



**Fermeture jusqu'au 15.12**

Fonds de relance  
Participation aux coûts  
Chômage partiel

**Les mesures pour aider  
nos entreprises**

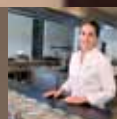
P4



**Guide Horesca**  
Un outil indispensable P18



**Dégustation**  
Vins du Beaujolais P24



**Dreamjobs**  
Caroline Esch P28



**Mémoire d'établissements**  
De Walsheim op der Gare P34

# FLOWEY®

## H Y G I E N E



## PRODUITS HYGIÈNE & DÉSINFECTION DÉVELOPPÉS ET FABRIQUÉS AU LUXEMBOURG



Disinfection



Food



Floortec



Multiple use



Sanitary



Biotech



Care



Tél.: +352 33 52 50

[www.flowey.com](http://www.flowey.com)

[Hygiene@flowey.com](mailto:Hygiene@flowey.com)

# Coup dur pour le secteur HORECA



François Koepf, secrétaire général

Nouveau « Lock down », hausse du SSM, et recul des marges, tels sont les grands défis du moment.

Notre secteur est confronté à une panoplie de problèmes qu'il n'a pas causés. Les difficultés de gestion et le recul de nos marges ne peuvent donc nous être attribués.

C'est le secteur Horeca qui doit porter la responsabilité pour quelques irréductibles qui ne respectent pas les gestes barrières et pour qui les recommandations de l'HORESCA au niveau du COVID-19 semblent être superflues, aussi bien du côté de la clientèle que des chefs d'entreprises. Ce sont ces comportements irresponsables et intolérables qui malgré nos mises en garde qui rappelaient à l'ordre, ont poussé le gouvernement à fermer notre secteur jusqu'au 15 décembre 2020, au moins.

C'est un coup dur pour nos restaurants et cafés, qui met beaucoup d'entre nous dans une situation désastreuse. Ce n'est pas uniquement ce «Lock-down» qui nous met le couteau à la gorge. Le télétravail a déjà bien nuit financièrement nos entreprises.

La cerise sur le gâteau est certainement l'augmentation du salaire social minimum décidée par le gouvernement et qui entrera en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2021.

Ceci est inadmissible en temps de crise, même si le secteur se voit attribuer une prime de 500€ par salarié tombant sous le champ d'application du mécanisme SSM. L'Horesca ne s'est jamais opposée à une augmentation structurée des salaires dans notre secteur, mais les augmen-

tations salariales des dernières années ne sont plus en relation avec la productivité et la situation économique des entreprises. Nous serons confrontés à une concurrence internationale et perdrons donc en attractivité. Depuis des années nos marges sont grignotées petit à petit par les décisions et réglementations gouvernementales nationales et européennes.

**Un point très important est celui des aides étatiques qui soutiennent notre secteur afin de surmonter cette crise.**

La nouvelle « aide des coûts non couverts » sur le point d'être votée, sera mise en place sous peu, (valable à partir de 11-2020). Cette aide a été élaborée en étroite collaboration avec l'Horesca et le Ministère de l'Economie, Direction générale des Classes Moyennes. Cette mesure prend en compte tous les frais et charges des entreprises et en cas de fermeture ordonnée (condition: perte du chida de -40%), on a droit à un taux de 90%, (compte charges d'exploitation 6). En cas de non-fermeture des entreprises cette aide prend 75% des frais en charge.

L'aide du «Fonds de relance et de solidarité» est prolongée de 4 mois jusqu'en mars 2020. Le **chômage partiel** est quant à lui prolongé

jusqu'en mars 2021 sous les aspects actuels et jusqu'en juin 2021 avec de nouvelles restrictions pour notre secteur.

Nous avons demandé via l'UEL un moratoire pour les charges sociales et arriérés à payer avec un plan d'apurement prenant en compte la situation économique réelle des entreprises.

Nous avons néanmoins une lueur d'espoir de voir les tests rapides et un vaccin arriver au début de l'année prochaine.

Je sais que cette année est l'année la plus difficile que notre secteur a traversé depuis la deuxième guerre mondiale.

L'Horesca a tout mis en œuvre pour défendre les intérêts de ses membres. C'est grâce à une excellente collaboration avec le gouvernement auquel nous avons su expliquer nos problèmes que nous avons pu obtenir des aides étatiques au profit de nos entreprises.

Nous remercions vivement Monsieur le Ministre Lex Delles pour son engagement en faveur de notre secteur. Il défend avec acharnement nos doléances auprès du conseil des Ministres.

Au cours du mois de janvier-février vous allez recevoir la cotisation annuelle. Afin de pouvoir poursuivre nos efforts et notre travail nous comptons sur vous pour nous soutenir.

## Fonds de relance - Participation aux coûts - Chômage partiel

# Les mesures pour aider nos entreprises

### 1° AIDE DE RELANCE

	<b>ENTREPRISES VISÉES</b>	Tourisme, événementiel, HORECA, culture, divertissement NOUVEAU : PME dans le commerce de détail NOUVEAU : gestionnaires d'organismes de formation professionnelle
	<b>CONDITION D'ÉLIGIBILITÉ</b>	Perte chiffre d'affaires de minimum 25 %
	<b>MONTANT DE L'AIDE</b>	Par salarié et indépendant actif : 1.250 € / mois Par salarié qui se trouve au chômage partiel complet : 250 € / mois
	<b>DURÉE</b>	Mois de décembre 2020 à mars 2021 (4 mois)

### 1° AIDE DE RELANCE > Exemple

<b>CHIFFRE D'AFFAIRES DU MOIS EN 2020</b>  200.000 €	<b>CHIFFRE D'AFFAIRES DU MÊME MOIS EN 2019</b>  300.000 €	<b>PERTE CHIFFRE D'AFFAIRES EN %</b>  33,33 %	<b>NOMBRE DE SALARIÉS</b>  30
<b>SALARIÉS ET INDÉPENDANTS EN ACTIVITÉ (EN ETP)</b>  25	<b>SALARIÉS AU CHÔMAGE PARTIEL (EN ETP)</b>  5	<b>TAILLE DE L'ENTREPRISE</b>  PETITE ENTREPRISE	<b>DOSSIER ÉLIGIBLE ?</b>  <b>OUI</b>
<b>AIDE SALARIÉS ET INDÉPENDANTS EN ACTIVITÉ (25 X 1.250 €)</b>  31.250 €	<b>AIDE SALARIÉS AU CHÔMAGE PARTIEL (5 X 250 €)</b>  1.250 €	<b>TOTAL AIDE</b>  32.500 €	

A l'occasion d'une conférence de presse, les ministres Delles, Fayot et Tanson ont annoncé une série de mesures destinées à mieux soutenir le secteur Horeca.

Ces aides sont décrites sur les tableaux sur ces deux pages. En cas de fermeture des entreprises, les aides seront étoffées. Nous vous conseillons dans ce cas de consulter notre site Internet et notre page Facebook.

#### Fonds de relance

Avant l'annonce du «lockdown» de notre secteur, Lex Delles a présenté un projet de loi qui prévoit la prolongation de l'aide de relance dans le cadre du "Fonds de relance et de solidarité pour entreprises" en faveur des secteurs du tourisme. Cette aide (pas encore votée lors du bouclage de ce magazine) prend la forme de subventions en capital mensuelles et s'étend sur une période de quatre mois allant de décembre 2020 à mars 2021. Elle est liée à la condition que l'entreprise ait subi une perte du chiffre d'affaires mensuel d'au moins 25% et est calculée sur base du nombre de salariés et de travailleurs indépendants de l'entreprise.

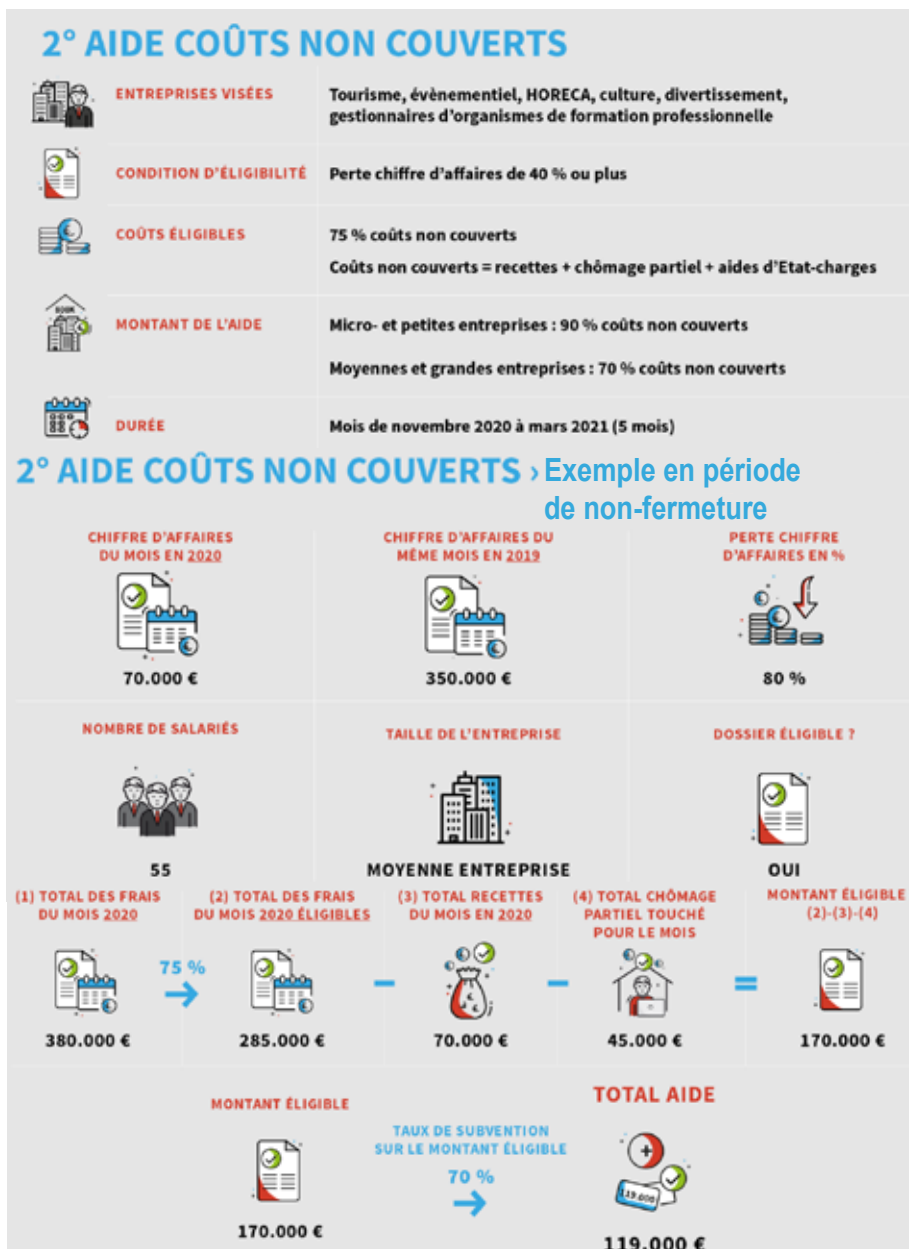
Le montant de la subvention s'élève à 1 250 euros par travailleur indépendant et par salarié en activité au cours du mois pour lequel l'aide est sollicitée respectivement à 250 euros par salarié au chômage partiel complet au cours du mois pour lequel l'aide est sollicitée.

## Contribution aux coûts

Parallèlement, le ministre des Classes moyennes a aussi élaboré un projet de loi visant à créer une aide sous forme de contribution aux coûts pour les entreprises dont les activités sont gravement impactées par la pandémie du COVID-19. Cette aide sera allouée sous forme de subventions en capital mensuelles calculées sur base des coûts non couverts aux entreprises qui, au cours de tout ou d'une partie de la période se situant entre le 1<sup>er</sup> novembre 2020 et le 30 mars 2021, auront subi une perte du chiffre d'affaires mensuel d'au moins 40% par rapport au mois correspondant de l'année 2019. Le montant de l'aide ne peut pas dépasser 20 000 euros par mois pour une microentreprise (moins de 10 salariés), 100 000 euros par mois pour une petite entreprise (moins de 50 salariés) et 200 000 euros par mois pour une moyenne et grande entreprise.

