

CovidCheck

Qu'est-ce qui est conforme ?

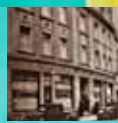
P4



Hausgemach
Une démarche de qualité P10



Benno Vegers
Quelles opportunités pour Clervaux? P26



Mémoire d'établissements
Hôtel de France P34



Chômage partiel
Un plan valable jusqu'en décembre P38



Un resto en toute sérénité ?

Chez BioneXt LAB, trouvez la solution adaptée pour les tests COVID-19 de vos clients

Test PCR

Sans rendez-vous

Résultat en 24h

59,95 €

Test Antigénique Rapide

Sans rendez-vous

Résultat en moins de 30 min



29 €

Test Quick-PCR

Avec rendez-vous

Résultat en moins d'1h

99 €

Plus d'informations :
www.bionext.lu/covid19

Aide financière pour les entreprises sinistrées suite aux inondations

Sachant que de nombreux hôtels, restaurants et cafés ont considérablement souffert de la crise sanitaire et alors que la saison touristique vient de démarrer, les graves intempéries des ces derniers jours ont causé des dommages graves à un nombre important d'entreprises.

Au vu de cette situation, l'Horesca a immédiatement demandé à ce que le Gouvernement lance la procédure de reconnaissance de l'état de catastrophe afin de venir en aide aux entreprises touchées par les inondations et les pluies torrentielles.

Nous avons invité les entreprises touchées par cette catastrophe à nous communiquer l'étendue des dégâts et des pertes de recette éventuelles afin de pouvoir estimer la totalité des dégâts pour le secteur

L'Horesca a aussi demandé au Ministère de l'Économie, Direction des Classes moyennes et du Tourisme de mettre en place une procédure simplifiée pour venir en aide aux entreprises sinistrées

Signalons que toute entreprise artisanale, commerciale, touristique ou industrielle ayant subi un préjudice comme conséquence directe de la calamité naturelle peut bénéficier d'une aide financière pour réparer les dégâts subis qui peuvent inclure les dommages matériels causés aux actifs tels que les bâtiments, les équipements, les machines ou les stocks.

Pour s'informer sur les coûts éligibles ou les modalités pratiques pour introduire une demande d'aide financière, toutes les entreprises concernées sont invitées à contacter la Direction générale des classes moyennes au ministère de l'Économie. Un formulaire officiel a été élaboré et sur notre site Internet les visiteurs trouvent les liens utiles. Voir aussi l'article en page 8.



François Koepp, secrétaire général

L'Horesca continuera à être le porte-parole de tout le secteur pour soutenir nos entreprises et, les aider dans leurs démarches administratives qui sont souvent fastidieuses.

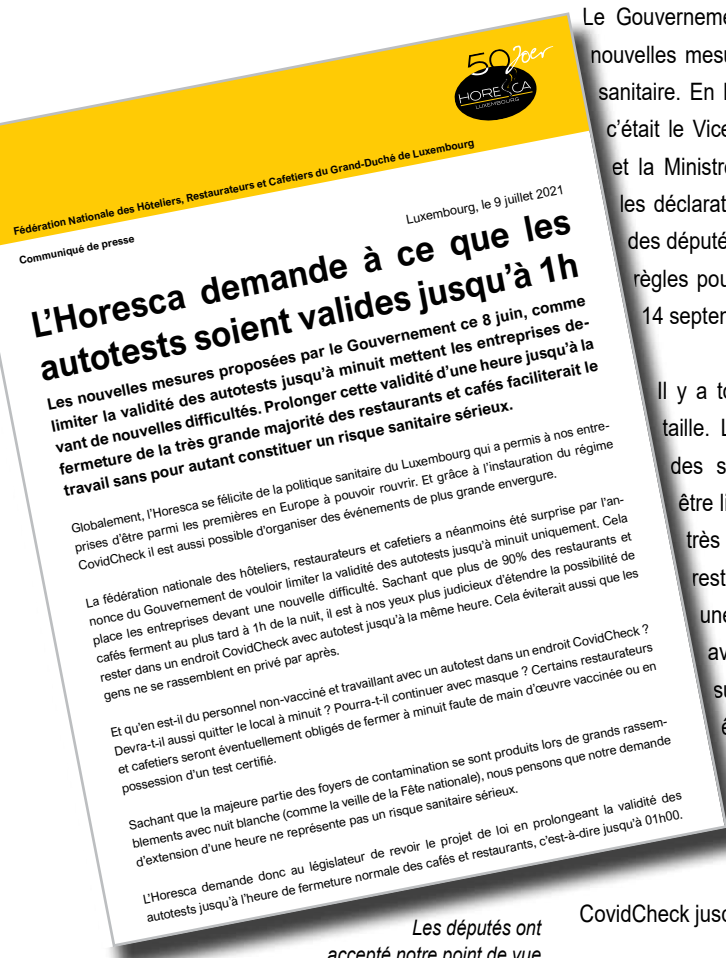
Que ce soit pour les suites de la crise sanitaire ou pour les dégâts causés par les inondations, notre secrétariat est à l'écoute de nos membres et nous essayons de répondre aux questions que vous vous posez dans les plus brefs délais.

Aujourd'hui, de nombreux hôtels, restaurants et cafés sont membres de notre fédération et nous les en remercions. En s'acquittant de leur cotisation ils profitent d'un certain nombre d'avantages et se montrent solidaires de tout un secteur.

Autotests valables jusqu'à 1 heure sous régime CovidCheck

Le régime CovidCheck reste jusqu'au 14 septembre

Durant tout l'été, il sera possible de retrouver un peu plus de normalité au café et au restaurant. Des grandes tables restent autorisées, on peut danser en discothèque et le port du masque tombe. Mais pour profiter de ces avancées, il faut se conformer au régime CovidCheck que nous avons présenté dans notre dernière édition et dont les principales caractéristiques sont explicités sur www.horesca.lu.



Le Gouvernement a annoncé le 8 juillet les nouvelles mesures dans le cadre de la crise sanitaire. En l'absence du Premier ministre, c'était le Vice-premier Ministre Dan Kersch et la Ministre de la Santé qui avaient fait les déclarations. Par la suite, la Chambre des députés a adopté un texte qui fixe les règles pour une période qui va jusqu'au 14 septembre.

Il y a toutefois eu une adaptation de taille. La validité des autotests rapides sous régime CovidCheck devait être limitée à minuit. Sachant que la très grande majorité des cafés et restaurants sont ouverts jusqu'à une heure de la nuit, l'Horesca avait alerté l'opinion publique sur ce que nous considérons être une erreur. Finalement les députés ont accepté notre point de vue et ont autorisé les clients munis d'un autotest à rester dans un local CovidCheck jusqu'à 1 heure.

Ce que l'on peut dire sur la nouvelle réglementation est que le CovidCheck sera maintenu

dans les mêmes conditions mais au-delà de une heure de la nuit, les autotests rapides (non certifiés) ne seront plus acceptés. Un restaurateur, cafetier ou exploitant de discothèque qui désire accueillir jusqu'à 300 personnes sous le régime du CovidCheck devra à partir d'une heure, s'assurer que tous ses clients sont vaccinés ou détenteurs d'un test négatif certifié.

Afin d'éviter trop de laxisme, Dan Kersch a annoncé que la police allait mener des contrôles plus stricts. Ces mesures qui vont être valables jusqu'au 14 septembre ont été votées par les députés au cours du mois de juillet.

Au sujet de la réglementation, le Ministère de la Santé nous a communiqué que très peu d'établissements étaient conformes aux dispositions légales. Et suite au nouveau rebond des infections, l'Horesca tient à rappeler aux établissements du secteur de respecter strictement les mesures sanitaires liées à l'exploitation des commerces.

Rappelons que deux systèmes d'opération peuvent être maintenus. D'une part il s'agit du régime CovidCheck qui permet de travailler sans restriction mais qui est conditionné entre autres à la notification préalable au ministère de

Les députés ont accepté notre point de vue et autorisent les clients munis d'un autotest à rester une heure de plus

applicable

la santé. Sur le site horesca.lu vous trouverez un lien pour faire cette démarche. Il est inutile de répéter cela pour chaque jour, vous pourrez communiquer les différentes dates réservées au CovidCheck dans un même mail.

D'autre part un régime plus souple permet de ne pas exiger des certificats ou tests rapides mais il est restrictif quant au nombre des clients sur une même table (4 personnes) et les gestes barrières doivent être strictement respectés avec notamment la distanciation des tables.

Chaque entreprise qui ne respecte pas scrupuleusement les obligations des démarches à suivre sera responsable des nouvelles mesures contraignantes envers notre secteur et mettent en péril le secteur entier. Les amendes en cas de non-respect ont été augmentées de 4.000€ à 6.000€. Elles peuvent être doublées en cas de récidive. Les contrôles de la police seront accentués.

Les bourgmestres détiennent le droit d'accorder et de refuser toute nuit blanche si le non-respect des mesures est constaté. Le ministre Dan Kersch leur a lancé un appel pour se mettre en contact avec les forces de l'ordre pour voir s'il était nécessaire d'intervenir.



Dan Kersch : Si les bistrotts ne respectent pas les règles, nous recommandons aux communes de prendre les décisions qui s'imposent comme refuser des nuits blanches



Paulette Lenert : Le non-respect des mesures augmente à partir d'une certaine heure de la nuit. Les barrières tombent et le risque sanitaire augmente.



Comment utiliser l'application CovidCheck.lu ?



NOTE : L'application se met à jour automatiquement une fois par jour. Si l'appareil n'a pas été connecté à internet pendant une période prolongée, il est conseillé de mettre l'application à jour manuellement dans le menu Réglages comme décrit dans l'étape ②

Le régime CovidCheck est un régime applicable à des établissements (p.ex. restaurant, bar, centre de fitness, commerce ...), des manifestations ou événements (p.ex. manifestations sportives, concerts...) accueillant du public dont l'entrée est réservée exclusivement aux personnes (clients, spectateurs, personnel, encadrants) vaccinées, rétablies ou testées négatives (soit autotest sur place, soit résultat négatif certifié). Les personnes âgées de moins de 6 ans sont exemptées de la réalisation d'un autotest sur place ou de la présentation d'un certificat de test COVID-19.

Il est à noter que le restaurateur, cafetier et autre a le choix entre deux options quant à la consommation à l'intérieur de son local.

Soit, il décide :
de maintenir la restriction de 4 personnes par table avec les règles de distanciation par contre sans obligation de tester ;
ou déclarer la participation au CovidCheck qui exige un des trois certificats. Le client peut aussi faire un autotest rapide sur place ou même apporter un test certifié.

APP. Covid-check:

Les clients doivent se munir de leur certificat sous forme numérique (p.ex. PDF sur leur appareil mobile) ou sous forme papier.

L'exploitant a à tout moment le choix de décider sous quelle forme il désire opérer, p.ex. : pendant le service de midi il se tient à la restriction de 4 personnes par table afin de soulager ce service et en soirée il change au système Covid-Check pour accueillir d'autant plus de clients sur une même table.

Sous CovidCheck, l'établissement fonctionne sans devoir se plier à des mesures sanitaires particulières telles que port du masque pour le personnel en contact direct avec les clients et pour les clients, consommation à table pour le client, distanciation entre les tables. Sous CovidCheck, les terrasses doivent être strictement délimitées.



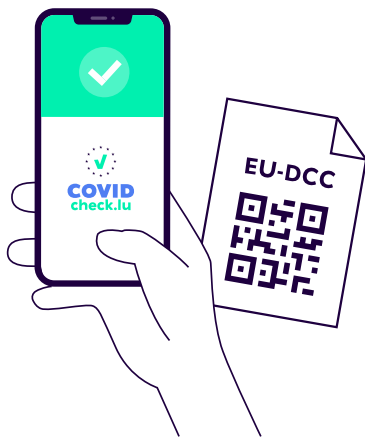
Régime CovidCheck: Qu'est-ce qui est conforme ?

« EU Digital COVID Certificate » avec un code QR sécurisé.



