

2022

septembre - octobre

Le magazine officiel des hôteliers,
restaurateurs et cafetiers
du Grand-Duché de Luxembourg
pour tous les métiers de bouche
2022 N°08



Le Tourisme en chiffres

Nouvelle publication du Statec

P4



NH Luxembourg fait peau neuve

Entretien avec Christophe Schumacher P8



Zesumme spueren

Campagne de réduction d'énergie P15



Dégustation

Les vins rouges américains P24



Mémoire d'établissements

Trianon Palace au Glacis P34

WORLDLINE

À partir
de 69€
par mois

Nouveau ! LA solution de paiement tout-en-un.

En choisissant Worldline, vous dotez votre restaurant d'un ensemble complet de services de paiement, parfaitement adaptés à votre activité.



Un terminal
de paiement mobile
ou fixe inclus



Sans frais
de commission
jusqu'à 5000€
de transactions
par mois



Une assistance
technique
24/7



Des services
à valeur ajoutée

Plus d'informations

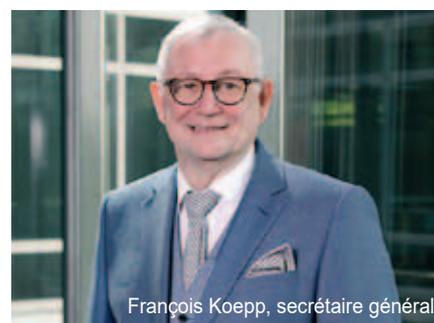


Digital Payments
for a Trusted World

Économisons l'énergie !

Actions réalisables à court terme

L'Horesca propose diverses mesures afin de réduire la consommation en énergie. Chaque entreprise devra décider pour elle dans quelle mesure elle pourra adapter et intégrer certaines mesures dans son processus de fonctionnement, tout en gardant un service de qualité pour ses clients.



François Koepp, secrétaire général

De multiples possibilités d'actions à court terme : avec faible investissement sont possibles. Ainsi l'entreprise contribuera aux objectifs de l'Union Européenne pour réduire la consommation énergétique de 15%.

Températures des locaux

La température de chauffage des locaux (en salle, cuisine, toilettes, etc.) peut-être abaissée sans problèmes d'un à voir deux degrés, sans perte de confort pour les clients et le personnel.

En cas d'investissement, il peut être avantageux d'investir dans un système de régulation des températures centralisés, p.ex. têtes thermostatiques des chauffages télécommandables.

Fermeture des portes d'entrée

Au moment qu'un établissement est climatisé, il est à recommander de garder les portes d'entrée et de service fermées pour éviter une surconsommation en énergie. Il en va de même pour la période estivale de chauffage.

Éteindre les équipements, appareils et éclairage

Les appareils de cuisine comme les machines à café ou les chauffe-assiettes ne devraient fonctionner que lorsqu'ils sont en service. Un autocollant indiquant le temps de chauffe sur l'appareil

vous aide, vous et vos collaborateurs, à optimiser le moment de la mise en marche.

De même, l'éclairage (de façade, du jardin, des couloirs, etc.) ne devrait pas rester allumée plus longtemps que nécessaire.

Fermeture des portes des frigos. Couvrir les aliments à la cuisson.

L'ouverture des réfrigérateurs et des congélateurs entraîne une perte d'énergie. Ne laissez ces appareils ouverts que le temps strictement nécessaire.

Les couvercles sur les poêles et les casseroles réduisent la chaleur dégagée et peuvent économiser jusqu'à 30% d'énergie.

Emplacement des appareils

Les appareils de réfrigération ne devraient pas être placés à côté de sources de chaleur. Déplacez les appareils afin de minimiser cette perte d'énergie.

Optimisation du chauffage et de la température d'eau

Vérifiez par exemple si la température de consigne pour l'eau chaude peut être abaissée et si la courbe de chauffage peut être adaptée. Même si la température de chauffage est abaissée d'un degré Celsius, cela permet déjà d'économiser entre 5 et 7 % d'énergie.

Remplacement

Remplacer les ampoules halogènes par des ampoules LED à faible consommation énergétique. Le remplacement des ampoules non efficaces sur le plan énergétique est souvent rentabilisé en l'espace d'un an.

Mini-bars (Hôtels et établissements d'hébergement)

Dans la mesure du possible la température des mini-bars peut être abaissée, voir éteindre les mini-bars (en cas de non-occupation).

Températures des chambres et lieux (Hôtels et établissements d'hébergement)

La température de chauffage des locaux (salle de bains, chambre, couloir, fitness & wellness, etc.) peut-être abaissée sans problèmes de 1, voir 2 degrés, sans perte de confort pour les clients et le personnel.

La température dans les chambres et locaux non occupées peut être abaissée à un minimum et augmentée au besoin.

Le communiqué complet avec 12 possibilités pour économiser de l'énergie en entreprenant des investissements peut être consulté sur www.horesca.lu



Le tourisme en chiffres

Le Statec vient de publier une étude sur le tourisme. Ce document se présente comme un annuaire statistique du sujet. Les chiffres présentés portent sur les habitudes de Luxembourgeois à l'étranger mais aussi sur le tourisme au Luxembourg, dont voici les points principaux.

NOMBRE D'HÉBERGEMENTS PAR TYPE D'HÉBERGEMENT ET PAR RÉGION



Au 1er janvier 2022, le Statec recensait 223 hôtels, auberges et pensions au Luxembourg, qui représentent la plus grande partie de l'offre d'hébergements touristiques du pays.

La région qui regroupe le plus d'hôtels est le Centre avec 95 établissements soit 42.6 % de l'ensemble du pays. La région Ardennes est la deuxième région en terme d'offre avec 52 établissements de ce type (soit 23.3 %). Les trois autres régions sont assez similaires : 29 établissements dans le Sud

(13 %), 26 dans le Mullerthal (11.7 %) et enfin 21 à la Moselle (9.4 %)



On comptait au 1er janvier 2022 aussi 78 campings sur le territoire.

Ces établissements se trouvent principalement dans les Ardennes et le Mullerthal. Plus d'un camping sur deux se trouve dans la région des Ardennes, elle regroupe 41 campings (52.6% du total des campings). Le Mullerthal se dote lui aussi 26 campings, soit 1 camping sur trois. Les autres régions représentent seulement 14.1 % des campings (soit 11 campings)

CAPACITÉS D'HÉBERGEMENT PAR TYPE D'HÉBERGEMENT ET PAR RÉGION



Au 1er janvier 2022, le Luxembourg offre selon le Statec une capacité de presque 7 700 chambres en hôtels, auberges et pensions.

En termes de capacités, c'est à dire le nombre de chambres, la répartition est assez similaire à celle en termes d'établissements mais elle accentue la dominance de la région Centre. Avec près de 2 400 chambres, celle-ci représente 60 % des chambres disponibles dans le pays.

Les campings au Luxembourg peuvent accueillir jusqu'à 41 525 personnes dont 88 % de la capacité d'accueil se trouve dans les Ardennes et le Centre.

TYOLOGIE DES ENTREPRISES DE RESTAURATION

	2017	2018	2019	2020
Nombre de restaurants et café				
Restaurants	1 350	1 385	1 414	1 451
Cafés	967	937	897	860

Le nombre de cafés est en baisse à l'inverse du nombre de restaurants. En 2017, le Luxembourg comptait 967 cafés. Quatre années plus tard, ils ne sont plus que 860, soit une baisse de 11 %. A l'inverse, sur la même période, le nombre de restaurants a augmenté de 7 % en passant de 1 350 à 1 451 établissements. La culture et le patrimoine attirent les touristes nationaux et étrangers.

En 2020, il était possible de visiter 49 musées et 15 châteaux ainsi que d'assister à une représentation donnée sur l'une des 27 scènes de spectacle du pays. Le Luxembourg compte également 5 patrimoines classés et reconnus par l'UNESCO.

Que représente la consommation touristique locale ?

