver du bonheur à préparer une chambre, à cuisiner des mets ou à servir un cappuccino. « Si tu n'aimes pas ton métier, le client le sentira ! » De même, il est vital d'être à l'écoute, car les commentaires de nos clients valent de l'or. Ils permettent d'évoluer, de s'ajuster et, en fin de compte, de se distinguer.

La devise d'une prestigieuse chaîne hôtelière résume bien le savoir-être qui est instillé aux élèves et étudiants durant leur parcours scolaire à Diekirch : "We are Ladies and Gentlemen serving Ladies and Gentlemen."

En fin de journée, les nouveaux élèves se sont vu remettre un iPad, conformément au souhait de l'EHTL de poursuivre sur la voie du numérique empruntée il y a un an. Une formation leur permettra de se familiariser avec les applications utiles, mais aussi de faire une utilisation raisonnée de cet outil de travail.



Partenariat avec Cactus

Unis par une passion commune pour les différentes professions de l'alimentation et de la restauration, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg et Cactus se rapprochent dans une optique de partage de compétences. Laurent Schonckert, administrateur-directeur du groupe Cactus, et Michel Lanners, Directeur de l'EHTL, ont signé pour un partenariat dynamique qui s'inscrit dans le long terme.



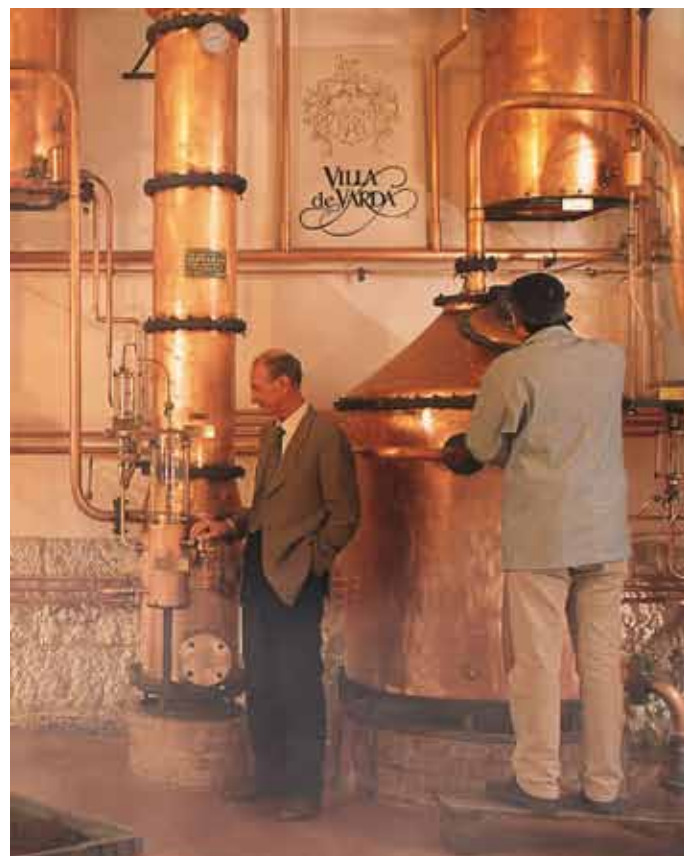
Michel Lanners et Laurent Schonckert

Laurent Schonckert se félicite : « S'associer à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg était pour Cactus une évidence. L'EHTL dans sa fonction de formateur, et Cactus dans sa qualité d'épicier-artisan, sont des structures parfaitement complémentaires qui ont de quoi s'enrichir mutuellement. Nous avons décidé de mettre en place un partenariat local visant à promouvoir l'excellence dans les professions de l'alimentation. »

Ce partenariat inédit se concrétise dans une relation gagnant-gagnant puisque Cactus confie désormais la formation de ses équipes de vente aux professionnels de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg. Inversement, les élèves de l'EHTL auront la possibilité de mettre en pratique leurs connaissances et d'acquérir en expérience professionnelle en contact direct avec des clients Cactus. Une première formation professionnelle continue des poissonniers Cactus au sein de l'EHTL est prévue au mois de janvier 2020. Les équipes de vente Cactus pourront alors approfondir leur savoir-faire en matière de préparation et de cuisson des produits de la mer afin de mieux pouvoir conseiller les clients. Du 14 au 26 octobre, 5 élèves de l'EHTL, ayant suivi une formation aux produits viticoles dispensée par Damien Lassance, expert vin chez Cactus, rejoignent l'équipe Cactus lors du Festival des Grands Vins de France à la Belle Etoile.

