

08 | 2021  
septembre - octobre

Le magazine officiel des hôteliers,  
restaurateurs et cafetiers  
du Grand-Duché de Luxembourg  
pour tous les métiers de bouche  
2021 N°8



# CovidCheck ou pas CovidCheck, telle est la question

P8



**Dreamjobs Ambassadors**  
Le trio gagnant P4



**Nouvelle appli VisitLuxembourg**  
Connecter les clients et les hôtes P26



**Mémoire d'établissements**  
Au vieux Luxembourg P34



**Xavier Bettel**  
En visite à Steinheim P38

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

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

Concours **Dreamjobs Ambassadors**

# Stimuler l'envie d'apprendre une profession dans l'horeca

Le 16 septembre a eu lieu la remise des Prix du concours Dreamjobs Ambassadors 2020 dans l'horeca. Neuf finalistes concouraient dans deux catégories, « cuisinier » et « barman / serveur ». Trois vainqueurs ont été désignés. Ils pourront représenter notre secteur au niveau national et international.



François Koepp, secrétaire général

Les principaux objectifs du concours Dreamjobs Ambassadors sont de stimuler l'envie d'apprendre une profession dans l'horeca, de promouvoir le savoir-faire du secteur et d'accroître sa visibilité. Car il est important d'ouvrir l'hôtellerie aux nouvelles tendances, de diversifier l'offre ou encore d'encourager les jeunes à se former durablement dans ces métiers.

Les innovations en matière d'apprentissage, la valorisation du savoir-faire et la volonté d'aborder de nouvelles offres permettent de fournir de puissantes impulsions à ce secteur particulièrement dynamique.

## Une occasion unique

Dreamjobs Ambassadors a été initié par l'Horesca et la Chambre de Commerce, en partenariat avec le ministère de l'Éducation nationale et la direction générale des Classes moyennes du ministère de l'Économie. Organisé par l'agence en communication brain&more, ce concours couronne le plus talentueux candidat dans chacune des deux catégories.

Il constitue une occasion unique tant pour les établissements que pour le personnel de cuisine et de salle de montrer son savoir-faire, de bénéficier d'une

reconnaissance personnelle de même que de se démarquer de la concurrence.

De surcroît, grâce à la large couverture médiatique de l'événement, les candidats mettent en valeur l'ensemble du secteur et contribuent au recrutement de talents et à susciter des vocations.

Les professions de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg sont en constante évolution. Avec Dreamjobs Ambassadors nous travaillons à une meilleure image de marque de nos métiers et désirons attirer des passionnés pour un secteur qui possède de nombreux atouts.



Pour connaître les restrictions actuelles

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

Pour connaître les aides publiques

# Dreamjobs Ambassadors 2020

## Le trio gagnant !

La remise des Prix du concours Dreamjobs Ambassadors 2020 dans l'horeca, qui a eu lieu le 16 septembre 2021 sur la Place d'Armes, en présence de Lex Delles, ministre des Classes moyennes, de Carlo Thelen, Directeur général de la Chambre de Commerce, et de Alain Rix, président de l'Horesca, a réservé une belle surprise. En effet, des neuf finalistes de la première édition de ce concours qui ont concouru dans deux catégories, « cuisinier » et « barman / serveur », ce sont bel et bien trois candidats qui ont été couronnés.



La cérémonie a eu lieu à la Place d'Armes à Luxembourg-Ville.

### Qui était éligible et quels étaient les critères de sélection ?

Ne pouvaient participer que les membres du personnel d'un hôtel, d'un restaurant ou d'un café détenteurs d'un diplôme (pour les cuisiniers) ou affichant une longue expérience dans leur spécialité. Ce sont ces critères qui ont permis au jury, composé de membres du comité de l'Horesca, de grands chefs et chefs cuisiniers dans le pays, d'experts externes, d'une délégation de la Chambre de Commerce et de ministères, mais encore d'élèves de l'École d'Hô-

tellerie et du Tourisme du Luxembourg et du Lycée Technique de Bonnevoie d'effectuer une pré-sélection des neufs candidats pour la finale - et la remise des Prix du concours Dreamjobs Ambassadors 2020 - ce 16 septembre à la Place d'Armes à Luxembourg-Ville.

### Des auto-portraits en vidéo

La pré-sélection a reposé sur un concept original, une présentation vidéo de deux minutes de chacun des finalistes, en pleine action et « dans ses murs » (à voir sous [dreamjobs-ambassadors.lu](http://dreamjobs-ambassadors.lu)). Chaque candidat et candidate a eu tout le loisir d'expliquer son métier, de revenir sur son parcours, de présenter ses réalisations et de décliner ses motivations présentes et futures.

### « Ambassadors » & more

Les neuf finalistes étaient Nicolas Szele, Chef cuisinier, Daniel Valdivia, barman, Ben Weber, Chef cuisinier, Sébastien Dziezuk, Responsable de salle, Xavier Dellenbach, Barman, Caroline Esch, Cuisinière, Jürgen Bilali, Serveur, Clovis Degrave, Chef



Les trois vainqueurs partiront pour Dubaï

cuisiner et Sébastien Périé, Maître d'hôtel. Il aura été bien difficile de départager les neuf finalistes, qui ont tous mis en lumière leur métier avec brio, mais deux seulement devaient repartir avec le Prix Dreamjobs Ambassadors. Suspense, suspense... et que le meilleur gagne !

#### Neuf candidats, deux catégories... mais trois prix !

Si deux finalistes devaient logiquement se voir remettre le « trophée », à savoir le meilleur représentant des deux catégories pré-citées, le jury n'a pas été en mesure de départager les cuisiniers Clovis Degrave et Ben Weber, qui, ex æquo, remportent ainsi tous deux le Prix Dreamjobs Ambassadors... et un magnifique voyage à Dubaï à l'occasion de l'exposition universelle ! Dans la catégorie « barmans/serveurs », c'est Sébastien Dzieziuk qui décroche le Prix et s'envolera vers l'émirat.

Un lot de consolation attendait néanmoins tous les finalistes, qui se sont vus offrir de la main des sponsors un service de porcelaine pour RAK Porcelaine Europe et un assortiment de vins pour Domaines Vinsmoselle.

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

### Trois hommes à l'expérience solide



Propriétaire et chef cuisinier de l'hostellerie du Grünewald, c'est à 27 ans que **Clovis Degrave** a repris l'établissement après avoir passé six ans sur les « bancs » d'une école hôtelière. **Ben Weber**, lui, est à la tête de la cuisine du restaurant Gudde Kascht à Haller depuis dix ans ; il a suivi une formation de cuisinier à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg. Enfin, **Sébastien Dzieziuk** est responsable de salle au Bistrot Parc Belair depuis 2002 ; Sébastien aime par dessus tout le contact avec les clients et leur reconnaissance, et n'hésite pas à qualifier son métier de « l'un des plus beaux du monde ».

# Une cuisine de partage



## Le télétravail continue

Mauvaise nouvelle pour les restaurants habitués à travailler avec une clientèle de bureaux à midi. Le télétravail continue à être favorisé par les pouvoirs publics. Une tendance qui s'inscrit dans le long terme.

Ainsi, dans le cadre d'une réunion conjointe des gouvernements luxembourgeois et belge, les deux pays ont convenu de promouvoir et de faciliter le télétravail pour les travailleurs transfrontaliers. Ainsi, la règle dite des 24 jours va être assouplie. A partir de l'année 2022, un travailleur transfrontalier belge pourra exercer son activité pendant une période de 34 jours en dehors de l'État d'activité habituel, tout en restant imposable dans cet État, soit 10 jours de plus qu'actuellement.

En ce qui concerne la France, les deux pays ont convenu de prolonger la disposition exceptionnelle de ne pas prendre en compte les journées de télétravail liées à la crise de la COVID-19 pour la détermination de la législation de sécurité sociale applicable aux travailleurs frontaliers jusqu'au 15 novembre 2021. Les dispositions dérogatoires qui auraient pris fin au 30 septembre 2021 sont ainsi maintenues jusqu'à la mi-novembre 2021. Concrètement, cela veut dire qu'un travailleur frontalier français qui effectue son travail à partir de son domicile en raison de la crise de la COVID-19 continue à être affilié au système luxembourgeois de sécurité sociale.

Enfin avec l'Allemagne on a convenu de prolonger la disposition exceptionnelle de ne pas prendre en compte les journées de télétravail liées à la crise de la COVID-19 pour la détermination de la législation de sécurité sociale applicable aux travailleurs frontaliers jusqu'au 31 décembre 2021.

**Dave Giannandrea - Rédacteur en chef**



Gilbert Welter vient de publier un livre de cuisine avec une bonne soixantaine de recettes. Les plats proposés sont variés avec des spécialités françaises, luxembourgeoises ou encore asiatiques. Il y en a pour tous les goûts et pour tous les niveaux de connaissances. Mais l'originalité réside dans le fait que l'auteur et actuel chef au Restaurant A Guddesch à Beringen a invité une douzaine d'amis cuisiniers professionnels et enthousiastes à partager leur passion dans cet ouvrage. En plus des soixante plats de Gilbert Welter, le lecteur trouve une recette réalisée « à quatre mains » avec des personnalités comme Arnaud Magnier, Jan Schneidewind ou Anne Faber. Le livre de 170 pages est en vente dans toute bonne librairie et peut aussi être acquis au Restaurant A Guddesch pour le prix de 39 euros.

## Trois questions à Gilbert Welter

**Monsieur Welter, comment vous est venu l'idée de réaliser un livre de cuisine ?**

Tout simplement après une discussion. Au restaurant j'avais un jour un entretien avec un éditeur, Benoît Andries des Editions d'Europe. Ensemble nous avons échafaudé un plan et puis le projet était lancé.

**Des livres de cuisine il y en a beaucoup. L'originalité du vôtre est que vous avez invité d'autres personnalités à cuisiner à vos côtés. Pourquoi ?**

Pour moi la cuisine, c'est partager une passion et j'aime bien avoir des échanges avec d'autres passionnés. Pouvoir le faire pour cet ouvrage était donc tout à fait logique. J'espère maintenant pouvoir partager mes idées avec les lecteurs.

**De nombreux cuisiniers qui lisent notre magazine aimeraient sans doute sortir un livre. Est-ce difficile ? Que pouvez-vous leur dire ?**

C'est mon premier livre et ça m'a pris environ cinq mois. Nous avons un peu profité du calme de la période de crise pour nous concentrer sur la réalisation de cet ouvrage. C'était beaucoup de travail mais aussi beaucoup de plaisir.





