

02 | 2022
février - mars

Le magazine officiel des hôteliers,
restaurateurs et cafetiers
du Grand-Duché de Luxembourg
pour tous les métiers de bouche
2022 N°02



Assemblée générale Horesca

Lundi 28 mars

Alvisse Parc Hotel

P.3



Loi Covid 19
Les mesures à respecter P6



Soutien aux entreprises
Adaptation des aides jusqu'en juin P10



Mémoire d'établissements
Hôtel Lepage P22



Hôtel Le Royal
Entretien avec Philippe Scheffer P28



LA PROVENCALE

vosre garant de qualité depuis 1969

L'adresse des chefs



Lundi 28 mars à l'Alvisse Parc Hotel en présence de M. Delles

Assemblée générale Horesca

Après avoir été annulé en mars 2020 notre AG pour cause de pandémie, nous invitons nos membres pour une assemblée générale «classique» à nouveau à l'Alvisse Parc Hotel. Vous êtes sollicités à venir le 28 mars nombreux pour cette réunion qui est le moment idéal pour rendre compte des activités, aussi bien de la fédération que de la profession. Le ministre du Tourisme et des Classes moyennes, Monsieur Lex Delles nous fera l'honneur d'être présent.

Lors de notre assemblée générale, les interlocuteurs passent en revue les problèmes rencontrés au quotidien par les entreprises de notre secteur et esquisseront des solutions envisageables.

Les répercussions de la crise sanitaire seront bien entendu à l'ordre du jour sachant que globalement les aides baissent alors que de nombreuses entreprises n'ont pas encore retrouvé leur rythme de croisière

Les différents orateurs passeront en revue les thèmes importants, énumé-

reront les principales difficultés que rencontrent les entreprises de notre secteur et esquisseront des solutions envisageables.

L'Horesca fera part de ses visions pour l'avenir et expliquera quelles seront les priorités à mettre en œuvre pour garantir une pérennité de nos entreprises et pour mieux développer notre secteur.

Il est donc important d'être présent à l'Assemblée générale afin d'afficher notre solidarité et de démontrer notre détermination.

Une traduction simultanée en français sera disponible pour ceux qui le souhaitent



François Koepp, secrétaire général

Date : Lundi, 28 mars à 16 h 30

Lieu : Alvisse Parc Hotel
Luxembourg-Dommeldange



Ordre du jour :

1. Allocution du président
2. Allocution du secrétaire général
3. Rapport de caisse
4. Rapport des réviseurs de caisse
5. Élections statutaires
6. Divers
7. Discours du M. Lex Delles



Diplômes pour membres méritants

A l'occasion de notre assemblée générale nos membres, propriétaires d'un établissement depuis 15, 25 et 30 ans seront honorés par la remise d'un diplôme honorifique.

Pour tous ceux qui remplissent les conditions nécessaires à l'obtention d'un tel diplôme, il suffit d'en avvertir le bureau de l'Horesca.

Mail : horesca@pt.lu **Fax :** 42 13 55 299



PROSYS



WebRCS

Le logiciel de caisse le plus puissant du Luxembourg évolue encore



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



Innovant

WebRCS s'adapte automatiquement à tous type d'appareil



Simple

Utilisation intuitive, basée sur une expérience de 40 ans



Support

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

TABLE ORDER Nouveau module WebRCS



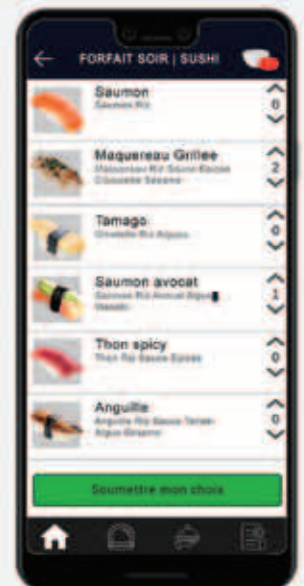
Pas besoin de tablettes onéreuses Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



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



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



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



+352 46 03 11
+352 46 03 10



contact@prosys.lu
www.prosys.lu

Prolongement du chômage partiel

Afin de continuer à soutenir les entreprises et leurs salariés impactés par la crise liée au COVID-19, des modalités particulières s'appliquent au chômage partiel pour les mois de février, mars, avril, mai et juin 2022, sous réserve qu'il n'y ait pas de nouvelles restrictions sanitaires au-delà du 28 février 2022.



Dans tous les cas, le chômage partiel est réservé aux entreprises couvertes par un plan de maintien dans l'emploi !

L'Horesca a signé un avenant avec les syndicats OGBL et LCGB qui permet aux membres de notre fédération de pouvoir continuer à profiter de cet outil, dans les limites fixées par la loi bien entendu.

Lire à ce sujet notre article en page 10.

Adaptations des aides aux entreprises

Le texte sur les aides étatiques a été voté le 10.02.2022

Ce qui a changé:

Il est encore possible de faire des demandes des aides étatiques (aides coûts non-couverts et aide de relance) pour les mois de juillet à décembre 2021.

Dernier délai: 15 mai 2022.

L'**aide de relance** est prolongée jusqu'au 30 juin 2022 pour tout le secteur Horesca.

A partir des demandes du mois de mars et jusqu'à juin inclus, l'**aide des coûts non-couverts** ne sera accessible qu'aux établissements d'hébergement.

www.horesca.lu

Sommaire

Editorial : P3

Assemblée générale Horesca

Restrictions sanitaires : P6

Un retour progressif vers la normale

Soutien aux entreprises : P10

Adaptation des aides jusqu'en juin

EHTL : P14

Accord de partenariat avec la Maison du Grand-Duc

Amicale des Anciens : P15

Conférence avec Philippe Schaus de chez Moët Hennessy

Ouvertures : P16

Présentation de nouveaux établissements

Chambre de Commerce : P20

Changement à la gouvernance

Mémoire d'établissements : P22

Histoire de l'Hôtel Lepage par Robert L. Philippart

Foires : P24

Le salon Horecatel est de retour

Dubai : P27

Inspirations créatives autour des produits luxembourgeois

Hôtel Le Royal : P28

Entretien avec Philippe Scheffer, directeur général de l'hôtel

Emploi : P30

Études sectorielles de l'ADEM

Il y a 50 ans : P36

Salon de la Gastronomie en 1972

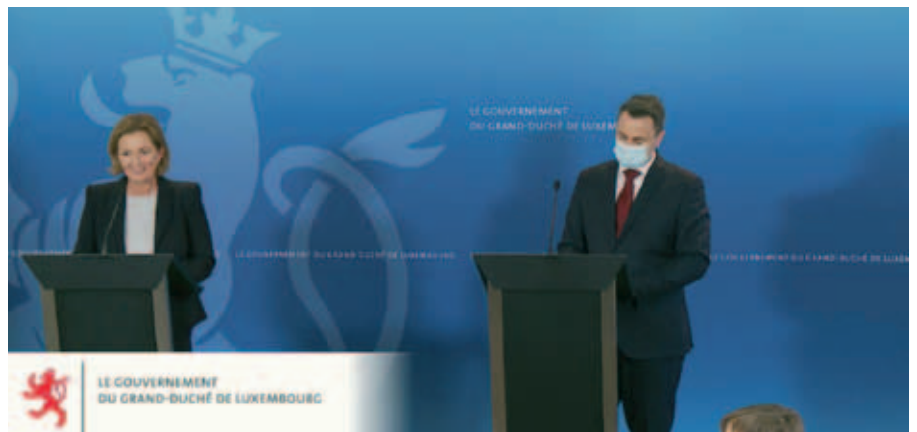
Luxair : P38

Campagne commerciale en collaboration avec l'Horesca



Un retour progressif vers la no

Annoncée au début du mois par le Gouvernement, la nouvelle loi Covid a été votée par la Chambre des députés le 12 février. Ce texte a aboli enfin la fermeture obligatoire de nos établissements à 23 heures. Une revendication que l'Horesca avait portée depuis un certain temps. Il prévoit aussi d'autres assouplissements comme le passage du régime 2G+ à 3G pour nos clients.



Paulette Lenert, ministre de la Santé et Xavier Bettel, Premier ministre ont annoncé les nouvelles mesures

Suite au vote de la nouvelle loi COVID-19 par la Chambre des députés, la loi sur les mesures de lutte contre la pandémie COVID-19 a été adaptée sur les points suivants:

Le régime CovidCheck : 2G+ est remplacé par 3G

Le régime du 2G+ est remplacé par le régime du 3G. L'accès aux manifestations, événements, rassemblements et établissements (Horeca) est dès lors réservée aux personnes suivantes:

- Personnes complètement vaccinées présentant un certificat de vaccination datant de moins de 270 jours (neuf mois) ;
- Personnes complètement vaccinées et ayant reçu une dose de rappel, présentant un certificat relatif à la vaccination de rappel (dans ce cas, il n'y a pas de limite de validité) ;
- Personnes rétablies présentant un certificat

de rétablissement (dont la date de validité n'excède pas 180 jours, soit 6 mois) ;
Personnes non vaccinées et non rétablies ou personnes ayant reçu une 1^{ère} dose présentant un certificat de test négatif TAAN (PCR) ou un test antigénique rapide SARS-CoV-2 certifié valide.

Les personnes suivantes ne sont pas concernées par le régime 3G:

- Les enfants âgés de moins de douze ans et deux mois ;
- Les personnes titulaires d'un certificat de contre-indication à la vaccination. Dans ce cas, l'accès aux événements, établissements (Horeca) etc. est soumis à la présentation d'un résultat de test autodiagnostique (autotest) négatif réalisé sur place. La présentation d'un certificat valide d'un test PCR ou d'un test antigénique rapide SARS-CoV-2 certifié et dont le résultat est négatif est également acceptée ;



Toutes les mesures en vigueur ainsi que les aides aux entreprises sont détaillées sur www.horesca.lu

normale, aussi dans l'Horeca

La durée de validité du certificat de vaccination dans le cadre du régime CovidCheck (désormais 3G) est alignée à celle pour les voyages, prévue par la réglementation européenne, soit 9 mois (contre 6 mois jusqu'à présent dans le cadre du régime CovidCheck 2G+).

Le régime 3G est donc désormais appliqué dans le secteur de l'Horeca (à l'extérieur comme à l'intérieur), des loisirs et de la culture. La nouvelle loi prévoit ainsi un régime CovidCheck 3G généralisé, sauf dans les hôpitaux et les structures de soins, où le régime 3G+ continue à rester en place pour les visiteurs (autotest à réaliser sur place).

Le régime 3G sur le lieu de travail redevient facultatif... sauf dans l'Horeca

Le régime 3G, applicable de manière obligatoire sur le lieu du travail depuis décembre 2021, redevient facultatif. Si le régime 3G n'est pas choisi par l'entreprise, les règles relatives aux réunions et rassemblements s'appliquent (port du masque et le respect de la distanciation) dès que le nombre de salariés se trouvant simultanément au même endroit est supérieur à 10 (p.ex. bureau, salle conférence, cantine etc.). Un accord interprofessionnel entre les partenaires sociaux et le gouvernement a été signé à cet égard, prescrivant que l'application du régime 3G facultatif sur le lieu de travail peut se faire uniquement sous réserve de l'accord écrit de la délégation du personnel.

Loi Covid-19 : Les mesures à respecter*

Suppression de l'obligation de fermeture à 23h00 pour le secteur horeca. L'heure de fermeture officielle est de 1h00. Les communes peuvent accorder une nuit blanche prolongeant cet horaire.

Le régime 3G est d'obligation générale appliqué pour les clients et le personnel dans le secteur de l'Horeca, des loisirs et de la culture. Les clients, le personnel et l'exploitant des établissements de restauration et de débit de boissons sont donc soumis à l'obligation de présenter

- un certificat de vaccination,
- un certificat de rétablissement ou
- un test certifié (PCR ou antigénique)

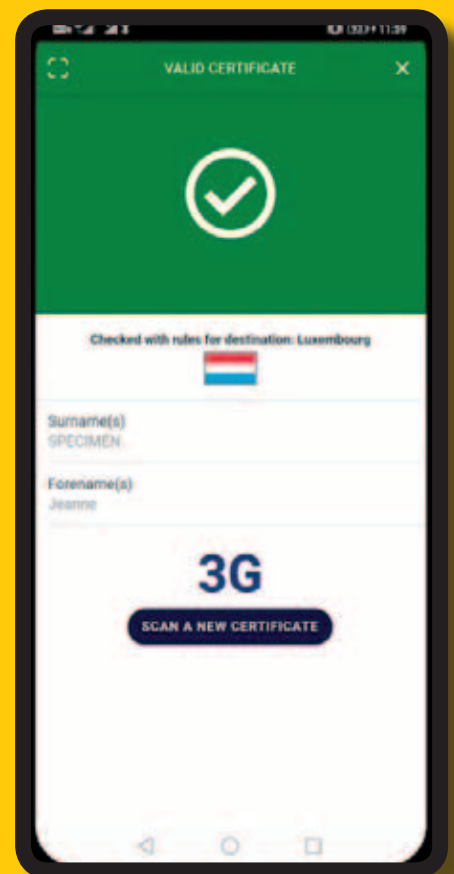
L'exploitant de l'établissement sous régime CovidCheck est tenu de demander une **pièce d'identité** à la personne qui lui présente un certificat de vaccination ou de rétablissement.

