

10 | 2019

Le magazine officiel  
des hôteliers, restaurateurs et cafetiers  
du Grand-Duché de Luxembourg  
pour tous les métiers de bouche  
2019 N°10

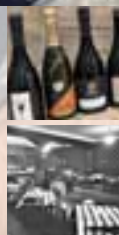


### Expo Dubaï 2020

Place privilégiée pour la gastronomie P4

### Conférence au Royal

Le rendez-vous de l'hôtellerie P12



### Dégustation

Crémant de Luxembourg Grandes Cuvées P22

### Mémoire d'établissements

Hôtel Sélect-Hôtel Carlton P32



## Vos clients préfèrent payer par carte !

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

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

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

Horesca vient de présenter le « Bistrospill » de l'année 2019

# Les **cafés** doivent rester un lieu de **convivialité**



François Koepf, secrétaire général

© Ute Metzger

Dans le cadre du label de qualité pour cafés « Wëllkomm », Horesca vient de présenter le « Jeu de bistrot » de l'année 2019. Notre objectif est promouvoir les jeux de société au café, qui doit rester un lieu de convivialité.

Le label Wëllkomm qui promeut la qualité dans les bistrotis va d'ailleurs dans le même sens.

Un jury composé d'experts en jeu, d'un délégué de l'Horesca ainsi que de quelques journalistes a testé plusieurs nouveaux jeux de société et a désigné « Calavera » du créateur Klaus-Jürgen Wrede (déjà connu pour le jeu Carcassonne) et édité chez Moses comme Bistrospill de l'année.

Il s'agit ici d'un jeu de dés fascinant qui a l'avantage de pouvoir être joué de deux à quatre joueurs pour une partie qui dure en moyenne 20 minutes. Tous les membres du jury étaient enthousiasmés par la facilité de compréhension et par la dynamique provoquée lors d'une partie.

Les règles du jeu ainsi que plus d'informations sur ce jeu peuvent être consultés sur le site [www.wellkomm.lu](http://www.wellkomm.lu). On y découvre aussi les autres jeux sélectionnés comme par exemple le jeu « Illusion » qui avait été sacré jeu de l'année 2018.

Rappelons que Wëllkomm est un label créé par l'Horesca, en collaboration avec le Ministère de l'Économie. Les bistrotis adhérents signent une charte par laquelle ils s'engagent à promouvoir l'accueil, la qualité et l'hygiène.

Les cafetiers intéressés à adhérer à cette charte de qualité qui ouvre aussi la possibilité pour obtenir des subsides lors d'investissements peuvent s'adresser à notre secrétariat. L'adhésion est gratuite pour nos membres.



« Calavera » est le Bistrospill de l'année

Exposition universelle de **Dubaï 2020**

# «La **gastronomie** occupera une place privilégiée»

Le Grand-Duché de Luxembourg participera à l'Exposition universelle de Dubaï 2020, qui aura lieu du 20 octobre 2020 au 10 avril 2021 à Dubaï, Emirats arabes unis. La programmation de la participation luxembourgeoise comprendra également un large volet dédié à la gastronomie, avec l'objectif de faire valoir l'excellence luxembourgeoise en gastronomie.

Le volet « gastronomie » a été développé par un groupe de travail réunissant une partie des acteurs de renommée de ce secteur, dont des représentants de l'Horesca, du Vatel Club, du Lycée technique de Bonnevoie, de l'Institut viti-vinicole et de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL).



## Convention avec l'EHTL

Dès les premières réunions, le groupe de travail « gastronomie » a avancé l'idée de charger une entité luxembourgeoise de l'élaboration d'un concept culinaire et du projet d'exploitation y relatif.

Le choix est tombé sur l'EHTL, acteur incontournable dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme, qui a l'avantage non seulement de posséder le savoir-faire pour l'élaboration d'un tel concept, mais aussi de disposer d'une partie de la main-d'œuvre qualifiée pour participer à sa mise en œuvre.

Une convention de partenariat fut ainsi signée le 11 juillet 2019 entre le groupement d'intérêt économique (GIE) LUXEMBOURG @ EXPO 2020 DUBAI, l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) et le ministère de l'Education nationale, de la Jeunesse et de l'Enfance.

## L'EHTL s'engage à :

- participer à l'élaboration du concept culinaire, à savoir le type de restauration proposée, la fréquence des services, l'offre du « take out », etc. ;
- élaborer un projet de concept d'exploitation de la restauration ;
- mettre à disposition un chef cuisinier du restaurant ;
- contribuer aux services de restauration et d'encadrement des visiteurs du pavillon

## Le restaurant "Schengen Lounge"

Le restaurant occupera une place privilégiée au sein du pavillon. Situé au rez-de-chaussée, il sera entièrement vitré et donc largement exposé aux visiteurs de l'exposition universelle. Il fonctionnera sous le nom de « Schengen Lounge » et aura une capacité de 80 places, dont 50 à l'intérieur et 30 à la terrasse.

La cuisine du pavillon est dimensionnée sur base de 240 plats par jour. Elle sera transparente, de





Le pavillon luxembourgeois



KimKevin De Dood

façon à permettre aux convives de voir les cuisiniers à l'œuvre.

En tout, 130 m<sup>2</sup> ont été dédié à l'exploitation du restaurant, ce qui montre la place importante dédiée à la gastronomie dans le projet.

Pendant les 6 mois de l'Exposition (20.10.2020-10.04.2021), le restaurant sera ouvert sept jours sur sept, de midi à minuit, voire une heure du matin selon les jours.

L'après-midi, les visiteurs pourront déguster une sélection de gâteaux et viennoiseries. Pour les visiteurs plus pressés, le restaurant proposera un coin « take out » appelé « Luxembourg on a plate » avec de la petite restauration à emporter. On s'attend à 200-350 convives par jour. Le restaurant sera exploité par un restaurateur sur place, étant donné que l'exploitant devra disposer d'une compréhension sans faille des restrictions et contraintes locales, de même que s'occuper d'une coordination efficace entre les équipes sur place, les autorités locales et les organisateurs.

Le concept gastronomique élaboré par l'EHTL prévoit que le restaurant proposera non seulement la cuisine luxembourgeoise traditionnelle, mais aussi une cuisine aux différentes influences internationales, à l'image des restaurants du pays.

L'ensemble des plats refléteront le Luxembourg et sa diversité culturelle.

Une petite partie des menus (notamment ceux proposés lors de la Journée nationale du Luxembourg le 23 janvier 2021), seront élaborés par 6 jeunes chefs luxembourgeois, choisis suite à un appel à candidature et présentés au cours des semaines qui suivent.

### Services de restauration et d'encadrement par des jeunes chefs en herbe

En ce qui concerne les services de restauration et d'encadrement des visiteurs du pavillon, l'EHTL permettra à des étudiants de travailler dans le pavillon pour y assumer des missions en cuisine, en service et au niveau de l'accueil des visiteurs, en complément des ressources mis à disposition par le prestataire local.

36 étudiants pourront ainsi mettre en pratique leurs connaissances apprises lors de leur formation à l'EHTL.

Le projet Dubai représentera une opportunité qui forgera leur personnalité et qui leur apprendra à s'adapter à un environnement culturel différent. Il s'agira d'une expérience internationale unique, un enrichissement culturel inestimable et un atout de taille sur leur CV.

Afin que les élèves qui participent à l'EXPO DUBAI 2020 ne soient pas retardés dans leur parcours scolaire, ils pourront récupérer à leur retour les cours théoriques qu'ils n'ont pas pu suivre à Dubaï.

L'EHTL étant une « i-Pad School », des cours sont disponibles à distance via le projet « one2one ». La période travaillée à Dubaï sera en tout cas reconnue comme période d'enseignement pratique ou comme élément de stage, suivant le cursus de l'élève. Le GIE prendra en charge les indemnités de stage des étudiants, les frais de transport à Dubaï, de même que les frais de logement du chef cuisinier et du responsable. Le ministère de l'Education prendra en charge les frais de voyage des étudiants et des enseignants, les frais de visa et de logement.

Étant donné que les élèves participants seront des ambassadeurs de l'EHTL et du Luxembourg à l'international, le choix des élèves s'est fait suivant des critères stricts, tels que les résultats scolaires, la motivation, les compétences, le niveau de technicité au métier, l'adaptabilité, l'âge (ils doivent être majeurs au 20 octobre 2020) ou la connaissance de la langue anglaise (l'EHTL ciblant le niveau B2).

Une campagne interne a été mise en place pour informer l'ensemble des élèves. La procédure de recrutement a eu lieu au courant de l'année scolaire 2018/2019 et sur les nombreux dossiers de candidature, l'EHTL a pu retenir 36 candidats.

L'année scolaire 2019/2020 permettra de les préparer notamment par des cours de renforcement en anglais professionnel, des cours de « Culture et coutumes au Moyen-Orient » et par des mises en situation au restaurant ALEXISHECK.

Dès octobre 2020, un premier groupe de 12 élèves se rendra à Dubai pour une période de six à dix semaines :

- du 12.10.2020 au 20.12.2021

- du 14.12.2020 au 21.02.2021

- du 15.02.2021 au 10.04.2021

Pour garantir la relève, les groupes se chevaucheront sur une semaine.

L'équipe de lancement sera constituée d'élèves des classes terminales qui reviendront les premiers, afin de pouvoir préparer leurs examens de fin d'année scolaire.

Les conditions de travail sur place seront celles prévues par la législation luxembourgeoise :

La Chambre de Commerce proposera aux entreprises luxembourgeoises de participer aux grandes foires internationales (UAE Anchor Events) organisées dans la région de Dubai lors de l'Exposition Universelle. Plus d'infos sur [www.cc2020.lu](http://www.cc2020.lu)

8 heures de travail en continu avec 2 jours libres consécutifs. Les élèves devront se conformer aux lois et règlements dans les Émirats.

#### L'encadrement par un chef luxembourgeois étoilé

Les jeunes seront encadrés sur place par 3 enseignants de l'EHTL et par KimKevin De Dood, luxembourgeois de 28 ans, étoilé Michelin, chef de cuisine au Saint Pierre Kuala Lumpur et ancien élève de l'Ecole hôtelière.

Dès ses 13 ans, KimKevin De Dood a aidé dans le restaurant familial dans les Ardennes luxembourgeoises. Après des études à l'ancien „Lycée technique hôtelier Alexis-Heck“, aujourd'hui „Ecole d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg“, qu'il a terminées avec une mention « très bien », il parfait sa formation dans plusieurs restaurants renommés : L'Arnsbourg (3 étoiles), Wolfgang Beckers (2 étoiles), The Waterside Inn (3 étoiles) et Hertog Jan (3 étoiles).

En 2013, il rejoint le Saint-Pierre à Singapour. En 2016, il y devient chef principal. En 2017, âgé d'à peine 26 ans, Kim Kevin De Dood décroche sa première étoile Michelin pour son restaurant situé à Singapour.

Depuis 2019, il est chef au Saint Pierre Kuala Lumpur. KimKevin De Dood sera l'enseignant de référence pour les élèves à Dubai.



#### Partenariat avec l'Emirates Academy of Hospitality Management

Un partenariat avec l'Emirates Academy of Hospitality Management (EAHM) est en cours de négociation.

Les élèves sont logés, blanchis et nourris et logeront sur le campus de l'EAHM. Ils pourront bénéficier des accès aux infrastructures de création de l'EAHM.