## 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 navigateur. 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



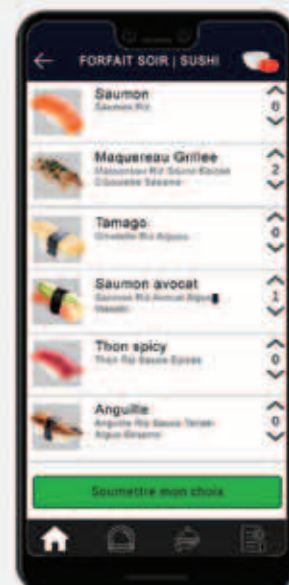
**Pas besoin de tablettes onéreuses** Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



**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



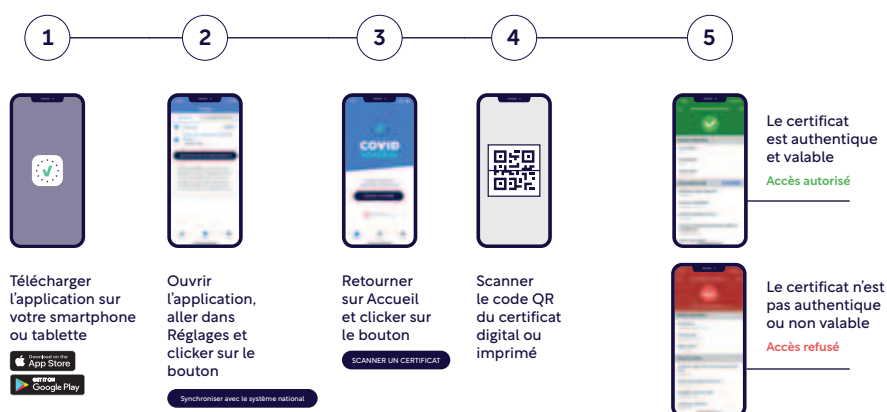
contact@prosys.lu  
www.prosys.lu

# CovidCheck ou pas CovidCheck, telle est la question

Les restaurateurs, cafetiers et autres ont le choix entre deux options quant à la consommation à l'intérieur de leur local. Soit on opte pour le régime « Covid-Check » qui permet plus de libertés à l'intérieur mais exige un contrôle à l'arrivée des clients qui doivent être vaccinés, guéris ou testés (PCR ou autotest). Soit on opte pour le régime sans « Covid-Check » qui permet d'accueillir tous les clients sans contrôle mais exige le respect d'une certaine distanciation à l'intérieur du local.

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 pendant le service du soir il peut changer au système « Covid-Check » pour accueillir d'autant plus de clients sur une même table.

**Les deux options ne peuvent pas être appliquées simultanément dans un même local !**



## Régime sans « Covid-Check »

- maximum 4 personnes par table à l'intérieur
- maximum 10 personnes par table en terrasse
- distanciation d'au moins 1,50 m entre les tables
- pas de consommation debout ou au comptoir
- port du masque pour le personnel
- port du masque pour le client lorsqu'il se déplace

## Régime avec « Covid-Check »

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

**Sous CovidCheck, l'établissement fonctionne sans devoir se plier à des mesures sanitaires particulières.**

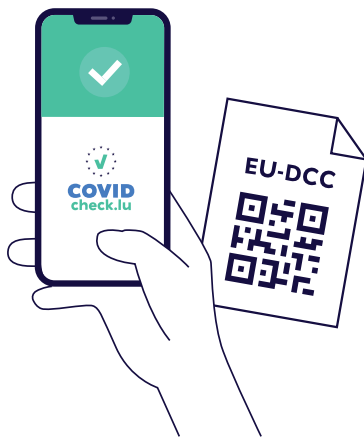
Le port du masque n'est pas obligatoire. La limite de 4 personnes sur une même table et les règles de distanciation sont supprimées à l'intérieur de l'établissement. Des événements, tels que les mariages, peuvent se faire sous système « CovidCheck » (limite 300 personnes). Au delà de 300 personnes il faut déclarer l'événement au ministère de la santé afin d'obtenir l'autorisation. Un bracelet événementiel peut vous faciliter l'identification des personnes testées sur place et évite l'échange des tests entre les clients.





# 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



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

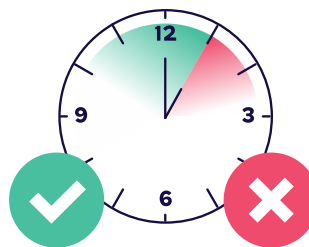


Autotest antigénique sur place.



## 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

# Assemblée générale de l'Amicale à Grevenmacher

L'Amicale des Anciens Elèves du L.T. Hôtelier «Alexis Heck» Diekirch a tenu son assemblée général ce 21 septembre 2021 à Grevenmacher dans le Caves Bernard-Massard. Parmi les convives, le président Andy Jay Theis a pu accueillir le directeur l'école Michel Lanners, le secrétaire de l'Horesca François Koepf ou encore Thierry Graul du Vatel-Club.



La soirée a débuté avec des explications d'Antoine Clasen, directeur des Caves Bernard-Massard qui a retracé les moments forts des cent ans de l'histoire de l'entreprise tout en soulignant l'importance d'une bonne formation dans les métiers de l'hôtellerie.

Le président de l'Amicale Andy Jay Theis a ensuite pris la parole afin de présenter la situation financière dont les comptes bien gérés par Martine Clement-Mehlen ont été contrôlés par la réviseur de caisses Aline Meyers et approuvés par l'assemblée.

Le président a aussi remercié l'ancien président et secrétaire Jeff Ehlinger pour son engagement pendant vingt ans au sein du comité de l'Amicale.

Le secrétaire Patrick Cash a énuméré les activités de l'association qui en 2019 était variées avec une assemblée générale à l'Hôtel du Commerce à Clervaux, une randonnée au Müllerthal agrémentée d'un dîner à l'Hôtel Brimer au Grundhof, un voyage

de l'Amicale à Bordeaux et une « Nuit de l'Hôtellerie 2019 » aux Caves Bernard-Massard à Grevenmacher avec la participation du traiteur Joel Schaeffer.

A cause de la crise sanitaire, il a fallu annuler de nombreuses activités en 2020 mais le comité est bien reparti et a annoncé un calendrier plutôt chargé pour les prochains mois. Le prix «Gud gemach» est allé cette année à Marc Moris pour l'organisation exemplaire du voyage d'études dans la région viticole de Bordeaux.

Le directeur de l'École d'hôtellerie et de Tourisme, Michel Lanners a ensuite pris la parole pour rendre compte des dernières évolutions à l'école.

Les premiers élèves et enseignants sont arrivés à Dubaï pour l'exposition universelle, où ils collaboreront au pavillon luxembourgeois.

Le nombre de 300 élèves a été dépassé cette année ce qui montre l'intérêt des dif-

## Comité de l'Amicale des Anciens

Président : Andy Jay Theis

Secrétaire : Patrick Cash

Trésorière : Martine Clement-Mehlen

Vice-Président: Georges Schmitz

Membres : Lydie Nicolay;

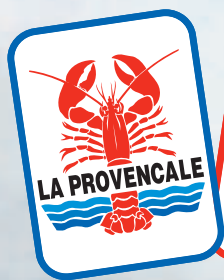
Bianca Kieffer-Streumer ;

Edith Bernard-Boss, Sarah Theis,

Nathalie Vallender-Goedert,

Claude Peiffer, Nico Thiel,

Marc Moris, Eric Gouveia



# LA PROVENCE

vosre garant de qualitt depuis 1969



## Une antenne pour l'école hôtelière



férentes formations proposés. On prévoit de rénover le site de Diekirch et d'ajouter un internat derrière l'école. L'hôtel d'application dans l'ancien internat (Hôtel Kremer) est aussi en projet. A cela s'ajoute le site supplémentaire au sud du pays, plus exactement dans le château de Sanem où l'école ouvrira prochainement une antenne.

La nouvelle affectation du Château de Sanem est connue. Comme l'a annoncé le Ministre de l'Éducation nationale Claude Meisch via Twitter, le bâtiment historique deviendra une antenne de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg, qui rappelons-le est située à Diekirch.

### Activités 2021 de l'Amicale

07.10.2021

1<sup>er</sup> Afterwork chez Nora Milbert  
Café Millebières à Bourglinster

27.01.2022

Journée des Anciens à Diekirch – EHTL

08+09.05.2022

Excursion à Amsterdam et au Keukenhof

23-26.06.2022

Voyage de l'Amicale à Split – Croatie

Nov. 2022

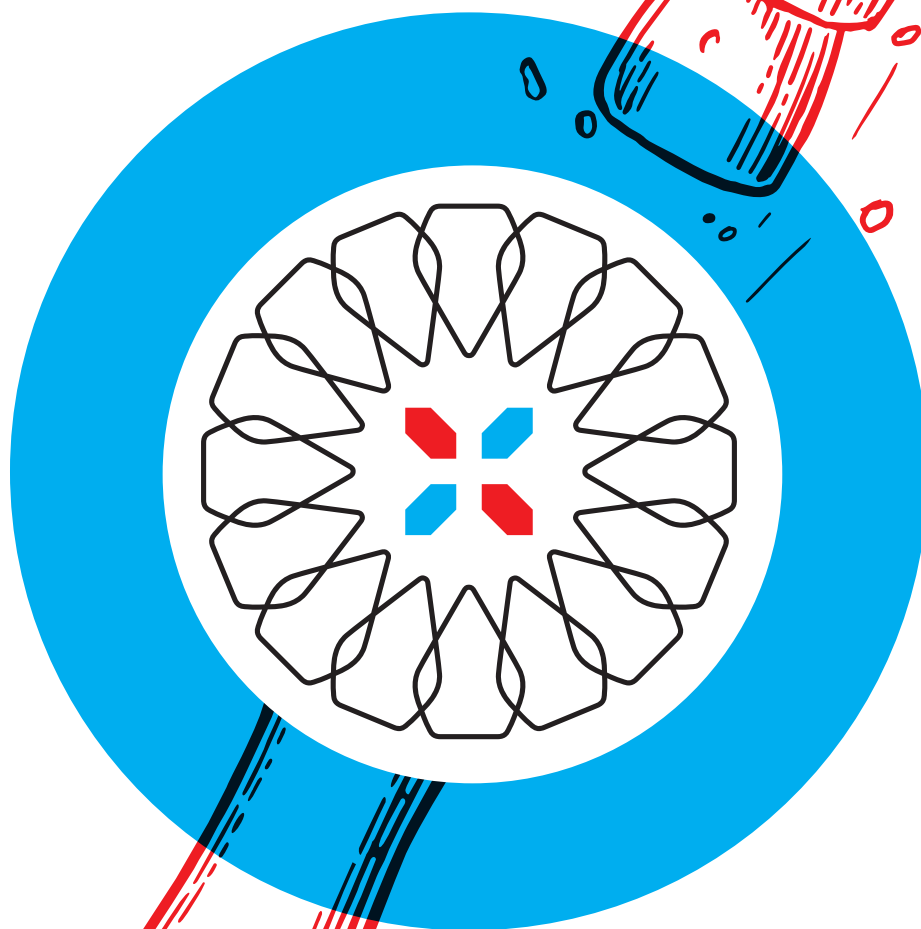
Expogast – Activités sur place

L'Amicale des Anciens Élèves de l'école hôtelière de Diekirch invite ses membres et amis à venir boire un verre le 7 octobre à Bourglinster.

Rendez-vous à partir de 17.00h au Café Mille-bières chez l'«Ancienne» Nora Milbert. Il est aussi possible dîner sur place à condition de réserver à l'avance.

Sur la page Facebook de l'Amicale, il est possible de connaître plus de détails.

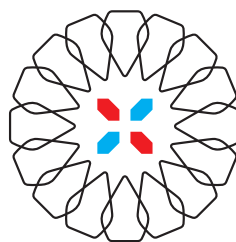




# SAVOUREZ-LE, IL VIENT DU LUXEMBOURG

**Le label AOP\* sur les bouteilles,  
votre garantie pour des vins  
et crémants locaux de qualité.**

\*Appellation d'Origine Protégée



**VINS & CRÉMANTS**  
LUXEMBOURG

## De Buggi



**Bistro Restaurant**  
**24 rue du Moulin**  
**L-3857 Schiffflange**  
**Tél. : 26 53 24 26 (restaurant),**  
**26 54 01 29 (épicerie)**  
**www.de-buggi.lu**

Au Buggi, la modernité du cadre se mêle à la cuisine traditionnelle française et luxembourgeoise. Un vaste choix de Burgers ainsi que des Fruits de mer sont proposés pour que petits et grands y trouvent leur bonheur. Deux grandes terrasses accueillent les clients pour profiter de l'extérieur et un grand parking est disponible.

