

10 | 2021
novembre - décembre



Le magazine officiel des hôteliers,
restaurateurs et cafetiers
du Grand-Duché de Luxembourg
pour tous les métiers de bouche
2021 N°10



Jobday Horeca A la rencontre des employeurs

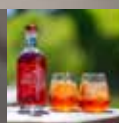
P4



CovidCheck
Les principales règles à respecter P8



Tourism Days
Présentation à Dubaï P12



Lët'z Spritz
Un nouveau produit luxembourgeois P22



Mémoire d'établissements
L'Hôtel de la Poste à la Gare P30

We give you the energy
You write the story



Energy for today.
Caring for tomorrow.

Le GUIDE HORESCA 2022 aussi sur Internet

HORESCA vient d'éditer son guide 2022 qui a vocation à aider les personnes qui désirent ouvrir un commerce dans le secteur de l'hôtellerie-restauration et qui donne des réponses pratiques aux exploitants d'un établissement de notre secteur. Il a été envoyé gratuitement à toutes les entreprises du pays et peut être téléchargé gratuitement sur le site Internet de la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Grand-Duché, www.horesca.lu



François Koepf, secrétaire général

Même secouée par l'actuelle crise, l'Horeca reste un secteur fort dynamique qui évolue sans cesse, que ce soit au niveau des produits et services, au niveau de la gestion et de la promotion ou au niveau des règlements en vigueur. Les professionnels de notre secteur se trouvent dans l'obligation de s'adapter continuellement à de nouvelles situations et toutes les informations qui peuvent leur faciliter cette tâche sont inestimables.

Voilà pourquoi le guide édité par l'HORESCA est un outil précieux à plus d'un titre : en dressant de manière succincte et précise un inventaire complet des principales obligations auxquelles doit répondre le secteur, il constitue un guide essentiel à l'usage de l'hôtelier, restaurateur ou cafetier désireux d'exercer son métier dans de bonnes conditions et dans le respect des lois et règlements en vigueur.

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

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

Sur plus de 100 pages, le lecteur trouve des informations sur le droit d'établissement, la réglementation du travail, la sécurité alimentaire, les aides à l'investissement, la formation, les nombreux labels de qualité ainsi que sur les différentes associations qui existent dans la profession



Le Guide HORESCA a été envoyé à tous les hôtels, restaurants et cafés du Grand-Duché.

Une version pdf peut être téléchargée sur notre site www.horesca.lu.

Jobday Horeca

170 demandeurs d'emploi ren

Ce 23 novembre 2021 a eu lieu un Jobday Horeca. Ce rendez-vous a permis à environ 170 chômeurs de rencontrer des entreprises de notre secteur afin de postuler pour un emploi. Vingt-cinq hôtels et restaurants s'étaient manifestés suite à notre appel et étaient présents à la Chambre de Commerce pour présenter leurs postes à pourvoir.



Ce premier Jobday a eu lieu à la Chambre de Commerce

Le manque de main d'œuvre est actuellement le problème numéro un pour un grand nombre d'entreprises de notre secteur. Les restaurants et hôtels ne trouvent pas de cuisiniers, serveurs, plongeurs ou femmes de ménage.

Chômage à 5.5%

Il y a pourtant des demandeurs d'emploi inscrits à l'ADEM même si ce nombre baisse depuis quelques mois. En tout, le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'établissait à 15.641 au 30 septembre 2021. Par rapport au mois d'août 2021, cela constitue une baisse de 482 personnes. Et par rapport au mois de septembre 2020, cela constitue une baisse de 2.234 personnes ou de 12.5%. Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, pointe désormais à 5.5% et a donc presque retrouvé son niveau d'avant-crise.

Si le chômage est généralement en recul, le chômage de longue durée, c'est-à-dire le nombre de demandeurs d'emploi inscrits depuis au moins 12 mois ne cesse cependant de prendre de l'ampleur. En effet, plus de la moitié (52%) des demandeurs d'emploi résidents disponibles sont concer-

nés par le chômage de longue durée. Le nombre de demandeurs d'emploi résidents qui bénéficient de l'indemnité de chômage complet a régressé de 1743 ou de 18.2% sur un an, pour s'établir à 7 819.

Hausse des postes vacants

Au cours du mois de septembre 2021, les employeurs ont déclaré 4 299 postes vacants à l'ADEM, ce qui correspond à une hausse de 38.1% par rapport à septembre 2020. La dynamique constatée ces 6 derniers mois s'est donc poursuivie, si bien que le nombre de postes disponibles dépasse pour la première fois la barre des 10 000 pour s'établir à 10 708. La progression sur un an est de 60.1%. Les principaux secteurs à la recherche de candidats sont actuellement la comptabilité et l'audit (1576), la construction et l'artisanat (1489), les technologies de l'information et de la communication (956) la banque et la finance (772) ainsi que l'Horeca (748).

Premier Jobday Horeca

Ensemble avec l'ADEM, nous avons organisé un premier Jobday où des demandeurs d'emploi sélectionnés par l'Administration de l'emploi ont pu venir se présenter. Vingt-cinq hôtels et restaurants y étaient présents.

Après les mots de bienvenue de la part de François Koepp, les employeurs ont reçu des explications sur les aides disponibles à l'embauche de chômeurs inscrits à l'ADEM.

A cette occasion, nous nous sommes aussi entretenus avec Laurent Peusch qui est à la tête du service employeurs de l'ADEM pour connaître son point de vue sur la situation et pour découvrir les actions qu'entreprend cette administration afin de trouver le plus de personnes possibles pour les postes déclarés par les entreprises.

contrent 25 employeurs

Entretien avec Laurent Peusch

Head of Employer Services auprès de l'Adem



Laurent Peusch

Monsieur Peusch, un Jobday pour l'Horeca, c'est une première ?

Laurent Peusch : Nous avions prévu un Jobday Horeca en mars ... 2020.

Pour les raisons que nous connaissons, nous avons dû l'annuler.

Nous organisons régulièrement des Jobdays sectoriels en partenariat avec les fédérations ou chambres professionnelles que ce soit en présentiel ou de manière virtuelle. En ce qui concerne les événements physiques, nous avons recommencé à les proposer depuis l'été 2021 en respectant les consignes sanitaires du moment donné.

Pour nous, un Jobday sectoriel, comme ici celui de l'Horeca a plusieurs objectifs et avantages :

- Il s'agit d'un événement qui permet aux employeurs participant de bénéficier d'un stand une demi-journée ou une journée entière gratuitement
- L'ADEM, en ayant récolté les offres disponibles de la part des entreprises présentes ce jour-là, garantit aux employeurs de sélectionner des centaines de candidats inscrits à l'ADEM disposant des qualifications et compétences requises et correspondant aux critères demandés
- Un Jobday est le moyen de rencontrer et donc d'échanger directement avec une dizaine de potentiels futurs employés. Pour l'entreprise, il s'agit

d'un réel gain de temps par rapport aux démarches classiques de recrutement et le candidat, lui, a la chance de pouvoir directement se présenter et faire part de sa motivation de vive voix.

Cet échange direct est particulièrement important pour le secteur de l'Horeca puisque, souvent, ce sont moins les diplômés qui priment mais plutôt la passion et l'intérêt pour le secteur.

- Grâce à notre partenariat avec la fédération de l'Horeca, il nous est possible d'organiser cet événement au sein des locaux de la Chambre de commerce. La fédération mobilise ses membres afin qu'ils participent à l'événement. Ce jour-là est également l'occasion pour le Service employeurs de l'ADEM de présenter les nouveautés et les démarches liées à l'ADEM et qui concernent les entreprises.

- Pour ce Jobday, 25 employeurs participent et nous invitons 170 demandeurs d'emploi présélectionnés

De nombreuses entreprises ont du mal à trouver du personnel alors qu'il y a des centaines de demandeurs d'emploi pour notre secteur qui sont inscrits à l'ADEM. Comment expliquez-vous cette situation ?

Je pense que les raisons sont très diverses.

Il y a tout d'abord le fait qu'il y a malheureusement encore un certain nombre d'entreprises, particulièrement dans le secteur de l'Horeca, qui ne nous déclarent pas leurs offres d'emploi. De ce fait, ces offres ne sont pas connues des demandeurs d'emploi et nous ne pouvons pas non plus assigner ces personnes dans les entreprises qui recrutent. C'est pour cette raison que je profite de l'occasion pour lancer un appel à toutes les entreprises de penser à nous informer de leurs projets de recrutement !

Ensuite, il faut également mentionner la pandémie qui a particulièrement frappé le secteur de l'Horeca et a poussé certains des salariés actifs dans ce domaine de réorienter leur carrière.

Nous constatons également que les entreprises qui pratiquent le système des coupures ont beaucoup de difficultés à recruter et que les demandeurs d'emploi ne peuvent parfois pas convenir pour ces postes à cause de leurs contraintes familiales ou l'absence de permis de conduire ou de voiture personnelle.

De manière générale, je pense que c'est important de montrer aux personnes à la recherche d'un emploi que l'Horeca recrute beaucoup en ce moment et que les métiers de l'Horeca sont très divers, passionnants et, pour certains, ouverts à tous même sans qualification particulière. C'est d'ailleurs également dans ce but que nous organisons ce JobDay !

Comment voyez-vous l'évolution dans les prochains mois ou années?

À l'heure actuelle on remarque une croissance du marché de l'emploi qui vaut aussi pour l'Horeca qui est un des secteurs les plus touchés par la crise sanitaire.

Nous avons vu que certains employeurs ont dû se réinventer durant la crise en proposant davantage des systèmes de livraisons à domicile ou à emporter par exemple.

Tout dépendra de l'évolution de la situation liée à la crise sanitaire et aux capacités des entreprises à réagir aux challenges du marché de l'emploi. D'ailleurs, nous sommes en train de réaliser une étude avec l'Horesca, dans le cadre de notre partenariat avec l'UEL, afin de mieux comprendre les évolutions des métiers dans le secteur (métiers émergents, métiers qui disparaissent, compétences demandées, etc.) Cette étude nous permettra en particulier de mettre en place de nouvelles offres de formation pour les demandeurs d'emploi correspondant aux besoins des employeurs du secteur.