Certificat de vaccination

→ Certificat EU-DCC délivré dans les centres de vaccination



Certificat de test COVID-19 négatif

→ Certificat EU-DCC délivré par les laboratoires
→ Certificat EU-DCC délivré par les médecins, certains professionnels de santé ou pharmaciens



Certificat de rétablissement

→ Certificat EU-DCC délivré par les laboratoires

ou

Certificat de test négatif, certifié par une école, ou un fonctionnaire communal ou de l'État.



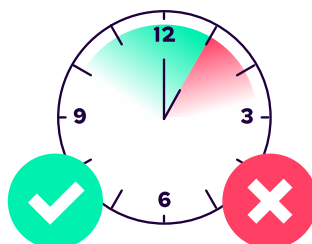
ou

Autotest antigénique sur place.



Qu'est-ce qui s'applique après 1h00 ?

Certificat de vaccination
Certificat de rétablissement
Certificat test PCR
Test antigénique rapide certifié



Autotest antigénique sur place

Aides publiques pour remédier aux dommages causés par les inondations

Des aides publiques destinées à remédier aux dommages causés par les séismes, les glissements de terrain, les inondations, les tornades, les ouragans et les feux de végétation d'origine naturelle peuvent, sous certaines conditions, être accordées à toute entreprise.

ENTREPRISES ÉLIGIBLES

Cette aide est destinée aux entreprises disposant d'une autorisation d'établissement octroyée par la Direction générale des Classes moyennes.

COÛTS ÉLIGIBLES

Les coûts résultant du préjudice subi comme conséquence directe de la calamité naturelle constituent les coûts admissibles. Ils doivent être évalués par un expert indépendant agréé ou un expert d'assurance.

Ce préjudice peut inclure les dommages matériels causés aux actifs tels que les bâtiments, les équipements, les machines ou les stocks.

Modalités pratiques

INTRODUCTION DE LA DEMANDE

Le ministère de l'Économie met à disposition des entreprises un modèle de dossier de demande d'aide pour le projet en question.

Le dossier complet daté et signé par une personne habilitée à engager l'entreprise, accompagné de ses annexes, doit être envoyé avant le début des travaux du projet au ministre de l'Économie par courrier ou par voie électronique. L'aide destinée à remédier aux dommages causés par certaines calamités naturelles est octroyée dans les 4 années qui suivent la survenance de l'évènement.

PIÈCES JUSTIFICATIVES

Le dossier de demande d'aide doit notamment contenir les informations et pièces suivantes :

- le nom et la taille de l'entreprise (toutes pièces jugées utiles peuvent être demandées afin de pouvoir déterminer la taille de l'entreprise);
- le rapport d'expert indépendant agréé ou de l'expert de l'assurance.

L'entreprise donne son accord aux ministres de l'Économie et des Finances afin qu'ils puissent vérifier auprès de l'Administration des contributions directes, de l'Administration de l'enregistrement, des domaines et de la TVA et du Centre commun de la sécurité sociale, que l'entreprise ne s'est pas soustraite aux charges fiscales ou sociales. Sinon, l'entreprise joint les certificats de ces administrations prouvant que toutes les charges fiscales ou sociales ont été payées.

MONTANT MAXIMAL DE L'AIDE

L'aide n'est pas limitée. Cependant, il n'est pas possible de remplacer un bien vétuste pour un nouveau. Le préjudice matériel est calculé sur la base du coût de réparation de l'actif concerné ou de la valeur économique qu'il avait avant la survenance de la calamité. Le rapport de l'expert doit préciser et détailler les actifs mobiliers et immobiliers endommagés ainsi que leur valeur.

Le préjudice n'excède pas le coût de la réparation ou la baisse de la juste valeur marchande causée par la calamité (la différence entre la valeur du bien immédiatement avant la survenance de la calamité et sa valeur immédiatement après celle-ci).

VERSEMENT DE L'AIDE

L'aide peut prendre la forme :

- d'une subvention ;
- d'une avance récupérable ;
- d'une bonification d'intérêts.

Elle peut être versée par l'intermédiaire d'un établissement de crédit ou d'un organisme financier de droit public.

Un ou plusieurs acomptes peuvent être versés.

Si des dettes en matières de charges fiscales ou sociales existent, l'octroi de l'aide peut être subordonné à leur paiement intégral ou à l'acceptation d'un plan d'apurement par les administrations concernées. L'entreprise peut opter pour un paiement partiel ou total de ces dettes par un versement de l'aide accordée aux administrations concernées.

Le paiement des aides devra être demandé, sous peine de forclusion, dans un délai de 5 années à compter de la survenance de l'évènement.

www.horesca.lu



WebRCS

Le logiciel de caisse le plus puissant du Luxembourg évolue encore



Imaginez un logiciel de caisse, qui fonctionne sur tous les appareils. Peu importe que ce soit un PC, une tablette, un téléphone ou autre appareil mobile. N'importe quel objet sur lequel vous pouvez lancer un navigateur fera l'affaire. Si vous pouvez surfer sur Internet, vous pouvez lancer WebRCS dans votre browser. Un serveur (ou serveuse) pourrait donc utiliser son propre téléphone comme télécommande, si vous l'autorisez.



Innovant

WebRCS s'adapte automatiquement à tous type d'appareil



Simple

Utilisation intuitive, basée sur une expérience de 40 ans



Support

Contrat d'assistance 24h/24 et 7j/7 pour plus de sérénité

TABLE ORDER Nouveau module WebRCS



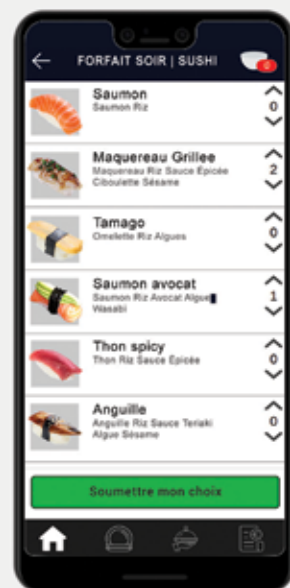
Pas besoin de tablettes onéreuses Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



Système unique en son genre Pas besoin d'installer d'application sur le téléphone, le client doit juste scanner un QR Code.



Module intégré Vous gérez les articles pouvant être commandés par le client depuis votre caisse principale.



3, rue Nicolas Glesener L-6131 Junglinster
10 Boulevard Royal, 2449 Luxembourg



+352 46 03 11
+352 46 03 10



contact@prosys.lu
www.prosys.lu

Une démarche de qualité mise en avant avec Hausgemaach



Dans notre dernier magazine, nous avons présenté notre nouveau label de qualité «Hausgemaach - Fait maison». Avec le logo les restaurants peuvent mettre en valeur une démarche de qualité et profitent d'une communication commune.

La Rameaudière a été le premier établissement à adhérer à cette démarche. Une délégation de notre fédération s'est donc rendue sur place pour remettre la plaquette officielle.

L'adhésion à la charte de qualité «Hausgemaach - Fait maison» est gratuite pour les membres de notre fédération. Il suffit de remplir la fiche d'inscription sur www.horesca.lu. En y adhérant, le restaurateur dispose d'un moyen simple pour augmenter sa visibilité et il peut communiquer sur ses plats faits maison.

But du label :

- Valoriser la qualité des professionnels de la restauration
- Promouvoir le plaisir de manger
- Faciliter la visibilité des établissements
- Sensibiliser le secteur et en même temps le consommateur
- Créer plus de transparence
- Soutenir les restaurants dynamiques et de qualité

Engagements des restaurants :

- Réagir à la demande du consommateur recherchant une alimentation saine et équilibrée
- Miser sur les produits frais et de qualité
- Se fournir essentiellement en matières premières chez les producteurs locaux et régionaux

Notre label s'inscrit dans une démarche de développement durable avec un effet écologique. On favorise les distances de transport limitées et évite des emballages inutiles. Aux emballages jetables, on préfère utiliser des emballages réutilisables ou consignés. La lutte contre le gaspillage alimentaire fait aussi partie de la philosophie. Enfin, en adhérant au label, une panoplie d'étiquettes et de logos seront mis à disposition des participants. Les établissements vont être mis en avant sur notre site internet et seront communiqués à la presse.

Le premier restaurateur à nous faire part de sa volonté de participer à été Daniel Rameau du Restaurant La Rameaudière. Une délégation de l'Horesca autour du président Alain Rix s'est donc rendue à Ellange-gare pour remettre le panneau officiel au participant. A cette occasion, nous nous sommes entretenus avec l'ancien président d'Euro-Toques Luxembourg pour connaître un peu plus sa motivation. Daniel Rameau nous a expliqué que le «fait maison» fait partie de sa philosophie. En nous donnant des explications sur les ingrédients qu'il utilise pour ses recettes et en nous montrant à titre d'exemple son fumoir, il a affirmé que pour construire une relation de confiance avec les clients, il fallait miser sur la qualité. Une recette qui a fait son succès à la Rameaudière, restaurant qu'il exploite depuis plus de 30 ans.

A l'heure où nous imprimons notre magazine, une trentaine d'établissements avaient déjà adhéré à la charte. Un résultat prometteur sachant que la campagne n'avait débuté qu'il y a quelques jours. Les intéressés trouveront plus de détails sur www.horesca.lu.



Claude Ries, Alain Rix, Daniel Rameau, François Koepf

Entretien avec Daniel Rameau, propriétaire de la Rameaudière à Ellange-gare

Monsieur Rameau, vous avez été le premier restaurateur à adhérer à la charte Hausgemach. Qu'est-ce qui vous a incité à faire ce choix ?

Une cuisine faite-maison est une évidence pour moi. Nous défendons cette philosophie depuis toujours. Notre foie gras est fait maison, nous fumons nos filets de saumon sur place et ne servons que des petits fours préparés par nos soins. Quand j'ai vu que l'Horesca lançait ce label il a été clair que je voulais y adhérer.

Le label Hausgemach s'inscrit dans une démarche de développement durable et vise à favoriser les produits du terroir. Une évidence pour vous ?

Il est important de soutenir nos producteurs qu'ils soient Luxembourgeois ou originaires de la Grande Région. Nous sommes aussi détenteurs du label « Sou schmacht Lëtzebuerg » et aimons connaître l'origine de nos produits. Le fait que La Provençale commercialise une large gamme de produits locaux est dans ce sens une bonne chose et nous facilite le travail lors de nos achats.

Monsieur Rameau, comment voyez-vous l'avenir de la Rameaudière ?

J'ai une bonne équipe en cuisine et en salle. La plupart de mes collaborateurs font partie de la maison depuis de nombreuses années et je peux compter sur eux ce qui est très important. Exploiter un restaurant n'est pas toujours facile, surtout dans la période actuelle mais je n'ai pas envie d'arrêter et désire continuer encore longtemps.



Un plan de maintien dans l'emploi sectoriel pour l'Horeca



Sur www.horesca.lu, les membres intéressés peuvent télécharger le document officiel pour se familiariser avec les détails

Suite à la réunion du comité de conjoncture du 22 juin 2021, les partenaires sociaux ont donné un avis favorable au plan de maintien dans l'emploi pour le secteur Horeca qui attend désormais l'accord du Conseil de gouvernement.

Au début du mois de juin, la fédération HORESCA ainsi que les syndicats représentatifs au plan national OGBL et LCGB ont signé un plan de maintien dans l'emploi sectoriel pour les entreprises du secteur Horeca. Ce plan permet aux entreprises en difficultés de recourir au chômage partiel pour les salariés et encadre certaines dispositions comme la formation ou le prêt de main d'œuvre.

Les entreprises qui désirent profiter de ce plan de maintien dans l'emploi s'engagent à ne pas opérer de licenciement pour raison économique.

Le taux retenu pour le chômage partiel est de 50% des heures totales, mais pour les entreprises pouvant justifier une nécessité plus importante, ce seuil de 50% pourra être augmenté. Les entreprises membres de la fédération HORESCA peuvent donc appréhender les prochains mois plus sereinement et prétendre au chômage partiel à partir du mois de juillet et ce jusqu'à décembre 2021.

