



Alles Guddes am neie Joer

Le comité et le secrétariat
de l'Horesca
ainsi que la rédaction
d'Horesca Informations
souhaitent
à tous leurs membres,
annonceurs et lecteurs
une heureuse et
prospère année 2020



Couverts

Quelle est la meilleure solution écologique ? P4



Réfugiés

Exemple d'intégration au restaurant Chiche P12



Dégustation

Crémant de Luxembourg rosé P18



Mémoire d'établissements

Hôtel des Viaducs - Hôtel des Boulevards P28

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 Guide Horesca reste un outil indispensable



François Koepp, secrétaire général

© Ute Metzger

Chaque établissement a reçu un exemplaire du Guide 2020 avec notre dernier magazine. Cet ouvrage a vocation à aider les personnes qui désirent ouvrir un commerce dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Il donne des réponses pratiques aux exploitants d'un établissement de notre secteur. Il peut être téléchargé librement sur le site Internet de la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Grand-Duché, www.horesca.lu

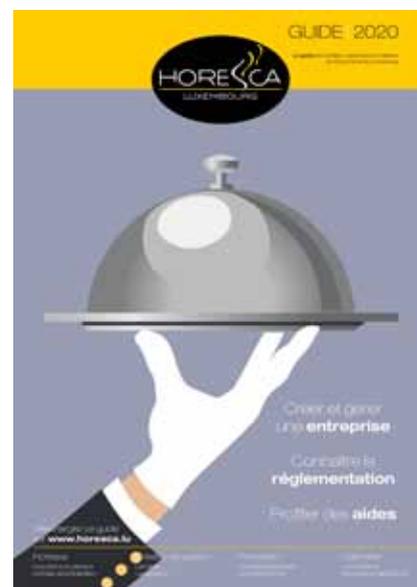
L'Horeca est un secteur qui permet à de nombreuses personnes de devenir indépendantes en exploitant sa propre entreprise. Mais devenir indépendant, n'est pas toujours une chose facile. Il faut avoir une idée intéressante et un projet sérieux. Ensuite, il faut connaître les démarches administratives à suivre. Il en va de même lorsqu'on gère une entreprise.

Le Guide Horesca est un ouvrage qui vous sera utile à toutes ces différentes étapes. En dressant de manière succincte et précise un inventaire complet des nombreuses obligations auxquelles doit répondre le secteur, il constitue un ouvrage essentiel à l'usage de l'hôtelier, restaurateur ou cafetier désireux d'exercer son métier dans de bonnes conditions et dans le respect des lois et règlements en vigueur.

Les lecteurs y trouvent également des explications utiles sur les différentes aides à l'investissement dont ils peuvent bénéficier. Ces aides sont essentielles pour soutenir le secteur, l'objectif étant une amélioration continue de la qualité de l'offre au Luxembourg.

Utile, le guide l'est également pour le lecteur « novice » qui pourra se faire une idée plus objective des multiples facettes d'un métier à la fois exigeant, varié et attrayant.

Sur 120 pages, on trouve des informations sur le droit d'établissement, la réglementation du travail, l'interdiction de fumer, la sécurité alimentaire, les aides à l'investissement, la formation, les différents labels de qualité ainsi que sur les associations qui existent dans notre secteur.



Le Guide HORESCA a été envoyé à tous les hôtels, restaurants et cafés du Grand-Duché. Une version pdf peut être téléchargée sur notre site www.horesca.lu

Evaluation des **couverts de table**

Les couverts de table peuvent être proposés comme solution réutilisable partout où de la nourriture est proposée pour une consommation immédiate sur site :

Consigne : alors que dans la restauration classique et la restauration rapide, les couverts peuvent être laissés sans consignation aux clients, la consignation est vivement recommandée dans le cadre de fêtes et de grands événements pour s'assurer de les récupérer.

Vente : dans la restauration à emporter, les couverts réutilisables doivent être proposés à la vente et leur promotion doit être faite.

Un nettoyage adéquat doit être assuré afin d'écartier les risques hygiéniques lors de la remise et de la reprise des couverts réutilisables, qu'ils soient consignés ou non. Lors de la distribution, de l'utilisation et de la collecte des couverts sur place, la responsabilité du rinçage incombe aux restaurateurs et autres points de vente.



	Couverts en métal	Couverts en bois	Couverts en bambou	Couverts en plastique dur (SAN, PS)
	▼	▼	▼	▼
Systèmes de reprise	Collecte de vieux métaux	Vieux bois / (collecte des biodéchets) Attention : malgré un compostage théoriquement possible, dans la pratique, cela ne se fait pas.		Non disponible
Recyclage	En principe, les couverts métalliques sans autres composants composites peuvent être recyclés aussi souvent que souhaité.	Si les couverts en bambou ou en bois ne sont pas traités en surface, ils peuvent être compostés. Cependant, les couverts réutilisables sont généralement traités en surface pour garantir un usage multiple. Il faut toutefois noter que le matériau se comporte de la même façon que les produits résultant de la taille de haies ou d'arbres : c'est-à-dire qu'il ne se décompose pas dans un cycle de compostage normal (3 à 12 semaines environ au Luxembourg). Selon l'installation, il est probable que les couverts soient criblés avec des matériaux structuraux résiduels après le compostage et qu'ils soient recyclés thermiquement. Si les couverts en bois ou en bambou arrivent à une installation de fermentation humide par le système de collecte des biodéchets, ils sont considérés comme des impuretés, mis à part et envoyés à un recyclage thermique.		Pour certains plastiques (par ex. SAN), il n'existe actuellement aucune infrastructure de recyclage. Pour d'autres plastiques (par ex. PS), il existe une voie de recyclage pour certains objets (par ex. les emballages). La composition chimique des couverts diffère cependant de celle des emballages, ce qui a pour conséquence de perturber et de compliquer le recyclage des emballages lorsqu'ils sont collectés ensemble.
Autre chose à noter ?	Plus les couverts sont petits et légers, plus l'impact sur l'environnement lié à leur fabrication est faible. Les matériaux superflus peuvent être économisés grâce à une conception intelligente du produit, par exemple avec des couverts combinés (une poignée avec une fourchette d'un côté et une cuillère de l'autre) ou des poignées dans lesquelles une cuillère, une fourchette ou un couteau peut être inséré si nécessaire.			



IMPORTANT

En mars 2019, le Parlement européen a adopté une directive interdisant les couverts jetables en plastique à partir de 2021. Cette interdiction s'applique également aux couverts en plastique biodégradable et biocomposites comportant des composants en plastique. Cela signifie que les couverts en certaines fibres naturelles, dont la cohésion est assurée par des matières plastiques comme liant, seraient également concernés par cette interdiction.



Couverts en bois



Couverts en bambou



Couverts en feuilles de palmier



Couverts en plastique ou biocomposites avec une partie en plastique

Si les couverts en bambou ou en bois ne sont pas traités en surface, ils peuvent être compostés.

Ils peuvent toutefois être considérés comme un matériau structurel semblable aux produits résultant de la taille de haies ou d'arbres. Ils ne se décomposent donc pas dans un cycle de compostage normal (3 à 12 semaines environ au Luxembourg). Selon l'installation, il est probable que les couverts soient criblés avec des matériaux structuraux résiduels après le compostage et qu'ils soient recyclés thermiquement.

Si des couverts jetables contenant des biodéchets arrivent à une installation de fermentation humide, ils sont considérés comme des impuretés, évacués et éliminés avec les autres impuretés (incinérés dans un incinérateur de déchets).

Les couverts en feuilles de palmier ne sont pas traités et ne sont ni mécaniquement ni chimiquement résistants. Dans presque tous les cas, ils ne sont pas nécessaires !

Il peut s'agir, par exemple, de bâtonnets pour mélanger les boissons chaudes.

Interdit à partir de 2021

Couverts jetables

L'utilisation de vaisselle et de couverts jetables devrait se limiter à des cas exceptionnels

Couverts réutilisables

On peut utiliser des couverts « classiques » en métal et ceux en plastique dur, en biocomposites (p. ex. sciure de bois plus liant plastique), en bois ou en bambou. Toutes ces variantes, si elles sont utilisées fréquemment, sont plus respectueuses de l'environnement que les couverts jetables.

La minimisation de la consommation d'énergie et d'eau lors du lavage améliore l'écobilan de toutes les variantes réutilisables.

Une comparaison des propriétés de matériaux des solutions réutilisables, en particulier des aspects tels que la stabilité, le type et la durée d'utilisation et la recyclabilité, conduit au classement écologique suivant :

1. Couverts en métal
2. Couverts en bois (fourchette et cuillère)
3. Couverts en bambou
4. Couverts en plastique dur

Nos ateliers juridiques Rencontre au Peiffeschof à **Arlon**

Vous souhaitez lancer votre restaurant, hôtel ou café ?
Vous êtes patron dans l'HORECA ? Connaissez-vous bien les lois qui encadrent la gestion de votre personnel et de vos contrats ?

Rendez-vous à la House of Entrepreneurship pour en savoir plus !

Le secteur de l'HORECA est un secteur fortement réglementé. C'est au bénéfice du client, mais également au bénéfice de l'entrepreneur. Cela permet en effet de clairement établir les règles du jeu par rapport à ses employés, ses clients, ses partenaires. Comprendre ces règles est ainsi décisif pour les transformer en opportunités !

Découvrez les nouveaux ateliers juridiques gratuits 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.

Atelier de lundi, 20 janvier 2020

Piloter le licenciement avec préavis :

motifs autre que la maladie

- Suivi des faits reprochés : réflexe

- Avertissement oral / écrit

- Motif réel et sérieux

- Procédure à suivre

- Licenciement abusif: indemnisation du salarié

- Jurisprudence

Tous les ateliers sont d'accès gratuit pour les membres de la fédération Horesca et auront lieu à la House of Entrepreneurship de 15h00 à 16h30

Inscription obligatoire www.horesca.lu



Sur invitation de la fédération HoReCa Wallonie, une délégation de Horesca Luxembourg, composée de François Koepp, Dave Giannandrea et Claude Ries, s'est rendue à Arlon pour discuter sur différents thèmes d'actualité. Au Restaurant Peiffeschof, situé près de notre frontière nous avons été accueilli par Thierry Neyens, le patron de l'établissement et président de la fédération, par Jean-Louis Mathy, le vice-président et par Pierre Poriau, secrétaire général, basé à Namur.

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.

NEW

SUGGESTIONS *Chill*



BASED ON THE SIMPLE PRINCIPLE OF KEEPING FOOD COOL DURING ITS TASTING, THE **CHILL** RANGE IS SUITABLE FOR USAGE REQUIRING PARTICULAR STAGING SUCH AS MULTI-LEVEL SET UPS.