Après une année 2020 historiquement basse (655 624 arrivées), résultant de la crise COVID-19, l'année 2021 a montré un rebond de l'activité touristique, on dénombre 853 472 arrivées. Cependant ce rebond de + 30 % des arrivées en 2021 par rapport à 2020, ne permet pas de revenir au niveau de l'année record de 2019 où nous enregistrons 1 165 256 arrivées. Une arrivée sur quatre de 2019 n'a pas été récupérée

Qui séjourne dans les établissements d'hébergement touristique ?

Sans surprise, près de 9 arrivées sur 10 sont des personnes non-résidentes. Ce qui signifie que tout de même 97 085 arrivées ont été effectuées par du tourisme national. Les non-résidents ont représenté 756 387 arrivées en 2021. Le top 3 étant composé de la Belgique (151 225 arrivées), des Pays-Bas (128 365 arrivées) et de l'Allemagne (122 658 arrivées). L'UE-27 représente 81 % du total des arrivées, le Royaume-Uni et l'Asie environ 5 %, le reste du monde représentant 9 % des arrivées.

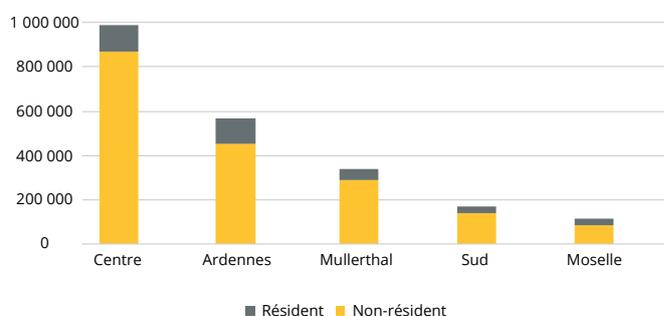
14 % des nuitées sont du tourisme local, c'est-à-dire que 0.3 Mio de nuitées ont été effectuées par des résidents du Luxembourg. Le nombre de nuitées des résidents est assez stable entre 2020 et 2021 (-1.4 %). Pour le tourisme international qui représente 1.8 Mio de nuitées en 2021, on observe un rebond de +51 % par rapport à 2020, mais toujours un recul de -27 % par rapport à l'année record de 2019.

Le top 3 en nombre de nuitées étant composé des Pays-Bas (471 440 nuitées), de la Belgique (351 322 nuitées) et de l'Allemagne (288 160 nuitées). L'UE-27 représente 85 % du total des nuitées, le Royaume-Uni et l'Asie environ 4 %, le reste du monde représentant moins de 8 % des nuitées

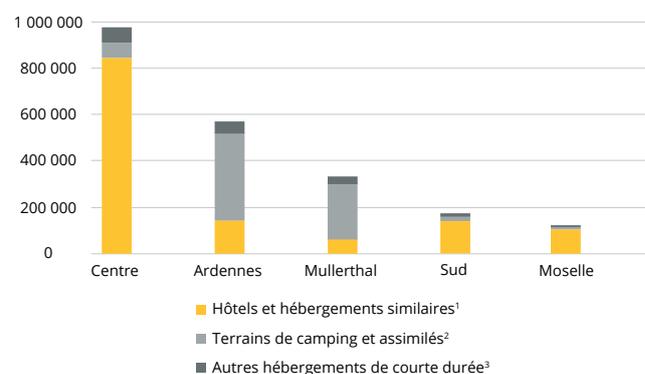
Où séjournent les touristes ?

Sur les 2.1 Mio de nuitées, 46 % se sont effectuées dans le Centre du pays. Sur l'ensemble des nuitées effectuées dans la Région Centre du pays, 9 nuitées sur 10 étaient en Hôtels et hébergements similaires.

NUITÉES SELON LE PAYS DE RÉSIDENCE PAR RÉGION



NUITÉES SELON LE TYPE D'ÉTABLISSEMENT



La région Ardennes avec 546 485 nuitées (26 % du total), est la deuxième région touristique. Dans cette région 70 % des nuitées sont effectuées dans un camping.

La troisième région touristique en termes de nuitées est le Mullerthal avec 332 280 nuitées (16 % du total). Dans cette région peu dotée en hôtels, 77 % des nuitées ont eu lieu en camping (environ 255 000).

Comme l'ensemble du secteur, les campings de cette région ont su rebondir avec +35 % par rapport à l'année 2020, mais toujours en recul de -20 % par rapport à l'année 2019. Il est à noter que nombre de campings en 2021 ont vu leur saison fragilisée par les intempéries qui ont eu lieu mi-juillet.

Source : Statec

Séance d'information : Nouvelle formation diplômante de niveau BAC+3 « Management des activités hôtelières »

A partir de janvier 2023, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) propose une nouvelle formation académique de niveau Bachelor, parcours « Management des Activités Hôtelières »



Cette formation (60 ECTS) est possible grâce à un partenariat conclu entre l'Université de Lorraine, l'IAE Metz School of Management, la Chambre des Salariés / Lifelong Learning Centre, et l'HORESCA - la Chambre de Commerce / House of Training.

Elle est organisée en cours d'emploi et se déroule sur une durée de deux ans (tous les lundis et mardis). Les étudiants gradués auront la possibilité d'accéder à des études de niveau Master par la suite.

Cette formation est accessible aux détenteurs d'un BTS de l'EHTL mais aussi aux candidats pouvant se prévaloir d'une expé-

rience significative dans le domaine de l'HORECA, ceci par le biais de la Validation des Acquis d'Expérience (VAE).

Pour les personnes intéressées, l'EHTL organise une séance d'information, qui se tiendra à Diekirch le lundi, 17 octobre 2022 de 9h30 à 11h00.

Inscrivez-vous dès maintenant en envoyant un courriel avec vos coordonnées à bachelor@ehtl.lu ou en appelant le 80 87 91 -458.

*EHTL
du Luxembourg
19, rue Joseph Merten
L-9257 Diekirch*



Formation de 4 heures : Approche pratique de la comptabilité et gestion pour le secteur de l'HoReCa

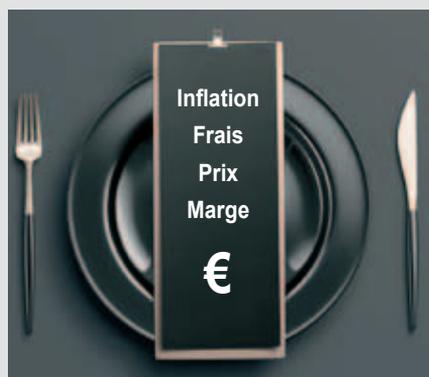


Les frais variables grimpent suite aux nombreuses crises et les marges risquent de collaber.

A vu de ce constat, l'Horesca a élaboré une formation à l'attention des exploitants de nos entreprises qui leur permette de rafraîchir les thèmes les plus importants.

Date : le 4 octobre 2022 de 14h00 - 18h00

Inscription via le site Internet de la House of Training. Plus d'infos sur www.horesca.lu.



Le programme de la formation :

- L'entreprise
- Le bilan
- Les comptes de bilan
- L'amortissement
- La TVA
- Les salaires et impôts
- Les différentes aides
- Les charges
- Les calculs de prix



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



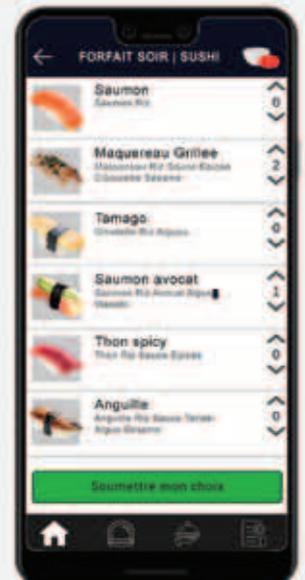
Pas besoin de tablettes onéreuses Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



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

Le nh Luxembourg a fait peau neuve



L'hôtel NH Luxembourg vient de présenter ses récentes réalisations. Nous nous sommes rendus sur place pour discuter avec le directeur de l'établissement, Christophe Schumacher. Travaillant pour NH Hotels depuis onze ans, l'Allemand est arrivé au Grand-Duché en février 2020 après avoir dirigé l'hôtel NH à Dortmund.