L'épicerie « Buttek Buggi » vous accueille du lundi au samedi de 10h00 à 18h00 et le dimanche de 10h00 à 12h00 pour vous proposer ses produits d'épicerie fine ainsi que de la charcuterie et des fromages affinés à la coupe, et une gamme de vins et d'alcool.

Heures d'ouverture du restaurant :  
 Mardi à dimanche 12h-14h, 19h-22h  
 Lundi : Fermé  
 Service boissons l'après-midi



## Florence Specialty Coffee

**69A, rue Adolphe Fischer**  
**L-1520 Luxembourg**  
**T. 621 611 227**

Un petit endroit dans le quartier de la gare avec une grande personnalité, c'est ce que promet ce nouvel établissement ouvert par une jeune canadienne.

Kelsey, qui avant de venir à Luxembourg était au Rwanda est une passionnée de cafés et propose des crus de ce pays soigneusement sélectionnés auprès de petits producteurs.

L'établissement s'inscrit d'ailleurs dans une logique de développement durable et s'engage à s'approvisionner à 95% en produits européens (en dehors du café bien sûr), en mettant l'accent sur les produits fabriqués par des artisans et des producteurs locaux au Luxembourg ou dans la grande région. Les cafés sont torréfiés dans le nord du Luxembourg et chaque article stocké au Florence possède une source retraçable, si possible, jusqu'au producteur, d'où l'expression « produits honnêtes ».

Enfin, on mise aussi sur le respect de mère nature en soutenant une politique zéro déchet ! Les clients peuvent apporter leurs gobelets et



contenants réutilisables et on les remplira volontiers.

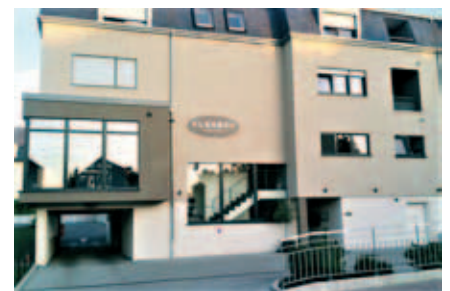
Le Florence ouvre le matin dès huit heures pour le petit déjeuner. On y trouve aussi une petite restauration avec par exemple un veggie croque, un banana toast ou encore une Humus tartine.

Ouvert de mardi à dimanche, de 08h00 à 16h00. Petite terrasse sympathique devant la porte.

## La Table de L'Épicerie

**Anct restaurant Klensch**  
**Pauline et Nicolas Szele**  
**1a rue de Reckange L-3943 Mondorcange**

Après des mois de préparations, de petits et grands travaux, la Klensch a changé de propriétaires et fait peau neuve. Pauline et Nicolas Szele ont annoncé l'ouverture de "La Table de L'Épicerie" à Mondorcange en remerciant Vanessa et Jérôme, les anciens exploitants.



Comme on a pu le constater sur les réseaux sociaux, des travaux de transformations ont été entrepris à l'intérieur.

## Hyde - Neapolitan Street Pizza



Sandra Totaro et Joao Ramos, les propriétaires du restaurant Chiggeri à Luxembourg viennent de dévoiler leur nouveau food-truck qu'ils comptent exploiter ensemble avec le Luxembourgeois Stéphane Rodrigues et son épouse Jade Leboeuf, deux influenceurs bien connus sur les réseaux sociaux.

Un camion sur mesure pour réaliser des pizzas napolitaines haut de gamme. Il est équipé d'un four hybride qui fonctionne au gaz et au bois afin de donner aux aliments la note originale d'un vrai four à feu de bois.

Les pizzas sont préparées par deux chefs italiens avec bien entendu des produits frais. Le produit final se veut à la fois onctueux et croustillant.

Baptisé « Hyde », ce food-truck est le résultat d'un long travail commun entre les différents partenaires. « A la base on voulait ouvrir une pizzeria italienne classique », nous explique Jade mais la crise sanitaire a chamboulé le projet initial et finalement on a préféré opter pour la souplesse d'un food truck.

Le nom fait bien entendu référence au fameux parc à Londres mais aussi aux « cachettes » dans lesquelles on trouvera le camion.

Sur le site Internet il est possible de consulter les emplacements et pour les groupes, fêtes d'entreprise ou anniversaires, il est possible de faire venir le camion directement à l'événement.

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

## La Baraque

15, rue Aldringen L-1118 Luxembourg



De frites fraîches croustillantes à base de bonnes pommes de terre Bintje, cultivées en Belgique suivant des techniques transmises de générations en générations, c'est ce que propose ce nouvel établissement situé à Luxembourg-ville.

Ouvert par Stéphanie Jauquet, la fondatrice de Cocottes, ce « bar à frites » joue sur le fait-maison, la « belgitude » et propose aussi quelques fritures très canailles...

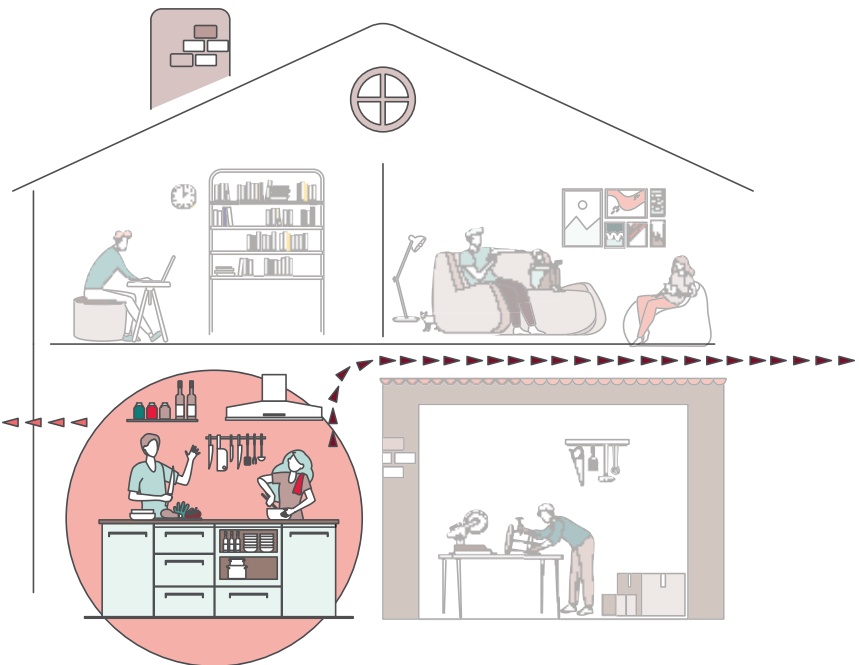
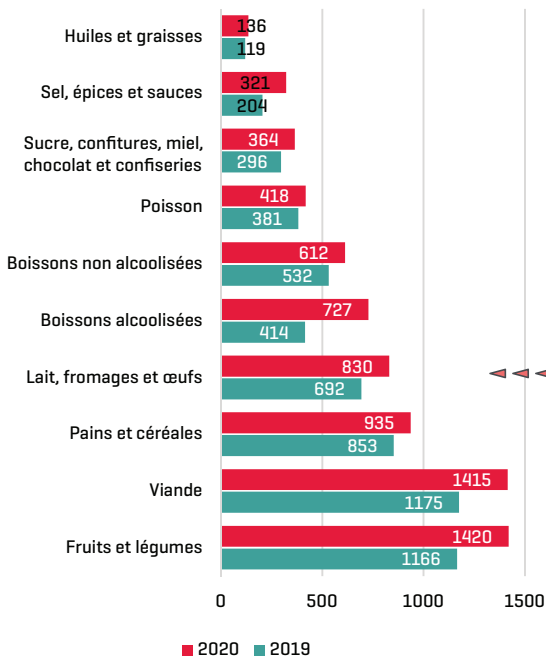
Ouvert du lundi au samedi, de 11h à 22h.



# Comment la crise a changé nos

Les confinements successifs, la fermeture ponctuelle des restaurants, des bars et des magasins non alimentaires, ainsi que celle des écoles et le travail à distance ont amené beaucoup de résidents à changer leurs habitudes de consommation en 2020. Les montants présentés sur cette page reprennent les dépenses moyennes par ménage et par an.

Dépenses en alimentation et boissons pour la consommation à domicile (en €)



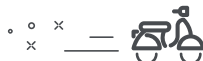
Pour la cuisine à domicile, les résidents ont investi plus dans de petits appareils électroménagers en 2020.

	2019	2020	Δ
Petits appareils électroménagers	106€	168€	+58.6%

## La fermeture des restaurants et des bars a incité les résidents à cuisiner davantage à domicile en 2020

	2019	2020	Δ
Dépenses en alimentation et boissons pour la consommation à domicile	5 833€	7 178€	+23.1%
Dépenses dans les restaurants, cafés, cantines et livraisons à domicile	3 737€	2 465€	-34%

La mise en place de nouvelles mesures telles que la livraison et la vente à emporter a permis à certaines activités de la gastronomie de perdurer pendant les fermetures.



## L'année 2020 a été une année noire pour le marché de la restauration.

	2019	2020	Δ
Restaurants (consommation sur place)	2 399€	1 445€	-39.8%
Bars, cafés et assimilés (consommation sur place)	541€	204€	-62.2%
Cantines (travail et école)	278€	171€	-38.5%
Plats livrés ou à emporter	518€	645€	+24.4%

Source : STATEC Enquête Budget des ménages 2019 / 2020



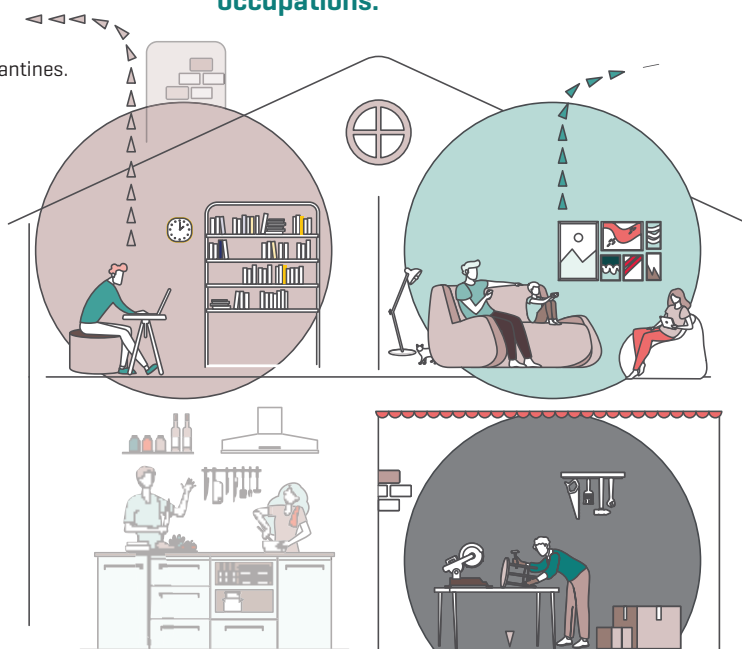
# habitudes de consommation

Le télétravail, l'école à distance, ainsi que les diverses restrictions de déplacement ont eu divers impacts :

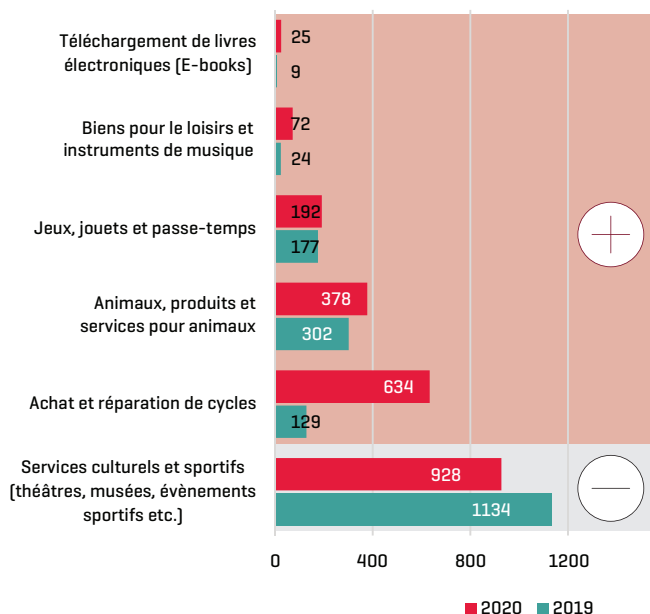
- Les dépenses en carburants ont connu une baisse en 2020.
- Le télétravail et l'école à distance ont fait diminuer les dépenses de cantines.
- Une augmentation des achats d'équipements informatiques a été constaté en 2020.