Les **terrasses** sont aussi soumises au régime CovidCheck ! Les tests rapides sur place ne sont plus obligatoires (sauf pour personnes exemptées officiellement d'une vaccination).

Changements au niveau de la quarantaine et de l'isolement

Les quarantaines liées aux cas contact sont supprimées. Les nouvelles dispositions prévoient également qu'une personne positive puisse sortir de l'isolement après avoir effectué deux tests rapides (avec un jour d'intervalle) dont le résultat est négatif.

**Toutes ces mesures qui s'appliquent en principe jusqu'au 30 avril 2022 sont au moment du bouclage de ce magazine en vigueur. D'éventuels changements seront mis à jour sur notre site Internet www.horesca.lu*



Suppression de l'obligation de fermeture à 23h pour l'HORECA

L'horaire de fermeture des restaurants, cafés et bars, fixé à 23 heures, est aboli. La nouvelle loi rétablit l'horaire normal de fermeture du secteur Horeca.

Les limites de personnes prévues pour les rassemblements sont revues à la hausse

Les rassemblements et événements qui se déroulent au domicile ne sont soumis à aucune condition. Le CovidCheck disparaît dans le domaine privé.

Les seuils en matière de rassemblements sont modifiés par la présente loi comme suit. Pour des rassemblements jusqu'à 10 personnes, il n'y a aucune restriction ou mesure sanitaire à respecter ;

Les rassemblements réunissant entre 11 et 50 personnes (inclus) : si le rassemblement n'est pas organisé sous le régime du CovidCheck, la double condition du port du masque et d'une distance minimale de deux mètres est imposée ;

Les rassemblements réunissant entre 51 et 200 personnes (inclus) : si le rassemblement n'est pas organisé sous le régime du CovidCheck, la triple condition du port du masque, d'être installé à une place assise et d'une distance minimale de deux mètres est imposée;

Des rassemblements réunissant entre 201 et 2000 personnes sont en principe soumis au régime CovidCheck, sinon à la triple condition imposant le port du masque, la désignation à une place assise et le maintien d'une distance minimale de deux mètres;

Au-delà de 2000 personnes, les rassemblements sont autorisés sous condition de faire l'objet d'un protocole sanitaire à accepter préalablement par la Direction de la santé.

Les dispositions concernant les activités sportives et culturelles ont été adaptées afin de tenir compte de la réintroduction du régime 3G. Ce régime vaut à partir du moment où le nombre du groupe dépasse dix personnes. Cela vaut également pour les activités péri- et parascolaires, à partir du moment où le nombre du groupe dépasse les 10 personnes.

Autorisation parentale pour la vaccination des enfants mineurs

Pour tous les enfants mineurs jusqu'à l'âge de 15 ans, l'autorisation parentale à la vaccination d'un seul titulaire (de l'autorité parentale) est suffisante. Il est maintenu qu'à partir de 16 ans, les mineurs n'ont pas besoin de l'accord parental pour se faire vacciner contre la COVID-19



Le Covidcheck s'applique aussi en terrasse

Changements concernant la quarantaine et l'isolement

Les quarantaines liées aux cas contact seront supprimées.

En matière d'isolement, le délai (en règle générale dix jours) peut être raccourci, si la personne infectée réalise deux tests antigéniques rapides SARS-CoV-2 à vingt-quatre heures d'écart et dont les résultats sont négatifs. Cette nouvelle durée de l'isolement s'applique à toute personne, indépendamment de son statut vaccinal.

Ces nouvelles mesures sanitaires COVID-19 sont entrées en vigueur le 11 février 2022 et resteront applicables jusqu'au 30 avril 2022 inclus.

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

Adaptation des aides jusqu'en

Lors d'une conférence de presse en présence des ministres Lex Delles, Georges Engel et Franz Fayot, une prolongation supplémentaire jusqu'au mois de juin 2022 inclus a été annoncée pour le chômage partiel, l'aide coûts non-couverts ainsi que pour l'aide de relance en faveur des entreprises des secteurs de l'HORECA, de l'événementiel, du divertissement, de la culture et de la vente de voitures neuves.

La prolongation de ces aides et l'ajustement de leurs modalités d'application s'inscrivent dans un "phasing-out" progressif des mesures de soutien temporaires aux entreprises dans le contexte de la pandémie du COVID-19.

Nouvelles modalités d'application du chômage partiel pour la période de mars à juin 2022

Sur proposition du ministre de l'Économie, Franz Fayot et du ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Économie sociale et solidaire, Georges Engel, le gouvernement a décidé de prolonger le régime de chômage partiel de source structurelle simplifié COVID-19 de 4 mois, de mars à juin 2022 inclus, pour les entreprises relevant des secteurs vulnérables et qui disposent d'un plan de maintien dans l'emploi.

Afin de continuer à soutenir les entreprises et leurs salariés impactés par la crise liée au COVID-19, des modalités particulières s'appliquent au chômage partiel pour les mois de février, mars, avril, mai et juin 2022, sous réserve qu'il n'y aura pas de nouvelles restrictions sanitaires au-delà du 28 février 2022. Les critères d'attribution du chômage partiel pour cette période ont été présentés et discutés lors de la réunion du Comité de conjoncture du 25 janvier 2022 présidée par les ministres Franz Fayot et Georges Engel.

Pour le mois de février 2022, le nombre d'heures de travail chômées ne pourra en aucun cas dépasser 25% du total des heures de travail mensuel normales de l'entreprise, sauf pour les entreprises relevant de l'hôtellerie et de l'événementiel pour lesquelles le taux est fixé pour ce mois à 50% car elles sont particulièrement touchées par la crise pandémique. Pour le mois de février, le taux pour les établissements de nuit est fixé à 100%.

Pour les mois de mars et avril 2022, le nombre d'heures de travail chômées ne pourra en aucun cas dépasser 20% du total des heures de travail mensuel normales de l'entreprise relevant d'un secteur vulnérable, sauf pour l'hôtellerie (40%).

Pour les mois de mai et juin 2022, les entreprises pourront appliquer le chômage partiel jusqu'à concurrence de 10% du total des heures de travail mensuel normales, sauf pour l'hôtellerie (30%).

Dans tous les cas, le chômage partiel est réservé aux entreprises couvertes par un plan de maintien dans l'emploi.

Les dépenses à charge du Fonds pour l'emploi et relatives aux différents régimes de chômage partiel appliqués depuis le début de la crise pandémique s'élèvent jusqu'à présent à un total de 784 millions d'euros, dont 456 millions d'euros ont été dépensés dans le cadre

juin



du chômage partiel pour cas de force majeure – COVID 19 entre mars et juin 2020. A cela s'ajoutent 328 millions d'euros qui ont été versés aux entreprises sous forme d'indemnités de chômage partiel à partir de juillet 2020.

Le secteur de l'HORECA a bénéficié le plus du chômage partiel depuis le début de la pandémie: 1.907 employeurs se sont vus octroyer le chômage partiel qui concernait 20.427 salariés pour un montant total de 235 millions d'euros à charge du Fonds pour l'emploi.

Des tendances positives et encourageantes en matière d'emploi

Georges Engel a également soulevé lors de la conférence de presse que les derniers chiffres du marché de l'emploi sont positifs. Ainsi, avec un taux de 5,2 %, le taux de chômage a retrouvé son niveau d'avant la crise.

Les estimations du STATEC qui prévoyaient



un taux de chômage entre 6,8 et 7,7 % n'ont donc pas été confirmées.

L'ADEM a également enregistré un nombre record de postes vacants déclarés. Pour la première fois, le nombre de postes vacants était supérieur à 10.000 fin 2021.

Le nouveau ministre s'est félicité également de la forte hausse de l'emploi au Luxembourg. Sur 3 ans, on constate une création nette de 40.000 nouveaux emplois.

Prolongation et adaptation des aides aux PME

La Direction générale des classes moyennes accompagne les entreprises et les indépendants depuis le début de la pandémie de Covid-19 avec différentes mesures de soutien et a versé plus de 548 millions d'euros dans ce contexte. L'aide de relance et l'aide coûts non-couverts ont été mises en place



en décembre 2020 afin de soutenir les entreprises particulièrement affectées par les conséquences économiques de la pandémie de COVID-19. Ces mesures d'aides ont été prolongées et adaptées à plusieurs reprises, en considération de l'évolution de la situation sanitaire. L'aide de relance et l'aide coûts non-couverts ont ainsi été adaptées en décembre 2021. En ce qui concerne l'aide de relance, le montant de la subvention est passé de 1.000 euros à 1.250 euros par travailleur indépendant et par salarié en activité pour les mois de décembre 2021, janvier 2022 et février 2022. Concernant l'aide coûts non-couverts, il convient de noter que le pourcentage des charges d'exploitation pris en compte pour le calcul de l'aide a également été augmenté. Les entreprises concernées peuvent ainsi mettre en compte 100% de leurs charges d'exploitation pour les mois de décembre 2021, janvier 2022 et février 2022.

Le gouvernement a décidé, sur proposition du ministre des Classes moyennes, Lex Delles,



La prolongation des aides et l'ajustement de leurs modalités d'application s'inscrivent dans une logique de "phasing-out" progressif

de prolonger à nouveau l'aide de relance et l'aide coûts non couverts pour une période supplémentaire de quatre mois s'étendant de mars 2022 à juin 2022.

Le ministre des Classes moyennes a souligné dans ce contexte que : "nous sommes conscients que la pandémie représente un énorme défi pour les petites et moyennes entreprises. Il m'importe donc particulièrement d'apporter aux entreprises le soutien dont elles ont besoin pour traverser cette crise. La prolongation de l'aide de relance et l'aide coûts non couverts fournira l'assistance nécessaire afin de répondre aux besoins de liquidités et d'offrir une plus grande sécurité en termes de planification pour les entreprises en difficultés.

Certaines personnes qualifient ces mesures d'aides d'aumônes. A mon sens, ces aides sont un investissement dans l'avenir de nos entreprises. C'est la raison pour laquelle nous préparons une reprise économique, sans pour autant mettre fin d'un coup aux mesures de soutien."

Concernant l'aide de relance, il convient de noter que cette aide sera prolongée en faveur de tous les secteurs d'activités qui y sont actuellement éligibles (HORECA, événementiel, divertissement, culture et vente de voitures neuves).

Dans une optique de "phasing out" et, en concordance avec les mesures proposées en relation avec le chômage partiel, le montant de l'aide accordée à une entreprise par travailleur salarié ou indépendant sera diminué progressivement. Le montant sera fixé à 1.000 euros par travailleur salarié ou indépendant pour les mois de mars et avril 2022 et à 500 euros pour les mois de mai et juin 2022. L'aide mensuelle à hauteur de 250 euros par travailleur au chômage partiel sera supprimée.

En ce qui concerne l'aide coûts non-couverts, seuls les hôtels et les campings pourront bénéficier de cette aide à partir du mois de mars 2022. Les charges d'exploitation de ces entreprises seront prises en compte à hau-

teur de 75% pour la détermination des coûts non couverts servant de base pour le calcul de l'aide mensuelle. Il importe de rappeler dans ce contexte, que le taux de 75% avait été porté à 100% pour les mois de novembre 2020 à juin 2021, le mois de décembre 2021 ainsi que les mois de janvier et février 2022.

Les plafonds mensuels ainsi que les taux d'intensité des aides fixés à 70%, respectivement 90% des coûts non couverts, selon la taille de l'entreprise, resteront inchangés.

Notons finalement que l'aide de relance et l'aide coûts non-couverts s'appliquent alternativement, en fonction de la perte du chiffre d'affaires subie par l'entreprise par rapport au même mois de l'année 2019, à savoir, 25% de perte du chiffre d'affaires pour l'aide de relance et 40% de perte du chiffre d'affaires pour l'aide de contribution coûts non couverts.