Monsieur Lanners précise : « Le partenariat avec Cactus, s'inscrit dans la stratégie de développement institutionnel de l'EHTL, qui vise à nouer et à renforcer les collaborations avec les entreprises nationales et internationales partageant la valeur commune de l'excellence. Les formations professionnelles continues dans la gastronomie et le service sont incontournables pour le développement du champ de compétences des professionnels et poursuivent l'objectif final d'offrir au client la meilleure expérience possible. »

Au-delà de l'échange d'expertise, la direction des ressources humaines de Cactus fera régulièrement part de ses futurs besoins en personnel dans les différents domaines que sont la restauration, l'alimentation et l'hospitalité. En effet, les profils formés à l'EHTL représentent un futur vivier de talents important pour l'entreprise désireuse de recruter des jeunes professionnels motivés et hautement qualifiés.



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



Belle troisième place

Georges Albert, élève en classe de 2^{ème} technicien en hôtellerie à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg - EHTL a décroché une belle 3^{ème} place lors de la Coupe Georges Baptiste au Portugal. Toutes nos félicitations.



Georges Albert

PIB en hausse

Le STATEC a publié il y a quelques jours sur le Portail des statistiques la première estimation du Produit Intérieur Brut (PIB) pour le deuxième trimestre 2019, ainsi que des chiffres révisés pour les trimestres précédents.

Au deuxième trimestre 2019, l'évolution du PIB en volume a été de +3.7% par rapport au deuxième trimestre de 2018 et de +2.2% par rapport au trimestre précédent.

Le Luxembourg améliore sa position économique

Selon la Chambre de Commerce, le Luxembourg se positionne, en cette année 2019, à la 18^{ème} place du classement mondial de compétitivité du World Economic Forum (WEF). Il gagne ainsi une place par rapport à l'édition précédente



Notre pays conserve globalement ses points faibles mais surtout surtout les points forts qui en font une des économies les plus productives au monde.

Parmi ses atouts se trouve la forte présence d'une main-d'œuvre étrangère, souvent qualifiée, voire très qualifiée, qui représente 73% du marché du travail et place le Luxembourg, selon les dirigeants d'entreprises, comme un des pays où la main-d'œuvre est la plus compétente. Le rapport « The Global Competitiveness Report 2019-2020 » (GCR) met cette année l'accent sur la difficile union, mais non moins possible et nécessaire, entre croissance, inclusivité et durabilité. Si le classement du GCR est dominé par Singapour (1^{er}), les Etats-Unis (2^{ème}) et Hong Kong (3^{ème}), c'est davantage vers les pays du nord de l'Europe, Suède, Danemark et Finlande notamment, qu'il faut se tourner pour trouver les exemples de politiques visionnaires à même de concilier ces trois objectifs.

Le classement du WEF mesure la compétitivité de 141 pays à partir d'indicateurs statistiques publics des Etats participants et des institutions internationales, et à partir des résultats de l'« Executive Opinion Survey », une enquête menée, au Luxembourg, sous l'égide de la Chambre de Commerce, entre février et avril 2019 auprès des décideurs économiques et des dirigeants d'entreprises.

LËTZEBIO BÉIER **NEW!**

fb
FUNCK-BRICHER
BIÈRE BLONDE BIO

fb
FUNCK-BRICHER

FUNCK-BRICHER.LU

WENGLER
1897
CHÂTEAUX & DOMAINES

**FINEST WINES
&
SPIRITS**



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

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

nestor
HORECA MANAGEMENT SOLUTIONS

**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

IT 4 ALL
by skylineNetworkservices

Serbischer Hotel- und Gaststättenverband wird Hotrecs 44. Mitglied

HOTREC, der europäische Dachverband der Hotels, Restaurants und Cafés, hat vor einigen Tagen HORES - den Wirtschaftsverband der serbischen Hotellerie und Gastronomie - als neues Mitglied auf seiner 79. Generalversammlung in Dubrovnik aufgenommen.

Andere Themen des internationalen Treffens waren u.a. die „Sharing Economy“, die Konsequenzen der Thomas Cook Pleite und die Überarbeitung des HSU-Kriterien für die Hotelklassifizierung.

