



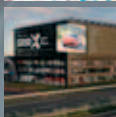
L'Horesca a célébré ses 50 ans d'existence

P. 3, 4, 5



Bonnes pratiques d'hygiène

Parution du nouveau guide officiel P8



Wickrange

Hôtel et restaurants en construction P16



Dégustation

Les vins rouges du Douro P26



Mémoire d'établissements

Du Café Belge au Qosqo Place d'Armes P30

WORLDLINE 

À table, Lëtzebuerg !

À vos côtés depuis plus de 35 ans,
Worldline est le partenaire de confiance et
de référence des professionnels de l'Horesca.
Au menu : des solutions de paiement d'avenir adaptées
à toutes les situations et tous les besoins.



Comme toujours, nous sommes
à votre disposition : +352 3 55 66 444
commercial.lux@worldline.com



Digital Payments
for a Trusted World

L'HORESCA a célébré ses 50 ans d'existence

La Fédération nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché vient de célébrer son cinquantième au Cercle municipal à Luxembourg-ville en présence de S.A.R. le Grand-Duc Henri. À cette occasion nous avons présenté un livre édité spécialement pour l'occasion.

L'HORESCA a été créée en septembre 1970. Et en 2020, pour le cinquantième, nous avons prévu une célébration. Mais à cause de la crise sanitaire, il a fallu reporter cet événement à 2022. Le 14 juin de cette année, le président de l'HORESCA, Alain Rix a pu accueillir S.A.R. le Grand-Duc Henri ainsi que des représentants du Gouvernement comme Madame Corinne Cahen et MM. Lex Delles et Georges Engel pour fêter dignement l'anniversaire de notre fédération.

À cette occasion, on a pu donner un aperçu de l'importance de l'HORESCA qui représente près de 3.000 entreprises occupant plus de 20.000 salariés. Selon les chiffres officiels, le secteur réalise plus de 6% du produit intérieur brut et même si les entreprises se relèvent d'une crise sanitaire qui a été très difficile on est confiant pour l'avenir.

Les deux dernières années, marquées par la pandémie ont d'ailleurs montré à quel point il était important pour les hôtels, res-

taurants et cafés de notre pays d'être représenté au niveau national par une association qui prend en compte leur situation et qui défend leurs intérêts.

Un livre pour le cinquantième

L'origine de la fédération Horesca remonte en fait à il y a plus de 100 ans. Avant 1970 existaient trois fédérations, à commencer par le Syndicat des aubergistes et cafetiers organisés à Luxembourg (Sacol) que l'on appelait aussi le « Wierteverband ». C'est d'ailleurs le Sacol qui a créé l'école hôtelière de Diekirch et qui l'a gérée pendant 2 ans avant que l'Etat n'en reprenne la direction. Le Sacol a aussi créé la société de la foire, précurseur de l'actuelle LUXEXPO THE BOX.

Au cours de l'histoire un groupe de membres dissidents s'était détaché du Sacol pour créer Hocarel qui en 1970 était le plus grand groupe dans la profession. Ensuite venait une troisième fédération, dénommée Horest.



François Koepp, secrétaire général

© Ulla Metzger

Les trois organisations étaient souvent divisées ce qui affaiblissait le travail de représentation du secteur. Afin de remédier à cette situation on décida donc de s'unir.

En 1970, les trois fédérations ont tenu leurs assemblées générales au « Pôle Nord » où elles se sont dissolues en vue de créer HORESCA, le 16 septembre. Le président de Hocarel Roger Scholtes est devenu directeur et le président du Sacol Andy Felten est devenu secrétaire général.

Afin de garder en mémoire cet instant ainsi que de nombreux moments importants qui ont suivi, l'HORESCA a édité un livre sur l'histoire de la fédération et le secteur. Sur plus de 100 pages, le lecteur y retrouve les moments phares de l'histoire ainsi que des anecdotes.

Cette publication qui a été envoyée à toutes les entreprises du secteur Horeca du pays, a été présentée lors de la soirée et peut aussi être téléchargée sur le site Internet de la fédération www.horesca.lu

Un moment exceptionnel pour notre fédération

Le 14 juin de cette année, nous avons eu le grand honneur de pouvoir accueillir S.A.R. le Grand-Duc Henri ainsi que des représentants du Gouvernement comme Madame Corinne Cahen et MM. Lex Delles et Georges Engel pour fêter dignement l'anniversaire de notre fédération. Cette manifestation qui s'est déroulée au Cercle municipal de Luxembourg et à laquelle tous les membres de notre fédération avaient été invités a été un grand succès. Nous remercions dans ce contexte nos partenaires pour leur soutien.





83 entreprises ont reçu le label « Made in Luxembourg »



Carlo Thelen



Gabriel Boisante

En présence du ministre des Classes Moyennes et du Tourisme, Lex Delles, et du directeur de la Chambre des Métiers, Tom Wirion, 83 entreprises luxembourgeoises ont reçu dans les locaux de la Chambre de Commerce le label « Made in Luxembourg ». A cette occasion, le restaurateur Gabriel Boisante a pu expliquer au public les stades à franchir pour bien mener à terme une stratégie marketing.

« En temps de crises et d'incertitudes, les consommateurs privilégient les produits locaux » – a souligné Carlo Thelen lors de l'introduction de la cérémonie de remise des prix « Made in Luxembourg » de cette année. Selon le directeur général de la Chambre de Commerce, le label d'origine garde toute son importance pour soutenir les entreprises luxembourgeoises et l'économie nationale. Le nombre de demandes pour le label d'origine a continué d'augmenter ces dernières années », a constaté Carlo Thelen ; et ce constat est cohérent avec la tendance, évoquée par le ministre Lex Delles, que « Les clients et les fournisseurs de services se concentrent de plus en plus sur l'identité, les courtes distances et la durabilité ». L'importance du marketing a été le thème de la cérémonie de remise des prix de cette année.

Entrepreneur engagé et européen convaincu, Gabriel Boisante, a expliqué au public les stades à franchir pour bien mener à terme une stratégie marketing. Il a illustré sa démarche en présentant les étapes de sa carrière très diversifiée entre Paris et Luxembourg, l'ouverture d'une série de bars et restaurants comme le Mamacita, le Paname ou le Bazaar, pour n'en citer quelques-uns ou encore le développement de la bière Twisted Cat ainsi que son entrée, en 2016, au conseil communal de la ville de Luxembourg. Il a souligné l'importance de se démarquer, de se définir, de travailler ses forces et de convaincre.

A ce jour, plus de 1.600 entreprises sont porteuses de ce label. Pour être labellisée, une entreprise doit justifier une production de bien, ou un ancrage de ses services au Luxembourg et exister depuis au moins



A ce jour, plus de 1.600 entreprises sont porteuses du label

douze mois. L'objectif du Label luxembourgeois d'origine consiste à promouvoir les produits et prestations de services des entreprises établies au Luxembourg souhaitant se démarquer à l'étranger dans le cadre d'une stratégie d'internationalisation.

Dans ce contexte, Carlo Thelen a évoqué la récente semaine « Made in Luxembourg » à l'Exposition universelle de Dubaï.

« Douze entreprises luxembourgeoises ont montré à un public international ainsi qu'aux visiteurs luxembourgeois le haut niveau de savoir-faire, de créativité et de passion qui caractérisent nos entreprises.

Les premiers pas pour définir un concept pour l'Exposition universelle à Osaka en 2025 ont été entamés et un événement mettant en vitrine le label « Made in Luxembourg » sera certainement inclus.



A. THILMAN & FILS



EQUIPEMENT CUISINES PROFESSIONNELLES • HORESCA • ELECTRO-MENAGER • ENCASTRABLES
ACCESSOIRES DE CUISINE • HIFI-DVD/BLURAY-LEDTV • AMÉNAGEMENTS DE REMORQUES ET FOODTRUCK

SURFACE FERMÉE DE 12.500 M² - SURFACE PARKING, PLUS DE 10.000 M² - SALLE D'EXPOSITION DE PLUS DE 4.000 M²
ATELIER DE CONSTRUCTION POUR INOX ET ACIER - ATELIER DE REPARATION - PRODUCTION LUXINOX
SHOW KITCHEN - EXPOSITION DES NOUVELLES TENDANCES EN CUISINES ÉQUIPÉES - SALLE DE FORMATION - CAFETERIA D'ACCUEIL

66-74, route de Colmar - L-7766 BISSEN - Grand-Duché de Luxembourg
Tél. 00 352 85 94 04 / 05 - Fax 00 352 83 55 10

Web : www.horesca.com - www.thilman.com - www.gif.lu - www.groupegif.com - E-mail : patrik@thilman.com - info@thilman.com



VENEZ VISITER NOTRE GRANDE EXPOSITION VENTE À BISSEN

(CASH AND CARRY) AVEC UN CHOIX ÉNORME SUR PLUS DE 5.000 M² (SURFACE TOTALE DE 12.000 M²) ET
AVEC UN PARKING GÉANT POUR NOS CLIENTS,
TOUT ÇA À SEULEMENT 1 KM DE L'AUTOROUTE N7.
NOUS PARLONS LUXEMBOURGEOIS, FRANÇAIS, ALLEMAND, ANGLAIS ET PORTUGAIS.



**DIVERS NOUVEAUX MODÈLES DE
REMORQUES DE STOCK ET DISPONIBLES
DE SUITE. VENEZ VOUS INFORMER !**

EQUIPEMENTS CUISINES PROFESSIONNELLES • ACCESSOIRES DE CUISINE • HORESCA
ELECTRO-MENAGER • FROID • ELECTRO • ALARME-CAMERA • MONTAGE • DEPANNAGE
CONSTRUCTION ET PRODUCTION • AMENAGEMENTS DE REMORQUES ET FOODTRUCK



PATIMA France



Avenue Raymond Poincaré - ZAC du Petit Breuil (Longwy) - F-54810 LONGVILLE

Tél. 0033 (0) 3 82 39 59 91 • Portable 0033 (0) 6 46 91 92 63

E-mail : info@patima.fr • service@patima.fr Web : www.groupegif.com • www.patima.fr • www.luxcuisine.fr



Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Nouvelle édition pour les entreprises du



Marc Fischer, Patrick Hau, Paulette Lenert, François Koepp, Steve Martellini, Claude Ries (d.g.à.d.) lors de la présentation du guide



Le 7 juin 2022, à l'occasion de la journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, la fédération HORESCA, en présence de Madame la ministre de la Protection des consommateurs Paulette Lenert, a présenté la mise à jour de son guide de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire pour les entreprises du secteur des hôtels, restaurants et cafés au Luxembourg. Cette mise à jour tient compte des nouvelles évolutions technologiques et réglementaires et permet aux exploitants des établissements HORECA d'a-

juster leurs méthodes de travail au niveau actuel des connaissances afin d'assurer aux consommateurs le niveau le plus élevé possible de protection en matière de sécurité alimentaire.