	2019	2020	
Carburants et lubrifiants	1 156€	941€	-18.6%
Cantines	278€	171€	-38.5%
Equipement informatique	332€	450€	+35.4%

Comme de nombreux services culturels et sportifs étaient fermés ou partiellement fermés, les résidents ont adapté leurs occupations.



Dépenses moyennes par ménage par an en activités de loisirs [en €]



Travaux de rénovation

	2019	2020	
Services d'entretien et de réparation du logement	722€	481€	-33.4%
Produits pour l'entretien et la réparation du logement	585€	785€	+34.2%

**Note importante :**

Les chiffres repris dans cette publication représentent des valeurs nominales qui tiennent compte de l'inflation. Les variations des dépenses annuelles des ménages entre 2019 et 2020 qui sont montrées dans cette publication sont supérieures au taux d'inflation. Ces valeurs ne s'expliquent donc pas uniquement par l'évolution des prix.

Des fours professionnels mixtes pour une cuisine plus efficace

# L'EHTL devient le premier centre de formation de Rational au Luxembourg

L'EHTL s'est associée à Rational, fabricant d'appareils de cuissons multifonctions et leader mondial sur le marché des fours mixtes, afin d'offrir des formations en interne à ses enseignants, à ses élèves et aux professionnels du secteur HORECA.

Les équipements RATIONAL représentent une référence incontournable sur le marché et permettent de cuisiner plus efficacement grâce à :

- une réduction des coûts énergétiques ;
- des économies de matières premières ;
- des processus de cuisson intelligents entraînant une réduction des temps de travail ;
- un gain de temps lors du nettoyage.

Le 1<sup>er</sup> juin 2021, les professeurs de cuisine de l'EHTL ont bénéficié d'une formation dispensée par M. Mario Niederprüm, directeur des ventes pour la région Sarre-Moselle et centrée sur le four iCombi Pro et la braisière multifonctions iVario Pro.

Ainsi formés, les enseignants seront en mesure de transmettre à leur tour les informations essentielles à leurs élèves, afin qu'ils apprennent le fonctionnement et les nombreuses possibilités offertes par ces équipements de cuisine dernier cri.

Dans un deuxième temps, RATIONAL dispensera également des formations spécifiques pour les apprenants. À travers cette coopération, les

futurs cuisiniers acquièrent des connaissances et des compétences qui leur seront utiles sur le marché du travail.

À partir d'octobre 2021, RATIONAL proposera en outre deux types d'ateliers gratuits destinés au public et aux professionnels dans les locaux de l'EHTL, unique centre de formation de RATIONAL au Luxembourg :

- **Offre « iVario live »**, qui allie explications théoriques sur le fonctionnement des braisières multifonctions et démonstrations pratiques, avec élaboration concrète de recettes.

- **Séminaires « Academy »**, à l'attention des utilisateurs des équipements RATIONAL, pour leur permettre d'approfondir leurs connaissances et d'optimiser l'utilisation des fours à travers des conseils et des astuces délivrés par des chefs de cuisine. Ces séminaires sont l'occasion pour les professionnels et leurs équipes, de faire le plein d'inspiration et de nouvelles idées, de découvrir de nouvelles tendances et techniques de cuisson pour séduire les clients, ainsi que d'échanger et de faire du networking.



*Mario Niederprüm, directeur des ventes pour la région Sarre-Moselle a dispensé la formation*

Les formations offertes, sont organisées en petits groupes pouvant accueillir entre 7 et 10 participants.

- Dates, horaire et lieu : le 21 et le 26 octobre 2021 à partir de 14.00 à l'EHTL

- Inscriptions via l'EHTL : tél : +352 80 87 91 – 402 / e-mail : [secretariat@ehtl.lu](mailto:secretariat@ehtl.lu)

# VOUS AVEZ BIEN MÉRITÉ UNE PRIME

pour vos projets énergétiques!

## enoprimes pro

enoprimes, un programme qui vous soutient financièrement dans vos projets d'optimisations énergétiques.

Exemple de prime pour le relighting d'une salle de restaurant (100 points lumineux) par LED:

**Investissement : 3 000 €**

**enoprimes : 1 950 € \***

**Rapport prime/investissement : 65 %**

Découvrez le montant de votre prime sur [simulateur.enoprimes.lu](https://simulateur.enoprimes.lu)

Energy for today. Caring for tomorrow.



\* Exemple soumis à conditions. Travaux éligibles et montants sur [enoprimes.lu](https://enoprimes.lu)

# Comment améliorer le statut de



La Chambre de Commerce et la Chambre des Métiers ont récemment présenté leur proposition de six mesures en faveur d'une meilleure protection sociale de l'indépendant dans la perspective d'une sortie de crise liée à la pandémie de Covid-19.

Ces propositions ont été élaborées en étroite concertation avec l'UEL et les différentes fédérations patronales comme l'HORESCA.

Cette proposition se fonde sur la prérogative dont disposent les deux chambres professionnelles de soumettre au Gouvernement des propositions de lois que celui-ci doit soumettre à la Chambre des Députés lorsqu'elles rentrent dans la compétence de celle-ci. Les deux chambres professionnelles entendent ainsi être force de proposition afin de participer activement à la promotion d'un cadre législatif et réglementaire propice au développement économique et à leurs ressortissants.

## Importance des Indépendants et de l'entrepreneuriat dans l'économie luxembourgeoise

Si les indépendants sont souvent assimilés aux seules professions intellectuelles libé-

rales (avocats, architectes, médecins...), le terme « indépendants » recouvre en réalité une grande variété de travailleurs. Il s'agit en premier lieu des patrons-indépendants établis en nom propre, à la tête d'entreprises dites « individuelles », tels que par exemple des restaurateurs, cafetiers, électriciens, boulangers.

Ces indépendants en nom propres étaient au nombre de 6.875 en 2020. Il peut également s'agir des personnes exerçant des mandats au sein de sociétés commerciales, artisanales, agricoles ou à caractère intellectuel (« mandataires ») et occupant par exemples des fonctions de gérant, CEO ou administrateur.

## Six mesures pour aligner le statut de l'indépendant sur celui du salarié

### En matière de sécurité sociale, ces mesures consistent à :

1. assouplir la possibilité pour l'indépendant de cumuler une pension de vieillesse anticipée avec un revenu professionnel en mettant en place une règle anti-cumul unique (pour les indépendants et les salariés) ;
2. mieux définir le statut du conjoint aidant en adaptant le seuil maximum de cotisation de ce dernier, en introduisant un modèle par paliers et en abrogeant le « principe de la division du revenu » ;
3. promouvoir l'affiliation des indépendants à la Mutualité des Employeurs.

### En matière de droit du travail, ces mesures consistent à :

4. élargir le bénéfice de l'ensemble des mécanismes de « chômage partiel », « chômage intempéries » et « chômage accidentel ou technique » aux indépendants (via l'introduction d'un revenu de remplacement cadré par des conditions d'attribution strictes) ;
5. adapter le dispositif du chômage complet applicable aux indépendants de manière à l'aligner davantage sur celui du salarié ;
6. mettre en place un régime de reclassement professionnel pour « indépendant » inspiré du régime existant en matière d'accident de travail et maladie professionnelle de l'indépendant afin de couvrir la perte de revenu et de rendement (temporaire).

# l'indépendant ?

## Un statut de l'indépendant précaire

Alors que l'entreprenariat luxembourgeois est actuellement menacé en raison notamment de la précarité du statut de l'indépendant en matière de protection sociale, force est de constater que cette situation s'est exacerbée par l'effet de la crise sanitaire liée à la pandémie de Covid-19 qui sévit depuis plus de 18 mois.

Dans un contexte sanitaire et économique toujours incertain, les deux chambres professionnelles estiment plus que jamais nécessaire de stimuler l'esprit d'entreprise et d'agir en faveur de l'entreprenariat eu égard à leur importance dans l'économie et la société luxembourgeoises.

Elles proposent ainsi une revalorisation du statut de l'indépendant qui passe par une atténuation des inégalités qui existent actuellement entre le statut d'indépendant et celui de salarié concernant la couverture des « risques sociaux », qui sont à l'origine de la perte de revenus, soit provisoire, soit définitive.

## Un statut à revoir en profondeur

Les deux chambres professionnelles reconnaissent qu'au cours des dernières années, le Luxembourg a introduit quelques mesures ponctuelles au profit des indépendants en leur accordant des droits semblables à ceux reconnus aux salariés en matière de pension complémentaire, de congé parental, de congé pour raisons familiales et

plus particulièrement au niveau de l'assistance sociale (REVIS).

Pour autant, la Chambre de Commerce et la Chambre des Métiers plaident en faveur d'une réflexion globale concernant la protection sociale des indépendants qui aurait le mérite de permettre une remise à plat de l'ensemble du statut d'indépendant. Elles donnent par ailleurs à considérer que plusieurs propositions gouvernementales ont été annoncées en faveur des indépendants dans le quatrième Plan d'action PME ainsi que dans l'accord de coalition 2018-2023 en vue d'une meilleure protection sociale et que l'Union européenne se préoccupe également de garantir les droits des indépendants à travers le Socle européen de droits sociaux.

## La proposition des chambres professionnelles : une démarche constructive

Les mesures contenues dans la proposition de la Chambre de Commerce et la Chambre des Métiers se veulent constructives et, en ce sens, constituent des pistes de réflexion générales dont certaines nécessitent une analyse plus approfondie et un dialogue avec les parties prenantes (chambres professionnelles, ministères, experts nationaux spécialisés en matière de sécurité sociale et de droit du travail).

Les deux chambres professionnelles se tiennent à la disposition des ministères compétents et de leurs administrations en vue de pouvoir mettre en œuvre un cadre plus propice et moderne en faveur des indépendants.