Les entreprises qui rempliraient à la fois les critères d'éligibilité pour l'aide de relance et les critères d'éligibilité pour la contribution aux coûts non couverts devront opter pour l'instrument qui est le plus adapté à leur situation.

Restez-informés en consultant notre site [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu) et en vous abonnant à notre page Facebook « Horesca Luxembourg ».



## Fermeture jusqu'au 15 décembre

Le Gouvernement a annoncé la fermeture des restaurants et cafés jusqu'au 15 décembre. Comme chez nos voisins, les établissements pourront proposer la vente à emporter (take-away) et livrer des plats. En ce qui concerne les hôtels, ils devront selon nos informations effectuer le service des mets et boissons en chambre (ou à emporter).

## Hausse de l'aide aux coûts non couverts

A l'heure où nous bouclons ce magazine les détails ne sont pas encore connus. Mais l'aide aux coûts fixes devrait être augmentée. Selon les dires du Premier ministre Xavier Bettel, la totalité des coûts non-couverts serait éligible et non plus 75% comme le décrit le tableau ci-dessus qui est applicable en période d'ouverture; la condition d'une chute du chiffre d'affaires de -40% devrait rester maintenue.

# Modalités d'application du régime de chômage partiel pour le premier semestre 2021



Le Comité de conjoncture s'est réuni en date du 19 novembre 2020 et a annoncé des modifications se rapportant aux modalités d'application du régime de chômage partiel pour le premier semestre 2021. Dan Kersch, Vice-Premier ministre, ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Économie sociale et solidaire et Franz Fayot, ministre de l'Économie (photo) ont présenté les modifications.

Le premier changement majeur porte sur la base sur laquelle les indemnités de chômage partiel seront calculées. Alors que celles-ci étaient jusqu'à présents évaluées sur base d'emplois temps-plein (ETP), les indemnités à verser se baseront à partir du 1er janvier 2021 et jusqu'au 30 juin 2021 sur le nombre d'heures effectivement chômées par les salariés concernés.

Pour le reste, les modalités d'application pour les 6 premiers mois de 2021 sont définies en deux périodes distinctes de 3 mois en partant de l'hypothèse que la situation sanitaire s'améliore d'ici le 1er avril 2021. On distingue plusieurs cas de figure selon qu'il s'agisse d'une entreprise provenant de l'industrie ou d'un secteur considéré comme vulnérable (Horeca, tourisme et événementiel) et selon que l'entreprise souhaite procéder ou non à des licenciements:

## 1. Conditions d'accès applicables du 1<sup>er</sup> janvier au 31 mars 2021

Les entreprises des secteurs vulnérables Horeca, tourisme et secteur événementiel pourront bénéficier d'un accès accéléré au chômage partiel de source structurelle, sans limitation du nombre de salariés qui y ont droit. En cas de besoin avéré, ces entreprises pourront recourir à des licenciements économiques dans la limite maximale de 25% de leurs salariés calculée sur l'effectif au 30 juin 2020 et ce jusqu'au 31 mars 2021;

Les entreprises licenciant plus de 25% de leur effectif ne peuvent le faire qu'à condition que ces entreprises fournissent un plan de redressement pour les petites entreprises de moins de 15 personnes, respectivement sous forme d'un plan de maintien dans l'emploi pour les entreprises occupant plus de 15 salariés.

## 2. Conditions d'accès applicable du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin 2021

Les entreprises des secteurs vulnérables Horeca, tourisme et secteur événementiel pourront bénéficier d'un accès accéléré au chômage partiel de source structurelle dans la limite maximale de 50% du total des heures de travail mensuelles normales de l'entreprise, à condition de ne pas procéder à des licenciements pour des raisons non inhérentes à la personne. Les heures de travail normales ne pourront pas excéder 40 heures par semaine et par salarié.

En cas d'aggravation de la situation sanitaire ces modalités pourront, à tout moment, être adaptées en conséquence.

**Il y a lieu de rappeler que pour le mois de janvier 2021, les demandes pour bénéficier du régime de chômage partiel doivent être introduites exclusivement via MyGuichet.lu entre le 1<sup>er</sup> et le 12 décembre 2020 inclus.**

## Informations sur les demandes de chômage partiel pour le mois de novembre 2020

Pour rappel : en raison du renforcement des mesures sanitaires, une procédure exceptionnelle a été mise en place pour les entreprises qui n'avaient pas introduit de demande de chômage partiel pour le mois de novembre dans les délais et qui considéraient néanmoins qu'elles auraient besoin d'y recourir. Suite à cela, 1.425 demandes supplémentaires correspondant à 7.667 salariés ont été introduites en l'espace de 8 jours, dont 30% relèvent des secteurs dits «vulnérables» tels que l'Horeca, le tourisme et l'événementiel, et 2,3% de l'industrie. 81,8% de ces de-

mandes supplémentaires ont été acceptées par le Comité (soit 1.167 demandes). Ces demandes sont venues s'ajouter au 2.793 demandes, correspondant à 22.075 salariés (calcul en ETP / emplois temps-plein), qui avaient été introduites dans les délais normaux, dont 96% avaient déjà reçu un avis favorable. Parmi les demandes déjà traitées, 45,7% émanaient des secteurs considérés comme particulièrement vulnérables, tandis que 4,7% provenaient d'entreprises industrielles et 49,6% des autres secteurs.

# leo



Toute l'énergie nécessaire pour faire tourner petits cafés et grands hôtels

Leo, fournisseur d'énergie de la capitale  
Serviceline 8006-4848 • [www.leoenergy.lu](http://www.leoenergy.lu)

luxembourg energy office  
enovos group

leo



# 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 grillées. La bouche se présente en puissance et volupté, symphonie de fruits rouges sur un goût de terroir très présent, des tanins puissants, denses, avec une certaine finesse. Excellent équilibre entre les tanins et l'acidité.



Vins Fins

Spiritueux

Soft drinks

Alimentation

Bières

Idées Cadeaux

" Votre spécialiste en vins du Portugal "

Bexeb, SA | Négociant Importateur Distributeur

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



# 2020

CRÉER DES  
ENDROITS  
MÉMORABLES

NOUVEAU  
CATALOGUE  
DEMANDEZ-LE  
SATEL@PT.LU | +352 95 04 28

WWW.SATELLIET.NET  
indoor | outdoor | furniture



Gault&Millau

## L'Horesca est « Personnalité de l'Année »



Pour notre rôle prépondérant dans la réouverture de l'Horeca, la rédaction du Gault&Millau a tenu à rendre hommage à tous les membres de notre fédération. L'HORESCA s'est ainsi vue décerner le tout premier titre de « Personnalité de l'Année » remis à une personne morale.

C'est au Royal que les responsables de Gault&Millau ont présenté les résultats de l'édition 2021 du Guide « A Taste of Luxembourg ». Cette année, pour couronner son travail du végétal, René Mathieu, chef du restaurant « La Distillerie » à Bourglinster a été récompensé du titre de Chef de l'Année 2021.

Ensuite, pour leur rôle prépondérant dans la réouverture de l'Horeca, la rédaction du guide a tenu à rendre hommage à tous les membres de la fédération HORESCA.

Enfin, grâce au travail de ses chroniqueurs qui ont mis les bouchées doubles (au propre comme au figuré) cette année encore, Gault&Millau référence pas moins de 18 nouvelles adresses. Le site internet est accessible via l'adresse [www.gaultmillau.lu](http://www.gaultmillau.lu) et reprend 136 restaurants, Pop, Bars et Chocolatiers luxembourgeois sélectionnés.



### Les lauréats sont:

René Mathieu (La Distillerie) Chef de l'année HORESCA, « Personnalité de l'Année »  
 Bazaar, Bar de l'Année  
 Bellamy, Pop of the Year  
 Carole Lesquer (La Villa) Pâtissière de l'année  
 Nathalie Pham (Two6Two) Hôtesse de l'année  
 Ryodo Kajiwara (Ryodo) Nouveauté de l'année  
 Renato Favaro (Còmo) Méditerranéen de l'année  
 Louis Linster (Léa Linster) Jeune Chef de l'année  
 Nathan Roellinger (Maison Lefèvre) Sommelier de l'année

## Extension des terrasses



Une délégation de l'Horesca s'est rendue il y a quelques jours à la mairie de Luxembourg pour discuter sur les difficultés des entreprises de notre secteur, sachant que les mesures décidées dans la capitale sont souvent prises en compte par les autres communes du pays.

Alain Rix, Romain Weber, Claude Ries et Dave Giannandrea ont été reçus par la bourgmestre Lydie Polver et par l'échevin Serge Wilmes.

Le point principal à l'ordre du jour était l'extension des terrasses et la possibilité de fermer partiellement sa terrasse pour la chauffer plus efficacement.

Les élus politiques ont compris nos doléances et se sont dits ouverts à une extension des terrasses surtout maintenant où le marché de Noël doit être annulé à cause des restrictions sanitaires.

Globalement les terrasses pourront être fermées sur trois côtés (gauche, droite et en-haut) mais devront rester ouvertes sur le devant. Aucune taxe ne sera exigée pour ces démarches.

La Ville de Luxembourg désire aussi soutenir les commerces pop up à l'image du deuxième Vis-à-vis dans la Grand-rue.

## Hiro Kitchen & Bar

27, Allée Saint-Christophe  
 L-5612 Mondorf-les-Bains  
 Tél. : 26 67 04 98  
<https://hirosushi.lu>



Un nouveau restaurant asiatique vient d'ouvrir à Mondorf-les-Bains : Le Hiro Kitchen & Bar qui est spécialisé dans les sushis japonais.

Ainsi, à la carte on trouve les rolls de maintes façons différentes. Le *Double Crunch* est frit à l'extérieur, le *Volcano* (épicé) allie le thon, le crabe, les Saint-Jacques et l'avocat et le *Rainbow* contient des tempura de saumon, de la mangue et de l'avocat.

Ceci n'est qu'une petite sélection. Si vous ne savez quelle préparation choisir, vous pourrez opter pour un des quatre différents combos. Sur les réseaux sociaux vous trouverez de nombreuses photos des plats

En semaine à midi, la maison propose une formule lunch avec entrée. Il y a la version végétarienne à 15 euros, la version classique à 18 euros et la fusion à 19 euros.

Fermé le lundi.



## Hôtel-restaurant Suma

49 Route de Stadtbredimus  
 L-5570 Remich  
 Tél. : 26 66 01 03  
[www.suma.lu](http://www.suma.lu)



Suma en espagnol signifie somme et en venant ici, les responsables proposent une somme de choses qui font qu'un repas devient une expérience. D'inspiration péruvienne, la cuisine combine aussi des spécialités italiennes ce qui s'explique par les origines de la chef de cuisine qui est péruvienne mais avec des origines siciliennes. A la carte on trouve bien entendu le plat national de son pays le Ceviche mais qui ici peut aussi être commandé flambé c'est-à-dire chaud. Les amateurs de bœuf pourront opter pour un Lomo saltado préparé au Pisco.

En ce qui concerne les spécialités italiennes, on mise beaucoup sur les pâtes fraîches qui sont faites maison avec 75% de semoule ce qui les rend plus digestes. Le site Internet qui lors de notre passage était encore en phase de mise au point prévoit de les énumérer toutes et de les combiner avec une sauce au choix du client pour permettre une vente à emporter.

L'hôtel-restaurant est situé dans la région viticole du Luxembourg avec une terrasse qui offre une vue imprenable sur la Moselle. En salle les clients sont accueillis par Sandra que de nombreux clients connaissent du temps où elle était au « Mad about Peru ». Grand choix en cocktails avec une bonne gamme de sirops faits maison et un Pisco Sour qui fait fureur.

Côté hôtel signalons que la maison dispose de 8 chambres. Elles sont confortables, modernes et avec une atmosphère agréable, elles permettent de se sentir comme chez soi. Les chambres disposent toutes d'une salle de douche, télévision satellite, d'un coffre-fort, d'un sèche-cheveux et d'une machine à café. Toutes disposent d'un balcon privé avec vue sur la Moselle ou le jardin.

Le restaurant est ouvert de mercredi à dimanche de 12h00 à 14h00 et de 18 h 00 à 22h00.