La première version du guide de bonnes pratiques d'hygiène pour ces entreprises avait été élaborée en 2014 et est devenue rapidement la

référence en matière d'assurance de la sécurité alimentaire dans les établissements du secteur HORECA. A savoir qu'il s'agit d'un secteur particulièrement dynamique qui se caractérise par de fréquentes nouvelles créations d'établissements et par une évolution continue des méthodes de fabrication et de distribution. La réglementation alimentaire, de son côté est également en évolution continue pour s'adapter aux progrès technique et scientifique en matière de sécurité alimentaire.

Avec la présente mise à jour, le guide de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire tient compte de ces évolutions et permet ainsi aux membres du secteur de s'y adapter pour garantir un niveau de protection élevé des consommateurs. Notre fédération souligne ainsi sa volonté de prendre ses responsabilités en matière de sécurité alimentaire.

Le guide a été avisé favorablement par les services de contrôle alimentaire et validé par la ministre de la Protection des consommateurs.

Le guide officiel a été envoyé gratuitement à chaque membre de l'Horesca.

secteur HORECA

Trois questions à Claude Ries

Conseiller en sécurité alimentaire et auteur du Guide de bonnes pratiques d'hygiène.



Monsieur Ries, vous avez réalisé une actualisation du Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour l'Horesca. Quelles sont les évolutions par rapport au premier guide ?

Par rapport au premier guide qui date de 2014, nous avons adapté quelques chapitres et surtout étoffé certains points. Dans les nombreuses formations que j'ai tenu ces dernières années, il y a des questions qui reviennent régulièrement. J'ai donc essayé d'en tenir compte dans ce nouveau guide.

Le guide est particulièrement adapté aux entreprises de petite taille avec des exemples concrets et des conseils faciles à suivre. De plus, le lecteur trouve dans notre publication actuelle un certain nombre de fiches de contrôles, par exemple sur les températures à respecter ou au sujet des allergènes à déclarer.

Est-ce que ce guide est obligatoire pour les entreprises de notre secteur.

Nous avons tenté, dans la mesure du possible, de tenir compte de toute la réglementation applicable. Il faut aussi savoir que le guide a été réalisé en collaboration avec les représentants du Ministère de la Protection des consommateurs qui en a par la suite approuvé le contenu. Il est normalement exigé lors d'un contrôle. Chaque entreprise doit donc être en possession d'un exemplaire.

Comment peut-on se procurer un guide ?

L'Horesca a envoyé un exemplaire papier à chaque établissement membre de notre fédération. Mais nous le proposons aussi librement sur notre site Internet. Toute personne intéressée peut donc le télécharger gratuitement.

Sécurité alimentaire



Nos services :

Formation en bonnes pratiques d'hygiène

Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande
ou luxembourgeoise

Mise à disposition de documentation

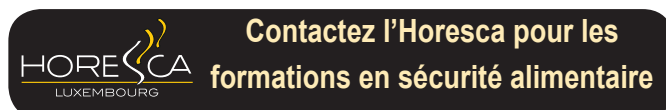
- dossier de formation, guide des bonnes pratiques, fiches utiles

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

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

Audit HACCP

L'audit est un **moyen indépendant** d'une assurance qualité qui vous permet d'avoir les informations nécessaires et de recevoir les conseils utiles afin de connaître les points faibles et de progresser. Notre offre est basée sur le **guide officiel des bonnes pratiques d'hygiène** et les critères de contrôle du service de la sécurité alimentaire.



Soirée des professionnels du métier à l'EHTL et 3^{ème} Award of Excellence

La 3^{ème} édition de la Soirée des professionnels du métier a permis de réunir à Diekirch, hôteliers, restaurateurs, producteurs, vignerons, fournisseurs, partenaires et journalistes, ayant tous un lien avec l'EHTL, la gastronomie et l'hospitalité.



L'événement a permis de remercier les différents acteurs de leur collaboration et de leur soutien. Il a également été question de la reprise des activités économiques et de l'espoir d'un retour à la normale après deux années difficiles en raison de la pandémie.

Un échange avec les professionnels a permis de constater qu'ils sont nombreux à disposer de postes à pourvoir et à rechercher du personnel qualifié et motivé. À travers son offre de formations, l'EHTL prépare efficacement élèves et étudiants à intégrer le marché de l'emploi, et ce, aussi bien au Luxembourg qu'ailleurs dans le monde.

Certains diplômés ont d'ailleurs construit des carrières remarquables, à l'instar de M. Pascal Forotti, qui avait décroché son CATP Hôtelier en 1989 à Diekirch, avant de poursuivre ses études de gestion hôtelière à Bruxelles.

Depuis 1995, c'est à l'étranger qu'il s'est bâti une solide expérience dans l'exploitation hôtelière et l'hôtellerie de luxe (Grande-Bretagne, Pays-Bas, Canada, Costa Rica, États-Unis). En janvier dernier, Pascal Forotti a été nommé au poste de directeur général du Pendry Washington D.C. - The Wharf, dont l'ouverture est prévue fin 2022. En lui décernant l'Award of Excellence, l'EHTL a

tenu à féliciter son ancien élève pour son parcours professionnel exceptionnel et son rôle d'ambassadeur du pays à l'étranger.

La soirée fut aussi riche en saveurs puisque les convives ont été invités à un véritable tour du monde culinaire préparé par les élèves fiers de pouvoir démontrer leur savoir-faire: barbecue, pâtes, tacos, gyros, pieds de porc, mets végétariens, fromages normands... il y en avait pour tous les goûts. Côté desserts, les participants furent tout aussi gâtés : Bamkuch, donuts, tiramisu, chariot de glaces artisanales et, clou du spectacle, une magnifique Tour Eiffel sucrée.

Miele

Die Basis erstklassiger Gastlichkeit.

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

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

Miele Professional. Immer Besser.

MIELE S.à r.l.
Luxembourg - Gasperich
Tel: +352 497 11 25
www.miele.lu
info@miele.lu



Bonds

Samuel Giovanardi
2, place de Nancy Luxembourg (Belair),
Tél. : 26 45 88 80



Le Bonds vient d'ouvrir en lieu et place de l'ancienne Bergamote à Luxembourg. Dirigé par Samuel Giovanardi qui jusqu'à peu était au Saumur Crystal, ce nouveau restaurant se décline sur deux étages avec une petite terrasse en cour intérieure et une deuxième terrasse, plus grande sur la place de Nancy. Le décor met en avant, d'une part de nombreuses bouteilles de vins car le patron exerce aussi une activité de négoce et d'autre part des peintures de l'artiste Thomas Iser. Côté cuisine, c'est Philippe Ismaili qui est aux fourneaux. L'ancien chef de La Villa (avant la reprise par Camille et Julien Lucas) propose une cuisine que l'on pourrait qualifier de bistrannique avec par exemple un Thon snacké à la sauce vierge, un Suprême de volaille « Tangerine Style » avec sauce abricots et pruneaux ou encore des Linguine aux Vongole. A la carte on trouvera aussi un Burger, des salades ainsi qu'une sélection de Tapas (Couteaux en persillade, courgettes et caviar d'aubergines, charcuteries ibériques...). En semaine à midi il est possible d'opter pour une formule lunch (entrée plat) à 26 euros.

City

Coin 21, avenue de la Liberté – 2, rue Heine Luxembourg
Tél. : 28 37 12 77

Voisin de l'ancien siège majestueux de l'Arbed (bâtiment qui aujourd'hui appartient à la Caisse d'épargne), le City est un nouveau restaurant citadin italien ouvert par Dominique Tiesi. La spécialité ce sont bien entendu les pizzas qui sont préparées devant les yeux des clients. Mais il y a aussi des salades, piadine, sandwichs tramezzini, tartares et pâtes au four. Ces dernières sont réalisées en collaboration avec le restaurant Mani d'Oro, situé à Luxembourg-Gasperich qui dispose d'ateliers spéciaux pour la confection de pâtes fraîches.

La page Facebook de l'établissement qui s'appelle d'ailleurs « City by Mani d'Oro » donne un bon aperçu des plats et du cadre. On peut y lire aussi qu'avec la conception de City, les responsables « ont voulu créer un lieu exclusif et accueillant, où les tons relaxants et le design élégant des espaces



créent la combinaison parfaite avec une offre culinaire authentique à déguster à tout moment de la journée ».

Le City est ouvert du lundi au samedi, en continu à partir de 10 heures du matin. La cuisine ferme à 22 heures. Une trentaine de personnes trouvent place à l'intérieur, sachant qu'il y a aussi une très belle terrasse devant la porte.

Flûte alors !

2 Grand-Rue
L-1660 Luxembourg

Rodolphe Chevalier (Vinoteca Wine Bar) et Agnès & Sébastien Rouillaux (Craft et Compagnie) se sont associés pour créer le premier Champagne Bar à manger du Luxembourg.

Sur place, les clients découvrent une large carte de champagnes d'artisan mis au service d'une démarche culinaire bistrannique. La maison propose neuf champagnes au



verre qui changent toutes les six semaines et une carte des plats, axée sur des tapas qui s'adaptent à la saison. Le « Flûte alors » est fermé les dimanches et lundis.

L'invitation aux voyages au Purple lounge



Un retour à la normale. Ou presque. Et l'occasion pour le Purple Lounge de faire découvrir de nouvelles saveurs avec des tendances alimentaires et culinaires déjà présentes depuis quelques temps mais qui se sont accélérées ces deux dernières années avec la crise sanitaire. Les consommateurs plus exigeants en termes de qualité, souhaitent aujourd'hui, une offre plus variée et plus saine.

Le Casino 2000 et ses chefs en ont donc profité pour faire évoluer les cartes de leurs restaurants dans ce sens, notamment Stéphane Hubert, Chef du Purple Lounge, qui a souhaité faire vivre à la clientèle du lieu une nouvelle expérience avec des plats qui invitent aux voyages tout en conservant les valeurs sûres de la carte.

Première halte en Sicile pour faire le plein de soleil avec une Caponata d'Aubergines servie avec du poivron, du céleri, des épices et des cubes d'halloumi grillé, venu tout droit de Chypre (« halloumi » qui fait son entrée dans l'actuelle édition du dictionnaire Le Petit Larousse illustré, paru le 15 juin 2022 !) On reste en Italie avec l'incontournable Burrata di Bufala sourcée directement du pays, servie avec des tomates colorées et du pesto (photo, à gauche).

Direction ensuite le Pérou pour un vent de fraîcheur et de pep's garantis, avec un Ceviche de Bar aux fruits de la passion, agrémenté de mangue, ananas, grenade et guacamole et associé à une vinaigrette à base de sureau, de citron et d'huile d'olive.

Pour les amateurs de belles viandes, succombez sans attendre aux Spare Ribs marinés à la sauce barbecue « made in » Luxembourg (photo, à droite) ou craquez pour le Black Angus Italian Burger.

Côté poissons, le voyage est aussi au rendez-vous, avec un Saumon aux Épices Japonaises Furikake servi avec un Chou Kale Snacké déglacé à la sauce soja et sa sauce ponzu yuzu.