#### Le menu

La restauration proposée au restaurant "SCHENGEN LOUNGE" variera selon le moment du jour :

12h00 à 18h00: « Luxembourg on a plate » sur une planchette

- Petit ravitaillement entre 2 pavillons

- Carte réduite

- Menu d'affaires et petite restauration.

14h00 à 17h00: "Afternoon Tea"

- Traditionnel « Afternoon Tea » façon luxembourgeoise, proposant une sélection de pâtisseries dignes des grandes adresses à Dubaï.

18h00 à 00h00: menu „six to midnight“

- Le restaurant propose en entrée et pour l'apéro des plats de partage et des vins de la Moselle luxembourgeoise en découverte.

- Le client aura le choix entre un menu concocté par l'un des chefs du mois luxembourgeois ou de la préparation d'un plat en direct. Les prix

sont pour tous les budgets. Ils s'alignent sur les tarifs de Dubaï pour le segment moyen.

Les luxembourgeois disposant d'un VIP Package ont inclus dans leur forfait un menu deux services au tarif de 30,00 €.

#### Conclusions

Le pavillon luxembourgeois à l'Exposition universelle de Dubaï 2020 présentera le pays sous toutes ses facettes : économie, tourisme, culture, mais aussi la gastronomie. Il mettra à contribution les 5 sens de ses visiteurs : la vue grâce à l'architecture et la scénographie, l'ouïe grâce à une sonorisation, le toucher grâce notamment aux écrans tactiles et au toboggan, l'odorat grâce aux odeurs de rochers et de flore typique du Müllerthal qui seront implantés dans l'atrium et enfin le goût grâce au restaurant.

La visite du pavillon représentera ainsi une expérience totale et inoubliable. Le concept gastronomique s'insère parfaitement dans le thème du pavillon : « Resourceful Luxembourg », notamment en donnant à des élèves la possibilité d'avoir une expérience unique « in site » et en misant ainsi sur la jeunesse et les cuisiniers en herbe.

# JOURNÉES PORTES OUVERTES

Samedi, 14 décembre 10h - 20h  
Dimanche, 15 décembre 10h - 18h



Votre spécialiste en vins du Portugal

Bexeb, SA | Négociant Importateur Distributer

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



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





## Insieme

**12, rue de Nospelt  
L-8283 Kehlen  
Tél. : 27 39 70 87  
www.restaurantinsieme.lu**

L'Insieme se veut un lieu de rencontre pour celles et ceux qui souhaitent découvrir la cuisine italienne et internationale, dans laquelle se mêlent dans un parfait équilibre les ingrédients et la culture gastronomique régionale d'Italie aux traditions de la cuisine européenne plus en général.

Jose et Giuseppe ont repris ce local pour proposer un havre de paix et un moment de convivialité. Le cadre agréable de ce restaurant situé juste à côté du CIPA Poetschebiirchen laisse beaucoup de place aux convives avec des tables qui sont bien espacées. Une salle claire et



lumineuse qui est bien aménagée.

A la carte, les préparations italiennes sont bien entendu à l'honneur avec un choix intéressant en pâtes et la possibilité de commander une pizza. Parmi les autres préparations citons à titre d'exemple la Salade tiède de poulpe de Méditerranée avec pommes de terre, tomates cerise, olives taggiasche, basilic et pignons de pin, les Beignets de morue à la bière de sarrasin, l'Osso bucco traditionnel à la milanaise, servi avec



du risotto ou encore le Filet de dorade pané, aromatisé aux agrumes et à la marjolaine.

Plusieurs suggestions sont aussi proposées et en semaine à midi, il est possible de profiter d'un menu du jour (entrée-plat) pour 12,90 euros.

L'Insieme (qui signifie ensemble) est ouvert sept jours sur sept et dispose d'un grand parking devant la porte. Belle terrasse pour les jours estivaux.

## Tre Chiavi Ristorante - pizzeria

**Vittorio Notaroberto, Eduardo Cuesta,  
Biagio Guida  
38, rue Victor Hugo  
L-1750 Luxembourg  
Tél. : 28 79 12 43**

Trois personnages-clefs (chiavi) se sont retrouvés au Limpertsberg pour ouvrir ce nouveau restaurant. Vittorio s'occupe de la cuisine, Eduardo est en salle et Biagio apporte son expérience vu qu'il exploite déjà un autre restaurant, situé en Italie.

Ce sont donc les deux premiers (photo) qui gèrent le quotidien au Tre Chiavi et ils ne manquent pas de motivation.

Originaire de la région de Campania et plus précisément des environs du parc naturel du Cilento, Vittorio désire mettre l'accent sur les spécialités culinaires de sa région. A la carte on trouve ainsi quelques préparations typiques comme les Fusilli Cilentini agrémentés de jambon, mozzarella, parmesan et gratinés à la sauce béchamel.

Une grande partie des plats est bien entendu



plus « classique » avec des pizzas variées, des pâtes traditionnelles et quelques plats de type brasserie. En semaine à midi, il est possible d'opter pour un plat du jour proposé à 13,50 euros et auquel on peut ajouter un dessert au choix pour 4 euros.

Pour accompagner vos plats vous pourrez demander un conseil en vin à Eduardo Cuesta qui a sélectionné quelques belles bouteilles à prix

raisonnable.

Pour les soirées privées, il est possible de réserver la salle.

Et pour les étudiants, les responsables proposent des parts de pizza et des pâtes à emporter, vendues directement sur la rue.

Le Tre Chiavi est fermé le samedi midi, le dimanche toute la journée et le lundi soir. Plus d'infos sur la page Facebook du restaurant.



## Café Um Staminet

**Nadine Stefanutti**

**8 rue de la Gare L-3236 Bettembourg Tél. : 51 17 72**

Un café dans la tradition luxembourgeoise, c'est le Staminet à Bettembourg. Situé au centre de la localité, ce café offre un cadre classique où l'on se sent tout de suite à l'aise pour boire un verre, lire un journal ou manger un plat.

Nadine Stefanutti a repris cet établissement il y a quelques mois. Originaire de Bettembourg, elle connaît bien la localité et propose un service de qualité en commençant par une petite restauration (sandwichs, petit pains garnis...) à toute heure.

En semaine à midi il est possible d'opter pour un plat du jour qui est affiché sur un panneau à l'extérieur ainsi que sur la page Facebook de l'établissement. Des plats simples et goûteux de type Kniddelen mat Speck, Filet mignon au four ou Emincé de cheval avec chou rouge. Ils changent chaque jour et sont proposés à 11,90 euros. En soirée, il est possible de commander un menu pour groupes qui peuvent profiter d'une salle à part. Le Staminet dispose d'un jeu de quilles et accueille d'ailleurs quatre clubs fédérés. En boissons, on propose les bières Bofferding et Batin au fût. L'établissement organise aussi des soirées à thème régulières avec menu spécial ou animation musicale, par exemple. Ces soirées sont adaptées à la saison et sur la page Facebook il est possible d'en avoir un aperçu.

Ouvert sept jours sur sept, dès 7 heures (dimanche à 8 heures) du matin et jusqu'à 1 heure de la nuit, le Café Um Staminet dispose d'un grand parking privé à l'arrière.





# L'INSPIRATION VOUS ATTEND!

SATELLIET  
CATALOGUE 2019

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

[WWW.SATELLIET.NET](http://WWW.SATELLIET.NET)  
indoor | outdoor | furniture

## Beet Belval



**5, avenue des Hauts fourneaux  
L-4362 Esch-Belval  
Tél. : 28 57 66 20  
www.beet.lu**

Après la place Guillaume II à Luxembourg-ville, le restaurant végétarien Beet vient d'ouvrir un deuxième établissement à Esch-Belval. Le cadre est zen et lumineux. Au menu que l'on peut consulter sur le site Internet on découvre des Falafels, une salade de Quinoa, un grand choix en Burgers (avec accompagnements au choix) ainsi que des desserts variés.

Ouvert en continu l'après-midi, le Beet Belval est aussi un endroit intéressant pour boire un verre avec un grand choix en cocktails, jus frais, shakes, bières et vins.

Plus d'infos sur le site Internet est sur les réseaux sociaux.

### Heures d'ouverture

Lundi: 10:00-21:30

Mardi: 10:00-21:30

Mercredi: 10:00-21:30

Jeudi: 10:00-21:30

Vendredi: 10:00-22:30

Samedi: 18:00-22:30

## Purple Lounge relooké



Pour séduire un éventail de clients encore plus large et pour être en parfaite adéquation avec les attentes de son public, le Casino 2000 est entré dans l'ère des changements. Ainsi, le restaurant Purple Lounge, devient un établissement au côté urbain chic, intégralement repensé par l'architecte d'intérieur et décoratrice, Isabelle Armand. L'ambiance chaleureuse et cosy va séduire le plus grand nombre, tandis que l'on dégustera des plats brasserie avec des produits de qualité.

À la carte, des plats tels que les Saint-Jacques ou encore des gambas snackées autour d'un risotto, le burger ou encore le pavé de rumsteck Black Angus, sauront éveiller vos papilles gustatives, tandis que vous comblerez vos fins de repas avec des desserts tous plus délicieux et raffinés les uns que les autres.

L'offre bar, elle aussi, saura susciter votre curiosité à travers de savoureux cocktails. Laissez-vous alors tenter par cette carte boissons à partager autour de plats cuisinés très gourmands.

Que ce soit pour un déjeuner d'affaires ou tout simplement pour un dîner entre amis ou en famille, toutes les occasions sont bonnes pour se rendre au Purple Lounge, où, ne l'oublions pas, de nombreux concerts et DJ sessions sont programmés en fin de semaine.

### Le SNACK BAR : un point de rassemblement central et de bon vivre

Élodie Lenoir, architecte d'intérieur et son équipe qui composent El'le Interior Stories ont été sélectionnées pour réaliser un tout nouvel espace Snack Bar. Sa mission : créer une boutique snack-bar avec des plats « prêts à manger », des cafés, des boissons, des mets divers pour se faire plaisir à tout moment de la journée. Y a été ajouté une zone de dégustation, un point d'arrêt pour prendre le temps, déguster, échanger avant de passer à une autre activité. A aussi été réaménagée une zone de réception et d'accueil de la clientèle avec un espace jeu.

Toute la complexité était d'intégrer tout ceci dans un décor environnant qui allait rester tel quel et plaire aux habitués, mais inciter de nouveaux curieux à découvrir le casino. Elodie Lenoir a choisi de travailler avec élégance, mais d'apaiser les codes de rouges et de laitons très présents. Le travail s'est réalisé avec des dégradés de coloris, des arrondis et la boutique quant à elle est très graphique. Un nouvel espace pour que les clients habituels et les nouveaux visiteurs se mélangent et passent de jolis moments.

**Rue Th. Flamang L - 5618 Mondorf-les-Bains Tél.:23 611 – 213 www.casino2000.lu**





**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**

Conférence au Royal

# Le rendez-vous de l'hôtellerie

La quatrième édition de la Journée de l'Hôtellerie, organisée par l'Horesca a été un succès. Les hôteliers et autres professionnels du tourisme s'étaient retrouvés ce 11 novembre à Luxembourg-ville pour assister à une conférence sur l'avenir du secteur de l'hébergement.

Après les mots de bienvenue du président

Alain Rix, François Lafont, le nouveau directeur du Luxembourg Convention Bureau a expliqué comment les conventions bureaux constituaient un enjeu économique stratégique pour notre secteur. Ensuite ce fut le tour à Klemens Skibicki de la Cologne Business School de donner un aperçu sur ce que la digitalisation nous réserve à l'avenir.