La façon de déclarer une offre à l'ADEM a changé ces derniers temps, pourriez-vous préciser ce qui a changé.

Le contexte de la crise sanitaire et son impact sur le marché de l'emploi ont poussé l'ADEM à accélérer sa transformation digitale. Depuis avril 2021, le JobBoard de l'ADEM, jusqu'ici réservé aux demandeurs d'emploi inscrits à l'ADEM, est ouvert à toute personne à la recherche d'un emploi sans aucune formalité préalable.

Les entreprises qui déclarent un poste vacant à l'ADEM ont désormais le choix entre une diffusion restreinte (sans coordonnées de l'entreprise, réservée aux demandeurs d'emploi inscrits à l'ADEM et avec une présé-



lection effectuée par nos conseillers) ou une diffusion publique (avec les coordonnées de l'entreprise) permettant une visibilité plus large. Les offres sont alors visibles (7 jours après la déclaration du poste vacant) pour toute personne, inscrite ou non à l'ADEM, qui pourra postuler directement sans passer par un conseiller de l'ADEM.

L'objectif est de donner plus d'autonomie aux demandeurs d'emploi, aux employeurs ainsi qu'à toute personne en recherche d'emploi qui n'est pas inscrite à l'ADEM.

Le retour d'assignation reste toujours un thème d'actualité, y-a-t-il des nouvelles ?

Depuis le 15 octobre 2021, vous n'avez plus à remplir manuellement ces formulaires de retour d'assignation ni à les renvoyer par courrier/email. Pour chaque candidat qui vous est proposé, vous recevez un email individualisé avec un lien direct vers un formulaire en ligne, ce qui vous permet de donner votre feedback en quelques instants, en cochant les cases pré-remplies.

Ce feedback des entreprises est essentiel pour l'ADEM. Il nous permet de mieux cibler les profils souhaités et d'échanger avec les candidats sur les éventuels besoins en formation ou autres remarques qui permettent à l'ADEM de travailler sur les points à améliorer avec le demandeur d'emploi.

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



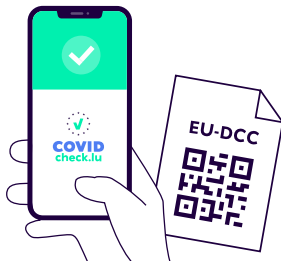
Care



Tél.: +352 33 52 50

www.flowey.com

Hygiene@flowey.com



CovidCheck

Rappel des obligations

Le Covidcheck est obligatoire à l'intérieur des établissements Horeca depuis le 1^{er} novembre. Le texte de loi prévoit des mesures très contraignantes pour pratiquement tous les endroits à l'intérieur où l'on enlève le masque, comme au restaurant ou au café. Les mesures actuelles sont prévues jusqu'au 18 décembre.

RTL | 5 MINUTES  

Huit établissements épinglés pour non-respect du Covid-Check

RTL | Actualisé: 15.11.2021 16:59



La police a renforcé ses contrôles dans le cadre des mesures sanitaires imposées au secteur Horeca la semaine passée. Huit restaurants, cafés et hôtels n'ont pas contrôlé les clients à l'entrée.

Le Covid-Check était au centre de toutes les attentions des 115 contrôles effectués par les agents de la Police grand-ducale qui ont contrôlé entre le 8 et le 14 novembre si les règles sanitaires en vigueur dans le cadre de la pandémie de coronavirus étaient respectées.

Huit établissements ont été épinglés pour non-respect des nouvelles règles. Entre autres, ces établissements ne contrôlaient pas si les clients avaient bien leur pass sanitaire (vacciné, guéri ou testé) avant de les laisser entrer.

L'intérieur d'un restaurant, d'un café ou d'une salle petit-déjeuner est soumis au « CovidCheck »

Les tests rapides faits sur place ne sont plus valables.

Obligation de présenter un certificat (vaccination, rétablissement ou certifié) pour toute personne (clients et personnel) à partir de 12 ans et 2 mois.

Pour le personnel devant effectuer des tests certifiés, les frais sont à prendre en charge par le salarié.

Ces tests sont à faire en dehors du temps de travail et en cas de refus il faudra se conformer au droit de travail qui est d'application.

Les terrasses sont exemptes du « CovidCheck »

Les certificats européens sont reconnus par l'application

L'accès à l'intérieur de l'établissement est refusé à chaque personne qui ne dispose pas d'un certificat sauf pour l'utilisation des sanitaires.

Max. 2000 personnes par événement

Au-delà de 2000 personnes il faut présenter un concept sanitaire lors de la demande.

Un bracelet événementiel peut vous faciliter l'identification des personnes testées sur place et évite l'échange des tests entre les clients.

Vente à emporter

Pas d'obligation de présenter un certificat par le client en cas de vente à emporter, mais l'obligation de porter un masque reste en vigueur.

Attention : ce client n'a pas le droit de consommer à l'intérieur.

Précisions pour les établissements d'hébergement

Vu que le port du masque peut être garanti lors de la réception des hôtes jusqu'à leurs chambres, des exceptions au niveau du CovidCheck sont possibles.

Les salles pour petit-déjeuner, le restaurant et le bar sont soumis à la condition du CovidCheck.

Grâce au système CovidCheck, le buffet peut être proposé sans restrictions

Les clients résidents à l'hôtel qui ne disposent pas d'un certificat peuvent néanmoins prendre le petit-déjeuner et des repas dans leurs chambres

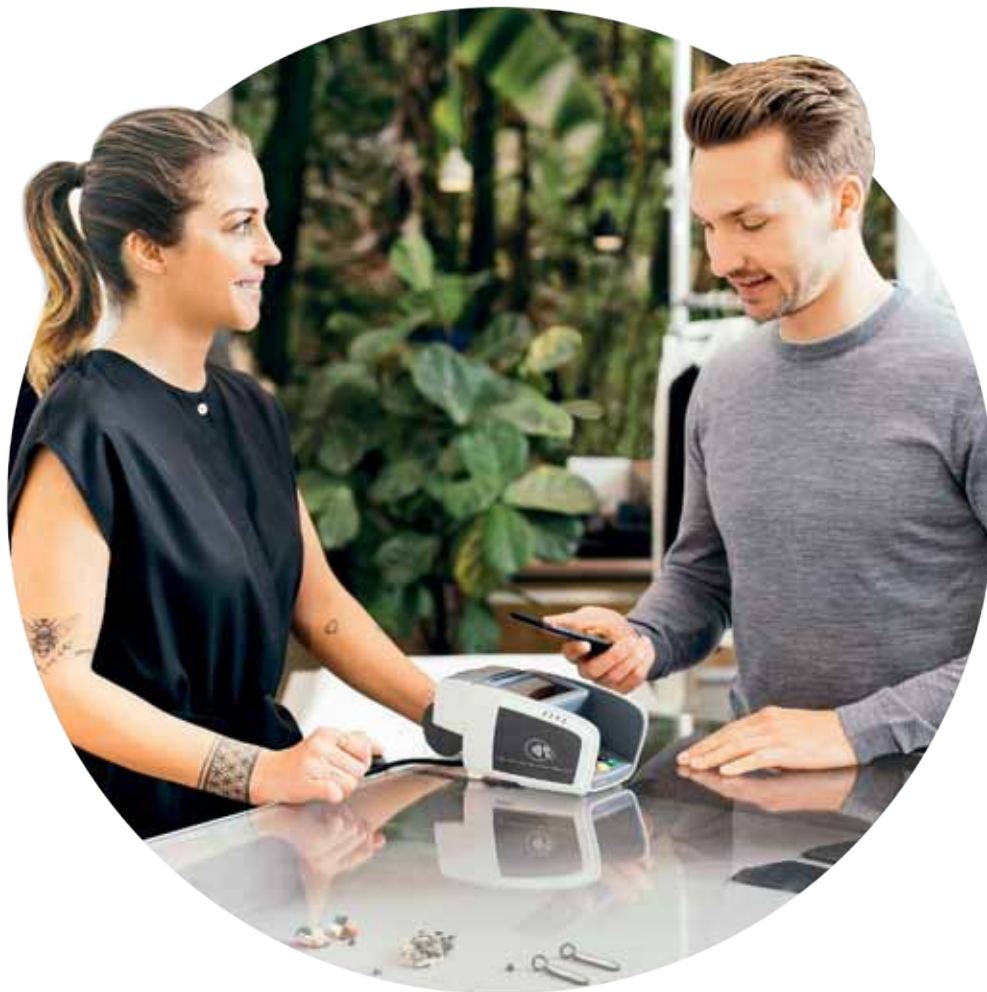
Les salles de conférences, ainsi que l'espace wellness peuvent mais ne doivent pas être soumis au régime CovidCheck

Tous les lieux de rencontre (réception, couloirs, bibliothèque, ascenseur, etc.) sont soumis au port du masque

Pour les établissements d'hébergement avec restauration, il est à savoir qu'uniquement le personnel du restaurant/bar ainsi que tout le personnel en relation avec la restauration ou le bar est obligé de présenter un certificat valable.

Tout autre personnel (gestion, ménage, techniciens, réception, etc.) ne présentant pas de certificat valable n'a pas accès pendant les heures de service au restaurant/bar/petit-déjeuner.





Acceptez Payconiq sur votre terminal

Vous aussi souhaitez répondre à la demande croissante de vos clients pour le paiement mobile ?
Bonne nouvelle, il est dorénavant possible d'accepter des paiements par Payconiq
directement sur les terminaux Worldline.

Simple, rapide et sans contact, vous offrez à vos clients une expérience d'achat unique.
De plus, toutes vos transactions électroniques sont acceptées via un seul appareil
et traitées par Worldline, votre interlocuteur unique.

Plus d'informations sur worldline.com/merchant-services/payconiq-lux

La Ville de Paris attaque Booking en justice



Lundi 18 octobre 2021, la société néerlandaise Booking.com BV a écopé d'une amende d'un montant de 1,234 millions d'euros après avoir été assignée par la Ville de Paris devant la justice civile en janvier 2021. La raison ? La plate-forme de réservations hôtelières n'aurait pas respecté le code du tourisme en vigueur en France.