Horesca war mir François Koepp und Dave Giannandrea bei der Versammlung in Kroatien vertreten.



Jens Zimmer Christensen, Präsident von HOTREC. (3. von links) und Christian de Barrin, CEO von HOTREC (5.) mit den serbischen Vertreter.

"Wir freuen uns, HORES als 44. Mitglied von HOTREC begrüßen zu können. Wir geben serbischen Unternehmen des Gastgewerbes eine Stimme bei der Förderung der Interessen der Branche auf europäischer Ebene und erhöht so die Effektivität und Repräsentativität der Interessenvertretung", sagte Jens Zimmer Christensen, Präsident von HOTREC.

"HOTREC ist ein einzigartiges Forum, das dem serbischen Gastgewerbe große Möglichkeiten bietet, sich zu entwickeln und der Stimme des Sektors Gehör zu verschaffen. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit den HOTREC-Mitgliedern aus ganz Europa, um bewährte Praktiken im Gastgewerbe zu teilen und zum Aufbau eines starken Gastgewerbes in ganz Europa beizutragen", kommentierte Dr. Georgi Genov, Direktor von HORES.

"Es ist eine große Chance für Serbien, dass einer seiner wichtigsten Wirtschaftsverbände einer starken europäischen Organisation wie HOTREC beiträgt. Diese Mitgliedschaft wird dazu beitragen, dass der serbische Hotel- und Tourismussektor dank einer verstärkten Vertretung auf europäischer Ebene weiter wachsen kann", fügte Prof. Renata Pindžo, stellvertretende Ministerin für Handel, Tourismus und Telekommunikation, hinzu.

Durch die Mitgliedschaft bei HOTREC wird HORES sein Fachwissen in die Arbeit der HOTREC-Mitgliedsverbände einbringen und so die Stimme von HOTREC bei der Förderung eines für den Tourismussektor günstigen wirtschaftlichen und regulatorischen Umfelds in Europa stärken.

Pressemitteilung von Hotrec Hospitality Europe



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"

Lundi, 25 novembre 2019 à Grevenmacher

Dîner de gala de la **Nuit de l'Hôtellerie**

Le rendez-vous pour la traditionnelle « Nuit de l'Hôtellerie » est donné le lundi, 25 novembre 2019 à partir de 19h00 dans les salons des Caves Bernard-Massard au bord de la Moselle à Grevenmacher.



L'orchestre « Café au Lait »

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 retourne pour sa 65^e édition à la Moselle luxembourgeoise.

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. Après une coupe de Crémant Clos des Rochers, accompagnée d'amuse-bouches, un effiloché de canard et sa petite salade de chicon sera suivi d'un pavé de sandre avec son velouté d'écrevisses en entrée. Le sorbet « Fiederwäissen » rafraîchira les palais des gourmets.

En plat principal le Chef présentera un duo de médaillon et de joue de veau façon blanquette avec ses accompagnements de la saison. Le parfait au Marc de Luxembourg accompagné de sa déclinaison autour de la poire sera servi en dessert. Le moka avec son « Bamkuch de Schnéckert » terminera cette excursion culinaire.

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.

Grâce aux nombreux dons de nos sponsors, restaurateurs et hôteliers, que l'Amicale des Anciens Elèves de tout cœur, la grande tombola sera à nouveau une des attractions principales du bal.

Le premier prix est un voyage en avion dans une ville européenne, avec un séjour dans un hôtel 4 étoiles, offert par Marc Leyen, ancien élève de l'Ecole hôtelière de Diekirch et patron de l'agence de voyages Tip Top Travel à Steinfort.

Cet événement exceptionnel, organisé par le comité de l'Amicale des Anciens Elèves du L.T.H.A.H.D., sera assuré avec les soutiens des 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 (Luxembourg 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.