L'hôtel NH Luxembourg se trouve à quelques encablures de l'aéroport international de Luxembourg et à proximité des principaux axes autoroutiers. Il s'agit en fait de l'ancien Aerogolf Sheraton qui a été repris par le groupe espagnol NH en 2006.

Le NH à Luxembourg vient d'être complètement rénové. Les responsables ont refait toutes les chambres, salles-de-bain comprises ainsi que les parties communes c'est-à-dire le bar (qui sert aussi de restaurant), la salle pour petits déjeuner et la zone fitness, située au quatrième étage avec vue sur l'aéroport.

Lors de notre passage, on travaillait à la certification Ecolabel ainsi qu'à la classification hôtelière afin d'atteindre le niveau de 4 étoiles

L'hôtel propose en effet 149 chambres standard et supérieures, toutes décorées dans des tons chauds neutres. Elles sont confortables et spacieuses et offrent une vue incomparable sur l'aéroport. Les cham-

bres de catégorie supérieure sont plus grandes et disposent d'un espace salon avec un canapé et un fauteuil.

Le NH Luxembourg dispose également d'un restaurant qui sert toute une gamme de plats locaux et internationaux. Il y a une carte d'hôtel classique avec Burger, Club Sandwich et plats de pâtes ainsi qu'une carte de plats adaptés à la saison et qui change tous les trois mois. En semaine à midi on propose un business lunch qui attire de nombreux salariés des bureaux avoisinants. En été ils profitent de la terrasse, nouvellement aménagée.

Pour les réunions et événements on dispose de 8 salles de conférence. Un service restauration y est aussi proposé mais l'hôtel n'a pas l'ambition de se spécialiser dans l'organisation de banquets. Une zone fitness située au tout dernier étage propose un équipement ultramoderne et offre une vue imprenable sur l'aéroport.

L'hôtel occupe actuellement 43 salariés.



Trois questions à **Christophe Schumacher**

Directeur général de NH Hotel Luxembourg

Monsieur Schumacher, les derniers temps ont été difficiles pour l'hôtellerie. Et vous avez tout de même décidé d'investir en mettant à neuf les chambres et les espaces communs du NH Luxembourg. N'est-ce pas un pari risqué ?

La décision de rénover avait été prise avant la crise. Et les travaux aussi avaient débuté avant l'arrivée du Covid.

La volonté de proposer un établissement de premier ordre s'inscrit en fait dans la stratégie de NH Hotels qui à la base est un groupe espagnol mais dont la très grande majorité des parts est détenue par le groupe hôtelier asiatique Minor, propriétaire de marques comme Anantara, Tivoli ou Oaks.

Minor désire se développer en Europe ce qui l'a incité à racheter l'immeuble à Luxembourg et par la suite entreprendre les travaux.

La période a donc été en quelques sortes le moment idéal pour effectuer ces travaux ? Y a-t-il eu des adaptations à faire en fonction des nouvelles habitudes de consommation ?

La crise a été très difficile. Nous avons dû réduire une partie de nos effectifs. Et du côté de la clientèle on a comme tous nos confrères dû faire face à une baisse importante de la clientèle.

Nous avons beaucoup misé sur la digitalisation et avons constaté que nos clients en sont demandeurs, surtout après la crise. Dorénavant nous proposons par exemple la possibilité d'effectuer son check-in à partir de son téléphone portable. Nous avons aussi épuré nos chambres en éliminant toute la paperasse. Les clients peuvent maintenant obtenir toutes les informations nécessaires en scannant un code QR.

Qu'en est-il de la situation actuelle? Avez-vous retrouvé votre rythme de croisière habituel ? Êtes-vous confiant pour l'avenir ?

Nous affichons à nouveau un taux d'occupation satisfaisant avec une clientèle d'affaires qui est de retour. Mais elle est exclusivement européenne. Les Américains et les Asiatiques ne viennent pas encore. Nous avons aussi constaté que nos gros clients luxembourgeois sont encore un peu frileux pour négocier des contingents de nuitées. Nos clients actuels viennent plutôt de petites sociétés qui réservent au coup par coup en passant par des OTA ou par notre site Internet.

Nous sommes bien entendu confiant pour l'avenir sachant que sur le site de l'aéroport on construit un grand centre de conférences. L'arrivée prochaine du tram, juste à côté de notre établissement devrait aussi constituer un plus pour notre clientèle.

Remise des étoiles

Au cours des dernières semaines, le panonceau de la classification (étoiles) a été remis à l'Hôtel-restaurant du Commerce à Clervaux par le Ministre du tourisme Lex Delles.

Il s'agit de la classification européenne HSU qui est réalisée en collaboration avec l'Horesca. Les établissements d'hébergement respectent ici un cahier des critères commun avec un grand nombre d'autres pays européens. Une démarche de qualité qui donne aux clients une garantie reconnue. De plus en plus d'OTA, comme Tripadvisor ou Bookings reprennent d'ailleurs cette classification sur leur sites.

Notre photo montre Emile Eicher (bourgmestre), Lex Delles, (ministre), avec Jean-Claude et son père Lucien Gindt. L'hôtel a été créé en 1918 et depuis 1954, il est exploité par la famille Gindt-Tholl.



Nouvelle publication

La nouvelle brochure Visit Mullerthal vient de paraître, juste avant la haute saison. La publication de 120 pages figure dans le nouveau design et regroupe tous les attraits de la région dans les domaines randonnée, vélo, vacances actives, nature, culture et produits régionaux. Pour une première fois, tous les géosites, donc les endroits particulièrement intéressants d'un point de vue géologique, ont été repris dans une brochure, notamment sous la rubrique „nature“.

Le format est compact et se glisse facilement dans un sac à dos.

La brochure quadrilingue en anglais, allemand, français et néerlandais n'est pas liée à une année. Vous pouvez l'obtenir dans les offices de tourisme de la région ou la commander en ligne dans le shop sur www.mullerthal.lu.



Véritable boom sur le Mullerthal Trail

Avec les températures chaudes, les randonnées dans les forêts le long des rochers sont une activité très appréciée. Dans ce contexte, le Mullerthal Trail est une des principales attractions du Luxembourg, ce qui a été confirmé cette année encore.

Alors qu'on comptait 159.673 randonneurs sur le «European Quality Trail» en 2020 et 162.842 randonneurs en 2021, 87.817 randonneurs ont déjà été comptés au cours des 6 premiers mois de 2022.

En avril, on a enregistré une hausse de fréquentation de 67% par rapport au même mois de 2021, +16% en mai et +19% en juin par rapport à 2021. Les chiffres de 2022 indiquent déjà que l'Office Régional du Tourisme Région Mullerthal -Petite Suisse Luxembourgeoise peut s'attendre à une année exceptionnelle en ce qui concerne les randonneurs.

La région Mullerthal a aussi été très demandée par les classes scolaires luxembourgeoises, qui y ont effectué leur excursion de mai à juillet. Beaucoup ont combiné leur séjour dans une des auberges de jeunesse avec une randonnée guidée. L'Office Régional du Tourisme a de nouveau enregistré beaucoup de demandes pour des visites culturelles et des visites en autocar.



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



Nala

Nadine Colling & Laurent Özkan

27-29, rue Notre-Dame L-2240 Luxembourg Tél. : 26 20 18 22 www.nala.lu

Tempo Restaurant

Jan Schneidewind

1, place de l'Europe L-1499 Luxembourg

Tél. : 27 99 06 66 www.tempo-restaurant.lu



Le restaurant de la Philharmonie vient d'être repris par le chef Jan Schneidewind qui jusqu'à peu officiait au Kava Restaurant à Bertrange. Le concept tourne autour du partage des plats et de la convivialité.

Comme nous a expliqué Jan, Tempo se caractérise par une cuisine actuelle, de saison et improvisée. A la carte on trouve par exemple des huîtres, des Tempura de gambas marinées, des Joutes de bœuf mijotées cinq heures ou une ventrèche de thon grillé. A midi, les clients peuvent profiter d'une formule lunch. Le restaurant dispose aussi d'une belle terrasse.

Horaires : Petit déjeuner: à partir de 9h.

Lunch: de 11h30 à 15h du lundi au vendredi.

Dinner: de 18h à 23h du lundi au samedi.