Les produits **clean label** et sans allergènes à déclarer, à portée de main avec **Knorr Essentials**



- ✓ À base d'ingrédients simples : sans exhausteurs de goût, colorants artificiels ni conservateurs.
- ✓ Pas d'allergènes à déclaration obligatoire - pas de contamination croisée^(*)
- ✓ Pas d'huile de palme
- ✓ Pas d'extrait de levure
- ✓ Rendement élevé
- ✓ Moins de déchets
- ✓ Taux de sel en accord avec la recommandation de l'Organisation Mondiale de la Santé (5g/jour)^(****)



EN PROMO À
LA PROVENÇALE
CE MOIS-CI
**SCANNEZ ET
DÉCOUVREZ**



Nom du produit	Poids	Dosage	Rendement	Code La Provençale
Knorr Essentials Bouillon de Légumes	10 kg	10 g/liter	1000 l	706346
Knorr Essentials Bouillon de Poule	10 kg	10 g/liter	1000 l	706345
Knorr Essentials Bouillon de Viande	10 kg	10 g/liter	1000 l	706347
Knorr Essentials Sauce Brune	4 kg	80 g/liter	50 l	706348
Knorr Essentials Jus	4,05 kg	60 g/liter	50 l	706844

(*) La recette ne contient aucun des allergènes à étiquetage obligatoire, selon la directive [EU] Nr. 1169/2011 (Annexe II).
 (**) Fabriqué avec des ingrédients simples, sans exhausteurs de goût, colorants artificiels et conservateurs.
 (***) Visitez notre site Web pour en savoir plus sur notre approche et nos critères en matière de sel.
 (****) Le bouillon de légumes, la sauce tomate, la sauce blanche et le jus sont Vegan.

Découvrez la gamme et toutes nos recettes sur [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Signature d'un accord de partenariat entre l'EHTL et la Maison du Grand-Duc

Le 12 janvier 2022, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de Luxembourg et la Maison du Grand-Duc ont signé un accord de partenariat. Il permet aux élèves de l'EHTL de participer (une cinquantaine sont concernés), dans le cadre de leur formation, à différentes manifestations officielles à la Cour grand-ducale. L'accord porte sur cinq ans.



« L'EHTL est très fière de pouvoir coopérer avec la Maison du Grand-Duc, explique Michel Lanners, le directeur de l'EHTL. Les exigences spécifiques de la Maison du Grand-Duc sont dans une certaine mesure à l'image de l'ambition de l'école qui vise à développer auprès des élèves la culture de l'excellence par des activités pédagogiques nombreuses et variées autour de l'art de la table, la restauration gastronomique et les connaissances en hospitalité ».

« La Maison du Grand-Duc est ravie de poursuivre sa collaboration avec l'EHTL, commente Yves Arend, Maréchal de la Cour ff. Nous sommes heureux de participer, par ces

prises en situation en milieu professionnel, à la formation des élèves dans un secteur, le tourisme et la gastronomie, si important pour l'économie luxembourgeoise. »

Parmi les événements auxquels participeront les élèves de l'EHTL figurent entre autres des dîners institutionnels et des dîners de gala lors de visites d'État, les réceptions de Nouvel An ou encore des garden-parties. À noter que les élèves de l'école de Diekirch avaient déjà officié en octobre 2012 dans le cadre du mariage princier du Grand-Duc héritier Guillaume et de la Grande-Duchesse héritière Stéphanie, ce qui fut une expérience inoubliable pour eux.

Être sur le terrain et prendre part à des manifestations de grande renommée représente en effet une formidable source de motivation pour les futurs professionnels de l'hospitalité : Expogast, présentation du guide Gault&Millau, Expo Dubai 2020 font partie de ces activités formatrices exceptionnelles.

Enfin, il a été envisagé d'offrir la possibilité à des élèves particulièrement méritants de l'EHTL de réaliser un stage de formation auprès de la Maison du Grand-Duc.

Conférence avec Philippe Schaus, Président Directeur Général Moët Hennessy

Epicurismes & Marketing



Le monde a bien changé ces dernières années pour nos consommateurs en quête de plaisirs gustatifs: Omniprésence des outils de recherche sur le digital mobile, explosion des réseaux sociaux, exubérance de consommation après les 2 années de crise de Covid et de restrictions, recherche d'expériences de plus en plus uniques et personnelles. Comment dans ce nouveau monde créer des offres pertinentes, les communiquer et les

transmettre de manière adéquate et efficace à cette clientèle de plus en plus segmentée et exigeante?

Pour mieux comprendre les défis du monde de la gastronomie et de la bistronomie au niveau des nouvelles attentes des consommateurs et du marketing, l'Amicale des Anciens Hotelschoul et l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg vous invite le vendredi, 11 mars 2022 à l'auditorium de la salle des fêtes de l'EHTL, 19, rue Joseph Merten-Diekirch - à une conférence et un échange avec Monsieur Philippe Schaus, Président-directeur général de Moët Hennessy. La présentation débutera à 17h00 et sera suivie d'un cocktail. Fin de la manifestation 20h30. La conférence sera en français.

Inscription demandée par envoi d'un courriel à l'adresse : amicale@vo.lu

en indiquant les informations suivantes:

Mention: Conférence Philippe Schaus 11.3.2022

- Nom(s) Prénom(s) du/des participant(s)
- Nom de la société
- N° tél. / mobile
- Adresse e-mail

Les mesures en vigueur dans le cadre du Covid Check seront appliquées le jour de la manifestation.

L'accès à la salle de conférence sera uniquement possible avec le voucher/confirmation de participation envoyé par l'organisateur à la suite de votre demande d'inscription.

Nous vous prions de réserver votre/vos place(s) **jusqu'au 4 mars 2022.**

Attention, le nombre de places est limité

Philippe Schaus



Né le 6 juin 1963 à Luxembourg, Philippe Schaus est Ingénieur Civil en Aérospatiale, MBA diplômé de l'INSEAD. Il a débuté sa carrière en 1987 chez J.P. Morgan à Bruxelles, avant de rejoindre, en 1990, le Boston Consulting Group en Allemagne.

En 1992, il devient Directeur International des Ventes chez Villeroy & Boch A.G. en Allemagne, avant d'être promu Directeur Général de la Division Arts de la Table, puis Membre du Conseil d'Administration.

C'est en 2003 que Philippe Schaus rejoint Louis Vuitton à Paris en tant que Président

Europe avant d'être nommé Directeur International, puis en 2009 Directeur Général Adjoint. En 2011, il rejoint DFS Group à Hong Kong en qualité de Président Merchandising et Marketing. Il y est nommé en 2012 Président-directeur général.

Depuis le 1^{er} octobre 2017, Philippe Schaus est Président-directeur général de Moët Hennessy, l'activité Vins et Spiritueux du groupe LVMH.

Il est membre du Comité Exécutif de LVMH depuis 2012.



Auberge du Lac

Famille Lam

10 Duerfstrooss Bavigne Tél. : 99 30 71 www.aubergedulac.lu

Reprise par la famille Lam au cours de l'année 2021, l'Auberge du Lac quitte les sentiers battus tout en gardant un pied dans tradition. Cette adresse bien connue par les randonneurs, pêcheurs et autres amateurs de la nature propose une cuisine de terroir traditionnelle ainsi qu'une gastronomie plus exotique avec des plats fusion. A la carte on trouve par exemple une assiette de charcuteries avec frites et salade, un Cordon bleu de poulet avec sauce champignon ou encore une friture de poissons. Mais on pourra aussi se laisser tenter par des brochettes Satay à la Malaysienne ou encore des scampis au lait de coco. Comme nous a expliqué Marie Lam lors de notre passage, le but est de proposer une offre variée qui met en valeur les produits de terroir et se veut bon pour la santé. « Nos clients apprécient dans la très grande majorité cette nouveauté », nous explique-t-

elle avant d'ajouter que l'on désire mettre en valeur les bienfaits de certains aliments. Que ce soient les vertus anti-stress du basilic ou anti-inflammatoires du gingembre, on aime utiliser les épices pour leurs caractères bien-faisants en plus de la note gustative. Même philosophie pour l'offre végétarienne qui ici ne se cantonne pas à une seule alternative. A la carte on trouve une dizaine de suggestions à base de vermicelles de riz, de tofu ou de protéines de soja et blé. On prépare même une version végétarienne de « fonds de veau » avec un savant mélange d'épices.

A noter que l'Auberge du Lac est ouverte en continu du mercredi au dimanche avec une petite restauration entre le service du midi et du soir. En plus de la salle de restaurant il y a un jeu de quilles et pour les beaux jours d'été on peut profiter de la belle terrasse.

ChouChou

41, rue de Bouillon Luxembourg-Hollerich www.chouchou.lu

Durant la pandémie du Covid-19, Pauline Goedert, directrice de la conciergerie Butler & More, et sa collègue Manon Allard ont décidé de se réinventer et de reprendre la main sur l'ancien restaurant Sobogusto, afin de faire renaître les cendres et dédier désormais ce joli local à l'événementiel. Après plusieurs mois de rénovation, ChouChou a vu le jour. Doté de deux étages, le local se répand sur une surface de 500m² ainsi qu'une terrasse de 100m² ; les deux sont entièrement reliés grâce aux baies vitrées sur toute la longueur.

Le rez-de-chaussée est équipé d'une grande cuisine professionnelle, d'un espace lounge, d'un endroit dédié au DJ et d'un grand bar comme caractéristique dominante de la salle. Au deuxième étage, une inspiration montagnarde, style chalet, réchauffe l'endroit avec un bar et une petite cuisine.

Le lieu fonctionne grâce aux partenaires sur site : les traiteurs Steffen, Julien Cliquet et



Niessen, les Caves Wengler, les Caves Bernard-Massard et Battin pour les boissons et enfin Options et Composition pour le mobilier et la décoration, pour n'en citer que quelques-uns.

Pour le stationnement on conseille d'utiliser le P&R Bouillon, situé à 100m.

Resto-Bistro Le Laboratoire

Benoît Gonella

1, rue des Trévières L-2628 Luxembourg Tél.: 27 48 97 07 lelaboratoire.lu



Après avoir travaillé dans la restauration à Luxembourg et avoir aussi exploité un restaurant en Alsace, à Colmar, Benoît Gonella s'est installé au Grand-Duché. Le Messin a repris le Laboratoire et y propose une cuisine bistrannique en mettant un point d'honneur à tout faire maison, y compris le pain. Cette démarche qualitative lui permet d'ailleurs d'afficher le label « Hausgemach » qui est décerné aux restaurants qui s'engagent dans cette voie et qui privilégient les produits de qualité, si possible locaux et en respectant le rythme des saisons.

L'originalité du restaurant est que la carte change chaque semaine. Lors de notre passage on pouvait par exemple opter pour un carpaccio de veau sauce moutardée, un pavé d'esturgeon avec caviar de hareng, une raviole géante au chèvre ou encore un cœur de rumsteak d'agneau aux senteurs de sapin et miel. La présentation sur assiette ne laisse rien à désirer.

Pour connaître les propositions de cette carte éphémère on peut consulter les pages Facebook et Instagram de l'établissement. A noter qu'en semaine à midi, il est aussi possible d'opter pour un plat du jour à 13,90 euros et que pour les enfants il y a un menu spécial.

Une quarantaine de personnes trouvent place ici dans un cadre chaleureux et convivial. Beau choix en vins aussi. Le resto-bistro Le Laboratoire est ouvert du lundi au vendredi et pour la période estivale il y aura une terrasse devant la porte. Les clients ont la possibilité de privatiser le restaurant durant la semaine mais également le week-end sous réserve d'un minimum de participants.



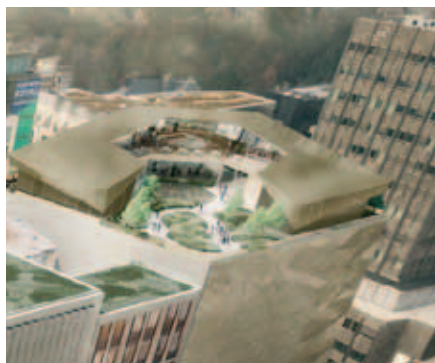
**FIER DE NOS VINS
& CRÉMANTS ?
PORTEZ LE LABEL !**

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



SixSeven

Grand rue
Luxembourg



Le SixSeven vient de dévoiler son logo. Le restaurant situé sur le rooftop du Royal Hamilius (au-dessus des Galeries Lafayette) devrait accueillir ses premiers clients d'ici la fin du printemps voire début d'été.

Comme l'a fait savoir la direction du SixSeven, le restaurant proposera deux ambiances: Six et Seven. Le premier sera un resto-bar « all-day-long » avec un grand bar. Et le second, un restaurant bistrannique pour amoureux de la bonne chair.

La grande terrasse paysagée du SkyGarden complètera l'offre de ce nouvel établissement qui a lancé sa campagne de recrutement.



Pour trouver un emploi

www.horesca.lu

De la vigne au verre

Lucas Feduzi

21, rue Evy Friedrich L-1552 Luxembourg Tél. : 691 351 008 www.delavigneauverre.lu



Proposer un lieu convivial et participer à l'animation de ce nouveau quartier de Gasperich, c'est ce que désire Lucas Feduzi avec sa nouvelle vinothèque qui fait aussi office de bar à vin. Le jeune sommelier qui a fait ses armes au restaurant Les Roses, au Cercle Munster ou encore chez Vinissimo a sélectionné près de 150 vins différents, surtout d'Italie, de France et du Luxembourg. La gamme va bien entendu être encore étoffée dans les prochains temps. A cela on peut ajouter les produits d'épicerie comme des terrines, des huiles d'olive ou encore des biscuits de qualité.