Le chef Joël Schaeffer



Inscription pour le dîner de la Nuit de l'Hôtellerie 2019 à Grevenmacher jusqu'au 18.11.2019 auprès de l'Amicale des Anciens (AAELTHAHD) par versement de 65 Euro par personne pour le menu avec l'apéro et le café au compte bancaire :

CCRALULL LU08 0090 0000 0005 0492

Mention : NUIT 2019 – Nom et prénom – N° téléphone

Plus d'information via mail au : amicale@vo.lu



Les secrets des vignerons mosellans

DÎNER DE GALA

LUNDI
25 NOV.
2019

Caves Bernard-Massard
Grevenmacher

65^e NUIT DE L'HÔTELLERIE

MENU DE FÊTE EXTRAORDINAIRE PRÉPARÉ PAR LE CHEF :

**JOËL
SCHAEFFER**

ANIMATION MUSICALE
GRANDE TOMBOLA

www.anciens.lu  [groups/LTHAHforever](https://www.facebook.com/groups/LTHAHforever)



Maison Rouge à la rue Notre-Dame

L'ouverture de la gare centrale sur le front de Thionville en 1859 avait entraîné la construction du viaduc ainsi que de la Porte Henri à la hauteur de l'actuelle résidence de l'ambassadeur britannique.

Robert L. Philippart

Ce nouvel aménagement impliquait que les visiteurs de la ville ne passaient plus par le Grund. Du coup, la ville Haute pouvait être traversée depuis la Porte Neuve au nord (Forum Royal) jusqu'à la Porte Henri au sud. Le flux des passages s'organisait donc autrement que pendant les siècles précédents.

« Neues Quartier bei der Fruchthalle »

L'îlot formé par le Boulevard Roosevelt, la rue de l'ancien Athénée, la rue Chimay et la rue Notre-Dame était occupé jusqu'en 1864 par une poudrière. Des raisons de sécurité ont amené le gouvernement militaire de la forteresse à déloger celle-ci dans un fort extérieur. Le terrain ainsi libéré créait de l'espace supplémentaire à l'intérieur de la forteresse pour que la ville puisse s'étendre dans son carcan composé de 24 forts. L'emplacement était magnifiquement choisi, car le terrain à côté de l'Athénée et du marché couvert « Fruchthalle » installé sous les arcades de l'Hôtel de Ville, était le plus proche constructible de la gare. En effet, le rayon militaire profond de 1000m interdisait toute construction fixe autour de la forteresse. Le « Neues Quartier » était situé à proximité de la Porte Henri fermée le soir. Cet îlot appelé également « quartier Marie-Thérèse » en mémoire de la poudrière « Marie-Thérèse » représentait le quartier le plus urbain de la ville. La Ville de Luxembourg s'était inspirée des règlements des bâtisses de la ville de Bruxelles pour planifier la construction. Il en résultait un quartier cohérent aux façades régulières et dense (3 étages), offrant une mixité des fonctions urbaines (logements, commerces). Il proposait des appartements à 6 chambres par étage, à l'image de ceux des grandes villes européennes de l'époque. Construits à front de rue, ces nouvelles constructions optimisaient le terrain disponible, tout en laissant une cour intérieure comme cour d'aération et servant de dépôt aux occupants des appartements.

Maison Rouge - Rotes Haus

Ce fut ici à l'angle formé par la rue de l'ancien Athénée et la rue Notre Dame qu'allait ouvrir début 1866 l'Hôtel de la « Maison Rouge ».



Les Hôtels Cravat, Brosius, du Commerce et Brasseur ne s'installaient qu'au lendemain de l'ouverture de la ville.

Du temps de la forteresse, entre juin 1866 et février 1867, l'aubergiste Hubert Klein fit procéder à plusieurs reprises à la vente aux enchères d'importants lots de près de 4.000 bouteilles de « grands vins de Champagne » et de « vin léger de Champagne », logés dans ses 11 caves que comportait l'immeuble. Il est étonnant de constater qu'il vendait des vins français, alors qu'à cette époque le Luxembourg fit partie de l'Union douanière conclue avec l'Allemagne. Le produit offert devait donc proposer des qualités spécifiques.

1867 : Visite insolite de la forteresse

Une semaine après le départ des troupes de la garnison, le 17 septembre 1867, le rendez-vous était donné à l'Hôtel de la Maison Rouge » pour partir avec „M. Feltes, piqueur et gardien des clefs des forts de Luxembourg » découvrir « tout l'intérieur de la forteresse.» Ce fut une occasion unique de pouvoir pénétrer des lieux, des casemates jusqu'ici strictement interdites au public. Les habitants de la ville ont sans doute découvert à ce moment la beau-

L'INSPIRATION VOUS ATTEND!