Le ministre du tourisme Lex Delles a profité de la manifestation pour mettre en évidence les projets portés par son ministère. Que ce soit le développement des pistes cyclables, le soutien à la digitalisation via Fit 4 Digital ou la volonté de numériser les fiches hébergement, il est important de travailler ensemble. Le ministre a aussi remercié l'Horesca pour la bonne collaboration avant de donner la parole au premier conférencier.

François Lafont a souligné que le nombre de congrès de moyenne taille était en forte hausse. En ce qui concerne les thèmes ce sont les manifestations "technologiques" qui sont en train de se tailler la plus grosse part du marché pour devenir bientôt le deuxième thème, après la médecine.

Un des points forts de notre pays est le fait que de nombreuses entreprises réfléchissent à une installation au Grand-Duché et nous avons de bonnes infrastructures.

Rappelons que le Luxembourg Convention Bureau est détenu à part égales par le gouvernement luxembourgeois et par la Ville de Luxembourg.

L'objectif du nouveau directeur est de multiplier par deux le nombre de congrès internationaux et d'augmenter de 20 pourcent les événements dits business. On désire aussi que notre pays fasse partie du Top 50 au ICCA ranking.

Le deuxième conférencier était Klemens Skibicki de la Cologne Business School. Il a tenu un exposé sur la digitalisation.

Le professeur en marketing qui à la base est historien a expliqué que les temps changent, même si on ne l'accepte pas toujours.

Le problème ce n'est pas la technologie mais le blocage dans la tête des gens.

Il faut par exemple accepter que la collecte des données fait partie de notre ère.

Les données sont le pétrole du 21<sup>e</sup> siècle et aussi dans l'hôtellerie il faut participer à cette

transformation.

Il ne suffit pas d'investir dans la technologie en achetant des smartphones ou tablettes mais il faut tout d'abord transformer l'esprit d'entreprise à tous les niveaux.

En prenant airbnb comme exemple l'Allemand (dont les paroles étaient traduites en français pour le public francophone) a démontré comment les habitudes changent.

La problème n'est donc pas de savoir si on aime airbnb ou booking mais comment on peut travailler avec. Les hôteliers doivent être actifs sur les réseaux sociaux pour connaître leurs clients (à travers leurs comptes sociaux) et arriver à obtenir des "likes" qui attireront d'autres clients. Ceux qui ne s'adaptent pas aux nouveaux moyens de communication feront partie des perdants.



## 6 nouveaux Palaces

Les membres de l'organisation Atout France viennent de distinguer six nouveaux établissements « Palace ». Ils porteront ce titre pour les 5 ans à venir.

**Les 6 heureux élus :**

**Hôtel Le Lutetia – Paris**

**Château de Saint-Martin & Spa à Vence**

**Hôtel Le Cheval Blanc à Saint-Tropez,**

**Villa La Coste au Puy-Sainte-Réparate**

**Hôtel Barrière Les Neiges – Courchevel**

**Hôtel L'Apogée à Courchevel**

Ces nominations portent au nombre de 31 les établissements détenant cette distinction en France. Paris reste la ville qui compte le plus de Palace avec 12 unités de ces hôtels hyper luxe, le prix moyen de location de chambre est 1000 euros la nuit.

Comme on peut lire sur le site *foodandsens*, en 2009, la procédure de classement hôtelier a été profondément réformée en France avec de nouvelles catégories allant de 1 à 5 étoiles, création de la distinction palace, classement de l'hôtel à la charge de l'exploitant – qui doit recourir à des cabinets d'audit privés –, renouvellement du classement tous les cinq ans, nouvelle grille de classification (l'ancienne datait de 1986)... La classification est différente à celle du Luxembourg qui applique la procédure européenne HSU, mise en place dans dix-sept pays déjà.



## Les plus grands chefs au service du **caviar**

Ce fut un véritable festival des papilles qu'avait organisé Jan Schneidwind au Restaurant la Cantine & Catering Windsor à Bertrange. En collaboration avec le Marché de Chefs de Bruxelles et le Caviar Mailian-Maillov, il avait invité plusieurs chefs-cuisiniers réputés pour préparer un menu de dégustation exceptionnel.



*Glace de pistache au caviar*

Chaque chef pouvait préparer un plat agrémenté de caviar à commencer par la Maison Fani qui proposait une Glace à la pistache de Bronte au caviar (photo). Cyril Mollard de Ma Langue sourit présentait un chou fermenté avec crevette grise et huile de chanvre au caviar, suivi par Alain Pierron du Roses (Casino 2000) qui avait préparé un Obsiblués, amandes confites à la citronnelle, espuma de yaourt et caviar. Le chef allemand Wolfgang Beckers de Trèves (deux étoiles) avait proposé des blinis de pommes de terre aux Saint-Jacques crues avec caviar avant de laisser la place à Jan Schneidwind qui terminait la dégustation avec un Bœuf de Kobe bleu sur lit d'artichauts et nappé d'une cuillère de caviar.





**Crisalid**  
Luxembourg



BIENVENUE DANS

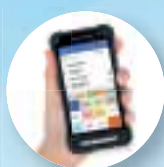
# *l'Univers*

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](http://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"

# Le catalogue 2020 de la House of Training vient de paraître

Depuis 2015, la House of Training épaula les entreprises et les particuliers dans leur volonté d'évoluer via la formation professionnelle continue. Le catalogue 2020 va un pas plus loin : le résultat de la mise en place d'un véritable écosystème axé sur le concept du « Lifelong Learning ».



*L'équipe dirigeante de la House of Training : Muriel Morbé (directrice), Luc Henzig (CEO), Serge de Cillia (vice-président), Fernand Ernster (co-président).*

Avec quelque 23.000 inscriptions par an et plus de 850 formations, la House of Training est un acteur incontournable pour les entreprises qui mettent en place des plans de formation destinés à développer les compétences et les connaissances de leurs dirigeants et collaborateurs.

Le catalogue 2020 et les outils digitaux qui l'accompagnent sont le résultat tangible de cette démarche. Afin de faciliter l'identification des formations appropriées, pour construire un plan de développement professionnel, le catalogue 2020 et le site Internet proposent différentes portes d'entrée permettant de faire cette sélection au sein du large éventail de formations actuellement proposées. Il est désormais possible de baser ses recherches sur un secteur d'activité, un profil professionnel ou une thématique spécifique.

La grande nouveauté est l'approche par profil professionnel qui est directement en lien avec l'activité des entreprises et la situation personnelle de tout dirigeant et collaborateur d'une entreprise. Pour cette première, 63 profils professionnels ont été identifiés avec les parties prenantes au sein des 20 domaines de formation qui devraient guider les entreprises ou les particuliers dans leur sélection. Pour chacun de ces profils, des blocs de com-

pétences-clés ont été retenus et des formations adéquates permettant d'acquérir ces compétences dans une logique de progression dans le temps et en qualification ont été identifiées.

Interrogé sur la manière dont se décline concrètement cette démarche, le CEO, Luc Henzig, explique : « Avec l'Horesca et l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme (EHTL), ce sont p.ex. le collaborateur cuisine ou service en salle et pour le domaine du développement personnel, le collaborateur, le responsable d'équipe et le dirigeant ».

Pour délivrer ces formations, des formateurs experts, et, dans certains cas, des partenaires académiques nationaux et internationaux, mettent à disposition leur savoir et savoir-faire dans la transmission des connaissances et apportent des éléments innovateurs issus de leurs travaux de recherches académiques appliquées.

La House of Training va continuer à développer sa démarche de conseil à la formation professionnelle continue par le travail avec les parties prenantes de proposer de nouveaux profils professionnels, par le développement de son offre d'e-learning pour répondre aux besoins de flexibilisation de la formation et par l'affinage de ses outils d'interaction avec les entreprises et apprenants pour appuyer l'effort de formation.



Le catalogue 2020 peut être téléchargé sur [www.houseoftraining.lu](http://www.houseoftraining.lu).

Les formations proposées au secteur Horesca sont détaillées dans le Guide Horesca 2020.



## Sensibilisation à l'eau du robinet



La pétition N.1319 qui exigeait la possibilité de commander de l'eau du robinet au restaurant et qui avait dépassé le cap des 4.500 signatures a été débattu à la Chambre des Députés ce 12 novembre. Pour son initiateur, David Kieffer, l'eau potable à Luxembourg est de bonne qualité et servir cette eau en carafe à la place de bouteilles d'eau (qu'elles soient en verre ou en plastique) est beau-

coup plus écologique. L'objectif était donc de contraindre les restaurateurs et cafetiers à proposer ce service par une loi.

L'Horesca n'est pas opposé au fait que l'on serve de l'eau du robinet aux clients mais nous sommes d'avis qu'il ne faut pas forcer les entreprises de notre secteur à offrir ce service. De plus si certains restaurateurs désirent proposer l'eau du robinet, ils doivent pouvoir (s'ils le désirent) vendre cette prestation au prix qu'ils jugeront adéquat.

Dans l'immédiat le gouvernement n'entend pas obliger le secteur de l'Horesca à proposer de l'eau du robinet à ses clients.

Le ministre Lex Delles a annoncé vouloir mettre en place une campagne de sensibilisation à ce sujet.

## Le Luxembourg perd une étoile



*Cyril Molard, le patron de Ma Langue sourit sur le stand de l'Horesca lors de l'Expogast 2018*

Attendu par de nombreux gastronomes, le guide Michelin Belgique-Luxembourg est paru ce 18 novembre avec son palmarès de restaurants à recommander. Pour notre pays, le cru n'est pas spécialement bon.

Il n'y a pas de nouveau-venu dans la cour des restaurants étoilés et le restaurant Mosconi perd sa deuxième étoile. Nous n'avons donc plus qu'une maison avec deux macarons, à savoir Ma Langue sourit à Moutfort.

### Restaurants étoilés à Luxembourg

Ma Langue sourit\*\*, Moutfort  
Mosconi\*, Luxembourg  
Clairefontaine\*, Luxembourg  
La Cristallerie\*, Luxembourg  
Les Jardins d'Anaïs\*, Luxembourg  
Fani\*, Roeser  
La Distillerie\*, Bourglinster  
Lea Linster\*, Frisange  
Guillou Campagne\*, Schouweiler



**FIER DE NOS VINS  
& CRÉMANTS ?  
PORTEZ LE LABEL !**

Plus d'infos sur  
[www.vins-cremants.lu](http://www.vins-cremants.lu)



Du 3 au 20 décembre à Niederanven

## Exposition de **Tony Tintinger**



Tony Tintinger, ancien chef étoilé et président-fondateur du Fotoclub Niederanven, est également connu en tant que photographe de natures mortes, d'aliments et d'animaux.

Ses photographies se caractérisent par l'utilisation particulière de la lumière comme moyen artistique s'inspirant chez le peintre Michael Angelo Caravaggio du 16<sup>ème</sup> siècle, dont les peintures sont marquées par des effets de lumière et d'ombre extraordinaires. Une de ses passions principales est de donner à des aliments qui lui sont chers une plus-value à travers l'utilisation réfléchie de lumière et d'ombre. Dû à ces moyens artistiques volatiles, chaque motif ne peut être réalisé qu'une fois.

L'exposition se tient au Kulturhaus à Niederanven, du 3 au 20 décembre 2019. Elle est ouverte du mardi au samedi de 14h00 à 17h00.

**Le 50<sup>e</sup> anniversaire de l'ASI:**

## Pétillant à tous les niveaux



L'association des sommeliers internationale (ASI) vient de célébrer son cinquantième anniversaire. Les professionnels du vin du monde entier s'étaient retrouvés à Reims pour un moment qui a dépassé toutes les attentes en termes de contenu et de présentation.