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

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



## Une année foisonnante pour RAK



En dépit de la crise sanitaire, RAK Porcelaine Europe peut se targuer d'afficher une actualité des plus riches en cette année 2021. Elle vient de renouveler son équipe de direction, désormais composée de Claude Peiffer, Administrateur-délégué, Mariella Di Giambattista, Directrice administrative, Letizia Moes-Heinen, Directrice des ventes à l'international, Bertrand Lécante, Directeur marketing, et Vincent Matthieu, Directeur informatique. Tous les dirigeants partagent les mêmes valeurs et un engagement sans faille.

Les nouveaux dirigeants sont fiers d'annoncer que RAK est sponsor officiel «diamond» du pavillon luxembourgeois à l'exposition universelle DUBAI 2020, qui se tiendra du 1<sup>er</sup> octobre 2021 au 31 mars 2022 sous le thème « Connecter les Esprits, Construire le Futur ».

Parallèlement, RAK Porcelaine Europe se félicite des très bonnes opportunités d'affaires concrétisées récemment, à l'image du contrat noué avec son nouveau partenaire commercial espagnol, la chaîne d'Hôtels Paradores, pour lequel 200.000 pièces seront produites d'ici à la fin de l'année pour un total de 1,8 million de pièces sur quatre ans. Au Royaume-Uni, ce sont les restaurants du groupe Whitbread qui ont jeté leur dévolu sur les produits de RAK Porcelaine, avec 290.000 pièces vendues.

Last but not least, la participation au salon SIRHA, le rendez-vous mondial par excellence de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de la bouche organisé à Lyon du 23 au 27 septembre 2021, en même temps que le concours du Bocuse d'Or ».

## Lancement du Pacte national «Entreprises et droits de l'homme»

Jean Asselborn, ministre des Affaires étrangères et européennes, Michel Reckinger, Président de l'UDEL, et Norman Fisch, Secrétaire général de l'INDR, ont tenu une conférence de presse pour lancer officiellement le Pacte national Entreprises et droits de l'homme. Cet engagement volontaire s'adresse aux dirigeants d'entreprise souhaitant mettre en œuvre les Principes directeurs des Nations Unies relatifs aux entreprises et aux droits de l'homme.



### En souscrivant au Pacte, les entreprises s'engagent à :

- sensibiliser leur personnel et leurs parties prenantes à la protection des droits de l'homme en entreprise,
- nommer une personne responsable des droits de l'homme dans l'organisation,
- former les salariés concernés en matière d'entreprises et droits de l'homme,
- développer des instruments de gouvernance permettant d'identifier les risques et de prévenir les violations de droits de l'homme,
- mettre en œuvre une ou plusieurs voies de recours pour traiter les cas signalés de violation de droits de l'homme,
- publier un rapport annuel standardisé sur les mesures mises en œuvre.

### En adhérant au Pacte, les entreprises bénéficient des avantages suivants :

- une visibilité comme signataire,
- des formations pour la mise en œuvre d'une diligence raisonnable,
- un package d'accompagnement sur mesure,
- un retour confidentiel sur leur rapport annuel par un expert externe qui leur permettra de s'engager dans une amélioration continue en matière de respect des droits humains.

Plus d'infos sur [www.indr.lu](http://www.indr.lu) , [www.esr.lu](http://www.esr.lu) , [www.responsibility-europe.org](http://www.responsibility-europe.org)

## Le « Foulard » des scouts est de retour



En cette rentrée d'automne, l'emblématique « Foulard » de Scouting in Luxembourg fait son grand retour. Cette viennoiserie à base de pâte à bretzel torsadée au chocolat et aux noisettes est conçue par Fischer en soutien aux actions des groupes locaux du guidisme et scoutisme. Pour chaque viennoiserie « Foulard » achetée, 20 cents seront reversés à la FNEL (Fédération Nationale des Eclaireurs et Eclaireuses du Luxembourg) et aux LGS (Letzebuurger Guiden a Scouten).

# L'écrin que mérite votre produit

www.mullerwegener.lu



Muller & Wegener



## 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

## Nouveau directeur de la clc



Tom Baumert

La confédération luxembourgeoise du commerce vient d'annoncer le recrutement de Tom Baumert au poste de directeur à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2021.

Il prendra alors la relève de Nicolas Henckes, actuel directeur, qui quittera la clc au 31 décembre 2021 après une phase de transition opérationnelle.

Tom Baumert, 36 ans, diplômé de la Solvay Business School, est bien connu dans le monde des entreprises luxembourgeoises entre autres en tant que CEO de la House of Entrepreneurship (Groupe Chambre de Commerce) depuis 5 ans.

## Le taux annuel d'inflation en hausse

Au mois d'août 2021, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, progresse de 1.0% par rapport au mois précédent surtout en raison de la fin des soldes d'été. Le taux annuel d'inflation en hausse de 2.3% à 2.5% En neutralisant les variations dues aux soldes, les prix des biens et services hors produits pétroliers augmentent de 0.3%. Pour le secteur Horeca, le Statec a calculé un taux annuel de 1,84%.

## La Mutualité de cautionnement soutient les entreprises touchées par les inondations

Suite aux fortes précipitations des 14 et 15 juillet 2021 ayant entraîné des inondations sur l'ensemble du territoire avec de fortes conséquences sur l'activité économique, la Mutualité de Cautionnement de la Chambre de Commerce a décidé que ses garanties pourront être appliquées aux entreprises luxembourgeoises touchées par les inondations.

Rappelons que la Mutualité de Cautionnement de la Chambre de Commerce a pour principal objectif de pallier le manque de garanties des petites et moyennes entreprises luxembourgeoises en facilitant l'accès au financement bancaire. Elle garantit donc aussi un soutien particulier aux entreprises touchées par les inondations :

### Instrument spécial pour aider les PME luxembourgeoises touchées par les inondations à mieux gérer leurs problèmes de liquidité

La garantie de la Mutualité de Cautionnement peut s'élever à 250.000 euros par dossier sans toutefois pouvoir dépasser 50% du montant du prêt

Demande de garantie à introduire par le banquier de l'entreprise concernée

Traitement de la demande de garantie endéans 48 heures

Coût de la garantie réduit de 0,50% à 0,25%

En 2020, la Mutualité de Cautionnement avait mis en place une procédure simple et rapide permettant un traitement endéans 48 heures des demandes de cautionnement pour soutenir les entreprises touchées par la crise Covid-19. La garantie Covid-19 de la Mutualité de Cautionnement reste en vigueur pour aider les entreprises lors de la relance post-pandémie.

Grâce à une grande réactivité, la Mutualité de Cautionnement s'est positionnée avec ses partenaires comme un acteur clé en matière de soutien aux entreprises luxembourgeoises.

*En 2020, la Mutualité de Cautionnement a pu cautionner 354 dossiers, dont 320 liés à la Covid-19. Les mesures prises ont touché un grand nombre de secteurs : commerce de détail (34%), artisanat (32%), Horeca (27%), prestations de services (4%) et enfin, autres commerces (3%). Elle a donc assumé un rôle exemplaire en matière de soutien aux entreprises durant la crise.*







# Expert de l'hygiène et de la lutte contre les nuisibles



**RONGEURS**

Portail client



**INSECTES VOLANTS**

Rapport automatique



**INSECTES RAMPANTS**

Transparence



**NETTOYAGE  
DES POUBELLES**

Pièges connectés



Commandez en ligne



**Adys.lu/horesca**

+352 51 18 94



## Nouvelle appli VisitLuxembourg

# Connecter les clients et les hôtes avec la destination

Avec sa nouvelle appli, Luxembourg for Tourism a créé le compagnon de voyage idéal pour le séjour de vos clients au Luxembourg. De nombreux conseils, des suggestions de tours, des événements de petite et grande envergure, une large palette de restaurants, et la possibilité de réserver directement des visites, le tout avec une seule application.

Les visiteurs peuvent utiliser l'appli pour organiser leur voyage personnel en fonction de leurs centres d'intérêt. Visite d'un musée le matin, déjeuner dans un restaurant à midi, visite guidée d'un château l'après-midi et concert en soirée...

Des suggestions d'offres et de nombreuses informations pratiques aident à planifier le séjour et donnent envie de découvrir le Luxembourg dans toute sa richesse touristique. Il est possible de réserver des places ou de les acheter directement. Et, la LuxembourgCard, connue de longue date, est intégrée dans l'appli.

Pour vous, en tant que hôte, cela signifie que l'appli peut améliorer l'expérience de la destination de vos clients, ce qui vous permet de les fidéliser. « Ce nouvel outil est une étape importante dans le cadre de la digitalisation de notre destination et vient compléter la nouvelle approche de notre communication avec le client. L'appli se concentre sur la découverte active du Luxembourg. C'est un service qui s'adresse directement au client », souligne le CEO de LFT, Dr Sebastian Reddeker. Il s'agit maintenant d'établir, d'améliorer et de continuer à développer l'appli VisitLuxembourg dans la pratique.

Tout comme le nouveau site web de LFT, l'appli tire son contenu de la nouvelle base de données de LFT, qui alimente également d'autres canaux numériques ainsi que des publications. Les entreprises et partenaires peuvent intervenir directement sur la qualité des données qu'elle contient. Le succès repose bien entendu sur des photos de qualité et des textes attractifs.

Interview avec Sandy Rischette, Digital Management

## Comment pouvez-vous développer et améliorer vos prestations de service avec l'appli VisitLuxembourg ?

**Quelle est la valeur ajoutée proposée par l'appli VisitLuxembourg aux membres de l'Horesca ?**

Les restaurateurs ont la possibilité d'être répertoriés de manière attractive dans l'appli. Les restaurants s'affichent en outre dans les recommandations personnelles que le client reçoit via l'appli. La véritable valeur ajoutée pour les utilisateurs et les restaurateurs est la réservation directe via l'appli si le restaurateur est intégré au système. Les hôteliers profitent de l'appli dans la mesure où celle-ci enrichit le séjour du client grâce aux offres touristiques et aux fonctionnalités. C'est un service au client supplémentaire – et tout-à-fait gratuit.

**Comment être référencé(e) de façon attractive dans l'appli ?**

Il est possible de nous contacter pour avoir accès à la base de données. Après une brève introduction, on peut créer, respectivement enregistrer ses propres informations dans la base de données. Ces données peuvent également être utilisées pour

**Contact : Sandy Rischette, Digital Management Tél.:42 82 82 – 23 E-mail : sandy.rischette@lft.lu**



Sandy Rischette

d'autres canaux de diffusion numérique, tels que les sites web partenaires, ce qui améliore encore la visibilité de l'entreprise. La condition requise pour figurer dans l'appli est de fournir des informations complètes et des photos de qualité.

**Comment intégrer concrètement l'appli dans son offre ?**

Sur demande, nous pouvons mettre à disposition des supports promotionnels : du matériel de présentation avec code QR, des « teasers » dans l'appli pour un propre site avec un lien direct vers les app stores, du matériel pour les confirmations de réservation des clients et bien d'autres choses encore.