SATELLIET
CATALOGUE 2019

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

WWW.SATELLIET.NET
indoor | outdoor | furniture

Rentokil

The Experts in Pest Control

PESTCONNECT : LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE SOUS CONTRÔLE

Protection totale des zones
de production contre les souris.

Les réglementations en matière de sécurité alimentaire sont de plus en plus sévères. Audits et instances gouvernementales veillent au grain pour que le secteur Horeca se conforme aux normes d'hygiène. Face à ces incontournables exigences, la technologie peut venir en aide.

La prévention et la lutte antiparasitaire sont incontournables pour les professionnels de Horeca. Les normes imposées doivent être respectées pour garantir la qualité des produits. En tant que leader du marché du Pest Control, Rentokil est conscient de la complexité des réglementations et des besoins spécifiques de ses clients. Rentokil travaille sans relâche pour concevoir de nouveaux produits et services qui répondent aux exigences du marché. Dans cette démarche le respect de l'environnement reste une priorité pour Rentokil, l'utilisation de méthodes de traitement sans biocides dans les zones de production n'est pas futuriste, c'est déjà une réalité.

Avoir l'œil 24/7 sur l'invisible

Le système PestConnect de Rentokil est le nouveau standard pour la prévention et la lutte contre les

souris. Cette technologie innovante garantit une protection continue 24/7/365 contre les souris grâce à une surveillance permanente de votre entreprise. Les pièges sont non-toxiques, donc parfaitement adaptés aux zones les plus sensibles.

- **Détection** : grâce à un contrôle permanent des locaux, les unités RADAR détectent, capturent et éliminent les souris. Cette solution sans biocides est non toxique à 100% et empêche toute contamination secondaire.
- **Alerte** : dès qu'une souris est capturée, un SMS est envoyé immédiatement au technicien Rentokil. En plus les informations sont reprises en temps réel dans le système de reporting en ligne, myRentokil et l'infestation est représentée sur le plan du bâtiment.
- **Intervention** : le technicien Rentokil est dépêché sur place pour vider le piège et le réenclencher. Il déterminera les mesures à prendre pour éviter toute nouvelle intrusion.
- **Rapport** : toutes les mesures prises lors de la visite du technicien seront consignées dans myRentokil. Le système est disponible 24/7 et informe en temps réel.



- **Optimisation** : suite à des inspections minutieuses, des recommandations sont établies pour améliorer en continu la protection et la prévention contre les nuisibles. Rentokil est un partenaire qui va au delà des exigences et s'applique à identifier tout risque en amont. Ainsi la conformité aux normes et aux législations est garantie.

Une technologie au service de vos besoins

Des innovations permanentes, une réactivité irréprochable et une expertise de plus de 80 ans permettent à Rentokil d'être le partenaire idéal en lutte antiparasitaire pour le secteur Horeca. La prévention reste centrale quand il s'agit de sécuriser une activité. Rentokil Pest Control propose des solutions complètes qui vous feront gagner du temps, pour vous concentrer sur l'essentiel de votre métier.

**D'expert à expert.
Pour plus d'informations :**
www.rentokil.lu
8002 4007



té du site de la ville, dont les remparts leur masquaient la vue jusque-là.

En 1871 Hubert Klein avait réussi à inviter le fameux cirque berlinois « Lagoutte » à s'installer à la place Guillaume. Il avait organisé la soirée équestre avec gratuité pour enfants. Les matinées étaient agrémentées par des tombolas.

En 1874, Klein suivit le mouvement des variétés théâtres qui se donnaient à la villa Amberg, au Westeschgaart, au Casino de la Gare. A ses soirées avec télépathes et pantomimes, les dames étaient invitées gratuitement. En 1879, il avait même invité une jeune lauréate du Conservatoire de Paris pendant plusieurs semaines pour donner des cours de piano aux jeunes filles. Les concerts et soirées de billards se succédaient jusqu'en 1885. Le restaurant séduisit sa clientèle les vendredis et samedis par du « Kuddelfleck a Liewerkniddelen ».

Faciliter les déplacements en ville

Relié à la première ligne de tramway avec station devant la porte, dès 1875, la « Maison Rouge » proposait la location de diligences pour se déplacer dans les quartiers ou en campagne. L'annuaire des horaires du train était en vente au comptoir de l'établissement.