MAKE SURE IT'S RAK



Lo Spuntino

Italian Bar & Food

Sergio Aires & Alessandro De Marco

88-90, rue du Cimetière

L-1338 Luxembourg-Bonnevoie

Tél. : 26 48 00 50

www.lo-spuntino.lu



Alessandro et Sergio qui exploitent déjà le Restaurant La Veranda sur la route de Thionville viennent d'ouvrir ce resto-bar italien à quelques centaines de mètres. Situé, juste en face du Lycée technique de Bonnevoie, cet établissement s'est vite fait une clientèle estudiantine avec des pâtes et parts de pizzas, proposées à emporter.

Mais le Spuntino est bien plus. Le cadre soigné invite à venir déguster quelques spécialités dans une ambiance agréable. A la carte on trouve des pizzas, piadine et foccacie préparées sur place ainsi que des sandwichs et panzerotti. Les boissons sont affichées sur un grand tableau noir au mur. Sur la page Facebook de l'établissement on peut s'informer sur les actualités. Le Spuntino est ouvert en continu l'après-midi. L'établissement ferme le samedi midi et le dimanche toute la journée.

La Métisse

Cuisine «Afropéenne»

Magali Simba Kai

265, rue de Neudorf

L-2221 Luxembourg

Tél. : 26 09 44 41

www.lametisse.lu

Après avoir travaillé quinze ans dans la finance, Magali Simba Kai a réorienté son parcours professionnel en se lançant dans la restauration. La Congolaise (RDC) qui est née en Belgique désire faire connaître les points forts de son pays dont trop souvent on ne connaît que les mauvais côtés. "Le Congo est un très grand pays, habités par des peuples différents avec des coutumes originales et intéressantes à découvrir" nous explique-t-elle en indiquant que sur la carte du restaurant, les plats portent les noms des villes en référence à leur origine.

Le « Mbandaka » par exemple, un poisson fumé servi avec une fricassée de champignons noirs est une spécialité du nord dans la région du fleuve Congo et où vivent de nombreux pêcheurs. Le « Kinshasa » est une préparation de poulet servi avec une sauce aux arachides et dont on raffole beaucoup dans la capitale. A la carte on trouve une dizaine de plats ainsi que quelques entrées et desserts. On peut terminer son repas avec un Kamin qui est une mousse de manioc à la crème vanille ou plus simplement avec des sorbets aux parfums exotiques de mangue et de fruit de la passion.

A notre connaissance, la Métisse est le seul restaurant congolais au Luxembourg et un des rares établissements africains du pays. Et même si les préparations sont un peu métissées c'est-à-dire présentées de façon européenne, on désire utiliser un maximum d'ingrédients qui viennent vraiment du Congo. De nombreux mets sont donc importés directement tout comme quelques bières : La Simba et la Tembo. Une est blonde et l'autre est brune.

En plus de déguster les plats, les clients ont la possibilité d'acheter des produits naturels du Congo. C'est d'ailleurs cette activité de négoce



qui a incité Magali et Stéphane à se lancer dans la restauration. De nombreux clients regrettaient qu'il n'y ait pas de restaurant congolais au Luxembourg.

Le restaurant La Métisse remplit donc cette niche. Il est ouvert du mardi au jeudi à midi et du jeudi au samedi en soirée.

Brasserie O'

2A, rue de Munsbach
L-6941 Niederanven
Tél. : 28 11 84
www.brasserieo.lu

Le Groupe Aura qui exploite déjà l'Osteria di Niederanven, l'Ambiente à Strassen ou l'Al Treno à Wecker vient d'ouvrir les portes d'un cinquième établissement

Habitué à la cuisine italienne, il se lance un nouveau défi avec cette brasserie chic, moderne et cosy où les clients trouvent une cuisine à la fois traditionnelle et luxembourgeoise mais aussi des plats axés sur la nutrition.

En soirée, cet établissement est dédié à la convi-

vialité, à la détente et au partage.

A la carte on trouve des planchettes et croquettes, un Fish & Chips ainsi que des Tartares, saucisse au vin et autres grillades comme une Entrecôte Simmenthal ou un Filet e bœuf.

Sous la rubrique « Clin d'œil nutrition on trouve entre autres un Quinoa Burger, un Curry de lentilles corail et noix de coco et un Duo de Tartare avec Saumon et Avocat.

Les plats sont préparés au maximum avec des produits de saison et issus de l'agriculture biologique et agrémentés de superaliments (riches en nutriments, vitamines, minéraux, oligoéléments, antioxydants...). On trouve aussi une sélection de préparation vegan.

Le menu de la semaine (plat à 12,50€, entrée-plat à 15,50€) est affiché sur la page Facebook de l'établissement. Fermé lundi et mardi.




L'INSPIRATION VOUS ATTEND!

SATELLIET CATALOGUE 2019

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

WWW.SATELLIET.NET
indoor | outdoor | furniture

Restaurant Bestial

1, rue Charles Kieffer L-8389 Grass Tél. : 26 37 62 www.bestial.lu



Le nom est sur toutes les lèvres depuis plusieurs mois, tant il a déjà fait parler de lui: l'atypique restaurant Bestial vient d'ouvrir ses portes à Grass. Après Aal Schoul, l'école du boucher à Hobscheid, Bestial est le second restaurant de Guy Kirsch, l'enfant terrible de la viande au Luxembourg, qu'il a voulu cette fois accessible à tous, sans sacrifier la qualité. Ainsi, Bestial s'adapte aux différents moments de la journée.

Dès 6h00 du matin !

Ceux qui commencent leur journée très tôt apprécieront sans doute un petit café bien serré, mais aussi les succulents petit-déjeuners proposés par l'enseigne dès 6h du matin: essayez le «Grass matinée»: jus de fruits, viennoiserie, petit pain, charcuterie made by Kirsch le boucher, fromage, confiture, muesli, céréales, yaourt, ... il y en a pour tous les appétits.

Midi à l'heure du Buffet Bestial

Bestial propose une formule originale pour le déjeuner: il suffit de prendre son plateau pour accéder aux plats du jour: salade, soupes, petits plats saisonniers, rôtisserie, grillades ainsi que le burger de la semaine. Des plats rapides oui, mais d'une qualité irréprochable, à base de produits frais et régionaux, et du Made in Luxembourg à prix juste pour tous.

C'est encore mieux l'après-midi !

Vous êtes de ceux pour qui le «4 heures» est sacré ou alors vous avez sauté le déjeuner parce que trop occupé ? Réjouissez-vous : une carte sucrée et salée est proposée tous les après-midis.

After work, apéro et service à table

Dès 17h, Bestial accueille ceux qui ont envie de se détendre après leur journée pour se retrouver autour d'un cocktail, avec ou sans alcool, et partager un plateau de «bestialités» en toute convivialité. Si vous décidez ensuite de passer à table, vous y découvrirez une carte riche de propositions gourmandes, alliant terroir luxembourgeois et gastronomie urbaine actuelle.

De la viande à la carte

Qui en doutait encore ? La carte de Bestial fait évidemment la part belle aux viandes et charcuteries de Kirsch le boucher. A retenir: la rôtisserie où caramélisent poulets fermiers, jarrets de porc, spare-ribs marinés et porchetta; la très locale viande de boeuf maturée par Kirsch le boucher, dont vous pourrez apprécier la maturation in situ, et qui provient d'un élevage qui broute l'herbe des champs en face au restaurant. Last but not least: une carte de 8 burgers qui vaut le détour (avec un burger vegan fait maison).

Bestial Brunch, soirées à thèmes ou privatisées

Quand il est trop tard pour petit-déjeuner et trop tôt pour déjeuner, l'infatigable Bestial dresse ses tables pour un brunch très gourmand qui réconcilie tout le monde ! Un buffet sucré et salé réconfortant, où chacun se sert en fonction de ses goûts et de son appétit, parfait pour les paresseux du dimanche. Surtout que, la veille, vous aurez peut-être participé à une soirée chez Bestial: Saint Valentin, Carnaval, Oktoberfest, ... Nos soirées thématiques vont vous faire passer du bon temps en famille, entre amis ou entre collègues. A ce propos, pensez à Bestial pour y organiser vos propres soirées ou fêtes d'entreprises, toutes les formules sont possibles ! Que pouvons-nous ajouter ? Que malgré le fait que Bestial soit situé dans une zone commerciale, c'est la vue qui vous surprendra le plus. L'été nous promet de belles et longues soirées en terrasse, à regarder le soleil se coucher sur la campagne luxembourgeoise, en savourant quelques bestialités ...

Horaires

Lundi/Vendredi: 6h00/23h00 (cuisine 22h00)

Samedi: 7h00/23h00 (cuisine 22h00)

Dimanche: de 10h00 à 16h00 (uniquement brunch)



PROSYS
COMPUTERS & SOFTWARE

RESTAURANT | GASTRONOMIE | BAR

N°1
DES CAISSES
ENREGISTREUSES
AU LUXEMBOURG



solution **complète**

RESTAURANT COMPUTER SYSTEM

Le plus puissant logiciel horeca existant au Luxembourg.

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



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



**GAGNEZ UN TEMPS
PRÉCIEUX**



**AUGMENTEZ VOTRE
CHIFFRE D'AFFAIRE**



**SIMPLIFIEZ VOS TÂCHES
QUOTIDIENNES**

Restaurant Chiche

20, avenue Pasteur
Luxembourg-Limpertsberg
www.chiche.lu.

Travaillant dans le social, Marianne Donven est quotidiennement au contact de réfugiés qu'il faut intégrer dans la société luxembourgeoise et dans le monde du travail. En discutant il y a quelques années avec Pitt Pirrotte qui disposait de locaux vides, naquit l'idée d'y aménager un restaurant. L'opportunité était parfaite avec Chadi Bekdach, un chef syrien arrivé au Luxembourg en 2015 en fuyant la guerre dans son pays. Il ajouta son expérience au projet.

Le Restaurant Chiche était donc né : un projet social mais qui fonctionne comme une entreprise commerciale. Les personnes embauchées sont prioritairement des réfugiés avec ou sans expérience dans la restauration. Et tous travaillent dans le but de générer un bénéfice afin de payer les charges et les salaires comme dans tout autre restaurant. Nous sommes ici en présence d'une Sàrl et non d'une Asbl.

Après l'ouverture en 2017, le succès était tout de suite au rendez-vous et lorsqu'il fallait quitter les locaux de Hollerich car le bâtiment était voué à la destruction, on décida de trouver un nouvel endroit. Il y a quelques semaines, le Chiche a rouvert mais cette fois-ci à Limpertsberg, dans un endroit avec une capacité de 300 personnes qui jusqu'alors abritait la pizzeria Da Vinci.