En effet, le tribunal judiciaire de Paris explique que la société aurait « méconnu » certaines dispositions du code du tourisme en ne transmettant pas un certain nombre d'informations à la Ville de Paris dont, par exemple, le nombre de jours au cours desquels des meublés de tourisme font l'objet d'une location.

Le taux annuel d'inflation en hausse de 2.7% à 3.6%

Au mois d'octobre 2021, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, grimpe de 0.9% par rapport au mois précédent. Ce mouvement s'explique majoritairement par une accélération des prix des produits pétroliers en comparaison mensuelle, qui progressent de 10.5%, tandis que les prix hors produits pétroliers progressent de 0.4%.

Pour le secteur Horeca la variation annuelle selon les relevés du Statec est de 2,63%.

L'incertitude sur les évolutions des prix de l'énergie demeurant élevée, le STATEC évalue différents scénarios pour les prochains mois et table sur une inflation globale comprise entre 2 et 3% pour 2022.

Chômage partiel et plans de maintien dans l'emploi : une réforme néfaste

Si les organisations patronales saluent les efforts du gouvernement pour maintenir les salariés dans l'emploi dans le cadre de la crise Covid-19, elles désapprouvent les mesures permanentes envisagées dans le projet de loi n° 7858 concernant l'accès au chômage partiel et la conclusion de plans de maintien dans l'emploi, récemment discuté à la Chambre des Députés.

Alors que le Gouvernement se fait le chantre du dialogue social à chaque occasion, il n'y a eu aucun échange au sein du Comité permanent du travail et de l'emploi sur les mesures envisagées dans ce projet de loi. Décriée par le Gouvernement et les Syndicats pour avoir osé dénoncer les dysfonctionnements de ce comité en 2019, l'UEL se pose une nouvelle fois la question de la place du dialogue social dans le cadre de la procédure législative et en particulier du dialogue social tripartite au sein de ce comité.

Le projet de loi entend entériner définitivement dans le Code du travail des mesures et pratiques inspirées de la gestion de la crise Covid-19, sans en avoir apprécié la portée et l'opportunité dans le cadre d'une évaluation globale à réaliser avec un recul suffisant pour tirer les enseignements pertinents de la crise qui frappe le pays.

Le projet de loi remet ainsi en cause après crise l'équilibre de la procédure de chômage partiel qui a pourtant fait largement ses preuves en dehors de la crise actuelle. Les organisations patronales désapprouvent un projet de texte qui conditionne l'accès au chômage partiel de source structurelle à la conclusion d'un plan de maintien dans l'emploi. En effet, les entreprises se verront refuser l'accès au chômage partiel à défaut d'accord des syndicats pour un tel plan, avec les conséquences possibles sur l'emploi de leurs salariés. Or, c'est aux pouvoirs publics, et non aux partenaires sociaux, qu'il revient de décider si la demande de chômage partiel introduite par une entreprise est fondée ou non sur base des critères fixés par la loi.

Le projet de loi vise en outre à introduire des exigences supplémentaires irréalistes à charge des entreprises qui souhaitent conclure un plan de maintien dans l'emploi. Les entreprises devraient en effet fournir une vue exacte de l'évolution future de l'entreprise en vue de garantir sa pérennité à court, moyen et long terme, notamment en relation avec des investissements à réaliser en vue du futur développement de l'entreprise, ainsi qu'un programme détaillé et chiffré de formation.

Les entreprises sont ainsi sommées de prédire l'avenir, ce qui est impossible, même pour le Gouvernement, dont le manque de prévisibilité des décisions politiques pour les semaines et mois à venir est régulièrement critiqué.

En pratique, les exigences en matière de formation sont impossibles à définir au moment de l'élaboration d'un plan de maintien dans l'emploi, car la réalisation d'un bilan de compétences et l'orientation prennent du temps en vue d'élaborer un programme de formation adéquat.

Enfin, ces différentes exigences sont impossibles à remplir dans le cadre de plans de maintien dans l'emploi sectoriels. Ces derniers sont pourtant essentiels, car à défaut, il deviendra nécessaire d'élaborer de nombreux plans de maintien dans l'emploi individuels, entraînant une charge administrative conséquente inutile.

L'UEL déplore ainsi le dépôt d'un projet de texte introduisant des mesures définitives dont l'urgence n'est pas démontrée et dont l'opportunité est contestée.

Communiqué de l'UEL
du 8 novembre



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



«Luxembourg Tourism Days» à Dubaï

La mission de promotion touristique à Dubaï, présidée par S.A.R. le Grand-Duc héritier et conduite par le ministre du Tourisme, ministre des Classes moyennes, Lex Delles, s'est conclue par une journée dédiée au tourisme.



Afin de présenter les atouts du Grand-Duché en tant que destination de tourisme de loisirs ainsi que de tourisme de congrès un workshop intitulé "Inspiring Travel and Meeting Experiences in Luxembourg" a été organisé en présence d'entreprises luxembourgeoises et émiraties du secteur du tourisme, telles que des agences de voyages, des tour-opérateurs et des hôteliers.

Lex Delles, ministre du Tourisme, ministre des Classes moyennes, Sebastian Reddeker, CEO de l'agence de promotion touristique nationale Luxembourg for Tourism, et Noémie Schuler, responsable en communication du Luxembourg Convention Bureau, représentant officiel du Grand-Duché pour la promotion d'événements professionnels, ont dressé le portrait du Luxembourg, en évoquant le caractère multiculturel, l'ouverture d'esprit, le degré de digitalisation, l'écosystème durable et innovatif ainsi que les paysages riches et variés du pays.

Lex Delles a notamment souligné que *"le Luxembourg dispose d'atouts dont bénéficient le tourisme de loisirs ainsi que le tourisme de congrès, c'est-à-dire d'un environnement multilingue, d'une position stratégique au cœur de l'Europe, de secteurs économiques innovants et d'une nature intacte et attrayante. Nous misons désormais davantage sur la digitalisation de notre offre touristique et sur le développement d'infrastructures de haut niveau. Le Luxembourg souhaite exploiter durablement son potentiel touristique en optant pour une démarche de qualité, offrant aussi bien aux touristes qu'aux congressistes et aux hommes d'affaires une expérience de séjour unique"*.

Sebastian Reddeker a indiqué que *"le Luxembourg est pour beaucoup encore un joyau caché, mais ceux qui l'ont découvert, tombent souvent amoureux du pays. Sa population accueillante, ouverte et diversifiée, son histoire riche et son avenir prometteur font du Luxembourg un lieu où l'on peut ressentir le pouvoir de transformation – même en tant que visiteur"*.

Noémie Schuler a déclaré que *"le Grand-Duché est un pays idyllique que l'on estime pour sa beauté naturelle, ses charmes sophistiqués et son histoire en tant que l'une des grandes forteresses d'Europe. Le pays s'est également imposé comme l'une des destinations les plus prisées grâce à son large éventail d'activités, ses sites touristiques époustouflants et sa gastronomie qui plaira à tous"*.

Il convient également de noter que S.A.R. le Grand-Duc héritier et le ministre du Tourisme, ministre des Classes moyennes, Lex Delles, ont visité un village de stands avec cinq exposants, qui a été mis en place au pavillon luxembourgeois à l'occasion des "Luxembourg Tourism Days". Le jus de pommes naturel et régional de l'Eppelpress, les Péckvillecher de l'ar-



S.A.R. le Prince Guillaume ; Lex Delles, ministre des Classes moyennes, ministre du Tourisme ; Daniel Sahr, directeur du pavillon luxembourgeois à l'Expo 2020 Dubaï (de g. à dr.)



Noémie Schuler, chargée de communication, Luxembourg Convention Bureau G.I.E (LCB)



Visite en cuisine

tiste Sandra Pereira et du potier Usch Biver, les guitares du luthier Didac Zerrouk, les vitraux d'art de l'atelier artisanal Bauer & Rathmann et la Ville d'Esch-sur-Alzette, capitale européenne de la Culture en 2022, illustrent la créativité, la diversité et le savoir-faire technique exceptionnel du secteur touristique et artisanal luxembourgeois.

En outre, cinq guides touristiques luxembourgeois assument un rôle d'ambassadeurs au sein du pavillon. Fidèle à la devise "Ask a Lëtzebuurger" ils donnent des explications supplémentaires concernant les attractions touristiques du pavillon et accueillent les visiteurs au village de stands.

Le ministre du Tourisme, ministre des Classes moyennes, **Lex Delles**, indique dans ce contexte qu'"il nous tenait à cœur de mettre en avant la diversité des acteurs touristiques, la qualité du secteur touristique et le caractère unique du Grand-Duché lors des 'Luxembourg Tourism Days'. Grâce au workshop 'Inspiring Travel and Meeting Experiences in Luxembourg' nous avons pu présenter une vue d'ensemble cohérente de notre offre touristique. Cet événement a en outre permis aux entreprises luxembourgeoises du secteur du tourisme de nouer de nouveaux contacts et de rencontrer des partenaires potentiels. Le village de stands avec ses exposants extraordinaires issus de secteurs variés a finalement illustré d'une manière authentique la créativité et le savoir-faire des entreprises du Grand-Duché".

À Abou Dhabi, S.A.R. le Grand-Duc héritier a eu une rencontre avec S.A. cheikh Mohamed bin Zayed Al Nahyan (MBZ), prince héritier d'Abou Dhabi et commandant suprême adjoint des forces armées des Émirats arabes unis, dans son Majilis.

Les recettes de la Schengen Lounge publiées dans un livre

L'Ecole d'hôtellerie et de tourisme de Luxembourg est en charge de la restauration au pavillon Dubaï. Les plats s'inspirent de la gastronomie traditionnelle de notre pays et sur le site de l'école (www.ehtl.lu) il est possible de consulter le livre avec les recettes qui sont proposées sous la responsabilité de Kim Kevin De Dood.