Grâce à la garantie d'emploi prévue dans le plan, les salariés du secteur peuvent, eux aussi, aborder les mois à venir plus sereinement.

Les partenaires sociaux se réjouissent d'un accord qui profite aux entreprises comme aux salariés et tiennent à souligner l'esprit de dialogue social constructif et respectueux qui a marqué les négociations.

Le taux de chômage redescend à 5.7%

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'établit à 16 402 au 30 juin 2021. Par rapport au mois de mai 2021, cela constitue une baisse de 938 personnes. Par rapport au mois de juin 2020, cela constitue une baisse de 3 474 personnes ou de 17.5%. Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STAT-EC, pointe désormais à 5.7% et poursuit donc sa baisse par rapport aux mois précédents.

Signature du plan de maintien dans l'emploi.

David Angel, secrétaire central de l'OGBL ;

Alain Rix, président de l'HORESCA;

Robert Fornieri, secrétaire général adjoint du LCGB (d.g.à.d)



**ACCEPTÉZ
DES TITRES-REPAS
DIRECTEMENT SUR
VOTRE TERMINAL**

Bonne nouvelle : tous les terminaux SIX Payment Services au Luxembourg sont techniquement prêts à accepter les principaux titres-repas électroniques nouvellement émis sur le marché. Vous êtes ainsi capable de satisfaire les besoins digitaux croissants de vos clients, de profiter des avantages offerts par les titres-repas électroniques et d'élargir l'éventail de moyens de paiement acceptés dans votre commerce.

Pour plus de renseignements, rendez-vous sur six-payment-services.com/titres-repas-electroniques.

six-payment-services.com
worldline.com

Un nouvel élan pour l'Amicale des Anciens Hotelschoul

Une année entière est passée sans que l'Amicale des Anciens Hotelschoul puisse organiser des rencontres, fêtes, ou même une assemblée générale annuelle...

Assemblée générale



L'assemblée générale de l'Amicale des Anciens Hotelschoul aura lieu le mardi **21 septembre 2021** à 19.00h aux Caves Bernard-Massard à Grevenmacher.

Plus d'infos sur www.anciens.lu

Une des dernières rencontres du comité de l'Amicale s'était déroulée en mars 2020. Les membres avaient organisé les activités pour l'année et envoyé l'invitation pour l'assemblée générale, qui aurait dû se dérouler le 30 mars 2020 à la Brasserie Nationale à Bascharage. Malheureusement, comme vous le savez, cette manifestation a été annulée. Finalement il a fallu annuler la "Nuit de l'Hôtellerie" et reporter les activités à l'année prochaine.

Malgré tout, le comité, s'est doté d'un nouvel élan et on a décidé de ne pas se laisser décourager par cette pandémie, même si on ne connaît pas encore la fin de la crise.

Tous les membres du comité, y compris le nouveau président Andy J. Theis (voir article dans notre magazine de mars 2021) ont décidé de continuer dans leurs efforts et d'être prêt pour le moment à partir duquel il sera de nouveau possible de se revoir entre amis, famille et collègues sans trop de restrictions.

Le but est que l'on puisse, avec la participation de des membres, apporter le meilleur support possible à nos amis et collègues dans le secteur de l'Horesca, dès l'ouverture des établissements. Quelques soient les règles, on va tous ensemble encourager et aider à la relance de ce secteur animé par une passion quotidienne.

Comme toutes les ententes et associations, l'Amicale des Anciens Hotelschoul, dépend en grande partie des cotisations de cartes de membre pour pouvoir continuer à organiser des rencontres, fêtes, autres activités et d'assurer l'envoi du magazine HORESCA à tous ses membres.

Pour la cotisation de carte de membre pour 2021, on prie les membres de faire un versement/virement de 20,00 € sur le compte de la Banque Raiffeisen LU08 0090 0000 0005 0492, en mentionnant son adresse courriel, ceci pour faciliter la réorganisation du fichier des membres.

Pourquoi devenir membre de l'amicale ou le rester ?

L'Amicale des Anciens "Hotelschoul", c'est la joie et le plaisir de se réunir pour discuter, s'amuser, s'informer et atteindre des nouveaux horizons ! C'est grâce aux cotisations que nous pouvons garantir d'être toujours à la hauteur de l'actualité.

L'Amicale propose :

- Des manifestations dans le secteur HORESCA
- Des excursions touristiques, gastronomiques et culturelles
- Des visites d'entreprises et des salons professionnelles
- Des rencontres gastronomiques chez des Anciennes et Anciens de l'école
- Des activités de loisirs
- Le contact permanent avec l'école, aujourd'hui l'E.H.T.L

Dans le magazine HORESCA (inclus dans la carte de membre) on trouve des articles et les photos de nos activités. En surfant sur www.anciens.lu on retrouve aussi des informations sur les membres du comité, des photos et l'actualité du moment.

Sur Facebook sur la page "LTHAH FOREVER" ou on peut retrouver des anciens de l'école et échanger des nouvelles.

L'Amicale présente ses membres et manifestations dans les médias du Grand-Duché pour informer le grand public et encourager les activités de l'E.H.T.L, de l'HORESCA et du VATEL CLUB Luxembourg.

Nous vous remercions d'avance pour votre soutien en devenant membre de l'Amicale des Anciens "Hotelschoul" et nous vous souhaitons bon courage en cette période difficile.

FLOWEY®

H Y G I E N E

SAFE TO MEET



PRODUITS HYGIÈNE & DÉSINFECTION DÉVELOPPÉS ET FABRIQUÉS AU LUXEMBOURG



Disinfection



Food



Floortec



Multiple use



Sanitary



Biotech



Care



Tél.: +352 33 52 50

www.flowey.com

Hygiene@flowey.com

The Store

Damien Lesprit
 11, avenue de la Liberté L-1931 Luxembourg
 Tél. : 621 375 366 www.artisan-ale.com



Une adresse pour amateurs de bières. Ouvert depuis quelques mois, cet établissement propose un choix en bières provenant des meilleures brasseries artisanales à travers le monde aussi bien pour des connaisseurs avertis que pour des novices.

The Store, c'est tout d'abord une boutique dans laquelle on propose un large choix en canettes de bières. Selon Damien Lesprit, le format idéal pour une bière à emporter est la canette. « Elle est pratique, recyclable, et conserve les qualités gustatives de la bière. »

L'originalité du Store est qu'on y a installé un « crowler », c'est-à-dire un appareil permettant de tirer une bière au fût et de la vendre dans une canette hermétique, à emporter. Ce processus se fait sous les yeux des clients et on peut y brancher jusqu'à neuf fûts de bières différents. Il est bien entendu aussi possible de consommer sa bière sur place soit à l'intérieur, soit à la terrasse qui permet d'admirer l'avenue de la Liberté nouvellement refaite avec le passage du tram devant la porte. Si vous ne désirez pas de bière, vous pourrez opter pour un verre de vin, un soft-drink ou un café.

Ouvert de jeudi à samedi, de 12h à 22h.

II Mercato

155a route d'Arlon, L-8009 Strassen Tél.: 23 64 11 51 www.ilmercato.lu



L'équipe du Come à la maison vient d'ouvrir un « restaurant-épicerie » à Strassen. Ce nouveau concept s'est établi dans un ancien garage du quartier reconverti en « Italian Food Market ». À la fois épicerie fine, restaurant, cave à vins et traiteur, Il Mercato propose des produits italiens sélectionnés directement à la source sur la base de critères de goût et de qualité, pour faire découvrir la gastronomie italienne comme là-bas.

Dans l'épicerie fine, on trouve une sélection d'environ 5000 spécialités italiennes dont de nombreux articles certifiés biologiques ainsi que plus de 100 vins italiens.

Du côté restauration, accoudé au comptoir, en salle ou en terrasse, on se régale en dégustant de délicieux antipasti, des plateaux de charcuteries et fromages, des plats frais du traiteur et d'authentiques pizzas artisanales italiennes.

Le chef y propose des recettes ensoleillées « della mama » à partir de produits importés en direct des petits producteurs italiens. Au menu : La parmigiana di melanzane, spaghetti vongole, polpette, tagliolini al tartufo ou encore la fameuse tagliata di manzo.

On accompagne ces mets frais et savoureux avec de nombreux vins. Du rouge fruité, idéal pour l'apéritif, aux grands vins de garde en passant par les vins blancs effervescents comme le Prosecco, aux grands vins blancs secs, on voyage parmi les plus belles régions viticoles d'Italie.

Dans un décor cozy et décontracté, l'espace ouvert, doté d'un comptoir de produits frais, de fromages et de charcuteries italiens, d'une cave à vins, d'une salle d'environ 40 couverts et d'une terrasse, invite à vivre la dolce vita. Idéal pour déjeuner en famille et entre amis, pour travailler sur son ordinateur grâce au wifi gratuit ou pour emporter un plat à déguster à la maison...



Surya

Indian & Nepali Restaurant

7, rue des Bains L-1212 Luxembourg

Tél. : 28 99 08 37 / 661 88 88 08 www.restaurant-surya.lu

Bhumi Neuray (photo, au centre) qui exploite déjà le restaurant Kiran à Hesperange vient d'ouvrir le Surya avec deux associés MM. Sharma et Saputka. La carte est classique avec des plats en sauce végétariens et non-végétariens, des salades, des riz biryani et des grillades. Grâce au four tandoori traditionnel on propose des préparations tikka et des pains Naan cuits à la minute. Il y a des plats pour enfants et en semaine à midi il est possible de profiter d'une formule à prix avantageux avec un choix entre plusieurs entrées et plusieurs plats.

L'ambiance est accueillante dans cet établissement de taille modeste qui offre de l'espace pour une bonne vingtaine de convives. A l'étage se trouve une deuxième salle qui peut être privatisée. Devant la porte il est possible de profiter d'une agréable terrasse.

Possibilité de livraison dans un rayon de 8km autour de la ville. On peut aussi emporter ses plats avec des boissons offertes en fonction du



volume commandé. Plus d'infos sur le site Internet et sur la page Facebook.

Le restaurant est fermé le mardi. Les autres jours il est ouvert en continu de 11.30h à 22.00h.

Lokaal city

29, boulevard Grande-Duchesse Charlotte L-1331 Luxembourg

Tél. : 621 517 255

www.lokaal.lu

Après Lokaal Charlotte, établissement situé boulevard Charlotte, un deuxième Lokaal a ouvert il y a quelques mois sur le boulevard Prince Henri. Agencé dans un espace qui est en fait occupé par des sociétés start-ups, la partie restaurant est ouverte à la clientèle de passage.

Élégant et contemporain, ce bar-restaurant propose des produits frais, locaux et bio dans une ambiance décontractée. On y trouve une carte de cocktails unique pour tous les goûts, à déguster chaud ou froid. Les smoothies sont préparés exclusivement avec des produits frais et de saison.

Les responsables se disent très attachés à l'approvisionnement alimentaire local et à une alimentation de saison. Pas de toast à l'avocat ici mais une sélection où les composants locaux sont prioritaires. Pour une petite quantité de produits qui ne peuvent pas pousser localement, on privilégie une composante de production biologique, durable et éthique afin de fournir la plus haute qualité du produit final.



Le chef prépare quotidiennement des plats à emporter de produits de saison pour éveiller les sens. En fonction des arrivages, les clients pourront déguster des plats végétariens ou avec de la viande produite localement par des agriculteurs amoureux de leur métier.

Éthique et soucieux de l'environnement Lokaal ne livre que dans des emballages végétaux 100% biodégradables et compostables.

Côté épicerie, l'offre de produits frais et d'épicerie est majoritairement du territoire pour soutenir le cycle court et les efforts des producteurs et artisans locaux. Horaires d'ouvertures Lundi, mardi 8h - 14h. Du mercredi au vendredi de 8h à 18h

Steffen va s'installer au Royal Hamilius



L'Atelier Steffen, la nouvelle marque de prêt-à-manger qui propose des produits frais et de saison vient de rejoindre le Royal Hamilius pour s'y installer avec un take-away, un premier étant installé dans la gare centrale de la capitale

Situé au coin de l'avenue Monterey et du boulevard Royal, et à quelques encablures du centre-ville commercial, l'établissement espère ouvrir ses portes dans le courant du mois de novembre prochain et disposera d'une ambiance verdoyante proposant 45 places assises modulables au 1^{er} étage, avec un bar.