Le cadre a été entièrement refait avec l'aide d'Isabelle Dickes qui avait aussi aménagé le premier restaurant. A l'entrée, le même papier-peint a été repris afin de réaliser une transition et la grande salle du restaurant a été divisée



en espaces distincts. Le « lounge » permet de s'installer dans des fauteuils confortables pour l'apéro ou pour un cocktail alors que la « cuisine » rappelle un peu la cuisine de ses parents ou grands-parents. D'ailleurs tout le mobilier utilisé au restaurant a été récupéré et s'inscrit dans une démarche de durabilité. Les autres espaces du restaurant s'appellent « salon », « salle-à-manger » et « patio ».

Côté cuisine, le concept de gastronomie libano-syrienne est resté identique même si la carte a été étoffée. A midi, on propose une formule lunch composée d'un choix entre différents plats. Il y a entre autres des falafels, shawarma (poulet ou bœuf) et des Fateeh (pain libanais farcis). L'objectif est de proposer un service assez rapide pour moins de 20 euros. Le fait que le personnel en cuisine soit divisé en une équipe du matin pour le déjeuner et une autre

équipe pour la soirée, permet de préparer quotidiennement les plats à base d'ingrédients frais. En soirée, la carte est plus variée avec aussi un grand choix en mezzes. Ce sont des petites portions par exemple de Hummus, Moussaka ou rouleaux d'épinards qui invitent au partage. Les plus courageux pourront commander de la cervelle d'agneau à la coriandre et à l'ail ou des testicules de la même bête, préparées au citron et à la grenade.

A la carte on trouve aussi des plats à base de poisson, comme le saumon aux asperges ou à base de viande comme la poitrine de poulet grillé, avec ail et concombre.

L'établissement, situé à deux pas du grand parking des Glacis est ouvert midi et soir du lundi au vendredi ainsi que samedi soir. Fermé le samedi midi et dimanche. Les réservations se font via le site Internet www.chiche.lu.

Berlin : Restaurant als Zeichen gegen Hass

Der aus Syrien stammende Kaufmann Bashar Hassoun, der in Berlin ein arabisches Restaurant gegründet hat, ist mit einem "#Farbenbekennen-Award" ausgezeichnet worden. Es sei ein Ort, an dem sich mitten in Berlin Damaskus schmecken, riechen, sehen und fühlen lasse, hieß es zur Begründung der Juryentscheidung.

Ziel des #Farbenbekennen-Award sei es, dem Hass und den vielen abwertenden Äußerungen über Geflüchtete ein deutliches Zeichen der Anerkennung und des Respekts entgegenzusetzen, sagte Sawsan Chebli, Staatssekretärin für Bürgerschaft-

liches Engagement und Initiatorin des Preises. Hassoun verbinde mit dem Restaurant "Lawrence" seine neue und alte Heimat und somit Welten. In dem Restaurant gebe es inzwischen 20 Mitarbeitende, viele von ihnen selbst Geflüchtete. Nominiert waren außerdem die Webseite Fann, die sich für Pluralismus und Menschenrechte einsetzt, sowie das Projekt Space2Grow, das Frauen bei gesundheitlicher Aufklärung unterstützt. **Quelle : Dehoga / Berliner Morgenpost**



« Chez un réfugié, la qualification professionnelle n'est pas primordiale »



Interview avec **Marianne Donven**, du Restaurant Chiche

Comment peut-on définir le concept du restaurant Chiche ?

Notre idée à la base était de créer une S.à.r.l. toute classique afin de permettre à des migrants de s'intégrer dans le monde du travail. Nous voulions montrer qu'il est possible d'avoir à la fois une approche sociale et de travailler d'une manière commerciale, sans recevoir le moindre soutien. La très grande majorité de nos collaborateurs ont décroché ici leur premier emploi.

Ils viennent chez vous pour apprendre le métier et puis continuent ailleurs ?

C'est en effet ce que nous voulions au début. Mais la plupart de nos collaborateurs se sentent bien au Chiche et désirent rester. Avec notre nouveau restaurant qui dispose d'une plus grande capacité nous avons pu étoffer nos effectifs, ce qui nous a permis d'embaucher du personnel supplémentaire.

Tous sont des réfugiés ?

Il y a 14 nationalités différentes même si la majorité vient de Syrie et d'Afghanistan. Sur les 40 personnes qui travaillent ici, seuls trois ne sont pas des réfugiés. En cuisine ce n'est pas un problème mais en salle ce n'est pas toujours

évident. Nous avons par exemple des difficultés à trouver un barman.

Qu'en est-il de leurs compétences ? Ont-ils les qualifications requises pour travailler dans ces métiers ?

Ils n'ont souvent aucune qualification professionnelle. Mais je me suis vite rendue compte que le plus important n'est pas le diplôme mais la volonté. Une personne motivée s'intègre très rapidement dans l'équipe et apprend vite à faire ce qu'on attend d'elle.

Avec l'expérience que j'ai acquise ces dernières années, je pense qu'au niveau national il est par conséquent important d'ouvrir le marché du travail aux migrants le plus vite possible. Si un demandeur d'asile doit attendre plusieurs années pour obtenir le droit de travailler, il risque de s'habituer à l'assistanat.

Après cette ouverture ici à Limpertberg, avez-vous d'autres projets ?

Nous sommes sur le point d'exploiter un deuxième restaurant à Esch-sur-Alzette. Actuellement nous aménageons la cuisine et prévoyons d'ouvrir au cours du mois de janvier ou de février.

780 réfugiés sont inscrits à l'ADEM



Actuellement 780 bénéficiaires de protection internationale, c'est-à-dire de personnes qui ont obtenu le statut et qui peuvent travailler librement au Grand-Duché sont inscrits à l'Adem et sont à la recherche d'un emploi.

Une très grande majorité de cette population trouvera un emploi dans la restauration. En cas de doutes sur la qualification, l'employeur peut même obtenir une aide via le stage de professionnalisation.

L'Adem dispose d'une « Celule BPI » qui s'occupe de ce dossier.

En un an, 220 BPI ont décroché un emploi avec un contrat à durée indéterminée. Il y a des patrons qui pour une raison ou une autre recherchent prioritairement un réfugié. Dans certains cas, le réfugié est en « compétition » avec des autres demandeurs d'emploi. Enfin, très souvent, un réfugié trouve de sa propre initiative un emploi en envoyant une candidature spontanée auprès d'une entreprise.

Un patron qui désire employer un BPI peut le faire savoir auprès d'un « conseiller employeur ». Afin de préparer au mieux les réfugiés au monde de la restauration, l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme (EHTL) de Diekirch a mis en place des classes d'insertion avec des formations pratiques en service et en cuisine et avec aussi des cours de langue et de mathématiques.

32^e Rencontre AEHT à Split

Une médaille d'argent pour l'EHTL

Membre de l'Association Européenne des Écoles d'Hôtellerie et de Tourisme, l'EHTL avait envoyé une délégation à l'édition 2019 des Rencontres annuelles, organisée du 11 au 16 novembre, à Split (Croatie). Directeur, professeurs et élèves ont participé activement à cet événement de grande envergure qui propose un riche programme académique et des compétitions réunissant quelque 300 candidats. Lors de la cérémonie de remise des médailles, l'EHTL décroche l'argent.



Le programme académique, destiné aux directeurs des écoles d'hôtellerie et de tourisme, et mis sur pied par Michel LANNERS, vice-président de l'AEHT, a mis l'accent sur la durabilité du secteur de l'hospitalité. Parmi les thèmes abordés : l'économie circulaire dans l'hôtellerie, la création de produits de destinations durables ou encore comment faire suivre les discours sur le développement durable d'actes concrets. Cette rencontre fut également l'occasion de se pencher sur les nouveaux défis auxquels les écoles doivent se préparer. Côté compétitions, en sa qualité de juge référent, Ronny THILL avait la charge de superviser le contenu et le bon déroulement du concours de pâtisserie, tandis que Laurence FRANZEN et Steve LENTZ ont officié en tant que juges du concours de service, respectivement de cuisine.

Comme chaque année, des élèves suivant leur formation à l'école de Diekirch ont pris part aux différents concours :

- Georges ALBERT, Restaurant Service
- Alexandra GOERGEN, Front Office
- Carolina MAIRES SUCIO, Tourist Destination
- Sherry Lee VO, Culinary Arts

Il s'agit de jeunes sélectionnés pour leur parcours scolaire exemplaire et disposant des compétences linguistiques nécessaires pour prendre part à des épreuves se déroulant exclusivement en anglais. De solides connaissances de

culture générale étaient également requises pour passer les tests théoriques. De retour à l'école, ils évoquent leur séjour en Croatie, les joies et les déconvenues qu'ils ont vécues.

« Cela avait mal commencé puisque nous avons dû changer de vol à cause du brouillard. Du coup, certains ne sont pas arrivés à temps pour suivre le briefing spécifique à leur concours. »

« Il y a une grande part d'inconnu puisque nous sommes appelés à passer les épreuves avec d'autres élèves ou étudiants de diverses nationalités et c'est un tirage au sort qui détermine la composition des équipes. »

« En tourisme, le sujet imposé était vraiment intéressant, à savoir, comment promouvoir Split en tant que destination pour y séjourner en hiver. J'ai également découvert l'art du story telling, une façon de faire qui transforme une visite guidée en aventure capable de capter l'attention des visiteurs et de créer de l'émotion. »

« Je croyais que je m'étais préparée à tous les cas de figure possibles et imaginables, mais j'ai quand même été surprise par la réclamation que je devais traiter lors de mon épreuve de réception : un client qui se plaint de voir un homme nu à la fenêtre ! »

« Quelle chance d'avoir pu découvrir le palais de Dioclétien ou encore le théâtre national ; ce sont de véritables bijoux d'architecture. »

« En tant que team EHTL, nous nous sommes serrés les coudes, nous motivant les uns les autres pour que chacun donne le meilleur de soi-même malgré les moments de stress ou de doutes. »

Après sa formidable 3^e place à la Coupe Georges Baptiste en octobre dernier, Georges ALBERT décroche la médaille d'argent, avec son binôme belge, à l'issue des épreuves du concours de service. Il vient ainsi enrichir le palmarès de l'EHTL qui s'allonge au fil des participations à des concours internationaux et qui témoigne de l'excellente préparation dont bénéficient les élèves.