L'établissement étant aussi un bar à vin, il est possible d'y prendre place pour déguster un cru. A noter que le droit de bouchon est agréablement accessible ce qui permet aux amateurs de belles bouteilles de se faire plaisir. Pour accompagner son verre, on pourra commander une planchette de charcuteries et/ou de fromages que Lucas a sélectionnés et qu'il se fera un plaisir d'expliquer.

Et grâce à son partenariat avec un traiteur qui lui livre des plats préparés, Lucas propose aussi une véritable restauration à midi. Lors de notre passage, on pouvait par exemple commander une joue de bœuf en sauce, une cuisse de canard à l'orange ou encore un émincé de volaille aux champignons.

De la vigne au verre est ouvert de mardi à samedi et pour des groupes il est possible de privatiser la salle. Les horaires exacts se trouvent sur le site Internet et pour les beaux jours il est prévu d'installer une terrasse devant la porte.



De Brauatelier

La Brasserie Nationale a ouvert il y a quelques semaines la microbrasserie «De BrauAtelier». Ouverte au grand public, de nombreuses activités brassicoles y sont proposées, allant de la séance de dégustation des bières jusqu'à la nouvelle activité «brewyourownbeer» qui permet aux amateurs de créer la bière de leur choix. Plus d'infos sur le site Internet et sur les réseaux sociaux.



Le vin du mois

Herdade do Peso Essência Rouge 2015

Alentejo, Portugal

Essência est un vin unique et distinct chaque année.

Robe pourpre presque noire. Le premier nez présente des notes de fruits rouges, précèdent un boisé très fin aux notes grilles. La bouche se présente en puissance et volupté, symphonie de fruits rouges sur un goût de terroir très présent, des tanins puissants, denses, avec une certaine finesse. Excellent équilibre entre les tanins et l'acidité.



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

Enfin une fermeture après 23h



La Chambre de Commerce du Luxembourg a rendu son avis sur le projet de loi n°7964 sur les mesures de lutte contre la pandémie #COVID19 et amendements gouvernementaux du 8 février 2022.

La Chambre de Commerce se félicite de la suppression de l'obligation de fermeture à 23 heures des établissements de restauration et de débit de boissons et salue l'élargissement de l'accès sous le régime Covid check, tout en s'interrogeant quant à la possibilité pour les clients de se prévaloir alternativement d'un test autodiagnostique négatif aux fins d'accès.

Plus généralement, la Chambre de Commerce :

- aspire à une réflexion de fond quant à la simplification des règles applicables
- aspire à un ralentissement du rythme des modifications législatives aux fins de sécurité juridique et de mise en œuvre pratique pour ses ressortissants
- salue un allègement progressif sous réserve de quelques observations ponctuelles

L'avis peut être lu sur www.cc.lu

Double changement à la gouvernance du groupe Chambre de Commerce



Le 1^{er} mars 2022, Muriel Morbé, l'actuelle Chief Executive Officer (CEO) de la House of Training, reprendra la direction Formation du groupe Chambre de Commerce, en remplacement de Marc Wagener qui a exercé cette fonction depuis le 13 juillet 2020.

A la même date, Marc Wagener, le Chief Operating Officer (COO) de la Chambre de Commerce, cèdera le poste de Directeur Formation pour reprendre le poste de Directeur Entrepreneurship, vacant depuis le départ récent de Tom Baumert pour diriger la clc (Confédération luxembourgeoise du Commerce, asbl).

Notre photo montre de gauche à droite: Carlo Thelen, CEO de la Chambre de Commerce, Muriel Morbé, Directrice Formation et Marc Wagener, COO et Directeur Entrepreneurship

Moins de faillites dans l'Horeca

Au Luxembourg, 1181 faillites ont été prononcées en tout en 2021, chiffre est resté relativement stable par rapport à l'année précédente (1179). Selon le Statec, cette stabilité se confirme lorsqu'on compare la moyenne annuelle des faillites des deux années d'avant la crise sanitaire avec la moyenne des années 2020 et 2021. Toutefois, détaillé au niveau de la branche, on observe une baisse sensible des faillites (presque 38%) dans l'hébergement et la restauration (moyenne 2018-2019 : 122 contre moyenne annuelle 2020-2021 : 76).

Les entreprises les plus concernées par les faillites en novembre et décembre sont, hormis les sociétés holding et fonds de placements, celles issues des branches économiques du commerce.

Workshop : Lundi 28 mars 2022 à 14h30

Comment fidéliser son personnel dans le secteur HORECA ?

Votre employé ne s'est pas présenté aujourd'hui au travail et c'est la panique en salle ? Cette situation peut avoir des conséquences néfastes sur les retours de votre clientèle.

Votre clientèle est-elle contente de retrouver le même personnel à chaque passage dans votre établissement ? Pour fidéliser votre clientèle, il faut d'abord fidéliser vos employés ! La fidélisation est le meilleur moyen pour souder vos équipes et pérenniser le bien-être au sein de votre entreprise.

Un workshop ouvert aux membres de l'Horesca sera organisé le lundi 28.3.

Plan de la session :

Etude de cas: Hotel - Etude de cas: Restaurant

Dans ce workshop, nous partagerons une journée/soirée type dans 2 établissements qui vous permettra d'identifier les moments où la fidélisation de votre personnel pourrait vous éviter des pertes de temps et des dysfonctionnements au sein de votre équipe.

Vous découvrirez un ensemble d'exemples réels de stratégie, de méthodes et d'outils pour fidéliser l'ensemble de votre personnel !

Cible(s) : Dirigeants d'entreprise (directeurs, chefs de salle...) et entrepreneurs du secteur HORECA (hôtel, restaurant, café, bar, spa...)

Présentation des Intervenantes :

Cristina Menendez : CM Consulting est basé au Luxembourg et aide les personnes dans le secteur de l'hôtellerie à gérer leurs affaires avec succès. Je suis diplômée de Les Roches, en Suisse, en gestion hôtelière et restauration aussi bien qu'en gestion d'entreprise (Business Administration). J'ai 20 ans d'expérience internationale dans l'hôtellerie, à divers titres, allant des opérations à la finance (hôtellerie et d'entreprise), ce qui me donne une compréhension unique du secteur.

Marie Paule Maisonneuve : Basée actuellement au Luxembourg, j'ai derrière moi 30 années d'entrepreneuriat en temps qu'indépendante dans le secteur de l'hôtellerie. J'ai géré au quotidien plusieurs établissements sur la région messine, (230 lits) rénové, transformé, entretenu les locaux, acquis, puis cédé mes propres affaires. Je suis une femme de terrain forte d'expérience et tournée vers les nouvelles technologies et nouvelles philosophies d'entreprendre. Je mène avec les chefs d'entreprise une réflexion sur leur établissement et les accompagne à la mise en œuvre de leurs objectifs.

Ce Workshop est proposé par la House of Entrepreneurship en collaboration avec la fédération HORESCA.

Plus de détails sur www.horesca.lu

Gambero Rosso
2022

TRE BICCHIERI

GIRLAN

GIRLAN
KELLERER - CANTINA
TRATTMANN
PINOT NOIR RISERVA
SOTTISOL - ALTO ADIGE - DOC

GIRLAN
KELLERER - CANTINA

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

Le Cellier
TRADITION & TENDANCES

Hôtel Lepage

L'ancien Hôtel Lepage (20, Avenue de la Porte Neuve) a présenté ses 13 chambres une dernière fois au guide national des hôtels, auberges et restaurants de l'Office National du Tourisme en 1972. Il suivait de près la destinée de l'ancien Hôtel Gaisser situé juste en face. *(Partie 1)*

Robert L. Philippart



Schmitz Henri 1972 © photothèque de la Ville de Luxembourg

Les deux établissements furent remplacés par des projets immobiliers dessinés par l'architecte Paul Retter. Le plan d'aménagement général «Pierre Vago» adopté par la Ville de Luxembourg en 1967 avait permis de transformer la ville haute en secteur central avec commerces, bureaux et logements.

Ancienne maison de notables

Si l'emplacement de l'hôtel connaît une longue histoire, celle concernant l'hôtellerie est plutôt brève. Depuis 1624 à 1871 (date de la démolition), la Porte Neuve, située à proximité de l'enseigne, assurait l'unique accès à la Ville haute par les plateaux. Ce fut au pied du futur Hôtel Lepage que partaient à partir du XVIII^e siècle les diligences pour Bruxelles, Trèves et Thionville. Ce fut à l'auberge «Aux 7 Souabes», respectivement l'Hôtel de l'Europe, situés en face de notre établissement, que descendaient des hôtes de marque, comme l'empereur Joseph II, Victor Hugo ou encore le musicien Frantz Liszt, alors que les messagers fréquentaient l'auberge Gindorf (ultérieurement Hôtel Gaisser) également située en face du futur Hôtel Lepage.

L'immeuble qui formait le coin entre la rue Beaumont et la Porte Neuve en direction de la Grand'Rue, appartenait à la famille Reuter dont les enfants ont longtemps marqué l'histoire de la ville et du pays : François Reuter fut professeur chimiste à l'Athénée et président de la section des sciences naturelles à l'Institut Grand-Ducal ; Alphonse Reuter fut notaire, Jean Reuter fut fabricant de tabacs. Le docteur Joseph-Michel Reuter (1801-1873) époux de Julie Julia (1818-1901), héritier de l'immeuble « Reuter-Julia », était membre de l'assemblée des Etats en 1858, membre du collège médical, membre du jury national de médecine. Michel Reuter s'était engagé sur le plan scientifique dans le combat contre le choléra. Il avait contresigné une pétition au Roi-Grand-Duc Guillaume III en 1872 pour l'appeler à veiller à l'indépendance du pays.

La propriété présentait une contenance de 1,4 a avec une façade de 24m en front de rue et 16 chambres. Malgré la situation d'angle, l'immeuble renfermait une cour et une arrière maison avec grande cuisine. Au rez-de-chaussée se trouvaient deux grandes salles servant de commerce. Le premier étage renfermait 4 chambres, dont une cinquième était installée au „Hinterhaus“. Le deuxième étage proposait six chambres, dont une installée dans la maison arrière. La toiture mansardée présentait à son tour 6 chambres. La grande cave voûtée permettait de conserver des légumes et du vin dans des locaux séparés.

Leick Warnimont et Kraus-Koenig

De 1867 à 1871, le rez-de-chaussée de l'immeuble qui hébergera l'Hôtel Lepage, servit à l'enseigne « Leick-Warnimont » de magasin d'étoffes et de confection pour dames. En 1873, Joseph Kraus-Koenig y établit son magasin « La Nowégienne » proposant la vente de tabourets et poufs, coussins turcs pour canapés, un grand assortiment de tapis, ainsi que des étoffes pour ameublements, des couvertures de voyage et des articles literie. En 1879, son entreprise prit le nom « Aux magasins réunis », enseigne spécialisée dans la vente d'articles de literie, d'ameublement, de blanc, proposant notamment des lits en fer, des sommiers et des matelas. En 1883, il compléta les rayons d'une lustrerie, d'une section pour landaus, canapés et couvertures pour chevaux. A partir de 1893 l'établis-



Fischer Batty 1954 © photothèque de la Ville de Luxembourg

sement pouvait porter le titre de « fournisseur de la Cour ». Kraus-Koenig avait meublé en partie le Convict épiscopal et il n'était pas rare de le voir fournir des meubles comme décors à des spectacles de théâtre. Sa coopération fut soigneusement mentionnée dans les programmes de ces soirées. Le locataire resta à cette adresse jusqu'en 1907.

Hôtel Hansen Muller

A partir de 1907, le bel immeuble accueillait le Café d'Edmond Alexandre Hansen. Le liquoriste avait épousé en 1905 Virginie Muller avec qui il entendait exploiter l'Hôtel Hansen-Muller. Edmond Alexandre Muller finit par acquérir l'immeuble de la famille Reuter-Julia en 1919. La grande salle au rez-de-chaussée se prêta désormais à des ventes publiques d'immeubles, des réunions et des fêtes.

Le nouveau propriétaire soumit l'immeuble à une profonde rénovation, lui accolant une façade aux crépis avec décors historisants. A l'angle formé par la rue Beaumont et l'avenue de la Porte Neuve il surmontait l'immeuble d'une coupole à lucarnes couronnée d'une flèche. Une chambre spacieuse était aménagée dans cet espace nouvellement créé.