**Rentokil**

The Experts in Pest Control

Lumnia: plus d'efficacité pour  
moins d'énergie

La nouvelle génération de désinsectiseurs avec LED.

Contactez votre expert en lutte contre les mouches.

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

8002 4006



D'expert à expert

LARGE SCALE TESTING

ENSEMBLE

**VOS EMPLOYÉS SONT RÉGULIÈREMENT INVITÉS  
ENCOURAGEONS-LES ENSEMBLE À SE FAIRE DÉPISTER**



**NOUS  
FAISONS TOUS PARTIE  
DE LA SOLUTION**



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

Direction de la santé

[www.covid19.lu](http://www.covid19.lu)

## Honoloa

**Restaurant hawaïen**  
**14, rue de Bonnevoie**  
**L-1260 Luxembourg**  
**Tél. : 621 200 023**  
**www.honoloa.lu**

Honoloa, c'est l'histoire de 3 amis, d'origines et d'horizons différents, qui aiment voyager pour découvrir le monde et sa cuisine. Arrivés à Hawaï, ils sont subjugués par des coutumes culinaires riches en symboles mais surtout en enseignements. Ils y ont été marqués par la façon de manger des Hawaïens et surtout par la manière dont ces derniers évoquent le Poke (prononcer Po-ké), un plat à base de poisson mariné représentant parfaitement la gastronomie de l'archipel.

Revenus de cette fabuleuse exploration gustative et contemplative ils lancent leur projet de restauration. Un premier restaurant Honoloa ouvre ses portes au centre de la capitale à la fin de l'année 2018.

Le succès est au rendez-vous et depuis peu on trouve un deuxième établissement dans le quartier gare de Luxembourg.



Comme au centre-ville, les clients y trouvent un choix intéressant en Poke-bowls. Par exemple un thon gingembre sur chou rouge et avocat ou un saumon coco-citron vert.

Quelques nouveautés dans ce deuxième restaurant : On trouve de Poke Plancha avec du saumon, du poisson blanc ou du tofu saisis à la poêle. Servis sur du riz tiède, les Poke peuvent être accompagnés de salade d'algues wakame ou de fèves de soja. Pour les végétariens, il est possible de commander un Poke au Tofu. Tous les plats sont proposés en take away et les livraisons sont assurées par wedely. L'établissement est fermé samedi et dimanche.

## Lokaal

**29 bd Grande-Duchesse Charlotte**  
**L-1331 Luxembourg**  
**Tél. : 621 517 255**  
**www.lokaal.lu**

Installé juste à côté de l'espace coworking «The Office», Lokaal propose un concept gourmand et simple bien ficelé, qui met à l'honneur des produits locaux, saisonniers, équitables et bio pour des formules déjeuner et des brunchs à emporter. L'objectif est de proposer des produits de qualité nutritifs, frais et variés en partie aussi vegan.

En entrant on arrive à un comptoir avec une vitrine où sont proposés des sandwiches et autres salades. Un grand tableau affiche les suggestions du jour. Lors de notre passage on

pouvait par exemple opter pour la soupe du moment, des Kniddelen avec sauce au choix (classique aux lardons ou sinon curry, bolognese,...) ou un Bowl : poke, vegan ou poulet.

Et côté boissons, on trouvera des smoothies, cafés, jus etc.

Pour déguster ces plats on a le choix entre divers espaces qui allient fauteuils confortables avec design industriel: une ambiance loft.

Enfin un espace épicerie fine propose des produits à la vente avec entre autres des pâtisseries, vins, spiritueux et aussi cosmétiques.

Les plats sont préparés au jour le jour et se prêtent parfaitement à une vente à emporter. Un petit parking devant la porte permet un accès facile. Le weekend un take-away brunch est proposé à 25 euros par personnes.

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



## Un nouveau salon pour la Bouneweeger Stuff



Plus de piste de quilles à la Bouneweeger Stuff mais à la place un nouveau salon qui invite à la détente

En cette période difficile les responsables ont créé un nouvel espace vintage avec un nouveau sol et des meubles qui vous donnent l'impression d'être chez mamie.

Rappelons que la Bouneweeger Stuff a adhéré à la charte de qualité « Wellkomm » de l'Horesca et s'engage par ce biais à garantir un service de qualité.

Située, comme son nom l'indique, dans le quartier de Bonnevoie, la Bouneweeger Stuff a déjà derrière elle une longue histoire de rencontres : les habitants du quartier se retrouvaient là pour un verre de bière, de vin, et échangeaient les derniers ragots.

La « Bouneweeger Stuff » d'aujourd'hui est plus que le café du coin : elle est un espace libre, où chacun peut se sentir chez soi. Le cadre rompt avec les codes. Chaises et tables d'écoles dans la partie bistrot, nous renvoient à notre période d'écoliers. Tout comme le grand tableau noir qui sert de pancarte pour les boissons. Un grand choix de bières est proposé, ainsi que des vins, des boissons non-alcoolisées et une petite restauration (en-cas) à base de produits biologiques issus de l'agriculture de la Grande Région. Il s'agit d'un bistrot où le lecteur trouvera les principaux quotidiens ainsi que des livres. Les familles s'y sentiront aussi à l'aise et pourront profiter des jeux de société de ce local.

**Bouneweeger Stuff**  
1, rue du Cimetière  
L-1338 Luxembourg  
Tél. : 26 19 05 50



  
**BELVEDERE**  
HERITAGE 176

DRINK RESPONSIBLY

Belvedere  
Heritage 176

is quite simply a taste of vodka's past. Rich, full-bodied and complex, with notes of honey, walnut and allspice, Heritage 176 is best savored over ice with a twist of lemon.



HERO DRINK  
Heritage Rocks



60ML | BELVEDERE HERITAGE 176

POUR  
ROCKS  
LEMON TWIST



Exclusively imported by

**WENGLER**  
1897  
CHÂTEAUX • D@MAINES

Caves Wengler S.A. 2 rue Neuve, L-6581 Rosport  

## Passage de relais au Restaurant les Roses



Truite de l'Our



François Jagut



Homard de Bretagne

Après plus de vingt ans au restaurant « Les Roses », Alain Pierron a passé le relais à son second François Jagut qui été chef de partie puis second pendant près de 15 ans. Il s'agit d'un changement dans la continuité.

Les habitués du restaurant connaissent déjà François mais il est temps de mettre davantage en lumière ce breton dont la cuisine contemporaine trouve son inspiration au fil des saisons.

La cuisine, il est tombé dedans quand il était petit, notamment grâce à sa grand-mère.

Après une formation en école hôtelière, ce sont ses stages dans de grandes maisons étoilées qui lui permettront d'acquérir une solide expérience. On retiendra notamment le Château de Locguénolé, haut lieu de la gourmandise bretonne, et la Chaîne d'Or, restaurant gastronomique en Normandie.

Sa rencontre avec Olivier Roellinger et son travail auprès de Marc Veyrat, deux grands chefs étoilés français, l'ont largement inspiré.

Et c'est le 1<sup>er</sup> mars 2005 qu'il s'installe pour la première fois au piano du restaurant « Les Roses ». Il n'en bougera plus !

Le nouveau chef a choisi, Loïck Martinez, jeune cuisinier de 23 ans, à la passion débordante, pour le soutenir et devenir son second.

Côté cuisine, François Jagut associe avec bonheur les produits de la mer aux fleurons luxembourgeois.

On dégustera ainsi du Caviar Mailian-Maillov sur un Cannelloni de Truite de l'Our et de Chèvre Frais. Sa dégustation dépasse la simple expérience gustative. Ses grains sont lumineux et brillants de couleur gris clair, ambrés. Intensément iodé, il libère des saveurs de fruits secs et de noix à la rétro-olfaction.

On poursuit avec le Homard de Bretagne juste cuit, accompagné de racines travaillées en Pickles, d'une Tuile de Corail, le tout relevé par un Ketchup de Tamarin.

La Saint-Jacques garde toute sa place sur la carte et devient même le Plat Signature du Chef. Il lui apporte une touche automnale lorsqu'il l'accompagne de butternut confit mais aussi contemporaine avec ce sorbet au jus de carottes fermentées. Une technique ancestrale grâce à laquelle on obtient quelque chose de totalement nouveau qui décuple les saveurs. Des arômes inattendus, des textures, une palette gustative inédite !

François Jagut saura aussi surprendre avec les desserts : Par exemple un Tube de Chocolat fourré d'une Ganache Mûre, recouvert d'une Crème de Vanille de Madagascar accompagné d'une Glace aux Cèpes. Une association à la fois surprenante et délicate.

Parmi les suggestions, notre cœur balancera entre tous ces mets savoureux. Il nous faudra ainsi choisir... ou pas... entre le Homard, le Foie Gras ou encore le Boeuf Wagyu.

Sans oublier le fameux Dîner des Gourmets, chaque jeudi, dimanche et lundi soir : 3 plats du Chef, 2 verres de vin, eau et café inclus pour 58 €. Indétrônable !

Toute l'équipe des Roses vous accueille du jeudi au lundi de 18h30 à 22h30.

Un menu unique vous est également proposé le dimanche au déjeuner.

[www.casino2000.lu](http://www.casino2000.lu)



Saint-Jacques



Tube de Chocolat



**PROSYST**  
COMPUTERS & SOFTWARE

RESTAURANT | GASTRONOMIE | BAR

N°1  
DES CAISSES  
ENREGISTREUSES  
AU LUXEMBOURG



**Worldline** | **SIX** Payment Services

## NOUVELLE INTÉGRATION !

La solution de paiement de Worldline/SIX Payment Services, leader luxembourgeois et européen en matière de paiements électroniques, vient d'être intégrée au système Prosyst.

Plus besoin de saisir le montant, le terminal peut être directement relié à votre système actuel pour plus de rapidité, de commodité et de sécurité.



**VOTRE MENU  
SUR QR CODE**



Offrez à vos clients un accès immédiat à votre carte depuis leur smartphone.



Une expérience client sécurisante et simple d'accès



Envoyez-nous votre menu



Modifiez votre menu en 1 seul clic

### Avantages de Worldline/SIX Payment Services

Produits et services fiables, sécurisés et parfaitement adaptés aux besoins de l'Horesca

Haut niveau de qualité de service grâce à une équipe locale multilingue

Excellent rapport qualité/prix

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

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

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

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

46 03 11



# VIGNUM

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

## Un nouveau goût pour Lët'z Chips !

La première gamme de chips à base de pommes de terre 100% luxembourgeoises vient d'étoffer son offre avec le nouveau goût : sel et 3 poivres

Rappelons qu'il s'agit ici de fruit de la collaboration entre le producteur Marc Nicolay et La Provençale.

Après les chips au sel de Guérande et celles au paprika, les clients peuvent donc déguster des chips au sel et 3 poivres et ce depuis le 29 novembre, date du lancement.

Croustillantes et avec peau elles sont issues de pommes de terre labellisées «Produit du Terroir» produites au Luxembourg par Marc Nicolay.

Il s'agit de la variété «Verdi» idéale pour la fabrication de chips.

La cuisson est réalisée au chaudron (Kettle cooked). Une cuisson lente à moins de 170°C qui permet d'obtenir plus de goût et plus de croquant. Cette méthode de cuisson diffère d'une production classique en ligne, car elle s'opère à des températures plus basses, empêchant ainsi la formation d'acrylamide, dangereuse pour la santé.



## Le confinement a dégradé le bien-être des résidents

Les conséquences sanitaires et économiques de la pandémie de COVID-19 sont criantes. Le confinement a engendré la diminution du revenu d'un résident sur six et a eu un effet négatif sur la santé physique d'une personne sur six. Cette crise a également des répercussions psychologiques sur la population du fait de la raréfaction des relations sociales (amicales ou familiales). Un résident sur cinq s'est senti seul plus que d'habitude et le tiers a éprouvé un sentiment d'inquiétude. Tous ces constats ont été analysés par le Stateg dans le rapport PIBien-être 2020 qui note par ailleurs que la corrélation entre bien-être et PIB est faible.