À travers ses activités, l'Association Européenne des Écoles d'Hôtellerie et de Tourisme a une nouvelle fois largement contribué au « rassemblement des nations européennes et à la réalisation d'une Europe attachée à une éthique fondée sur la notion du respect de l'autre dans toute sa diversité, aussi bien économique, sociale, morale ou spirituelle. »

La prochaine édition des Rencontres annuelles se déroulera du 2 au 7 novembre 2020 à Aveiro (Portugal).

Les maisons de qualité adhèrent à la charte Wëllkomm

MontChalet

Situé dans le nouveau quartier « Am Duerf » au centre de Dudelange, le MontChalet est une brasserie moderne où près d'une centaine de personnes trouvent place. Que ce soit à l'intérieur ou sur la grande terrasse, on peut boire son café ou sa bière en toute quiétude. Pas de cuisine compliquée mais un choix en plats froids (sandwichs, salades,...) élaborés avec des produits régionaux provenant des commerces de la localité. Le patron vous expliquera pourquoi il prend son jambon chez tel boucher alors que le pâté vient d'une autre maison. Côté boissons on désire aussi quitter les sentiers battus. Pas de Coca-Cola mais plutôt de l'Afri-Cola, à moins que vous ne préféreriez un Almdudler, cette limonade autrichienne aromatisée aux herbes de montagne.



6 am Duerf Dudelan www.montchalet.lu

Updown

Updown est un petit bar au quartier du Grund, situé au pied de la Ville-Haute, qui depuis sa rénovation (années 1980), tend à devenir le quartier "branché" de la ville, au-delà de son aspect purement touristique (cafés, restaurants, ...). Le bar se trouve tout de suite à la sortie de l'ascenseur qui descend de la Ville-Haute, au niveau de la Cité Judiciaire, vers le « Gronn ».



Il s'agit d'un bon mélange entre pub anglais et vieux petit bistrot luxembourgeois pour finalement être un bar international où les locaux, les résidents étrangers de toutes nations et les touristes se retrouvent dans un cadre agréable. Ouvert tous les jours de l'année; du dimanche au jeudi de 11.00 à 1.00 heures et le vendredi et samedi de 11.00 à 3.00 heures. il offre toujours une petite carte de petite restauration et aux jours ouvra

28, montée du Grund, Luxembourg

www.updown.lu

www.wellkomm.lu



WENGLER
1897
CHÂTEAUX & DOMAINES



FINEST WINES
&
SPIRITS



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

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



Le diplôme atout pour l'insertion professionnelle

L'Observatoire de la formation, pôle d'activité de l'INFPC, a publié les derniers résultats de l'étude longitudinale TEVA, Transition École - Vie Active. Les données analysées concernent 1257 jeunes ayant terminé un cursus complet organisé dans le cadre de la formation professionnelle initiale, l'année scolaire 2013/2014 et suivis au cours des trois premières années d'entrée dans la vie active, jusqu'en 2017.

Les disparités qui existent dans le début de carrière de ces jeunes sont mises en lumière selon qu'ils ont obtenu ou non leur diplôme avant d'entrer dans la vie active.

La réussite scolaire, facteur clé de succès en matière d'accès à l'emploi

57 % des diplômés sont en emploi dès leur sortie de l'école, contre 41 % des non-diplômés. Les diplômés cumulent, en moyenne, 28 mois en emploi au cours des 36 mois qui suivent la sortie de l'école, contre 22 mois pour les non-diplômés.

Trois ans après la sortie de l'école, 83 % des diplômés sont en emploi, contre 68 % des non-diplômés. Les emplois sous contrat à durée déterminée concernent deux fois plus de non-diplômés que de diplômés.

Hommes et femmes diplômés, égalité des chances ?

Durant les trois années qui suivent la sortie de l'école, la part des hommes diplômés en emploi est toujours supérieure à celle des femmes diplômées. Trois ans après, 86 % des hommes diplômés sont en emploi, contre 79 % des femmes diplômées.

Le temps partiel est moins présent parmi les hommes diplômés que parmi les femmes diplômées (6 % contre 19 % trois ans après la sortie de l'école). En revanche, la rémunération des femmes diplômées est comparable avec celle des hommes diplômés.

Le diplôme obtenu joue un rôle déterminant dans l'insertion sur le marché du travail

Les détenteurs d'un DAP / CATP sont privilégiés. Le premier emploi intervient directement après la sortie de l'école pour 68 % des détenteurs d'un DAP / CATP, pour 55 % des détenteurs d'un CCP / CCM et pour 33 % des techniciens diplômés (DT).

Les emplois sous contrat à durée indéterminée (CDI) comptent pour plus de la moitié des premiers emplois occupés par les détenteurs d'un DAP / CATP et d'un CCP / CCM, contre un peu plus d'un tiers de ceux occupés par les détenteurs d'un DT.

Ces derniers ont le plus de difficultés en début de parcours mais se rattrapent au fil du temps. La part des détenteurs d'un DT en emploi passe, en particulier, de 33 % à 70 % au cours de la première année qui suit leur sortie de l'école. Par ailleurs, la part de CDI parmi les détenteurs d'un DT en emploi progresse de 31 points de pourcentage en l'espace de trois ans.

Trois ans après la sortie de l'école, 86 % des détenteurs d'un DAP / CATP sont en emploi, contre respectivement 79 % et 73 % des détenteurs d'un DT et d'un CCP / CCM. Les reprises d'études concernent un jeune sur dix parmi ces derniers.

Neuf détenteurs d'un DAP / CATP sur dix travaillent sous contrat à durée indéterminée, contre 77 % des détenteurs d'un DT et 75 % des détenteurs d'un CCP / CCM.



Remise officielle des diplômes à la Philharmonie

L'insertion professionnelle des jeunes par métier et profession

L'ensemble des facteurs de réussite et inégalités en matière d'intégration professionnelle mis en lumière se doivent d'être modérés en fonction du métier ou de la profession que les jeunes se sont préparés à exercer tout au long de leur formation.

Le baromètre interactif TEVA rend compte de l'accès à l'emploi par métier et par profession, en 17 indicateurs (www.teva-barometre.lu). Il s'appuie sur l'analyse du parcours de 5.892 primo-sortants diplômés issus de la formation professionnelle initiale sur six générations, entre les années scolaires 2008/2009 et 2013/2014.

Source : INFPC (Institut national pour le développement de la formation professionnelle continue)

Ralentissement à Luxembourg

Selon un récent communiqué du Statec, dans un contexte de ralentissement économique mondial, le Luxembourg a montré une certaine résistance en 2019. Néanmoins, les signaux conjoncturels négatifs se multiplient et laissent entrevoir un climat peu porteur pour 2020.

L'inflation au Luxembourg avait dépassé les 2% au printemps 2019, mais est actuellement en retrait.

Le Statec annonce aussi un marché du travail (un peu) moins dynamique.

LA SITUATION ÉCONOMIQUE AU LUXEMBOURG			
Observations et prévisions			
	2018	2019	2020
	<small>Évolution en % ou spécifié différemment</small>		
	PIB		
	Produit intérieur brut en volume		
	3.1	2.8	2.4
	Emploi total intérieur		
	Emploi des personnes travaillant sur le territoire du Grand-Duché qu'elles y aient leur résidence ou non		
	3.7	3.7	3.2
	Taux de chômage		
	En % de la population active, définition ADEM		
	5.4	5.3	5.3
	Inflation		
	Indice des prix à la consommation national		
	1.5	1.7	1.6
	Solde public		
	En % du produit intérieur brut		
	2.7	2.8	1.3



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.

Crémant de Luxembourg Cuvées rosées

L'équipe de dégustation



Niels Toase
Meilleur sommelier 2014



Thierry Costantini
Membre



Dave Giannandrea
Horesca



Dino Totaro
Secrétaire ALS



Thomas Clery
Membre



Philippe Lux
Membre



Zoran Matic
Membre



Eric Beau
Meilleur sommelier 1989, 1994

L'association luxembourgeoise des sommeliers propose ce mois-ci une petite sélection de crémants rosés de la Moselle luxembourgeoise. Une suite logique après les grandes cuvées en crémants que nous avons dégusté le mois passé pour le magazine Horesca

Domaine Pundel-Hoffeld Cuvée Pinot noir



Un Crémant à la robe saumon pâle et aux reflets orangés. Le nez est expressif sur des arômes primaires et secondaires. On retrouve les fruits comme la fraise des bois et la cerise.

A cela s'ajoutent des notes vanillées et beurrées. L'attaque en bouche est franche avec une acidité rafraîchissante et un dosage qui lui confère de la douceur. La bulle est crémeuse. Une cuvée d'apéritif que l'on pourra aussi apprécier sur une tartelette de framboise. Vinothéik Ruppert, Oberdonven 12,39€

Domaine Clos des Rochers Cuvée Brut rosé



Une robe de couleur rose clair. Le nez est discret mais s'ouvre sur des notes florales et fruitées qui rappellent la fraise des bois.

L'attaque en bouche est franche avec une belle prise de mousse. Un Crémant équilibré au niveau des arômes avec une finale agréablement longue. A déguster sur des filets de rougets poêlés à la sauce vierge. 16,03€

Domaine Ruppert Cuvée Gëlle Fra rosé



Un Crémant à la robe de couleur saumon pâle aux reflets orangés. Le bouquet est complexe avec des fruits rouges comme la fraise des bois et le zeste d'orange. Ce vin semble avoir été élevé en barrique ce qui explique les notes vanillées et beurrées. L'attaque en bouche est franche avec une acidité qui lui donne de la structure. L'alcool est bien intégré et le dosage procure une belle rondeur. Un Crémant onctueux et long en finale. Une cuvée gastronomique qui permet un bel accord, par exemple sur un risotto de homard à milanaise (au safran). 38,60€

Domaine Kox, Remich Cuvée Pinot noir 2015



La robe est de couleur rose aux reflets orangés. Le nez est un peu discret avec une touche réductrice, voire champignonnée. A l'aération, il gagne en intensité en développant des notes de fruits rouges. L'attaque en bouche est souple avec un milieu bien équilibré entre sucre et acidité. Une belle bulle pour ce Crémant que nous conseillons sur un Carpaccio de veau. 16,09€



Desom Cuvée brut rosé



Une robe rose saumon clair aux reflets orangés. Les bulles sont fines et le nez se montre expressif avec une côté élégant. A l'aération ressortent les fruits rouges comme la framboise ou la groseille. L'attaque en bouche est franche avec beaucoup de fraîcheur. Un Crémant harmonieux avec une pointe d'amertume agréable. A essayer sur une bûche de Noël aux fruits rouges. 11,25€