C'était flamboyant. C'était un gala. Il y avait des affaires. Il y avait des bulles. Le Luxembourg y était représenté par le président de l'Association luxembourgeoise des sommeliers, Niels Toase.

## Un Butler qui s'occupe du **housekeeping** dans les hôtels



Mr. Butler est une nouvelle société qui propose aux hôtels d'externaliser certains services. Cette start-up luxembourgeoise s'adresse en exclusivité aux établissements d'hébergement en se basant sur l'expérience personnelle de son fondateur Ricardo Rodrigues qui a travaillé quinze ans dans l'hôtellerie en Suisse et sept ans dans ce secteur à Luxembourg.

Dans l'industrie hôtelière, les coulisses sont souvent très stressantes et agitées. La planification du personnel, les changements dans les réservations, les facteurs relatifs aux vacances ou aux facteurs saisonniers sont souvent la cause de ce type de troubles. Mr. Butler offre un soutien pour toutes les tâches qui ne font pas partie de votre cœur de métier. Les responsables forment le personnel en détail en fonction des tâches à effectuer dans votre immeuble. Les différents services pour votre projet incluent la sécurité, l'hôtellerie, le nettoyage des bâtiments, la blanchisserie industrielle.

### **Professionnels expérimentés.**

Il est possible d'avoir accès à des professionnels expérimentés. Cette solution est particulièrement intéressante pour les hôtels en concurrence avec leurs «plus grands» confrères du secteur, qui disposent de l'expertise interne et du budget nécessaires pour réussir.

Bien que la motivation à sous-traiter soit essentiellement financière, de nombreux hôteliers soulignent aussi la possibilité d'améliorer la qualité de certaines opérations hôtelières et, partant, l'expérience globale des invités.

### **Services d'hôtel**

Le site web de Mr. Butler passe en revue les différents services qui sont proposés. Ils vont du nettoyage de la chambre au nettoyage tout court en passant par la surveillance dans les différentes zones de l'établissement, la gestion des espaces verts, la gestion du service de blanchisserie ou même l'offre d'une navette pour les clients.

Le tout à des prix attractifs...

### **Mr. Butler Hotel services**

32, an der Driicht Tél.: 26 90 87 05 [www.mrbutlerservices.com](http://www.mrbutlerservices.com)



# Vignerons de la Moselle



Les Domaines Vinsmoelle viennent de présenter une nouvelle gamme de vin. « Les Vignerons de la Moselle » est la nouvelle marque qui regroupe plus de 200 familles viticoles prêtes à ouvrir un nouveau chapitre.

En effet, respectueux de son environnement, chaque vigneron attache une importance particulière aux vignes, qui constituent l'épine dorsale de son existence. Il est le lien humain entre la vigne et le consommateur. Mais l'authenticité se reflète avant tout dans un produit luxembourgeois authentique et honnête.

Passionné, car l'enthousiasme pour ce métier est indispensable. L'enthousiasme que ces excellents vins suscitent chez les consommateurs est également un élément important de la nouvelle marque.

Ces traits de caractère sont soulignés par le design entièrement nouveau des vins AOP. La bouteille transparente, atypique pour les vins luxembourgeois, souligne la légèreté et la fraîcheur de ces vins. Le visage des vignerons, quant à lui, ajoute une touche humaine et symbolise la proximité avec le producteur. De plus, la signature du vigneron sur l'étiquette ajoute à l'authenticité. La contre-étiquette se présente également dans un tout nouveau look. En plus de la description du vin, elle fournit des informations sur la température de consommation, la saveur et l'accompagnement du vin.

La nouvelle gamme « Les Vignerons de la Moselle » regroupe sept cépages. De l'Elbling pétillant, en passant par le Rivaner, le Pinot Luxembourg, l'Auxerrois frais, le Pinot Blanc fin et le Pinot Gris au Riesling typique. Tous les vins portent également le label luxembourgeois AOP et sont donc synonymes de la plus haute qualité, exclusivement issus du vignoble luxembourgeois.

**WENGLER**  
1897  
CHÂTEAUX & DOMAINES



FINEST WINES  
&  
SPIRITS



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

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





Besoin d'aide pour réduire  
les coûts d'investissement  
de vos projets énergétiques ?

## enoprimes pro

enoprimes, un programme qui soutient financièrement les entreprises dans leurs projets visant à réduire la consommation et les coûts énergétiques. Vous souhaitez réduire le coût de votre investissement ? Contactez-nous et bénéficiez d'un accompagnement personnalisé pour vos projets.

**Travaux éligibles, conditions et montants sur [pro.enoprimes.lu](http://pro.enoprimes.lu)**

Energy for today. Caring for tomorrow.





# Des primes adaptées pour le secteur Horeca ! Avec enoprimes pro, rapidement, simplement.

Vous êtes restaurateur, hôtelier ou cafetier et vous envisagez de mettre en œuvre des projets d'économie d'énergie dans votre établissement ? Pensez à enoprimes !

## enoprimes pour les PME

Tout établissement sur le territoire du Grand-Duché du Luxembourg est éligible aux enoprimes. Elles peuvent porter sur les équipements (réfrigération, climatisation, chaudières...), les éclairages, l'enveloppe du bâtiment ou encore sur la ventilation. Afin de dynamiser la réalisation d'actions d'économies d'énergie dans votre secteur, Enovos a décidé de vous faire bénéficier d'une grille tarifaire préférentielle sous certaines conditions.

Plus vos projets engendrent d'économies d'énergie, plus le montant de la prime sera élevé !

À titre d'exemple, le remplacement d'une hotte dans une cuisine professionnelle a récemment pu générer une prime de 2 750 € (8 % de l'investissement). Le remplacement des luminaires d'une salle de consommation, quant à lui, a également permis un versement de 780 € (26 % de l'investissement) de prime.

Vous avez d'autres projets pour réduire votre consommation d'énergie ? Découvrez tous les travaux éligibles sur [pro.enoprimes.lu](http://pro.enoprimes.lu) ou contactez-nous pour monter un projet spécifique.

De plus, le programme enoprimes est entièrement cumulable avec les aides étatiques liées aux écotechnologies, notamment dans le domaine de l'efficacité énergétique.

## C'est quoi « enoprimes » ?

enoprimes est un programme de subventions mis en place par Enovos pour répondre à des exigences réglementaires européennes et nationales dans le but de réaliser des économies d'énergie et de promouvoir l'efficacité énergétique.

Il s'adresse aux particuliers, entreprises et collectivités qui réalisent des travaux de rénovation énergétique, de remplacement d'installations « énergivores » ou d'optimisation d'installations de production.



Pour en savoir davantage sur le nouveau programme de subventions, vous pouvez consulter notre site internet [pro.enoprimes.lu](http://pro.enoprimes.lu) ou contacter notre équipe enoprimes par email à l'adresse [info@enoprimes.lu](mailto:info@enoprimes.lu) ou par téléphone au +352 40 65 64 63.

## Demandez conseil auprès de votre artisan !

Pour profiter des enoprimes, il est impératif d'en faire la demande avant la signature du devis avec un partenaire du programme ou directement sur le site [pro.enoprimes.lu](http://pro.enoprimes.lu). Votre dossier est à remettre après réalisation des travaux par votre artisan/installateur. Votre prime sera rapidement versée après contrôle et validation de ce dossier par l'équipe enoprimes.



# Crémant de Luxembourg Grandes Cuvées

L'équipe de dégustation



**Niels Toase**  
Meilleur sommelier 2014



**Lucas Darmante**  
Membre



**Dave Giannandrea**  
Horesca



**Dino Totaro**  
Secrétaire ALS



**Bernard Lucas**  
Membre



**Tristan Duval**  
Meilleur sommelier 2016



**Zoran Matic**  
Membre



**Eric Beau**  
Meilleur sommelier 1989, 1994



**Jim Wagener**  
Membre

## Clos Mon Vieux Moulin Cuvée Défi



Une belle robe jaune or intense même si les bulles sont discrètes. Le nez est dominé par des arômes d'élevage qui évoquent les fruits secs. Une belle complexité au bouquet. L'attaque en bouche est vive avec une touche crémeuse agréable. Un Crémant parfaitement équilibré entre rondeur et vivacité, à servir par exemple sur une friture de la Moselle. 24€

## Domaine Alice Hartmann Grande Cuvée



Ce Crémant est impressionnant de par sa complexité avec beaucoup d'opulence et de gras. Le bouquet est marqué par des arômes secondaires et tertiaires. On y retrouve la pomme cuite, la vanille et le beurre. A l'aération la palette aromatique s'étoffe. Un bouquet noble. Beaucoup de volume en bouche et une acidité moyenne. Un Crémant complexe et puissant avec une finale très longue. Un homard grillé s'impose pour ce produit exceptionnel mais aussi atypique. 59€

## Domaine Viticole L & R Kox Cuvée Charta



Une robe jaune paille avec des bulles fines. Le nez est complexe avec une touche fruitée qui rappelle la pêche de vigne. A l'aération ressort une touche d'évolution. L'attaque en bouche est plaisante. Un Crémant très bien équilibré. Le dosage a été bien maîtrisé et la finale est longue. 32€

## Poll Fabaire Cuvée Vignum



Le nez est marqué par les fruits à chair jaune avec une touche de coing bien présente. A l'aération ressort une note boisée. Un bouquet crémeux qui invite à la dégustation. L'attaque en bouche est franche avec une acidité rafraîchissante et une sucrosité qui équilibre le tout. La finale est un peu courte. A déguster sur des coquilles Saint-Jacques. 18,53€

## Domaine Viticole L & R Kox Cuvée Melusiner



Une robe jaune citron, légèrement verdâtre. Le bouquet est expressif sur des fruits comme la pomme verte et le citron confit. L'attaque en bouche est ample avec une sucrosité qui équilibre bien l'acidité. Un bouche généreuse au niveau des saveurs avec en finale des fruits mûrs. Un Crémant jeune et bien long que l'on pourra essayer sur une poire pochée rôtie au fromage bleu. 35€

## Domaine Ruppert Cuvée Gëlle Fra




Une robe de couleur jaune-or à la bulle fine. Le bouquet est bien aromatique avec des notes d'abricot confit et avec aussi une touche florale. L'attaque en bouche est fraîche et laisse place à un milieu très bien équilibré. La finale est longue. Un très beau Crémant basé sur le côté fruité qui est très agréable. A déguster sur un dessert, par exemple une Tarte Tatin. 36,60€







## Poll Fabaire Cuvée millésimée 2015

 Robe jaune pâle légèrement dorée avec une bulle fine et régulière. Le nez crémeux laisse apparaître des notes de pêches et de fleurs. La bouche est ronde et aromatique avec une acidité discrète. A déguster à l'apéritif sur du foie gras ou alors au dessert. 13,34€


## Crémant Fox Cuvée Catherine Marie

 Un brut nature à la bulle fine et abondante. Le nez est floral avec une touche de fruits blancs. Un bouquet agréable. L'attaque en bouche est franche avec un bel équilibre entre alcool et sucre. Un très beau produit pour l'apéritif ou pour accompagner une viande blanche. 19,50€


## Domaine Schumacher-Lethal Élevé en fût de chêne

 Une robe jaune claire aux reflets dorés. Le nez est expressif sur les fruits mûrs. La bouche est trop marqué par l'élevage sous bois avec des notes toastées et vanillées. Un Crémant de repas qui ira bien sur un loup de mer. Vinothèque Ruppert, Oberdonven 14,50€