Des requêtes et des requêtes

Edmond Hansen-Muller était élu en 1920 président du Wirtverband. En 1924, les brasseurs et cafetiers se réunissaient à plusieurs reprises chez Hansen-Muller afin de débattre sur l'instauration de prix unitaires pour la bière. Les discussions furent très animées et la question d'une grève des cafetiers fut même évoquée. Il fallait définir des standards de brassage, suivre l'évolution des prix de revient des matières premières et de tenir compte de l'inflation. Tous ces facteurs conduisaient à une hausse importante des prix auprès des brasseurs. Le débat tournait pour les cafetiers sur le prix de vente de la chope au client. Dans le cadre de ces débats et négociations qui s'étendaient jusqu'en 1926, Edmond Hansen-Muller n'hésita point à faire part de ses positions dans la presse de l'époque, ce qui lui valut d'ailleurs un procès en justice. En 1927, Edmond Hansen représentait les cafetiers luxembourgeois à Blankenbergher au Congrès des Hôteliers et

Restaurateurs belges. Il défendait les intérêts de son métier dans la question de l'envoi d'alcool du Grand-Duché. Comme président de l'association des cafetiers luxembourgeois et administrateur de la foire commerciale de Luxembourg, il eut également l'honneur d'inaugurer avec les autorités publiques à partir de 1922 la foire commerciale « Mustermesse ».

En 1920, un comité d'action dressant l'inventaire des entreprises allemandes ne coopérant pas avec leurs fournisseurs luxembourgeois fut fondé au Café Hansen-Muller. Cet inventaire devait aider le Gouvernement dans ses démarches auprès des instances allemandes durant cette période économiquement difficile pendant laquelle le Luxembourg était sorti de l'union douanière avec l'Allemagne et que le traité de l'Union Economique belgo-luxembourgeoise ne fut pas encore en vigueur.

En 1923, à deux pas de l'Hôtel Hansen-Muller, François Anen avait installé au N°28, à la rue Beaumont, le premier émetteur radio. En 1924 ses ondes avaient réussi à atteindre l'Amérique pour transmettre des émissions réalisées avec un petit orchestre privé. En 1926 s'était constitué l'Association Radio Luxembourg. En décembre 1927, cette association se réunit chez Hansen-Muller pour dresser un catalogue de revendications au Gouvernement consistant dans un appel de soutien pour la mise en place d'une station radio diffusant non seulement des émissions de divertissement, mais également à caractère éducatif. Le même groupe proposa d'organiser dans le cadre des programmes scolaires des cours sur la fabrication de postes radio et des cours de ce type facultaires pour les adultes. Enfin, ils réclamaient des solutions techniques afin d'éviter les dérangements lors de la diffusion d'émissions radiophoniques.

La section „art et littérature“ du parti ouvrier se réunit également chez Edmond Hansen-Muller pour préparer un dossier portant la création d'une caisse nationale des lettres et des beaux-arts, calquée sur les modèles belge et français. Pendant des années, l'association nationale des charpentiers tint régulièrement sa fête patronale et son assemblée générale avec dîners copieux à l'Hôtel Hansen-Muller. Ici également de nombreuses requêtes furent adressées au gouvernement en vue de la protection des intérêts et du développement du métier. (Fin partie 1)

Rendez-vous du 13 au 16 mars 2022

Le salon Horecatel est de retour

Depuis plus de 50 ans, Horecatel se positionne comme le plus important salon B2B dédié aux professionnels de l'Horeca et de la Gastronomie en Belgique francophone. Un salon qui attire aussi de nombreux professionnels du Grand-Duché.



Infos pratiques

Du 13 au 16 mars 2022

Du dimanche 13 au mardi 15/03 :
11H00 - 19H00 (accès jusque 18H30)
Mercredi 16/03 : 11H00 - 18H00
(accès jusque 17H30)

Tarifs

Sur présentation d'une carte d'invitation :
entrée gratuite via enregistrement en ligne
Sans invitation : 70€
Enfants de moins de 12 ans : gratuit

Lieu

WEX
Rue des Deux Provinces, 1
6900 Marche-en-Famenne Belgique

Parking

3.000 places disponibles : 3€/jour (paiement
aux comptoirs d'accueil des Palais 3 et 6)

www.horecatel.be

Laissez-vous surprendre par les saveurs innovantes de la gastronomie à l'occasion des nombreuses démonstrations culinaires concoctées par les plus grands chefs ou des concours mettant en scène les talents de demain.

Dans les allées se mêlent produits, matériels et services professionnels proposés par non moins de 350 exposants. Que vous soyez restaurateurs, cafetiers, traiteurs, bouchers, chefs... vous trouverez des solutions adaptées à votre profil d'activités.

«Trophée Eric Martin»

Lancée en 2012, la 10^{ème} édition du concours mettant à l'honneur des chefs de moins de 30 ans sera à nouveau au rendez-vous du salon Horecatel 2022 ! Rebaptisé «Trophée Eric Martin» en 2020 en hommage au chef éponyme, la finale aura lieu le lundi 14 mars sur la Master Stage du Palais 6. Après une épreuve de présélection, 4 candidats devront s'affronter durant 2h30 pour convaincre un jury composé du Président, Jean-Philippe Watteyne et de chefs issus du collectif de Génération W.

Rendez-vous pour cet événement le lundi 14 mars de 13H00 à 18H00 sur la Master Stage du Palais 6 !



13-16
MARS
2022

HORECATEL

ET SON PALAIS GASTRONOMIE

Horecatel invite les lecteurs de Horesca !

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

UN ACCIDENT DU TRAVAIL PEUT ÊTRE...

des employés traumatisés

une équipe culpabilisée

du matériel endommagé

un arrêt de travail indéterminé

la fin d'une carrière

du retard dans le projet

ÉVITÉ!

Ensemble, grâce à une culture de prévention.

**VISION
ZERO**
RISQUES
ACCIDENTS
MORTS

Adhérez à la **VISIONZERO.lu**

Sécurité-Santé au travail. **Tous concernés!**



Pavillon du Luxembourg à l'Expo Dubaï 2020

Inspirations créatives autour des produits luxembourgeois

Lors de la mission « Food and Beverage », organisée par la Chambre de Commerce du Luxembourg, les membres de la délégation ont assisté à un « show cooking » au pavillon du Luxembourg à l'Expo universelle Dubaï 2020.



Cet événement, qui fut initialement prévu sous forme d'une réception standard, s'est vu transformer grâce l'initiative du Chef KimKevin de Dood et des organisateurs Na Shi et Steven Koerner en une activité interactive entre les experts de la branche « Food & Beverage » et la brigade de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg avec une improvisation hautement professionnelle de tous les intervenants qui ont découvert les produits à travailler le jour de la manifestation.

Les produits des sociétés Luxlait, Panelux, Moulins de Kleinbettingen et The Spice Collection, déjà présentés aux participants de la mission au stand du Ministère de l'Economie lors du salon Gulfood à Dubaï, étaient mis en scène par le Chef KimKevin de Dood et les élèves Laurence, Marie, Chiara et Julien de l'EHTL.



Le Chef de Dood a proposé à la ronde d'une trentaine de participants tout d'abord une création de deux apéritifs autour des produits d'hibiscus de la société I. Lagnide de Mamer, également membre de la délégation. Vraiment rafraîchissante en combinaison avec le Crémant de Luxembourg sous forme d'un Kir Royal ou comme Gin Tonic à base de l'Hibiscus Gin « Badass Queen ».

En travail d'équipe les élèves du EHTL ont assisté le Chef de Dood dans la préparation de plusieurs mets froids servis sur les pains de la société Panelux, de plats chauds bien assaisonnés avec les épices de « The Spice Collection » et des crêpes et poofertjes, des créations réalisées en mélangeant les produits des Moulins de Kleinbettingen et de la Luxlait.

Sécurité alimentaire : nos services



Formation de l'Horesca sur les principes de l'HACCP

Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande ou luxembourgeoise
mise à disposition dossier de formation, (français ou allemand)

guide des bonnes pratiques (guide officiel)

fiches utiles

certificat et suivi cohérent avec assistance au besoin

Le but:

connaître les bons comportements

identifier les risques potentiels présents à son poste de travail

et trouver des solutions efficaces

comprendre son rôle quotidien dans le domaine de l'hygiène

aborder les notions de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité

des denrées alimentaires

motivation du personnel

Le programme:

La sécurité du consommateur - nos obligations

Les dangers rencontrés dans le secteur alimentaire

Les pratiques d'hygiène dans le secteur de l'HORECA

Les principes essentiels du HACCP

Pour plus d'infos : www.horesca.lu

Formation à tarif avantageux pour nos membres

Visite à l'hôtel Le Royal

« Ce n'est qu'en 2024 que nous obtiendrons une occupation normale »

Réputé pour son sens raffiné de l'hospitalité et pour un service irréprochable, l'hôtel Le Royal Luxembourg est un établissement important pour l'attractivité de notre pays et de notre capitale au niveau international. Nous nous sommes rendus à l'hôtel cinq étoiles qui a ouvert ses portes en 1984 et qui continue à faire face à la crise qui actuellement touche particulièrement le tourisme d'affaires.

A l'hôtel Le Royal Luxembourg, les clients peuvent profiter des 210 chambres et suites, du Piano Bar au design contemporain sublimé par des ambiances lumineuses et musicales uniques et du restaurant Amélys, proposant une cuisine traditionnelle au naturel dans un magnifique cadre s'ouvrant en été sur une belle terrasse, calme et fleurie. Il s'agit actuellement du seul restaurant vu que la Pomme Cannelle a dû fermer ses portes à cause de la crise.

L'hôtel cinq étoiles dispose aussi d'un Club Santé qui propose des soins de qualité, une salle de fitness ainsi qu'une piscine couverte. Les concierges aux Clefs d'Or, la navette vers l'aéroport, un parking couvert et une charmante boutique viennent compléter les services proposés.

La clientèle d'affaires choisit l'hôtel Le Royal Luxembourg comme lieu privilégié pour tous les événements professionnels.

Dans une des 9 salles de banquets pouvant accueillir jusqu'à 1000 participants en cocktail, un personnel qualifié met à disposition des équipements adaptés aux conférences et un accès internet unique, avec ou sans fil, pouvant mettre simultanément en réseau WiFi jusqu'à cent ordinateurs.

Actuellement, le tourisme d'affaires fait cruellement défaut aux hôtels de ce type. De nombreuses conférences sont annulées et les touristes venant d'Amérique ou d'Asie ne voyagent pratiquement plus en Europe. Il faut donc s'adapter à la situation en réorientant son offre tout en restant prêt pour de meilleurs jours.

Depuis 2006, l'hôtel Le Royal est dirigé par Philippe Scheffer. Nous nous sommes entretenus avec lui pour savoir comment se porte Le Royal et pour avoir son opinion sur la gestion de la crise et sur ce que nous réservent les prochains mois.

Entretien avec Philippe Scheffer



Monsieur Scheffer. Comment l'hôtel Le Royal a-t-il traversé les deux années de crise sanitaire que nous connaissons ?

Notre hôtel est resté ouvert tous les jours aussi pendant les périodes de confinement où nous avons entre autres proposé nos services au personnel soignant. En ce qui concerne la restauration, nous avons été obligés de fermer notre restaurant gastronomique La Pomme Cannelle. Durant toute cette période, il a fallu être imaginatif, se remettre constamment en question et trouver des idées en s'adaptant à la situation du moment. Nous avons proposé des plats à emporter ou encore transformé des chambres en salle à manger. La crise a été très difficile et c'est la clientèle lointaine que ce soit d'Amérique, d'Asie ou encore d'Europe de l'Est qui nous a le plus manquée. A certaines périodes nous avons pu profiter d'une arrivée de clients du Luxembourg et des alentours. Ils avaient envie de se changer les idées et ne pouvant pas effectuer des voyages lointains ils se sont faits plaisir en ve-



ffer, directeur général de l'hôtel Le Royal

nant chez nous. On sentait que cette clientèle de loisir avait un réel besoin de décompresser. Mais cela n'a bien entendu pas suffi. Nous sommes et restons un hôtel d'affaires. Et la chute des voyages d'affaires ou encore la baisse notable de conférences, réunions et autres conseils européens nous a beaucoup nui.

De quelle manière avez-vous géré le personnel ? Avez-vous dû avoir recours à des licenciements ?

Devant fermer notre restaurant gastronomique, nous avons dû réduire nos effectifs. Les licenciements ont été très limités avec cinq ou six personnes qui étaient concernées. Il y a cependant eu un nombre plutôt élevé de départs volontaires. Sur les 200 salariés que compte notre établissement, une bonne trentaine sont partis de leur plein gré. Soit parce qu'ils voulaient se réorienter dans un autre secteur, soit parce qu'ils avaient d'une certaine manière profité de cette période pour créer leur propre entreprise. Le chômage partiel nous a bien entendu beaucoup aidé dans les périodes les plus difficiles mais il faut savoir que pour exploiter un hôtel et surtout un restaurant, il faut un minimum de collaborateurs. Et si l'occupation n'est pas celle que l'on nécessite, le ratio par personne fait énormément baisser la productivité.

Comment jugez-vous la politique mise en place par les pouvoirs publics ?