## Les travaux du futur hôtel Suneo Park ont démarré

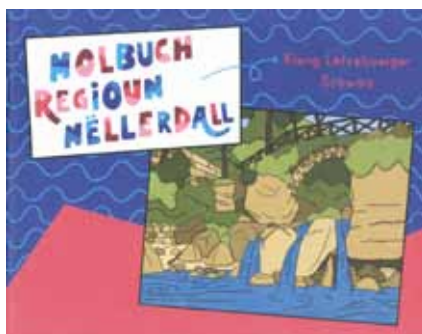


Après des coupes d'arbres, le chantier du Suneo Park, vaste projet touristique, a débuté avec le terrassement. Objectif: réaliser d'ici l'hiver les fondations. Comme on pouvait le lire dans «l'essentiel», le gros œuvre du bâtiment devait selon le bourgmestre Henri Rinnen être terminé dans un an, alors que le chantier du parc devrait, en principe, prendre trois ans. Un village de vacances, un complexe hôtelier, des restaurants et des activités centrées sur l'eau et la nature doivent voir le jour sur un vaste terrain de 20 hectares entre les deux lacs de Weiswampach et créer 50 emplois.

## Nouveau livre de coloriage au Mullerthal

L'Office de Tourisme de la Région Mullerthal – Petite Suisse Luxembourgeoise vient de sortir un livre de coloriage. Les 14 communes qui sont membres de l'Office Régional y sont représentées, chaque commune sur une double page.

Des petits jeux tout comme une suggestion de coloriage du motif complètent la page. Sur la page de droite se trouve un grand motif à colorier. Les illustrations furent réalisées par Lys Differding et une page fut créée par Jo Goergen. Ce livre convient aux enfants de 4 à 9 ans.



Il peut être commandé auprès de l'ORT. au prix de vente est de 4,50 €. [www.mullerthal.lu](http://www.mullerthal.lu)

## Un bon d'hébergement sur 11 a été utilisé

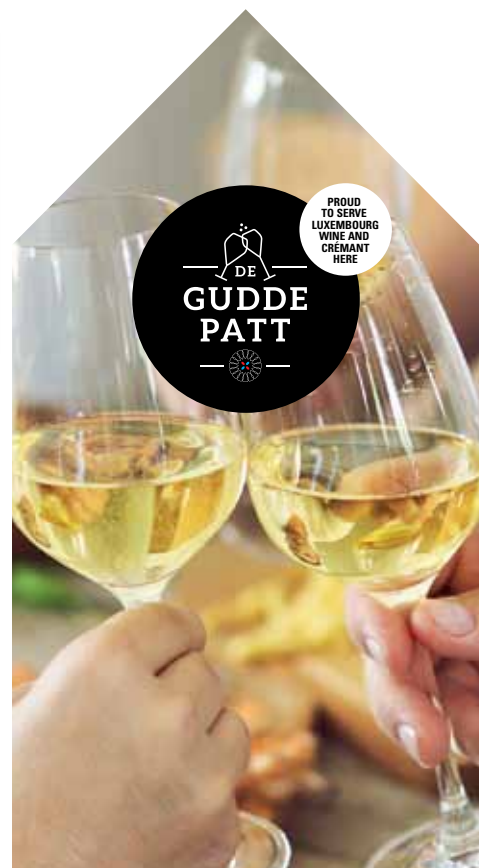
Sur les 730.096 bons d'hébergement qui ont été distribués au printemps, 67.518 ont été utilisés au 26 octobre. Soit environ 1 sur 11. C'est ce qui ressort d'une réponse parlementaire du Ministre du Tourisme, Lex Delles

Rappelons que ces bons étaient offerts aux résidents et aux travailleurs frontaliers pour servir au paiement d'une ou plusieurs nuitée(s) dans un établissement du pays, afin d'atténuer quelque peu les effets de la crise sanitaire sur les hôtels et gîtes. Ils sont valables jusqu'au 31 décembre. L'Horesca a demandé à prolonger cette date pour que les hôtels puissent en profiter jusqu'au printemps 2021.

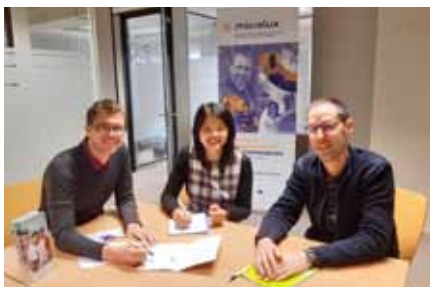


**FIER DE NOS VINS  
& CRÉMANTS ?  
PORTEZ LE LABEL !**

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



## Plus de micro-crédits pour les entreprises



*L'équipe de microlux que nous avons présenté dans notre édition de septembre*

Depuis le début de la crise du Covid-19, microlux, fidèle à sa mission d'inclusion sociale et économique, est resté solidaire avec les micro-entrepreneurs. Différentes mesures d'aides ont été mises en place tels que des moratoires sur les microcrédits, des suivis individuels et une baisse exceptionnelle du taux d'intérêt.

Les actionnaires de microlux, en particulier la banque BGL BNP Paribas, le groupe d'assurance Foyer et l'ONG ADA (Appui au Développement Autonome) ont décidé de renforcer ses capacités financières à hauteur de 233.000€. Par ailleurs, la direction des Classes Moyennes du Ministère de l'Economie et la Chambre de Commerce ont également rejoint les efforts déployés par les actionnaires en augmentant leur subvention annuelle.

Rappelons que microlux une entreprise sociale à but non lucratif ayant pour mission l'inclusion sociale et économique des personnes qui n'ont pas accès au crédit bancaire traditionnel. Son activité principale consiste à accompagner et financer, sous forme de microcrédits, les porteurs de projet qui souhaitent créer ou développer une entreprise.

Depuis sa création, microlux a octroyé près de 130 microcrédits permettant la création de 85 entreprises et de 130 emplois., notamment dans la restauration et l'hébergement.

# Le Guide Horesca reste un outil indispensable

Chaque établissement a reçu un exemplaire du Guide 2021, il y a quelques jours. Cet ouvrage a vocation à aider les personnes qui désirent ouvrir un commerce dans le secteur de l'hôtellerie-restauration et donne des réponses pratiques aux exploitants d'un établissement. Au sujet de la crise sanitaire il retrace les moments importants et explique où trouver les nouvelles informations actualisées à la situation.

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.



*Une version pdf peut être téléchargée sur notre site [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)*

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.

# ENTREPRENEURS FAITES DÉCOLLER VOTRE BUSINESS



+ iPad 10.2  
WIFI INCLUS

**39,89€** HT  
/mois  
pdt 6 mois

au lieu de ~~84,89€~~ HT



**TANGO FIBRE BIZZ XL**  
1GBIT/S



**FRITZBOX 7530**  
INCLUSE



**TANGO FIX4BIZZ**

Centrale téléphonique complète dans le cloud.



**PACK COMMUNICATION**  
500 MIN

tango))

( tango.lu )

Offre promotionnelle valable jusqu'au 04/01/21.  
Détails et informations sur tango.lu



## Économie circulaire dans la gastronomie

# Démontrez votre engagement pour la protection de l'environnement



**Soyez à la mode et participez à l'économie circulaire.**

**Plus jamais des commandes régulières d'emballages à usage unique.**

**Fidélisez votre clientèle.**

**Démontrez votre engagement pour la protection de l'environnement.**

**Diminuez vos déchets et ses coûts d'élimination.**

**Économisez votre temps précieux.**

**Profitez de la publicité gratuite.**

« Love food, hate waste », un des valeurs sous lesquelles l'ECOBX s'engage à réduire le gaspillage alimentaire au Luxembourg. Dans le monde, 1,3 milliard de tonnes de la production alimentaire périmement ou sont jetées (FAO). Dans l'UE, on parle de 90 millions de tonnes (180 kg/hab.). Au Luxembourg, on entame un montant d'environ de 68000 tonnes en 2015 selon une analyse sur le gaspillage alimentaire fait par le Ministère du Développement Durable et des Infrastructures.

À côté du gaspillage alimentaire, les déchets d'emballages posent aussi un énorme problème. De plus en plus de gens s'orientent vers des produits à emporter. Ainsi, dans notre société de gaspillage et de consommation excessive, des emballages à usage unique sont omniprésents. La production de ces emballages consomme d'énormes ressources et ceux-ci finissent dans la poubelle à peine utilisée. Ainsi ceux non recyclés correctement polluent notre environnement en finissant comme déchets dans l'incinération !

### La solution

En conséquence, la SuperDrecksKëscht® vient de lancer le projet pilot ECOBOX en collaboration avec le Ministère du Développement Durable et des Infrastructures et HORESCA Luxembourg. C'est le premier système de consigne à multiple usage conçu pour la gastronomie luxembourgeoise qui est destiné à éliminer le gaspillage alimentaire et de réduire l'usage des emballages en plastique à usage unique. Ce projet se base entièrement sur le principe de l'économie circulaire et le produit en soit aura même plus qu'un seul cycle de vie économique.

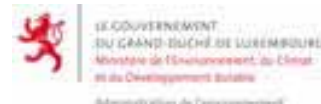
D'autant plus intéressant est le fait que ce système de consigne signifie une réduction des coûts en matière d'emballages pour les restaurateurs luxembourgeois.

Lors de la production d'emballages, la majorité de l'énergie est consommée à la fabrication. Même si l'ECOBX nécessite assez d'énergie lors de sa fabrication, celui-ci récupérera sur son empreinte

Potential de ressources



Une action par :



écologique déjà après ses premières réutilisations. De plus, à la fin de son cycle de vie l'ECOBX va redevenir dans la production inverse une matière première pour un autre produit, grâce à son potentiel de ressource très élevé.

### Choisir l'ECOBX c'est choisir l'environnement !

Ainsi, chaque personne optant pour l'ECOBX contribuera à éviter l'empreinte écologique des emballages à usage unique et soutient l'anti-gaspillage. Un projet pionnier en matière de durabilité pour la gastronomie !

### Questions?

Envoyez un message à [info@ecobox.lu](mailto:info@ecobox.lu)

# Hotelstars Union - ein erfolgreiches Beispiel einer europaweiten Bottom-Up Initiative feiert 10jähriges Jubiläum

Vor genau zehn Jahren wurde in Prag ein wichtiger Grundstein für einheitliche Hotelsterne in Europa gelegt: Die Hotelverbände aus Deutschland, den Niederlanden, Österreich, Schweden, der Schweiz, Tschechien und Ungarn gründeten die Hotelstars Union (HSU) unter der Schirmherrschaft von HOTREC – Hotels, Restaurants & Cafés in Europa. Das gemeinsame Produkt dieser Vereinigung ist ein harmonisierter Kriterienkatalog zur Hotelklassifizierung, um dem Gast und Hotelier mehr Transparenz und Sicherheit zu bieten. Luxemburg ist seit 3 Jahren Mitglied.



Neben den sieben Gründungsmitgliedern zählt die HSU heute auch Belgien, Dänemark, Estland, Griechenland, Lettland, Liechtenstein, Litauen, Luxemburg, Slowenien und Malta zu ihren Mitgliedern.

Die HSU ist ein sehr gutes Beispiel einer gelungenen ‚Bottom-Up‘-Initiative aus der Branche. Die breite Anwendung in ganz Europa bietet Gästen aus aller Welt einen klaren Vergleich des Übernachtungsangebotes in Europa. Wir zählen derzeit insgesamt 22.000 klassifizierte Hotels oder über 1,2 Millionen klassifizierte Zimmer in den Mitgliedsländern“.

Zu den 17 Vollmitgliedern kommen derzeit acht Länder mit Beobachterstatus: Aserbaidschan, Frankreich, Georgien, Irland, Italien, Polen, Slowakei und Spanien. Diese Länder haben kein Stimmrecht, können aber an den HSU-Sitzungen teilnehmen, um das System und seine Ziele kennenzulernen. Mit Frankreich, Italien und Spanien hat die HSU Partner an Bord, die eine bedeutende Rolle im Tourismus in Europa und weltweit spielen.

Aserbaidschan und Georgien sind Beispiele dafür, wie attraktiv das harmonisierte Klassifizierungssystem auch über die Grenzen der EU hinaus ist.