Les végétariens ne sont pas oubliés ! On retrouvera entre autres à la carte le Beyond Burger et surtout la délicieuse salade libanaise Fattouche. Et les habitués des grands classiques retrouveront la Bouchée à la Reine et la traditionnelle Escalope Panée sauce champignons.

Pour accompagner vos plats, une carte des vins d'ici et d'ailleurs élaborée par Thierry Corona vous est proposée. Et après ce repas, les desserts vous raviront de fraîcheur avec une Salade de Fruits marinée au sirop d'hibiscus, et son sorbet mangue ou de gourmandise avec l'indétrônable Crème Brûlée ou encore la Mousse au Chocolat. www.casino2000.lu

Bella Ciao

3, avenue de Monterey Luxembourg

Tél.: 26 20 16 70



Erik et Alexandre De Toffol qui exploitent déjà le Partigiano à Luxembourg-gare, et le Pop-up Hertz dans la Grand-rue viennent d'ouvrir un troisième établissement.

A deux pas de la Place d'Armes, en lieu et place de l'ancienne Boulangerie Paul on trouve depuis quelques semaines le restaurant Bella Ciao. Un restaurant italien avec pâtes, pizzas et de nombreuses autres suggestions italiennes comme un Vitello Tonnato, une Tagliata de bœuf ou une Bouillabaisse italienne

Le bar est situé directement à l'entrée. Et de nombreux cocktails y sont préparés. La salle de restaurant se décline sur deux étages. Devant la porte se trouve la terrasse. Ouvert du mardi au dimanche, de 11.30 à 01.00h.

www.bellaciao.lu

Breakk

55 av. John F. Kennedy L-1855 Luxembourg



Avec deux ans de retard en partie à cause de la pandémie et du manque de matériel, le pôle d'échanges à l'extrémité nord du Kirchberg a été inauguré au début du mois de mai. De nombreuses personnes en transit passent par cet endroit que ce soit pour prendre les transports en commun, garer sa voiture ou continuer en vélo. Kaempff-Kohler y a ouvert sa première boutique au Kirchberg.

Comme l'annonce le traiteur sur son site, il s'agit d'une nouvelle boutique, nouvelle identité, nouveaux goûts et qui promet une nouvelle expérience gustative. Dans un décor «urban jungle», tendance et cosy le client trouve des préparations à emporter ou à consommer sur place. Des formules petit-déjeuner pour bien commencer la journée, un lunch avec une large proposition de saveurs et une épicerie avec des produits de qualité sont à l'ordre du jour.

«L'important pour nous est de proposer à nos clients une carte saisonnière, adaptée aux besoins de la consommation actuelle, avec des produits frais» indique Fanch Delanoe, Chef de Cuisine chez Kaempff-Kohler.

L'établissement est ouvert du lundi au vendredi de 7.00 à 19.00 et le samedi de 09.00 à 13.00

Kentucky Fried Chicken arrive

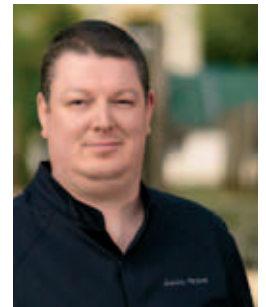
Le groupe Kentucky Fried Chicken débarque à Luxembourg. Selon plusieurs médias, le spécialiste du poulet frit désire s'installer l'année prochaine au Grand-Duché en ouvrant deux établissements. Un premier dans le centre commercial Shopping Mile à Marnach. Et un deuxième à Pommerloch.

Selon le Wort, le groupe planifie à long terme, une dizaine de restaurants KFC dans notre pays.



Nouveau chef-cuisinier aux Jardins d'Anais

Les Jardins d'Anais viennent d'annoncer l'arrivée de Jeremmy Parjouet au poste de chef cuisinier. L'un des Chefs les plus respectés du pays, qui a remporté une étoile pour le restaurant Becher Gare il y a quelques années affiche un parcours professionnel qui l'a amené dans des restaurants comme Le Fin Gourmand, Sensi ou Ikki. Originaire de Champagne, Jeremmy aura comme mission de : « composer des plats capables de faire honneur à la tradition, en insufflant ce petit rien qui fait souvent toute la différence entre la cuisine d'hier et celle d'aujourd'hui ».



Visite au Domaine thermal



Dans le cadre du 175^{ème} anniversaire de thermalisme à Mondorf-les-Bains, le Conseil d'administration et la Direction de Mondorf Domaine Thermal ont pu accueillir ce vendredi 10 juin Monsieur Fernand Etgen, Président de la Chambre des Députés. Il a été reçu au Mondorf Parc Hôtel & Spa par Messieurs Paul Hammelmann (président) et Pierre Plumer (directeur) ainsi que par Monsieur Steve Reckel, bourgmestre de Mondorf-les-Bains.



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

Un hôtel et des restaurants sont en construction à Wickrange



Il s'agit du plus grand chantier du pays. Sur l'autoroute d'Esch-sur-Alzette, à hauteur de Wickrange il est prévu de créer un grand «centre commercial et de loisir» axé autour de l'automobile en partenariat avec la société Motorworld et le musée de l'automobile Mauto de Turin. De nombreux établissements de restauration y verront le jour ainsi qu'un hôtel de 140 chambres. Le projet dénommé «GRIDX» devrait ouvrir ses portes fin 2024.

Les entreprises Félix Giorgetti et Kuhn Construction ont acquis un terrain à Wickrange qui prévoit la création d'un quartier mixte. Ils y construisent actuellement un ensemble de bâtiments qui réuniront des activités artisanales, commerciales et professionnelles, d'hébergement, de restauration, de divertissements, d'expériences, d'innovation et d'événementiel autour d'une thématique : l'automobile.

Les aficionados de mobilité retrouveront dans un même lieu tous les commerces et services nécessaires pour assouvir leur passion tandis que le grand public pourra faire de belles découvertes et profiter des nombreuses zones de loisirs du centre.

140 cellules accueilleront des activités artisanales et commerciales et feront battre le cœur du concept GRIDX pour générer des synergies entre les différents types d'activités du centre.

En plus de l'offre artisanale et commerciale, de nombreuses zones thématiques – retraçant l'histoire de l'automobile, ou faisant découvrir les nouvelles technologies et innovations par exemple – proposeront une visite immersive et inédite aux visiteurs. Une expérience culinaire et gastronomique sera assurée par les restaurants et food corners. Un contexte idéal pour un séjour dans l'hôtel du centre ou l'organisation d'événements dans un décor original, dans l'une des salles dédiées ou au business centre.

Offre culinaire variée

Selon les promoteurs, ce sera une scène gastronomique exceptionnelle avec une offre culinaire variée, locale, de saison et de qualité. Cette ambition se traduit par la présence de restaurants gastronomiques, un food hall composé d'une dizaine de corners/espaces modulaires. Six espaces incubateurs donneront aux jeunes pousses un espace où tenter leur chance avant d'avoir leur propre structure. Ce lieu sera géré par et pour la communauté de restaurateurs GRIDX.

Les organisateurs d'événements pourront puiser dans cette offre enrichie pour proposer de savoureux et audacieux caterings à leurs invités.

Au top dans l'événementiel

Un espace modulable de plus de 1.400 m² divisibles en 4 salles dédié aux événements en tout genre avec une capacité d'accueil d'environ 900 personnes assises verra aussi le jour. Cette salle qui pourra servir pour des congrès, mariages, galas et autres types de grands événements se placera dans le top 5 des plus grands lieux événementiel au Luxembourg.

Une terrasse extérieure de 300 m², un espace extérieur de 8.000 m² et le food hall de 600 m² pourront être privatisés pour une expérience encore plus intense.

42.000 m²

Services et activités artisanales

10.000 m²

Bureaux

140

Chambres d'hôtel

200

Emplacements de stockage pour voiture

1.500

Places de parking

1.400 m²

Salle événementielle

1.000 m²

Simulateurs de conduite & e-sports

1.000 m²

Espace d'exposition numérique

1 food hall

18 food corners
2/3 restaurants gastronomiques

12

Zones de découvertes

900 m²

Business Centre



Hôtel design

Un hôtel d'environ 140 chambres contribuera substantiellement à enrichir l'offre d'hébergement du Luxembourg. La structure proposera tout le confort d'un hébergement 4 étoiles. Elle sera pleinement intégrée au sein du site pour permettre aux clients de profiter de l'offre variée du food hall pour leur petit-déjeuner.

Selon la communication des responsables, trois types d'hébergement seront disponibles : chambre standard, chambre XL et 12 suites de 50 m² pour les séjours plus longs.

Business centre

GRIDX a pour ambition de renforcer la position du Luxembourg en tant que destination MICE de premier choix en Europe. Le site comprendra un business centre d'environ 900 m² pour accueillir des événements professionnels dans les meilleures conditions, avec l'ensemble des équipements nécessaires et une offre de catering complète, du fingerfood au menu gastronomique, grâce à la partie restauration du centre. 14 salles modulables pourront accueillir jusqu'à 570 personnes et proposeront des prestations sur mesure ainsi qu'un espace réception.

Entretien avec Marc Giorgetti

Monsieur Giorgetti, vous annoncez vouloir ouvrir un hôtel de 140 chambres à Wickrange. Qui s'occupera de l'exploitation de cet établissement ?

Nous allons gérer l'hôtel nous-même sachant que l'aspect commercial et la vente seront assurés par un groupe externe. Actuellement nous sommes en discussion avec différents acteurs mais il est important pour nous que l'hôtel s'inscrive dans la logique du site qui est axé autour de la passion automobile. Nous n'ambitionnons pas un hôtel de de luxe mais désirons allier design et confort. Un hôtel où le client se sent bien, tout simplement.

Vous avez déjà de l'expérience dans l'Horeca...

Grâce à la société Concept + Partners, au travers de laquelle nous exploitons plusieurs restaurants au Luxembourg, nous avons acquis une certaine expérience qui nous sera bénéfique pour ce projet.

Est-ce aussi Concept + Partners qui exploitera les restaurants ?



Il faut savoir qu'environ 1000 personnes travailleront sur ce site. Deux à trois restaurants y verront donc le jour. Il est fort probable que Concept + Partners assure la gestion d'un établissement. Pour les autres restaurants ce seront des exploitants externes afin de garantir plus de diversité.

Et qu'en est-il du food court? Que prévoyez vous?

En plus de ces établissements de restauration classique, nous désirons ouvrir un food court avec seize points de vente différents, dont quatre seront de type éphémère. L'idée est de donner à des jeunes entrepreneurs l'occasion de se lancer en testant sur plusieurs mois, des idées nouvelles.

Superbe ambiance sur la piste de pétanque à Liefrange



Après avoir effectué une promenade dans la région du Lac de la Haute-Sûre, les amicalistes présents le 6 juin pour la grillade, se sont retrouvés sur une pelouse près du chalet de Liefrange avec un grand parasol Ricard et une petite terrasse garnie d'une table et 2 chaises jaunes.