## Domaine Kohll-Reuland Cuvée La Maîtrise

 Une robe jaune pâle avec des bulles fines. Le bouquet est agréable sur des notes florales et des fruits à chair jaune. L'attaque en bouche est ronde et évolue sur un milieu bien gras avec une touche de sucrosité. Un Crémant que l'on pourrait servir sur un dessert, par exemple une tarte aux fruits. 15,80€


## Domaine Thill-Schengen Cuvée Victor Hugo

 Ce Crémant est élevé en fût de chêne. Au nez on est en présence de notes beurrées avec une touche d'écorces. L'attaque en bouche est franche avec une bulle soyeuse. Un Crémant généreux tout en restant sec. 13,75€


## Domaine Schumacher-Knepper Cuvée Noblesse 2016

 Le nez est élégant sur des notes de fleurs blanches, de poires et de coings. La bouche est ronde et agréablement étonnante avec de notes de caramel. Un Crémant long en finale avec une touche d'acidité qui lui procure une belle fraîcheur. A conseiller sur un dessert, par exemple une Tarte Tatin. 22€

## Domaine Ruppert Cuvée La Brute


 Une robe jaune or-pâle bien limpide avec des bulles fines et élégantes. Le nez est discret sur des notes végétales et de fruits blancs. A l'aération ressort le coing. L'attaque en bouche est souple. Un Crémant harmonieux au niveau des saveurs avec une touche épicée qui permet un accord sur une Tempura de langoustines. 20,40€

## Domaine Schlink Cuvée Knuppert


 Une robe classique à la couleur jaune pâle et aux reflets dorés. Le bouquet est discret avec une touche vineuse. A l'aération ressortent les fruits à coque et le beurre. L'attaque en bouche est franche avec une touche boisée en milieu. Un Crémant agréablement long qui pourra accompagner un poisson blanc avec une sauce au beurre. 23€

## Clos des Rochers


### Cuvée Frédéric Clasen 2014

 Les bulles à la robe sont fines et bien présentes. Le bouquet évoque les fruits blancs et la pêche. La bouche est marquée par son côté gras qui lui donne un volume appréciable. Un Crémant vineux et élégant que nous conseillons en gastronomie, sur une viande blanche par exemple. 25,16€


## Krier Frères Cuvée millésimé 2015

 Une belle couleur or pâle avec des bulles fines et régulières. Le nez est floral avec une touche toastée. Attaque en bouche souple et fraîche avec en finale une amertume noble. Un Crémant bien équilibré. 11,50€

## Poll Fabaire Cuvée Cult

 Une robe jaune-argentée plus évoluée avec une teinte qui vire vers le rose. Le nez est discret. La bouche est fraîche mais manque un peu de caractère pour une cuvée. Un Crémant blanc de noirs vineux. 16,04€

## Poll Fabaire Cuvée Let's make it happen

 Une robe jaune pâle aux reflets argentés. Les bulles sont plutôt vivaces. Le nez sur des notes fruitées et florales est bien frais. L'attaque en bouche est franche avec une trame acide bien présente. En retro-olfaction ressortent des notes champagnonnées. 12,82€

Un **sommelier** ne fait pas de moutarde



L'association des Sommeliers d'Europe a organisé son assemblée générale annuelle, du 14 au 18 octobre 2019, dans la province viticole d'Ombrie, située entre Rome et Florence, la partie centrale de l'Italie.

Il a été décidé en assemblée générale de faire au Portugal, pays organisateur pour 2020, un congrès pendant lequel l'ASE, présidée par Thierry Corona, chef-sommelier au Casino 2000 à Mondorf-les-Bains souhaite travailler sérieusement sur la protection du mot sommelier, malmené et « assaisonné » à toutes les sauces, le dernier en date étant le « sommelier en moutarde ! ».

Les travaux dans l'intergroupe « Vins, spiritueux et alimentation de qualité » ayant été mis en attente, suite aux élections parlementaires de 2019, vont recommencer en 2020 avec à la reprise de sessions portant sur la sauvegarde du mot sommelier. Les membres présents se sont également interrogés sur l'immobilisme surprenant de la sommellerie mondiale en ce qui concerne l'utilisation fantaisiste du mot sommelier.

Un des points d'orgue de ce séjour a été la visite de l'école Intrecci (photo) à Castiglione in Teverina, créée par les sœurs Cotarella du domaine du même nom, école ayant mis l'accent sur le service de salle, indispensable autant qu'une bonne cuisine au prestige d'un restaurant de qualité.

## Vins de prestige toscans, aussi pour la **restauration**

A l'occasion d'un repas gastronomique au Restaurant Fani à Roeser, les responsables de la plus grande vintothèque en vins italiens à Luxembourg, Vinissimo ont présenté les dernières cuvées du domaine prestigieux Monteverro.



Monteverro se situe au niveau du village de Capalbio dans le sud de la Toscane à proximité de la mer. Les pentes sont abruptes et la terre est l'une des plus riches en minéraux dans le monde. C'est une région pleine de culture, d'authenticité et de tradition. Son terroir se compose d'argile rouge avec de grosses pierres.

C'est grâce au fruit d'une grande passion que Monteverro réussit à exprimer tout son caractère dans chaque bouteille. Monteverro est indéniablement un grand vin d'Italie, un des meilleurs italiens. C'est un vin que l'on voit, sent et goûte.

Pour ce faire, le fondateur du domaine George Weber s'est entouré de grands œnologues, Michel Rolland et Mathieu Taunay et de deux grands agronomes, Lydia et Claude Bourguignon. Depuis quelques années le vignoble est reconverti petit à petit en culture biologique.

Le vin icône est le Monteverro (Cabernet Sauvignon et Cab. Franc, Merlot et Petit Verdot) complexe et élégant qui se présente au premier nez discrètement mais qui s'ouvre très vite sur une impressionnante richesse aromatique. Ce grand vin naît grâce aux soins amoureux et méticuleux qui lui sont apportés tout au long de sa vie, de la vigne en passant par la vendange, la sélection des grappes, la vinification, l'assemblage scrupuleux et l'élevage de 24 mois. Même assemblage mais avec des raisins qui proviennent d'autres parcelles, voici venir le Terra di Monteverro, le vin prêt à boire du domaine. Explosif et accessible. Chez les blancs, il y a le Chardonnay, le grand blanc du domaine qui séduit grâce à sa concentration et son élégance.

Pour la restauration, signalons en rouge la cuvée Verruzzo. Il s'agit ici d'un assemblage de type bordelais qui est élevé un an en fût de bois. Les vins sont accessibles dans leur jeunesse avec beaucoup de charme et de fruit. La belle charpente de ce vin permet un accord sur des plats relevés comme du gibier. Les restaurateurs à la recherche d'un blanc pourront opter pour le Vermentino, à la fois aromatique et rafraîchissant par son côté iodé et minéral. Le rapport qualité-prix est ici aussi très intéressant.

A l'occasion de ce repas, le directeur de Vinissimo, Alexandre Proudhon a aussi pu présenter quelques événements à venir comme la dégustation de prestige du 6 au 8 décembre. Ici on ouvre les plus belles cuvées italiennes en vue des fêtes de fin d'année (voir annonce ci-contre).

Plus d'infos sur [www.vinissimo.lu](http://www.vinissimo.lu)







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

  
**VINISSIMO**  
 ITALIAN GOURMET

Dégustation  
**PRESTIGE**  
 GRANDS CRUS D'ITALIE, FRANCIACORTA,  
 PROSECCO & CHAMPAGNE

**VENDREDI > DIMANCHE**  
**06 > 08 DÉCEMBRE 2019**  
 VENDREDI DE 14H00 À 20H00 SAMEDI ET DIMANCHE DE 10H00 À 18H00  
 ENTRÉE LIBRE



**VINISSIMO**  
ITALIAN GOURMET

📍 1, Bd FW. RAIFFEISEN  
L-2411 LUXEMBOURG

☎ +352 52 52 10 500

✉ info@vinissimo.lu  
 🌐 vinissimoluxembourg  
 📷 @vinissimo.lu

[WWW.VINISSIMO.LU](http://WWW.VINISSIMO.LU)

**300 Jeux en Stock  
sur 2 000 m<sup>2</sup>**

**Jeutel**

**EURO-DS et EURO-FINATEL**  
deux entreprises à votre service  
**depuis 25 ans**

<b>Kickers</b>	<b>Cigarettes Jofémar</b>	<b>Flippers Stern</b>	<b>Baskets</b>	<b>Grues</b>	
					
<b>Juke Box</b>	<b>Distributeur de PRINGLES</b>	<b>Fléchettes</b>	<b>Boxeurs</b>		
					
<b>Kiddies-Rides Falgas</b>	<b>Billards Jeutel</b>	<b>Jeux de Palets</b>	<b>Babyfoot</b>	<b>Bornes Internet Bornes Multimédia</b>	
			 <small>il s'ouvre et va dehors</small>		

**Jeutel**



**EURO-FINATEL, EURO-DS**  
Zare Ouest N°22  
4384 Ehlerange  
E-mail : jeutel@pt.lu

☎ **55 89 89**  
 📠 **55 89 90**  
[www.jeutel.lu](http://www.jeutel.lu)

## Formidable 3<sup>e</sup> place à la Coupe **Georges Baptiste**

Un élève de l'EHTL représente le Luxembourg et décroche la médaille de bronze dans la catégorie élèves Georges Albert, élève en classe de technicien en hôtellerie à l'EHTL, a représenté le Luxembourg lors de la Coupe Georges Baptiste, prestigieux concours mettant en avant les métiers de la salle et les arts de la table. Après plusieurs semaines d'entraînement intensif avec sa professeure Mme Laurence Franzen, l'heure était venue de démontrer son savoir-faire à l'occasion de la compétition européenne qui s'est déroulée du 10 au 13 octobre 2019 à Faro, au Portugal.

« Je suis conscient de la chance que représente la participation à ce concours, car il n'y a qu'un seul représentant par pays », explique l'élève. « Pour la première épreuve, j'étais assez nerveux, mais au fur et à mesure, j'ai gagné confiance en moi. »

Mise en place d'une table de quatre personnes dans les règles de l'art, concocter un cocktail, préparer un steak tartare, lever des filets de daurade grillée, flamber un poire devant les clients sont quelques-uns des gestes techniques que les jeunes venus de onze pays différents devaient maîtriser à la perfection. « Le service en salle ne se résume pas simplement à porter des assiettes à table », précise Mme Franzen, « un bon maître d'hôtel est un véritable guide gastronomique qui fait voyager le client grâce à de riches explications sur l'origine et la préparation des produits. » Une des épreuves consiste d'ailleurs en un test écrit portant sur les connaissances de la gastronomie des pays participants. La maîtrise des langues étrangères représente un autre point important du concours.



Participer à la Coupe Georges Baptiste, véritable « Bocuse d'Or des maîtres d'hôtel », c'est prendre part à un concours de renommée mondiale, se dépasser, rencontrer des jeunes originaires des quatre coins d'Europe, découvrir le pays hôte à travers des excursions, la possibilité de nouer des contacts professionnels et le sentiment d'appartenir à une grande famille de passionnés.