## Concrètement : Que peut faire l'appli pour vous ?

- Concocter des événements de voyage personnalisés en fonction des centres d'intérêt.
- Trouver des favoris, les sauvegarder dans une liste. Qu'il s'agisse de lieux touristiques, d'excursions, de visites guidées, de produits et de producteurs locaux, d'installations sportives ou de gastronomie et de vie nocturne.
- Réserver des visites via l'appli.
- Téléphoner facilement aux sites touristiques depuis l'appli.
- L'appli affiche toujours les transports en commun permettant de rejoindre les lieux intéressants.
- Météo pour planifier une journée parfaite.
- Le complément idéal : la LuxembourgCard. Acheter et utiliser simplement via l'appli. Avec de nombreuses réductions au Luxembourg et souvent même des entrées gratuites.
- Des récits de voyages, présentant des endroits exceptionnels avec des gens du cru, musique comprise.
- Langues : allemand, anglais, français. Vous pouvez sélectionner la langue de l'appli via le choix de la langue de votre Smartphone.

Plus d'informations sur [www.visitluxembourg.com/fr/visitlux](http://www.visitluxembourg.com/fr/visitlux) (disponible en DE, FR, EN et NL)



[www.knaf-buchler.lu](http://www.knaf-buchler.lu)



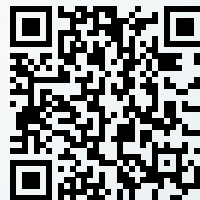
©Jos Narancic



# YOUR GUESTS' BEST TRAVEL COMPANION **VISITLUXEMBOURG APP**



AVAILABLE ON



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

Direction générale du tourisme

VISIT   
LUXEMBOURG

# Revalorisation de l'ancien bateau «MS Princesse Marie Astrid»

En date du 3 août 2021, une délégation autour du ministre du Tourisme, Lex Delles, et du bourgmestre de la commune de Schengen, Michel Gloden, s'est rendue à Regensburg (D) afin d'acquérir l'ancien bateau "MS Princesse Marie Astrid", sur lequel a été signé l'accord de Schengen le 14 juin 1985.



Tom Weber, échevin de la commune de Schengen; Jean-Paul Muller, 1<sup>er</sup> échevin de la commune de Schengen; Michel Gloden, bourgmestre de la commune de Schengen; Lex Delles, ministre du Tourisme; Dr Norbert Mayer, notaire; Horst Erbguth, propriétaire de la "MS Regensburg"; Susanne Völkl, assistante de Horst Erbguth (d.g.à d.)

Un contrat d'achat a été signé entre les représentants de la commune de Schengen (le bourgmestre Michel Gloden, le premier échevin Jean-Paul Muller et l'échevin Tom Weber) et le propriétaire de la "MS Regensburg". Il convient de noter que l'ancien bateau "MS Princesse Marie-Astrid" navigue depuis quelques années sous le nom de "MS Regensburg" en tant que bateau d'excursion sur le Danube.

L'acquisition de l'ancien bateau "MS Princesse Marie-Astrid" sera suivie d'un appel à projet pour la transformation du navire, la mise en place d'une muséographie et la construction d'un nouveau quai à Schengen. Il est prévu de mettre en place sur l'ancien bateau "MS Princesse Marie-Astrid" un espace d'exposition et de performance adaptable à de nombreuses formes d'art ou d'activités. Le bateau sera maintenu en état de navigation et accosté à Schengen, à proximité du Musée européen Schengen. À l'occasion de manifestations spéciales, le navire pourra parcourir l'Europe. Il complètera ainsi l'offre touristique du musée et fera de

Schengen un lieu culturel et historique à haute valeur touristique et culturelle, dédié à l'idée de l'Europe unifiée. L'achèvement de ce projet, dont le coût s'élève à 5,81 millions d'euros, est prévu au courant de l'année 2025.

Le ministre du Tourisme, Lex Delles, a déclaré que «la promotion du tourisme de mémoire fait partie des priorités gouvernementales». Un des projets phares dans ce domaine sera la revalorisation de l'ancien bateau 'MS Princesse Marie-Astrid'.

La transformation du navire en lieu de rencontre et la valorisation du rôle du Grand-Duché dans le processus de l'intégration européenne offrent une excellente opportunité pour le tourisme de mémoire. L'acquisition officielle de l'ancien bateau 'MS Princesse Marie Astrid' constitue une première étape importante dans ce contexte".

Le bourgmestre de la commune de Schengen, Michel Gloden, a souligné que "le retour du bateau 'MS Princesse Marie-Astrid' est une grande opportunité pour la commune de Schengen. «Nous sommes particulièrement fiers que le bateau, sur lequel a été signé l'accord de Schengen et qui promeut les valeurs européennes, revient à Schengen, symbole du berceau de l'Europe sans frontières».



L'ancien bateau "MS Princesse Marie-Astrid" navigue actuellement sur le Danube

# Des projets novateurs pour l'hébergement touristique en milieu rural

Le ministre du Tourisme, Lex Delles, a présenté les conclusions du processus de réflexion et de concertation "hébergement touristique en milieu rural", qui a réuni l'ensemble des parties prenantes du secteur dans trois groupes de travail participatifs.

Ces groupes, composés d'acteurs publics et privés du secteur touristique, se sont réunis à plusieurs reprises afin d'élaborer des idées de projets dans trois domaines thématiques: l'offre d'activités touristiques, des concepts d'hébergement innovants ainsi que des structures et services mutualisés.

Parmi toutes les idées de projets élaborées, trois concepts semblent révéler un potentiel de dynamisation particulier:



**"Glamping Cabins"**: la création d'un concept au niveau national pour un hébergement individuel léger attractif, destiné à une implantation dans des lieux touristiques existants tels que des campings, hôtels, châteaux, centre de loisirs ou parcs publics. Ce réseau de "Glamping Cabins" à travers les régions du Luxembourg, s'adresse davantage à un public jeune ainsi qu'aux familles.

Ce projet permet de créer une offre touristique novatrice, de soutenir les acteurs dans leurs projets de développement de l'offre d'hébergement et d'envisager une collaboration intéressante avec des entreprises du secteur de l'artisanat.



**"Mixed-Use Hotspot"**: le développement d'un réseau de sites stratégiques "Mixed-Use Hotspots" à forte vocation touristique en divers endroits dans les régions

rurales du Luxembourg. Avec une vision à moyen et long terme pour chaque site assorti d'un plan d'action, un réseau de sites touristiques plus résilients est mis en place à terme. Ce réseau permet d'offrir un ensemble cohérent d'infrastructures et de services aux visiteurs des régions rurales et vise à les orienter vers l'offre existante de produits et de services touristiques dans les environs.



**"Camping-Car Park"**: la création d'un concept au niveau national permettant la mise en place d'un réseau d'aires de stationnement attractives pour visiteurs en camping-cars. Il s'agit d'un concept uniformisé pour les infrastructures, le marketing ainsi qu'un ensemble de services à valeur ajoutée pour les utilisateurs.

Le "Camping-Car Park" crée une offre touristique moderne pour un segment de marché en progression constante depuis plusieurs années. Il permet également d'orienter les visiteurs de passage au Luxembourg vers l'offre de produits et services touristiques au niveau local, régional et national.

*Communiqué par la Direction générale du tourisme*



# POURQUOI CHOISIR LE BED+BIKE LABEL ?

- 1.** Ciblez une nouvelle clientèle et une forme de tourisme durable
- 2.** Guidance concernant le cyclotourisme par ProVelo
- 3.** Publication de votre adresse sur nombreux canaux de distribution (brochures, site internet, ...)

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



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

Direction générale du tourisme

# HORESCA

## Informations

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

anc. HOCAREL - HOREST - SACOL

BI - MENSUEL

DIRECTION, RÉDACTION, PUBLICITÉ : LUXEMBOURG — 9, rue des Trévières — Téléphone 48 71 65 — Imprimerie Centrale, s.a., Luxembourg **Septembre 1971 — No. 19**



## Zum Ritter geschlagen

von links nach rechts: Nicky Schonckert, Marius Schmit, Jeannot Handot, Mme Schmit, Fernand Rix, Roger Scholtes.

Auf der außerordentlichen Generalversammlung der „Confrérie St. Cunibert“ am 22. Mai 1971 im Schloß von Stadtbredimus wurden die Horesca-Funktionäre und Mitglieder Fernand Rix, Jeannot Handot und Nicky Schonckert nach dreijähriger Stagezeit als „Knappe“ zum „Ritter“ im „Ordre de la Serpette“ geschlagen.

Wir gratulieren den Ausgezeichneten, die sich durch Schwur verpflichteten, niemals im Leben mit Wasser getauften Wein zu trinken und sich voll und ganz für unseren edlen Moselwein einzusetzen. — Die „alten Ritter“ Marius Schmit und Roger Scholtes gratulierten.

## Un record: 1763 412 nuitées dans les hôtels et campings en 1970

Il ressort d'un rapport complémentaire de l'Office national du tourisme que les nuitées d'hôtel et de camping ont atteint en 1970 le chiffre record de 1.763.412.

d'après le nombre des arrivées et nuitées notées dans les hôtels. L'Office national du tourisme est conscient que ces chiffres ne donnent qu'une appréciation qu'il faudra, à bref délai, se référer à des partiels de l'évolution touristique et méthodes nouvelles, des méthodes qui doivent répondre au touris-luxembourgeois.

L'année touristique 1970 a valu au Grand-Duché des résultats extraordinaires. La situation économique des dernières années dans les pays d'origine des visiteurs aura joué un rôle bien plus important que le beau temps qui a favorisé la saison et la pré-saison, c'est du moins l'opinion de l'O.N.T. L'augmentation du trafic aérien, la libération des restrictions de change en France

ainsi que la campagne publicitaire de l'Office en Hollande, expliquent en plus le succès obtenu.

En 1970 le chiffre d'affaire de l'hôtellerie a été de 1.096.244.447 francs contre 986.753.712 francs en 1969.

D'une manière générale l'hôtellerie luxembourgeoise a fait preuve d'une grande discipline et n'a pas augmenté ses tarifs d'une manière injustifiée. Comme les années précédentes l'augmentation a été de 5 pour cent en moyenne. IL faut mentionner également que la grande majorité des hôteliers a profité du changement fiscal pour introduire les prix tout compris sur proposition de l'O.N.T. Cette innovation a été très bien accueillie par la clientèle et a provoqué des commentaires favorables à l'étranger.

Les rénovations et extensions de restaurants, de cafés et d'hôtels ont été particulièrement nombreuses. Surtout les restaurants ont enfin trouvé des formules plus typiquement luxembourgeoises.



La  
**MENTHE-PASTILLE**  
blanche,  
transparente,  
limpide  
est l'orgueil de  
GIFFARD  
depuis un siècle.

On la déguste telle,  
dans la glace pilée,  
ou sur des glaçons,  
ou irisée d'eau  
très froide.

## Les Caves Saint-Nicolas

19, rue du Fossé  
ESCH-sur-ALZETTE  
Prop. Nic DEISCHTER



## Ein historischer Bierlaster geht in den Fundus des Béiermusée über



Text & Foto Romain Heckemanns

Gebaut im Jahr 1966, wurde der Mercedes-Benz L 911 zwei Jahre später als Gebrauchtfahrzeug in Deutschland vom Getränkehändler Wolter aus Wiltz gekauft. 1980 ist er dann neu lackiert worden und tat bis 1992 seinen Dienst als Bierlaster, bei einem Kilometerstand von 934.399 wurde er ausgemustert und in die Halle geschoben. Nach knapp drei Jahrzehnten des Dahinschlummerns wurde der Kurzhauber Anfang dieses Jahres zum Verkauf angeboten und die Musée brassicole des deux Luxembourg a.s.b.l. entschloss sich nach reiflicher Überlegung zum Erwerb. Die Vereinigung mit Sitz in Diekirch verfolgt das Projekt eine Museumswelt zur Bierkultur der „zwei Luxemburg“ einzurichten. Schon vor der Verlegung des geschichtsträchtigen Lasters in ein Zwischenlager war es gelungen dem Sechszylinder-Viertakt-Dieselmotor zum Leben zu erwecken. Und auch am Tag des Schleppens in ein anderes Depot gelang es mittels einer externen Batterie schnell den Motor zu starten. Für die Fahrt aus dem Zwischenlager in Büderscheid in eine neue (provisorische) Unterkunft wurde der L 911 allerdings an den Haken genommen. Für die Zugmaschine, ein Fastrac mit 150 PS, war es ein Leichtes den Laster (mit laufendem Motor) den Heiderscheider-Grund hochzuziehen. Vorerst ist nun der Bierlaster bis zu seiner Renovierung in einer Scheune in Ettelbrück abgestellt.