Avec ce nouveau take-out et le salon de consommation qui le surplombe, la volonté de Frank Steffen et de ses deux enfants, Lisa et Tom est de pérenniser l'entreprise en poursuivant sa diversification historique. Le take-away emploiera 16 salariés en CDI à temps plein et sera ouvert du lundi au samedi du matin au soir. La boutique proposera une large gamme de produits frais, avec au menu, des sandwiches, des salades, des plats chauds ou froids ou encore des soupes, des desserts, ... Et pour ceux qui ne consommeront pas sur place, de nombreuses possibilités de plats préparés à emporter seront proposés à travers la gamme de l'Atelier Steffen.



Rucolino

15 Rue du Commerce L-3450 Dudelange Tel. : 26 51 29 59 www.rucolino.lu

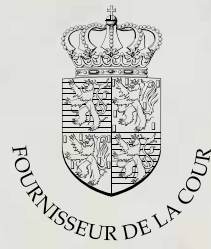
Ouvert depuis quelques mois, le Rucolino propose une cuisine végane qui se veut saine et variée. Les Dudelangeois qui ont créé ce restaurant viennent en fait du secteur éducatif et social. A travers le Rucolino, Chris Diederich et Daniel Zenari ont voulu réorienter leur carrière professionnelle en s'inscrivant dans l'air du temps. « De nombreux clients sont agréablement surpris par la cuisine végane que nous proposons », nous expliquent-ils. En effet, on a souvent des a priori mais lorsque le plat arrive on est agréablement surpris. Que ce soit une focaccia, un plat de pâtes ou une préparation moins italienne comme le Sloppy Dan, un burger aux champignons effilochés avec mayo végan, il n'y a pas de limites et pratiquement toutes les sensations gustatives sont permises.

En plus d'être têtus les patrons sont intransigeants. Leur cuisine est préparée de légumes, pasta, pizza et on en passe. Toujours avec des produits de qualité. Tout cela accompagné de succulentes garnitures, à l'exception de viande bien sûr. La voilà, leur intransigeance. Et elle le restera.

Le restaurant de taille modeste joue la carte de l'ambiance chaleureuse avec deux salles sur deux étages. Aménagé avec goût et charme, le cadre se veut intimiste. Pour les groupes il est possible de privatiser le premier étage et par beau temps on peut profiter de la terrasse devant la porte.

En plus de la partie restauration, le Rucolino propose un espace vinothèque avec des vins proposés à la vente à emporter. Si vous désirez boire autre chose, vous pourrez opter pour un Rucolino qui est un amer italien à base de Rucola. Les exploitants ont découvert cette boisson lors d'un voyage en Ligurie et ont tellement aimé le nom qu'ils l'ont sélectionné pour le donner à leur restaurant.





LA PROVENCALE

votre garant de qualité depuis 1969



Amnesty International invite au quiz



Amnesty International fête cette année ses 60 ans ! A cette occasion, l'organisation offre au grand public des interactions faciles et ludiques pour s'informer sur les droits humains. Ainsi, l'ONG propose un quiz divertissant dans les bars et restaurants de Luxembourg. Les clients peuvent y accéder via un QR code imprimé sur des sous-verres customisés pour la campagne, afin de jouer seul-e, en famille ou entre ami-e-s. Différents quiz sont accessibles en français, en anglais et en allemand sur la plateforme Kahoot via l'adresse : <https://www.amnesty.lu/quiz/>.

Si cette idée vous séduit et si vous n'avez pas encore reçu ces sous-verres, vous pouvez contacter Amnesty International Luxembourg par e-mail (Anne Ploetz : a.ploetz@amnesty.lu) ou par téléphone (+352 26 19 01 66) en indiquant le nombre de sous-verre que vous souhaitez recevoir. Cette action sera menée au cours de l'été. Les sous-verres et des affiches sur la campagne seront mis à votre disposition gratuitement.

Quand la situation sanitaire le permettra de nouveau, Amnesty Luxembourg souhaite également tenir des « Pub Quiz ». Si vous pensez que votre bar est l'endroit idéal pour ce type d'événement, faites-en signe et la section Luxembourg s'occupera de l'organisation.

Nouvelle App VisitLuxembourg



La visite d'un musée le matin, un repas dans un restaurant le midi et la visite d'un château l'après-midi: la nouvelle application "VisitLuxembourg" offre la possibilité de rechercher et de contacter les différentes attractions ainsi que d'effectuer une réservation en ligne tout en affichant les liaisons de transport et des informations météorologiques. L'utilisateur peut d'ailleurs dresser sa propre liste de préférences en matière d'attractions ou de visites guidées. L'application "VisitLuxembourg" mémorise ces informations ainsi que la localisation de l'utilisateur (avec accord préalable de l'utilisateur) afin de lui fournir des propositions sur mesure. Les utilisateurs sont ainsi guidés intuitivement par l'application. Les personnes qui souhaitent découvrir le Luxembourg à travers des activités captivantes et uniques peuvent s'inspirer des "Travel Stories". L'application propose pour l'instant six histoires authentiques qui interpellent la curiosité et donnent envie d'explorer le Luxembourg, par exemple en skateboard.

Lex Delles, ministre du Tourisme, a indiqué que " "VisitLuxembourg" est bien plus qu'une simple application. Ce compagnon de voyage s'adresse autant aux touristes qu'aux résidents et permet de planifier un séjour touristique personnalisé. Pour Sebastian Reddeker, CEO de Luxembourg for Tourism, cette nouvelle application permet d'accompagner les visiteurs de la meilleure manière possible.

L'application "VisitLuxembourg" est téléchargeable gratuitement sur l'App Store ou Google Play et est actuellement disponible en langue allemande, française et anglaise. La "Luxembourg-Card", qui donne droit à une entrée gratuite ou à prix réduit dans de nombreuses attractions, est disponible sur l'application.



nestor
HORECA MANAGEMENT SOLUTIONS

**HOTEL & RESTAURANT
MANAGEMENT SOLUTIONS**

Développé avec la collaboration étroite de nombreux hôteliers, Nestor est utilisé actuellement dans plus de 150 établissements en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg

NOUVEAU
fiche d'hébergement électronique & interface PROTEL

4a, op der Haart
L-9999 WEMPERHARDT
Tél: +352 26 95 76 75
Fax: +352 26 95 76 77
E-mail: info@it4all.lu

www.it4all.lu
IT 4 ALL
by skylineNetworkservices

Sécurité alimentaire : nos services

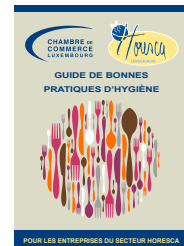
Formation en bonnes pratiques d'hygiène

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



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

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

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.

Contactez l'Horesca pour les formations en sécurité alimentaire

Le vin de la semaine Herdade dos Grous Reserva 2017

Alentejo, Portugal



Les vins de l'Herdade dos Grous, propriété du groupe allemand Vila Vita Hotels, cultivés sur plus de 70 hectares, ont rapidement acquis une excellente renommée aussi bien au Portugal qu'à l'étranger.

Robe intense et chargée. Arôme distinct, extrêmement intense et complexe de fruits noirs, avec des notes intenses d'arômes terreux et d'épices. Minéral et élégant. Austère, il possède une belle structure, avec des tanins denses mais fins. Le tout se conjugue dans une finale longue et très persistante.

Vins Fins

Spiritueux

Soft drinks

Alimentation

Bières

Idées Cadeaux

bexeb

" 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

Assemblée générale du LCTO



À l'occasion de l'assemblée générale de l'a.s.b.l. Luxembourg City Tourist Office (LCTO) du 2 juin 2021, les membres ont approuvé les comptes annuels et le rapport d'activité pour l'exercice 2020, ainsi que le budget et le plan d'action proposés pour 2021.

Malgré les contraintes et les défis posés par la pandémie, le LCTO a reçu, au cours de l'année 2020, 38.575 visiteurs au bureau d'accueil touristique, organisé 1.209 visites guidées, accueilli 2.903 visiteurs au Palais grand-ducal et (co-)organisé 7 événements culturels.

Suite à son renouvellement partiel statutaire, le Conseil d'administration se compose comme suit : **Mme Lydie Polfer** (Président de patronage) représentée par **M. Serge Wilmes** (Délégué de la Ville de Luxembourg),

M. Marc Angel, M. Nico Margue, M. Germain Birgen, M. Alain Rix, M. Carlo Cravat, Mme Anne Darin-Jaulin, M. Hubert Glesener, M. Marcel Goeres, M. Roger Hamen, M. François Koepp, M. Patrick Lamesch, Mme Renée Noesen, M. Romain Weber et M. Michel Welter.

Monsieur Marc Angel, président du Conseil d'administration, a souligné l'importance des activités touristiques proposées

Le rapport annuel 2020 est disponible sous rapport2020.lcto.lu.

Le prochain **index** pourrait déjà tomber vers la fin de l'année 2021

Contrairement à la majorité des économies européennes (et donc de facto concurrentes), le Luxembourg dispose d'un mécanisme d'indexation automatique des rémunérations qui est étroitement lié à l'inflation. Cette particularité – souvent justifiée par son apport à la cohésion sociale – peut compromettre la rentabilité et donc la compétitivité des entreprises locales lorsque la croissance économique est davantage axée sur la progression de l'emploi (résident et non-résident) que sur celle de la productivité apparente du travail – ce qui est précisément le cas au Grand-Duché.



Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce

En période de forte inflation, les entreprises en sont doublement pénalisées : par le renchérissement des matières premières et par l'augmentation du coût salarial via l'indexation. Selon les dernières prévisions du STATEC, le prochain index pourrait déjà tomber vers la fin de l'année 2021, à un moment où la reprise devrait battre son plein.

Une telle hausse du coût salarial de 2,5% s'ajouterait à celle de +2,8% du salaire social minimum du 1^{er} janvier 2021. Les surcoûts qui en résultent pour les entreprises pèsent spécifiquement sur les secteurs à forte intensité de main-d'œuvre.

La main-d'œuvre faiblement qualifiée du pays risque de souffrir le plus de ces hausses, alors que les entreprises se tournent nécessairement davantage vers la main-d'œuvre plus qualifiée des pays voisins. De manière générale, le manque de main-d'œuvre qualifiée, qui figure en tête de liste des défis des entreprises dans le Baromètre de l'économie de la Chambre de Commerce, empêche nombreuses entreprises de répondre au mieux aux besoins de leurs clients et de réaliser ainsi leur plein potentiel. De ce fait, la pénurie de la « ressource » main-d'œuvre, en plus du coût salarial comparativement plus élevé, désavantage les entreprises locales par rapport à leurs pendants étrangers et risque de freiner le développement de l'activité économique au Luxembourg.

Pour limiter l'impact négatif du mécanisme actuel de l'échelle mobile des salaires, il y a lieu d'adopter un indice des prix à la consommation national « durable », en excluant du panier de référence tous les produits fossiles, nocifs pour la santé ou auxquels le principe du pollueur-payeur pourrait s'appliquer, tout en prévoyant une compensation adaptée pour les ménages les moins favorisés via une augmentation ciblée de l'allocation de vie chère (par exemple pour compenser des hausses du prix des produits de chauffage). Un tel « panier durable » permettra d'aligner le système d'indexation sur la politique climatique ambitieuse du Luxembourg (qui vise, entre autres, à désinciter la consommation d'énergies fossiles en les rendant plus chers, notamment via une hausse des droits d'accises ou d'autres taxes).

www.carlothelenblog.lu

Nouveau train miniature au Parc Merveilleux Bettembourg



Après plus de 50 ans en service, le premier train miniature du Parc Merveilleux ne circule plus depuis le début de cette saison. Il a pris sa retraite en raison de son âge et orne désormais le monde féérique du Parc, offrant un décor unique aux familles et aux groupes pour faire des photos souvenirs.