Cette médaille de bronze vient enrichir le palmarès du Luxembourg puisqu'en 2012, Andy Theis, un autre élève de l'EHTL avait remporté la médaille de bronze à l'occasion de la Coupe internationale George Baptiste à Tokyo, dans la catégorie élèves ; Marc Moris, ancien élève, étant arrivé à la troisième place dans la catégorie des professionnels. (KP)



**Rentokil**  
The Experts in Pest Control

**D'expert à expert**

### Les experts en prévention et en lutte antiparasitaire

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

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

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

8002 4006



## Ateliers juridiques de l'Horesca

Si vous êtes membre de notre fédération, découvrez les nouveaux ateliers juridiques de l'Horesca, animés par le cabinet d'avocats Michel Schwartz. Aux côtés de Me Barbara Turan, vous (ré)apprendrez vos droits et la législation liée au secteur de l'HORECA de façon simplifiée et agréable, en petits groupes.

Tous les ateliers sont d'accès gratuit pour nos membres et ont lieu à la House of Entrepreneurship. Inscription obligatoire via l'agenda en ligne de la House of Entrepreneurship : [houseofentrepreneurship.lu/agenda](http://houseofentrepreneurship.lu/agenda). Sessions limitées à 25 places. [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

- 02.12 15h - 16h30 **La rémunération & le temps de travail dans l'Horesca**
- 20.01 15h - 16h30 **Piloter le licenciement avec préavis : motifs autre que la maladie**
- 10.02 15h - 16h30 **Les conditions générales de vente (CGV)**
- 09.03 15h - 16h30 **Piloter le licenciement et incapacité de travail : absentéisme chronique**
- 27.04 15h - 16h30 **La surveillance sur le lieu de travail (caméra, GPS badge)**
- 04.05 15h - 16h30 **La contestation de facture et la facture acceptée**
- 08.06 15h - 16h30 **Piloter le licenciement pour faute grave**
- 22.06 15h - 16h30 **Le contrat de leasing mobilier**

## Sécurité alimentaire : nos formations

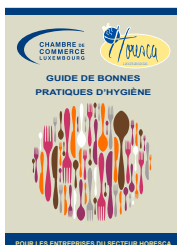
Formation en bonnes pratiques d'hygiène

**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

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

CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*

JAMES SUCKLING.COM  
96 / 100 points

WINE ENTHUSIAST  
95 / 100 points

James Robinson  
93 / 100 points

Robert Parker  
96 / 100 points

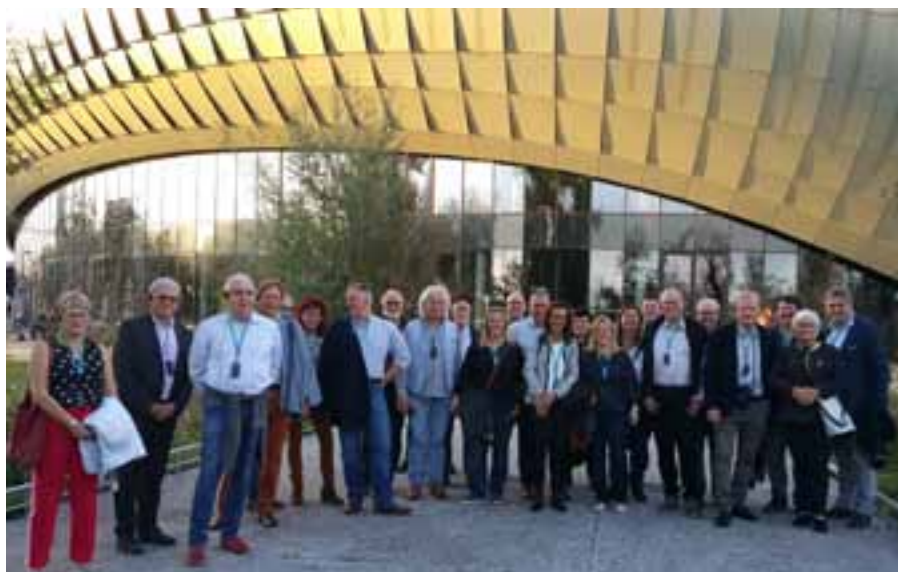
Wine Spectator  
94 / 100 points

Decanter  
93 / 100 points

COMTES  
TIL CHAMPAGNE  
TAITTINGER  
ASSEMBLAGE DE BLANCS  
1976

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

# Bordeaux, les Grand Crus Classés et beaucoup plus



Le voyage de l'Amicale des Anciens Elèves de l'école hôtelière de Diekirch de cette année a conduit 25 participants fin octobre à Bordeaux. Après l'arrivée en TGV à la gare Saint Jean et l'installation à l'hôtel Normandie, c'était Marc Moris, l'organisateur de ce voyage, qui a invité à une visite guidée du centre-ville de Bordeaux, – cette ville où il a passé 5 ans de sa carrière professionnelle dans différents restaurants.

Juste à l'heure pour le coucher du soleil le groupe a visité la **Cité du Vin**, un magnifique bâtiment géré par la Fondation pour la culture et les civilisations du vin dont la mission consiste à soutenir, valoriser et transmettre le patrimoine du vin. La visite s'est terminée au plus haut de l'immeuble avec une dégustation de vins sur la terrasse panoramique suivie d'un dîner au restaurant « Le 7 ».

Le **Château Haut-Brion** et le **Château La Mission Haut-Brion**, situés sur la commune de Pessac, sont des domaines de la famille Dillon où le prince Robert de Luxembourg gère en 4<sup>e</sup> génération les destinées de la propriété viticole la plus ancienne de la région. La visite de ces deux domaines a trouvé son apothéose avec la dégustation de ces vins probablement les plus légendaires du monde.

Après un passage au **Château Pape Clément**, Grand Cru Classé de Graves, un déjeuner était servi sur la place du marché de Pessac à la **Brasserie « Le Bœuf »**. La **Maison de l'huître** à Gujan-Mestras a offert un aperçu très intéressant sur l'élevage des huîtres. L'excursion de la journée a conduit les voyageurs sur la spectaculaire « **Dune de Pyla** ». La journée a trouvé sa fin au **Restaurant Saint-James à Bouliac** avec une splendide vue sur la ville de Bordeaux. Une autre étape de ce voyage était la halte au **Château Palmer** à Margaux. Après le passage au chai une dégustation des vins Château Palmer et Château Alter Ego ont trouvé l'intérêt des experts luxembourgeois. Encore sous l'impression de la route des Châteaux des grands vins de Bordeaux les « Anciens » ont déjeuné au **Restaurant « Le Lion d'Or »** à Arcins. Le retour à Bordeaux s'est fait en croisière fluviale sur la Garonne.

La dernière étape a amené les gourmets au **Restaurant « Porte 15 »** au centre-ville de Bordeaux pour se régaler lors d'un menu de dégustation de grande classe.

Le groupe a remercié Marc Moris et Marc Leyen des voyages Tip Top Travel pour ce magnifique voyage dans la région du Bordeaux en offrant à chacun un sommelier de la collection Laguiole.



# VISION ZER0

RISQUES  
ACCIDENTS  
MORTS



## FORUM DE LA SÉCURITÉ ET DE LA SANTÉ AU TRAVAIL 2020

14<sup>e</sup> ÉDITION

L'événement incontournable en matière de sécurité et de santé au travail destiné aux dirigeants d'entreprise, aux responsables sécurité-santé en entreprise ainsi qu'à tous les acteurs engagés en la matière.

- Plateforme unique d'échange de bonnes pratiques
- Plus de 100 stands d'exposants
- Plus de 20 workshops thématiques (reconnus comme formation continue pour travailleurs désignés)
- Remise du prix national SST 2020
- Animations spécifiques

 29.04.2020

 LUXEXPO THE BOX

 [www.visionzero.lu/forum-sst](http://www.visionzero.lu/forum-sst)

Organisateurs :



Partenaires :



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de la Santé



Direction de la santé

## PRIX NATIONAL SÉCURITÉ-SANTÉ AU TRAVAIL 2020

2<sup>e</sup> ÉDITION

Le prix valorise des mesures ou produits particulièrement innovants dans le domaine de l'amélioration de la **sécurité**, de la **santé** et du **bien-être** au travail.

- Prix s'adressant aux entreprises et organisations luxembourgeoises
- 5 catégories
- Prix spécial « Coup de  du public »
- Remise du prix national lors du Forum SST 2020, le 29.04.2020 @LUXEXPO THE BOX en présence des ministres concernés
- À gagner : **5.000 €** et la réalisation d'une **vidéo** par lauréat
- Date limite pour le dépôt des candidatures : **24.01.2020**
- Dossier de candidature, dépôt en ligne, informations supplémentaires, vidéos des lauréats 2018 :

 [www.visionzero.lu/prix-sst](http://www.visionzero.lu/prix-sst)

Prix décerné par les Ministères :



En association avec les organisateurs du Prix National SST :



Direction de la santé

## Hôtel Sélect-Hôtel Carlton

L'Hôtel Carlton (7-9, rue de Strasbourg à Luxembourg-Gare) est un hôtel discret, plein de charme, mais dont l'histoire dépasse largement le local ou l'anecdotique. Jean Heiser est à l'origine de l'Hôtel Sélect

**Robert L. Philippart**

L'histoire de l'ancien « Hôtel Sélect », est étroitement liée à la personne du cafetier Jean Heiser (1881-1939). Sportif et social, celui-ci s'était fait remarquer déjà en 1913 comme vainqueur au championnat des quilleurs Luxembourg. En 1919, Heiser fut élu président de la Société de Gymnastique de la commune de Hollerich. Son Café à la rue d'Anvers attirait un monde d'ouvriers et d'employés de l'industrie et de l'artisanat proche. Au lendemain de la première guerre Mondiale il se portait acquéreur du Café « Madrid » au plateau Bourbon. De 1922 à 1924, il se fit enrôler comme contrôleur à la gare de Mayence pour la « Régie des Chemins de fer de l'Armée Française du Rhin ». Ce service s'explique par le traité de Versailles de 1919, qui avait mis fin à la première guerre Mondiale. Ce traité avait prévu une présence militaire des Français, des Britanniques des Américains et des Belges sur la rive gauche du Rhin et une partie de la rive droite à partir de janvier 1920 pour une période de 5 à 15 ans suivant les territoires. En 1933, Heiser fut honoré pour cet engagement par la « Régie » d'un diplôme à trois médailles. A l'aube de la seconde guerre Mondiale, son attitude politique allait jouer un rôle important dans la destinée de 180 Polonais et de nombreuses familles juives.

L'idée d'ouvrir un établissement au nom de « Sélect », ne lui vint qu'après son retour au pays, en 1925, lorsqu'il allait ouvrir le restaurant « Sélect » à la rue de l'Alzette à Esch-sur-Alzette. Il y proposait la restauration à la carte et à toute heure. Son restaurant fut apprécié pour ses préparations de moules, des quenelles de foie, le civet de lièvre. Le « Sélect » offrait une grande salle de réunion et acceptait des pensionnaires. En 1930, Jean Heiser s'établit au quartier de la gare à Luxembourg en y ouvrant son Restaurant « Sélect » proposant la cuisine chaude de 4h30 à 21h00. Les menus furent à prix fixe et s'adressaient à une clientèle ouvrière arrivée en train et voulant se chauffer avant d'aller

au travail, respectivement se fortifier en mangeant à satiété. Les prix tournaient autour de 10 à 12 francs par plat du jour, alors que la moyenne d'un repas à l'époque fut de 25 francs. Il acceptait également le logement de pensionnaires. Jean Heiser allait prendre la gestion de l'hôtel que l'entrepreneur Michel Perrin avait fait construire en 1932. Par souci de fidéliser sa clientèle du restaurant « Sélect », il allait reprendre ce nom pour la nouvelle enseigne qui ouvrait ses portes le 10 mars 1933.