Domaine Schlink Cuvée Bulles en rose



Une robe saumon claire aux reflets argentés. Les bulles sont fines et le nez est expressif sur les fruits rouges qui rappellent la fraise et la framboise. A l'aération il gagne en intensité avec des arômes secondaires. Attaque vive en bouche avec de la fraîcheur sur les fruits rouges. La bulle est délicate avec une jolie amertume qui évoque le pamplemousse. A déguster sur un Ceviche de Dorade aux fruits rouges. 13€

Domaine Mathes Cuvée Steel rosé



La robe de ce rosé est plutôt soutenue et les bulles sont très fines. Le nez est élégant avec des notes florales et une touche de fruits rouges et de bonbon anglais. L'attaque en bouche est élégante avec une bulle soyeuse. Un Crémant fruité et ample qui possède une longueur en fin de bouche notable. A déguster sur des Saint-Jacques snackées au vinaigre de framboise. 15€

Domaine Aly Duhr Cuvée Pinot noir



Un Crémant à la couleur rose orangée aux reflets or et à la bulle fine. Le nez est discret mais s'ouvre sur des notes florales avec une complexité gourmande. Un bouquet élégant et fin. La bouche est souple et ronde avec une bulle parfaitement intégrée et une structure légère. A déguster sur un fromage de Berdorf de chèvre aux airelles, par exemple. 15,90€

Domaine Krier, Remich Cuvée Pinot noir



Une bulle moyenne à la robe qui est de couleur rose clair aux reflets brillants. Le bouquet évoque les fruits rouges avec une touche de fraîcheur. L'attaque en bouche est bien vive avec un dégagement de CO2 important. La finale est marquée par une amertume noble. En finale ressortent les fruits à noyau. A déguster sur une salade terre et mer. 11,50€

Crémant Fox Cuvée brut nature rosé



Une robe rose saumon claire bien limpide. Les bulles sont fines. L'attaque en bouche est franche et vive, soutenue par une trame acide agréable. Un Crémant élégant avec une finale sur les fruits rouges comme la fraise des bois. Un Crémant d'apéritif qui sera aussi bien sur un Tiramisu aux fruits rouges. 19,50€

Mise sous presse du **vin de paille**



À la mi-décembre Matthias Lambert, le maître de Chai des Caves de Wellenstein a mis sous presse le Vin de Paille 2019 pour les Domaines Vinsmoselle

Le maître de Chai de la coopérative vigneronne, était très satisfait des raisins, ayant séchés dans des corbeilles perméables à l'air. Les 2142 kilos de Gewürztraminer et les 1375 kilos d'Auxerrois ont été vendangés en fin septembre par les 200 vigneronnes affiliés à la coopérative. Le Vin de Paille Gewürztraminer qui en résulte a atteint les 176 degrés Oechsle, le Vin de Paille Auxerrois 173 degrés Oechsle : des résultats formidables.

Le Vin de Paille est un vin aromatique d'exception, aux goûts intenses et subtils. La température idéale pour le servir est de 10 °C. C'est un vin de longue conservation, dont les arômes s'intensifient au fil des années. Il peut très bien accompagner une terrine de foie gras et également être proposé avec le dessert. Autrefois, le Vin de Paille était considéré comme un allié santé, au point d'être repris dans la catégorie des vins-médecins.

Naguère, les raisins sélectionnés étaient mis à sécher sur des lits de paille, d'où leur appellation « Vin de Paille ». « L'élaboration du Vin de Paille est régie selon des critères très stricts : les raisins devant être notamment exempts de toute trace de pourriture et avoir atteint une maturité maximale. Lors de la récolte, il est particulièrement important de traiter soigneusement ces raisins et de veiller à conserver leur peau intacte », résume Matthias Lambert.

Lors du procédé de séchage, les grappes perdent une bonne partie de leur teneur en eau, selon le principe même de l'évaporation. Après une période d'entreposage de deux mois au minimum, les raisins sont soumis à une légère pression et le moût subit alors une lente fermentation, en plus le degré Oechsle doit atteindre les 131 degrés. Dans le respect des règles en la matière, 100 kg de raisins sont nécessaires pour produire environ 15 litres de ce vin.

On considère donc le Vin de Paille comme une spécialité rare de la Moselle Luxembourgeoise qui couronne chaque repas de fête.

Airbnb 50.000 arrivées



Airbnb vient d'annoncer vouloir assurer le paiement de ses services à Luxembourg. Le déménagement de Londres vers le Grand-Duché s'explique par le Brexit mais pour le Ministre de Finances Pierre Gramagna aussi par le fait que notre pays est devenu un pôle majeur dans le secteur financier

Rappelons qu'Airbnb est déjà «présent» à Luxembourg avec une offre en logement. La plate-forme propose 1.400 locations de courte durée chez nous, qui ont généré 50.000 arrivées en 2018, principalement des Européens et des Nord-Américains, souvent deux personnes qui restent pour quatre jours. En moyenne, une location est réservée 60 fois par an et les hôtes conservent 97% des recettes générées par leur activité.

110.000 résidents luxembourgeois ont également utilisé la plate-forme pour se loger à l'étranger en 2018.

Les revenus doivent être déclarés au fisc

Dans une réponse à un parlementaire, le Ministre des Finances a aussi assuré que les hôtes qui proposaient un logement devaient bien entendu déclarer leurs revenus au fisc. Le fait que cette activité ne nécessite aucune autorisation de commerce n'a aucune influence à ce sujet. Pour les personnes privées, il s'agit d'un revenu et pour les entreprises d'un bénéfice commercial.

Le Gouvernement désire néanmoins mieux réglementer ces nouvelles activités sur Internet et la réforme fiscale qui a été annoncée en tiendra compte.

Le hôteliers parisiens boycottent les J.O. à cause d'**Airbnb**

Les hôteliers français ne décollèrent pas contre le partenariat noué par le Comité international olympique (CIO) avec Airbnb et ont annoncé «suspendre leur participation» à l'organisation des Jeux olympiques 2024.

«Déjà la plateforme rechigne à transmettre la taxe de séjour avec des adresses claires et des contribuables identifiés comme la loi l'y oblige, à compter du 1^{er} janvier», a dénoncé Laurent Duc, président de l'Umih Hôtellerie. Courroucés, «les hôteliers vont suspendre leur participation à l'organisation des JO 2024», a-t-il annoncé en marge d'un congrès qui réunit 600 professionnels à Biarritz.

Marc Angel reste président du LCTO



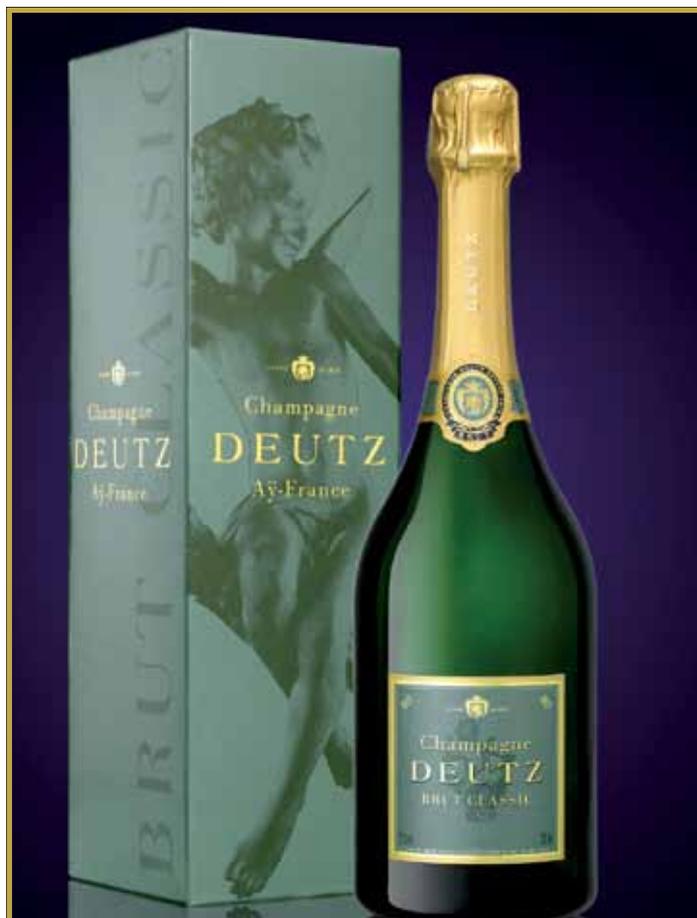
L'actuel président du Luxembourg City Tourist Office, Marc Angel a quitté ses fonctions à la Chambre de Députés et en tant que conseiller communal à la Ville de Luxembourg. Il continuera néanmoins à présider le Luxembourg City Tourisme Office.

Le politicien membre du parti socialiste (LSAP) a donné deux raisons pour ce choix :

Le drame sur le marché de Noël (organisé par le LCTO) a éprouvé tout le monde et Marc Angel ne se voyait pas abandonner les équipes et donner l'impression de s'enfuir.

La seconde raison est affective. Comme le rapporte le magazine Paper Jam, Marc Angel y a fait un long chemin, en travaillant comme étudiant et ne suivant une formation de guide touristique.

Le poste de président d'une institution comme le LCTO n'est pas incompatible avec ses fonctions européennes.



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

Année record pour la Vente des Hospices de Beaune

Depuis le début du 20^{ème} siècle, les années en 9 sont de grandes années pour les vins de Bourgogne. Apparemment 2019 respecte cette tradition ! Comme on peut le lire sur le site du Comité interprofessionnel des vins de Bourgogne, 2019 est une année singulière, fortement contrastée mais grande. Il a fait chaud et sec, mais les vins affichent une fraîcheur et une gourmandise qui ravira les amateurs de vins de Bourgogne. Ce millésime a d'ailleurs fait ses premiers émules à l'occasion de la Vente des Vins des Hospices de Beaune.

Lors de cette 159^e édition (photo), le domaine a proposé 589 pièces (fûts de 228 litres) dont 118 pièces de vin blanc et 471 de vin rouge. L'ensemble de la vente a permis de totaliser 13 135 607€.



C'est le deuxième meilleur résultat jamais atteint ! Cet argent permettra à l'hôpital de poursuivre ses travaux de modernisation et d'acquérir un matériel de bloc opératoire de dernière génération.

Avis de la Chambre de Commerce sur le **Budget 2020**

Les 10 messages à retenir

*Christel Chatelain, Economic Affairs Lead,
Carlo Thelen, Directeur Général,
Marc Wagener, Chief Economist
de g. à dr. :*



En octobre, le Gouvernement a déposé non seulement le projet de budget proprement dit pour 2020, mais également un projet pluriannuel portant sur les années 2019 à 2023. La Chambre de Commerce salue une fois encore la présence d'un tel volet dépassant le court terme. Elle souhaiterait cependant qu'au-delà des discours, les budgets successifs soient davantage l'occasion d'embrasser à bras le corps la problématique de l'évolution à long terme de l'économie et de la société luxembourgeoises.