Cependant, depuis quelques jours, la cloche du train du Parc Merveilleux sonne à nouveau. Un train électrique miniature circule désormais dans le

parc sur des voies nouvellement posées. Le nouvel aménagement a été en grande partie rénové et conçu par le personnel du Parc.

Le train, qui, comment pourrait-il en être autrement, circule sous l'enseigne « CFL », a été mis sur les rails grâce à la coopération avec le Ministère du Tourisme et la Direction des CFL. Le charme nostalgique du train miniature est souligné par de nombreux accessoires anciens qui ont été offerts par les CFL. Ceci affirme l'engagement social des CFL. Grâce au partenariat avec la Fondation APEMH, gestionnaire du Parc et employeur de près de 100 personnes souffrant de déficiences intellectuelles, une mise en œuvre concrète adaptée aux enfants a été possible.

Les jetons, disponibles au Parc depuis le début de la saison, sont également valables pour le nouveau train miniature. Le train, comme tous les autres manèges, est ouvert tous les jours de 10h à 18h. Les enfants de moins de 3 ans doivent être accompagnés d'un adulte.

Pour plus d'informations : www.parc-merveilleux.lu

36^e année n° 430 2021 n° 7

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 :

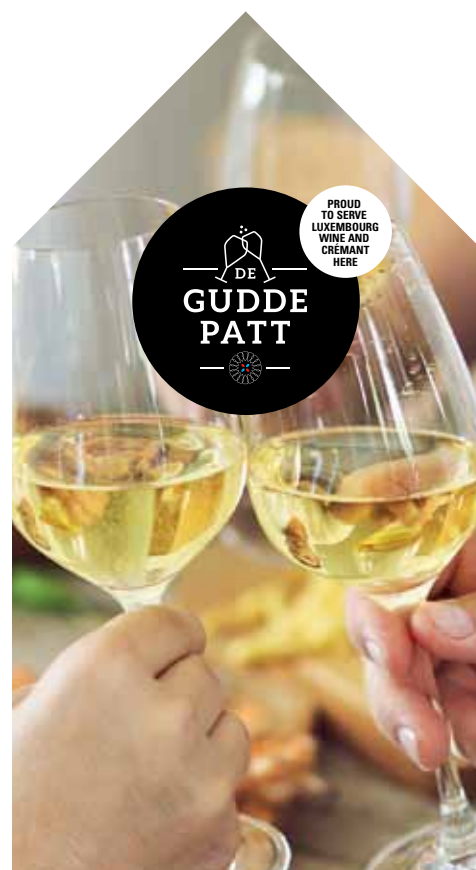
Hotrec
Hospitality Europe

U E L
UNION DES ENTREPRISES
LUXEMBOURGEOISES



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

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



La House of Entrepreneurship vous accueille à nouveau sur rendez-vous

Promotion du commerce local



En date du 14 juillet 2021 le ministre des Classes moyennes, Lex Delles, et le bourgmestre de Junglinster, Romain Reitz, ont présenté l'«Elephant Parade Luxembourg Tour», une exposition de statues d'éléphants décorés, qui s'installe du 12 juillet au 13 septembre 2021 au Luxembourg. 40 sculptures d'éléphants ornent le paysage dans 13 communes dans le cadre d'une exposition en plein air.

Cette parade d'éléphants s'inscrit dans la volonté du gouvernement de soutenir les commerçants locaux. Ces sculptures d'éléphants contribueront à attirer plus de visiteurs et à renforcer l'attrait des commerces locaux. Ce projet stimulera donc les centres urbains et ceci dans toutes les régions du pays.

Les statues d'éléphants se trouvent ainsi à Bertrange, Bettembourg, Clervaux, Differdange, Dudelange, Esch-sur-Alzette, Ettelbruck, Junglinster, Mamer, Mondorf-les-Bains, Remich, Schifflange et Steinfort.

Il convient de souligner également que l'«Elephant Parade» est un projet qui parcourt le monde entier en attirant l'attention sur le sort des éléphants asiatiques en voie d'extinction. Les sculptures d'éléphants seront ainsi mises en vente afin de collecter des fonds pour des projets de soutien aux éléphants en Asie.



Depuis le 5 juillet 2021, les locaux de House of Entrepreneurship sont de nouveau accessibles sur réservation préalable d'un créneau horaire avec un conseiller. Ainsi, l'Info point est à votre disposition le lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 9h00 à 12h00 sur rendez-vous uniquement*.

Pour rappel, la House of Entrepreneurship de la Chambre de Commerce est le point de contact national pour l'entrepreneuriat au Luxembourg. Elle vous guide tout au long de vos étapes dans votre parcours entrepreneurial.

Les consultations au niveau de l'Info point sont limitées à 15 minutes par client et ont pour but de vous offrir:

- un premier aperçu des services disponibles à la House of Entrepreneurship,
- une confirmation par rapport à la complétude de votre dossier de demande en autorisation d'établissement.

Une consultation approfondie pourra être fixée par la suite qui se tiendra soit sur place soit sous forme digitale. Lors de votre venue à la House of Entrepreneurship on vous guide à travers les démarches administratives et on vous met en relation avec un conseiller ou une structure partenaire selon vos besoins. Tous les mardis, les entrepreneurs peuvent profiter d'activités gratuites dédiées à la création d'entreprise, organisées en ligne :

- Chaque mardi : atelier collectif «Le parcours du créateur d'entreprise » (français ou anglais).
- Le deuxième mardi du mois, des permanences – appelées Partners' Days - sont assurées par les structures publiques locales de soutien aux entrepreneurs.

Par ailleurs, les équipes de la House of Entrepreneurship continuent à vous proposer de nombreux webinaires sur différentes thématiques s'adressant à tout entrepreneur, que vous soyez porteur de projet, dirigeant, repreneur ou cédant ! Pour plus d'informations, vous pouvez consulter l'agenda.

Contact : Tél.: 42 39 39 330 Email : info@houseofentrepreneurship.lu

Fumeur et Non-Fumeur : Respectez-vous !



**Fumeur ? Non-Fumeur ? L'essentiel est
de rester courtois et attentif au bien-être des autres.**

Prendre un café en terrasse fait partie des plaisirs qui enjolivent la vie. Avec ou sans cigarette, l'essentiel est de passer un bon moment. En toute convivialité. Dans un respect mutuel.



**CHAMBER
OF COMMERCE
LUXEMBOURG**



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Économie

Direction générale du tourisme

« Il existe d'énormes opportunités de développement à Clervaux »



L'hôtel Koener détenu par la famille depuis 1886



La passerelle du Clervaux à l'hôtel International



Le Golf & Country Hotel situé sur un parcours



Les projets ne manquent pas chez le groupe Excellence hôtel. Avec 4 hôtels dont 3 au centre de la localité de Clervaux, les responsables désirent redynamiser le tourisme au nord de notre pays et proposer une offre gastronomique de premier choix. Près de 130 personnes travaillent pour ce groupe.

Le groupe Excellence Hotels ce sont trois hôtels au centre de Clervaux et un hôtel sur le Golf. A cela il faut ajouter une offre gastronomique variée. Il y a tout d'abord le Clervaux Boutique & Design Hotel. Cet établissement propose à ses clients 22 élégantes suites de 45 à 68 m².

Chaque chambre est dotée d'un coin salon, d'une télévision à écran plat et d'un bureau. Elles comportent également une grande salle de bains moderne avec une douche et une baignoire séparées. Les restaurants 'Brasserie by Rhino' et 'Rhino Steakhouse & Pizzeria', le Cabana lounge bar, le centre de bien être spacieux (800 m²) ainsi que les différentes activités culturelles de la région font partie de l'offre.

Grâce à un passerelle, les clients peuvent accéder aux installations de bien-être avec un spa, une salle de sport, une piscine intérieure, un jacuzzi, et bien plus encore.

Cette passerelle relie en fait le Clervaux avec deux autres hôtels du groupe. Il y a l'hôtel Koener avec 45 chambres. Cet établissement historique est détenu par la famille Koener depuis 1886. Avec ses 45 chambres, il offre toutes les commodités nécessaires. A cela il faut ajouter l'hôtel International avec aussi 45 chambres.

Le quatrième hôtel du groupe est le Golf & Country Hotel qui est directement situé sur un parcours de golf 18 trous. A 3 km du centre de Clervaux, il est au calme et offre une vue magnifique sur les collines verdoyantes et les forêts sauvages des alentours. Les 23 chambres doubles offrent tout le confort attendu d'un établissement 4 étoiles.

L'exploitation des activités hôtelières et de la restauration est assurée entre Benno Vegers et la famille Scholtes. Louis Scholtes occupe le poste de directeur de la restauration; il était auparavant chef exécutif au Melia à Luxembourg-Kirchberg. Jean Scholtes qui a notamment travaillé pour le groupe hôtelier Marriott s'occupe de la gestion chez Excellence. Il est dans cela aidé par son épouse Camille qui gère la partie juridique.

En ce qui concerne les projets en cours, les responsables nous ont expliqué qu'on était en train de rénover les hôtels Koener et International. On désire refaire les chambres avec comme objectif d'être parfaitement équipé pour satisfaire les attentes des clients. En ce qui concerne la restauration, on étudie aussi une refonte complète de l'offre. Plusieurs concepts sont à l'étude et il y aura de gros changements à la rentrée.



Jean Scholtes, Benno Vegers et Louis Scholtes devant le Clervaux

Entretien avec Benno Vegers, propriétaire du groupe Excellence Hotels

Monsieur Vegers, comment a été l'année 2020 pour vous ?

Comme toutes les entreprises de notre secteur nous avons souffert de la pandémie et de la fermeture ordonnée. Entre les deux confinements nous avons néanmoins profité d'une bonne saison touristique grâce notamment aux bons émis par l'État.

Je pense que les Luxembourgeois ont eu envie de découvrir leur pays ce qui s'inscrit dans une tendance générale d'un tourisme de proximité qu'il faut développer encore plus. Les clients sont venus pour profiter de la nature avec pas mal de cyclistes mais aussi grâce à la gastronomie que nous proposons.

Et comment voyez-vous l'avenir ?

Nous sommes optimistes pour l'avenir ce qui explique notre volonté de modernisation. Je me suis associé avec les frères Scholtes pour donner un nouveau souffle à notre groupe. Ce sont des Luxembourgeois qui au travers de leur expérience, aussi bien dans notre pays qu'à l'étranger connaissent bien les défis à relever. Ensemble nous désirons moderniser nos infrastructures hôtelières et réorganiser notre offre gastronomique. Pour attirer plus de clients il faut avoir une offre de qualité. La gastronomie est de ce point de vue primordiale car elle s'inscrit dans la culture ardennaise qui est importante pour une clientèle de loisirs.

Le nord du Grand-Duché a donc un potentiel pour l'avenir ?

Il existe d'énormes opportunités de développement ici au nord. Longtemps on n'a parlé que de la ville de Luxembourg et du tourisme d'affaires mais les mentalités sont en train de changer. Je constate que les pouvoirs publics s'intéressent de plus en plus au développement des régions rurales et nous avons donc une carte à jouer. Mais dans nos métiers, il faut maîtriser les coûts pour rester compétitif. Notamment au niveau des salaires car nous sommes en concurrence avec nos pays voisins. Il faut aussi veiller à ce que les tracasseries administratives n'empiètent pas trop sur la gestion journalière de nos entreprises.

L'Horesca aide ses membres



De nombreux cafés et restaurants sont en grandes difficultés et attendent les aides étatiques.

Afin de soutenir nos membres et en accord avec les représentants de nombreuses administrations, nous avons mis en place un système de communication qui permet de connaître la raison d'éventuels retards (dossier bloqué, incomplet, oublié...).