Solidaire des émigrés luxembourgeois

Le « Rotes Haus » s'est vu intimement associé aux Luxembourgeois qui avaient émigré aux Etats-Unis et qui avaient regagné leur patrie. C'est ici que

fut fondé en 1882 l'American Club, qui allait devenir l'American Luxembourg Society. Pour les Luxembourgeois partis en France, l'hôtelier organisait une collecte de fonds en 1883.

Des successions difficiles

En 1887, toutes les propriétés de J.P. Klein, successeur de Hubert Klein étaient mises en vente. Fr- J. Wohlgroth reprit le « Rotes Haus » qui proposait la table d'hôte, tout comme des déjeuners et dîners à toute heure à prix modérés et arrosés de vins français. Il proposait des chambres pour les élèves fréquentant l'Athénée ou l'Ecole d'Industrie et du Commerce voisins, mais non admis à l'internat du « Convict épiscopal ».

La tradition des soirées variétés fut reprise. La représentation de l'opérette « La femme du monde » d'Auguste Villbichot (1825-1898) fut très appréciée. En 1891, la grande salle de l'Hôtel servait de lieu d'exposition et de vente de majoliques et de faïences artistiques.

Le 13 juillet 1891 l'immeuble et le mobilier passaient aux enchères : Dans les caves étaient stockés des tonneaux et bouteilles de prune, du vieux marc, du Vermout, de la mirabelle, d'eau-de-vie du grain, du cognac, du vin blanc, du vieux Bordeaux, du pommard, de la limonade et des sirops.

Le rez-de-chaussée comprenait le Café englobant trois salles. Il était équipé de 8 tables avec des plateaux en marbre, assurant une excellente hygiène. Le long des murs étaient placés 7 bancs rembourrés. 19 chaises accueillait des clients supplémentaires. Un grand poêle chauffait la pièce. Près du comptoir une grande horloge indiquait l'heure. On y jouait du piano et du billard. On y fumait des cigares, mais non pas de cigarettes.

L'établissement comptait 33 chambres réparties sur 3 étages. Chaque chambre offrait outre les lits, une commode-lavabo, des tables de chevets, des tables de travail, des chaises. Elles étaient toutes décorées de tableaux et de miroirs. Chaque chambre était chauffée par son poêle individuel. La famille et le personnel vivaient sous les 8 mansardes. Les 8 greniers séparés servaient à sécher le linge et au stockage.

Hôtel des Voyageurs

De novembre 1891 à 1893, B. Breuling-Duchamp avait repris l'établissement sous le nom de « Café des Halles » en référence au marché couvert tout proche. Il servait des bières brunes et blondes de la marque Henri Funck. En 1893, l'établissement rouvrait sous son ancienne enseigne « Maison Rouge » mais fut vendu en 1897 au couple Jean Mangen et Anne Ludig qui l'exploitait jusqu'en 1910, sous le nom de l'Hôtel des Voyageurs et Café « Hofbräuhaus ».

Le commerce d'ornements religieux et spécialiste de drapeaux, calcots, mâts et écussons « Bernard-Kauffmann », existant depuis 1896, s'installa au « Rotes Haus » en 1911 tout en transformant le rez-de-chaussée en vitrines d'étalage. L'enseigne resta à cette adresse jusqu'en 1977, année de démolition de l'immeuble.



Le vin du mois

Herdade do Peso Essência Rouge 2015

Alentejo, Portugal

Essência est un vin unique et distinct chaque année.

Robe pourpre presque noire. Le premier nez présente des notes de fruits rouges, précèdent un boisé très fin aux notes grilles. La bouche se présente en puissance et volupté, symphonie de fruits rouges sur un goût de terroir très présent, des tanins puissants, denses, avec une certaine finesse. Excellent équilibre entre les tanins et l'acidité.



Vins Fins

Spiritueux

Soft drinks

Allimentation

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



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.

Quatre apprentis du CEFPPA Adrien Zeller de **Strasbourg**
au Lycée Technique de Bonnevoie

Palmarès Gault&Millau



Coopération approfondie au **LTB**



Le Gault&Millau a décerné ce 21 octobre ses récompenses gastronomiques. Pour les responsables du guide jaune, les meilleurs représentants de la restauration luxembourgeoise sont :

Chef de l'année:

Cyril Molard (Ma Langue Sourit).

Bar de l'année: Lady Jane.

Pop of the year: Pas Sage.