A posteriori, c'est facile de dire qu'il aurait fallu faire ceci ou décider cela. Je ne jugerais donc

pas les choix politiques qui ont été pris par les pouvoirs publics qui essayaient de trouver le meilleur équilibre entre santé et économie. Le Gouvernement a souvent dû prendre des décisions dans l'urgence, être imaginatif et s'adapter à la situation sanitaire qui évoluait constamment.

Et que pensez-vous des aides qui ont été accordées aux entreprises de notre secteur ?

En ce qui concerne l'Hôtel Le Royal, nous avons la chance que le propriétaire de l'immeuble nous a accordé des délais généreux pour le paiement des loyers. Il en va de même avec les cotisations sociales pour lesquelles nous avons obtenu un report. Mais les dettes s'accumulent et un jour ou l'autre il faudra payer tout cela. Les aides ne suffisent pas pour combler le manque et il est important que les plafonds d'aides accordés aux entreprises soient revus à la hausse. Tous les acteurs concernés doivent faire pression aussi bien au niveau national qu'europpéen pour trouver une solution qui puisse s'appliquer aussi de façon rétroactive c'est-à-dire sur l'année passée. Nous avons dû emprunter auprès des banques pour combler la trésorerie. Une démarche contre nature qui nous empêchera à l'avenir d'investir.

En ce qui concerne l'avenir, comment voyez-vous les prochains mois ?

L'année a très mal débuté avec un taux d'occupation en janvier qui avoisinait les 15 pourcents et qui en février n'était pas beaucoup meilleure. Nous restons toutefois optimistes pour les prochains mois en espérant que la crise sanitaire nous laissera enfin

travailler comme nous le désirons. La restauration démarre traditionnellement plus rapidement et nous réfléchissons à différentes options pour rouvrir notre restaurant gastronomique « La Pomme Cannelle » en plus de notre restaurant « Amelys ». Pour ce qui est de la partie hôtellerie il faut être plus prudent. Pour 2022 nous tablons sur une année blanche, c'est-à-dire que nous arriverons à faire face aux charges mais sans pouvoir honorer les dettes accumulées. A partir de 2023, l'exploitation devrait se stabiliser progressivement avec le retour d'une clientèle extra-européenne. Tous les indicateurs montrent que ce n'est qu'en 2024 que nous obtiendrons une occupation normale, comparable à 2019. Ce sont bien entendu des projections optimistes en espérant que la pandémie le permettra.

En tant qu'hôtel de luxe, vous avez une clientèle très internationale. Comment fait-on pour attirer un client américain, chinois ou russe à Luxembourg ?

Grâce au réseau des "Leading hotels of the world" auquel nous appartenons, nous profitons d'une part d'une logistique pour les réservations internationales et d'autre part d'un marketing qui permet de véhiculer une certaine image. Ce support commercial est par exemple connecté avec les compagnies aériennes et nous apporte une clientèle d'où que ce soit au monde mais qui exige un certain nombre de prestations. Il faut garder à l'esprit que le Luxembourg n'est pas une destination naturelle ou spontanée comme une grande métropole européenne. Pour développer le tourisme dans notre pays il est donc important de continuer à investir dans l'attractivité de notre pays.

Etudes sectorielles de l'ADEM

Analyse des offres d'emploi pour un métiers en croissance et des compétences



Isabelle Schlessler,
Georges Engel et
Inès Baer ont présenté
l'étude qui peut être
téléchargée sur horesca.lu



Dans un marché du travail aux mutations toujours plus complexes, suite aux transitions technologiques, environnementales et sociétales, la pénurie des talents et des compétences (skills gap) est une préoccupation majeure du gouvernement, des entreprises et de la société.

Dans ce contexte, le Ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Économie sociale et solidaire (MTEESS) et l'Agence pour le développement de l'emploi (ADEM) ont initié des études sectorielles, qui s'intègrent dans la Future Skills Initiative de l'ADEM et dans le partenariat pour l'emploi entre l'ADEM et l'Union des entreprises luxembourgeoises.

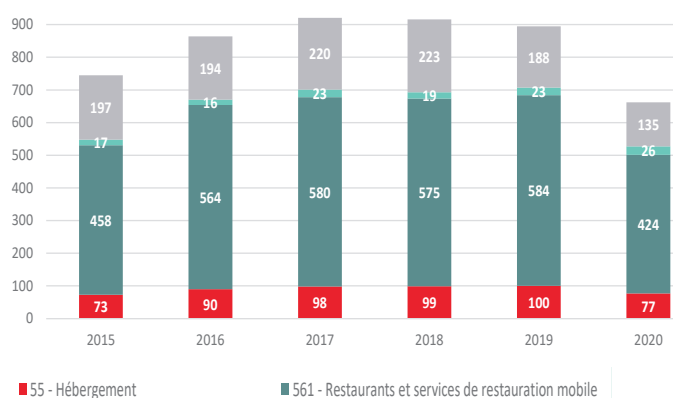
Le ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Économie sociale et solidaire, Georges Engel, et la directrice de l'Agence pour le développement de l'emploi (ADEM), Isabelle Schlessler, ont présenté sept études sur les métiers et compétences recherchés sur le marché de l'emploi luxembourgeois qui ont été réalisées par l'ADEM sur base des offres d'emploi déclarées par les entreprises. Ces études se placent dans le cadre de la Future Skills Initiative et du Partenariat pour l'emploi entre l'ADEM et l'Union des entreprises luxembourgeoises. Les tendances sur le marché de l'emploi, les métiers d'avenir et les compétences requises ont été analysés pour sept secteurs distincts dont l'Horesca. Ce travail a été effectué en collaboration avec les fédérations et chambres professionnelles concernées (Chambre de commerce, Chambre des métiers, ABBL, ACA, Fédération des artisans, Horesca, FEDIL, CLC et Cluster for Logistics).

Le ministre Georges Engel a rappelé que « le marché de l'emploi est en pleine transformation et évolue constamment notamment avec l'émergence des progrès technologiques, des problématiques liées à l'environnement ou encore des évolutions sociétales. » En découlent de nouveaux métiers, des nouvelles tendances et surtout des défis pour les personnes à la recherche d'un emploi qui doivent développer leurs compétences afin de répondre aux demandes du marché de l'emploi.

Une meilleure connaissance des tendances futures



Évolution du nombre d'employeurs ayant déclaré des postes à l'ADEM (Secteur Horeca)



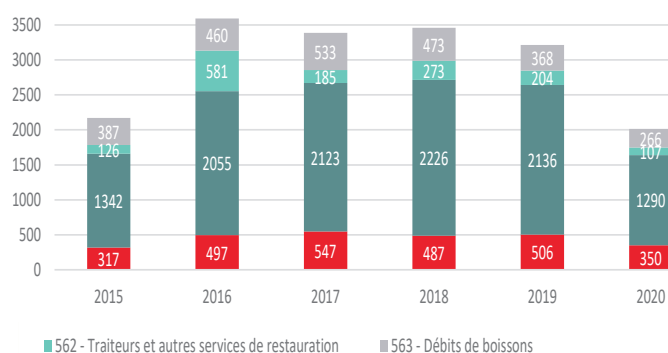
Pour le secteur Horeca, l'analyse dans le cadre de la présente étude se base sur les offres d'emploi déclarées à l'ADEM relevant des employeurs du secteur Horesca (code NACE I). Le premier graphique illustre le nombre d'employeurs du secteur qui ont déclaré des offres d'emploi à l'ADEM, et l'évolution de ce nombre sur la période 2015 - 2020.

Des 280 entreprises actives dans l'hébergement en 2020, 77 ont déclaré des postes vacants à l'ADEM. Quant aux 2.452 entreprises de la restauration actives en 2020, 585 d'entre elles ont déclaré des postes vacants.

Tandis que le nombre d'employeurs ayant déclaré des postes vacants était en croissance entre 2015 et 2017, puis plutôt stable entre 2017 et 2019, on observe une baisse importante en 2020, en raison de la pandémie qui a limité les besoins en recrutement de l'Horesca.

Le nombre d'employeurs des débits de boissons était déjà en baisse en 2019, ce qui s'explique par une tendance de consolidation des entreprises dans ce domaine.

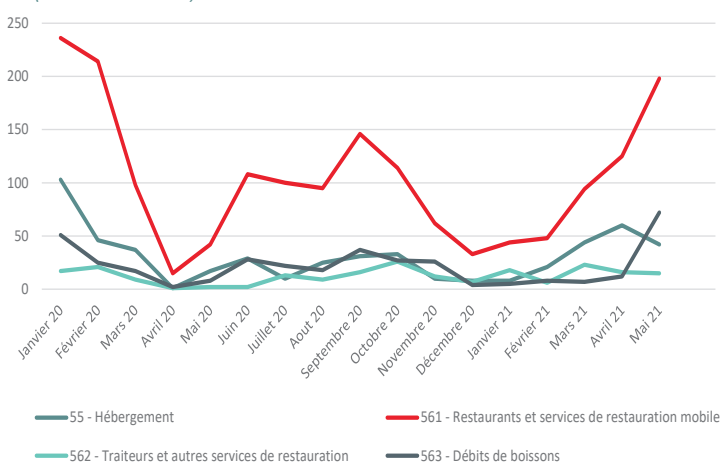
Évolution du nombre de postes déclarés à l'ADEM (Secteur Horeca)



En ce qui concerne l'évolution du nombre de postes déclarés par ces employeurs (en excluant les postes liés à des mesures en faveur de l'emploi et les postes provenant des agences intérim) la croissance fut importante entre 2015 et 2016, grâce notamment aux postes déclarés par les traiteurs. Ceci reflète en partie la croissance réelle des recrutements dans le secteur, mais s'explique aussi par la collaboration étroite (actions de communication, événements de recrutement...) entre l'ADEM et le secteur Horesca en 2016; ces actions ont fortement augmenté le taux de couverture de l'ADEM des postes déclarés dans le secteur. Entre 2017 et 2019, le nombre de postes vacants déclarés était à peu près stable, suivi d'une chute importante en 2020 à cause de la pandémie, impactant notamment les postes déclarés par les restaurants, mais aussi (à un moindre degré) les autres branches.

Par comparaison, les recrutements réels dans le secteur, sur la base des déclarations d'entrée effectuées par les employeurs auprès du Centre Commun de la Sécurité Sociale (CCSS), étaient à hauteur de 12.390 en 2018, 12.570 en 2019 et 7.720 en 2020. Cette différence s'explique par le fait qu'un recrutement n'est pas forcément précédé d'une déclaration de poste vacant, et que tous les postes vacants ne sont pas déclarés à l'ADEM (malgré l'obligation légale).

Évolution du nombre de postes déclarés pendant la pandémie (Secteur Horeca)



Le taux de chômage s'établit à 5.2%

Comme le secteur Horesca a été fortement impacté par la pandémie, il est intéressant de regarder de plus près l'évolution du nombre de postes déclarés par les employeurs sur cette période de janvier 2020 à mai 2021. Le graphique suivant illustre (notamment pour les restaurants) la chute des postes vacants en mars et avril 2020, la relance partielle en été et automne 2020, la 2ème chute en hiver 2020/2021 et la reprise graduelle à partir du printemps 2021.

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'élève à 16 403 au 31 décembre 2021. Par rapport au mois de décembre 2020, cela constitue une baisse de 3 515 personnes ou de 17.6%. Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, pointe désormais à 5.2%, c'est-à-dire au niveau qu'il avait connu en début de l'année 2019.

Les conclusions de ces sept études sectorielles en un coup d'œil

- les métiers en croissance sont très diversifiés : certains métiers sont hautement qualifiés et d'autres demandent moins de qualifications
- la croissance de ces métiers s'explique par la croissance de certaines activités dans notre société, comme la construction, l'horeca,
- la mobilité ou l'industrie des fonds d'investissement, ou encore par certaines tendances spécifiques, comme la livraison à domicile ou la réglementation financière
- la tendance de la digitalisation fait croître les métiers liés à l'informatique ou au management de projets tandis que l'automatisation va plutôt diminuer la demande dans certains métiers tels que le travail administratif au niveau backoffice ou encore l'assemblage manuel dans l'industrie
- les métiers émergents sont directement liés à de nouvelles tendances (technologiques, environnementales, sociétales), comme

- par exemple les architectes cloud, les métiers liés à la revalorisation des matières premières, les barista dans les coffee shops.
- les métiers qui enregistrent la plus forte pénurie de talents sont souvent des métiers très qualifiés tels qu'informaticien et juriste et les métiers issus du secteur de l'artisanat tels que boucher ou électricien
- les métiers où on note un surplus de candidats sont plutôt des métiers qui demandent moins de qualifications comme dans les domaines administratifs, du nettoyage et de la vente. Cela ne veut cependant pas dire que les employeurs trouvent facilement des candidats dans ces métiers puisque des compétences spécifiques, telles que la maîtrise des langues, peuvent là aussi générer des difficultés de recrutement.
- On note la forte croissance des exigences en compétences transversales : personnelles, digitales, compétences de gestion et les langues

**VOTRE PARTENAIRE
DE CONFIANCE
DEPUIS 1898**



LINGE DE TABLE / LINGE DE CUISINE
LINGE DE LIT / LITS & LITERIE
LINGE DE BAIN / TEXTILES D'INTÉRIEUR

Distributeur exclusif de
**PORTER'S
GIN**

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

IAMBAG : Le LCTO a remis 5.000 euros

Le projet social et écoresponsable «IAMBAG», lancé par le Luxembourg City Tourist Office (LCTO) en mai 2021, visait à revaloriser des bâches et d'autres matériaux promotionnels, en leur donnant une nouvelle vie, et ce sous forme de sacs à dos et sacs bandoulière en tissu recyclé.