Auch die europäischen Institutionen haben die Bedeutung des HSU-Klassifizierungssystem für die Wettbewerbsfähigkeit und Entwicklung des europäischen Tourismus erkannt. In seiner „Entschließung vom 29. Oktober 2015 zu neuen Herausforderungen und Konzepten für die Förderung des Fremdenverkehrs in Europa“ fordert das Europäische Parlament die Kommission und die Mitgliedstaaten dazu auf, die Initiative der Hotelstars Union weiter zu fördern, um einen besseren Vergleich des Beherbergungsangebots in Europa zu ermöglichen und damit zu gemeinsamen Kriterien für die Dienstleistungsqualität beizutragen. Diese Unterstützung ist immens wichtig, da behördlich aufgesetzte europäische Einheitsnormen ihr Ziel klar verfehlen würden. Denn die Sternekategorien fußen auf der betrieblichen Praxis, das System punktet mit Objektivität

und Verlässlichkeit und bietet dem Gast und Hotelier Orientierung und hohe Qualität. Sie sind international vergleichbare Kriterien, die Erkennbarkeit und Reputation der Hotels stärken.

Gerade vor dem Hintergrund der vielen Buchungs- und Bewertungsplattformen ist es umso wichtiger, das HSU-Klassifizierungssystem europaweit auszudehnen. Die HSU stellt großen Online-Plattformen und Navigationssystemen die offiziellen Hotelsterne bereits zur Verfügung, um die Kommunikation der Betriebe zu stärken. Die Sensibilisierung gegenüber Buchungs- und Bewertungsplattformen, Navigationssystemen und anderen Datenanbietern wird auch in Zukunft ein wichtiger Teil der Arbeit sein, mit dem Ziel, die offiziellen Hotelsterne auf deren Plattformen zu kommunizieren.

„Unser oberstes Ziel auch für die kommenden zehn Jahre muss es sein, das HSU-System als die europäische Marke für eine transparente und verlässliche Hotelklassifizierung weiter zu stärken und zu forcieren. Denn die HSU untermauert nicht nur die Servicequalität der Tourismusdestination Europa. Sie stärkt vor allem unsere kleinen Familienbetriebe in ihrem internationalen Wettbewerb und Auftritt“, so Jens Zimmer Christensen abschließend.

*Nähere Information finden Sie auf [www.hotelstars.eu](http://www.hotelstars.eu).*

## Stabilisation des demandeurs d'emploi

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'établit à 17 971 au 31 octobre 2020.

Par rapport au mois de septembre 2020, cela constitue une hausse de 96 personnes (0.5%). Par contre, sur un an, le nombre de demandeurs d'emploi est toujours en hausse (+21.7%).

Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, s'établit à 6.3%, c'est-à-dire au même niveau que le mois précédent.

## Le burger peut être végétal, mais pas le lait, le beurre et le fromage

Le "burger végétarien" ne sera pas interdit en Europe. Le Parlement européen a voté ce 23 octobre pour que "les produits de substitution à la viande continuent à être étiquetés avec des termes tels que 'hamburgers', 'sauccisses' ou 'steaks'. Une majorité de députés a donc rejeté l'idée que cela pourrait être une pratique commerciale trompeuse pour le consommateur.



En revanche, les parlementaires ont voté de nouvelles restrictions sur les produits de remplacement du lait à base de plantes. Les appellations "substitut au beurre", "substitut de fromage" ou "yaourt" ne sont plus autorisées quand il s'agit de produits à base de soja, de colza ou de coco.



ZËNTER GENERATIOUNEN · FIR GENERATIOUNEN



SCHRÄINEREI **KNAF-BUCHLER**

L-6315 BEAUFORT · 3, rue des écoles · Fon (+352) 83 60 26 · [www.knaf-buchler.lu](http://www.knaf-buchler.lu)

# Sélection du Bocuse d'Or Europe



Après deux jours d'intense compétition et d'émotions, le Bocuse d'Or Europe 2020 s'est achevé avec la proclamation des 10 équipes européennes qui représenteront l'Europe à la Finale du Bocuse d'Or sur le Sirha, en mai 2021. Le grand vainqueur de cette sélection Europe est Christian André Pettersen. Il représentera la Norvège à Lyon en mai prochain, accompagné de Ronni Vexøe Mortensen (Danemark) qui finit second du concours, et de Sebastian Gibrand (Suède), qui se classe à la troisième place.

## Les 10 candidats européens qualifiés (dans l'ordre du classement)

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1 André Pettersen, <b>Norvège</b>        | 6 Davy Tissot, <b>France</b>         |
| 2 Ronni Vexøe Mortensen, <b>Danemark</b> | 7 Artur Kazaritski, <b>Estonie</b>   |
| 3 Sebastian Gibrand, <b>Suède</b>        | 8 Ale Mordasini, <b>Suisse</b>       |
| 4 Sigurður Laufdal, <b>Islande</b>       | 9 István Veres, <b>Hongrie</b>       |
| 5 Mikko Kaukonen, <b>Finlande</b>        | 10 Alessandro Bergamo, <b>Italie</b> |

## Bofferding consolide sa place dans la Grande Région

La Brasserie Nationale vient d'annoncer une prise de participation dans les Brasseries alsaciennes de l'Ill afin de consolider sa position non négligeable dans cette partie de la France. Situées entre Mulhouse et Colmar, dans la commune d'Ungersheim, les Brasseries de l'Ill rayonnent au cœur du Haut Rhin, dans le Bas Rhin et dans les Vosges. Leur dépôt de 3.000 m<sup>2</sup> abrite une large gamme de boissons et leur service de distribution est composé d'une flotte de six véhicules. Elles sont également propriétaires d'une Micro-Brasserie avec restauration ainsi que de la marque de bière Storky. Elles emploient au total 15 employés.



DEPUIS 1964

# CHAMPAGNE JACQUART

CHAMPAGNE JACQUART

VINTAGE 2009

CHAMPAGNE JACQUART  
à Reims France

750ml BLANC DE BLANCS 12,5% vol

**Le Cellier**  
FUNDATION & TENDANCE

34, Z.A.E.R. Op der Héli • L-9809 Hosingen  
Tél. 99 80 81 - 1 • Fax. 99 80 81 - 81  
lecellier@bheintz.lu  
www.boissonsheintz.lu

# Vins du Beaujolais

## L'équipe de dégustation



Sébastien Giromini  
Membre



Niels Toase  
Meilleur sommelier 2014



Thomas Clery  
Membre

En cette période si particulière et pour la première fois de son histoire, l'Association Luxembourgeoise des Sommeliers s'est réunie en collège restreint. Les responsables souhaitent, tout en respectant les mesures sanitaires nécessaires à la sécurité de toutes et tous, continuer à partager avec vous leur passion pour le vin et la sommellerie.

Et c'est par conviction qu'ils mettent à l'honneur une région trop méconnue: le Beaujolais. Rappelons que Georges Duboeuf, célèbre négociant en vin du Beaujolais s'est éteint le 4 janvier dernier. Rendons lui hommage car il aura permis au monde entier de connaître et de célébrer le vin primeur le troisième jeudi du mois de chaque novembre et de faire connaître cette région jusqu'alors délaissée.

Mais l'aventure du Gamay ne doit pas s'arrêter là, le Beaujolais, c'est au-delà de ce cépage rouge unique, dix crus exceptionnels, plus de 15.000 hectares de vigne, une diversité de terroirs et des vigneronns de talent.

### Domaine de Fa

#### Fleurie « La Roche Guillon » 2016



Limpide et minéral, la robe grenat clair présente un

disque clair aux reflets argentés. Le nez se caractérise par des notes d'évolution qui laissent penser à un millésime plus ancien. Expressif et élégant, on retrouve des notes sauvages de sous bois, de fruits noirs comme la mûre et la framboise sauvage. C'est un vin complexe aux notes épicées de poivre de Cayenne, de boîte à cigare ou encore de thé noir. En bouche, on retrouve la framboise mûre, les fruits des bois et quelques traits de zeste d'orange. Le fruit est croquant et les tanins soyeux. L'acidité présente apporte fraîcheur et équilibre à ce vin. L'élevage est parfaitement maîtrisé et le bois fondu. Un carafage n'est pas nécessaire et l'on pourra également apprécier ce vin sur l'évolution s'il est attendu en cave. Il pourra être servi avec pigeon snacké accompagné d'un carpaccio de cèpes poêlés. Bernard Massard 21,09€

### Château Thivin

#### Côtes de Brouilly cuvée Zaccharie 2018



La robe est d'une couleur rouge rubis éclatante, le

disque est brillant et très clair. A l'aération, le vin s'exprime de manière très élégante sur des fruits rouges frais. On distingue nettement la fraise des bois et la framboise sauvage qui révèlent sans doute la jeunesse du millésime. En bouche, l'expression du fruit se confirme avec des tonalités fumées et quelques touches d'épices douces. Les arômes sont onctueux, riches et complexes : on trouve la crème fouettée, des touches de vanille et du tabac blond. La structure tannique est discrète et soignée. Sans doute trop jeune, c'est un vin d'amateur qu'il faudra attendre 5 à 10 ans. On retrouve la patte d'un vigneron d'exception. Après un passage en carafe, ce vin pourra accompagner des cuisses de pigeon rôties sur un duo de patate douces croustillantes et purée.

Caves Wengler 30,14€

### Château de Moulin à Vent

#### Moulin à Vent 2015



Ce vin à la robe rubis présente une robe intense et


profonde. Le nez est puissant et complexe, il manque toutefois un peu d'élégance. On retrouve des fruits compotés, la prune et la cerise noire. Le style est massif et démonstratif. La bouche est en accord avec le nez : riche, concentrée. Les fruits des bois, la prune et la reine Claude se mêlent à des notes de cigare et d'orange sanguine. C'est un exercice de style intéressant et complexe. La finale est longue et dense. La vinification est soignée, un travail à la bourguignonne que l'on retrouve dans la mâche de ce vin qui aujourd'hui ne se dévoile pas encore sous son meilleur jour. Le potentiel de garde est élevé. Il se mariera aisément avec une côte de bœuf maturée accompagnée d'une polenta crémeuse truffée.

Caves Wengler 20,65€







#### Clos de la Roilette – Fleurie 2019


 Ce vin présente une robe évoluée et présente des reflets grenat. Le nez est intense, dense, complexe et s'exprime sur les fruits mûrs. On distingue la fraise légèrement «compotée», soulignée par quelques épices : réglisse et poivre noir. Quelques touches végétales rappellent la sauge. L'attaque en bouche est ample, les tanins sont fondus et l'alcool est parfaitement équilibré. Nous sommes séduits par le touché délicat et soyeux de ce vin qui s'exprime sur la pomme acidulée, le noyau de cerise, l'amande fraîche. Les arômes sont persistants pour ce vin qui, malgré sa jeunesse vous procurera beaucoup de plaisir. Un carafage est à conseiller pour cette bouteille qui sera prometteuse dans quelques années. Il sublimera un filet de biche sauce aux aïrelles, accompagné d'une purée truffée. Vinoteca Shop 17,90€

#### Athenais de Beru Beaujolais 2017


 C'est un vin à la robe claire de couleur rubis aux reflets violacés. Le premier nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges et quelques touches fumées. Un nez qui s'intensifie après aération et on distingue alors les fruits des bois soulignés par des touches minérales de pierre à fusil. La bouche est en parfait équilibre avec le nez. Les tanins, présents, sont élégants et ciselés. L'expression du fruit dévoile la griotte écrasée, la cerise, l'orange sanguine et le bois de rose. On trouve quelques épices comme le poivre blanc et la cardamome. Le style est croquant, une belle acidité et de jolis amers lui apportent une belle longueur en bouche. Un vin qui s'exprime déjà et que l'on pourra mettre en cave. Il accompagnera une poêlée de rognons de veau au jus réduit. Vinoteca Shop 29,90€

#### Domaine Jean Foillard Fleurie 2018


 Ce vin aux reflets grenat présente une robe trouble et des reflets argentés. Le nez, envoûtant, s'exprime sur des notes d'eucalyptus, de réglisse, de fruits noirs et d'épices. Il laisse penser à une petite syrah. La bouche est gourmande, on retrouve à nouveau les fruits noirs, la mûre, la framboise. Les épices sont présentes également, la menthe poivrée apporte la fraîcheur. Les tanins sont délicats même s'ils restent présents, la structure apporte une mâche à ce vin jeune et prometteur. C'est un vin de plaisir, juteux, complexe et équilibré. Le style est gourmand et authentique. Un carafage s'impose pour ce grand vin au potentiel prometteur. On l'accompagnera d'un tartare de bœuf coupé au couteau et de frites de patate douces. Bernard Massard 28,50€

## Brunch box gourmande

L'association de cuisiniers Food-amental propose une brunch box pour la Saint-Nicolas ce 6 décembre.