## Le taux de chômage redescend à 5,5%

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'établit à 16.123 au 31 août 2021. Par rapport au mois de juillet 2021, cela constitue une hausse de 684 personnes. Par rapport au mois d'août 2020, cela constitue une baisse de 2 402 personnes ou de 13%. Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, pointe désormais à 5.5% et s'approche de plus en plus de son niveau d'avant-crise.

## Clean Up Day Mëllerdall



Le samedi 18 septembre s'est déroulé le deuxième Clean Up Day Mëllerdall, organisé par l'Office Régional du Tourisme de la Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise.

L'action a eu lieu en même temps que l'International Clean Up Day et a été officiellement lancée avec un point presse à Echternach.

Le Président de l'ORT, Christophe Origer, avait le plaisir d'accueillir sur place la Ministre Carole Dieschbourg ainsi que la Députée Carole Hartmann, des membres du conseil communal, des responsables de LEADER Mëllerdall et du Natur- & Geopark Mëllerdall.

De nombreuses personnes ont participé à l'action et se sont munis de sacs poubelle et de gants pour débalayer pas moins de 200 km de sentiers de randonnée.

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

# Au vieux Luxembourg à l'Avenue de la Gare

Depuis des décennies, le N°20, Avenue de la Liberté est un des grands cabarets de nuits de Luxembourg. L'immeuble prestigieux remonte à 1914 et est dû à une initiative du cafetier Adolphe Amberg, fils. Celui-ci fait partie de la grande dynastie des Cafetiers Amberg de Luxembourg.

**Robert L. Philippart**

## Une dynastie de cafetiers

Adolphe Amberg (1839-1909) était le fondateur de cette famille exploitant des cafés-restaurants au Luxembourg. Amberg, époux de Marie-Louise Heins (1839-1924) avait débuté sa carrière comme commerçant de gants et de parfums à la rue Philippe II, avant d'embrasser une magnifique carrière comme cafetier. Ses débuts remontent à des concerts organisés en 1868 à la Villa Louvigny qu'il allait prendre en location peu après cet événement. A la Place d'Armes, il exploitait le Café de la Place, dont on sait que la Société de gymnastique fut locatrice de sa grande salle de réunion. Sur la même place, il gérait l'Eden Café où il installa en 1887 une « Bodega Central » servant exclusivement des vins espagnols et portugais. Amberg reprit l'Apollo Théâtre de Fritz Renquin au coin rue de Strasbourg et Place de la Gare, un des plus importants variétés-théâtres de la ville. Au parc de la Ville, il ouvrait la « Villa Amberg » non loin de la Villa Vauban, à l'emplacement de la pergola qui orne ce site aujourd'hui. Cet établissement périt dans les flammes. Pendant des années, Amberg participait à la Schueberfouer avec un restaurant servant des écrevisses et proposant un programme d'animation avec des artistes internationaux.

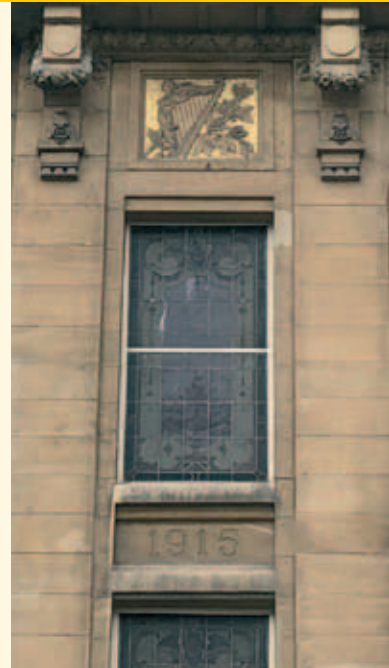
Son fils Lucien allait gérer le Café Alfa à la place de la Gare ainsi que le Café de la Paix au boulevard Royal. Son deuxième fils, Philippe fut le directeur du Luxor Palace Hôtel en Egypte, alors que son troisième fils, Adolphe (1864-1935) ouvrait le Café Metropole à la place d'Armes, puis reprit l'Apollo-Theater qu'il rebaptisa Casino de la Gare. Il renomma le Café Metropole en « Mikado » et surprit ici sa clientèle avec une salle en style japonais (1893). Amberg fils poursuivit la tradition de son père avec des restaurants-attractions à la Schueberfouer. En 1909, Adolphe Amberg, fils, ouvrait le Café Amberg à

la place Bourbon, la future place de Paris. En 1910, il participait activement au « Flugwochen » à Mondorf-les-Bains en y organisant un « bar américain » avec 12 débits différents et mettant 50 personnes en service. Entrepreneur engagé, Adolphe Amberg est également entré dans l'histoire de la littérature, comme il est présenté comme auteur de vaudevilles et de revues satiriques au dictionnaire des auteurs luxembourgeois.

## Le Music-Hall A. Amberg

En juillet 1914, Adolphe Amberg avait acquis, la parcelle N° 20 d'une contenance de 264 a à l'Avenue de la Liberté. Ce terrain émanait des anciennes friches militaires de l'ancienne forteresse. L'avenue de la Liberté était ouverte depuis 1904, le chemin de fer vicinal Luxembourg-Echternach y circulait depuis cette date. En 1908, le tramway électrique était venu s'ajouter aux connections avec le centre-ville. La section de l'Avenue entre les places de la Gare et de Paris était déjà construite à l'époque. Les hôtels de la Paix, de Paris, Moderne et Central Molitor venaient d'ouvrir leurs portes. Le siège de la Caisse d'Epargne de l'Etat à la place de Metz et l'ancienne direction des chemins de fer Guillaume Luxembourg existaient déjà.

Amberg envisageait la construction d'une maison de rapport avec Café-Théâtre. L'immeuble devait être conforme au cahier des charges et aux critères esthétiques définis par l'Etat pour l'ensemble des immeubles à ériger le long de l'avenue. Il avait chargé Albert Brick, diplômé (1900) de l'Ecole d'Artisans de Luxembourg comme architecte de son projet. Brick venait de terminer l'Hôtel Moderne, la maison de rapport N°37, Avenue de la Liberté (1910), ainsi que l'immeuble « Panam » (Place de Paris / 50, rue Sainte Zithe).





© collection François Mersch

### Une architecture extraordinaire

Trois grandes arcades embrassent les trois étages marqués par de grandes ouvertures vitrées. La cage d'escalier est située côté avenue et éclairée par de majestueux vitraux représentant des vues de la vieille ville ainsi que le blason de la capitale. Cette 4<sup>e</sup> travée de la façade devait souligner la subdivision de l'immeuble en « Ratskeller » et « Music-hall ». Dans les avenues à haute fréquentation, il n'était pas d'usage d'aménager les cages d'escalier à front de rue, en raison de la perte de valeur de cet espace pour le logement. La partie supérieure de la travée est ornée d'une harpe sur fond de mosaïques dorées symbolisant le caractère de music-hall de l'immeuble. L'année de construction « 1915 » est sculptée sur la façade. L'entrée aménagée dans cette travée porta initialement l'inscription « Ratskeller ». Tous les soirs des bals étaient donnés au sous-sol encore appelé « Caveau National » et où outre une salle de fête se trouvait un jeu de quilles.

L'entrée pour le musical s'étendait sur deux niveaux intégrant le rez-de-chaussée et le premier étage. Les trois arcades de la façade descendaient jusqu'à hauteur du trottoir. L'accès au music-hall se faisait par l'arcade principale. Deux panneaux d'affichage surmontés par des médaillons annonçaient le programme de chaque côté de la porte. La corniche qui séparait cette partie de l'immeuble portait l'inscription « Vieux Luxembourg », alors que la corniche supérieure de l'immeuble portait un balcon avec balustrade en fer forgé mentionnant « Musique Hall – A. Amberg ». L'aménagement de cette salle de variété réclamait une profondeur de 21 m pour l'immeuble, ce qui fait que celui-ci présentait aux étages deux corps distincts, l'un donnant sur l'avenue, l'autre sur la cour de l'îlot. Adolphe Amberg et sa famille habitaient l'immeuble ensembles avec des membres du personnel, le maître

d'hôtel, un musicien, une artiste et un domestique. Plusieurs chambres étaient données en location.

On accédait au music-hall par un foyer-bar. La salle était entourée de deux côtés de balcons et offrait au total 200 places généralement aménagées autour de tables de consommation. De la scène, sans fosse d'orchestre, un escalier descendait dans la salle, favorisant l'animation du public. Dépourvue de coulisses, le vestiaire pour artistes était attenant à la scène. La salle était modulable en deux parties. Les sanitaires se trouvaient au sous-sol. Les clients de la salle pouvaient accéder, après le spectacle directement au jeu de quilles au sous-sol.

L'immeuble bénéficie aujourd'hui d'une protection communale et d'une protection comme élément du site « Luxembourg, vieux quartiers et fortifications », patrimoine mondial de l'UNESCO. De ce fait, il serait à espérer qu'à l'occasion de transformations de la façade, leur aspect initial sera reconstitué.

### Des soirées comiques et dansantes

Adolphe Amberg et son épouse Louise Ditsch (1864-1953) n'exploitaient leur music-hall que pendant une très courte durée. Durant la première guerre mondiale, le music-hall était ouvert aux artistes locaux, dont ceux, par exemple, de la Fanfare Royale Grand-Ducale du Grund.

Déjà en 1919 Henri Jaas et son épouse Maria Housse venaient de reprendre la gestion du théâtre-variétés. Les soirées étaient hilarantes avec Jeanne Darcy, « la jolie diseuse », des comiques et chanteurs populaires. Pendant les représentations, les spectateurs pouvaient déguster les délicieux buffets servis à table. Des soirées de



vaudevilles avec des troupes d'amateurs locaux ou internationaux, des concerts et des « surprises musicales » égayaient les soirées et les dimanches après-midis. Le music-hall disposait de son propre pianiste Monsieur Haching qui assurait également la régie des spectacles. En 1920, à l'occasion du Jamboree, la Fédération Nationale des Eclaireurs Luxembourgeois avait loué le music-hall en entier pour ses propres manifestations. La même année, une soirée de septembre connut un retentissement important dans la population, grâce à son programme très varié incluant un comique, des soubrettes, des airs d'opéras de Guillaume Tell (Rossini) et de Zampa (Hérold). La soirée fut clôturée sur des danses de czardas hongrois.

A l'occasion de la Journée du légionnaire en novembre 1920, plusieurs artistes luxembourgeois ont interprétés dans le cadre d'un concert de bienfaisance, des danses modernes. L'interprétation de la Revue « Zim la Bum » d'Auguste Donnen, fut un des tout grands moments des années de gloire de l'établissement. Des soirées animées par des compositions de textes et musiques d'Adolphe Amberg complétaient une offre axée sur le rire et l'amusement.