Ouvert pendant les après-midis et ouvert les dimanches selon prestation à la philharmonie.



Au cœur de la ville de Luxembourg face à la Gëlle Fra, Nadine et Laurent ont ouvert le Nala en lieu et place du Zanzan.

Le couple qui auparavant travaillait dans un autre domaine que la gastronomie se lance ici dans une nouvelle aventure avec un restaurant au cadre qui se veut cosy et chic pour des business lunch, prendre un verre accompagné de fingers food ou un dîner.

En soirée, les meilleurs DJ's de la région transforment le Nala dans une ambiance Clubbing.

L'établissement a en fait ouvert sa terrasse en juin, sachant qu'on a d'ici une magnifique vue sur la statue de la Gelle Fra et sur la tour de la Caisse d'Epargne. Le restaurant à l'intérieur a de son côté commencé à accueillir les clients il y a à peine quelques semaines.

En cuisine, les responsables annoncent avoir

recruté pas moins de 3 chefs. Philippe, Kévin et Junior, venant d'horizons complètement différents et ayant tous les trois énormément voyagé tout au long de leur carrière.

La carte se veut variée avec par exemple un Carpaccio de bœuf, un Ceviche de poisson ou du Caviar avec blinis en entrée, ainsi que des Linguines aux vongole, des Spare-ribs maison ou encore un poulpe mariné en plat principal. On trouve aussi des suggestions pour enfants

Une deuxième partie de la carte présente des suggestions des différents chefs avec de l'«Asian Fusion» de Kevin Marchetti, du «Peruvian Fusion» de Junior Valencia et enfin du «Mexican Fusion» signé Philippe Viard.

Le Nala est ouvert de lundi à vendredi de 12.00h à 01.00h et le samedi de 16.00h à 01.00h. Plus d'infos sur le site Internet.

Brasserie Abtei

Kim Mathekowitsch

28, rue Munster L-2160 Luxembourg

Tél.: 26 20 52 984 www.brasserie-abtei.lu

Le restaurant de l'abbaye de Neumunster vient de rouvrir après de gros travaux de rénovation qui avaient été nécessaires suite aux inondations de l'été passé. Tout du sol au plafond est neuf avec bien entendu une nouvelle cuisine. Les matériaux utilisés viennent de la grande région et d'Europe.

Une cinquantaine de convives trouvent place à l'intérieur dans un cadre chaleureux avec des fauteuils et banquettes en velours de couleur gris-bleu et vert. On retrouve une ambiance élégante de brasserie avec des détails de décoration qui mettent en valeur le lieu.

Un grand comptoir permet au barman de réaliser les cocktails qui sont proposés sur une carte spéciale avec quelques suggestions maison. L'Abtei propose aussi un beau choix en vins dont les bouteilles sont gardées dans des armoires vitrées à température idéale.

L'établissement a été repris par Kim Mathekowitsch qui exploite déjà le restaurant l'Annexe au centre-ville. Si l'Annexe, ouverte uniquement en soirée, se veut plus gastronomique avec des menus pour amateurs de grande cuisine, l'Abtei fait le grand écart entre une cuisine de terroir avec par exemple des Kniddelen, une Bouchée à la reine ou un Châteaubriand et des préparations plus exotiques. Kim a vécu plusieurs années en Asie ce qui explique cette volonté de quitter les sentiers battus en proposant des plats comme un Tartare de bar à la citronnelle et



à la mangue, surnommé « Koh Samui » ou une Cuisse de canard confite de la ferme de Nonnemacher en Alsace qui est préparée dans une sauce au curry rouge et servie avec du riz Jasmin.

Il y a aussi des tapas: Lors de notre passage, nous avons par exemple pu essayer une préparation appelée « TukTuk » (photo) qui est composée de galettes de maïs assaisonnées au basilic thaï (du jardin) et servies avec une sauce aigre-douce maison. La carte complète peut être consultée sur le site Internet.

A noter aussi qu'à midi, il est possible d'opter pour une formule lunch avec un choix entre

plusieurs entrées, plats et desserts. Les prix pour cette option vont de 14,50€ à 26,50€ en fonction du nombre de plats.

L'Abtei dispose bien entendu toujours de sa belle terrasse avec une vue imprenable sur la vieille ville de Luxembourg et se casemates. Côté événements, on propose chaque mois un concert jazz et blues et les weekends en soirée, un DJ veille à une bonne ambiance musicale. L'établissement est ouvert du mardi au dimanche de 10.00h à 01.00h avec une offre en restauration proposée en continu jusqu'à 23.00h. Le dimanche, la cuisine ferme à 16.00h.

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

Campagne nationale de réduction de la demande d'énergie

«Zesumme spueren – Zesammenhalen»

En date du 8 septembre 2022, le ministre de l'Énergie, Claude Turmes, la ministre de l'Intérieur, Taina Boffferding et le ministre des Classes moyennes, Lex Delles, ensemble avec le représentant du Syvicol, Serge Hoffmann, de la Chambre de commerce, Fernand Ernster, et de la Chambre des métiers, Alexander Kieffer, ont présenté la campagne nationale de réduction de la demande d'énergie.



Le ministre de l'Énergie, Claude Turmes,

Pour faire face à la réduction des livraisons de gaz russe, les États membres de l'UE se sont mis d'accord sur une réduction – dans une première phase de nature volontaire – de 15% de la demande de gaz naturel sur la période de référence du 1^{er} août 2022 au 31 mars 2023. Le gouvernement se joint à cet effort de réduction et appelle à une vigilance immédiate et une solidarité de l'ensemble des acteurs.

Le ministre de l'Énergie Claude Turmes fait un appel à la volonté de tous les acteurs de contribuer à cet effort national: «État, communes, citoyens et entreprises - chaque effort compte et chaque ressource que nous économisons rend notre approvisionnement énergétique plus sûr, réduit les coûts et nous aide à atteindre nos objectifs climatiques».

Les mesures volontaires pour atteindre une réduction de la consommation en gaz naturel

Les mesures volontaires visent à inciter tous les consommateurs de gaz naturel à tout mettre en œuvre pour atteindre une réduction de leur consommation en gaz naturel d'au moins 15% par rapport à la moyenne de la consommation dans la période de référence des années 2017 à 2021. Cette première phase volontaire prévoit des mesures spécifiques pour quatre catégories d'acteurs.

1. Les acteurs étatiques: montrer l'exemple

Le gouvernement a décidé en Conseil de gouvernement du 2 septembre 2022 des mesures d'économie d'énergie auprès de l'État ; une note d'instruction décrivant des mesures de réduction de consommation à mettre en œuvre sera adressée à tous les ministères et administrations et une note a déjà été adressée à l'ensemble du personnel de l'État.

Ces mesures prévoient notamment une réduction de la température de chauffage à 20°C, ainsi que des principes généraux de réduction de la consommation d'énergie et seront accompagnées par un conseil en énergie.

À préciser que les mesures décidées ne se limitent pas exclusivement à la réduction de la consommation de gaz naturel, étant donné que toute économie d'énergie sur tout vecteur énergétique (électricité, fioul de chauffage, carburants, etc.) peut également contribuer de manière indirecte à une réduction de la consommation de gaz naturel au niveau européen.

Cette mesure pourra apporter une réduction de 10 à 20% de la consommation de gaz naturel de l'État.

2. Les acteurs communaux : acteurs clés dans la réduction de la consommation énergétique

Les communes qui sont engagées dans le Pacte Climat font déjà des efforts et sont actives dans l'amélioration continue de leur efficacité énergétique, avec comme objectif de réduire leur consommation d'énergie et par conséquent leurs coûts d'énergie. Une circulaire (n° 4168) leur a été adressée début août, proposant des mesures concrètes de sobriété énergétique dans le cadre des diverses activités communales (voir annexes). Avec ces mesures, une économie de 10 à 20% de gaz naturel peut être obtenue par les acteurs communaux. Les communes ont également la possibilité de profiter du service de conseil qui a été mis en place dans le cadre du Pacte Climat 2.0.

«En plus des mesures, nous devons renforcer la résilience des communes en matière d'énergie. Il importe de se préparer à des situations extrêmes et imprévues, même en étant confiants que les mesures retenues seront suffisantes», souligne la ministre de l'Intérieur Taina Bofferding.