### 649 chambres supplémentaires à Luxembourg

La crise économique mondiale de 1929 avait entraîné un investissement important dans l'immobilier. Entre 1930 et 1938 quelque 649 chambres supplémentaires furent créées au seul quartier de la gare à Luxembourg (13 % du total de la capacité nationale). L'Hôtel Alfa en comptait 200, l'Hôtel International 100. Le solde de 349 chambres se répartissait sur 14 nouveaux établissements, dont 4 avaient ouverts à la rue de Strasbourg et 7 à la rue Joseph Junck.

Les nouveaux médias dont le cinéma et la radio jouaient un rôle important dans l'essor du tourisme. Il fallait encore y ajouter les trains touristiques spéciaux, les voyages en autocar, l'essor des congés payés. Le tourisme luxembourgeois dut s'organiser et se restructurer. L'Union des villes et centres touristiques allait être créée en 1931 pour assurer la promotion nationale. Le tourisme représentait un argument phare pour la promotion du Grand-Duché aux expositions universelles de Bruxelles (1935) et de Paris (1937). Un premier statut hôtelier fut défini en 1938.

**Louis Rossi et Michel Perrin**  
promoteurs de l'Art Déco

Ce fut dans ce contexte que Michel Perrin, entrepreneur à Hollerich, allait faire construire un établissement hôtelier, proche de la gare, des entreprises







Réception 1933

industrielles et artisanales. Perrin avait fait carrière dans la construction d'ouvrages d'art sur les lignes de chemin de fer vers Larochette et Kayl, respectivement la réalisation du pont Neyperg (1937) enjambant la tranchée ferroviaire en prolongation des rue Bender et de la rue des Trévires. En 1932, Perrin aurait été tenté par l'idée de construire une salle de cinéma à la rue de Strasbourg, mais optait finalement pour la réalisation d'un hôtel.

Il chargeait l'architecte Louis Rossi de la conception des plans. Cet architecte originaire de Lugano était venu à Luxembourg dans le sillage de l'entrepreneur Achille Giorgetti, dont il avait dessiné la villa à l'Avenue Guillaume en 1919. Etabli comme architecte à Luxembourg, il y restait jusqu'en 1935. Rossi allait construire au quartier de la Gare l'Hôtel Klensch, les Hôtels Cecile et Regina, l'Hôtel du Chemin de fer, l'Hôtel Graas ou encore l'Hôtel du Parc à Esch-sur-Alzette. Rossi a laissé des exemples d'un Art Déco très fin, mêlant des formes géométriques aux décors floraux stylisés, liant marbre et pierre de taille au fer forgé richement travaillé.

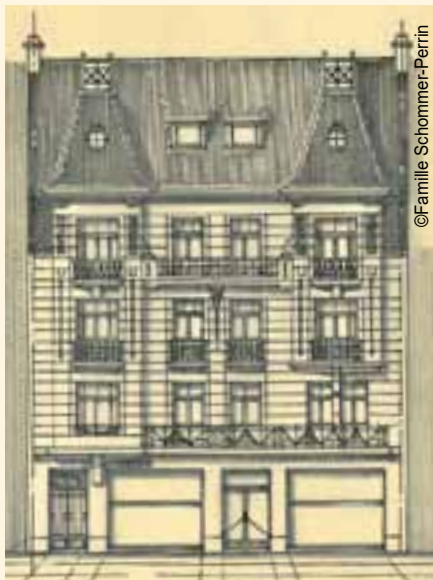
Avec l'Hôtel à la rue de Strasbourg l'architecte avait fait preuve de sa capacité d'exploiter au maximum une parcelle en tissu urbain très dense : il créa une cour intérieure calme, aérée et orientée plein sud. Travaillant pour un entrepreneur, il pouvait recourir aux matériaux de construction modernes : l'immeuble est réalisé en béton armé, les murs de séparation en briques de laiton, la cage d'escalier en terrazzo.

Deux coupoles, toujours conservées, assurent l'éclairage du restaurant et du vestibule. La structure en béton armé du bâtiment est rendue lisible dans le restaurant, ainsi que dans la salle à manger réservée aux pensionnaires. La façade orientée vers la rue est réalisée en pierre de Savonnières (Lorraine), l'encadrement des ouvertures du restaurant est réalisé en granit marbré. Le fer forgé aux arabesques se lie harmonieusement à la pierre. Les fenêtres du restaurant étaient de type « guillotine », un moyen moderne d'économie de l'espace. Le guide des hôtels de 1938 signale l'existence d'un ascenseur.

En 1933, avec 40 chambres, l'établissement se situait au-dessus de la moyenne de capacité hôtelière de 30 chambres par établissement. La réception située au centre du bâtiment prend le jour par l'éclairage zénithal d'une des coupoles et par un vitrail ornemental prenant le jour par la cour.

Le vestibule était couvert d'une moquette aux dessins floraux, ce qui représentait un geste très moderne. « Der Hotel-Eingang der Halle sieht großstädtisch aus » notait le « Luxemburger Wort » lors de l'ouverture de l'établissement en mars 1933. Le mobilier était fourni par la société Champagne établie à l'Avenue de la Liberté et ayant compté parmi les grands fournisseurs de mobilier professionnel au Luxembourg.

Le restaurant, dont on notait comme nouveauté les tables séparées, offrait des menus aux prix très attractifs. L'Art Déco très sobre fascinait: „Das Restaurant als gemütliches Familien-Lokal ist ein Genuss für jedes Menschengeschlecht“ jugeait le Luxemburger Wort en 1933.



© Famille Schommer-Perrin

**Plan de la façade principale**

**Dancing Mascotte**

En septembre 1933, le dancing « Mascotte » ouvrait au rez-de-chaussée de l'établissement. Des ensembles venus d'Europe et des Etats-Unis s'y produisaient régulièrement avec des revues-spectacles et des soirées dansantes. « Auch möchten wir mal foxtrotten oder durch die blühende Musik eines Tango gleiten, sie verspüren Lust, in trauter Nische ein Stündchen zu verplaudern und ihre Ferienfreiheit von silberhellem lustigen Mädchenlachen umklingen zu lassen“ lit-on au Tageblatt en se référant à l'Hotel Sélect.

Heiser offrait aux artistes des prix spéciaux. Jusqu'en 1995, les troupes des spectacles des « Galas Karsenty-Herbert » y séjournaient lors de leurs tournées au théâtre de Luxembourg. Parmi les célébrités y hébergées, on notait Catherine Deneuve et Annie Girardot. La grande salle de l'Hôtel était régulièrement réservée à d'opulents dîners de chasse et accueillait des assemblées générales comme celle de l'Adolf-Verband (la future Union Grand-Duc Adolphe). Le personnel féminin recruté pour le service des chambres devait avoir 25 ans, soit au-dessus de la majorité de l'époque (21 ans). Le personnel féminin devait être autorisé par le Conseil communal dans un souci de protection des jeunes filles. Le service des chambres et de cuisine était assuré par des couples recrutés comme personnel.

**1939 : Rassemblement de Polonais et de Juifs**

Des heures bien moins joyeuses ont également marqué l'histoire de l'hôtel. Grâce à l'engagement anti-allemand de Jean Heiser, l'établissement allait jouer un rôle important dans la résistance au nazisme. Comme suite à l'invasion de la Pologne par les forces hitlériennes en septembre 1939, 180 Polonais résidant à Luxembourg furent regroupés le 24 octobre suivant à l'Hôtel Sélect pour préparer leur départ vers Bruxelles. A partir de là, ils allaient servir dans la section polonaise de l'armée française. L'épouse de Jean Heiser, Marie Manderscheid, participait activement à l'organisation de ce départ, comme Jean Heiser, gravement malade était déjà hospitalisé à ce moment. Il allait mourir le 9 novembre. Son épouse allait poursuivre les affaires. En 1939 l'organisation bénévole juive ESRA avait réussi à faire émigrer 103 personnes juives vers les Etats-Unis, la Grande-Bretagne et la Palestine („Die wirtschaftliche Bedeutung der Flüchtlingshilfe, in Tageblatt 02.02.1940). Fausto Gardini dans son livre « Escape from Luxembourg » relate que nombreux furent ceux qui transitaient par l'Hôtel Sélect où chaque jour la soupe fut offerte aux émigrants en partance.

**Strassburger Hof – Hotel Sélect – Hôtel Carlton**

Malgré cette attitude anti-nazie, Madame Heiser-Manderscheid pouvait poursuivre l'exploitation

sous le nom de « Strassburger Hof ». Le lendemain de la Guerre, l'établissement reprit son ancien nom d'Hôtel Sélect et reprit la tradition des soirées dansantes avec orchestres luxembourgeois. L'hôtelier Félix Frank allait succéder à Madame Heiser jusqu'à sa mort tragique. Peu avant 1960, la Maison prit le nom d'Hôtel Carlton et fut désormais géré par François Hettinger-Bassani, connu comme exploitant de la brasserie « An der Flesch » à la Schueberfouer, de la « Hölze Bud » et de l'Hôtel Walsheim à la Place de la Gare. L'établissement fut ensuite géré par Théodore Hettinger. Par sa capacité de 46 chambres (guide des hôtels ONT 1972), l'Hôtel pouvait accueillir des groupes de voyageurs, mais aussi des équipes de footballeurs venant jouer des championnats à Luxembourg.

La maison fut louée jusqu'en 1997 avant d'être directement exploitée par le propriétaire. Le supermarché « Garer Maart » occupait l'ancien restaurant et dancing. La famille Schommer-Perrin acquit l'ancien Hôtel Klensch, voisin construit également en 1932 par Louis Rossi. Cet établissement était recherché pour son jeu de quilles. Devenu Hôtel Windsor, l'ancien Hôtel Klensch proposait en 164 10 et en 1972 24 chambres. Il fut intégré en 1997 à l'Hôtel Carlton soumis à une rénovation lourde mettant en valeur le beau patrimoine Art Déco. Il propose désormais 51 chambres. En 2020, un nouveau chapitre s'ouvrira avec l'Hôtel qui prendra le nom d'Hôtel Perrin.



© Famille Schommer-Perrin

**Salle-à-manger avant 1997**





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

— L'adresse des chefs —





## Chefs en herbe



Le 9 novembre le Vatel Club avait convié des enfants à découvrir le métier de cuisinier. Au travers de son projet Minikäch, l'association a fait découvrir le site de La Provençale. A Leudelange le groupe a été accueilli par Françoise Reuter et son équipe

Du 25 au 29 novembre, le restaurant La Pomme Cannelle était placé sous le signe de l'Italie, avec plusieurs menus aux couleurs piémontaises. L'établissement s'était associé pour l'occasion à la vithèque Vinissimo fournisseur à Luxembourg des vins de la maison Vietti.

Une soirée de gala a mis en avant les plus beaux produits de cette région. Pour cette occasion, le chef Paul Fourier avait concocté un menu sur-mesure pour sublimer ces beaux flacons qui étaient présentés par Alexandre Proudhon (meilleur sommelier de Luxembourg en 2006).

Au menu on retrouvait entre autres un Foie gras de canard avec Coing et brioche grillée, un Bar de ligne avec Topinambour et ail noir et un Pigeonneau avec Pistache et betteraves rouges.

Pendant une semaine, la formule lunch et la carte du soir reprenaient aussi quelques unes de ces spécialités avec des vins au verre.