Plus d'infos sur www.horesca.lu

Clervaux soutient ses cafés et restaurants

La commune de Clervaux s'est jointe à l'action de relance proposée par la fédération de l'Horesca et offre des bons de consommation de 2 x 5 euros à tous les habitants de la commune. Les carnets de coupons ont été distribués par les collaborateurs

communaux. Chaque citoyen peut échanger les bons auprès de son restaurant ou snack préféré. Avec ces bons de consommation les citoyens sont invités à consommer localement et ainsi soutenir le commerce local. Les restaurants vont remettre les coupons échangés à la commune de Clervaux qui remboursera par la suite les établissements locaux.

L'Horesca est initiateur de cette opération de sensibilisation et a invité les communes luxembourgeoises à soutenir le projet « Zesumme fir d'Betrieber »; une aide financière indirecte des entreprises locales par le biais de bons de consommation destinés aux habitants de la commune participante.

La liste des restaurants, cafés et bistros de Clervaux peut être consulté sur le site Internet de la commune. Les bons sont valables jusqu'au 31 août 2021.



Changements au comité de l'ORT Mullerthal

L'Office Régional du Tourisme de la Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise a tenu son assemblée générale ce 7 juillet. A cette occasion trois membres ont rejoint le comité de gérance: Françoise Hetto-Gaasch pour la commune de Junglinster, Pit Friederes pour le Syndicat d'Initiative Aernzdall et Maxime Bender en tant que représentant du Trifolion à Echternach.

Le Natur- & Geopark Mëllerdall est devenu observateur au sein du conseil d'administration de l'ORT Région Mullerthal à côté du Ministère du Tourisme, du Ministère de la Culture et de Luxembourg for Tourism.

Fernand Schmit de la RIM asbl a été honoré pour ses nombreuses années de service en tant que trésorier. Ce poste sera désormais repris par Serge Pommerell des Auberges de Jeunesse Luxembourgeoises. Robi Baden du Syndicat d'Initiative Waldbillig assumera le poste de deuxième vice-président, devenu vacant à cause de la nouvelle tâche de Monsieur Pommerell.



La gestionnaire Linda Salentin et le président Christophe Origer ont remis à Fernand Schmit un cadeau en remerciement de ses nombreuses années au poste de trésorier

Qui dit bel été, pense à un bon rosé



L'été débute bien avec une dégustation de cette envergure. Boissons Heintz avait en effet invité à une présentation de Miraval. Une maison de vin qui peut se targuer d'un historique solide sachant que la Provence a en fait été la première région à produire des vins en France et qu'une voie romaine passait devant l'actuelle propriété de Miraval.

Située un peu plus en altitude, à 350 mètres exactement, le domaine qui appartient aujourd'hui aux célébrités Brad Pitt - Angelina Jolie profite de nuits plutôt fraîches ce qui est bénéfique pour une maturation saine des raisins. La production vinicole est assurée en collaboration avec la famille Perrin.

Tout le monde connaît le rosé classique de la gamme qui allie équilibre et fruit mais Miraval propose aussi un vin blanc issu du cépage Rolle et qui se veut plus gastronomique avec un beau gras au palais. Les amateurs de grands crus ont pu se réjouir de la cuvée Muse qui est commercialisée exclusivement en bouteille Magnum. Un très grand rosé de gastronomie que l'on peut garder en cave plusieurs années mais pour lequel les quelques bouteilles allouées à notre pays sont déjà presque toutes vendues.

La dégustation s'est terminée avec la première édition de Fleur de Miraval. Ce n'est pas un vin de Provence mais un Champagne très haut de gamme et pour lequel on assemble du pinot noir jeune et bien fruité avec du chardonnay plus vieux qui a gagné en rondeur.

Les explications sur les vins ont été données par Oliver Mausen de chez *Boissons Heintz - Le Cellier* et Maxime Simon de chez *Perrin - Miraval* (photo).

Muse
DE MIRAVAL
Grande Cuvée

Muse
DE MIRAVAL

Boissons Heintz
L-9809 Hosingen
Tél. 99 80 81 - 1
info@bheintz.lu
www.boissonsheintz.lu

Le Cellier
TRADITION & TENDANCES

A large, detailed image of a bottle of Muse de Miraval Grande Cuvée wine. The bottle is made of clear glass with a distinctive geometric, honeycomb-like pattern. It has a black cap and a black label with gold lettering. The bottle is nestled in a white, crumpled paper bag. The background is a soft, warm light.

Horecatel se tiendra exceptionnellement du 05 au 08 septembre 2021 !

Après des mois de mise sous cloche en raison de la crise sanitaire, le secteur de l'horeca retrouve enfin ses clients et ses saveurs ! Il était donc important de maintenir, cette année encore, cet événement rassembleur de tous les professionnels du secteur : Horecatel.



La rentrée tombe à pic pour bousculer l'agenda du salon. Organisée depuis 55 ans traditionnellement en mars, cette édition 2021 se tiendra exceptionnellement en septembre, du dimanche 05 au mercredi 08 septembre. L'occasion de soutenir, de booster le secteur et de mettre en lumière toutes ces professions qui ont tellement manqué ces derniers mois.

Que vous soyez cafetiers, restaurateurs, chefs, traiteurs, cuisiniers de collectivités,... allez à la rencontre de vos fournisseurs. Leur choix de maintenir leur présence à Horecatel en 2021 souligne leur volonté de venir à la rencontre de leurs clients, d'échanger sur leurs gammes de produits, matériels, services... et de participer à la relance du secteur tout en bénéficiant de l'attractivité commerciale du salon.

Cette première édition "post crise sanitaire" aura des saveurs inédites, c'est certain ! Avec quelque 250 exposants déjà inscrits à ce jour, Horecatel jouera plus que jamais sa carte de rendez-vous B2B essentiel pour un secteur qui n'a jamais cessé de l'être !

Horecatel 2021

- Du dimanche 05 au mercredi 08 septembre 2021
 - Ouvert de 11H00 à 19H00
(sauf le mercredi 08/09 : ouvert de 11H00 à 18H00)
 - Au WEX à Marche-en-Famenne
- www.horecatel.be

Club Soroptimist Diekirch : Un beau geste de solidarité

Comme chaque année, le Club Soroptimist Diekirch a tenu à remettre un chèque en faveur d'élèves nécessiteux.

L'EHTL remercie chaleureusement le club pour sa générosité et son précieux soutien, plus particulièrement en ces temps difficiles où la solidarité est plus que jamais primordiale et appréciable.



École d'Hôtellerie
et de Tourisme
du Luxembourg





HORECATEL

ET SON PALAIS GASTRONOMIE

05 - 08
SEPT
2021

WEX - Marche-en-Famenne (Belgique)

Horecatel invite les lecteurs de Horesca !

Rendez-vous sur horecatel.be et enregistrez-vous avec votre Guestcode : **TJPNDDD**

www.horecatel.be



Grossartiger HORESCA-Erfolg

Minister Jean Dupong unterstützt Horesca-Bemühungen betr. Schnell-Ausbildung von Bedienungspersonal

In unserer Juni-Ausgabe 1971, Nummer 14, veröffentlichten wir einen Beitrag aus der Feder unseres Direktors unter dem Titel: „Das Problem der Gastarbeiter in der Hotellerie und im Gaststättengewerbe“, der sich u. a. auch mit der prekären Lage auf dem Sektor Bedienungspersonal beschäftigte und zu dem Vorschlag führte, dem Herrn Arbeitsminister vorzuschlagen, durch Einführung von Schnellausbildungskursen den grassierenden Mangel an Bedienungspersonal einzudämmen.

Natürlich bedürfen wir dabei der Mithilfe sämtlicher Berufskollegen der Hotellerie, Restauration und Gastwirte, indem sie ihr Personal darauf hinweisen, es vielleicht einmal in der Bedienungsbranche zu versuchen und solche Ausbildungskurse zu besuchen.

Dazu gehört natürlich auch, daß das Patronat solchen Interessenten gegenüber vollstes Verständnis aufbringt und ihnen zeitlich gesehen die Möglichkeit bietet, diesen Ausbildungslehrgängen beizuwohnen.

Wir schrieben u. a.: *Weshalb soll ein adrettes jugoslawisches Mädels, welches als femme de chambre oder in der Küche arbeitet, nicht auch eine gute Serviererin werden?*

Weiter lasen wir in unserem Juni-Beitrag: Es genügt schlußendlich nicht, Arbeitskräfte ins Land zu bringen und es dabei bewenden zu lassen. Wir müssen unseren Gastarbeitern die Möglichkeit bieten, sich weiter auszubilden; aus dem Auslande warten wir vergebens auf qualifiziertes Personal.

Hören auch Sie sich einmal bei Ihrem Personal um. Vielleicht ergibt es sich auf

Antrieb, daß viele daran interessiert sind, es in der Bedienung zu versuchen, allein schon durch den Umstand, daß ihnen als Bedienungspersonal weitaus höhere Verdienstmöglichkeiten offen stehen.

Unsere Idee fand überall dort, wo wir sie vortrugen, ungeteilten Beifall. Eine Aussprache mit Vertretern der Handelskammer erwies sich auf Anhieb fruchtbringend. Der zuständige Minister wurde auf unsere Initiative hin angeschrieben. Und auch hier fanden wir mit unserem Vorschlag Anerkennung.

Nachstehend veröffentlichen wir ein Informationsschreiben der Handelskammer in Sachen „Schnellausbildung für Bedienungspersonal“:

Luxembourg, le 27 juillet 1971.

Objet : Cours de formation accéléré.

Monsieur le Président,

Nous avons l'honneur de nous référer à notre correspondance antérieure en la matière sous rubrique pour vous faire connaître que Monsieur le Ministre de l'Éducation Nationale marque son accord pour l'organisation de cours accélérés à l'intention du personnel de service.

Il nous prie de bien vouloir nous mettre en rapport avec ses services compétents, en l'occurrence le service de Monsieur Gaston Glaesener, pour élaborer un programme détaillé et pour étudier éventuellement la possibilité de combiner ce cours avec celui des cafetiers qui débutera en octobre.

Le Ministre désire en outre que notre Chambre et les Fédération intéressées

s'occupent plus intensivement du recrutement des candidats.

Pourrions-nous vous prier de nous désigner un délégué de votre fédération qui assistera aux conversations que notre Chambre aura prochainement avec Monsieur Glaesener.

En attendant de vous lire, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de nos sentiments très distingués.

Le Secrétaire Général, Henri Ahlborn

Die Weichen sind nunmehr gestellt.

Es bleibt nur zu hoffen, daß wir in Kollegenkreisen auf das benötigte Verständnis stoßen und volle Unterstützung bei ihnen finden. Nur so können wir uns an dieses überaus lebenswichtige Problem heranwagen. Es fehlt manifest an Bedienungspersonal.

Als Berufsverband sind wir bereit, unsere Verantwortung zu übernehmen. Vielleicht haben wir mit dieser Aktion einen durchschlagenden Erfolg zu verzeichnen.

Wir dürfen diese Angelegenheit nicht länger hinausschieben. Zuviel steht auf dem Spiel. Nämlich die Zukunft unserer Hotellerie, Restauration und Gastwirtschaften, welche dazu gezwungen sind, mit Bedienungspersonal zu arbeiten.

r. 5.

All Dâg

Muselwein

Fehlende Bettkapazität

Diese Feststellung hörte man in den letzten Monaten immer und immer wieder und als Hauptargument dafür diente unser Name „als Kongreßstadt“. Es soll festliegen, daß zumindest etwa 700 Betten im Luxemburger Land fehlen.

Eine Feststellung, die unseres Erachtens nach vielleicht etwas zu schnell, zu unüberlegt ausgesprochen wird. Es mag sein, daß zu gewissen Zeitpunkten ein Mangel an Hotelzimmern herrscht, über das ganze Jahr hinaus jedoch glauben wir, mit der zur Verfügung stehenden Bettkapazität auskommen zu können.

Im Jahre 1970, welches als ausgesprochen gutes Touristenjahr gilt, hatten

Nach vorsichtigen Schätzungen weisen unsere Hotels im Schnitt im Jahr eine Belegungsquote von etwas über 50 % auf, das wiederum flagrant beweist, daß die vorhandene Bettzahl mit Ausnahme der Spitzenzeiten in der Hauptsaison ausreichen. Lediglich über die Beschaffenheit und den Komfort bliebe noch zu diskutieren, aber auch auf diesem Sektor wurden in den letzten Jahren durch Privatinitiative große Fortschritte gemacht.