Dans cette ambiance de vacances « marseillaises » le comité de l'Amicale des Anciens « Hotelschoul » avait invité le Lundi de Pentecôte à une journée relaxe autour de grillades avec un tournoi de pétanque.

Le pastis et autres apéritifs étaient bien appréciés par les visiteurs et le « Chef » du barbecue a proposé en amuse-bouche des travers de porc marinés. La dégustation de grillades a continué avec des pavés de rumsteak et plusieurs sortes de saucisses accompagnées d'un buffet de salades. Le rosé de Provence était bien entendu aussi au rendez-vous. L'aventure gourmande a trouvé sa fin avec une excellente tarte à la rhubarbe.

Le maître du tournoi de pétanque, Carlo Kieffer, a expliqué les règles de ce jeu de boules typiquement provençal et plusieurs équipes se sont formées pour jouer plusieurs parties. Avant la remise des prix, il a raconté l'histoire de la « Fanny », présente sous forme d'une sculpture en bois. En effet, l'expression « Embrasser Fanny » est utilisée lors d'une partie de boules quand le score final est de 13 à 0. Le perdant ou l'équipe perdante doit alors embrasser le postérieur dénudé d'une représentation féminine surnommée Fanny. C'était à l'origine tout à la fois une récompense et une honte pour l'équipe perdante, mais toujours une franche rigolade pour les

spectateurs. Embrasser Fanny, c'est l'image effrayante de la défaite, la preuve horrible qu'on a été battu, et pas seulement battu, mais vaincu lamentablement, l'humiliation totale : perdre par 13 à 0 ! »

Andy Theis, président de l'Amicale des Anciens « Hotelschoul », a remercié les membres du comité pour l'aide dans l'organisation de cette formidable journée, les membres pour leurs participations à cette activité sportive et Ricard pour la mise à disposition des prix pour les joueurs du tournoi. Le vainqueur de la journée, Laurent Metz, a reçu les applaudissements bien mérités des amicalistes.

FLOWEY®

H Y G I E N E

SAFE TO MEET

HACCP

CERTIFIED



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

L'Italie présente ses meilleurs produits au Sofitel Kirchberg

A l'occasion de la fête nationale Italienne (2 juin), l'ambassade d'Italie avait invité au Sofitel Europe à Luxembourg Kirchberg pour présenter une série de spécialités gastronomiques de la région d'Emilia Romagna. Avec le soutien de la Chambre de Commerce Italo-Luxembourgeoise, une délégation de cette région était d'ailleurs venue au Grand-Duché.

La région Emilia Romagna, connue comme la Food Valley d'Italie, a mis en avant ses produits agroalimentaires AOP et IGP, dans le cadre de l'activité «Authentic Italian Table» promue par la «Camera di Commercio Italo-Lussemburghese».

«Les produits de cette Région tels que le Parmigiano Reggiano AOP et l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena AOP sont parmi les plus connus au Luxembourg» a déclaré le président de la chambre Fabio Morvilli. Pour cette raison l'événement a également fait

partie du projet True Italian Taste, visant à promouvoir les produits italiens authentiques et à lutter contre la contrefaçon alimentaire et l'«italian sounding».

L'ouverture d'une meule de fromage Grana Padano par le président de la région Emilia Romagna, Stefano Bonaccini, venu spécialement pour l'occasion a marqué l'ouverture du buffet gastronomique, où de nombreuses spécialités d'origine protégée ont été mises en avant. Notre Gouvernement était représenté par la ministre Corinne Cahen.



La bière sera 15% plus chère à Munich

Les amateurs de bière payeront leur breuvage préféré plus cher cette année lors de l'Oktoberfest qui se déroulera du 17 septembre au 3 octobre à Munich après deux ans d'interruption en raison de la pandémie de coronavirus.

Un Maß, soit un litre de bière, coûtera ainsi entre 12,60 euros et 13,80 euros soit une augmentation de plus de 15 % par rapport à 2019. Même un litre d'eau coûtera 80 centimes de plus cette année, ont



annoncé les responsables de l'événement qui chaque année attire de nombreux touristes du monde entier.



Pour trouver un emploi
dans la restauration :

www.horesca.lu



Let's save energy

L'été est la saison pour économiser facilement de l'énergie. Chaque geste compte et c'est ensemble que nous pourrons préserver le monde de demain. So, let's save energy!

Leo, fournisseur d'énergie de la capitale
Serviceline 8006-4848 • www.leoenergy.lu

Luxembourg energy office

enovos group

leo

EureWelcome



En date 28 avril 2022, a eu lieu la remise officielle de la plaquette du label "EureWelcome". Ce label, qui est attribué par la Direction générale du tourisme en collaboration avec le Centre national d'Info-Handicap, est décerné aux établissements ou événements touristiques pour reconnaître leurs efforts en matière d'accessibilité et d'hospitalité. Cette approche se base sur le concept du "Design for all", visant à répondre aux besoins de tous les visiteurs, y compris les visiteurs en situation de handicap, les personnes âgées et les familles avec enfants. Pendant la cérémonie de remise du label «EureWelcome», le ministre du Tourisme Lex Delles a remis officiellement les plaquettes aux 16 établissements ayant répondu avec succès aux critères du label:

Scout Center Badboeschelchen
 Brasserie & Ecolodges Pêitche Lauer
 Brasserie Camping's Stuff
 Fun um Glacis 2021 VDL
 Stade de Luxembourg
 Gares Dudelange-Centre
 Gares CFL Schiffflange
 Gares CFL Dudelange-Burange
 Hôtel Saint-Nicolas&Spa
 Winetours
 WC accessible Glacis
 Kulturfabrik Esch-sur-Alzette
 Camping «La Pinède»
 Auberge de jeunesse Echternach
 INNSiDE by Meliã Luxembourg
 Port de Schwesange

Le label «EureWelcome» est actuellement détenu par 179 infrastructures d'hébergements, sites culturels et musées, gares et événements. Les établissements labellisés sont également repris sur le site Internet www.eurewelcome.lu, sur lequel le détail de l'offre pourra être consulté.

La mutualité de cautionnement étend ses garanties aux PME impactées par la hausse des prix énergétiques

Suite à la situation inflationniste exceptionnelle actuelle et la hausse historique des prix de l'énergie avec de fortes conséquences pour les entreprises luxembourgeoises, la Mutualité de Cautionnement de la Chambre de Commerce, avec le soutien de la Confédération luxembourgeoise du Commerce et de l'Horesca, a décidé d'étendre ses garanties aux entreprises touchées par ces conséquences.

La Mutualité de Cautionnement a pour principal objectif de faciliter l'accès au financement bancaire aux petites et moyennes entreprises luxembourgeoises en contribuant à relever le défi du manque de garanties de ces dernières.

Cette nouvelle garantie énergie, couvrant un financement pouvant s'élever à 100.000 euros par dossier sans toutefois dépasser 50% du montant du prêt, est un soutien particulier aux entreprises impactées par la hausse des prix énergétiques.



Grâce à une grande réactivité, la Mutualité de Cautionnement s'est positionnée comme un acteur clé en matière de soutien aux entreprises luxembourgeoises et compte parmi ses partenaires la BCEE, ING, Raiffeisen, BCP, BIL, BGL BNP Paribas et la Banque de Luxembourg.

Pour toute question relative aux garanties bancaires, nous vous prions de vous adresser à :

Mutualité de Cautionnement

Tél.: (+352) 42 39 39 - 878

E-mail: cautionnement@houseofentrepreneurship.lu

Afin de pouvoir bénéficier de cette garantie liée au contexte économique actuel, les entreprises doivent d'abord introduire leurs demandes auprès de leur banque en faisant référence à la Mutualité de Cautionnement :

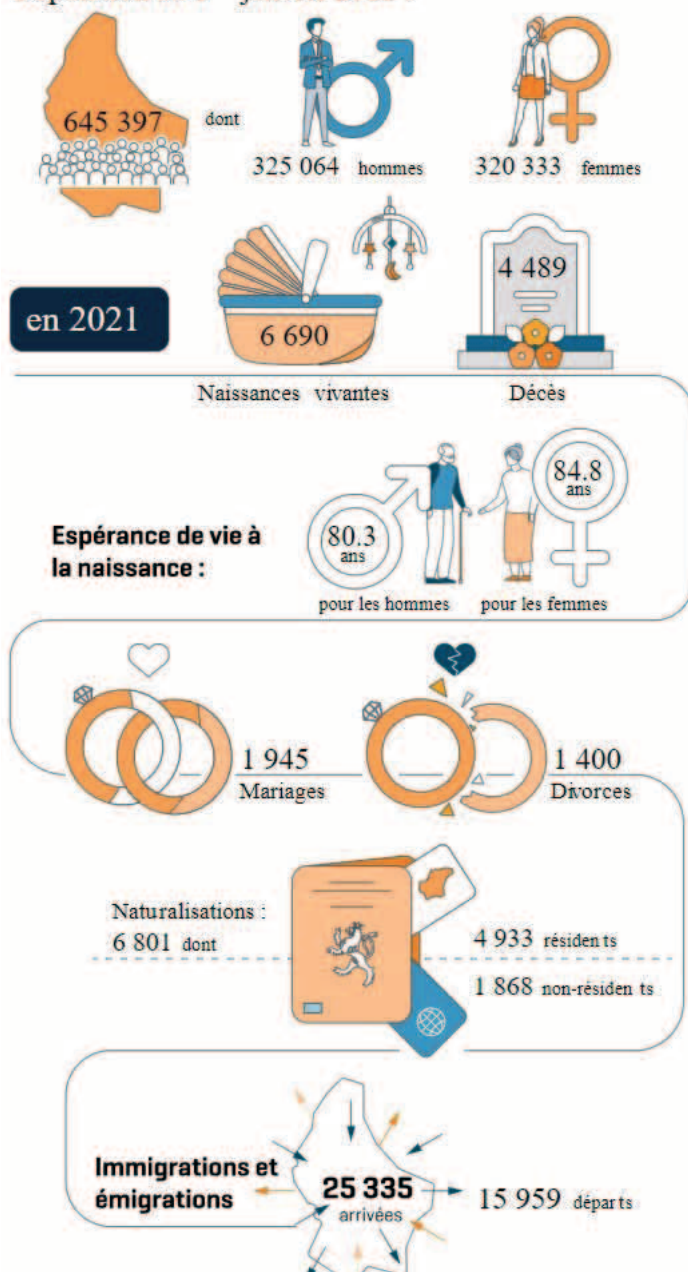
- Toute demande de garantie sera traitée endéans les 48 heures
- Le coût de la garantie est réduit de 0,50% à 0,25%
- La Mutualité de Cautionnement prend en charge les dossiers tout secteur confondu
- La durée du financement est fixée à 12 mois (reconductible)
- Le délai d'introduction de toute demande pour cet instrument exceptionnel est fixé à décembre 2022 et dépend de l'évolution du contexte actuel.