Petits et grands pouvaient commander jusqu'au 1<sup>er</sup> décembre leur carton rempli par les différents chefs de gourmandises.

Au menu : Foie gras, Gravlax de saumon, St-Jacques mi-cuites, Ballotine de volaille, etc. à 98€/2 pers. Les petits recevaient entre autres des Guimauves, un smoothie ou du cake au chocolat pour 20/pers. Plus d'infos sur cette action et d'éventuels prochains événements sur la page Facebook ou sur [www.foodamental.lu](http://www.foodamental.lu)

## Nouveau président pour la sommellerie mondiale

Le Belge William Wouters a été élu nouveau président de l'association de la Sommellerie Internationale (ASI). Le vote s'est tenu dans le cadre de l'Assemblée générale annuelle de l'organisation qui s'est déroulée entièrement en ligne.



## Intronisation de l'EHTL à l'Académie Culinaire de France Reconnaissance pour la formation d'excellence offerte aux jeunes



Le 9 novembre 2020, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg a officiellement été intronisée au sein de l'Académie Culinaire de France.

Créée en 1883, la plus ancienne association de Chefs de Cuisine et de Chefs Pâtisseries du monde soutient les jeunes et les établissements de formation qui par leurs actions font rayonner la cuisine française dans le respect de ses traditions et de ses valeurs. L'Académie compte 1500 membres répartis au travers de 15 délégations présentes au Benelux, mais aussi en Suisse, au Japon, au Chili ou encore aux États-Unis.

Lors de la cérémonie d'intronisation organisée à l'Hôtel Le Royal, l'Académie a accueilli 12 nouveaux membres, parmi lesquels l'EHTL, représentée par son directeur M. Lanners. Ce dernier a été félicité pour son engagement dans la formation d'excellence des jeunes aux métiers de la bouche et s'est vu remettre un diplôme, un insigne, une veste et une plaque de l'Académie Culinaire de France.

L'année prochaine, l'EHTL aura l'honneur d'accueillir le dîner de gala de l'Académie. À cette occasion le menu sera composé et préparé par les nouveaux intronisés, secondés par les élèves et les professeurs de l'école. Reste à attendre l'évolution de la situation sanitaire qui avait déjà entraîné le report de la cérémonie d'intronisation, initialement prévue pour le 23 mars 2020.

Bruno Perdu, Ambassadeur de France au Luxembourg, a d'ailleurs tenu à adresser un message de soutien aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, durement touchés par la crise, et appelé de ses vœux le retour de jours meilleurs qui permettront de retrouver le plaisir de la table, la vie en société et le bonheur du partage.





# LA PROVENCE

voire garant de qualité depuis 1969



**Caroline Esch** , Chef Gérante - Pavillon Eden Rose

# Gastronomie : des métiers à vivre

Caroline Esch a été sélectionnée avec huit autres jeunes personnes comme « Ambassadeur » pour le projet Dreamjobs que l'Horesca a lancé ensemble avec la Chambre de Commerce afin de mettre en avant les atouts de nos métiers. Nous avons rencontré la jeune cheffe d'entreprise et vous proposons ici un entretien que nous avons mené avec elle dans son établissement à Kayl. A noter qu'un clip a été tourné pour chaque candidat.

## DREAMJOBS AMBASSADORS LES CANDIDATS

**Nicolas Szele**, Chef cuisinier  
Le Fin Gourmand, Luxembourg

**Caroline Esch**, Chef et gérante  
Pavillon Eden Rose, Kayl

**Ben Weber**, Chef cuisinier  
Gudde Kascht, Haller

**Sébastien Dziezuk**, Responsable de salle,  
Bistrot Parc Belair, Luxembourg

**Clovis Degrave**, Chef Managing partner  
Hostellerie du Grünwald, Luxembourg

**Sébastien Périé**, Maître d'hôtel et gérant  
L'Atelier Windsor, Luxembourg

**Daniel Valdivia**, Barman  
Hôtel Le Royal, Luxembourg

**Xavier Dellenbach**, Barman  
Beach Boos Club, Bridel

**Jürgen Bilali**, Serveur  
Beim Bertchen, Wahlhausen

Après avoir travaillé dans plusieurs restaurants étoilés, aussi bien en France qu'au Luxembourg, et après avoir passé une licence en arts culinaires et management en restauration à l'Institut Paul Bocuse, Caroline Esch a ouvert le Pavillon Eden Rose dans le parc de Kayl à l'âge de 24 ans.

Diplômée de l'école hôtelière de Diekirch, où elle s'était déjà fait remarquer pour avoir été médaillée à des compétitions comme le concours au miel ou le concours AEHT, la jeune chef-gérante a élaboré un concept autour de préparations sans gluten.

Caroline Esch aime que tout se passe bien. Que les clients soient contents au niveau des plats aussi bien que de l'ambiance et de l'endroit.


Toutes ces qualités expliquent qu'elle a été sélectionnée pour le projet « Dreamjobs Ambassadors » avec huit autres jeunes talents du Luxembourg.

### La campagne « Dreamjobs Ambassadors » vise à encourager les jeunes

Cette campagne a été lancée par la Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg - HORESCA et la Chambre de Commerce, en partenariat avec le Ministère de l'Économie - Direction générale des Classes moyennes et le Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse.

Les objectifs sont, entre-autres, de stimuler l'envie d'apprendre l'une des professions de l'hôtellerie, de promouvoir le savoir-faire, de renforcer l'information sur les branches de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg et de fournir une plate-forme permettant d'accroître la visibilité du secteur.

### Découvrez les portraits des candidats :

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

 [www.dreamjobs-ambassadors.lu](http://www.dreamjobs-ambassadors.lu)



## Entretien avec Caroline Esch

**Madame Esch, vous êtes encore jeune mais possédez déjà un bagage professionnel qui vous a permis d'ouvrir un restaurant. Quelles ont été les principales étapes au cours de votre carrière ?**

À l'âge de 14 ans j'ai entrepris une formation hôtelière à l'école de Diekirch où j'ai pu entreprendre trois stages sur mes trois années d'études. Tout d'abord au Toit pour toi à Schouweiler, puis chez Mosconi à Luxembourg. Pour ma dernière année je suis partie pour la France, à l'Amsbourg chez Jean-Goerges Klein

Par la suite j'ai souhaité continuer mes études et entreprendre un concours pour entrer à l'Institut Paul Bocuse à Lyon où j'ai obtenu une licence en arts culinaires et management de la restauration. Je suis partie travailler à l'Auberge de l'Ile chez la famille Haerberlin où j'ai pu apprendre la tradition gastronomique alsacienne. Ensuite, j'ai rejoint mon compagnon sur la Croisette à Cannes où nous avons travaillé au Parc 45. J'y suis resté six mois

**Vous avez débuté votre formation à l'École d'hôtellerie et de tourisme à Diekirch. Quels souvenirs en gardez-vous ?**

J'y ai suivi la formation de restaurateur qui m'a permis d'apprendre les différents métiers de l'hôtellerie. Cuisine, pâtisserie et service en salle y sont enseignés par de bons professeurs ce qui permet de connaître tous les aspects de la profession. Le fait de devoir effectuer un stage de dix semaines après chaque année scolaire m'a donné l'occasion de mettre en pratique ce qu'on m'avait appris à l'école et de mieux connaître le monde de l'entreprise.

Pour moi, l'école hôtelière de Diekirch est une école très dynamique et ouverte sur l'étranger avec par exemple un partenariat avec l'Institut Ducasse ou une participation au pavillon luxembourgeois de l'Expo universelle à Dubaï. Une chance exceptionnelle pour les élèves qui en sortent.

**Aujourd'hui vous dirigez un restaurant. Une grande satisfaction pour vous ?**

Avec le soutien de ma famille j'ai pu ouvrir mon restaurant à l'âge de 24 ans. C'est un grand avantage de notre métier que de pouvoir devenir indépendant. J'ai pu aménager le cadre d'une manière qui me plaît et surtout mettre en œuvre un concept avec une offre sans gluten que je pense adaptée à l'air du temps.

Nous sommes six personnes à travailler ici ce qui constitue une lourde responsabilité, surtout en période de crise.

En plus de la restauration classique, nous proposons des plats et des pâtisseries à emporter. Tout est fait maison et nous suivons bien entendu les saisons.

Il est important de ne pas se figer mais de s'adapter à la demande de la clientèle.

Là nous venons de créer des pâtisseries sans œufs suite à la demande de clients qui ont du mal à trouver ce type de produits.