Grâce à une collaboration fructueuse avec l'agence Repères Communication et les ateliers thérapeutiques et protégés de l'a.s.b.l. ATP, l'idée s'est concrétisée rapidement.

Le projet, clôturé en décembre 2021, a connu un grand succès, non seulement auprès des résidents et des visiteurs de l'accueil touristique du LCTO, mais également auprès des personnalités du monde politique et culturel. Au total, 270 pièces uniques ont été vendues.

Afin de souligner son engagement social, le LCTO avait décidé dès le début de verser, à parts égales, l'excédent financier résultant des ventes à des organismes reconnus d'utilité publique. C'est dans ce cadre que le LCTO a remis des chèques, chacun d'une valeur de 2.500 euros, à des fondations luxembourgeoises à savoir :

la **Fondation EME**, s'engageant à apporter bien-être, inclusion et dignité aux personnes fragiles à travers la musique, et

la **Fondation Maison de la Porte Ouverte (FMPO)**, œuvrant dans l'intérêt d'enfants, d'adolescents, de femmes et d'hommes en détresse par le biais de centres d'accueil et de centres de consultation.





Une hausse des prix qui s'installe dans la durée

Sur son blog économique, le directeur général de la Chambre de Commerce, Carlo Thelen analyse la hausse des prix que connaît notre pays (www.carlothelenblog.lu).

Selon l'auteur, l'énergie explique la moitié de l'inflation, exacerbant les coûts liés à la transition écologique et énergétique. Et avec un taux d'inflation actuellement élevé, « la hausse des prix menace la consolidation de l'économie du Luxembourg et pèse sur les coûts à la charge des entreprises. »

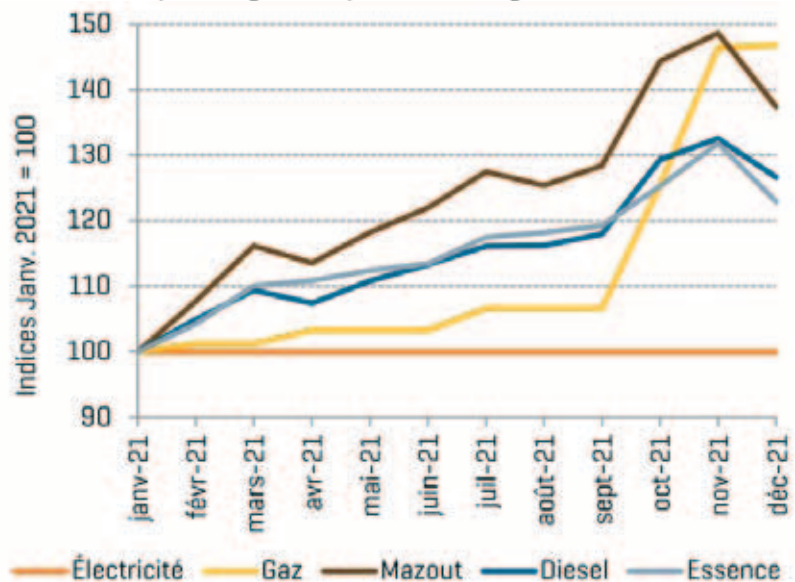
Cette inflation que connaît toute l'Europe mènera chez nous à une hausse de l'indice. Selon de nombreux analystes, il est fort probable que le Luxembourg connaîtra deux hausses de salaires en 2022 afin que les salariés ne perdent pas en pouvoir d'achat. Une bonne chose pour ces derniers mais un défi pour les entreprises. Afin de ne pas être pris au dépourvu, il est donc important d'être prêt le moment venu.

Durant les périodes de fermeture, la population s'est souvent dite solidaire du secteur Horeca qui a beaucoup souffert. Espérons que nos clients seront prêts à payer le juste prix pour nos produits et nos services.

Dave Giannandrea - Rédacteur en chef

Les énergies fossiles en forte hausse

L'année 2021 a été mouvementée pour les prix de l'énergie. Après une dégringolade au début de la crise sanitaire en 2020, les prix de l'énergie ont rejoint leurs niveaux d'avant-crise au printemps 2021. Les prix à la consommation de toutes les énergies fossiles ont néanmoins continué à augmenter jusqu'en novembre, sous l'effet de la flambée des prix de gros du pétrole et du gaz.



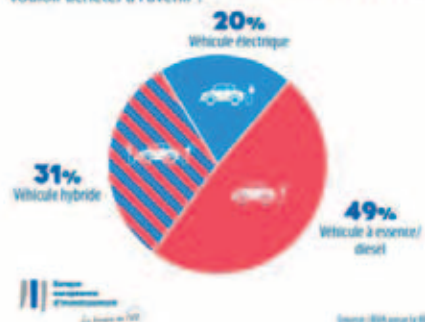
Source : Statec

Les véhicules électriques n'ont pas encore la côte

Interrogés sur leur prochain achat, 51 % des habitants du Luxembourg qui achètent des voitures affirment que leur choix se portera sur une voiture hybride ou électrique.

Enquête de la BEI sur le climat

Quel type de véhicule les Luxembourgeois indiquent-ils vouloir acheter à l'avenir ?



D'après la Banque européenne d'investissement, c'est 16 points de moins que la moyenne de l'UE.

Plus précisément, les résidents du Luxembourg qui achètent des voitures semblent légèrement plus enclins à choisir un véhicule hybride (31 %) que les Allemands (29 %) et les Néerlandais (29 %), mais moins que les Belges (39 %) et les Français (38 %).

Les habitants du Luxembourg semblent plus réticents à acheter une voiture électrique (20 %), de manière comparable aux acheteurs belges (24 %), français (23 %), allemands (23 %) et autrichiens (23 %). Parallèlement, les Néerlandais qui achètent des voitures semblent être davantage attirés par les voitures électriques (33 %).

rakstone

TASTE YOUR IMAGINATION



RAK Porcelain Europe S.A. • T +352 26 360 665 • info@rakporcelaineurope.com • www.rakporcelain.com

Distribué par CHOMETTE Luxembourg • T +352 37 13 90 • luxembourg@chomette.com • www.chomette.com



HORESCA

Informations

Fédération
des Hôtels
et Cafés
du Gr.-D.

anc. HOCAREL

BI - MENSU

DIRECTION, RÉDACTION, PUBLICITÉ : LUXEMBOURG - 9, rue des Trévires - Téléphone 48 71 65 - Imprimerie Centrale, s.a., Luxembourg

Erfolgreicher Salon de la Gastronomie

Sb. — Letzten Samstag fand in den Festsälen des „Foyer Européen“ in Luxemburg die Eröffnung des „Salon de la Gastronomie, de l'Art Culinaire et de la Pâtisserie“ im Beisein zahlreicher Persönlichkeiten statt. Der Salon war organisiert durch die „Association des Cuisiniers Professionnels“ des Großherzogtums, in Zusammenarbeit mit der „Ami-é Gastronomique François Vatel“.

Diese sehr erfolgreich verlaufene Manifestation, die in dieser Form erstmals nach dem Krieg stattfand, stand unter dem Protektorat der Stadtverwaltung Luxemburg. An Ehrengästen notierte man u. a. Mr. Kingdom Gould jr., amerikanischer Botschafter, Mlle Colette Flesch, Bürgermeister der Hauptstadt und Deputierte; die Stadtschöffen Léon Bollendorff, Deputierter, und Boy Konen, Vizepräsident der Demokratischen Partei; Jean Friedrich, Regierungsrat im Ministerium für Tourismus;

merziellen Aussteller haben die Wichtigkeit einer solchen Organisation erkannt und ihre Mitwirkung zu dieser „Journée Gastronomique“ angedeutet. Der Redner unterstrich, daß in der heutigen Zeit an die moderne Gastronomie Ansprüche gestellt werden, die nur von Meistern ihres Fachs erfüllt werden können. Die heutige Ausstellung wird besonders für die Jugend ein Ansporn sein und ihr die Möglichkeiten des Berufes vordemonstrieren. Sie soll alle Feinschmecker und Gastronomen von der Qualität der luxemburgischen Gastronomie überzeugen.

In seiner Eigenschaft als Direktor der „Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg“ ergriff Herr Roger Scholtes das Wort und beglückwünschte die Organisatoren zu dieser lobenswerten Initiative. Sie ist ein Beweis der Dynamik und Aktivität der Vereinigung der Berufsköche. Alle ausgestellten Platten sind Meisterwerke auf dem Gebiet der Gastronomie und wurden von fähigen Spezialisten geschaffen. Es steht fest, daß die Gastronomie einen großen Aufschwung in unserem Lande erlebte, denn man legt immer mehr Wert auf die Kunst der Küche. Viele Fremde, die unser Land besuchen, sind davon überrascht und sie stellt ohne Zweifel einen weiteren touristischen Vorteil dar. Darum muß man weiter an der Entwicklung dieser Branche arbeiten, die schon über unsere Grenzen hinaus einen guten Ruf genießt, da man auf unseren Speisezetteln typisch luxemburgische Gerichte zusammen mit französischen und internationalen Spezialitäten findet. Die Horesca weiß die Initiative des Vatel-Club zu schützen, denn die zwei Berufsverbände verfolgen das gleiche Ziel: das Zufriedenstellen ihrer Kundschaft sowie die Entwicklung der Industrie und des Tourismus. So ist es auch gelungen in beiderseitigem Einverständnis einen Kollektivvertrag auszuarbeiten, der schon bald von den beiden Organisationen unterzeichnet werden wird.

Im Namen der Stadtverwaltung Luxemburg beglückwünschte Schöffe Léon Bollendorff die verantwortlichen Leute des „Salon de la Gastronomie“, für den die Hauptstadt gerne das Protektorat übernommen hat. Der Redner unterstrich, daß es die erste Ausstellung nach dem letzten Krieg ist und daß im Jahre 1937 eine ähnliche Plattenschau im



Die Prüfungsjury hatte es nicht leicht. Von links nach rechts erkennen wir die Herren Gaston Junck und N. Faber.

Cercle-Gebäude stattfand. Man hat also *Art Culinaire* :

heute die Gelegenheit an einer nationalen Manifestation teilzunehmen, wo man an Hand der ausgestellten Platten die gemachten Anstrengungen der Restaurateure und Pâtisiers bewundern kann, deren Existenz in großem Maße von den vielen Touristen abhängt, die ihre Etablissements besuchen. Dann erklärte Herr Bollendorff den ersten „Salon de la Gastronomie“ als eröffnet.

Anschließend bat Herr Germain Gretsich Mlle Bürgermeister Colette Flesch das traditionelle Band zu durchschneiden und den Salon zur Besichtigung freizugeben.

Drénkt eise gudden

Muselwein

Während des ganzen Tages wurde der erste „Salon de la Gastronomie, de l'Art Culinaire et de la Pâtisserie“ von zahlreichen Interessenten besucht. Der Tag wurde mit dem großen Ball unter dem Motto: „La Nuit de la Toque Blanche“ mit dem Orchester „The Rythm Band“ und der Medaillen- und Ehrendiplomverteilung an die Teilnehmer abgeschlossen. Hier die Resultate:

Médaille en or: Rommes Bernard Maître-Traiteur, Luxembourg.

Médaille en argent: Albonetti Gilbert Cuisinier, Tétange; Guehlen Jean, Chef de Cuisine, Hôtel International, Luxembourg; Augé Marcel, Restaurant Elvinger, Walferdange.

Médaille en bronze: Zipfel Hans Chef de Cuisine, Foyer Européen, Luxembourg; Boure Charles, Chef de Cuisine, Holiday Inn, Luxembourg; La Brigade de Cuisine du Foyer Européen Luxembourg; Les jeunes cuisiniers du restaurant „Au Gourmet“, Luxembourg.

Coupe pour le meilleur plat de poissons, offerte par la Provençale: Jotz Gilbert, Chef de Cuisine, Hôtel Schintgen, Luxembourg.

Prix d'Honneur: Restaurant „an der Tack“, Luxembourg; Phal Claude, géant-cuisinier au Golf-Club House Ecole Hôtelière, Diekirch.