645.000 habitants à Luxembourg

Après un ralentissement démographique observé en 2020, la population du Grand-Duché a augmenté de 10 667 personnes au cours de l'année 2021 de sorte qu'au 1^{er} janvier 2022, 645 397 habitants résident au Luxembourg. Cet accroissement de la population, majoritairement dû à l'immigration nette, revient à des niveaux proches de ceux observés avant l'apparition de la crise sanitaire du COVID-19.

Tous ces chiffres sont à retrouver dans la dernière édition de la démographie luxembourgeoise en chiffres Édition 2022, éditée par le Statec. www.statec.lu

Population au 1^{er} janvier 2022 :



VARVAGLIONE

DAL 1921

LA NOSTRA

ANIMA ♡ PUGLIESE



varvaglione.com

Le Cellier
TRADITION & TENDANCES

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

Remise des «étoiles»



Ces dernières semaines les panonceaux de la classification (étoiles) ont été remis aux hôtels Légère et Simon's Plaza, par le Ministre du tourisme Lex Delles. Rappelons qu'il s'agit de la classification européenne HSU qui est réalisée en collaboration avec l'Horesca. Les établissements d'hébergement respectent un cahier des critères commun avec un grand nombre d'autres pays européens. Une démarche de qualité qui donne aux clients une garantie reconnue.

Statec : Guerre et Prix

L'année 2022 débutait sous de bons auspices, avec la perspective d'une activité libérée d'une grande partie des contraintes liées à la pandémie de COVID-19. La guerre en Ukraine depuis la fin février et les fortes restrictions appliquées en Chine pour faire face à la recrudescence du coronavirus viennent cependant obscurcir l'horizon conjoncturel.

Croissance revue à la baisse pour le Luxembourg en 2022

À l'instar de ce que l'on observe dans l'ensemble de la zone euro, la confiance des acteurs économiques du Luxembourg a été impactée négativement depuis le début du conflit en Ukraine. C'est le cas en particulier pour les consommateurs, mais aussi pour l'industrie et le commerce de détail.

Le PIB luxembourgeois devrait connaître une progression de 2% en volume cette année, soit une révision à la baisse significative par rapport aux 3.5% encore envisagés dans la précédente Note de conjoncture publiée à l'automne dernier. Pour 2023, la croissance s'établirait à 4%.

Un cocktail détonant pour l'inflation

L'inflation au Luxembourg et dans la zone euro s'inscrit au printemps 2022 au plus haut depuis une quarantaine d'années. Le STATEC s'attend

désormais à une inflation très substantielle pour cette année, à 5.8%, avant de freiner à 2.8% en 2023. Alors qu'en zone euro les salaires sont encore peu impactés par l'inflation élevée, des pressions plus fortes devraient se faire ressentir à ce niveau au Luxembourg. Suite à l'échéance de deux tranches indiciaires dans un laps de temps très court (octobre 2021 et avril 2022), le STATEC s'attend à une inflation salariale plus élevée qu'en zone euro en 2022. Cette flambée peut, en partie du moins, être reliée au manque de main-d'œuvre.

Un marché du travail encore solide en 2022, mais qui devrait souffrir l'année prochaine

En zone euro et au Luxembourg, l'emploi progresse toujours fortement, le chômage reste orienté à la baisse et les tensions liées au manque de main-d'œuvre persistent. Les données les plus récentes montrent cependant une dynamique un peu moins favorable en zone euro sur le début de 2022.

Au Luxembourg, le chômage atteint 4.7% en mars 2022, soit le niveau le plus faible depuis décembre 2008. Les créations d'emplois ont été encore très fortes au premier trimestre de 2022, avec un taux de +3.7% en glissement annuel, mais des effets de base défavorables devraient entraîner un tassement prochain. Suivant les scénarios, le taux de chômage se situerait entre 4.5% et 6.6% en 2023.

Le taux annuel d'inflation en baisse de 7.0% à 6.8%

Au mois de mai 2022, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, affiche une progression mensuelle de 0.1%. Les prix hors produits pétroliers augmentent de 0.5% tandis que l'agrégat des produits pétroliers recule de 3.9%.

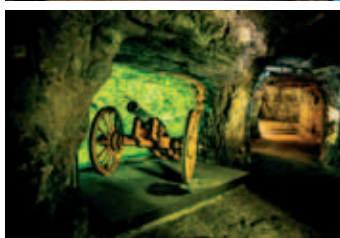
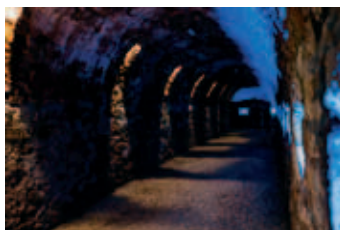
Pour le secteur Horeca l'inflation sur un an atteint les 5,86 %.

Les 12 divisions de l'indice	[mai 2022/mai 2021]
Produits alimentaires et boissons non alcoolisées	5.50
Boissons alcoolisées et tabac	2.65
Articles d'habillement et chaussures	0.97
Logement, eau, électricité et combustibles	9.74
Ameublement, équipement de ménage et entretien	5.97
Santé	3.96
Transports	12.69
Communications	2.18
Loisirs, spectacles et culture	4.99
Enseignement	0.85
Hôtels, cafés, restaurants	5.86
Biens et services divers	5.83
Indice général	6.79

Les Casemates de la Pétrusse comme jamais auparavant



La réouverture officielle des Casemates de la Pétrusse en présence de S.A.R. le Grand-Duc en date du 2 juin



Grâce à une scénographie audiovisuelle innovante, conçue sur mesure en collaboration avec « Tido Brussig Szenerien », les Casemates de la Pétrusse brillent depuis cette saison d'un nouvel éclat. Des jeux de lumière et des effets sonores y ont été installés afin de garantir une expérience inoubliable aux visiteurs.

En tant qu'attraction touristique majeure du Grand-Duché de Luxembourg, leur réouverture représente une plus-value non seulement pour la capitale, mais pour le pays tout entier. Dans le cadre d'une exploration accompagnée et sous le slogan « Rocks coming to Life », les visiteurs s'aventureront dans les galeries souterraines de la capitale et ils y seront pleinement immergés dans l'histoire des casemates ».

La plupart des gens associent les Casemates de la Pétrusse à des buts militaires. Or, en réalité, les Casemates de la Pétrusse n'ont jamais été utilisées pour des activités guerrières.

Lieu de culture de champignons, cave de champagne, siège d'une société de tir, lieu pour bazars de charité, abri anti-aérien et attraction touristique depuis 1933 : voici juste quelques-unes des nombreuses utilisations insolites des Casemates de la Pétrusse au fil des siècles et décennies.

Pour le projet de mise en valeur, le scénographe Tido Brussig s'est inspiré de leur histoire mouvementée et riche en facettes afin de concevoir une scénographie sur mesure : « L'objectif de l'aménagement scénographique des Casemates de la Pétrusse est, outre la communication d'informations de base, la transmission de l'atmosphère des utilisations réelles - qui, contrairement aux attentes, étaient et sont de nature non militaire ».

Ainsi, les visiteurs peuvent s'attendre à des projections sur les parois des galeries et des reproductions sonores impressionnantes; une véritable plongée inédite dans le temps où les rochers des casemates prennent vie pour vous raconter leur histoire !

Les tickets sont désormais en vente en ligne sur luxembourg-city.com et au bureau d'accueil touristique du LCTO. Le prix adulte est de 15 € TTC, le prix étudiant et sénior de 12 € TTC et celui pour enfants (4-12 ans) de 7,50 € TTC. L'entrée est gratuite pour les enfants de moins de 4 ans.



AMBASSADEUR
VINS & CRÉMANTS

LUXEMBOURG

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

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




DE
**GUÐDE
PATT**

PROUD
TO SERVE
LUXEMBOURG
WINE AND
CRÉMANT
HERE


Dégustation des **sommeliers**

Les vins rouges du Douro


Vale Marianes, Tinto Reserva 2014

 De couleur rouge grenat, la robe présente un disque dégradé avec des larmes épaisses. Le nez est épicé et s'ouvre à l'aération. On y note des arômes de poivre noir et d'herbes aromatiques. L'attaque en bouche et vive avec des tanins fermes. Nous y décelons une légère amertume et une pointe de sucre résiduel. Un vin à décanter. Il sera parfait sur une tajine d'agneau. Ruppert, Oberdonven 17,76€


Quinta Nova Reserva 2017

 Une belle robe rouge lumineuse. Le nez, bien fruité évoque la confiture de groseilles. La bouche est équilibrée et marquée par la puissance des fruits, le tout parfaitement soutenu par l'alcool. Un vin de gastronomie, complexe et élégant à la fois. Nous le conseillons sur un paleron de bœuf braisé. Quinta Nova Reserva 2017


Churchill's Estate Grande Reserva 2013

 Une robe d'un joli pourpre et un nez confituré qui gagne en intensité à l'aération. L'attaque en bouche est conforme au bouquet c'est-à-dire plaisante et gourmande. En milieu de dégustation ressort une note poivrée. Une longueur correcte en finale pour ce vin qui gagnera à être carafé. On pourra l'apprécier sur une lasagne à la viande. Bexeb, Bascharage 33,23€

Quinta Casa Amarela Reserva 2017

 Une robe rouge, limpide et bien brillante. Le nez est marqué par l'amande et le poivre blanc. Un bouquet délicat tout comme la bouche qui possède peu de volume mais une belle finesse. Un vin aérien avec une touche d'eucalyptus à la fin. Nous le conseillons sur un lapin à la compote d'oignons et pruneaux. Wine Emotions, Contern 28,79€

Quinta Do Portal Reserva 2018

 La robe est d'une couleur rouge violette avec un bel éclat. Le nez est complexe avec tout d'abord des notes florales. À l'aération il gagne en profondeur avec une touche de chocolat. Un bouquet fin et subtile tout comme la bouche qui est équilibrée et flatteuse. Un très beau vin qui procure déjà un grand plaisir aujourd'hui mais que l'on pourra garder en cave encore quelques années sans problèmes. A déguster sur une noisette de biche sauce grand veneur. Le Cellier - Boissons Heintz, Hosingen 24,15€

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
Président ALS



Bertrand Duchamps
L'Atelier de cuisine de Bertrand



Niels Toase
Meilleur sommelier 2014



Annaëlle De Zutter
Bar à vin Le Pas Sage



Jun Ruan
La Provençale



Gérard Guyon
Meilleur sommelier 1990



Jose Da Silva
Au Porto Roi



Julien Franzetti
La Cave des Sommeliers




Eric Beau
Meilleur sommelier 1989, 1994




Zoran Matic
Ruppert Oberdonven




Roquette & Cazes 2018

 Une robe rouge rubis aux reflets clairs. L'attaque en bouche est ronde et marquée par le pruneau. Un vin à la fois plaisant et puissant en bouche. Le tout est très bien équilibré. À boire sur un plat costaud comme par exemple un ragoût de marcassin. Bexeb, Bascharage 20,39€