Wir dürfen jedenfalls das eine nicht vergessen, daß im Jahr im Schnitt nur jedes zweite Bett, vielleicht sogar nur jedes dritte belegt ist. Wenn wir von einem Anwachsen der Übernachtungen sprechen, dürfen wir darüber nicht vergessen, daß seit den letzten beiden Jahren insbesondere eine branchenspezifische Preiserhöhung auf allen Artikeln von über 5 % hingenommen werden mußte, so daß die Umsätze real gesehen nur um etwa 2 % angestiegen sind.

Also ist die Lage bei weitem nicht so rosig wie man sich von verschiedenen Stellen aus bemüht sie hinzustellen. Mit Recht sehen deshalb Hoteliers und Restaurateure sowie Gastwirte mit großer Sorge auf die weitere Preisentwicklung und stehen unter ständigem Druck gegenüber stetig ansteigender Personalkosten.

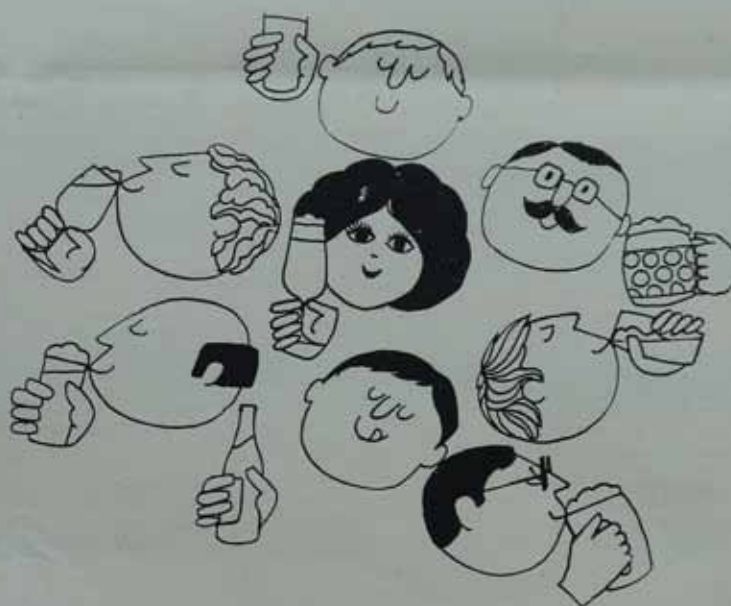
Während in den letzten Jahren unsere Preise in den Hotels nur um etwa 10 % anstiegen, kletterten die Personalkosten um beinahe 100 % an. Da aber nun die Personalkosten einen Anteil von über 50 % am Umsatz ausmachen, sind rückläufige Erträge nicht selten.

Preisaushang nach aussen bis zum 1. August erwünscht

Wir machen unsere Mitglieder freundlichst darauf aufmerksam, daß der zuständige Minister, Herr Marcel Mart, entschieden darauf hinweist, den Preisaushang nach außen bis zum 1. August 1971 im ganzen Lande angebracht zu sehen.

Da unsere Preislisten (für außen) erst gegen Ende September ausgeliefert werden können, heißt es jetzt improvisieren, um den Wunsch des Ministers zum 1. August nachzukommen. Wir stellen anheim, bis zur Auslieferung der Preislisten für den Außenaushang, es mit denen von uns angelieferten großen Preislisten zu versuchen, oder mit Schreibmaschine angefertigte provisorische Preislisten für den Aushang nach außen anzufertigen.

Für die Hotellerie- und Gaststättenbetriebe gilt der Aushang « tout compris »-Preis.



onse be'er ass gudd!

Brasserie Battin
Brasserie Bofferding & Cie
Brasserie de Clausen
Brasserie de Diekirch
Brasserie Funck-Bricher
Brasserie Henri Funck & Cie
Brasserie de Luxembourg (Mousel)
Brasserie Simon

Hotel de France

Robert L. Philippart

L'ancien Hôtel de France était situé au coin rue Dicks / rue Sainte-Zithe dans un immeuble construit en 1926 sur deux parcelles faisant partie de l'îlot « A » du plan d'aménagement des anciens terrains militaires au plateau Bourbon. Ces terrains étaient en provenance de l'ancienne forteresse et appartenaient à l'Etat. Ils n'étaient lotis que 40 ans après le départ de la garnison !

Partie d'un urbanisme de qualité

Cet îlot faisait partie de l'ensemble urbanistique des deux côtés de l'avenue de la Liberté sur la section limitée par les places de Metz et de Paris. Cet aménagement urbain de haute qualité était conçu sur base des plans de l'ingénieur paysagiste français, Edouard André, et de l'urbaniste allemand Joseph Stübben. La construction le long de l'avenue de la Liberté toute proche avait commencé en 1904 suite à l'inauguration du chemin de fer Luxembourg-Echternach qui traversait cette voie magistrale. De nos jours, le quartier où se situait l'ancien Hôtel de France est bordé par la place de Paris, la rue Dicks, la rue Sainte-Zithe et l'Avenue de la Liberté. Cette dernière forme la limite extérieure de la zone tampon de « Luxembourg, vieux quartiers et fortifications », patrimoine mondial de l'UNESCO. L'Hôtel de France est compris dans ce périmètre.

Situation centrale

Quoique situé à 900 m de la gare centrale et à l'écart des flux de l'Avenue de la Liberté, et malgré son orientation en direction du

Fieldgen et non pas en direction de la ville haute à l'instar de l'Hôtel Carlton (2, rue Dicks), cet établissement profitait néanmoins d'une certaine centralité.

Le nouvel Hôtel était situé en face de la clinique Sainte-Thérèse et du Cinéma Marivaux. Lors des bombardements de la ville en 1918, le couvent Sainte-Zithe, situé en face du terrain qui sera occupé par l'Hôtel de France, servait de « Interkommunale Sanitätswache ». De nombreux blessés y étaient soignés. Les sœurs infirmières engagées dans les soins allaient y ouvrir en 1921 la clinique Sainte-Thérèse. La construction d'un hôpital moderne fut entreprise en 1924. En 1927, le cinéma Marivaux allait ouvrir ses portes juste en face du futur Hôtel de France avec une capacité pour 700 spectateurs. Les visiteurs tant de la clinique que du cinéma compensaient en partie l'absence d'une clientèle de passage que l'on trouvait sur l'avenue de la Liberté. La construction du futur Hôtel de France inaugurerait une vague d'ouverture d'une quinzaine d'hôtels au quartier de la gare^[1]. Le guide des Hôtels publié en 1938 par l'Union des villes et centres touristiques, recensait 973 chambres pour ce seul quartier de la ville. Cette capacité fut la

plus élevée de tout le pays. L'ouverture de tant d'établissements touristiques confirme la confiance des investisseurs dans l'immobilier au lendemain du « Krach financier de 1929 ».

Café Scholer à la place Guillaume II

Le 25 août 1927, Pierre Scholer-Schmit annonça le transfert de son « Café Scholer » de la place Guillaume II au coin des rue Dicks et Sainte-Zithe. Pierre Scholer était parent de l'ancien cabaretier de même nom établi à la rue de l'Eau. Entre 1879 et 1884 celui-ci fut agent d'émigration. Il travaillait avec « Steinmann & Ludwig » d'Anvers qui assurait des traversées de l'Océan en voiliers. Cette entreprise cessa ses activités suite au naufrage du « Daniel Steinmann », le 20 mars 1884. Scholer organisait l'émigration vers New York, Philadelphia, Boston, Baltimore, Québec, Montréal, New Orleans. Trente ans plus tard, le Café Scholer désormais situé à la Place Guillaume mettait sa salle au premier étage à disposition de plusieurs associations, dont notamment des syndicats. Pierre Scholer-Schmit avait repris l'ancien Café Nitschké exploité par le fondateur de l'Hôtel Français à la Place d'Armes. La salle Scholer accueil-

lait ainsi en 1924 l'association des maîtres coiffeurs pour dames et hommes, en 1924 et 1925 l'association des cafetiers, l'«association musicale», nom du syndicat des musiciens luxembourgeois qui comptait à l'époque quelque 150 membres y avait établi son siège. S'y préparaient à chaque fois des prises de positions pour la défense des intérêts des professions libérales.

Café Scholer à la rue Sainte-Zithe

Installé à la rue Sainte-Zithe dans une nouvelle construction, à partir du mois d'août 1927, Scholer y rencontrait une clientèle totalement différente, ses anciens clients ne l'ayant pas suivi. A la nouvelle adresse, le cabaretier poursuivit son service à table qu'il avait offert à ses clients au centre-ville. Il proposait des buffets froids assortis de bières de la brasserie Bofferding. La salle du Café au quartier de la gare fut recherchée pour l'organisation de ventes publiques immobilières. Or, en 1928, Pierre Scholer allait arrêter ses activités et le mobilier de l'établissement comprenant également du mobilier de terrasse, fut vendu.

Hôtel de France, les heures de gloire

Le Café Scholer devint alors Hôtel-Restaurant de France. Pierre Esslingen y servait le petit-déjeuner et des repas à midi et le soir. Les menus pour le réveillon de 1932 étaient hautement appréciés. Esslingen visait une clientèle internationale et d'affaires. Ainsi, il





Depuis 2009, le restaurant «Tibet» est installé au N°39 de la rue Sainte-Zithe

présentait sa maison dans le catalogue que le Gouvernement publiait avec le concours du Conseil économique, des chambres professionnels et de l'association des journalistes luxembourgeois à l'occasion de l'exposition universelle et internationale de Bruxelles en 1935. L'Hôtel de France offrait 26 chambres avec salles de bains, eau chaude et froide. Des « brave Zimmermädchen » étaient recrutées pour assurer l'entretien des chambres. Même le personnel de cuisine était féminin. Les chambres étaient chauffées grâce au chauffage central. L'établissement indiquait à ses clients l'existence d'un parking à proximité. Cette clientèle devait sans doute se déplacer dans le pays pour vaquer à ses affaires.

En avril 1938, Pierre Esslingen représentait la gastronomie luxembourgeoise par un « Ausstellungsrestaurant » à la « Nationale und Internationale Industrie- und Fachausstellung für das Gaststättengewerbe und Nahrungsmittelgewerbe » à Luxembourg. Esslingen avait commencé sa carrière comme garçon de salle au Café Schausten à Hollerich avant d'ouvrir le Café Esslingen au boulevard de l'Alzette (Boulevard d'Avran-

ches). Pierre Esslingen exploitait l'Hôtel jusqu'en 1940, date à laquelle il ouvrait le Café Esslingen à la Place de l'Etoile.

Hôtel Lido

Un nouveau chapitre allait s'ouvrir sous le nom de « Hôtel Lido ». Si l'Hôtel de France semble avoir visé une clientèle francophone, ici la consonnance est italienne. La cible semble s'orienter vers les nouveaux immigrants au pays, un peu suivant le modèle des hôtels Cécile et Régina à la rue Joseph Junck. En 1960, l'Hôtel Lido n'offrait plus que 14 chambres, la propriété étant morcelée et revenant à ces parcelles cadastrales originales. L'entrée de l'Hôtel Lido était renseignée au 39, rue Sainte-Zithe. Le service de repas à midi et le soir était abandonné, seul restait le petit déjeuner. Comme hôtel de ville, l'établissement était ouvert toute l'année. Entre 1964 et 1968, le nombre des chambres augmentait à 18, les services offerts n'ayant plus varié depuis l'ouverture de l'établissement en 1927 ! En 1970 Camille Martini reprit l'enseigne à consonnance italienne à son nom. L'Hôtel Lido ne participait plus à l'édition du Guide officiel des hôtels et

restaurants luxembourgeois publié par l'Office National du Tourisme. Sa clientèle ne se recrutait plus dans le domaine du tourisme de loisirs. ». Transformée en « Lido sàrL » en 1988, l'exploitation de l'hôtel se poursuivait jusqu'en 2008. La société fut liquidée le 8 mai 2020.