À cette fin, la ministre annonce que la collaboration avec les communes pour mieux se préparer à tous scénarios possibles, sera abordée lors de la prochaine réunion du groupe de travail «communes résilientes» dans le cadre de la plate-forme nationale pour la réduction des risques de catastrophe.

3. Entreprises: service de conseil et mesures concrètes en cours

Les entreprises sont également appelées à mettre en œuvre des mesures de réduction de leur consommation de gaz naturel et d'électricité, avec les moyens qui sont à leur disposition. À cette fin, un programme d'engagement volontaire sera lancé. Des mesures concrètes dans le secteur industriel ont été discutées et préparées avec la FEDIL. Afin d'aider les entreprises à trouver des potentiels de réduction de consommation, la Chambre des métiers et la Chambre de commerce, avec la Klima-Agence, mettront en place un service de conseil dans ce domaine et une hotline permettant aux entreprises de facilement obtenir des renseignements. Ces mesures peuvent apporter une réduction de 20 à 30% de la consommation de gaz naturel des entreprises et du secteur industriel.

À cela s'ajoute un appel à la solidarité et à la vigilance des commerçants luxembourgeois pour soutenir les mesures visant à économiser de l'énergie. Dans le contexte de la campagne na-

tionale d'information «Zesumme spueren – Zesummenhalen», la Direction générale des classes moyennes, la Confédération luxembourgeoise du commerce, la Fédération des artisans et la Chambre de commerce ont annoncé vouloir envoyer un courrier à tous les commerçants du Grand-Duché afin de les sensibiliser et de les soutenir dans leurs projets d'économie d'énergie avec des recommandations et des exemples de bonnes pratiques.

Lex Delles, ministre des Classes moyennes, souligne qu'«économiser de l'énergie est un objectif qui concerne tous les acteurs de notre société. Dans ce contexte, les entreprises jouent un rôle important, car elles peuvent contribuer de manière significative à la réduction de la consommation d'énergie. Je me réjouis tout particulièrement de l'échange productif et étroit avec les chambres professionnelles et les fédérations qui soutiennent les entreprises dans leurs efforts en matière d'économie d'énergie, notamment à travers la campagne nationale d'information «Zesumme spueren – Zesummenhalen»».

4. Citoyens: «Zesumme spueren - Zesummenhalen»

Le grand public, chaque citoyen individuel, a aussi un rôle important à jouer en vue des objectifs de réduction de la consommation. Aujourd'hui, une campagne nationale de sensibilisation est lancée: «Zesumme spueren – Zesummenhalen». La campagne multimédia sera accompagnée d'un site internet (www.zesumme-spueren.lu) destiné à informer chaque citoyen sur les mesures à mettre en place pour économiser de l'énergie et par conséquent aussi de l'argent. Les ménages qui utilisent un chauffage à gaz, peuvent par exemple économiser jusqu'à 10% rien qu'en diminuant la température de 1 à 2 degrés dans leur domicile et davantage dans les pièces inoccupées. En outre, le site internet informe les citoyens sur les différentes aides financières qui sont disponibles pour faciliter les travaux de rénovation énergétique et la transition vers les énergies renouvelables et pour soutenir les ménages à faibles revenus.

D'après les estimations des potentiels d'économie respectifs susmentionnés, la réduction de 15% peut être atteinte grâce aux mesures volontaires, sous condition que chaque acteur est prêt à faire des efforts à son niveau et à s'investir activement dans la campagne.



VOUS AVEZ BIEN MÉRITÉ UNE PRIME

pour vos projets énergétiques!

enoprimes pro



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

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

Investissement : 3 000 €

enoprimes : 1 950 € *

Rapport prime/investissement : 65 %

Découvrez le montant de votre prime
sur simulateur-pro.enoprimes.lu

Energy for today. Caring for tomorrow.

zesumme spueren
ZESUMMENHALEN
0000000000

 **enovos**

* Exemple soumis à conditions. Travaux éligibles et montants sur enoprimes.lu

Afterwork à Remich pour les dix ans de **Lecker Schmecker**



Visite à la Schueberfouer



Après deux années perturbées par la crise sanitaire, le comité de l'Amicale a de nouveau pu effectuer sa traditionnelle visite à la Schueberfouer.

A cette occasion, les participants ont apprécié la cuisine d'un ancien élève de l'école :

Marcello Lell Loguercio exploite en effet le fameux établissement «Friture Joslet» qui peut être considéré comme une institution dans notre pays.

Un repas bien amical qui a été suivi par une visite des nombreux manèges.

Notre photo, prise chez Friture Joslet montre Martine Clement-Mehlen, Andy J. Theis, Marcello Lell Loguercio, Georges Schmitz et Patrick Cash (d.g.à.d.).

Ce 19 septembre, les Amicalistes se sont retrouvés à Remich pour un petit after-work chez Isabelle Hoss, une ancienne de l'école de Diekirch qui célèbre actuellement les dix ans d'exploitation de son entreprise Lecker Schmecker.

Depuis plusieurs générations, la famille Hoss s'évertue à apporter du bonheur au travers de ses délicieux produits faits maison et élaborés avec la meilleure viande. « Mon grand-père, Victor Hoss, a débuté sa carrière de boucher en 1950. Son fils, Eugene Hoss, mon père, reprendra la main en 1981.», nous explique Isabelle, avant d'ajouter qu'elle baigne dans la gastronomie depuis sa plus jeune enfance.

En 2011, elle a obtenu son diplôme de cuisine restaurateur à Diekirch. Et l'année suivante, elle crée sa propre entreprise, le magasin mobile «Lecker Schmecker Isabelle Hoss».

Du lundi au samedi on retrouve Lecker Schmecker sur les différents marchés du Luxembourg.

Les spécialités maison sont : paté au riesling, foie gras, aspic de porcelet, saucisses, boudin noir, Salsiccie, ... Plus d'infos sur www.leckerschmecker.eu et sur Facebook.

L'Amicale des Anciens Élèves Hotelschoul remercie Isabelle pour son accueil et lui souhaite encore beaucoup de succès pour les années à venir.




L'ALTERNATIVE AU PLASTIQUE

Nous vous proposons une sélection d'emballages alimentaires écologiques de qualité qui vous permettra de conditionner vos produits culinaires tout en préservant l'environnement. Découvrez sur notre site internet sous la rubrique "Produits écologiques  " l'ensemble de notre gamme éco et recyclables.

 69, rue de Bouillon
 L-1248 Luxembourg

 Tél.: (+352) 48 49 49-1
 Fax: (+352) 48 49 49-200

 mw.vente@mullerwegener.lu
www.mullerwegener.lu

Region Éislek erhält Prädikat: "Lea Best of Europe" für 1.900 km hochqua

Die Region Éislek darf sich ab sofort "Leading Quality Region – Best of Europe" nennen. Diese Auszeichnung wurde ihr am 31. August 2022 bei der internationalen Messe für mobiles Reisen Caravan Salon in Düsseldorf (DE) verliehen.



Das Éislek ist die erste zertifizierte Wanderregion Europas, die die strengen Kriterien dieses Prädikats erfüllt. Ausgegeben wird das Prädikat von der Europäischen Wandervereinigung. Es ist an eine Vielzahl von Qualitätskriterien geknüpft. Dazu gehören die Beschaffenheit der Wanderwege selbst, die Einbindung von Gastronomie- und Übernachtungsbetrieben, Services und Informationsmöglichkeiten für Wanderer sowie die Organisation im Hintergrund.

Neue "Éislek Pied" – Versprechen Natur pur

Die Verläufe der Wanderwege im Éislek wurden auf Grundlage der bestehenden Strecken verändert und attraktiver gestaltet. Weniger ist dabei mehr: Einerseits wurde die Anzahl an Wanderwegen reduziert. Andererseits kam eine neue Kategorie hinzu: die "Éislek Pied" (deutsch: Pfade durchs Éislek). Diese 18 Qualitätstouren versprechen beste Wanderqualität, da sie ebenfalls auf den strengen Kriterien der Europäischen Wandervereinigung beruhen. Fernab vom alltäglichen Geschehen verlaufen die "Éislek Pied" größtenteils inmitten der Natur, über naturnahe Untergründe. Unterwegs überraschen sie mit zahlreichen Highlights.