Comme l'explique le directeur de l'établissement scolaire, Michel Lanners dans la préface de l'ouvrage, : «La décision originale de la Commissaire du Gouvernement, en charge de la mise en œuvre de la participation du Luxembourg à l'EXPO 2020 DUBAI, d'associer l'EHTL au projet, est pour le Luxembourg une parfaite occasion d'afficher son pragmatisme dans la conduite des affaires».

En effet, l'objectif de notre pays en participant à une exposition universelle au Moyen-Orient est de témoigner de sa dynamique et de sa dimension internationale dans la construction de l'avenir.



Kim Kevin De Dood en discussion avec le S.A.R. le Prince Guillaume

Restaurant Éphémère Le Mont Dorf

Domaine thermal Mondorf-les-Bains

Tél.: 23 666-666.



Pour quelques semaines, le magnifique cadre des Anciens Thermes – bâtiment dédié aux soins thermaux jusqu'en 1988 devenu en 2001 un lieu pour la création d'événements abritant également la fameuse Brasserie Maus Kätti – accueille un restaurant digne des plus belles stations de hautes montagnes.

Le « Mont Dorf » vous transportera dans l'ambiance des chalets suisses et des huttes autrichiennes où la convivialité, la chaleur et l'accueil sont légion.

Ouvert à la mi-novembre ce nouveau restaurant au cœur du Domaine Thermal permet aux clients de se régaler de ce que la cuisine de montagne a de meilleur : le fromage ! En raclette ou en fondue, vous pourrez le prendre suisse ou français.

La carte propose encore une palette tout aussi savoureuse de plats réconfortants tels que le Civet de Marcassin - Cuisson 12h, légumes de saison et pipe rigate, le Pavé de saumon Écossais Rôti avec Riz complet, sauce coquillage et légumes d'antan ou encore une Pierrade - à partager à 2 ou à plusieurs. Ici les amateurs pourront se réjouir de viandes de bœuf, veau et volaille tranchées 300g par personne avec salade verte et accompagnée de pomme au four et son fromage blanc ciboulette et échalote, riz complet, pipe rigate

Belle carte des desserts aussi, avec par exemple un Biscuit de Savoie aux myrtilles et glace vanille, un Carpaccio ananas avec Tartare de fruits exotiques au citron vert, et feuilleté croustillant ou plus simplement une Dame blanche.

Signalons que pour les enfants il y a aussi un menu kids.

Le restaurant Le Mont Dorf est ouvert jusqu'au 31 décembre 2021. Ouvert les midi et soir. Fermé les mardi, mercredi et jours fériés. Ouvertures exceptionnelles les mardis et mercredis 21, 22, 28 et 29 décembre 2021.

Les réservations se font sur le site Internet sauf pour toute réservation le jour même. Dans ce cas est possible de contacter directement le restaurant au 23 666-666.

www.mondorf.lu/fr/restaurant-mont-dorf



Radici

6, Rue du fort Niedergrünwald L-2015 Luxembourg-Kirchberg

Tél.: 43 77 61 / 43 77 68 83



L'hôtel Sofitel Europe du Kirchberg a profité des mois difficiles de la pandémie pour refaire entièrement ses deux restaurants. Le mois passé nous avons déjà présenté De Feierwon qui propose une offre axée sur les grillades.

Le deuxième restaurant à avoir été entièrement réaménagé est le Radici en lieu et place de l'ancien Oro & Argento. La carte reste italienne mais le cadre a été entièrement refait. Une déco plus jeune et plus décontractée mais une cuisine qui reste de qualité avec des préparations originales et savoureuses. Citons à titre d'exemple l'Œuf à la Piémontaise, le Cabillaud à l'isolana, avec purée de pommes de terre à l'huile d'olive et poutargue ou encore le Risotto au potiron crémeux avec huile d'agrumes. Les amateurs de bons vins se réjouiront de la belle vitrine où sont exposées les bouteilles.

Heures d'ouverture

Lundi à Vendredi:

12:00 – 14:00

et 19:00 – 23:00

Samedi: 19:00 – 23:00.



CHAMPAGNE
TAITTINGER



Le Cellier
TRADITION & TENDANCES

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

Le Chef de l'Année Gault&Millau Luxembourg 2022 est consacré.

Gault&Millau a dévoilé il y a peu les lauréats dans sa toute nouvelle édition du Guide 100% luxembourgeoise « Gault&Millau Luxembourg 2022 »



Cette année, pour couronner la précision de son travail, sa méticulosité et sa résilience puisque ouvert juste avant la pandémie, c'est **Ryodo KAJIWARA**, chef du restaurant « **Ryôdô** » à Luxembourg Hollerich, qui a été récompensé du titre de Chef de l'Année 2022.

Les autres lauréats de cette campagne sont :

- Amore** « Bar de l'Année » ;
- La Baraque** « Pop of the Year » ;
- Adeline Campestre** (La Cristallerie)
« Pâtissière de l'Année » ;
- Giovanni Curcio** (Fani)
« Sommelier de l'Année » ;
- Njomza Musli** (Léa Linster)
« Hôtesse de l'Année » ;
- Caroline Esch et Valérian Prade** (Eden Rose)
« Découverte de l'Année »,
- OiO** (Leonardo de Paoli)
« Méditerranéen de l'Année » et
- Paul Cabayé** (Les Jardins d'Anais)
« Jeune Chef de l'Année ».

Gault&Millau se sentant concerné par les problèmes climatiques a créé, en collaboration avec « Sou schmaacht Lëtzebuerg », un trophée qui met en avant le respect de son environnement en consommant local au maximum. C'est au restaurant « **A Guddesch** » à Beringen qui travaille en bonne partie en auto-suffisance qu'est allé le tout premier award de « Restaurant de Terroir » 2022.

Le guide innove aussi avec un cahier spécial consacré aux meilleurs vins du Grand-Duché, les « Stars de la Moselle ».

Enfin, Gault&Millau Luxembourg référence pas moins de 17 nouvelles adresses :

- De Feierwon** (Luxembourg) ;
- Eden Rose** (Kayl)
- La Manufacture** (Bertrange) ;
- La Rôtisserie Ardennaise** (Luxembourg) ;
- Le Sud** (Luxembourg) ;
- Madeleine** (Marnach) ;
- Nonbe Kaiseki** (Belval) ;
- OiO** (Luxembourg) ;
- Osé** (Ellange) ;

mais aussi des Pop avec

- Amore** (Luxembourg) ;
- La Baraque** (Luxembourg) ;
- Les Copains d'Abord** (Luxembourg),
- Vida** (Luxembourg) et
- Il Mercato** (Strassen) ;

ou encore des Bars avec

- Amore** (Luxembourg) ;
 - Madame Jeannette** (Luxembourg) et
 - Mama Shelter Rooftop** (Luxembourg).
- Ceci sans oublier une nouvelle chocolatière, **Lola Valerius** (Esch-sur Alzette).

Le guide luxembourgeois est bilingue français-anglais. Il est disponible dans toutes les bonnes librairies au prix de 14,95€.

Le guide Belux quant à lui, qui reprend plus de 1.300 adresses, sortira le 13 décembre et sera dès le lendemain en librairie au prix de 29€.

L'Horesca « Personnalité de l'Année » en 2021

Rappelons que l'année passée pour notre rôle prépondérant dans la réouverture de l'Horesca, la rédaction du GaultMillau avait tenu à rendre hommage à tous les membres de notre fédération. L'HORESCA s'était ainsi vue décerner le tout premier titre de « Personnalité de l'Année » remis à une personne morale.





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, Payconiq, 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

Pari réussi !

Double remise des diplômes

Deux promotions (2019/2020 et 2020/2021) mises à l'honneur, soit quatre-vingt-dix-neuf lauréats accueillis sur le tapis rouge, trois cents convives attablés dans deux salles distinctes – la double remise des diplômes qui s'est déroulée le 28 octobre à l'EHTL représentait un véritable défi logistique, qui a été relevé avec brio.



La cérémonie a débuté par le mot de bienvenue de M. Michel Lanners, directeur, dont le message clé adressé aux lauréats faisait référence à une citation de Philippe Meirieu : « Éduquer quelqu'un c'est lui apprendre à penser par lui-même et à n'effectuer que les actes qu'il aura librement décidés. »

Le représentant du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, M. Eric Bosseler a félicité l'EHTL pour son dynamisme, son audace et ses projets innovateurs.

Enfin le chef René Mathieu, dont la mission de vie est de faire rimer gastronomie avec santé et durabilité, a insisté sur la nécessité d'apprendre à cuisiner et manger local et de saison. Il a en outre invité les jeunes diplômés à se lancer dans leur métier avec curiosité et humilité, le goût de l'effort, la recherche de l'épanouissement personnel et la volonté de s'améliorer jour après jour.

Vint ensuite le moment fort de la soirée : la remise des diplômes et des prix, laquelle a donné lieu à des explosions de joie, des tonnerres d'applaudissements et un sentiment de fierté chez les lauréats, leur famille et tous ceux qui ont accompagné les apprenants au long de leur parcours. Une liaison avec Dubaï a même permis de féliciter les cinq lauréats actuellement en mission à l'Exposition universelle, au pavillon luxembourgeois, et de prendre de leurs nouvelles.