Pintas Character Wine & Soul 2019

 Une robe rouge rubis qui nous semble encore bien jeune. Le nez est intense sur des arômes de cerises et de mûres. L'attaque en bouche et plaisante; elle évolue sur la framboise en milieu. Nous conseillons de carafer ce vin. Il sera alors parfait sur une cote de bœuf à la purée d'olives. Au Porto Roi, Echternach 30,00€


Quinta Da Gaivosa 2015

 Un vin de couleur rouge rubis aux reflets violacés. Le nez est complexe avec des fruits rouges et noirs. L'attaque en bouche libère ces mêmes fruits avec quelques notes d'eucalyptus. Une bouche «pleine» qu'on «mâche» avec plaisir. Ce vin ira bien sur un hamburger. Bexeb, Bascharage 31,50€


Post Scriptum de Chrysea Prats & Symington 2019

 Une robe profonde au bords violacés. Les larmes sont nombreuses. Beau nez, concentré avec des arômes de fruits noirs et une touche légèrement boisée. La bouche est élégante et profonde. Elle est marquée par le cacao et une pointe d'alcool. Les tanins sont encore un peu accrocheurs. A essayer sur une Picanha au feu de bois. Rossi, Dudelange 21,97€


Quinta Dos Murcas Reserva Esporao 2016

 Le bouquet de ce vin évoque les fruits mais aussi les épices avec une touche mentholée et des traces de clous de girofle. L'attaque en bouche est souple et agréable. Un vin gouleyant avec une présence d'alcool bien gérée. La finale est d'une longueur tout à fait correcte. À essayer sur un plat asiatique comme par exemple un riz cantonnais. Othon-Schmit, Hellange 26,57€


Sao Bernardo Carlota 1912 Winemakers 2014

 Arômes primaires au nez avec la cerise noire. À l'aération ce vin gagne en profondeur avec des notes de bois et de cacao ainsi qu'une petite touche de cuir. La bouche est équilibrée avec des tanins riches est arrondis et une présence d'alcool bien dosée. La finale est agréablement longue sur la mûre et le tabac. Servir à 16° sur de l'agneau avec une sauce au thym. Wine Emotions, Contern 23,46€

Quinta Do Ataíde Vinha do Arco Symington 2015

 Le disque à la robe est lumineux et les reflets sont violacés. Le nez est à la fois fruité et épicé. Un bouquet gourmand qui invite à la dégustation. L'attaque en bouche et vive avec une belle trame acide. Une structure solide et plaisante qui est prometteuse pour l'avenir. On pourra apprécier ce très beau vin sur un magret de canard, accompagné d'une compotée de cerises. Rossi, Dudelange 28,95€

Quinta Vale Dona Maria 2018

 Une robe rouge plutôt sombre et un nez «compact» qui mélange arômes primaires et secondaires. La bouche est à la fois puissante et structurée avec une explosion des fruits au palais, suivie par une belle minéralité. Il s'agit d'un vin riche et bien développé qui se termine par une longueur charmeuse. Un excellent cru que l'on pourra déguster sur un thon grillé au sésame. Au Porto Roi, Echternach 48,00€

Un Vermouth de Luxembourg



Après plus de deux ans consacrés au développement, Opyos vient de lancer un nouveau produit dans sa famille. Le Vermouth rouge de Luxembourg.

Cet apéritif artisanal, inspiré par la tradition italienne de Turin, est un assemblage de vin blanc et de vin rouge aromatisé avec différentes teintures d'herbes, de racines, de fleurs et de fruits.

Le résultat est un liquide aux reflets rubis, dont l'équilibre entre les notes amères, la douceur, le fruité et la vivacité offre une expérience à la fois rafraîchissante et complexe.

L'Opyos Vermouth Rouge de Luxembourg se déguste pur ou avec des glaçons, garni d'une tranche d'orange. Les amateurs du classique italien doux-amer peuvent également essayer un Negroni. <https://opyosbeverages.lu>



Pour trouver un emploi
www.horesca.lu

Ecstasy dans du Moët & Chandon acheté en ligne



Les autorités luxembourgeoises de la sécurité alimentaire ont été informées de la présence d'ecstasy (MDMA) dans des bouteilles de champagne «Moët & Chandon Imperial Ice 31» vendues en ligne.

Il faut savoir qu'une dizaine de cas de maladies ont été notifiés par l'Allemagne (7 cas de maladie très graves et un décès) et aux Pays-Bas (4 cas de maladie). Dans les deux pays, les bouteilles en question ont été achetées sur un site internet encore inconnu. Les autorités luxembourgeoises recommandent aux consommateurs d'être très prudents: Toucher et/ou boire le contenu de ces bouteilles peut être nuisible.

C'est le producteur Moët Hennessy qui a informé les autorités néerlandaises de ce problème. Il n'est pas encore connu comment la drogue ait pu se retrouver dans les bouteilles de champagne. Les autorités de la sécurité alimentaire ne peuvent pas encore dire combien de ces bouteilles sont encore en circulation et si d'autres boissons de la même marque contiennent également des substances dangereuses.

Comment reconnaître les bouteilles en question ?

Selon les autorités néerlandaises, il s'agit de la bouteille de champagne «Moët & Chandon Imperial Ice 31» aux numéros de lots LAJ7QAB6780004 & LAK5SAA6490005*. Ce code se trouve sur l'étiquette au dos de la bouteille (voir photo ci-contre). L'extérieur de la bouteille ne se distingue pas de celui des bouteilles de champagne habituelles. Toutefois, au niveau du liquide, on remarque une nette différence:



- ne pétille pas,
- a une couleur brun-rougeâtre qui s'assombrit avec le temps,
- a une odeur d'anis différente.

Un millésime précoce se prépare en Bourgogne

2022 semble bien parti pour entrer dans le club des millésimes les plus précoces, après 2020, 2011 et 2007. Si l'on considère les 90 à 100 jours entre fleur et récolte et si le temps se maintient, les sérateurs devraient d'après le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne entrer en action dans la dernière décade d'août pour les vins tranquilles.



Les Crémant de Bourgogne se préparent pour une date très proche de la mi-août.



Le vin de la semaine

Quinta dos Carvalhais Reserva 2017

Dão, Portugal

Quinta dos Carvalhais associe une vaste expérience aux techniques les plus modernes pour créer des vins d'une grande élégance, aux saveurs extrêmement délicates et à la personnalité unique.

Ce Reserva 2017 se présente avec un nez splendide, s'ouvrant sur des baies de cassis et de mûres avec de la torréfaction et de fines épices. Magnifique bouche à la structure d'une rare complexité.



Vins Fins

Spiritueux

Soft drinks

Allimentation

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



**FORUM
SÉCURITÉ - SANTÉ
AU TRAVAIL**

Salon



DATE DE L'ÉVÈNEMENT

26/10/2022

@ LuxExpo The Box

ÉVÈNEMENT INCONTOURNABLE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ AU TRAVAIL

Destiné aux dirigeants d'entreprise, aux responsables sécurité-santé en entreprise ainsi qu'à tous les acteurs engagés en la matière.

**VISION
ZERO**
RISQUES
ACCIDENTS
MORTS



**SÉANCE OFFICIELLE
& REMISE DU PRIX SST**
> 100 exposants et animations
20 workshops



**LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES
POUR visiteurs, exposants
(premier arrivé, premier servi)
et animateurs de workshop**



PLUS D'INFORMATIONS
www.visionzero.lu/forum-sst

Organisateurs



Partenaires



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
MINISTÈRE DE LA SANTÉ

Direction de la Santé

Avec le soutien de



170 ans d'histoire gastronomique à la place d'Armes

Du Café Belge au Wimpy – de la Kofferpaan au Qosqo Ville

Le N°15, Place d'Armes est une adresse bien ancrée dans les mémoires. Ce qui est depuis fin 2019 le restaurant à cuisine latino-américaine et le chill bar Qosqo-Ville, fut depuis 1989 le restaurant mexicain Chi-chi's.

La génération d'avant se rappelle l'ouverture des restaurants Wimpy et Brasserie-grill Kofferpaan en 1970. De 1852 à 1970, le Café Belge-restaurant Excelsior fut un des grands rendez-vous du monde associatif.

Sur 170 ans, l'histoire de cette maison révèle la mutation de la capitale et illustre à combien la place d'Armes est devenu un rendez-vous touristique. L'exploitation sur un site si remarquable en plein centre-ville nécessite un engagement permanent. Sur 170 ans, pas moins de 20 gérants ont pu être recensés !

Robert L. Philippart (Partie 3 et fin)

L'après-guerre

Michel Hurt-Hientgen exploita l'enseigne jusqu'au 16 janvier 1953 avant de reprendre l'Hôtel de la Sûre à l'avenue de la Gare à Echternach. En 1945, l'établissement reprit le nom de Café Excelsior et Belge. L'Association des rescapés et des familles disparues d'Auschwitz se réunit régulièrement chez Michel Hurt. Déjà un mois après la libération en 1944, les étudiants en droit et en médecine s'y étaient réunis pour débattre de leur avenir étudiantin. En 1946, Hurt essaya d'attirer une clientèle haut de gamme en servant, pour Pâques un menu avec homards, huîtres et soles. Le Café fut fréquenté par une élite d'intellectuels regroupée autour du Mouvement européen, de l'Union fédéraliste luxembourgeoise - Freunde der Europabewegung, les économistes au service de l'Etat, les amis de l'UNESCO, l'association des étudiants et celle des diplômés universitaires en sciences économiques, commerciales, politiques et sociales, les membres du Centre d'études de l'enfance inadaptée.

La salle au premier étage continua à être le rendez-vous régulier de ventes immobilières publiques. Parmi celles-ci il faut noter pour la période de 1948 à 1963 la vente par l'administration des domaines de pommes et de poires récoltées le long des routes et chemins repris du canton de Luxembourg.

Michel Hurt s'engageant dans la promotion touristique de la ville de Luxembourg se fit élire en 1950 au Conseil d'Administration du Syndicat d'Initiative et du Tourisme de la capitale.

En janvier 1953, l'exploitation du Café Excelsior et Belge passa à Mademoiselle Rosa Hatz et à sa sœur Marie Schlechter-Hatz.

Dans les années 1960, le monde sportif se réunit de plus en plus à nouveau au Café Excelsior et Belge. L'Union sportive des éducateurs luxembourgeois

y vit le jour. La Ligue des Associations Sportives de l'Enseignement Primaire (LASEP) y tenait ses assemblées générales. La Fédération luxembourgeoise des échecs y eut son siège. Ses membres s'y livraient à des tournois locaux, nationaux et internationaux. Ils s'y entraînaient pour participer aux olympiades d'échecs organisées à Tel Aviv (1964) et à La Havane (1966). L'association des arquebusiers choisit la salle de l'Excelsior pour son assemblée générale. Comme lieu populaire, le Café devint en 1965 encore le berceau de l'asbl Centrale du chien d'agrément.