1.900 Kilometer Wanderweg-Strecke

Neben der Überarbeitung der Wegstrecken war zudem eine neue, einheitliche und eindeutige Kennzeichnung aller Wanderwege Hauptbestandteil des Projekts. Die Wege wurden mit zahlreichen Markierungszeichen und rund 1.700 Wegweisern ausgeschildert. Infotafeln an 82 Startpunkten geben Orientierung. Insgesamt bietet das Éislek Hiking-Erlebnisse auf rund 200 Wanderwegen und über 1.900 Kilometern Wanderweg-Strecke. Regelmäßige Kontrollen der Strecken sollen gleichbleibende Qualität gewährleisten.

Die Champions League aller Wanderregionen

Innerhalb des gemeinsamen Projekts mit der Europäischen Wandervereinigung war die Region über drei Jahre hinweg vom Deutschen Wanderverband begleitet worden. "Das Zertifikat hebt das ausgezeichnete Gebiet in die Champions League aller Wanderregionen, ein Rundum-Sorglos Paket für Wanderer. Service, ÖPNV, Unterkünfte oder Wege: Hier stimmt alles", heißt es von Seiten des Deutschen Wanderverbands.

Die Auszeichnung ist Ergebnis des erfolgreichen LEADER-Projekts "Qualitätswanderregion Éislek". Es wurde 2016 bis 2022 in intensiver Zusammenarbeit regionaler Partner und öffentlicher Träger umgesetzt. Claude Haagen, Minister für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung, unterstreicht in diesem Zusammenhang, dass hier aus der LEADER-Entwicklungsstrategie "typesch Éislek", ein Vorzeigeprojekt entstanden ist, das erheblich zur Stärkung der regionalen Identität des Öslings beiträgt und die Grundprinzipien des Bottom-up und der regionalen Vernetzung im Sinne des LEADER-Gedankens veranschaulicht.

ding Quality Region litative Wanderwege

Lex Delles, Minister für Tourismus, unterstreicht, dass die faszinierende Landschaft Luxemburgs sich am besten zu Fuß entdecken lasse. "Dies gilt besonders für den Norden mit seiner intakten Natur. Die Region Éislek bietet allerdings nicht nur eine herrliche Kulisse, sondern auch höchste Standards auf den Wanderwegen", so Delles. Vor diesem Hintergrund gratuliere er dem ORT Éislek und der ganzen Region. "Der Aktivtourismus ist ein wichtiges Element unseres touristischen Angebots und nimmt auch innerhalb der neuen Tourismusstrategie einen zentralen Platz ein", so Delles.

Eine weitere Auszeichnung der Region soll im September 2022 im Rahmen der Konferenz der Europäischen Wandervereinigung in Helsingør (Dänemark) folgen.

In der Vergangenheit wurden schon der Mullerthal Trail, der Lee Trail und der Eislek Trail Mitglieder der "Leading Quality Trails – Best of Europe". Die sogenannte Rezertifizierung, eine Überprüfung der Kriterien, die alle drei Jahre durchgeführt wird, stand beim Lee und beim Eislek Trail an. Beide Wanderwege erhielten ebenfalls im Rahmen des Caravan Salons im August ihr Zertifikat.

Mehr Infos:

Hiking-Fans erhalten bei den Tourist-Informationen und beim Office Régional du Tourisme Éislek zehn neue topografische Wanderkarten sowie die Broschüren "Éislek Wanderlust" mit 45 ausgewählten Tourentipps und "Éislek Moments" mit Foto-Inspirationen.

Die Wanderwege finden sich zudem online unter www.visit-eislek.lu und www.visitluxembourg.com sowie auf den Plattformen komoot und Outdooractive.



LOBSTERS
THE NO ONE IN REFRESHMENT

EFFET WAOUH

Moins de sucre
Idéal pour mixer
Sans édulcorants
Fabriqué en Autriche

MADE IN AUSTRIA

LOBSTERS
GINGER ALE

LOBSTERS
TONIC WATER

LOBSTERS
LEMON MINT

BOISSONS
Heintz
LUXEMBOURG

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

Mettez votre démarche de qualité en valeur



www.horesca.lu

Le tourisme en France est reparti



Les professionnels du tourisme en France ont enregistré une saison exceptionnelle, cet été. Malgré l'inflation, le secteur, lourdement affecté par la crise sanitaire, retrouve son niveau d'activité de 2019.

La destination favorite reste le littoral, notamment le littoral méditerranéen mais on a aussi de très belles performances en Normandie et sur le littoral atlantique.

Les hôtels de la région PACA ont quasiment retrouvé leur taux d'occupation de 2019 malgré des prix en augmentation de plus de 30%, tout comme la Normandie où l'augmentation des prix est moins forte, entre 10 et 15%,

Le 50 des meilleurs restaurants au monde

L'établissement danois "Geranium", mené par le chef Rasmus Kofoed à Copenhague, a été sacré à Londres "meilleur restaurant au monde 2022", lors du 20^e anniversaire de l'influent classement "50 Best Restaurants", établi par le magazine britannique spécialisé «Restaurant». Le restaurant péruvien "Central", à Lima, arrive deuxième de ce classement. Suivent deux tables espagnoles, l'établissement de Barcelone "Disfrutar" (3^e) et le madrilène "Diverxo" (4^e).

C'est la deuxième année consécutive qu'un restaurant danois est couronné. "Geranium", deuxième du "50 Best" l'année dernière, succédant au "Noma". Inspiré par la nature, son chef Rasmus Kofoed a remporté le Bocuse d'or en 2011, et son établissement a reçu les premières trois étoiles Michelin du pays en 2016. Les Sud-américains peuvent d'ailleurs aussi se réjouir : La Colombienne Leonor Espinosa a en effet reçu le prix de la "meilleure femme cheffe du monde", succédant à la Péruvienne Pia León. Son restaurant Leo, à Bogota, se classe 48^e.

"50 Best" est décerné depuis 2002 par 1.080 "experts indépendants" (chefs, journalistes spécialisés, propriétaires de restaurants...) qui notent leurs expériences des 18 derniers mois sous l'égide du magazine "Restaurant" du groupe de presse britannique William Reed.

Répartis dans 27 régions du monde, à raison de 40 électeurs chacune, ils peuvent voter pour 10 restaurants, dont au moins trois hors de leur région.

1 Geranium COPENHAGEN	THE WORLD'S BEST RESTAURANT SERVED BY LIFE & LIVING AWARDS THE BEST RESTAURANT IN EUROPE	26 Restaurant Tim Raue BERLIN
2 Central LIMA	THE BEST RESTAURANT IN SOUTH AMERICA	27 Hof Van Cleve KRUSHOUTEM
3 Disfrutar BARCELONA		28 Le Clarence PARIS
4 Diverxo MADRID		29 St. Hubertus SAN CASSIANO
5 Pujol MEXICO CITY	THE BEST RESTAURANT IN NORTH AMERICA	30 Florilège TOKYO
6 Asador Etxebarri ATXONDO		31 Arpège PARIS
7 A Casa do Porco SÃO PAULO		32 Mayta LIMA
8 Lido 84 GARDONE RIVIERA		33 Atomix NEW YORK
9 Quintonil MEXICO CITY		34 Hiša Franko KOBARID
10 Le Calandre RUBANO		35 The Clove Club LONDON
11 Maido LIMA		36 Odette SINGAPORE
12 Uliassi SENGALLIA	HIGHEST NEW ENTRY AWARD SPONSORED BY ASHLEY LIFESTYLES	37 Fyn CAPE TOWN
13 Steirereck VIENNA		38 Jordnær COPENHAGEN
14 Don Julio BUENOS AIRES		39 Sorn BANGKOK
15 Reale CASTEL DI SANGRO		40 Schloss Schauenstein FÜRSTENAU
16 Elkano GETARIA		41 La Cime OSAKA
17 Nobelhart & Schmutzig BERLIN	WALLA MASSA HIGHEST CLIMBER AWARD	42 Quique Dacosta DENIA
18 Alchemist COPENHAGEN	NEW ENTRY	43 Boragó SANTIAGO
19 Piazza Duomo ALSA		44 Le Bernardin NEW YORK
20 Den TOKYO	THE BEST RESTAURANT IN ASIA	45 Narisawa TOKYO
21 Mugaritz SAN SEBASTIAN		46 Belcanto LISBON
22 Septime PARIS		47 Oteque RIO DE JANEIRO
23 The Jane ANTWERP	NEW ENTRY	48 Leo BOGOTA
24 The Chairman HONG KONG		49 Ikoyi LONDON
25 Frantzén STOCKHOLM		50 SingleThread HEALDSBURG