Ce fut aussi l'occasion d'introniser le roi et la reine de cette soirée de promotion qui restera dans les mémoires pour de nombreuses raisons : la convivialité retrouvée après une longue pause due à la pandémie ; la décoration chic et raffinée des salles de réception ; la qualité exceptionnelle du menu ; et enfin, le travail d'équipe et le savoir-faire qui caractérisent l'EHTL.

www.ehtl.lu

Promotion 2020

DAP Cuisinier (fc) : 9 lauréats
DAP Cuisinier (fp) : 12 lauréats
DAP Restaurateur : 18 lauréats
DAP Hôtelier-Restaurateur : 5 lauréats
1ère Technicien en Hôtellerie : 9 lauréats
1ère Technicien en Tourisme : 15 lauréats
1ère Gestion en hospitalité : 3 lauréats
BTS Hospitality Management : 11 lauréats

Promotion 2021

DAP Cuisinier (fc) : 9 lauréats
DAP Cuisinier (fp) : 12 lauréats
DAP Restaurateur : 6 lauréats
DAP Hôtelier-Restaurateur : 6 lauréats
1ère Technicien en Tourisme : 6 lauréats
1ère Technicien en Hôtellerie : 15 lauréats
BTS Hospitality Management : 10 lauréats



KNORR PROFESSIONAL

INTENSE FLAVOURS

VOTRE SIGNATURE EST DANS LES NUANCES

CREEZ

facilement et rapidement des saveurs complexes et surprenantes à chaque étape de votre préparation

ROAST UMAMI

Le coureur de fond de vos préparations, à base d'oignon et d'ail rôtis

CITRUS FRESH

Yuzu, mandarine et citron vert, la fraîcheur de l'acidité

DEEP SMOKE

Deep smoke, pour révéler le goût du fumé, dans la longueur

EXPERIMENTEZ

3 saveurs incontournables pour assaisonner vos préparations chaudes et froides



5 X GAGNANTS

Saveurs authentiques

A base d'ingrédients naturels

Sans gluten

Vegan et a fortiori végétarien

400 ml de saveurs concentrées



“Comme un caméléon, les Knorr Professional Intense Flavours s'adaptent à toutes les étapes d'une recette.”

WOUT BRU



MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE FUMÉES, OEUF POCHÉ

WOUT BRU

Pour 4 personnes :
4 œufs

50 g de beurre

1 à 2 dl de lait mélangé avec un peu de crème fraîche

250 g de pommes de terre en purée

1 à 2 c.à.c. de KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE

Pour la sauce :

1 c.à.s. de vinaigre de xérès

2 c.à.s. d'eau

150 g de beurre doux

Sel et poivre

Pour la décoration :

100 g de trompettes de la mort suées au Phase Plus

16 jeunes pousses d'épinard

1 c.à.s. de copeaux d'oignon frit

Pochez les œufs pendant 1 heure au bain-marie à 62°C.

Faites fondre le beurre pour la purée dans le mélange lait et crème. Ajoutez le tout à la purée encore chaude et mélangez. Versez dans le Thermomix®. Mixez de manière à obtenir une purée assez liquide. Au besoin ajoutez un peu de lait.

Au dernier moment, ajoutez le Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke. Mixez.

Mettez cette purée dans un siphon avec 2 cartouches de gaz. Secouez et conservez au bain-marie à 70°C.

Pour la sauce, faites bouillir le vinaigre et l'eau, et incorporez le beurre au mixer plongeur. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez avec des trompettes de la mort, de jeunes pousses d'épinard et les copeaux d'oignon frit.



ufs.com/intenseflavours

**Unilever
Food
Solutions**

Conférence annuelle de l'AEHT

Des médailles pour l'équipe de l'EHTL

Vendredi 5 novembre 2021 a eu lieu à Tallinn (Estonie) la cérémonie de remise des prix après les compétitions qui se sont déroulées dans le cadre de la 34^e Conférence annuelle de l'Association Européenne des Écoles d'Hôtellerie et de Tourisme (AEHT).

Nos trois participantes luxembourgeoises – Lisa Pierrat (BTS Hospitality Management), Gaia Rimi (Technicien en hôtellerie) et Inès Rodrigues Ramos (Technicien en Tourisme) - ont fièrement représenté l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) pendant 4 jours de compétition et parmi près de 300 participants venant de tous les coins d'Europe !

Elles ont pris part aux compétitions spécifiques au tourisme (tourism destination), à la réception et l'accueil (Front Office), ainsi qu'à la gestion de l'hospitalité (Hospitality Management).

La compétition en Hospitality Management exigeait de mobiliser toutes les compétences et connaissances autour d'un Business Model destiné à un hôtel de Tallinn ! En 24 heures, lors de 4 tours (épreuves / passages) et d'une présentation devant un jury d'experts, les participants ont dû mettre sur pied une stratégie financière en considérant une multitude de contraintes liées au marché local, aux influences internationales et à la rude concurrence !

Il s'agit d'une énorme occasion d'apprentissage et d'expérience pour Lisa Pierrat qui a défendu avec force et conviction les couleurs nationales.



Inès Rodrigues Ramos a remporté la médaille d'argent. Sa mission consistait à mettre en place un projet touristique par rapport à un sujet actuel lié à l'Estonie et à son tourisme maritime en moins de 48 heures ! Connaissances de la destination, créativité, innovation et informations pertinentes par rapport aux besoins des touristes ont été les facteurs-clés pour déterminer l'équipe gagnante parmi les 35 concurrents.

La médaille d'or en Front Office est allé à Gaia Rimi qui a su brillamment se démarquer

par rapport aux 25 candidats en lice dans cette compétition exigeante. Maîtrise de la communication en anglais, du sens du service au client, de la connaissance des procédures d'accueil, des besoins des clients ainsi que les compétences sociales ne sont que quelques critères qui ont été scrutés par un jury composé d'experts internationaux.

Sincères félicitations à Gaia, Inès et Lisa pour leurs excellents résultats, leur bel engagement sur la scène européenne et leur courage exemplaire !



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



Pour trouver un emploi dans
la restauration
www.horesca.lu



ESTD 1908 2008
Hobuch
WINE & SPIRITS

Distributeur exclusif de
Dictador
COLUMBIAN RUM SINCE 1911

23c rue Edmond Reuter
L. 5326 Contern, Luxembourg
Tel: +352 26 35 21 34
Email: info@hobuch.eu

+ de 20 références disponibles dans notre catalogue



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



Le premier Spritz 100% local est né

Les responsables de La Provençale ont présenté il y a quelques jours le dernier né de la famille des Lèt'z, le LÈT'Z SPRITZ®, un nouvel apéritif luxembourgeois 100% naturel, sans colorants ni arômes artificiels. Désormais il est donc possible de faire un Spritz 100% local en le mariant avec un bon crémant luxembourgeois



Des origines au produit local

Par curiosité, on a recherché les origines du Spritz, qui remontent au XIXe siècle, alors que Venise était envahie par des soldats autrichiens. Afin d'adoucir les vins italiens qu'ils trouvaient trop forts, ils les coupaient avec de l'eau gazeuse. Pour ce faire, ils demandaient aux tenanciers d'asperger, «spritzen» en allemand, les vins avec cette eau pétillante et c'est ainsi qu'est né le Spritz. Au fil du temps, les recettes de Spritz ont évolué et se sont multipliées.

Le produit

Le LÈT'Z SPRITZ® est une liqueur de la famille des amers, ou bitters si on préfère, titrant à 15% d'alcool, servant de base pour faire ce fameux cocktail communément appelé le Spritz. Mise à part de l'alcool et du sucre, l'apéritif est issu d'une infusion d'agrumes et d'arômes naturels qui fait ressortir cette touche rafraîchissante d'orange.

Pour commencer, il faut une idée...

Avec le nom du LÈT'Z SPRITZ® en tête, les responsables de La Provençale se sont tournés vers Opyos Beverages afin de leur demander de produire un bitter local 100% naturel. Depuis l'ouverture sa propre vinaire il y a 3 ans et demi, Opyos était le partenaire privilégié pour le Gin local et on retrouvait également depuis peu dans la gamme un

Pastis et un Coffee Gin Liqueur "Made in Luxembourg". Cette start-up composée de 3 jeunes et dynamiques luxembourgeois, Michel Schammel, Jim Wagener et Fränk Wagner prouve bel et bien que l'entrepreneuriat au Luxembourg existe et on peut être fiers des résultats obtenus ces derniers temps par cette équipe.



Entretien avec Tristan Duval

responsable de la vithèque de La Provençale

Monsieur Duval, quelles sont à vos yeux les principales qualités de Lët'z Spritz ?

Il s'agit d'un bitter liqueur produit localement, avec des produits 100% naturels jusqu'à la couleur qui est issue du Carthame. Désormais il est donc possible de réaliser le premier Spritz 100% local en le mariant avec un bon crémant luxembourgeois.

Qu'en est-il du goût ?

Le goût est bien plus prononcé qu'un bitter industriel, avec une amertume plus prononcée et un taux d'alcool plus important (15% pour le Let'z Spritz contre 11% pour un bitter industriel). Pour la touche sucrée, nous avons aussi privilégié un sucre naturel, donnant une sensation agréable en bouche et s'équilibrant

parfaitement avec l'amertume rehaussée de notre recette. C'est un facteur important pour un restaurateur, car dans ce contexte nous en utilisons moins pour signer un cocktail Spritz !

Une ou deux recettes à conseiller ?

Lët'z Spritz :

- 4 à 6 cl de Lët'z Spritz (suivant les goûts)
- 8 cl de crémant luxembourgeois
- 1 trait de soda water
- 1 rondelle d'orange
- Quelques glaçons
- Remplissez votre verre aux $\frac{3}{4}$ de glaçons
- Versez ensuite le crémant luxembourgeois, le Lët'z Spritz et le trait de soda water
- Remuez à l'aide d'une cuillère à mélange pour faire remonter délicatement le Lët'z Spritz
- Décorez votre verre d'une rondelle d'orange



Tristan Duval a porté le projet Lët'z Spritz

Lët'z Negroni :

- 1/3 de Lët'z Spritz
- 1/3 de Gin
- 1/3 de Vermouth rouge
- Dans un verre old-fashioned contenant quelques glaçons, ajouter tous les ingrédients, sauf la demi-rondelle d'orange
- Remuez à l'aide d'une cuillère à mélange
- Garnir d'une demi-rondelle d'orange



À noter que son goût et son amertume étant plus prononcé, et que son pourcentage d'alcool étant plus élevé dans le LÈT'Z SPRITZ®, l'élaboration d'un cocktail va nécessiter un dosage inférieur par rapport à un bitter industriel. Ceci compense une partie importante de la différence de prix entre ce bitter artisanal et un bitter industriel.

Il est important de souligner aussi que vous ne retrouverez ni arôme artificiel, ni colorant artificiel dans LÈT'Z SPRITZ®. En effet, pour l'élaboration de la recette on a mis un point d'honneur à utiliser uniquement des ingrédients naturels, jusqu'à la matière colorante issue de matière organique. Et cela fait toute la différence car en utilisant le LÈT'Z SPRITZ® comme base pour préparer un Spritz, votre cocktail aura un goût naturel d'orange et une couleur safranée naturelle et attrayante.