Pâtissier de l'Année:

Pierre Zhener (La Distillerie et Côté Cour).

Sommelier de l'année:

Claude Rameau (Pefferkär).

Hôte de l'année:

Sébastien Périé (L'Atelier Windsor).

Nouveauté de l'année:

Thomas et Emeline Murer (An der Villa).

Méditerranéen de l'année:

Giuseppe Molinaro (Tailors Concept).

Jeune Chef de l'année:

Baptiste Heugens (Two6Two).

Personnalité de l'année:

Stéphanie Jauquet (Cocottes)

Dans le cadre du partenariat entre le CEFPPA Adrien Zeller et le Lycée Technique de Bonnevoie à Luxembourg-Ville, quatre apprentis de la 3^e année BP Cuisine de la région de Strasbourg accompagnés de Mme Désirée Ohlmann, Coordinatrice Europe, ont fait un stage de trois jours au Luxembourg pour participer à des cours de la formation du cuisinier et du boulanger-pâtissier au LTB et aussi pour découvrir la culture luxembourgeoise.

Dans le cadre de ce stage les apprentis français ont pu approfondir leurs connaissances professionnelles et échanger et comparer les modes de fonctionnement de leurs apprentissages respectifs. Afin de découvrir la culture luxembourgeoise, ils ont visité le musée de la forteresse, le musée d'art contemporain et l'entreprise « La Provençale », le marché et les halles de Luxembourg, où tous les restaurateurs luxembourgeois viennent s'approvisionner. De plus, ils ont pu visiter les locaux gigantesques de la distribution et l'installation de lavage de plus de 40.000 vidanges par jour. La visite s'est achevée par une belle dégustation dans la cave à vins.

L'objectif principal du stage était cependant la réalisation d'une soirée gastronomique franco-luxembourgeois aux côtés d'une classe terminale de la

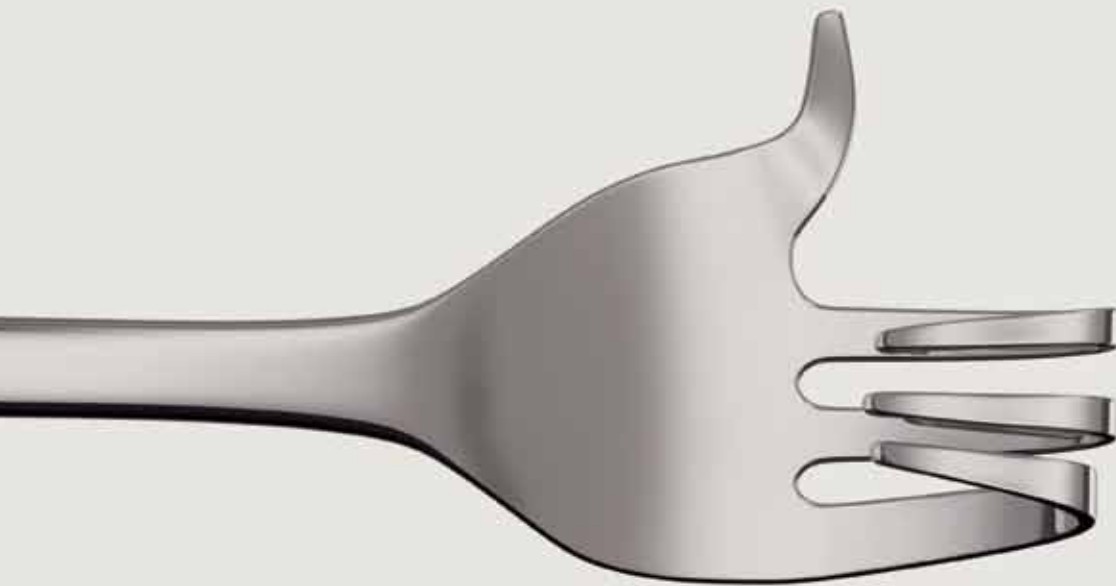
formation des cuisiniers (DAP) du LTB. Les apprentis français ont pu confectionner en toute autonomie les amuses-bouches et l'entrée du menu. Pour la composition du menu de cinq plats, les apprentis étaient encadrés par des formateurs de cuisine et par le chef pâtissier du Traiteur Steffen, Monsieur Jan Jehanne.