NEW



Découvrez toute notre gamme PET 3 litres



100 % Geschmaach, 100 % Tradition.

www.moutarderie.lu

Dégustation des **sommeliers**

Vins rouges des **Etats-Unis**

Avec la rentrée arrive aussi la période du gibier. L'association luxembourgeoise des sommeliers propose ce mois-ci donc une sélection de vins appropriés mais venant d'Amérique du Nord. La région viticole la plus connue des Etats-Unis est bien entendu la Californie. Mais il en existe aussi d'autres. Voici une petite sélection disponible auprès de négociants du Luxembourg. Les vins ont comme d'habitude été dégustés à l'aveugle. Le prix sont ttc.

L'équipe de dégustation



Gregory Mio
Hôtel Le Place d'Armes



Niels Toase
Meilleur sommelier 2014



Philippe Lux
Not only wine



Amandine Lichtfus
In Vino Veritas



Dave Giannandrea
Horesca



Dino Totaro
Président ALS



Gérard Guyon
Meilleur sommelier 1990



Julien Franzetti
La Cave des Sommeliers



Jun Ruan
La Provencale



Annaëlle De Zutter
Bar à vin Le Pas Sage



Sébastien Giromini
Barrels - Hitch

Arnot-Roberts

Syrah Sonoma Coast 2019



Une robe grenat d'intensité moyenne et aux reflets violacés. Au nez on retrouve des notes de fruits noirs et d'épices. A l'aération, le bouquet gagne en intensité avec du poivre noir et du clou de girofle avec aussi une touche anisée. La bouche est souple avec une acidité bien présente en milieu. Un vin gourmand avec des tanins en finale qui sont bien présents. La Provencale, 43,90€

Ridge Winery

Zinfandel Geyserville 2019



Ce vin se présente dans une robe rouge grenat sans trop d'intensité. Le nez qui est encore dominé par son élevage sous bois laisse échapper des notes de fruits rouges. L'attaque en bouche est souple avec un milieu gourmand. Le bois est bien intégré et l'acidité donne du relief à ce vin. Un vin élégant et agréable. On pourra le déguster sur un magret de canard. Vinoteca, Luxembourg 51,50€

Pedroncelli Zinfandel

Sonoma County 2018



Une robe rouge grenat aux larmes nombreuses et épaisses. Les nez est expressif et légèrement fumé. A l'aération ressortent les fruits rouges et noirs qui rappellent la groseille et le cassis. Belle attaque en bouche avec une pointe d'acidité qui lui donne de la profondeur. Un vin chaleureux et jeune que l'on pourra carafé et servir sur une entrecôte de bœuf grillée. Vinoteca, Luxembourg 15,90€



**Wente Vineyards Zinfandel
Beyer Ranch 2018**


 Une robe rouge d'intensité moyenne et aux reflets argentés. Le nez est ouvert sur des notes de fruits rouges frais avec une touche épicée qui rappelle le poivre blanc et la réglisse. La bouche est gourmande avec un côté gras et rond. Une bouche enrobante avec beaucoup de matière et une finale marquée par des fruits bien mûrs. Les tanins sont fondus. A essayer sur des ribs de porc caramélisés.
 Vinothèque Le Chai Munhowen, 12,31€

**Forge Cellars Pinot Noir
Seneca Lake 2017**


 Ce vin se démarque par sa robe qui est rouge clair tillé aux reflets ambrés. Le nez est expressif sur des arômes d'évolution. A l'aération on retrouve des notes d'humus et de sous-bois ainsi que des griottes à l'eau de vie. L'attaque en bouche est souple et amène sur un milieu fin et bien équilibré. Les tanins sont encore présents même si les arômes en finale évoluent une certaine évolution. A essayer sur une selle d'agneau en croûte d'herbes.
 Bernard-Massard, 25,08€

**Wente Vineyards Cabernet Sauvignon,
Southern Hills 2018**


 Une robe rouge rubis, brillante et limpide. Le premier nez est franc sur des fruits avec un côté boisé bien présent. A l'aération ressortent la mûre et la fraise. L'attaque en bouche est souple avec des notes qui rappellent le bouquet. Une bouche plutôt ronde avec une belle pointe d'acidité qui lui donne de la fraîcheur. Une finale agréablement longue. Il sera parfait sur une selle de chevreuil aux aïelles.
 Bernard-Massard, 13,28€

**Hyde Vineyard Syrah California
Napa Valley 2016**


 Une robe rouge grenat plutôt sombre et d'intensité moyenne. Le bouquet évoque des épices comme la réglisse ou le clou de girofle avec un côté toasté qui provient de son élevage sous bois. L'attaque en bouche est franche avec une pointe de fraise des bois. Le bois est bien intégré. Les tanins sont fins et la pointe d'acidité procure une belle fraîcheur. Un grand vin, élégant et agréable que nous conseillons sur un pavé d'autruche snacké.
 Wengler Domaines & Châteaux, 111,15€

**Francis Ford Coppola
Zinfandel, Napa Valley 2018**


 Une robe rouge rubis d'intensité moyenne. Le nez est puissant et ouvert sur des fruits rouges comme la cerise et la fraise. Un beau bouquet avec aussi des notes florales et boisées. La bouche est chaleureuse avec peu d'acidité et des tanins encore bien présents. Un vin charpenté que l'on pourra garder en cave encore quelques années. Il sera parfait sur un plat riche et épicé comme un Chili con carne.
 Vinissimo - Eurovin, Luxembourg 23,40€

**Alice Hartmann Project One
Napa Valley 2017**


 Une robe rouge grenat d'intensité moyenne. Au nez on retrouve des fruits rouges et des notes épicées qui proviennent de son élevage. A l'aération ressort la framboise et la fraise des bois ainsi qu'une touche évoluée légèrement truffée. L'attaque en bouche est puissante avec une belle concentration de fruits. Les tanins sont fins et la finale est longue. Un vin prêt à boire que l'on pourra encore garder quelques années en cave. A servir sur une belle pièce de viande grillée ou un lièvre à la royale.
 Le Cellier Boissons Heintz, 112,00€

Des vendanges historiquement précoces et des nouveaux cépages pour l'avenir

Si l'année 2022 a été marquée par des périodes de sécheresse et de chaleur extrêmes et un déficit hydrique allant jusqu'à 400 mm le long de la Moselle, les vignerons se montrent néanmoins satisfaits des vendanges. L'institut viti-vinicole de son côté teste des cépages comme le Primitivo ou la Syrah.



Claude Haagen, Ern Schumacher (OPVI) et Josy Gloden (Vinsmoselle)

L'ensoleillement radieux a renforcé la maturation des raisins et se répercute au niveau de leur couleur et de leur goût. La chaleur a accéléré le développement des vignes et a avancé le début des premières vendanges de crémant à la semaine du 22 août, date historiquement précoce en comparaison avec les années passées où les premières grappes ont été vendangées autour du 22 septembre, en moyenne.

Le millésime 2022 s'annonce excellent, fruité et gouleyant, avec des teneurs en alcool plus élevées que d'habitude. Les quantités seront cependant plus faibles en raison de la sécheresse. Les premiers "Fiederwäissen" démontrent d'ailleurs le potentiel du millésime 2022. Comme d'habitude, les raisins utilisés pour la production du Crémant de Luxembourg et des vins hauts de gamme sont vendangés

manuellement. Cette année, les vignerons travaillent avec environ 1.000 saisonniers dont la plupart viennent des pays voisins et de l'Est, et certains ont été mobilisés à travers l'ADEM et l'Institut viti-vinicole (IVV), qui ont reconduit leur collaboration de recrutement au service des entreprises viticoles et des demandeurs d'emplois.