Lors de la présentation du produit qui a eu lieu au Domaine Henri Ruppert à Schengen, Georges Eischen de La Provençale a aussi tenu à remercier Tristan Duval, responsable de la vithèque, et qui a porté le projet LÈT'Z SPRITZ®. De formation cuisinier, pâtissier

et sommelier, super motivé et doué, il a su guider l'équipe Opyos à travers les dégustations successives pour modifier et adapter la recette afin d'arriver au résultat que l'on peut déguster aujourd'hui. La sélection de la bouteille, sérigraphiée et la sélection du verre, portent sa signature.

Et c'est sous sa coordination que l'équipe marketing de La Provençale a créé le logo, les étiquettes, et le design des cartons. Le résultat de ce travail de marketing exceptionnel est digne de la qualité de ce bitter artisanal haut de gamme.

Le développement et la production du LÈT'Z SPRITZ® sont bel et bien locaux, et en utilisant un crémant luxembourgeois dans l'élaboration de votre Spritz, vous soutenez la viticulture locale.

Les professionnels peuvent bien entendu commander LÈT'Z SPRITZ® directement à La Provençale. Sinon on le trouve dans quasiment toute la distribution luxembourgeoise. avec pour les fêtes de fin d'année un packaging spécial en coffret cadeau

Spritz Mobil

Les responsables de La Provençale ont acheté une camionnette Citroën HY de 1979 entièrement restaurée, qu'ils vont transformer en Spritz Mobil et qui sera dès le printemps 2022 disponible pour des événements et des fêtes en tant que bar mobil ou en tant que support marketing.





LA PROVENCE

vosre garant de qualité depuis 1969



LA SAISON DU GIBIER A COMMENCÉ

LA CHASSE C'EST NATUREL, MANGER DU GIBIER C'EST NATUREL

Les Minikäch vont en boucherie



Ce 13 novembre, l'association de cuisiniers Vatel-Club a organisé une séance de découvertes en cuisines pour les enfants inscrits au projet «Minikäch». Ces derniers se sont retrouvés à l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme où ils ont été accueillis par M. Georges Hilger.

Après une visite des installations, ils ont pu réaliser des hamburgers qu'ils ont finalement dégusté avec des frites maison.

Un moment exceptionnel qui fera peut-être naître des vocations...



Pour trouver un emploi
dans la restauration
www.horesca.lu

Aide financière exceptionnelle dans le cadre de l'apprentissage



Dans le cadre de la crise sanitaire causée par la pandémie de COVID-19, le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse a introduit une nouvelle aide financière exceptionnelle et limitée dans le temps afin de soutenir l'apprentissage.

Cette aide, qui s'ajoute à celles existantes, est destinée aux organismes de formation qui :

offrent un poste d'apprentissage ; et

disposent du droit de former ; et

ont pris la décision d'embaucher de nouveaux apprentis malgré le contexte économique actuel.

Les contrats d'apprentissage pris en compte pour l'allocation de l'aide financière sont :

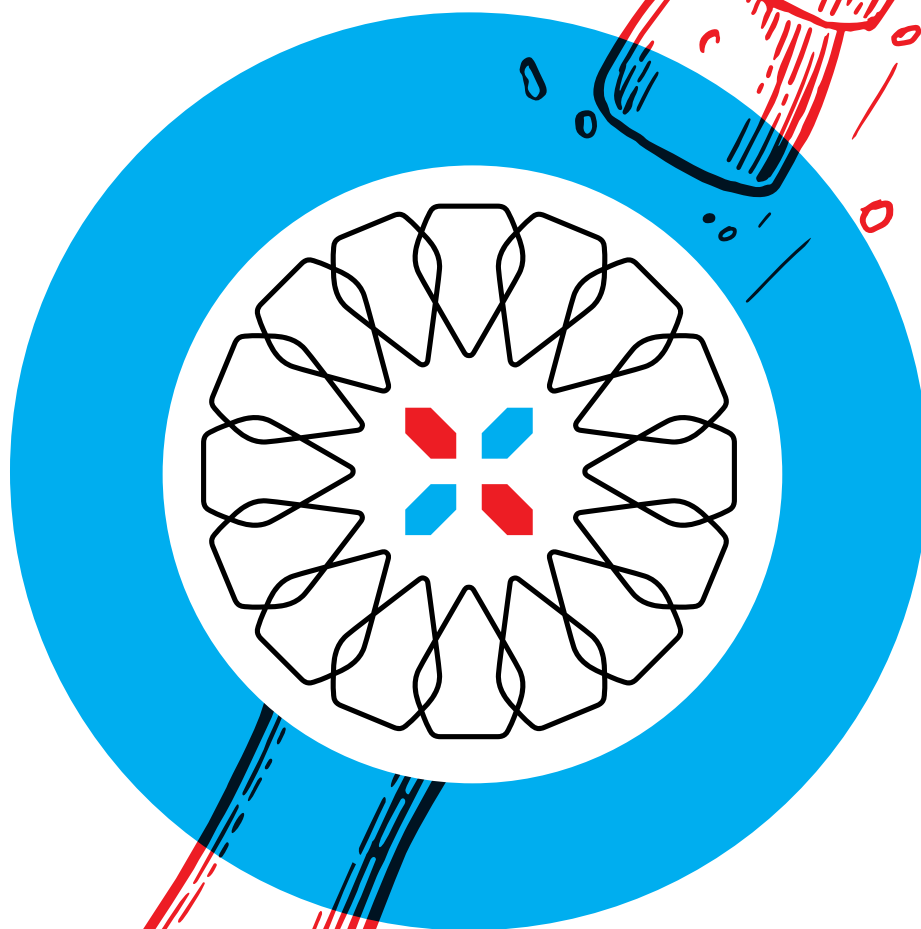
les contrats d'apprentissage nouvellement conclus à partir du 16 juillet 2021 ; et

les contrats d'apprentissage résiliés depuis le 16 avril 2021 et repris, conformément à l'article L.111-3, paragraphe 4 du Code du travail, par un organisme de formation, à condition que le contrat n'a pas fait l'objet de plus de 2 reprises.

La demande d'aide peut être introduite via MyGuichet.lu ou par voie postale au Service de la Formation professionnelle du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse à l'adresse suivante : 29, rue Aldringen L-1118 Luxembourg

Adresse postale : L-2926 Luxembourg

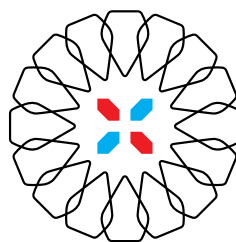
Trouvez plus d'information sur l'apprentissage sur : www.winwin.lu



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

Concours microlux :

4 microentrepreneurs récompensés !

C'est au siège de BGL BNP Paribas, en présence du ministre des Finances, Pierre Gramegna qu'a eu lieu la remise des prix du concours My Microbusiness de microlux. Ce concours, organisé avec l'appui de BGL BNP Paribas, Foyer, Cactus, Arendt et Medernach et L'essentiel, dans le cadre du 5^e anniversaire de microlux, vise à mettre en valeur les microentrepreneurs accompagnés et financés par microlux.

Après une présélection de microlux, 18 projets ont été présentés aux partenaires du concours qui ont eu la tâche difficile de choisir quatre lauréats sur base des critères suivants : le parcours de vie du créateur d'entreprise, l'impact social du projet et les perspectives de développement.

Le prix «Coup de Cœur du Public», organisé par le partenaire média L'essentiel, a été remporté par Lëtzeburger suite à un vote serré. Le jeune foodtruck recevra un support en communication de L'essentiel d'une valeur de 5.220 €.

Microlux a félicité chaleureusement les lauréats du concours et remercié vivement les partenaires participants qui ont permis cette mise en lumière des microentreprises n'ayant pas accès au crédit bancaire traditionnel que microlux soutient depuis 5 ans.



Les quatre heureux gagnants sont :

- **Louis** – Un amour de chou – pâtisserie : prix BGL BNP Paribas, d'une valeur de 3000€
- **Fellness** – Salon de toilettage écologique pour animaux : prix Foyer, d'une valeur de 3000€
- **Lëtzeburger** – Foodtruck : prix Cactus, d'une valeur de 2000€
- **Télio** – Spécialités méditerranéennes et orientales : prix Arendt et Medernach d'une valeur de 3000€

A propos de microlux

Première institution de microfinance au Luxembourg, microlux a été créée en 2016 à l'initiative de ses 4 membres fondateurs, BGL BNP Paribas, ADA (Appui au Développement Autonome), l'ADIE (Association pour le droit à l'initiative économique) et le FEI (Fonds Européen d'Investissement). Le groupe d'assurances Foyer S.A. est entré dans le capital de microlux en 2018. C'est une entreprise sociale

à but non lucratif ayant pour mission l'inclusion sociale et économique des personnes qui n'ont pas accès au crédit bancaire traditionnel. Son activité principale consiste à accompagner et financer, sous forme de microcrédits, les porteurs de projet qui souhaitent créer ou développer une entreprise. L'objectif est d'améliorer leur épanouissement professionnel et leurs conditions de vie.

Depuis sa création, microlux a octroyé plus de 150 microcrédits permettant la création de plus de 200 emplois. Les micro-entrepreneurs soutenus par microlux sont actifs dans divers secteurs comme la restauration, l'hébergement, le transport de personnes et de petits colis, l'alimentation, le nettoyage, les soins et produits de beauté, etc.

Le SIAL aura lieu en 2022



Rendez-vous à Paris du 15 au 19 octobre 2022 pour le plus grand salon mondial de l'industrie agro-alimentaire. Les organisateurs se disent impatients de retrouver les visiteurs dès le samedi 15 octobre 2022, pour une édition de SIAL Paris qui s'annonce incroyablement riche, dynamique et porteuse de business !