Le Directeur du CEFPPA, M. Sébastien Malgras, a assisté à la soirée gastronomique pour rencontrer les jeunes et les responsables de la section gastronomique ainsi que la directrice du LTB, Mme Carole Theisen.

Les deux établissements ont signé une convention de coopération pour les prochaines années.

Pour tous les apprentis, cette expérience fut très enrichissante. Convivialité et complicité sont à retenir de cette belle collaboration.

CE SONT VOS CLIENTS QUI FONT VOTRE RÉPUTATION.



Ensemble, assurons l'hygiène et la sécurité alimentaire de votre établissement.

Garantir une amélioration continue en matière de sécurité alimentaire est devenu un enjeu majeur pour tous les professionnels de l'alimentation. Laissez-nous vous accompagner dans cette démarche. Notre équipe d'experts vous aidera à respecter toutes les exigences : du conseil à la veille réglementaire en passant par les audits, les formations et les analyses microbiologiques. Devenons partenaires et montrons à vos clients qu'ils ont raison de vous faire confiance.



LUXCONTROL

Ateliers juridiques gratuits pour les membres de l'Horesca

La House of Entrepreneurship en collaboration avec l'Horesca lance une série d'ateliers sur des thèmes juridiques. Animés par Me Barbara Turan, vous y (ré)apprendrez vos droits et la législation liée au secteur HORECA de façon simplifiée et agréable, en petits groupes.



Pour trouver un emploi dans la restauration
www.horesca.lu

35^e année n° 410
2019 n° 9

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'Arton

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 :



Me Barbara Turan

Inscription obligatoire via l'agenda en ligne de la House of Entrepreneurship : houseofentrepreneurship.lu/agenda Sessions limitées à 25 places.

Découvrez les nouveaux ateliers juridiques gratuits de l'Horesca, animés par le cabinet d'avocats Michel Schwartz.

Aux côtés de Me Barbara Turan, vous apprendrez à établir des règles de jeu claires par rapport à vos employés, vos clients et vos partenaires.

Public cible

Membres de la Fédération Horesca souhaitant renforcer leurs connaissances juridiques pour améliorer la gestion quotidienne de leur établissement.

Clients de la House of Entrepreneurship envisageant de démarrer un projet de création ou reprise au Luxembourg dans le domaine de l'Horeca ou connexe: restaurant, brasserie, café, pub, pâtisserie, snack, salon de thé, foodtruck...

Neuf dates sont prévues sur les huit prochains mois. Voici les deux premiers ateliers :

26.11 15h - 16h30

Le CDD : les clauses sensibles

- La période d'essai
- Motif du recours : remplacement, arrêt de travail
- Renouvellement
- Requalification du CDD en CDI
- Succession de contrats à durée déterminée
- Jurisprudence

02.12 15h - 16h30

La rémunération & le temps de travail

- Salaire social minimum pour qualifiés
- Dégâts causés par le salarié et retenues sur salaire
- La prescription triennale
- Heures supplémentaires (HS) et tenue du registre / charge de la preuve
- Calcul des HS pour le travail à temps partiel
- Période de référence – et durée hebdomadaire moyenne
- Position de la Cour Europ de Justice : enregistrement du temps de travail
- Jurisprudence



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



2019

MARDI 28 NOVEMBRE
de 14 h à 20 h

MERCREDI 29 NOVEMBRE
de 9 à 20 h

JEUDI 30 NOVEMBRE
de 9 h à 18 h

-10% **SUR TOUT LE MAGASIN**
pour tout achat enlevé et payé au comptant à l'exception des huiles (arachides, soja, tournesol) sucre, lait, beurre et farine.



DÉGUSTATIONS
et présentations de nouveaux produits



**ENSEMBLE SOUTENONS
LE «RELAIS POUR LA VIE»**

La Fondation Cancer est reconnue établissement d'utilité publique et membre fondateur de l'a.s.b.l. "Don en Confiance Luxembourg". Une urne vous attend au stand à bières. Faites un don au montant de votre choix en échange dégustez une bonne bière et une succulente saucisse.

GRANDE TOMBOLA

Plus de **2000 cadeaux** à gagner dont

2 **COUTEAUX JAPONAIS
ARTISANAUX
TANTO SHI-HOU IV DE KAI**

Sous réserve d'avoir reçu préalablement un billet à gratter



LA PROVENCE
votre garant de qualité depuis 1969