**Quels conseils donneriez-vous à une plus jeune personne qui s'intéresse pour notre secteur ?**

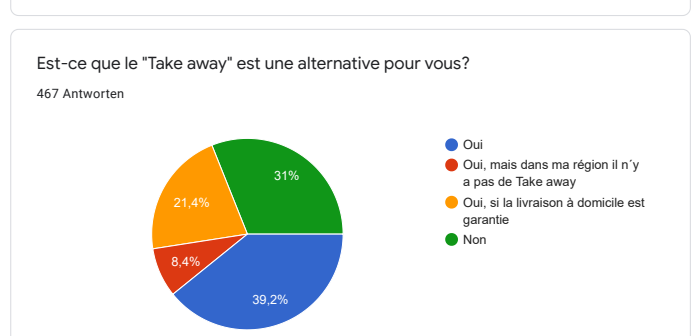
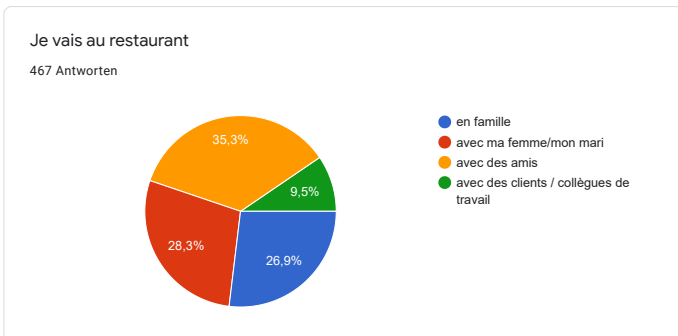
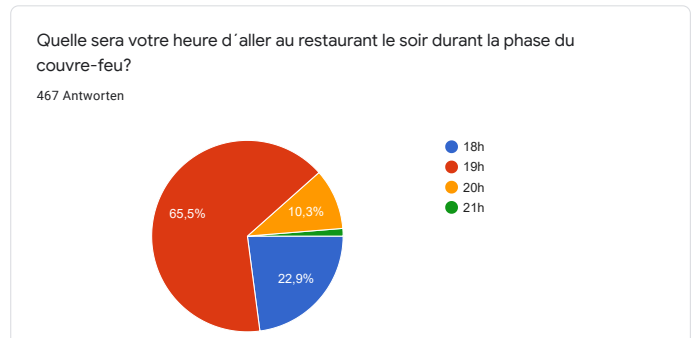
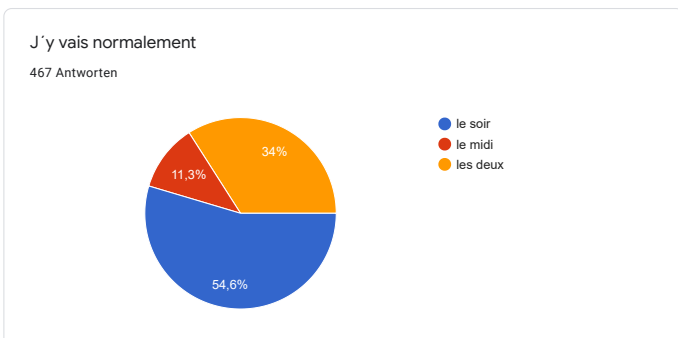
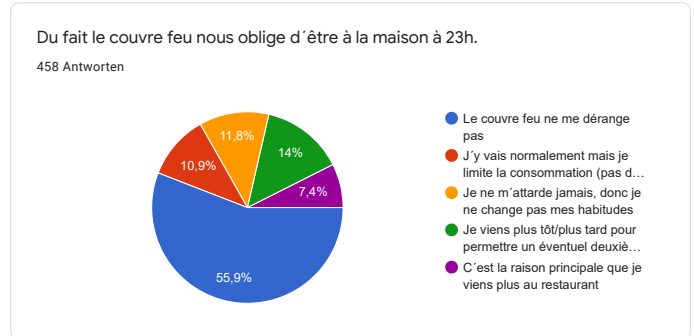
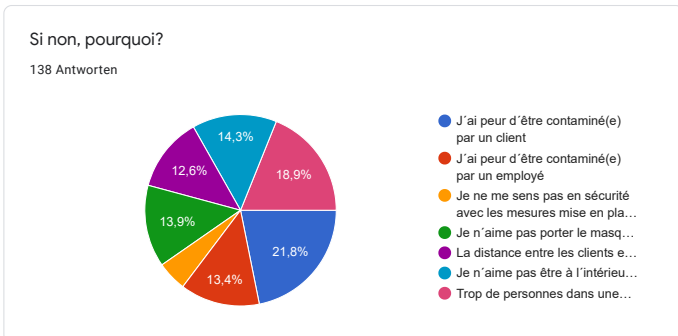
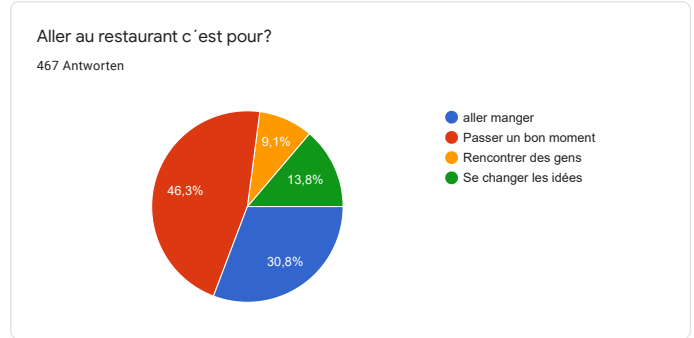
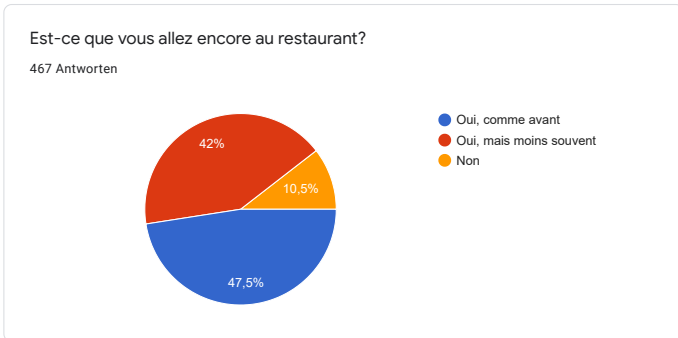
Pour faire ce métier, il faut être un amoureux et un passionné du monde de l'hôtellerie et de la restauration. J'aime que tout se passe bien. Que les clients soient contents au niveau des plats aussi bien que de l'ambiance et de l'endroit. Que mon personnel fasse aussi un bon travail.

Si je peux donner un conseil aux jeunes c'est de voyager, de déguster et de découvrir toute la culture de l'art culinaire.

# Comment ont évolué les habitudes des Luxembourgeois au restaurant ?

Au début du mois de novembre nous avons mené un sondage sur notre site Internet et sur les réseaux sociaux pour savoir si la crise sanitaire avait changé les habitudes de la population du pays au restaurant. 467 personnes y ont répondu en donnant des réponses concrètes. Ainsi près de la moitié des

clients disent ne pas avoir changé leurs habitudes pour aller au restaurant et plus de la moitié ne sont pas dérangés par la mise en place du couvre-feu à partir de 23h. Il s'agissait ici d'un premier sondage sur la restauration. D'autres sont prévus pour les autres établissements de notre secteur.





**Crisalid**<sup>®</sup>  
Luxembourg

# La signature de l'encaissement



## Monnayeurs automatiques

Protégez  
votre personnel  
et renforcez l'hygiène  
de votre point de vente.



## Click & collect

Garantissez à votre  
clientèle un **service de  
commande en ligne** grâce  
à votre boutique digitale.



## Balances & pesée

Gérez vos produits  
au poids avec nos balances  
de caisses certifiées.

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

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

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



## RAK PORCELAIN EUROPE CRÉATIVE FACE À LA CRISE...

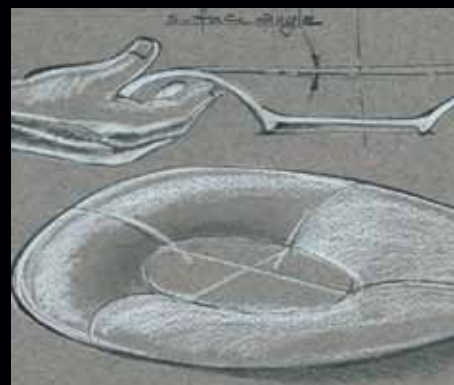
RAK Porcelaine, tourné essentiellement vers l'hôtellerie restauration est un producteur qui subit directement, comme l'ensemble de l'HORECA, les conséquences et l'impact d'une baisse très sensible de l'activité et des investissements de la branche. Pour autant l'entreprise opérant désormais depuis sa base de Bettembourg a mis en œuvre des actions de soutien, adapte son catalogue et prépare le futur.

Très active sur les canaux numériques, l'entreprise a par exemple mené une action de soutien envers les restaurateurs allemands en organisant un concours via le réseau Instagram. Il s'agissait pour les propriétaires de restaurants de poster une image de tableée conviviale dressée avec des articles RAK Porcelain fournis par la marque, l'image la plus positive, la plus appréciée et la plus « likée » sur les réseaux permettant au gagnant de remporter un équipement complet pour 40 couverts.



L'adaptation de certains produits du catalogue a également été réalisée pour apporter des solutions de service sûres aux restaurateurs comme ces bols et assiettes creuses en porcelaine proposés avec leurs couvercles également en porcelaine afin d'assurer une hygiène et une sécurité parfaite. Le matériau et son émail sont parfaitement adaptés au service des aliments car strictement non poreux, de plus sa robustesse est un argument fort pour la maîtrise des coûts et la protection de l'environnement puisqu'il autorise de très nombreuses utilisations des articles à contrario des produits à usage unique.

La marque a aussi mis au point cette année un matériau offrant des caractéristiques parfaites pour l'usage intensif mais pouvant répondre aussi aux attentes en termes d'économies bien légitimes exprimées par la profession : le RAKSTONE. Malgré une conjoncture délicate, les produits ont rencontré un fort succès si bien qu'il a été décidé d'étendre largement la gamme de produits pour en faire une collection très large avec notamment de la cafétéria, des plats de service ou de spécialités, des assiettes à pizza...



La recherche et développement de la marque travaille également ardemment sur de nombreux projets de matériaux qui rendront la vie des professionnels plus facile au quotidien. Des produits plus légers, plus économiques à l'usage et en veillant toujours à conserver une apparence attractive et à coller aux tendances de la gastronomie et du design.

[www.rakporcelain.com](http://www.rakporcelain.com)



## Le taux annuel d'inflation stable à 0.7 %

Au mois d'octobre 2020, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STAT-TEC, est peu dynamique (-0.03%) par rapport au mois précédent. Les prix des produits pétroliers augmentent de 0.2% en comparaison mensuelle, tandis que les prix des biens et services hors produits pétroliers stagnent, ce qui cache toutefois au niveau détaillé du panier de consommation certains mouvements opposés de prix qui se compensent.

Les prix alimentaires diminuent de 0.3% en comparaison mensuelle. D'un côté des baisses de prix, ceux pour le poisson frais (-4.8%), les pommes de terre (-4.4%) et les fruits frais (-1.3%) ont eu un impact sur le résultat général. D'un autre côté, les prix ont augmenté de 0.7% pour les légumes frais et de 0.2% pour le pain et céréales.

Les prix des boissons non alcoolisées ont progressé de 0.3% par rapport au mois précédent. En comparaison annuelle, les prix alimentaires sont supérieurs de 3.2% par rapport à octobre 2019, et de 1.1% par rapport à février 2020, le dernier mois avant la mise en place des premières mesures de confinement au Luxembourg.

**Le secteur Horesca affiche un taux annuel de 2,43%.**



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

## Enquête de conjoncture des entreprises

Du 14 septembre au 2 octobre, la Chambre de Commerce a recueilli le sentiment de 560 entreprises de 6 salariés et plus, représentatives de l'économie luxembourgeoise.



Le score synthétique du Baromètre, qui avait drastiquement chuté au premier semestre, pour atteindre 45,6 (sur 100), contre 61,9 fin 2019, se maintient à un faible niveau de 45,7 pour le deuxième semestre, confirmant ainsi la situation difficile et extrêmement incertaine pour un grand nombre d'entreprises.

La conjoncture qui se dessinait à la fin du premier semestre 2020 se confirme au vu des résultats du second Baromètre de l'Économie d'une année inédite. Près de 60 % des entreprises interrogées ont vu leur activité diminuer au cours de ces six derniers mois et plus d'un tiers de l'ensemble des entreprises pense que celle-ci va continuer à diminuer au premier semestre 2021.

Les prévisions de rentabilité et d'investissement devraient, quant à elles, rester stables à ce stade, ce qui traduit un certain attentisme qui s'installe.

### L'Horesca parmi les secteurs les plus touchés

Plus de huit entreprises sur dix du secteur de l'HORECA ont vu leur activité baisser, et plus de six entreprises sur dix des secteurs des transports, du commerce, de l'industrie et de la construction déplore la même situation. Ce sont les secteurs les plus durement touchés par la crise d'origine sanitaire. De même, près de la moitié des hôtels, restaurants et cafés prévoient des pertes d'emplois, malgré un indicateur globalement plus positif que les autres dans ce contexte, puisqu'au total, plus de 60% des sondés pensent maintenir les effectifs sur les six prochains mois malgré les difficultés rencontrées.

Les secteurs de l'HORECA et des transports sont aussi les plus pessimistes concernant les investissements et la rentabilité sur les six prochains mois. Le secteur des transports est aussi celui qui se distingue de façon péjorative concernant l'indicateur de l'influence de l'environnement économique, puisqu'une entreprise sur deux évalue cette dernière négativement.

C'est également le cas pour le marqueur de la confiance des entreprises en leur avenir à moyen terme. Celle-ci est moindre pour les secteurs des transports et de l'HORECA, puisque plus de 30% des dirigeants se déclarent peu confiants, voire même pour une petite minorité, « pas du tout confiants » pour l'HORECA. Cet indicateur fait pourtant partie de ceux ayant obtenu les réponses les plus positives.

# De « Walsheim » op der Gare

Située au N°28, place de la gare, l'ancien Hôtel Restaurant d'Anvers, qui allait prendre les noms de Walsheim et Excelsior occupait une partie de l'ancien fort Wedell, datant de 1859 à 1864. Ce fort détaché de la forteresse protégeait la gare de Luxembourg. Il fut démoli entre 1869 et 1873.



Camille Frogner, exploitant de la brasserie Walsheim © de Gukuk 14 janvier 1928

## Robert L. Philippart

Deuxième partie

Dès l'ouverture du « Palais de la bière Walsheim », les activités tournaient autour de plusieurs axes : les spectacles de divertissement, les actions de syndicalisme, la vie associative, les adjudications publiques.

Avec une capacité de 100 places, la grande salle à côté de la brasserie se prêtait, dès 1907, bien à l'organisation d'adjudications immobilières.