L'avis de la Chambre de Commerce en 10 messages

1. Croissance économique : beaucoup de risques dans un environnement mondial incertain

Le projet de budget table sur une augmentation du PIB de l'ordre de 2,8% par an sur la période 2019 à 2023. Or, les risques ne font assurément pas défaut

2. La révolution de l'architecture budgétaire :

on en a beaucoup parlé, on l'a aussitôt un peu oubliée. La Chambre de Commerce regrette l'absence de véritables plafonds pluriannuels.

3. Recettes des Administrations publiques dynamiques, mais est-ce durable ?

Le Gouvernement peut remercier les entreprises, l'impôt sur le revenu des collectivités (IRC) ayant bondi de 60% de 2016 à 2019.

4. Niveau et croissance des dépenses des Administrations publiques :

« deux fois deux » au Luxembourg. Le Luxembourg continue à se distinguer de ses voisins, tant en termes de niveau absolu des dépenses publiques par tête (le double approximativement, quel que soit le domaine d'activité concerné).

5. Des dépenses courantes rigides, une fatalité ?

La rémunération des salariés de l'Administration

centrale est un poste particulièrement dynamique, avec une augmentation de quelque 73% entre 2010 et 2020 sur laquelle viendrait se greffer un nouvel accroissement de 16% entre 2020 et 2023.

6. Investissements publics :

pas si mal, mais peut toujours mieux faire.

7. La situation des « fonds » : un patrimoine public important, mais géré de façon trop atomisée.

8. Fiscalité : qui a parlé d'un « paradis fiscal » ?

Deux chiffres : le taux global standard d'imposition des entreprises est de près de 25% en 2019 (contre une médiane de 21% au sein de l'Union européenne) et le taux marginal maximal d'imposition des ménages de 45,8% (contre 42,6% en zone euro selon Eurostat)

9. Un contraste entre une situation « instantanée » favorable et des perspectives « plombées».

Sur le vieillissement démographique, le Grand-Duché est le pays de l'UE qui devra faire face à la « facture du vieillissement » la plus lourde au sein de l'Union

10. Plaidoyer pour une croissance soutenue et qualitative.

Bilan **Compétitivité 2019**

Focus sur l'entrepreneuriat

L'Observatoire de la compétitivité (ODC), une cellule de veille du ministère de l'Économie en charge de suivre la compétitivité du Luxembourg, a présenté le 20 novembre 2019 son Bilan Compétitivité 2019 en présence du ministre des Classes moyennes, Lex Delles. Cette nouvelle édition annuelle du Bilan offre un focus sur l'entrepreneuriat au Luxembourg.



Le Bilan présente les principaux nouveaux résultats pour le Luxembourg d'un travail de recherche de STATEC Research ASBL: le «Global entrepreneurship monitor» (GEM). Ce rapport GEM constitue un document-phare de l'analyse de l'entrepreneuriat au niveau mondial. Il présente des indicateurs sur l'ampleur de l'entrepreneuriat, montrant le bon classement du Luxembourg au niveau international. Il fournit aussi des informations sur le bien-être des entrepreneurs, leurs traits individuels et les facteurs institutionnels affectant l'environnement des affaires. Pour la première fois, le rapport pour le Luxembourg enquête aussi sur l'entrepreneuriat familial.

Le ministre des Classes moyennes, Lex Delles, a souligné l'importance de l'entrepreneuriat et de la création d'entreprise au Luxembourg en vue de contribuer au développement endogène de l'économie: «L'entrepreneur est à l'origine de la croissance économique et la création de nouvelles entreprises permet de dynamiser notre tissu économique.» D'où l'importance d'une vraie culture entrepreneuriale au Luxembourg

pour assurer le développement et la prospérité de notre pays. Pour le ministre, il est important que le taux d'entrepreneuriat augmente encore davantage au Luxembourg, et ce notamment à travers une réglementation et un environnement plus favorable pour faire des affaires. Un élément central de ce Bilan est la mise à jour annuelle du tableau de bord national de la compétitivité. Dans le classement général, le Luxembourg se classe en 8^e position dans l'Union européenne et fait partie du groupe de pays à «performance élevée».

Dans les trois sous-catégories, le Luxembourg se classe 11^e dans l'aspect économie, 3^e dans l'aspect social et 12^e dans l'aspect environnement.

En outre, l'ODC analyse également des dizaines de classements internationaux, dont ceux du Forum économique mondial (WEF), de l'International Institute for Management Development (IMD) et de la Heritage Foundation. En 2019, les résultats généraux pour le Luxembourg sont proches de ceux du tableau de bord national.

La Chambre de Commerce annonce un sale temps pour les entreprises !

La Chambre de Commerce a réalisé comme chaque année son analyse du très instructif rapport de l'Observatoire de la Compétitivité et en tire les principaux enseignements. Le Luxembourg gagne une petite place au sein du bilan compétitivité 2019 pour se situer au 8^e rang sur les toujours 28 Etats membres de l'Union européenne. Le classement luxembourgeois a tendance à rester stable sur les dernières années. Et notre pays conserve le plus haut niveau de vie européen, ce qui le situe à la 3^e place sur le pilier social,

Le Bilan compétitivité 2019 fait état de plusieurs statistiques inquiétantes quant à la compétitivité future. Le coût du travail augmente plus rapidement au Luxembourg par rapport à ses « concurrents » membres de l'Union européenne. Le maintien d'un même niveau de fiscalité des entreprises au moment où la plupart des autres Etats membres ont fait diminuer le taux d'imposition sur les sociétés, participe à cette diminution de la compétitivité-coût. De plus, la rentabilité des sociétés non financières luxembourgeoises est la plus faible d'Europe

Nous recherchons **8 ambassadeurs** pour le secteur Horeca



L'Horesca et la Chambre de Commerce, en partenariat avec le Ministère de l'Economie - Direction générale des Classes moyennes ont décidé de lancer le projet Dreamjobs Ambassadors pour promouvoir, valoriser et honorer le savoir-faire des professions de l'hôtellerie au Luxembourg.

Huit ambassadeurs, professionnels dans les métiers de cuisine et de service sont recherchés pour représenter ces professions au niveau national.

www.dreamjobs-ambassadors.lu
www.horesca.lu

Les professions de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg sont en constante évolution et suivent de très près toutes les innovations qui peuvent intéresser et impacter positivement le secteur. Les innovations en matière d'apprentissage, la valorisation du savoir-faire et la volonté d'aborder de nouvelles offres permettent de fournir de puissantes impulsions à ce secteur particulièrement dynamique.

Afin de promouvoir ces métiers, l'Horesca et la Chambre de Commerce, en partenariat avec le Ministère de l'Economie lancent le projet « Dreamjobs Ambassadors ». On recherche pour cela huit personnes enthousiastes afin de représenter nos métiers.

Vous avez une formation de cuisinier ou de serveur/barman ?

Vous avez au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans votre profession ?

Vous êtes fier d'exercer votre profession de cuisinier ou de serveur/barman ?

Vous vous sentez l'âme d'un porte-parole pour représenter ces belles professions promettant une grande carrière ?

Dans ce cas vous pouvez postuler pour ce concours.

Un jury professionnel composé de représentants de l'Horesca, de l'Ecole d'Hôtellerie et du Tourisme du Luxembourg (EHTL) et du Lycée Technique de Bonnevoie (LTB), assisté par une délégation de la Chambre de Commerce et des experts externes sélectionnera huit candidats sur base de dossiers.

Les portraits des candidats seront diffusés sur RTL et une remise des prix aura lieu lors d'une soirée spéciale à l'occasion du Springbreak à Luxexpo The Box le 13 mars 2020.

S'adressant prioritairement aux jeunes qui cherchent leur voie professionnelle et aux adultes qui désirent se reconverter, le projet « Dreamjobs Ambassadors » se fixe comme objectifs de renforcer l'information relative aux branches de l'hôtellerie dans notre pays et la visibilité globale du secteur, de donner la parole aux professionnels (barmen, serveurs ou cuisiniers) et de promouvoir les inscriptions dans le secteur de l'hôtellerie.

urs & portes-paroles



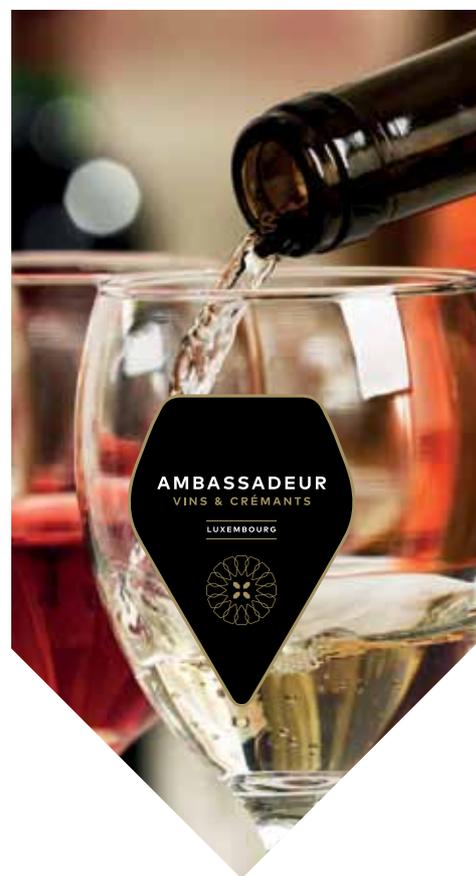
Les objectifs du projet dreamjobs ambassadors

- Stimuler l'envie d'apprendre l'une des professions de l'hôtellerie
- Promouvoir le savoir-faire
- Renforcer l'information sur les branches de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg
- Fournir une plate forme permettant d'accroître la visibilité du secteur
- Stimuler la pratique de la cuisine ainsi que celle des professions de barman et de serveur
- Ouvrir le secteur de l'hôtellerie aux nouvelles tendances
- Contribuer à diversifier l'offre
- Augmenter les inscriptions dans le secteur de l'hôtellerie
- Être incubateur de nouvelles idées
- Encourager les jeunes à se former durablement dans les professions de l'hôtellerie
- Donner une voix aux professionnels qui représentent les professions de cuisinier et du serveur/barman et ainsi faire passer des messages forts et encourageants pour promouvoir les professions de l'hôtellerie