Prix d'honneur aux apprentis-cuisiniers - Suré Georges, restaurant Greivel

mach bei einer

Sporen

INNENAUSBAU + MOBILAR
für
HOTEL
RESTAURANT + CAFE
HKF
H. KLINKENBERG
FILS S.P.R.L.
4700 EUPEN/BELG. Tél. (087) 523 59

Georges Hausemer, Direktor des „Office National du Tourisme“; Roger Scholtes, Direktor der HORESCA; Ernest Steichen, Präsident der „Fédération des Maitres Pâtisseries et Confiseurs“; Jos. Lucius, Conseiller Juridique des Vatel-Luxemburg; Jos. Bervard und Raym. Rollinger, Präsident und Direktor der Handwerkskammer; Pierre Krier, Präsident des „Vatel Luxembourg“, umgeben vom Sekretär Germain Gretsich und den übrigen Vorstandsmitgliedern.

Grand Maître Pierre Krier vom „Vatel Luxembourg“ hieß alle herzlich willkommen auf dem ersten „Salon de la Gastronomie“, dem er einen verdienten Erfolg wünschte.

Herr Germain Gretsich, Sekretär des Vatel-Club, unterstrich die Bedeutung dieses ersten „Salon de la Gastronomie“. 140 ausgestellte Platten und Speisen, davon 50 aus der Patisseriebranche, beweisen, daß trotz unserer industrialisierten Zeit in der Ernährungsbranche die handwerkliche Tätigkeit immer ihre eigene Stellung behauptet. Die kom-



en G. Goetz, Ch. Kremer, Lucien Nürnberg,

dingier, Luxembourg; Sauerwein Josy, restaurant Pavillon Royal, Luxembourg; Kloos Germain, restaurant Mercure, Esch-Alzette.

Pâtisserie :

Médaille en or: Nicolas Norbert, maître-pâtissier-confiseur, Diekirch.

Médaille en argent: Dammé Henri, maître-pâtissier-confiseur, Differdange; Les pâtissiers et confiseurs de la Maison Namur, Luxembourg.

Médaille en bronze: Scheer Jeannot, maître-pâtissier-confiseur, Luxembourg; Ecole Hôtelière, Diekirch; Drescher Pierre, maître-pâtissier-confiseur, Hôtel Cravat, Luxembourg.

Prix d'honneur: Mabileau Joel, Confiserie Namur, Luxembourg; Dammé Henri, Differdange; Scheer Jeannot, Luxembourg; Mabileau Joel, Luxembourg.

Journal 24. 1. 1972



1.400 McDo en plus dans le monde

McDonald's, qui en compte déjà environ 40 000 établissements, prévoit d'ajouter 1 400 restaurants nets à son réseau en 2022 à travers le monde. Le chiffre d'affaires du groupe a progressé de 13% pour atteindre 6 milliards de dollars au quatrième trimestre. Son bénéfice net a grimpé de 19% sur la période, à 1,64 milliard de dollars. En dehors des États-Unis, de solides performances opérationnelles et moins de fermetures de restaurants associées au Covid-19 ont contribué à une nette hausse des ventes en France, au Royaume-Uni, en Italie et en Allemagne, souligne le groupe. Seuls points négatifs: les ventes ont reculé en Chine, en raison des résurgences continues du virus et ont stagné en Australie, en raison des restrictions.

De nouveaux uniformes pour la formation de cuisinier à l'ENAD

L'École Nationale pour Adultes propose depuis 2012 la 1^{ère} année de la formation du DAP (Diplôme d'Aptitude Professionnelle) cuisinier. Et depuis cette année scolaire 2021-2022, la formation de cuisinier est offerte à la fois pour le DAP et pour le CCP (Certificat de Capacité Professionnelle). Les apprenants du DAP poursuivent, après la 1^{ère} année à l'ENAD, leurs études soit à l'École d'hôtellerie et de tourisme, soit au Lycée technique de Bonnevoie.

Les nouvelles cuisines d'apprentissage installées dans la Blumm permettent d'accueillir les futurs cuisiniers dans un équipement moderne et adapté à leur formation. Comme cela a été mentionné sur les réseaux sociaux, l'ENAD dispose de nouveaux uniformes de cuisinier au logo de l'établissement.



Microlux lance le prêt à taux zero

Parallèlement à l'activité opérationnelle d'octroi de microcrédits, microlux œuvre en continu pour développer davantage ses solutions de financement et d'accompagnement au service des porteurs de projets entrepreneuriaux n'ayant pas accès au crédit bancaire traditionnel.

Fort du soutien de deux nouveaux partenaires, la Banque de Luxembourg et le fonds d'investissement à impact Funds For Good, microlux a lancé, en ce début d'année, un nouveau type de financement – le Prêt d'honneur. Il s'agit de prêts à taux zéro, sans garantie et avec un différé de remboursement pouvant aller jusqu'à 24 mois.

Ce prêt sans intérêt, autrement dit prêt d'honneur, est toujours accordé en complément d'un microcrédit habituel et permet de financer en quasi-fonds propres les créateurs d'entreprises. Ainsi, par exemple, pour une personne qui aurait besoin de 15 000€ afin de créer ou développer son activité, microlux pourrait lui attribuer 10.000€ remboursables aux conditions habituelles et 5.000€ en prêt à taux zéro, remboursable avec un différé adapté à ses besoins.



36^e année n° 436

2022 n° 2

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

Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €

Rédaction: Horesca, BP 2524

L-1025 Luxembourg Tél.: 4213551

www.horesca.lu / horesca @ ymail.com

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea

Direction de la publication: François 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 www.brain.lu

Printed in Luxembourg - Imprimerie Heintz

Tirage: 5.000/mois

Horesca est membre de :



Luxair lance une campagne commerciale en collaboration avec l'Horesca

Comme annoncé via notre e-letter aux hôteliers membres de notre fédération, Luxair souhaite proposer une 2^{ème} édition dans le cadre de notre collaboration sur les city-trips vers le Luxembourg. Par conséquent, la compagnie aérienne a lancé une nouvelle campagne commerciale qui comprend une newsletter envoyée à tous les clients voyageant vers le Luxembourg, une visibilité spéciale sur la page promotionnelle de Luxembourg sur le site Luxair ainsi que des affichages digitaux.



Luxair va offrir un code promotionnel de 30€ pour toute réservation de vol effectuée jusqu'au 31 mai 2022, inclus pour un vol supplémentaire jusqu'au 30 octobre 2022. Dans ce cadre, Horesca a proposé à nouveau aux hôtels membres de notre fédération de se joindre à cette initiative très intéressante et d'offrir une réduction de 10% sur le prix de la chambre aux clients qui présentent leur billet d'avion Luxair vers le Luxembourg.

Luxair va offrir un code promotionnel de 30€ pour toute réservation de vol effectuée jusqu'au 31 mai 2022, inclus pour un vol supplémentaire jusqu'au 30 octobre 2022. Dans ce cadre, Horesca a proposé à nouveau aux hôtels membres de notre fédération de se joindre à cette initiative très intéressante et d'offrir une réduction de 10% sur le prix de la chambre aux clients qui présentent leur billet d'avion Luxair vers le Luxembourg.

En outre, Luxair souhaite proposer un tirage au sort supplémentaire optionnel parmi toutes les réservations de vol effectuées afin d'augmenter l'impact de notre promotion commune sur les marchés :

1er prix : 1 séjour gratuit supplémentaire pour 2 personnes dans un hôtel partenaire (seulement pour les hôtels qui participent à la campagne avec 10% de remise, à confirmer si un partenaire hôtelier est intéressé)

2ème prix : 1 bon pour un vol Luxair gratuit pour 2 personnes.

3-6ème prix : 1 bon pour un dîner pour 2 personnes dans un hôtel partenaire (seulement pour les hôtels qui participent à la campagne avec 10% de remise, à confirmer si un partenaire hôtelier est intéressé)

7-10ème prix : 1 maquette d'avion Luxair au design SUMO (photo).

Le travailleur désigné en matière de sécurité et santé au travail

La législation luxembourgeoise oblige l'employeur à assurer la sécurité et la santé des salariés dans tous les aspects liés au travail. Les responsabilités de l'employeur comprennent les activités de prévention, d'information et de formation.

Une formation spécifique pour le secteur de l'alimentation a été créée à la suite d'une collaboration entre l'Horesca et la House of Training. Dans ce contexte, le nombre de travailleurs désignés nécessaire par entreprise est déterminé en

fonction du nombre total de salariés et du nombre de postes à risque présents dans l'entreprise. Conformément au règlement grand-ducal du 9 juin 2006, les entreprises sont réparties en 7 groupes qui déterminent entre autres la durée minimale de formation, l'expérience professionnelle et la qualification minimale de base du travailleur désigné. Notre formation de 12 heures est spécifique pour le groupe A (établissements avec 1-15 salariés) et prévue pour le secteur HoReCa.



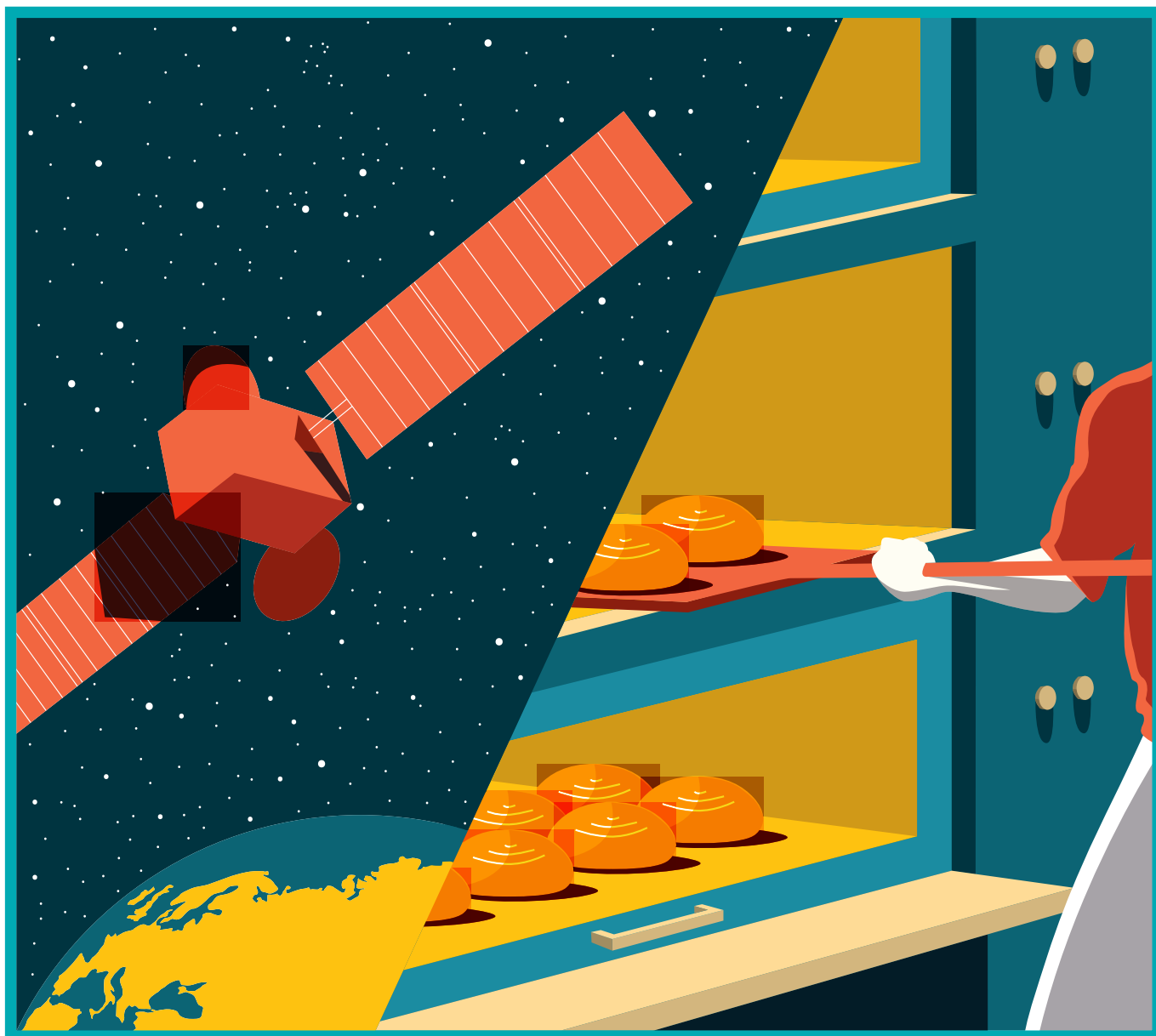
HOUSE OF
TRAINING

Après une séance en luxembourgeois au cours du mois de février, d'autres formations sont prévues dans les prochaines semaines:

En langue française 26 et 27 avril 2022

In deutscher Sprache 3.+4. Mai 2022

Plus de détails sur www.horesca.lu



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



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 remarquable.
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-lu