## Rassemblement de syndicats professionnels, du monde associatif

Comme au Café de la Station, voisin, les réunions syndicalistes y furent nombreuses, surtout dans l'après-guerre. On y compte d'ailleurs la fondation du syndicat national des patrons bouchers-charcutiers, celle du syndicat des maîtres coiffeurs. La Fédération des Employés Privés a été fondée à la « Rapid-Brasserie » en 1936. Ces réunions de syndicats professionnels rassemblaient des travailleurs d'horizons très divers : *Fahrbeamten Un-*

*terstützungs-Verein*, l'association des clercs de notaires, les chefs de gares, l'association professionnelle de secours mutuels des conducteurs d'automobiles. En 1945, l'association des cafetiers et restaurateurs SACOL tenait une réunion d'urgence pour débattre d'importantes questions concernant l'exercice de la profession. En 1946 le *Allgemeiner Verband landwirtschaftlicher Lokalvereine* y tenait sa première assemblée générale.

Sur le plan culturel, il faut citer les réunions et assemblées générales de « *Freunde von Radio Luxemburg und Tele-Club Luxemburg Bahnhof* » en 1955. La salle aménagée au premier étage accueillait le Syndicat des Intérêts Locaux de Luxembourg-Gare, l'Union Grand-Duc Adolphe pour leurs réunions et assemblées. Le jazzclub Luxembourg est né en 1967 à l'initiative d'un groupe d'amateurs de jazz se réunissant régulièrement pour des concerts à l'ancien « Walsheim ».

Le monde sportif y fut également au rendez-vous : la fédération luxembourgeoise de football s'y réunit régulièrement tant avant qu'après la guerre. En 1949, le « *Schach-Klub Luxemburg* » y établit son siège d'association. Walsheim accueillit l'Automoto-



© Marcel SCHROEDER / Photothèque de la Ville de Luxembourg

bile-Club grand-ducal, l'Union Cycliste de Luxembourg-Gare, le Boxing-Club Luxembourg. Des tournois d'échecs eurent lieu régulièrement à la grande salle.

La société avicole se réunit régulièrement au « Walsheim », la fédération sportive des pêcheurs en ligne y militait contre la pollution des eaux.

Comme local de rencontres amicales, la brasserie accueillait les anciens de l'Ecole d'Artisans de l'Etat, des fêtes du personnel d'entreprises importantes, comme « Accinauto ». Les anciens prisonniers politiques retournant de Russie, les anciens de Hinzert, les Luxembourgeois relocalisés à Leubus, la fédération des enrôlés de force « *Ons Jongen* » s'y retrouvaient autour d'un pot d'amitié ou d'un dîner. Dans les années 1950, des recruteurs professionnels se mêlaient à la jeunesse en fête à la brasserie Excelsior.

Plus d'un y aurait trouvé un engagement, d'ailleurs même pour le Congo belge. Bien plus tard dans son histoire, le Snack Lisboa et le restaurant Tropical réunit les émigrants qui avaient quitté leur terre pour un meilleur avenir au Luxembourg.

#### Haut-lieu du divertissement

Déjà avant la première guerre Mondiale, la salle des fêtes et la cour servaient de lieux d'exposition et de vente de volaille, de chèvres, de lapins, mais aussi de bétail et de chevaux. Ces activités cessaient en 1920. Des grossistes exposaient des harnais, d'autres des cigares, encore d'autres des vins spiritueux et des liqueurs. L'exposition en 1915 de pneus et tubes fut au départ du « Garage d'Anvers ». La salle à l'étage fut encore réservée à la présentation d'articles de modes suivis d'ateliers de couture ou ser-



© Rencontre de *Ons Jongen* 31 janvier 1947

vit de lieu de conférences. L'exposition philatélique de 1947 dans la grande salle avait trouvé de nombreux visiteurs.

L'ouverture du « Bierpalast Walsheim » fin 1927, inaugurait une longue série de soirées animées par des stars internationales et des talents indigènes. Le pianiste néerlandais Léo Bonefang, dont la renommée deviendra internationale, fit ses débuts également au Walsheim.

Installé dans l'ancienne cour de l'immeuble, le

© MERSCH, François ; KOLTZ, Jean-Pierre,  
 Luxembourg, forteresse et belle époque



« *Varietepalast mit einem Spezialitätenprogramm ersten Ranges* » (Escher Tageblatt, 11.04.1928) organisait des bals masqués animés par plusieurs orchestres. Camille Frogner, exploitant de la brasserie avait réussi à engager en mars 1928 le chef d'orchestre de l'Oktoberfest de Munich. La revue satirique « de Gukuk » notait lors de ce passage remarqué « (...) *Zieh nicht hin zum Walsheim ! Mein Sohn, ich rate Dir gut, da geht das Leben zu freudig ein, da wird allzu feste getut!* » (10 mars 1928) ». Le programme de spectacles-variétés proposait des comiques, l'interprétation d'airs d'opéras, des prestations d'acrobates, des parties de danses, des matchs de boxe, des performances d'athlètes. Sur le plan local, on note les soirées animées par la fanfare et société de gymnastique de Bonnevoie, le Boxing Club Luxembourg. Au cours des années 1930, les samedis, dimanches et jours de fêtes, la mai-

son attirait par ses concerts classiques et de musique de danse interprétés par l'orchestre de la maison « Léon Schachmeister ». On ne note pas le passage de talents artistiques fuyant le régime nazi. Dans l'après-guerre, les artistes musiciens Jean Roderes, Mély Faber, Trio Patati, Mady Schaack, Eddy Arendt, Marcel Jander et Chantal Lutgen se produisaient au Walsheim, qui fut aussi le théâtre du tirage de la loterie nationale en 1949.

Le dimanche et jours fériés, le « Bierpalast Walsheim » attirait la jeunesse avec sa piste de danse, ses thés dansants, une initiative des années 1930 relancée en 1945. Des concerts de bienfaisance faisaient partie de la programmation musicale de l'établissement. Dans les années 1950, on y dansait le rock'n'roll, dans les années 1970 c'était le tour des soirées jazz.



Walsheim © De Gukuk 18 février 1928

# IL Y A 50 ANS...

HORESCA

Fédération Nationale  
 des Hôteliers, Restaurateurs  
 et Cafetiers  
 du Grd-Duché de Luxembourg

Informations

---

DIRECTION, RÉDACTION, PUBLICITÉ : LUXEMBOURG – 3, rue des Trévires – Téléphone 48 71 65
Novembre 1970 – No. 2

## L'Hôtel Aérogolf

Les promoteurs du projet, Monsieur Alphonse Theisen, hôtelier à Luxembourg, Loftleidir Icelandic Airlines S.A. Luxembourg et Luxembourg Aviation Investments, viennent d'annoncer la prochaine mise en chantier d'un hôtel-restaurant de première classe dénommé « Hôtel Aérogolf » à ériger sur un

terrain de 3,5 ha au lieu dit « Hohenhof », situé en bordure de l'Aéroport de Luxembourg et en face du Golf Club de Luxembourg.

L'hôtel, qui aura un volume bâti de plus de 30.000 m<sup>3</sup>, comportera 150 chambres confortables, parfaitement insonorisées, toutes avec bains et

douche, restaurants, grill room, salons, salles de lecture, salles de conférence, bar, piscine couverte etc. . . . .

Il se situera en pleine verdure au centre du parc du « Manoir du Hohenhof ».

Les plans de l'ensemble ont été dressés par le Groupe TETRA.





### d'Letzeburger

drenken

Letzeburger Be'er

Es ist eines der besten Getränke. Zuverlässige und gründliche Pflege und vorwärtiges Schenken machen viele Menschen zu regelmäßigen Gästen eines guten Glases Bier im Casino.





**Henri Roemer**

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris le décès de notre cher ami et membre du Conseil d'Administration de l'Horesca, Henri Roemer, hôtelier à Wiltz aux "Anciennes Tanneries".

C'est en 1994 qu'Henri Roemer, originaire de Wiltz, entreprit un ambitieux projet de rénovation afin de réveiller le potentiel et l'âme de cette ancienne bâtisse.

Après 26 ans de travail, Henri passa le flambeau à son fils Charles qui, ayant grandi avec ce projet, partage la conscience du besoin de conserver et de développer ce fleuron du patrimoine local. Henri Roemer avait 78 ans. Nous présentons nos plus sincères condoléances à sa famille.



**Camille Studer**

Camille Studer s'est éteint le 4 novembre à l'âge de 85 ans. Il était l'un des fondateurs de La Provençale et était aussi connu comme président la Fédération Saint-Hubert des chasseurs du Grand-Duché de Luxembourg (FSHCL). Signalons qu'il avait créé le «Luxemburgerli», spécialité de Zurich proche du macaron, quand il était en apprentissage chez le confiseur Sprüngli, lors de sa formation de pâtissier. Nos pensées vont à sa famille.



## Sécurité alimentaire: nos services

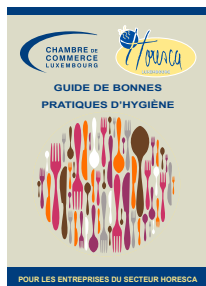
Formation en  
 bonnes pratiques d'hygiène

### 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 (fr. ou all.)
- guide pratique avec fiches et tableaux

**Formation à tarif avantageux  
 pour nos membres**

# Hausse du salaire minimum

Le 1<sup>er</sup> janvier 2021, le salaire social minimum augmentera de 2,8%. Le SSM dépassera donc les 2200 euros. Pour les entreprises de l'Horeca il est prévu de donner une aide .

Le Premier ministre Xavier Bettel a annoncé le 20 septembre une série de nouvelles mesures décidées en conseil de gouvernement. Parmi celles-ci la hausse du salaire sociale minimum qui s'explique par l'évolution du salaire moyen pendant les années 2018 et 2019. Sachant que de nombreuses entreprises de notre secteur ont des difficultés actuellement pendant la crise sanitaire, le Gouvernement désire leur donner une aide non remboursable. Cette aide prend la forme d'une subvention en capital forfaitaire unique à hauteur de 500 euros par salarié, dont la rémunération mensuelle est supérieure ou égale au salaire social minimum et inférieure ou égale au salaire social minimum qualifié (SSM). L'aide de compensation prend en compte les salariés qui ont été engagés avant le 31 décembre 2020 et qui ont été en activité au cours d'une période mensuelle comprise entre le 1<sup>er</sup> janvier 2021 et le 30 juin 2021. Cette aide s'adresse aux secteurs les plus touchés par la crise sanitaire comme l'Horeca.

## L'UEL est stupéfaite par cette hausse

Pour l'Union des Entreprises Luxembourgeoises, toute hausse du SSM va non seulement détruire davantage d'emplois existants, mais aussi empêcher la création de nouveaux. La priorité pour l'UEL est de préserver le tissu économique et de lutter contre le chômage. «Nous vivons une crise économique sans précédent. La situation actuelle à Luxembourg est exceptionnelle de par l'ampleur de la crise économique (chute du PIB en 2020 de 7%, soit plus de 4 milliards de richesses perdues en 2020) et par le fait que les mesures prises pour lutter contre la pandémie du Covid-19 frappent plus certains secteurs de notre économie (Horeca, Commerce, Tourisme, Evenementiel, Soins à la personne, Formations, Culture...) que d'autres.» Cette hausse viendra s'ajouter à une augmentation cumulée totale du SSM de plus de 70% depuis 2000. Rien que sur les 2 dernières années, le SSM s'est envolé de plus de 7% ! Ce dérapage est d'autant plus préoccupant que le SSM est totalement déconnecté de la réalité du marché de l'emploi de nos pays limitrophes (et même de l'ensemble des pays européens).

35<sup>e</sup> année n° 422  
 2020 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 / horesca @ gmail.com  
 Rédacteur en chef: Dave Giannandrea  
 Direction de la publication: François Koepp  
 Publicité: brain&more 100A, route d'Arlon  
 L-1150 Luxembourg Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26  
 48 35 10 E-mail :brain@brain.lu www.brain.lu

Impression: Imprimerie Centrale

Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :





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

# ENCAISSEZ VOS COMMANDES EN LIGNE, MÊME SANS SITE E-COMMERCE

Grâce à Saferpay Secure PayGate, développez vos services de livraison ou de vente à emporter sans même disposer d'une boutique en ligne ! Générez un lien de paiement et transmettez-le via le canal de votre choix (e-mail, SMS ou réseaux sociaux) : vos clients paient leur commande facilement et rapidement sur une page de paiement sécurisée hébergée par SIX Payment Services en ligne. Vous épargnez du temps avec les encaissements à domicile ou lors du retrait des commandes dans votre restaurant : l'addition est réglée en amont par 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)