2 catégories : Cuisinier et serveur/barman

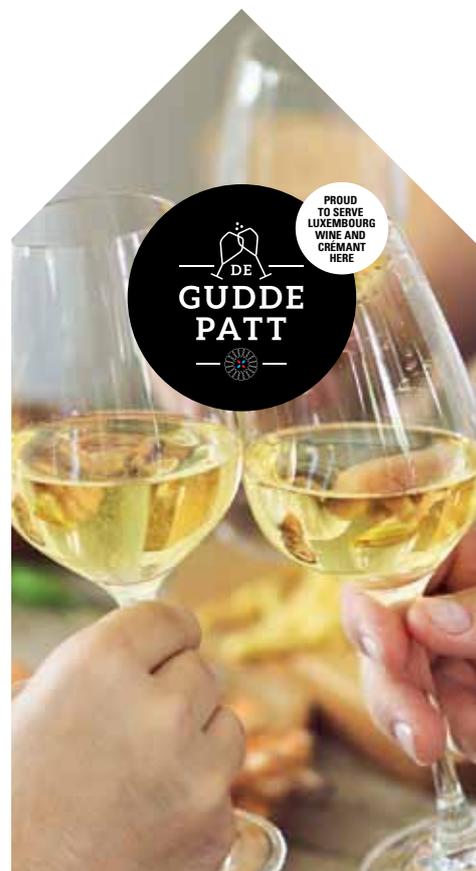
Sélection de 8 ambassadeurs

Nomination du meilleur ambassadeur de chaque catégorie remportant chacun un voyage à l'Exposition Universelle Dubaï 2020



FIER DE NOS VINS & CRÉMANTS? PORTEZ LE LABEL!

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



La 65^{ème} édition de la **Nuit de l'Hôtellerie** a été un succès



La « Nuit de l'Hôtellerie », organisée à Grevenmacher a été un succès. Les 120 convives du dîner ont eu droit à un magnifique repas préparé par le chef et Joël Schaeffer, un « Ancien » de l'école. L'orchestre Café au Lait a bien animé la soirée et la traditionnelle tombola a été un des nombreux points d'attraction.

Ils étaient nombreux aux Caves Bernard-Massard qui a accueilli les amicalistes membres de l'association et les amis de l'école hôtelière pour le bal de la nuit de l'hôtellerie.

Il s'agissait de la 65^{ème} édition et cet événement a comme d'habitude été le moment idéal pour se retrouver, échanger et s'amuser.

Le chef renommé, Joël Schaeffer, qui possède un restaurant à Mertert, non loin de Grevenmacher a assumé la responsabilité en cuisine en préparant 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, venait un effiloché de canard et sa petite salade de chicon, suivi d'un pavé de sandre avec son velouté d'écrevisses en entrée. En plat principal le chef présentait un duo de médaillon et de joue de veau façon blanquette avec ses accompagnements de la saison. Le moka avec son « Bamkuch de Schnéckert » termina cette excursion culinaire.

L'orchestre « Café au Lait », avec des musiciens qui apprécient l'atmosphère de la musique de café,

présentait les meilleurs titres d'une musique mondiale pour assurer une ambiance agréable.

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

Le premier prix, 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 a été remporté par Serge Schmitz.

Cet événement exceptionnel, organisé par le comité de l'Amicale des Anciens Elèves du L.T.H.A.H.D., était 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&more et de la société Villeroy et Boch.

Sécurité alimentaire : nos services

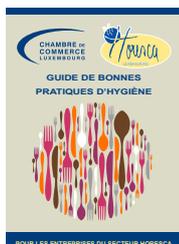
Formation en bonnes pratiques d'hygiène

Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande
ou luxembourgeoise

Mise à disposition de documentation

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



Formation sur la déclaration obligatoire des 14 ingrédients allergènes

Une séance de minimum 2 heures

en langue française, allemande ou luxembourgeoise

Mise à disposition de la documentation

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

Formation chez vous en entreprise à prix avantageux

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

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



Audit HACCP

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



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

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



Contactez l'Horesca pour les
formations en sécurité alimentaire



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

lecellier@bheintz.lu

www.boissonsheintz.lu

Hôtel des Viaducs - Hôtel des

L'actuel Restaurant « Zanzen » (27-29, rue Notre-Dame) avec terrasse sur le boulevard F.D. Roosevelt est établi à une enseigne ancienne, jadis connue sous le nom d' « Hôtel des Boulevards ».

Robert L. Philippart

A l'emplacement de la caserne Marie-Thérèse

Le site qui va connaître d'amples modifications dans le cadre du réaménagement de la Place de la Constitution n'existe que depuis le démantèlement de la forteresse. En effet, l'îlot cerné par la rue Notre-Dame, la rue Philippe II et la rue Chimay était occupé du temps de la forteresse par la caserne Marie-Thérèse, un dépôt de voitures (Wagenschuppen) et une maisonnette attenante.

Après le départ de la garnison en septembre 1867, le plan d'aménagement des anciennes friches militaires de l'ingénieur Louis Fuchs avait été adopté. La destruction de ces infrastructures était décidée dès 1869, même si de façon temporaire l'ancienne caserne avait été louée en 1870 à la « Panama Hutgesellschaft », une manufacture de chapeaux de paille. La caserne accueillit encore la foire de cuir de la ville. Une rue étroite passait entre les remparts et la caserne. « Pour faire un beau quartier du Hellepoull » (Union, 15.07.1869), la rue Notre-Dame fut aménagée en ligne droite et élargie.

Le boulevard F.D. Roosevelt fut aménagé en ligne droite avec des trottoirs, une allée ombragée pour les cavaliers était accessible à partir de 1874. Ce fut le premier exemple de séparation des flux de passages suivant leur type. Luxembourg commençait à prendre les traits d'une ville moderne.

La démolition de la caserne se fit de mai 1877 à début 1878. Depuis 1877, le nouveau boulevard s'appelait « Boulevard du Viaduc », nom changé en « Ringstrasse » pendant les années de guerre. A la Libération, il prit définitivement le nom de « Boulevard de F.D. Roosevelt ». Les aménagements se terminaient seulement en 1880 avec le pavage des nouvelles voies. Le tramway passait depuis 1875 à proximité, à l'actuelle rue de l'ancien Athénée. Les terrains sortant de la démolition de la caserne et du « Wagenschuppen » étaient divisés en parcelles à bâtir suivant un cahier des charges très strict. L'Etat, héritier des anciens domaines militaires, exigeait la construction de maisons en bande à deux étages, à construire en pierre et à façades régulières. Adjugés aux meilleurs offrants, en 1880, les terrains de 3 à 4 ares de superficie, furent immédiatement reliés à la canalisation, aux conduites d'eaux et de gaz. Les nouveaux immeubles devaient « masquer » la vieille ville au parc immobilier suranné, peu hygiénique. Le choléra de 1869 était bien resté en mémoire. Ces prescriptions reflètent également le souci d'attirer des investisseurs fortunés en la capitale. Ce type de construction était d'ailleurs prescrit également pour le cordon intérieur du boulevard Royal.

Les façades principales sont orientées vers la ville Haute, ce qui explique encore aujourd'hui l'adresse du Zanzen à la rue Notre-Dame. Les jardins privés donnent sur le boulevard du Viaduc contournant la ville. Situés plein sud, ces jardins se raccordent aux verdure du parc de la Pétrusse qui venait

d'être aménagé. Depuis la construction du pont Adolphe (1900-1903) et l'aménagement du plateau Bourbon (1906), le boulevard du Viaduc acquiert le cachet d'une voie intérieure, avec esplanade. L'érection du monument du Souvenir en 1923 (Gëlle Fra) allait renforcer ce caractère, pour le grand bénéfice du tourisme. En 1958, le boulevard perd son allée extérieure au profit d'une bande de circulation.

Hôtel des Viaducs

En 1919, suite au décès de Félicie Nilles, célibataire, la propriété fut acquise par le boucher Otto Schulz exploitant de la « Charcuterie à vapeur avec service restauration » à la rue des Capucins (futur Restaurant « An der Stuff »). L'immeuble accueillait déjà à l'époque le « Café Erasmy-Mousel ». En mars 1921, l'établissement passait à Pierre Welter-Beffort. A côté de la salle du Café se trouvait une petite salle pour réunions ainsi que la grande salle pour la tenue d'assemblées générales, de bals, de tombolas, d'exposition de produits agricoles. L'établissement prenait des pensionnaires et fonctionnait aussi sous le nom d' « Hôtel des Viaducs ». L'Hôtel spécifiait qu'il acceptait des étudiants à l'Athénée tout proche qui ne voulaient pas s'inscrire à l'internat du Convict épiscopal. Offrant 21 chambres à prix modérés et la cuisine « bourgeoise », des dîners et soupers, la maison disposait d'une « Gartenwirtschaft » au jardin donnant sur le boulevard. Ce site magnifique accueillit d'ailleurs des concerts en plein air.

s Boulevards



© Phototèque VdL

Inconnu 1956

Pierre Welter, ancien employé du chemin de fer « Guillaume Luxembourg » poursuivait la tradition des assemblées générales initiés par son prédécesseur.

L'Hôtel des Viaducs devint ainsi le rendez-vous des classes moyennes de tendance libérale et de gauche. L'entreprise de peinture J. Gérard y tenait sa réunion de constitution en société en commandite. Le Cercle des mandolinistes disposait ici de sa salle de répétition. Au Café se réunissait le « Mienschutzverein » l'association des « Staatspensionnaire », les membres de la société de crémation, les marchands de

beurre, l'association des épiciers, les conducteurs de camions, les membres de la Confédération Générale du Commerce. La salle accueillait aussi des dîners de mariages, des séances de ventes publiques immobilières.

La nouvelle piste bowling, tout comme la cuisine servant du civet de lièvre, du gras double, des vins de Wormeldange et de la bière Mousel étaient appréciés par cette clientèle. Le restaurant pouvait servir jusqu'à 220 couverts. Vantant sa proximité de la Cathédrale, la cuisine proposait des tarifs spéciaux aux pèlerins de l'Octave.

La situation en face du monument du Souvenir explique que l'Hôtel des Viaducs devint pendant des années le rendez-vous des anciens légionnaires (Amicale des anciens Volontaires) venus honorer leurs confrères. Ils étaient plus de 150 à déjeuner sur place en présence des ambassadeurs français, belge et italien, des directeurs des entreprises sidérurgiques ARBED et HADIR (Hauts-Fourneaux et Acières de Differdange, St. Ingbert, Rumelange". Ils profitaient également de la proximité de l'Ambassade de France établie à l'hôtel de l'ancien notaire Léon Majerus.