L'établissement changea encore de gérance : à la famille Hatz succédait Léon Kremer-Crelot, cafetier à la place Guillaume. Celui-ci céda en 1967, la gestion à la famille Schmit qui avait exploité le Café Monterey (coin Avenue Monterey/



Kofferpaan 1970 Luxemburger Wort - 11 07 1970



Kofferpaan 1977 © Marcel Tockert Photothèque de la Ville de Luxembourg

Boulevard Royal) et dont l'immeuble allait être démoli.

Les soirées aux chandelles agrémentées par le pianiste Josy Martin et le violoniste René St Jean trouvaient un si bel écho, qu'elles eurent lieu tous les jeudis. Des soirées viennoises, des soirées de chant avec des chorales locales, toujours arrosées des bières Henri Funck assuraient la gaîté de la population locale. Pour raisons de fin de bail, la famille Schmit quitta le Café Excelsior et Belge en 1969 pour reprendre le Pub anglais « Queen Victoria » à la rue de Strasbourg.

Wimpy- Kofferpaan, Pub on the top



Une toute nouvelle ère allait commencer en 1970 avec l'ouverture des restaurants Wimpy, Kofferpaan et Pub on the top. Fini le temps des assemblées générales, des habitués du coin. Les modes de vie ont changé. L'ouverture de centres culturels explique le délaissement des Cafés et restaurants au détriment du secteur horeca. Leur ouverture reflète le souci d'une politique de lutte contre l'alcoolisme, en faveur de l'accès gratuit aux réunions sans obligation de consommation, d'une sécurité optimale des lieux, d'une accessibilité pour tous.

La société Happy Snacks fondée en 1968, avait loué l'immeuble du Café Excelsior et Belge à la Brasserie Henri Funck pour une durée de 15 ans. Happy Snacks compte parmi les pionniers du franchising au Luxembourg. Le premier restaurant Wimpy avait ouvert en 1968 à la place de Paris. Cette restauration rapide avec service à table et à bon prix, venait à la rencontre d'une population active au centre-ville et de personnes en transit. François Hengen fut chargé de la gérance du restaurant. Celui-ci fut inauguré le 25 avril 1970 dans l'immeuble complètement rénové à la place d'Armes. Les architectes Stierli & Zwygart de Zurich, travaillant régulièrement pour la société Mövenpick, avaient signé les transformations ensemble avec des designers de la société Wimpy établie à Londres. Un ascenseur reliait désormais les trois étages.

Surtout la jeunesse citadine se réjouit des hamburgers avec frites et mixed pickles servis au restaurant « Wimpy-Ville » installé au rez-de-chaussée. Ce nom fit référence à la figure de J. Wellington Wimpy des bandes dessinées Popeye. Wellington Wimpy y représente un personnage se bourrant constamment de hamburgers. 411 Wimpys parent être préparés par heure, la friteuse fut pleinement automatique. Le restaurant servait aussi des pizzas. D'une capacité de 107 places, Wimpy devint aussi le rendez-vous des guides et chefs scouts, de la jeunesse portugaise. Pendant l'Octave le restaurant servait des plats plus traditionnels, tel que la paupiette de bœuf, le steak pané, la bouchée à la Reine. Avec son enseigne imposante, le nouveau type de restaurant offrait un cadre jeune : „Wimpy-Transparente und elegante Fassadenbekleidung bringen einen frischen Zug in den „Salon der Hauptstadt“ (...) " Automatische Entlüftung, rote Polsterbänke, vornehme Gardinen und diskrete Beleuchtung geben dem Ganzen eine weitere anziehende Note" constatait la presse lors de l'inauguration du restaurant (Luxemburger Wort 25 avril 1970).



Wimpy Bar 1970 Jean Weyrich © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Le 10 juillet 1970, suivait l'ouverture du restaurant Kofferpaan et du Pub on the top. La brasserie et steak-house Kofferpaan tint son nom d'une étincelante chaudière en cuivre, vieille de 70 ans et transformée en bar. En provenance des brasseries Henri Funck, elle rappelait la tradition des bières brassées à Neudorf jusqu'en 1983. *« Die Brauerei Henri Funck aus Luxemburg-Neudorf hat stilgerechte Gegenstände aus alter Brauertradition zur Ausschmückung der „Béierstuff“ zur Verfügung gestellt. Wer denkt nicht mit einer gewissen Wehmut an gemütlichere Zeiten zurück, beim Anblick der glänzenden „Kofferpaan“ dem ersten Henri Funckschen Sudkessel im Gewicht von einer Tonne, der als Schanktisch dient. Das Transmissionsrad zur Beförderung der Malzmengen, die kupfernen Bierzuflussröhren an der Decke, die Holzroste mit althergebrachten Malz- und Hopfensäcken, Läuterstation und Kupferbank, Daunen (d.s. die Seitenbretter der Fässer), alte Humpen mit zinnernen Deckeln, Pferdegeschirr, ein wandgroßes Gemälde der vormaligen Gebäulichkeiten der Brauerei Henri Funck und nicht zuletzt die Brauutensilien wie Malzschippe, Maisrechen und Scheffel vervollständigen die bewusst traditionsgebundene Ausstattung. Das „Pub on the Top“ auf dem zweiten Stockwerk (...) gibt einen exquisiten Rahmen ab zu lauschigem Verweilen. Zur Untermalung des martialen Charakters des Paradeplatzes unserer ehemaligen Festungsstadt, schmücken Waffensammlungen aus alten Zeiten - Hellebarden, Säbel, Pisto-*

len und Mörser sowie Abbildungen von Schlachtszenen - die holzbekleideten Wände. Kupferne Wandlaternen spenden ein gedämpftes gelbliches Licht. Die vornehme Kassettendecke und die damit blassbraunen Leder überzogenen Stühle und Schemel geben diesem „Pub“ erst die gepflegte stadtbürgerliche Note» (Luxemburger Wort, 11 juillet 1970, Wimpy, Kofferpaan und Pub on the top unter einem Dach).

Le restaurant Kofferpaan fut apprécié pour son grill, mais aussi, ses plats de saumons danois, d'irish stew, ses plats d'avocats, ses harengs marinés, la soupe à l'oignon. Parmi les bières servies, celles de la brasserie Henri Funck tinrent toujours la primeur. Le service fut assuré par des serveuses costumées en « dirndl » luxembourgeois. Au Pub on the top on dégustait le Ricard, le Gordon's Gin, Martell, Vat 69, Old Gran Dad, Old Crow, Saint James, Bacardi, Gancia, Smirnoff, Moët et Chandon.

En 1976, Happy Snacks allait agrandir et rééquiper la cuisine du restaurant Kofferpaan : *“Die neuen Installationen ermöglichen es, unsere gutbürgerliche Küche den Erfordernissen der neuen französischen Küche, die sich überall durchsetzt anzupassen”* notait le Luxemburger Wort le 11 février 1976. Le restaurant Kofferpaan s'est donc vu réorienter sa cuisine vers le haut de gamme, proposant désormais également du poisson et des crustacés.

En 1979 les architectes Stierli et Zwygart aménageaient la salle « Excelsior » au troisième étage afin d'accueillir des banquets, fêtes de famille, déjeuners et dîners d'affaires à l'écart des regards d'une clientèle de passage.

En 1980 la publicité de Pub on the top clamait *„Seit 10 Jahren täglich zu Ihren Diensten // Bei uns essen Sie schnell und verblüffend preiswert! // Für unsere eiligen Gäste haben wir jetzt die Garantie für schnelles Essen.// Von Montag bis Freitag ab 12.00 Uhr ein anderes preiswertes Mittagsgemisch.// Wir verzichten auf Luxus und lassen Ihnen zukommen, was wir dank knapper Kalkulation einsparen. Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen nach dem „Wochen-Fahrplan“. Genießen, auch wenn es eilt! »* (Luxemburger Wort 17. Oktober 1980) Le Pub on the top prendra le nom de « Orangerie ».

Marché concurrentiel de plus en plus fort, changement du comportement du consommateur, fin de bail, fermeture de la brasserie Henri Funck, rachats de la société Wimpy au niveau international, réforme du régime des cabarets en 1989. Le temps était prêt pour le changement que suivait la société Happy Snacks : Jeannot Scholer ouvre son premier Quick au N°6 place d'Armes en 1984. En 1987, Pizza Hut fait son apparition dans le paysage gastronomique luxembourgeois.

Restaurant latino-américain

De 1989 à 2019 le premier restaurant mexicain de l'enseigne « Chi-Chi's » ouvrait à l'enseigne de l'ancien Wimpy. Depuis 2020, le restaurant Qosqo Ville fait découvrir les saveurs de l'Amérique latine. A l'étage la Chill lounge offre un espace exclusif où canapés, tables et chaises hautes dépareillées s'unissent pour offrir un moment convivial et intime. C'est le rendez-vous de dégustations de rhums, gins et whiskys.



LA PROVENCALE
votre garant de qualité depuis 1969

L'adresse des chefs



16^e édition des Journées Portes Ouvertes



Les journées auront lieu les 17 et 18 septembre

Chaque année, les Journées Portes Ouvertes, accessibles aux artisans, entreprises et entreprises industrielles, communes, organisations... du pays, constituent l'événement majeur de la rentrée.

Cette édition 2022 est l'occasion pour les visiteurs de pénétrer et découvrir les coulisses des plus dynamiques acteurs de notre économie nationale. Ils ont ainsi un large aperçu du tissu entrepreneurial et économique du pays constitué d'innombrables professions et métiers dans des secteurs d'activités diversifiés : artisanat, agro-alimentaire, santé, administrations publiques, institutions sociales, automobile, restauration, médias...

Pour les entreprises participantes, les Journées Portes Ouvertes sont un moyen original et dynamique de célébrer un anniversaire d'entreprise, d'inaugurer de nouveaux locaux, de dévoiler des innovations, de lancer un nouveau produit sur le marché... et, pour résumer, d'améliorer la visibilité de l'entreprise et son niveau de notoriété.

Organisées les 17 et 18 septembre prochains dans toutes les régions du Luxembourg et illustrant le dynamisme entrepreneurial du pays, les Journées Portes Ouvertes sont un rendez-vous à ne surtout pas manquer !

Les entreprises intéressées peuvent dès maintenant prendre contact avec les organisateurs : brain&more – agence en communication
Tél : 26 84 71-1 www.portes-ouvertes.lu
www.facebook.com/topportesouvertes

Carole Muller nouvelle présidente de la CLC



Tom Baumert, directeur de la clc; Carole Muller, Fernand Ernster

La clc a récemment tenu son Assemblée Générale ordinaire et a eu le plaisir de procéder à la présentation de sa nouvelle Présidente, Carole Muller – CEO des boulangeries Fischer.

Lors de son discours d'ouverture, le Président sortant, Fernand Ernster, a souligné le processus de modernisation dans lequel la clc est engagée depuis ces dernières années, dans une volonté de toujours mieux servir ses membres. Après 8 années de présidence, Fernand Ernster souhaite alors céder sa place au nom du renouvellement à Carole Muller.