SIAL Paris est à la fois reflet du marché et témoin de sa transformation. C'est la raison pour laquelle on a conservé la thématique « Own the change », initiée en 2020. En mettant l'accent sur les évolutions, les transformations, les mutations majeures à l'œuvre dans notre industrie, on accompagnera l'écosystème food en nourrissant les acteurs de la filière sur les signaux faibles et forts des marchés au niveau international et en accompagnant exposants et visiteurs dans leur réussite économique.

La Russie s'approprie le nom de Champagne



Le plus célèbre vin effervescent au monde attire les convoitises à l'Est. Le président de Russie Vladimir Poutine a signé vendredi 2 juillet une loi, rétrogradant les champagnes français en "vin pétillant", et promouvant les effervescents russes en "champagne".

Comme l'a relaté la revue du vin de France, le terme "champagne" pourra toujours être apposé, en caractères latins, sur les étiquettes des vins effervescents français exportés en Russie. Mais la nouvelle loi impose aux exportateurs de renoncer au terme "champanskoe", "champagne" en russe, écrit en caractères cyrilliques sur l'étiquette.

Les vins effervescents russes pourront en revanche porter la mention "champanskoe".



FIER DE NOS VINS & CRÉMANTS ? PORTEZ LE LABEL !

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

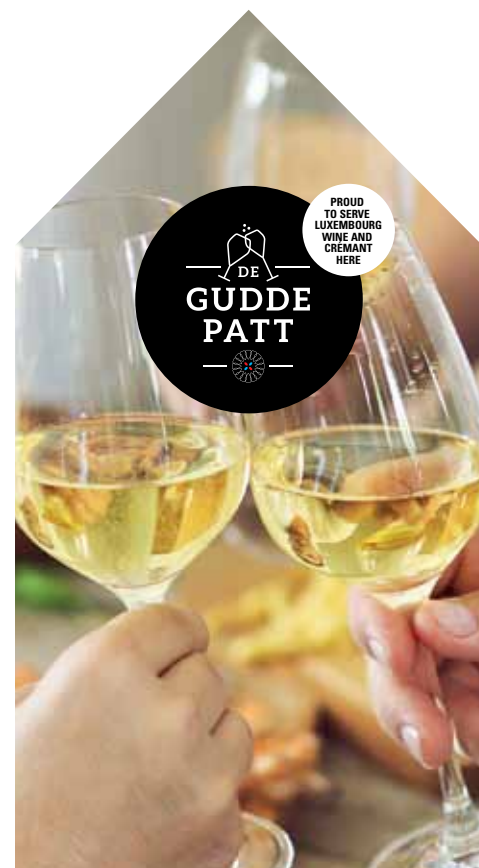
Faute de serveurs un restaurateur américain met en place des robots

La pandémie de Covid-19 a durement touché certains secteurs, que ce soit en Europe ou partout dans le monde. Parmi eux évidemment, celui de la restauration, où les différents confinements ont parfois mis à mal de nombreux commerces.

Avec l'arrivée du vaccin, les clients sont revenus petit à petit, témoigne Espartaco Borgan le propriétaire du restaurant LaDuni à Dallas, dans le Texas. "La salle était remplie et notre système de vente à emporter marchait toujours aussi bien", note-t-il. "Les seuls qui ne sont pas revenus, ce sont les employés", déplore-t-il. Le restaurateur a eu le plus grand mal à trouver des serveurs et même d'autres employés pour combler les postes vacants. Alors, il a eu une idée : combler les postes vacants par des robots. Pour cela, il a contacté une société qui lui fournit des robots capables d'ef-



fectuer certaines tâches. Pour environ 15 dollars (12,70 euros) par jour, ils remplissent parfaitement leur mission. Les robots aident désormais les clients, amènent les plats et chantent même «joyeux anniversaire» pour les concernés. Coup de pub ou véritable solution ? Nous ne saurons le dire mais cette histoire montre bien que le manque de main d'œuvre dans notre secteur est un problème «universel».



L'Hôtel de la Poste à la Gare

L'ancien Hôtel de la Gare au N°39, Avenue de la Gare proposait une des salles les plus importantes pour la vie sociale de la capitale. L'établissement qui avait ouvert en 1893 cessa ses activités en 1948.

Robert L. Philippart

Partie II

Salle de spectacles et d'art martiaux

La salle de l'Hôtel de la Poste, avec scène et offrant quelque 270 places assises en cabaret est restée dans la mémoire du grand public pour ses soirées de gymnastique, de match de boxes, ses revues théâtrales et bals populaires. La vocation de l'établissement comme hôtel ne jouait plus dans les années 1930, comme il ne fut pas renseigné dans les guides des hôtels édité par l'Union des Villes et Centres Touristiques.

Parmi les spectacles donnés dans cette salle, plusieurs méritent d'être signalés. Pour la veille de Noël 1909, le Cercle des Philanthropes Luxembourgeois, qui organisait d'ailleurs des manifestations dans divers cafés et restaurants de la ville, avait organisé une grande « fête de l'arbre de Noël » avec tombola au profit des pauvres. Le programme de variété présentait des airs d'opéra, des valse, mais aussi un grand spectacle d'acrobatie avec six amateurs de gymnastique, une comédie en un acte. A minuit ce fut l'illumination de l'arbre de Noël suivi d'un bal populaire agrémenté par un orchestre de membres de la musique militaire. Durant la première guerre mondiale, ces soirées eurent souvent un caractère caritatif, comme le rappelle l'annonce pour une soirée culturelle et de danse organisée par la « fanfare de Bonnevoie » : « (...) *In manchen Familien, wo vor dem Kriege einigermaßen Wohlstand herrschte, ist jetzt bittere Not eingezogen und nur widerstrebenden Herzens nehmen diese Armen, was mildtätige Mitmenschen ihnen zukommen lassen. (...) Wir wenden uns daher schon jetzt an unsere besser gestellten HH. Vereinsmitglieder mit der inständigen Bitte, unser philanthropisches Werk zu unterstützen und durch Zusenden von milden Gaben uns in die Lage zu setzen, möglichst viele Armen zu beschenken.* » (Luxemburger Bürger- und Beamten Zeitung, 7/12/1916).

Certains autres spectacles donnés à l'Hôtel de la Poste connurent tant de succès que plusieurs représentations en furent assurées. En 1910, on note une soirée gymnique suivie de danse organisée par la société d'escrime et de gymnastique du Grund. La société de chorale royale grand-ducale Sang a Klang organisait des soirées d'opérettes et de ballets à l'Hôtel de la Poste pour toucher un autre public que celui qui fréquentait sa propre salle au Pfaffenthal. Ce furent les heures de gloire de la littérature en langue luxembourgeoise avec la représentation de comédies de Jean Pierre Dieschbourg, Jean Koener, Josy Imdahl, Willy Dumont, Batty Weber, Adolphe Amberg. Au cours de ces soirées d'opérettes et de variétés les compositeurs luxembourgeois Auguste Donnen, Louis Beicht, Pol Albrecht, Jean Eiffes et d'autres furent à l'honneur. Des troupes locales composées de membres des chorales, fanfares et sociétés de gymnastique ou de théâtre, du Grund, de Pfaffenthal, de Hollerich, de Hollerich-Gare et de Bonnevoie assuraient ces grands moments d'amusement. Ces soirées de culture populaire incluaient également des ouvertures et chants des grands opéras européens.

Les spectacles d'arts martiaux firent leur entrée à l'Hôtel des Postes dès 1924, suite à la fondation, la même année, de la Ligue de la Ville de Luxembourg des Poids-haltères. Dans un premier temps, ces matchs furent suivis d'un sketch et d'un bal populaire, puis se donnaient comme spectacle unique. Lorsqu'Emile Back reprit l'enseignement en 1925, ce genre de spectacle sportif allait prendre la relève des soirées culturelles. Les matchs de boxes figuraient alors plus fréquemment au programme. En 1930, le second Sporting Club de Luxembourg fut fondé à l'Hôtel de la Poste. Cet acte fut suivi d'une soirée de gala avec combats nationaux et internationaux. Depuis, des galas de boxe avec participation de boxeurs professionnels furent organisés. Le Boxing Club qui s'était reconstitué à l'Hôtel de la Poste organisait à partir de 1934 des soirées de match avec des vedettes de renommée internationale.



Salle des fêtes Hôtel de la Poste © collection Henri Kugener, photothèque de la Ville de Luxembourg

En 1935, l'Hôtel des Postes allait être repris par Urbain Schwartz-Thiry. Le Cafetier servait de la bière de la brasserie Funck-Bricher de Luxembourg-Grund et vantait la « *reelle Bedienung* » comme service particulier. Il proposait le buffet froid avec des tartines au jambon, saucisson et du fromage. Avec le nouvel exploitant, et une salle entièrement rénovée, les spectacles culturels retournaient sur la scène avec des comédies en langue luxembourgeoise, sans pourtant repousser les matchs de boxe.

Or déjà en 1936, Urbain Schwartz-Thiry allait acheter l'Hôtel Flammang-Gaasch à Bettembourg et quitter la capitale aussitôt. Edouard Sybertz allait reprendre la gestion de l'Hôtel de la Poste. Avec son épouse Hélène Heiderscheid, il avait exploité auparavant le Café de l'abattoir à Hollerich. Le nouvel exploitant entendait poursuivre la voie entamée par Schwartz-Thiry en annonçant : « *Zum Ausschank gelangen nur die ertklassischen Getränke, sowie die vorzüglichen Biere der Brauerei Funck-Bricher, Stadtgrund. Ich empfehle den werten Gesellschaften meinen geräumigen Tanz-und Festsaal. Kalte und warme Küche* » (Escher Tageblatt 20/06/1936).

En 1938, l'élargissement de l'Avenue de la Gare amputait à l'Hôtel son jardin avec terrasse saisonnière pour 10 tables de consommation. Alors que cet élargissement de la voie eut des incidences directes sur l'exploitation et l'avenir des Hôtels Staar et Clesse, ici, la maison en profitait, comme la suppression du jardin créa une situation de front de rue plus proche du passage direct des clients.