Cuisine exotique

En 1980, la maison se présentait comme « Auberge-Restaurant-Grill A.B.C. ». Joaquim Jean y préparait des spécialités espagnoles (paella), arabes (couscous) et portugaises (Bacalhao). Dans sa publicité il insistait sur le caractère « très modéré » des repas à midi. La maison apportait un peu de chaleur à ceux qui avaient quitté leur pays pour un meilleur avenir professionnel en proposant « un cadre typiquement rustique – ambiance méridionale. En 1981, Eveyne Maro ouvrait le Café Lord Nelson au rez-de-chaussée.

La brasserie «New Lord Nelson », dont le nom rend hommage au vainqueur britannique sur Napoléon sert jusqu'à nos jours la bière de Diekirch. Le rez-de-chaussée de la partie du bâtiment qui longe la rue Dicks est occupé depuis 1999 par le « Bar-Food-Sports » « New Crossfire ». Les deux Cafés servent de la bière de Diekirch et vantent « l'accès à internet ».

Depuis 2009, le restaurant « Tibet », servant de la bière Bofferding, installé dans la partie du bâtiment sis au N°39 de la rue Sainte-Zithe est apprécié pour ses spécialités indiennes, népalaises et tibétaines.



30 Jahre APTR

Vom 28. Juni bis zum 30. Juni 2021 fand die diesjährige Jahreshauptversammlung der europäischen Vereinigung Eurogites in Luxemburg statt. 17 Teilnehmer aus 10 europäischen Ländern waren der Einladung des Luxemburger Vereins „Association pour la Promotion du tourisme rural au Grand-Duché de Luxembourg“ gefolgt und verbrachten 3 interessante Tage in Luxemburg. Im Gebäude von POST Luxemburg konnten die Teilnehmer im Beisein von Tourismusminister Lex Delles der offiziellen Präsentation einer Gedenkbriefmarke zu 30 Jahre Tourismus im ländlichen Raum beiwohnen. Im Rahmen dieser Pressekonferenz stellte Eurogites auch die neue Identität sowie den neuen Namen der europäischen Vereinigung vor.



Larochette : Vers un musée interactif sur la production du textile

Dans le cadre de la campagne de sensibilisation « Rethink your Clothes » sur les enjeux du secteur textile, l'ONG Fairtrade Lëtzebuerg et la commune de Larochette ont signé une convention pour mettre en place une exposition permanente intitulée « D' Textilindustrie vu Gëschter a vun Haut ». Cette exposition poursuit un double objectif et se divisera en deux parties distinctes mais intrinsèquement liées.



La première partie, située dans l'actuel musée du textile de Larochette, mettra en valeur le patrimoine industriel de ce village qui était dans le passé un des centres de la production textile au Luxembourg. La deuxième partie servira à la sensibilisation aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux de la filière textile d'aujourd'hui et apportera différentes solutions et alternatives pour une consommation plus responsable de la mode, avec la mise en avant de la filière de coton certifiée Fairtrade. Cette exposition ludique et interactive sera destinée à tout public et proposera des activités thématiques et pratiques tout au long de l'année. Les travaux de conception et d'aménagement vont débiter dans les prochaines semaines et une ouverture est prévue pour le premier trimestre 2022.



Discover 2021

Cette année ont de nouveau lieu les visites DISCOVER organisées par l'Office Régional du Tourisme de la Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise. Il s'agit de visites guidées proposées dans le Natur- & Geopark Mëllerdall de mi-juillet à fin août. Les guides font découvrir les atouts de la région dans des petits groupes avec un maximum de 10 personnes par visite. La visite est toujours offerte dans la langue dans laquelle elle est décrite.

L'offre est très diversifiée, car l'office régional a également intégré les visites effectuées par ses partenaires dans la région. Il est peu probable que vous ayez encore une fois l'occasion de visiter le carillon de la Basilique d'Echternach de près ou d'entrer dans l'ancien palais de justice, le Dënzelt. Les enfants, accompagnés d'un adulte, prendront plaisir à participer à un rallye photo ou à une découverte de la Ferme pédagogique Antony à Beaufort.

Attention : Les places sont limitées

Office Régional du Tourisme de la Région Mullerthal – Petite Suisse Luxembourgeoise
L-6402 Echternach ; Tél.: 72 04 57-1
info@mullerthal.lu ; www.mullerthal.lu



Fallait-il payer son loyer pendant le confinement ?

De nombreux cafetiers et restaurateurs se demandent s'ils ont droit à un remboursement des loyers qu'ils ont payé pendant la fermeture ordonnée. D'autres pensent avoir raison de ne pas avoir (tout) payé. Une décision de justice va en effet dans cette direction. Nous avons demandé un avis juridique sur la situation et le proposons sur notre site Internet avec un modèle de courrier que l'on peut éventuellement envoyer à son propriétaire. En tout cas, veuillez consulter votre avocat pour vérifier ce qu'il y a de mieux à faire. Il faut savoir que chaque situation est différente et il ne faut donc pas tirer des conclusions trop hâtives.

Dave Giannandrea - Rédacteur en chef

Païement des loyers, qu'en est-il ?

Un jugement de tribunal vient de donner raison à un cafetier qui n'a pas payé tout son loyer pendant la crise sanitaire. Sur ce l'Horesca vient de demander à un expert juridique d'analyser ce jugement pour savoir si cette décision donnait la possibilité d'obtenir une remise de loyer à d'autres exploitants.

En se basant sur le jugement il faut constater que le locataire était un débit de boisson dont la restauration était accessoire. Il avait tenté à de multiples reprises de trouver un arrangement à l'amiable et a régulièrement effectué des versements afin d'éviter un accroissement des arriérés.

On peut supposer que les autres cafetiers qui remplissent ces mêmes conditions pourront espérer avoir droit à une remise de loyer.



Sur notre site Internet, nous proposons à nos membres de lire la conclusion de notre expert juridique sachant que chaque situation individuelle est différente.

L'Horesca conseille à ces membres de voir si leur situation est vraiment similaire, de bien lire leur contrat de bail et de discuter avec le propriétaire. Nous proposons aussi un courrier que les locataires intéressés peuvent utiliser comme base à envoyer à leur propriétaire.

Il faut aider rapidement



François Koepf, Jean-Jacques Gruber

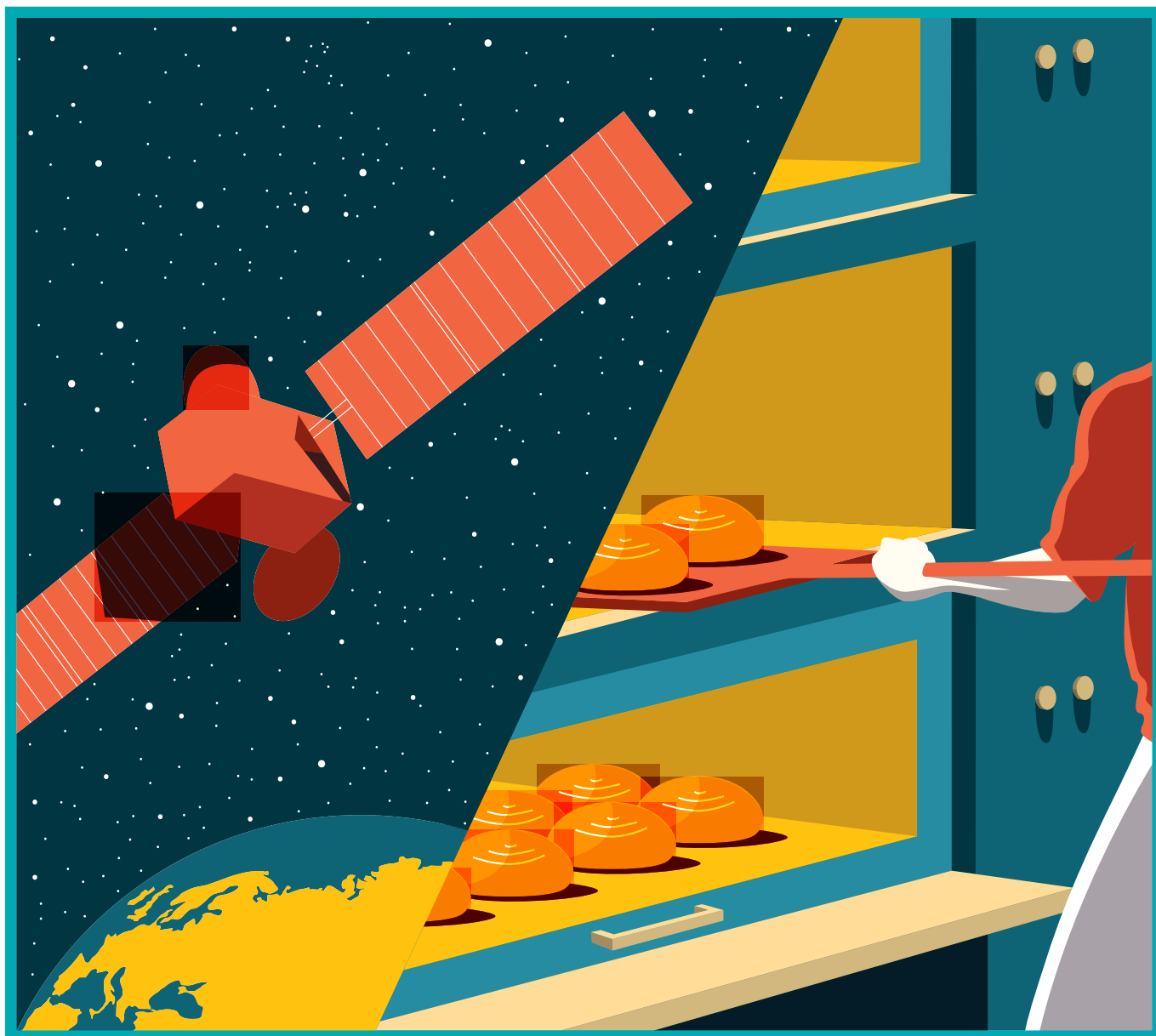
Une délégation de l'Horesca était à Echternach et ses environs pour se faire une idée des dégâts causés par les inondations. A Grundhof chez Henri Brimer ou à Steinheim chez Jean-Jacques Gruber, nous avons pu constater le malheur et l'urgence. Il est important que les pouvoirs publics soutiennent rapidement toutes les entreprises touchées par cette catastrophe naturelle.

Rappelons aussi que sur notre site Internet, les personnes concernées trouveront toutes les informations nécessaires pour les demandes d'aides et pour les demandes de chômage partiel.

En visite à Bascharage



Le conseil d'administration de l'Horesca a tenu sa dernière réunion de travail au sein de la Brasserie nationale à Bascharage. Accueillis par Mme Isabelle Lentz et M. Pierre Sonnet de chez Bofferding/Munhowen, nos membres ont pu visiter les installations techniques qui ont constamment été modernisées ces dernières années. Lors d'une réunion de travail il a bien entendu été question des conséquences économiques de la crise sanitaire sur notre secteur. Les discussions ont aussi porté sur les contrats de bail entre cafetiers et brasserie.



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



UN TERMINAL NOUVELLE GÉNÉRATION adapté à tous vos besoins !

**Nouvelles solutions essentielles en matière de paiement
pour faciliter les paiements par cartes et les paiements digitaux.**

BIL PRO PAYMENT : Le package tout-en-un avec terminal de paiement, opérations courantes et cartes bancaires pour les commerçants et les professions libérales.

Disposez d'un terminal de paiement électronique nouvelle génération, moderne et esthétique !

- **Accepte plusieurs moyens de paiement** : Cartes débit/crédit, Digicash, Apple Pay, Google Pay...
- Bénéficiez en prime de **tarifs préférentiels** sur les transactions (**aucune commission minimale**).

59 EUR par mois (hors TVA).

SERVIPAY
Solutions de paiement



BIL
1856