### Des nuages apparaissaient

En 1922, une quarantaine de propriétaires d'établissements de danse et de plaisir du Luxembourg s'étaient réunis au « Vieux Luxembourg » pour protester contre les taxes excessives qui frappaient ces établissements et mettaient leur existence en péril. La situation s'empirait, depuis que de nombreuses salles de la capitale s'étaient transfor-

mées en dancing. Le swing américain révolutionnait également la jeunesse luxembourgeoise. En 1933, le couple Jaas-Housse se sépara. Le Musical A. Amberg changea alors d'exploitant et de nom et s'appelait désormais « Casanova-Bar », l'ancien « Ratskeller » était devenu un bar à vin. Une partie de la salle avait été transformée en « Billard Palace ». La solution ne fut pas excellente et en janvier 1935 l'exploitant des lieux fit faillite. Adolphe Amberg reprit alors les affaires à l'âge de 71 ans. Il créa le Cristal Palace, un music-hall et dancing qui ouvrait tous les jours à 20.30 heures. Le dimanche la maison proposait deux représentations à 16.30 respectivement à 20.00 heures. Le programme se voulait international en offrant « les meilleures nouveautés italiennes, françaises et espagnoles. » Or, le décès inopiné d'Adolphe Amberg, le 26 décembre 1935, allait tout changer, son épouse, Louis Ditsch (1864-1853) ne voulant pas poursuivre le projet.

### Etoile Bleue, puis cabaret

L'entrepreneur Perrin de Hollerich fut chargé d'opérer d'amples transformations au bâtiment pour convertir l'établissement en grand magasin. Tout l'aménagement de l'entrée et l'ancienne salle disparaissaient : le rez-de-chaussée logeait les bureaux administratifs et la surface commerciale, les étages étant récupérés pour le stockage. Les travaux avaient été réalisés au bout de 6 semaines seulement. Les architectes Etienne Galowich et Pierre Schaack, connus pour leur goût du moderne ont signé les transformations de 1936.

Les « grands magasins à l'Etoile Bleue », une société belge, disposant de 4 succursales en Belgique et de 2 au Luxembourg avaient concentré leurs points de ventes dispersés sur la capitale à la nouvelle adresse à l'Avenue de la Liberté. Leur offre comprit des bicyclettes, des radios et phonographes, de la confection pour hommes, dames et enfants et disposait d'un important rayon de mobilier et de poêles que l'on pouvait acheter sur crédit. Le magasin touchait une clientèle de quelque 10.000 consommateurs à Luxembourg. L'invasion luxembourgeoise par les Nazis le 10 mai 1940 eut des conséquences néfastes sur ce magasin géré par une famille juive. L'Etoile Bleue désormais confisquée par le Chef der Zivilverwaltung prit le nom de « Deutsches Kaufhaus ». Heureusement, l'enseigne pouvait reprendre ses activités sous le même nom au lendemain de la guerre. Ce ne fut qu'en 1950 que cette enseigne fut liquidée. Suite au décès de la veuve Adolphe Amberg, Louise Ditsch en 1953, que l'immeuble passait en héritage. De 1970 à 2014, le rez-de-chaussée et le sous-sol furent occupés par le Cabaret et Café Le Plaza puis le New Plaza. Depuis 2014, le cabaret Joya International Club offre des soirées de pole-dance strip.



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



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

## Sécurité alimentaire : nos services

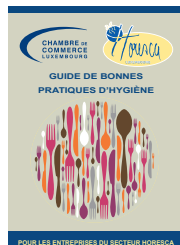
Formation en bonnes pratiques d'hygiène

**Une séance de minimum 3 heures**

en langue française, allemande  
ou luxembourgeoise

**Mise à disposition de documentation**

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



Formation sur la déclaration obligatoire  
des 14 ingrédients allergènes

**Une séance de minimum 2 heures**

en langue française, allemande ou luxembourgeoise

**Mise à disposition de la documentation**

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

**Formation à tarif avantageux  
pour nos membres**



Boissons Heintz  
L-9809 Hosingen  
Tél. 99 80 81 - 1  
[info@bheintz.lu](mailto:info@bheintz.lu)  
[www.boissonsheintz.lu](http://www.boissonsheintz.lu)

## Quelle perspective a-t-on après les inondations ?

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

36<sup>e</sup> année n° 431 2021 n° 8

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

Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €

Rédaction: Horesca, BP 2524

L-1025 Luxembourg Tél.: 4213551

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

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea

Direction de la publication: François Koepp

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

L-1150 Luxembourg Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26

48 35 10 E-mail : [brain@brain.lu](mailto:brain@brain.lu) [www.brain.lu](http://www.brain.lu)

Impression: Imprimerie Centrale

 Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :





*Xavier Bettel, François Koepp, Jean-Jacques et Marguy Gruber, leur fils Nicolas et Lex Delles.*

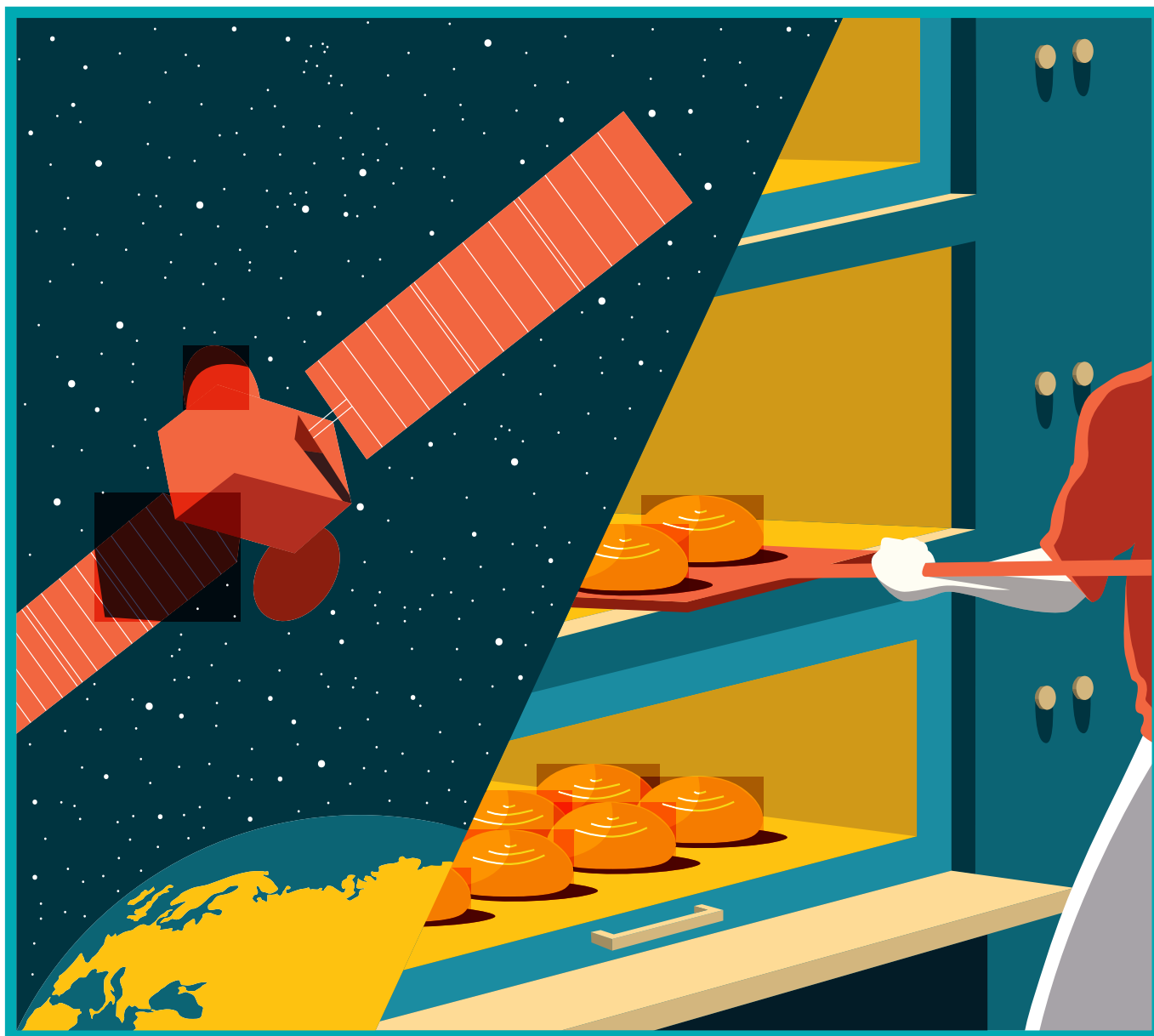
Xavier Bettel était ce 21 septembre en visite à l'Hôtel-restaurant Gruber à Steinheim. Accompagné par le ministre des Classes moyennes Lex Delles, le Premier ministre désirait se faire une idée des difficultés rencontrées par cet établissement pour rouvrir après les inondations du 14 juillet.

La famille Gruber a expliqué qu'il a fallu fermer six semaines pour remettre le bâtiment en ordre même si de nombreuses réparations ne sont que provisoires. Beaucoup d'artisans n'étaient pas disponibles et manquaient souvent de matériel de construction. Il a donc fallu improviser et entreprendre de nombreux travaux soi-même.

Cette fermeture en pleine saison a néanmoins provoqué un grand trou dans le chiffre d'affaires et personne ne sait à l'heure actuelle dans quelles mesure les assurances vont venir en aide à la famille.

Xavier Bettel s'est beaucoup intéressé à la problématique des prises en charge par les assurances et Lex Delles a félicité la famille Gruber pour son engagement et sa volonté de rouvrir le plus vite possible. Le ministre de Classes moyennes et du Tourisme a pris acte des difficultés et s'est engagé à voir avec ses services comment on pouvait soutenir les établissements de ce type qui rappelons-le ont aussi souffert des restrictions de la crise sanitaire.

Cette visite était organisée en collaboration avec l'Horesca. Elle a aussi été l'occasion de faire le point sur les difficultés globales comme le manque de main d'œuvre où les charges qui pèsent de plus en plus sur les entreprises. François Koepp a rappelé que l'Horesca n'était pas opposée à l'indexation automatique des salaires mais a aussi indiqué que les coûts salariaux devaient être mieux maîtrisés, par exemple en baissant les charges sociales. Notre secrétaire général a aussi lancé un appel aux assureurs pour trouver un consensus qui permettrait de mieux venir en aide aux entreprises sinistrées.



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

## Die Basis erstklassiger Gastlichkeit.

### Die neuen Kleinen Riesen: gepflegte Textilien für Hotel und Gastronomie.

Ob Sternrestaurant, Wellnesshotel oder Eckcafé – saubere Textilien wie Tischdecken und Handtücher tragen mit dazu bei, dass sich Ihre Gäste rundum wohlfühlen. Bei kurzen Laufzeiten und niedrigen Betriebskosten reinigen die neuen Kleinen Riesen kompromisslos gründlich und noch dazu besonders schonend.

**Miele Professional. Immer Besser.**

**MIELE S.à r.l.**  
**Luxembourg - Gasperich**  
**Tel: +352 497 11 25**  
**[www.miele.lu](http://www.miele.lu)**  
**[info@miele.lu](mailto:info@miele.lu)**