© Photolèque YdL

Etudiants Luxembourgeois). Pierre Wengler organisait en 1930 des soirées de promotion de l'Exposition Internationale de Liège et figurait en 1937 comme un des organisateurs de l'Exposition « Bau & Wohnungswesen » à Luxembourg. Il participait en 1938 à l'exposition gastronomique organisée à Luxembourg.

La veuve de Pierre Wengler (1892-1940, Irma Goedert et leurs enfants reprenaient l'enseigne pendant les années de guerre.

Luna Parc - Espresso Bar - La Terrasse

En 1946, Auguste Schulz, patron du restaurant « An der Stuff » acquit par adjudication l'immeuble, dont il avait été un des cohéritiers. Schulz, qui affichait sa devise « Ici tout s'arrange à l'amiable » à son bureau, cumulait alors les mandats, délaissant ses entreprises « An der Stuff » et « Hôtel des Boulevards ». Il devint président de la « Mustermesse Luxemburg 1948 », puis Président de la Confédération Internationale des Patrons-Bouchers, en 1958 délégué luxembourgeois de l'association des hôteliers du Benelux. La gestion de l'Hôtel était confiée à J.P. Hippert-Courtois.

En 1949 l'Hôtel n'offrait plus que 16 chambres. L'enseigne existait toujours en 1956, mais allait disparaître du Guide des Hôtels à partir de 1959. Au rez-de-chaussée un « Luna-park » avec « Friterie » et « Espresso Bar » remplaçait désormais l'ancien restaurant. Un stand de vente de glaces était établi à la terrasse.

La Kredietbank avait installé des bureaux dans les chambres de l'ancien Hôtel. D'amples transformations furent entreprises en 1963 où les mansardes furent remplacées par un étage attique. Le Luna-Park devint « Café-Restaurant La Terrasse » exploitant surtout sa situation touristique. Depuis 2005, l'établissement accueille le « Restaurant Zanzen ». Celui-ci inclut le rez-de-chaussée voisin avec sa terrasse.

Hôtel des Boulevards

La veuve de Pierre Welter (1872-1928), Anne Beffort, vendait l'enseigne en octobre 1929. La propriété avec „prachtvoller Gartenterrasse mit herrlicher Aussicht auf das Petrustal, belegen am Eingang der Stadt Luxemburg, in bester Geschäftslage, stossend auf die zwei belebten Strassen Rue Notre Dame-Boulevard du Viaduc, mit Eingang und Hausfluren zu beiden Strassen“ passait à Pierre Wengler-Goedert, aubergiste à Merl. Depuis l'instauration des services en autobus, la place de la Constitution servait de gare routière pour les lignes desservant les quartiers de Hamm et de Cessange, un atout vanté par l'établissement pour ses clients.

L'Hôtel s'appelait désormais « Hôtel des Boulevards » en référence aux hôtels de même nom à Bruxelles et à Paris. Pierre Welter commençait à moderniser les salles du rez-de-chaussée dès 1930. La grande salle accueillait des soirées de conférences sur la viticulture, mais aussi sur l'ornithologie. Parmi ses premiers visiteurs on comptait en

février 1930 le Comité de patronage pour l'érection d'un monument en honneur du poète national « Michel Rodange ». De cette réunion naquit le comité d'organisation à l'origine du « Fiischen » au Knuedler. De même, ce fut ici que fut fondé en 1930 la « Société de Secours Mutuels des Conducteurs d'Autos du Grand-Duché de Luxembourg », que se réunit le « Weinparlament » pour la défense des intérêts des viticulteurs de la Moselle luxembourgeoise.

En 1932, les débats sur la nouvelle loi sur la chasse et la protection de la nature y furent houleux. Comme membre du SACOL, Pierre Wengler organisait des tables rondes contre la hausse du prix de consommation de la bière. L'École supérieure ouvrière, créée par le parti socialiste belge se réunit à l'Hôtel des Boulevards, tout comme l'association des journalistes français en visite au Grand-Duché. En 1932, le « Groupement des Etudiants Indépendants » y était fondé. Celui-ci réclamait sa position au centre de l'Association luxembourgeoise des Universitaires Catholiques et de l'Assoss (Association des



Crisalid[®]
Luxembourg

EUROPAIN PARIS
11. 14 JANVIER 2020 PORTE DE VERSAILLES
STAND 1B57

La signature de l'encaissement



Connexion
Portable
de commande



Synchronisation
Click & collect



Gestion
Fidélité,
ERP, CRM



Contrôle
Statistiques
Tableau de bord
multi-sites

Les logiciels qui vous donnent des ailes[®] !

www.crisalid.lu

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

*Ce produit est conforme aux exigences de la marque NF Logiciel de Gestion d'Encaissement. Ce produit est certifié par:
AFNOR Certification 11 rue Francis de Pressensé 93571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX. Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFCERT*

Le Mullerthal reste attractif, aussi en hiver



Soucieux de promouvoir le Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise, l'Office régional du tourisme a récemment lancé une communication sur toutes les attractions et possibilités qui y sont proposées. En voici quelques unes:

Mullerthal Trail

Les Routes 1, 2 et 3 du Mullerthal Trail avec 36, respectivement 38 km qui mènent vers les attractions naturelles et culturelles de la région peuvent être parcourues pendant l'hiver. La carte régionale des randonnées affiche tous les sentiers pédestres de la région et coûte 4€. On peut l'acheter dans les offices de tourisme locaux ou auprès de l'Office Régional du Tourisme.

Celui qui veut faire le Mullerthal Trail en étapes, se procure le Pocket Guide du Mullerthal Trail qui permet de répartir les Routes en six différentes étapes.

Ice Park à Beaufort

La patinoire couverte „Ice Park“ à Beaufort permet la pratique du patinage sur glace lors de toutes les conditions météorologiques. Le Ice Park Beaufort a ouvert ses portes le samedi 26 octobre avec une journée dédiée à la famille et un Disco On Ice. www.beaufort.lu

Le Centre de Documentaton sur la Procession Dansante à Echternach

Du 16 novembre au 22 mars, le Centre de Documentation est ouvert le samedi et le dimanche de 14 à 17h tout comme pendant les vacances de Noël tous les jours de 14 à 17 h. L'entrée est libre.

Musée Tudor Rosport

Ce musée interactif qui a comme sujet l'électricité est dédié à l'inventeur des accumulateurs de plomb, Henri Owen Tudor. Le musée est ouvert en novembre et en décembre, de mercredi à dimanche, entre 14 et 18h. L'entrée est libre pour enfants et jeunes jusqu'à 21 ans.

Mëllerdaller Souvenirs : X-Mas Package

L'ORT a eu l'idée de cadeau parfaite pour vous : une planchette pour le petit-déjeuner, un torchon et une tasse en style rusty, le tout dans le design de la région. Faites plaisir à ceux qui vous sont chers ou à vous-même en offrant cette petite corbeille composée de beaux souvenirs de la région. Visitez la boutique online :

<http://www.mullerthal.lu/fr/shop>

Pour d'autres informations sur la région, contactez:

Office Régional du Tourisme de la Région Mullerthal – Petite Suisse Luxembourgeoise.
Tél.: (+352) 72 04 57-1
info@mullerthal.lu
www.mullerthal.lu

300 Jeux en Stock
sur 2 000 m²

Jeutel

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

Kickers



Cigarettes
Jofémar



Flippers Stern



Baskets



Grues



Juke Box



Distributeur de PRINGLES



Fléchettes



Boxeurs



Kiddies-Rides Falgas



Billards Jeutel



Jeux de Palets



Babyfoot



il s'ouvre et va dehors

Bornes Internet Bornes Multimédia



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

VISION ZER

RISQUES
ACCIDENTS
MORTS



Sécurité
& santé
au travail

FORUM DE LA SÉCURITÉ ET DE LA SANTÉ AU TRAVAIL 2020

14^e 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

Organisateurs :



Partenaires :



Direction de la Santé

lalux
ASSURANCES

Save the date : **Lundi 10 février 2020**, de 10h00-17h00
à la Chambre de Commerce

35^e année n° 412
2019 n° 11

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 Koepf

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

L-1150 Luxembourg

Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26 48 35 10

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

Impression: Imprimerie Centrale

 Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :



Fit4

HOSPITALITY

Devenez le premier choix pour vos clients

Horesca vous invite à la Journée «Fit 4 Hospitality» qui vous permettra de découvrir aux stands de nos partenaires des produits et services qui peuvent accroître votre productivité en vous préparant aux défis de demain.

Le secteur HoReCa est en permanente mutation. Le marché change et évolue en permanence. L'Horesca désire créer ici un lieu d'échanges qui offre de multiples possibilités pour s'informer.



Parmi les thèmes à l'ordre du jour :
digitalisation, conseils juridiques, économie circulaire,...

Comment désigner un sous-gérant ?

Le gérant d'un débit de boissons peut désigner un sous-gérant qui sera habilité à vendre des boissons alcooliques en l'absence du gérant.

La demande de sous-gérance doit être introduite auprès du Service Cabaretage de l'Administration des douanes et accises.

Personnes concernées

La demande de sous-gérance doit être introduite par le gérant déclaré du débit de boisson. Tout citoyen de l'Union européenne (UE), résident au Luxembourg ou non, peut obtenir la sous-gérance d'un débit de boissons alcooliques.

Les ressortissants de pays tiers (non-membres de l'UE) doivent résider au Luxembourg depuis au moins 5 ans consécutifs.

Modalités pratiques

Demande de sous-gérance

Le gérant/débitant doit remplir une demande de sous-gérance et y faire légaliser sa signature en se présentant en personne, muni du formulaire de demande rempli et d'une pièce d'identité :

- soit auprès de l'administration communale ou d'un notaire, préalablement à l'envoi du dossier au Service Cabaretage de l'Administration des douanes et accises ;
- soit directement auprès du Service Cabaretage lors du dépôt du dossier.

Pièces à joindre au dossier

La demande doit être accompagnée des documents suivants :

- un extrait de casier judiciaire (concernant le sous-gérant à nommer) ;
- une copie de la carte d'identité étrangère (sous-gérant n'ayant pas la nationalité luxembourgeoise) ;
- un certificat de résidence quinquennale (ressortissants des pays non-membres de l'Union européenne).

Validité de l'autorisation

Une fois la sous-gérance accordée, le gérant recevra, sans frais, une attestation de sous-gérance à conserver en permanence sur le lieu d'exploitation. Le sous-gérant est alors habilité à vendre de l'alcool en l'absence du gérant.

(Source : Guichet.lu)



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



vosre garant de qualité depuis 1969
www.provence.lu



BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

— L'adresse des chefs —