## Le Piémont s'invite au Royal



Alexandre Proudhon  
Vinissimo

Sebastien Ambrosino  
La Pomme Cannelle

Pour le mois de décembre, l'équipe se concentre sur les menus de fêtes avec des soirées pour le réveillon de Noël et de Nouvel An. Pour vous mettre l'eau à la bouche, vous pouvez consulter le programme sur [www.restaurant-pomme-cannelle.lu](http://www.restaurant-pomme-cannelle.lu)

## Un mois pour démocratiser le caviar à l'Opéra

Le caviar est un produit de luxe. Mais par rapport aux autres produits nobles comme le homard par exemple, il reste ici des réticences auprès de la clientèle. Aquatir désire démocratiser ce produit et propose pour cela un caviar produit en Moldavie avec des qualités exceptionnelles

Les prix sont plus compétitifs parce que les esturgeons ne sont pas tués lors de la « récolte ». Les œufs sont en fait extraits par massage des poissons, ce qui permet d'obtenir deux extractions par an, sur plusieurs années.

La production est faite avec des poissons russes de différentes espèces dont le Beluga. Il s'agit de la plus grande production européenne. L'originalité est que tout est totalement naturel, c'est-à-dire sans additifs et avec peu de sel. Chez le caviar Aquatir il n'y a que 3,2% de sel maximum pour laisser le véritable goût s'exprimer. On peut bien entendu le déguster nature sur un blini ou à la russe c'est-à-dire directement sur la main. Mais on peut très bien l'employer en cuisine.

Pour ce « mois du caviar » qui est encore en cours jusqu'au 21 décembre, Aquatir a sélectionné le restaurant l'Opéra. Cet établissement sait l'accommoder de maintes façons comme par exemple en œuf parfait sur velours de brocolis et caviar Beluga, en Spaghettis à la Chitarra au caviar, en Aller-retour de bœuf, légumes et caviar.



Tom Meyer ambassadeur de la marque et responsable pour la promotion, Mathieu Morvan, Étienne-Jean Labarrère-Claverie et Serghei Lainer, directeur commercial

Les restaurateurs intéressés par ce produit peuvent contacter l'ambassadeur d'Aquatir chez nous, le Luxembourgeois Tom Meyer (Tel. : 671 300 200). Plus d'infos sur [www.caviar-aquatir.de](http://www.caviar-aquatir.de) / [www.opera-restaurant.lu](http://www.opera-restaurant.lu)



# IKA 2020

PARMI LES ÉVÉNEMENTS CULINAIRES INCONTOURNABLES FIGURE IKA, L'ÉQUIVALENT DES JEUX OLYMPIQUES DÉDIÉS À LA GASTRONOMIE. LA PROCHAINE ÉDITION DE CE CONCOURS QUADRIENNAL, EST PROGRAMMÉE À STUTTGART DU 14 AU 19 FÉVRIER 2020.

*C'est certainement l'un des rendez-vous gastronomiques internationaux les plus attendus car considéré comme la référence en matière d'innovation culinaire. IKA – comprenez les Jeux olympiques culinaires – prépare sa nouvelle édition.*

*Organisée en 2020 à Stuttgart par l'association des chefs allemands (VKD), l'événement s'apprête à faire peau neuve. Une véritable révolution pour ces journées qui regroupent des professionnels venus du monde entier. La capitale du land*



**RAK**  
PORCELAIN

**MAKE SURE**  
**IT'S RAK**

*de Bade-Württemberg, va accueillir 32 équipes nationales seniors et 20 teams juniors issus de tous les continents.*

La manifestation va s'associer pour la première fois à un autre événement de premier plan : le salon Intergastra réservé aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. Les excellents chiffres de fréquentation enregistrés lors de la précédente édition, IKA 2016 a rassemblé plus de 28 000 visiteurs, seront vraisemblablement dépassés, les prévisionnels s'affichant à la hausse.



## Une nouvelle règle dans le concours

L'autre grand changement de ce concours international, dont RAK Porcelain Europe est sponsor premium, concerne directement les épreuves. Un nouvel exercice, venant remplacer les préparations froides jusque-là demandées aux concurrents, pourrait révolutionner son organisation. En effet, pour la première fois, les visiteurs vont entrer dans les « cuisines » pour déguster les plats réalisés devant eux. Pour Hans-Peter Tuschla, vice-président du VKD, cette décision marque la fin d'une époque et un nouvel intérêt, comme il l'a précisé sur le site Worldchefs : « Le gaspillage de nourriture est un problème important. C'est quelque chose que nous voulons réduire. » Une autre raison est de proposer plus de transparence au cours de la phase de préparation. Une tendance déjà amorcée dans certains restaurants mettant en scène une cuisine ouverte. L'idée est, d'ores et déjà particulièrement bien accueillie par les participants. Cette présence des visiteurs devrait notamment permettre d'établir un dialogue interactif avec les professionnels. Cette première est déjà vouée à être reconduite lors des prochaines éditions, car le succès devrait être au rendez-vous et les avis d'ores et déjà favorables.

## Plusieurs catégories pour s'imposer en équipe

Pour le reste du concours, les règles restent inchangées. Ainsi, les équipes nationales se répartissent en plusieurs catégories avec des enjeux variés. La compétition nationale va intégrer la nouvelle épreuve de Table des chefs prévoyant la présentation de sept plats différents pour 12 convives. Elle se complètera du Restaurant des Nations consistant en la réalisation d'un menu en trois services pour 110 personnes.

L'épreuve junior inclut, pour sa part, la préparation d'un menu en trois services pour 60 personnes et d'un buffet IKA avec amuse-bouche, plat principal, fruits de mer, gibier et desserts pour douze personnes.

Le jury se compose de 60 membres issus des différentes nations représentées. Tous ont suivi une formation Worldchefs (World Association of Chefs' Societies) et prouvé leurs qualités de juges à l'occasion d'autres concours culinaires. Après un jugement prévu tout au long des quatre jours de compétition, les titres de champions olympiques 2020 seront décernés pour chaque catégorie au cours de la dernière soirée.

# Amendes pour sacs plastiques gratuits



Pour trouver un emploi dans la restauration  
[www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

35<sup>e</sup> année n° 411

2019 n° 10

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

Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €

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

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

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea

Direction de la publication: François Koepp

Publicité: Brain & more 100A, route d'Arion L-1150 Luxembourg

Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26 48 35 10

E-mail: [brain@brain.lu](mailto:brain@brain.lu) [www.brain.lu](http://www.brain.lu)

Impression: Imprimerie Centrale

 Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :



Depuis le 4 novembre 2019, l'Administration des Douanes et Accises - sur la demande de l'Administration de l'environnement effectue une campagne de contrôle nationale auprès de points de vente de marchandises ou de produits au Luxembourg.

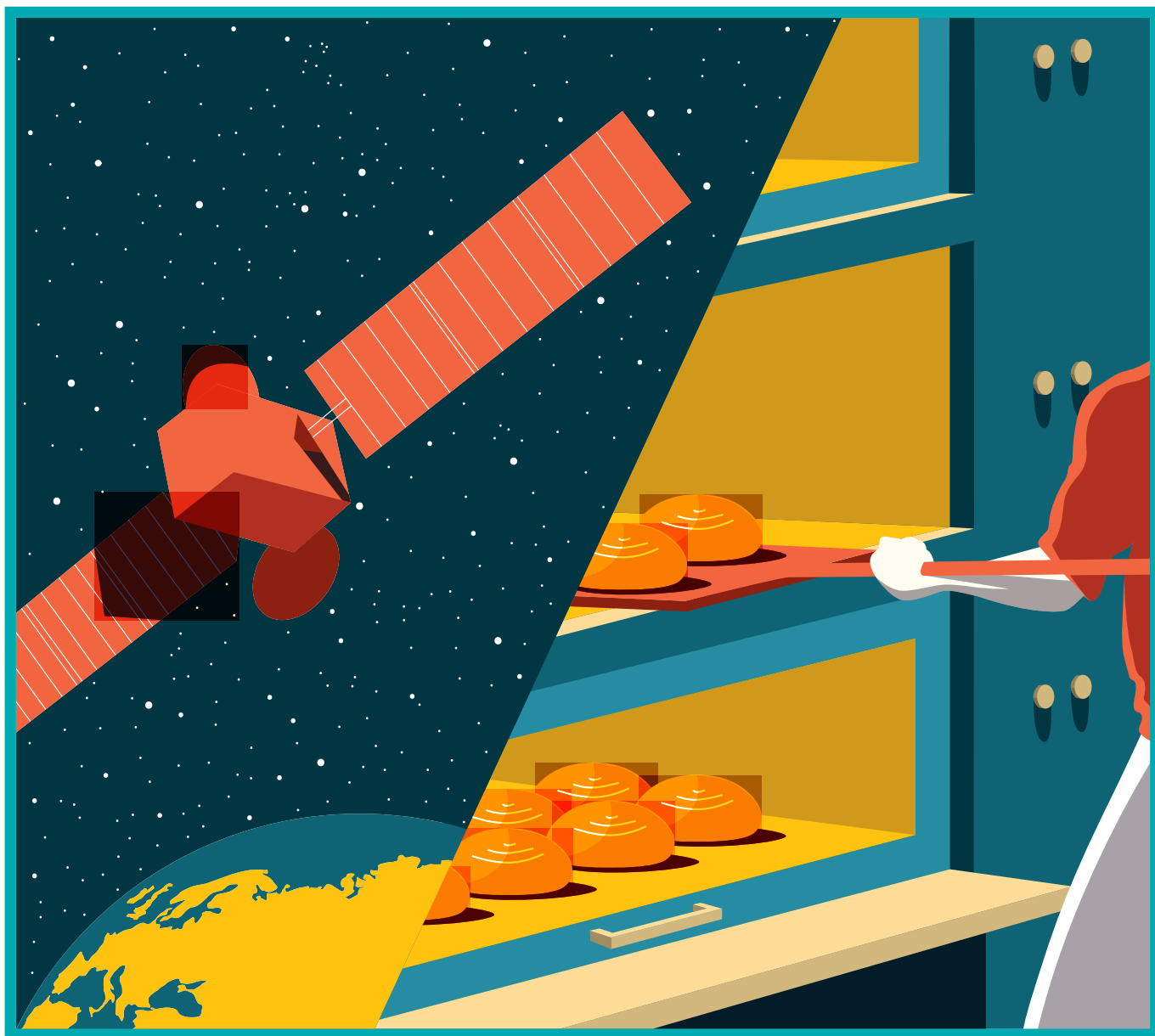
Les agents contrôlent si les établissements mettent encore à disposition des sacs en plastique gratuits à leurs clients. Dans le souci de prévenir et de réduire la consommation de sacs en plastiques sur le territoire luxembourgeois, ceci est en effet interdit par l'article 5 de la loi du 21 mars 2017 relative aux emballages et aux déchets d'emballages :

« [...] au 31 décembre 2018, aucun sac en plastique n'est fourni gratuitement dans les points de vente de marchandises ou de produits. Les sacs en plastique très légers au sens de l'article 3, point 5 (nécessaires à des fins d'hygiène ou fournis comme emballage primaire pour les denrées alimentaires en vrac lorsque cela contribue à prévenir le gaspillage alimentaire) sont exclus. »

Un recontrôle des établissements non-conformes sera effectué par les agents de l'Administration de l'environnement. Un établissement qui sera alors toujours non-conforme sera sanctionné d'une amende administrative de 500 ou de 1000 Euros en fonction de la surface du point de vente.

Le détail des contrôles ainsi que le bilan de la campagne vont être publiés ultérieurement.





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

# UNE ENVIE, UN POLL-FABAIRE



 CRÉMANTS  
**POLL-FABAIRE**  
LUXEMBOURG



[www.poll-fabaire.lu](http://www.poll-fabaire.lu)