Les soirées de gymnastique artistique et les bals populaires organisés pour les « Sportsmen » au « Dancing » de l'établissement se poursuivaient. Le Café-Restaurant disposait également d'un jeu de quilles couvert. Les tournois d'échecs qui jusque-là se tenaient dans de nombreux établissements au quartier de la gare de la Ville haute ou du Limpertsberg s'organisaient désormais aussi à l'Hôtel de la Poste. En 1939, certaines manifestations de gymnastique artistiques revêtaient un « caractère patriotique » en raison des fêtes autour du Centenaire de l'Indépendance du pays. Le 27 avril 1940 la fédération luxembourgeoise de football avait rassemblé 68 clubs avec 120 membres en réunion. Personne ne doutait que le monde allait changer peu après, le 10 mai. Le Grand-Duché fut alors envahi par les troupes allemandes.



Hôtel de la Poste © collection Henri Kugener, photothèque de la Ville de Luxembourg

Hôtel zur Post

Sous l'occupant, et sous la force de germaniser le pays, l'établissement dut prendre le nom de « Hotel zur Post ». La belle salle, qui jadis réunissait la gauche et accueillait des fêtes « à caractère patriotique » servait, en raison de sa capacité, désormais aux manifestations de propagande nazie : En août 1940, les éleveurs de bétails étaient invités à assister à une conférence « *Aufklärung durch deutsche Fachleute über die zukünftige Gestaltung des Viehhandels* ». En 1941 s'y tenait l'assemblée des « *Gaststättenbesitzer des Kreises Luxemburg* ». Le Reichsstoßtruppredner Pr. Weimer et le Ortsgruppenleiter Stoos organisaient une conférence sur la vision nazie sur la réorganisation de l'Europe après leur victoire.

Pavillon Bleu

Après la Libération du pays, Edouard Sybertz pouvait annoncer – en octobre 1945 – la réouverture du Dancing à l'Hôtel de la Poste avec une salle de spectacles et de danse entièrement rénovée. L'hôtelier recrutait alors un orchestre de 4 à 5 personnes pour assurer des soirées et thés dansants du samedi et du dimanche. La société municipale des accordéonistes animait à son tour quelques soirées suivies de bals avec nuits blanches. La fanfare royale grand-ducale du Grund fut à nouveau au rendez-vous, également pour des concerts et ani-



Chaussures Voosen, 39 avenue de la Gare, Luxembourg 5.1.1949
Tony Krier © Photothèque de la Ville de Luxembourg

mer des bals populaires. Comme l'hôtel n'était plus exploité, Sybertz allait changer en 1946 le nom de l'établissement en « Pavillon bleu ». Or, la salle ne retrouvait plus son rythme d'avant-guerre et cessa ses activités en août 1948.

Manufacture de chaussures Voosen

Pendant dix ans, l'ancien Hôtel de la Poste servait de manufacture de chaussures à l'entreprise Félix Voosen qui exploitait un magasin de chaussures au rez-de-chaussée et qui avait converti l'ancienne salle des fêtes en hall de production. Cette entreprise cessa son exploitation sur ce site en 1959. L'immeuble était vendu peu après et allait être remplacé par une maison de rapport et de commerce qui existe toujours.



Hôtel de la Poste © collection Henri Kugener, photothèque de la VdL



Le site de l'ancien Hôtel de la Poste à l'Avenue de la Gare en 2021 © Rolph



NEW



Découvrez toute notre gamme PET 3 litres



100 % Geschmaach, 100 % Tradition.

www.moutarderie.lu

L'Horesca a sélectionné le lauréat du prix luxembourgeois du jeu, le "Bistrospill" pour 2021.

Hula Hoo ! est le jeu pour bistrot de l'année



Christian Kuchten

La Fédération nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché Horesca, souhaite encourager les jeux de société dans les cafés et restaurants, dans le cadre du label de qualité « Wëllkomm ».

Le concours du Jeu pour bistrot est organisé en coopération avec le club de jeux Spillfabrik qui est bien connu au Luxembourg. Le club s'occupe de la présélection des jeux et apporte son expertise dans le domaine des jeux de société.

Selon la devise "rapide, petit, mais intelligent", les jeux de ce millésime ont été sélectionnés parce qu'ils sont rapidement expliqués, nécessitent peu d'espace et peuvent être joués en groupe.

Un jury composé de spécialistes, d'un délégué d'Horesca et de plusieurs passionnés a mis les jeux nominés à l'épreuve au travers des tests approfondis et a finalement sélectionné Hula Hoo ! comme Bistropill 2021

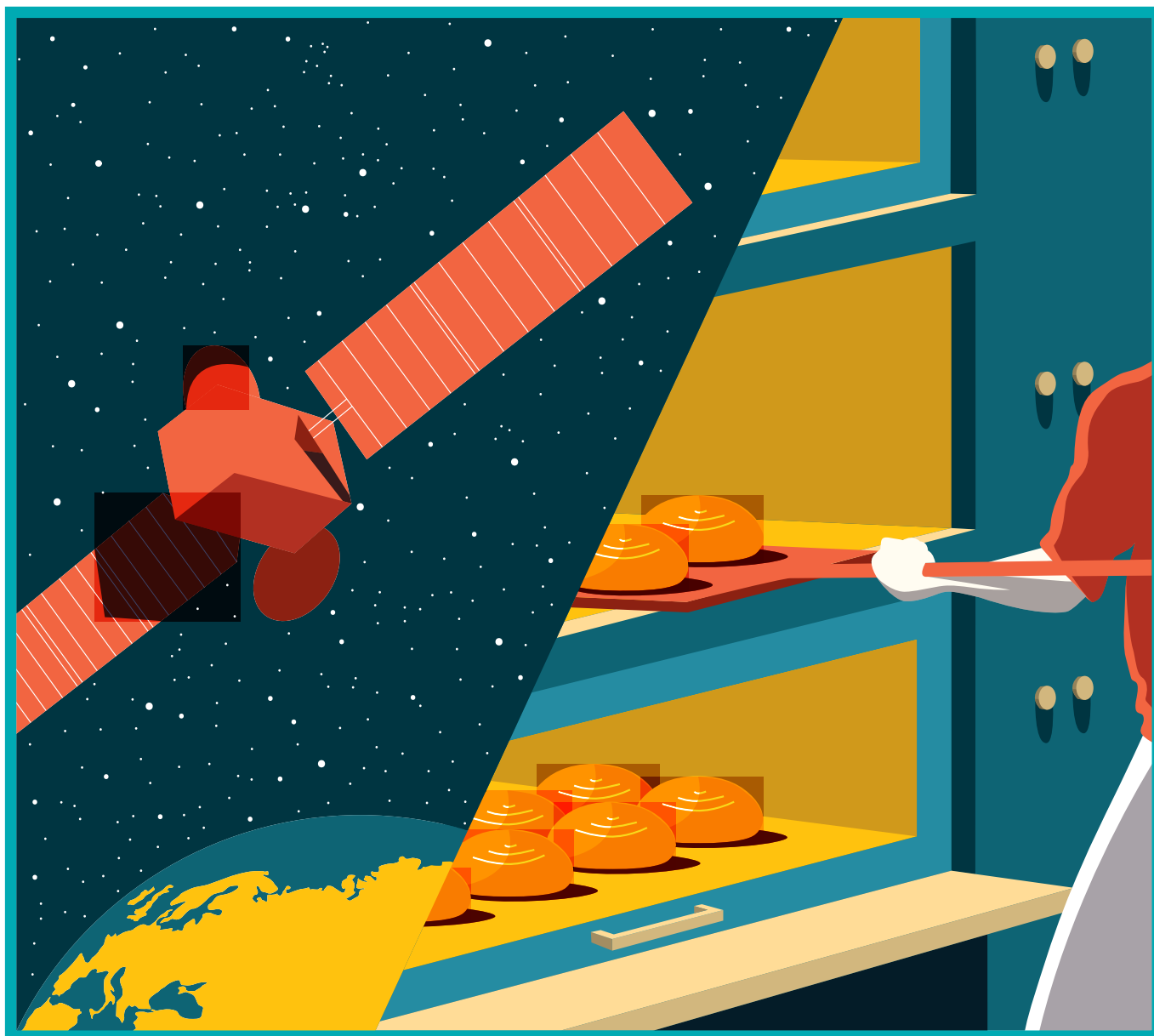
Hula Hoo ! de l'auteur Jacques Zeimet a été produit par la petite maison d'édition Drei Hasen in der Abendsonne (www.dreihasenspiele.de) d'Uehlfeld en Bavière. Il s'agit en fait d'une évolution de son jeu Bad Bunnies de 2015. Tous les joueurs essaient d'être les premiers à se défusser de leurs 10 cartes ou à coincer leurs adversaires afin que ces derniers ne puissent plus placer cor-

rectement. Après chaque carte dont on s'est débarrassée, on dit au joueur suivant si une carte de valeur supérieure ou inférieure doit être jouée. Mais on peut également être victime de son propre piège. Une première joie vire rapidement au désespoir. Les émotions sont donc au rendez-vous.

L'auteur luxembourgeois Jacques Zeimet est surtout connu dans l'industrie du jeu pour ses jeux au succès international : Geistesblitz, Kakerlakenpoker et Do De Li Do. Il a été nommé pour Bistro Spill avec Teufelskreis de Steffen-Spiele Verlag l'année dernière.

Le règlement du jeu et de plus amples informations sur le jeu sont disponibles sur www.hospitalityluxembourg.lu. On peut également y découvrir les autres jeux nominés de cette année et des années précédentes. Rappelons que le label « Wëllkomm » a été développé par l'Horesca en collaboration avec le Ministère l'Economie. Les établissements participants signent une charte dans laquelle ils s'engagent à promouvoir l'accueil, la qualité et l'hygiène.

www.hospitalityluxembourg.lu



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

PROS, LA FLEXIBILITÉ EST VOTRE QUOTIDIEN ? NOUS AUSSI

Nos conseillers se déplacent
chez vous pour vous proposer
un service au meilleur prix !

RDV SUR [TANGO.LU](https://tango.lu)
OU AU 27 777 377



Centrale téléphonique
à 9,90€/mois htva



Abonnements mobiles
pour l'international



Tango Fibre Bizz

tango))

(tango.lu)