Carole Muller a remercié chaleureusement les administrateurs de la clc pour la confiance qu'ils lui accordent. « La clc nécessite une gouvernance pleine d'esprit et déterminée pour faire face aux crises actuelles et aux problèmes structurels qui touchent lourdement les secteurs du commerce, du transport et des services. »

Le conseil d'administration de la clc se compose dès lors comme suit :

Myriam Brunel	Berny Ley
Arthur Carvas	Jacques Lorang
Fernand Ernster	Carole Muller
Robert Goeres	Jos Sales
Goy Grosbusch	Gerry Wagner
Willy Hein	Marianne Welter
Marc Hoffmann	Georges Zahlen-Karanatsios
Nadine Kirsch-Wagner	



LES DIFFÉRENTS MARCHÉS EUROPÉENS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION VIVENT UNE NOUVELLE ÈRE, RAK PORCELAIN EUROPE LES ACCOMPAGNE

Au cours de ce printemps l'entreprise a participé à deux salons professionnels majeurs et a renoué le contact avec ses distributeurs et clients.

A Barcelone, durant « Hostelco » (avril 2022), les équipes marketing et vente ont eu l'occasion d'aller à la rencontre des professionnels et échanger au sujet de leurs attentes, contraintes et projets. Certaines chaînes de restauration espagnoles ont renouvelé leur confiance à la marque en investissant dans de nouveaux articles. Les clients et distributeurs ibériques ont également pu découvrir les nouvelles séries Rakstone, mais aussi notre nouvelle collection de Bone china nommée Le Ballet et faire part de leur enthousiasme quant à la qualité de celle-ci et l'immuable capacité d'innovation dont fait preuve RAK Porcelain.

Lors du salon « Internorga » à Hambourg (avril-mai 2022), l'équipe a pu mesurer le niveau de dynamisme du marché allemand, ceci malgré une période économiquement incertaine. Comme dans la plupart des pays européens, les professionnels



sont confrontés aux hausses de prix de l'ensemble des matières premières et du transport, ainsi qu'à la tension sur le marché de l'emploi. Cependant, restaurateurs et hôteliers n'hésitent pas à travailler sur de nouveaux concepts et à envisager de renouveler leurs équipements. C'est ainsi que RAK Porcelain s'est vu confier par exemple la fourniture des produits arts de la table pour une célèbre chaîne de restaurant ethnique, ainsi que la confirmation de l'équipement complet (porcelaine, verrerie et couverts) d'un grand stade en Saxe.

RAK Porcelain, dont le siège et le centre logistique européen se trouvent à Bettembourg, a ainsi lancé deux séries en porcelaine Bone China et deux séries en porcelaine Rakstone durant ce printemps, étendant davantage sa gamme et s'installant désormais comme une marque complète et incontournable pour l'HORECA.

Le Humpen restera 8 étoilés au Grand-Duché

Le verre à bière, haut de 4 mètres et situé sur le site de l'ancienne brasserie de Diekirch, à l'entrée de la ville a été enlevé. Mais comme on a pu le lire sur les réseaux sociaux, ce n'est que provisoire. Après les travaux, il sera placé sur un nouveau bâtiment.



Ville de Diekirch
17 juin, 12:05

Den Humpen bleift!

Laang Zäit war net kloer op den Tuerm mam Humpen um Site vun der fréierer Brauerei hannert der Gare zu Dikrich sollt am Kader vum Bauprojet „Draieck Dikrich“ stoe bleiwen oder net. Elo wou decidéiert ass, dass den Tuerm ofgerappt gétt, huet d'Firma Matexi haut de Moien och d'Beienglas ofmontéiere gelooss. Awer deen impressionanten Humpen bleift der Stad Dikrich trotzdem erhalten. Dese soll nämlech herno nees uewen op eent vun den neie Gebaier stoe kommen. A bis dohi gétt den Embleme vun Dikrich, deen elo vum Joer 2000 un am Agang vun der Stad op d'Traditioun vum Béier hei higewisen huet, an engem Depot vun der Gemeng stockéiert. Et ass d'ist iweregens net dat eenzegt Element vun der fréierer Brauerei, dat wiert hei zu Dikrich bleiwen...

Le Guide Michelin est sorti il y a plusieurs semaines avec quelques changements dans son classement des établissements référencés. Le restaurant Ma Langue Sourit garde sa tête bien étoilée: le Guide Michelin 2022 lui attribue à nouveau deux étoiles et, de ce fait, c'est le seul restaurant luxembourgeois à avoir cette mention. Une excellente cuisine qui mérite donc un détour, selon le jury. En tout ce sont huit maisons qui sont récompensées.

Les étoilés:

- Ma Langue Sourit, à Moutfort;
- Guillou Campagne, à Schouweiler;
- Fani, à Roeser;
- Mosconi, à Luxembourg-Ville;
- Léa Linster, à Frisange;
- La Distillerie, à Bourglinster;
- Ryôdô, à Luxembourg-Ville;
- La Villa de Camille et Julien, à Luxembourg-Ville.

Les étoiles vertes Michelin

Le Guide Michelin accorde aussi des "étoiles vertes". Cette distinction met en avant les chefs qui s'engagent pour un futur plus durable. L'édition 2022 du guide récompense à nouveau le chef René Mathieu, qui a franchi un pas qui aurait été difficile à comprendre il y

a seulement quelques années auparavant: travailler uniquement le végétal dans son restaurant étoilé La Distillerie. Sa vision de la nature, sa gastronomie durable et son discours inspiré convainquent non seulement

les critiques gastronomiques, mais aussi de plus en plus d'amateurs de l'art culinaire.

Bib Gourmand:

l'excellente relation prix-qualité-plaisir

Depuis de nombreuses années, le Bib Gourmand est l'ambassadeur des restaurants où le rapport entre prix, qualité et plaisir est excellent. Que la cuisine soit asiatique, traditionnelle ou branchée et créative: chaque restaurant avec un Bib Gourmand a sa propre identité. Bien qu'ils aient des similitudes importantes. L'accent est mis sur les produits de saison et sur la générosité si caractéristique du Bib Gourmand.

Un total de 8 restaurants luxembourgeois ont désormais le statut Bib Gourmand:

- Parc Le'h, à Dudelange;
- Dahm, à Erpeldange;
- K restaurant, à Huldange;
- Brasserie des Jardins, à Luxembourg-Ville;
- La Cantine du Châtelet, à Luxembourg-Ville;
- Kamakura, à Luxembourg-Ville;
- Bonifas, à Nospelt;
- Bistronome, à Strassen.





Le SIAL aura lieu en octobre

Le SIAL Paris 2022 aura lieu du 15 au 19 octobre à Paris Nord Villepinte. Ce salon international de l'alimentation ouvrira les débats autour d'un thème « Own the Change », initié en 2020, afin de donner à tous les clés nécessaires pour créer l'alimentation de demain, en réponse aux attentes et initiatives venues des quatre coins du monde. C'est donc une édition construite avec engagement et agilité autour d'un programme enrichi pour répondre aux attentes de tout l'écosystème.



36^e année n° 440 2022 n° 6

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'Arlon 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 :



LINGE DE TABLE | LINGE DE CUISINE

LINGE DE LIT | LITS & LITERIE

LINGE DE BAIN | TEXTILES D'INTÉRIEUR

WWW.DWL.BE | INFO@DWL.BE

Un report des tranches indiciaires est indispensable

Dans un récent avis, la Chambre de Commerce met en garde devant une hausse des salaires trop rapide.



Une hausse des coûts salariaux de 5%, voire 7,5%, aurait selon notre chambre professionnelle des conséquences néfastes sur les investissements, les recrutements et les recettes fiscales. Alors qu'une inflation aux alentours de 2% (ce qui équivaut à une indexation de 2,5% tous les 15 mois) est possiblement absorbable par les entreprises via l'ajustement de leurs marges et/ou de la répercussion partielle sur leurs prix de vente, un choc des coûts salariaux de 5% (et possiblement de 7,5%) le serait beaucoup moins.

Même si les entreprises ont agi de manière responsable, en ne répercutant pas intégralement la hausse des coûts, sur leurs prix de vente, la Chambre de Commerce met en garde de-

vant une nouvelle hausse des prix de certains produits et services dans les 6 prochains mois, car les marges de manœuvre des entreprises s'épuisent.

Si les entreprises réalisent des marges plus faibles, elles sont susceptibles de suspendre, voire d'annuler, certains de leurs investissements. Comme en témoigne le Baromètre de l'Economie de la Chambre de Commerce du 1^{er} semestre 2022, à l'heure actuelle, déjà **20% des entreprises prévoient de ne faire aucun investissement en 2022 et en 2023.** Avec un choc des coûts salariaux de 5%, ce taux pourrait encore grimper, sachant qu'un quart des entreprises envisagent déjà une baisse de leurs investissements dans les six prochains mois.

La Chambre de Commerce estime que le Luxembourg pourrait entrer dans une nouvelle spirale inflationniste «faite maison» en cas de choc de plusieurs tranches indiciaires cumulées appliquées à un moment fixe. Un choc salarial d'une telle ampleur ne s'est encore jamais produit au Luxembourg, et il est complexe d'en connaître avec certitude les impacts potentiels. Elle rappelle dans ce contexte que la modulation de l'index entre 2012 et 2014 avait été votée avec neutralisation des tranches indiciaires supplémentaires. Une « remise à zéro » du « compteur d'inflation » servant au déclenchement d'une prochaine tranche d'indexation avait ainsi été convenue à cette époque.

Sommaire



Editorial : P3

L'Horesca a célébré ses 50 ans d'existence

Un moment exceptionnel: P4

Photos de la réception

Made in Luxembourg: P6

83 entreprises ont reçu le label

Bonnes pratiques d'hygiène : P8

Nouveau guide pour les entreprises

EHTL: P10

Soirée des professionnels

Ouvertures: P12

Présentation de nouveaux établissements

Wickrange : P16

Restaurants et hôtel en construction

Amicale des Anciens Hotelschoul : P18

Concours de pétanque à Liefrange

Mutualité de cautionnement : P22

Nouvelles aides énergie

Dégustation: P26

Les vins rouges du Douro

Mémoire d'établissements : P30

Café Belge par Robert L. Philippart

Guide Michelin: P36

8 restaurants étoiles

Votre partenaire de confiance pour le financement de vos projets



© SNCI / Photo Patrick Müller / rosedelaire

LA SNCI EST LE PARTENAIRE DES
ENTREPRISES LUXEMBOURGEOISES
WWW.SNCI.LU

SNCI
SOCIÉTÉ NATIONALE DE CRÉDIT ET D'INVESTISSEMENT



UN TERMINAL NOUVELLE GÉNÉRATION adapté à tous vos besoins !

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

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

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

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

59 EUR par mois (hors TVA).

SERVIPAY
Solutions de paiement 

BIL
1856 