Alors que les vendanges battaient le plein, Claude Haagen, ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, a visité le 13 septembre les vignobles à Wellenstein (photo).

A cette occasion, le ministre a donné un coup de sécateur aux côtés des vignerons et a échangé avec les représentants de l'Organisation Professionnelle des Vignerons Indépendants asbl, des Domaines Vinsmoselle, de la Fédération Luxembourgeoise des Vins et Spiritueux et de l'Institut viti-vinicole pour avoir une première appréciation du millésime 2022.

Claude Haagen a félicité les viticulteurs pour leur excellent travail.

Viticulture résiliente, innovatrice et nouveaux cépages

Claude Haagen a aussi salué l'esprit d'innovation et l'expertise de l'Institut viti-vinicole (IVV) qui œuvre au service d'une viticulture en pleine évolution et qui conseille les vignerons, notamment en testant le développement de nouveaux cépages en accord avec

la nouvelle donne climatique. Dans les vignobles expérimentaux de l'IVV, des cépages très thermophiles issus des régions méridionales ont atteint cette année leur maturation, à savoir le cépage Primitivo d'origine italienne, le Touriga Nacional issu du Portugal, le Tempranillo d'Espagne ainsi que la Syrah caractéristique des Côtes du Rhône.

Enfin, le ministre souligne la bonne coopération entre l'Institut viti-vinicole et le LIST (Luxembourg Institute of Science and Technology) au niveau de projets de recherche visant à rendre la production viticole plus durable et plus résiliente au changement climatique. En 2023, un nouveau vignoble d'expérimentation avec des porte-greffes méridionaux plus résistants à la sécheresse sera lancé. Un deuxième projet de recherche vise à évaluer le moment optimal pour vendanger les raisins de crémant.



Dans les vignobles expérimentaux de l'IVV, des cépages comme le Primitivo d'origine italienne, le Touriga Nacional issu du Portugal, le Tempranillo d'Espagne ainsi que la Syrah caractéristique des Côtes du Rhône ont atteint leur maturation.

La Bourgogne retrouve le sourire

Encore sonnés par la petite vendange de 2021 en Bourgogne, celle de 2022 a aussi apporté son lot d'inquiétudes. Les vigneron ont tremblé en avril, craint la grêle en juin, et souffert de la sécheresse à l'été. Heureusement, quelques pluies de la mi-août ont limité l'impact sur les raisins. C'est donc une vendange qualitative et assez quantitative qu'on y a récoltée pour ce millésime 2022.

Les vinifications battent maintenant leur plein et certains prédisent déjà un millésime fantastique...



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

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

La bière sans alcool a le vent en poupe

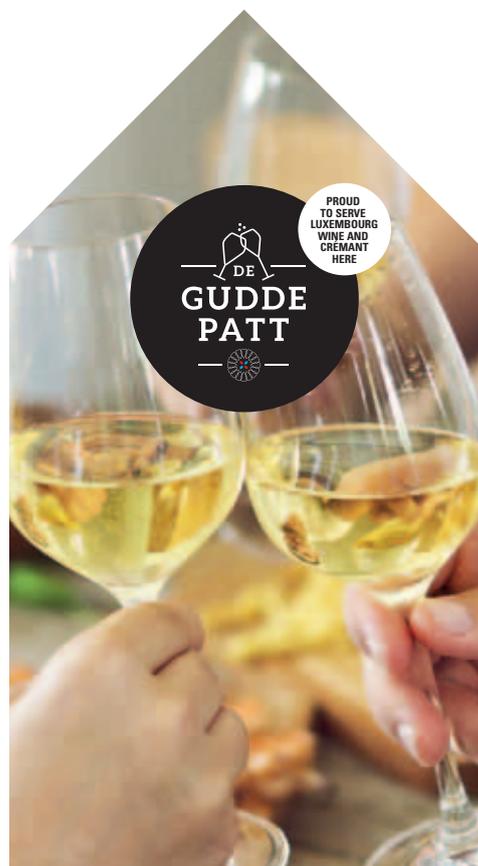
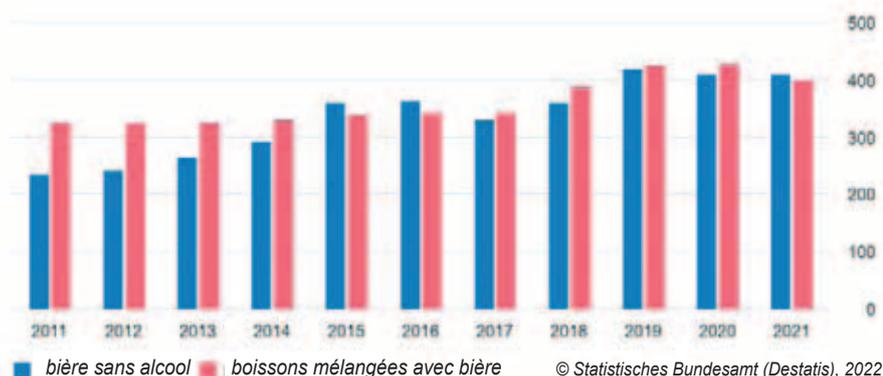
En 2021, les brasseries allemandes ont produit 411 mio de litres de bières sans alcool, pour une valeur de 358 mio d'euros. En 2011, la production s'élevait à 236 mio de litres. Une hausse de 74,1%.

La tendance est pareille pour les boissons mélangées contenant de la bière (Biermischgetränke) comme le panaché (Radler). De 326 mio de litres en 2011, on est passé à 403 mio de litres, ce qui équivaut à une hausse de 23,6%.

En ce qui concerne la bière classique (avec alcool), la production a baissé de 13,8% durant la même période.

Production de bière sans alcool et de boissons mélangées avec bière

en millions de litres



La vière, un nouvel hybride bière-vin



La brasserie artisanale parisienne Gallia a élaboré avec deux jeunes négociants du Languedoc Roussillon une vière, une boisson à mi-chemin entre une bière et un vin. Un hybride né de la conjonction des savoir-faire vinicoles et brassicoles.

Pour créer la vière, les raisins sont éraflés et pressés avant d'entamer leur fermentation pour quelques jours. Le moût de bière est ensuite ajouté délicatement, afin de ne pas brusquer les levures qui travaillent. S'ensuit une co-fermentation de trois semaines. Un casse-tête lorsque l'on sait que le sucre contenu dans les céréales n'est pas le même que celui dans les raisins, mettant plus de temps à se transformer en alcool,

A noter que la vière est plus alcoolisée qu'une bière classique, et tourne autour des 10°.

La brasserie affiche plusieurs vières à sa carte. Chacune est élaborée à partir d'un cépage unique. Syrah, merlot, Pinot noir, Gewurztraminer, muscat, riesling...

Mais le prix de ce nouveau breuvage risque de rebuter les plus indécis. Chez Gallia, la bouteille de 75cl de vière avoisine les 16 euros.

En route vers le zéro déchets



Le mercredi 27 avril 2022, la Chambre des députés a voté 5 lois ayant pour objectifs principaux la prévention et la réduction des déchets. En se basant plus particulièrement sur les principes retenus dans les stratégies gouvernementales "zéro déchets" et "économie circulaire", les lois jettent les jalons pour une redéfinition des déchets comme ressources. Un but recherché de la réforme est de réduire la consommation d'objets à usage unique tout en promouvant les produits à usage multiple.

Qu'est-ce qui changera pour la restauration ?

À partir du 1^{er} janvier 2023, les restaurants seront tenus de servir toutes les consommations sur place dans des récipients réemployables.

À partir du 1^{er} janvier 2025, les repas à emporter ou livrés devront être proposés dans des récipients réemployables et avoir un système de reprise.

Afin de mettre en œuvre cette obligation, une feuille de route devra être établie pour le 1^{er} janvier 2024 par les responsables de produits visés.

La loi traitant les emballages crée en outre la base légale pour mettre en œuvre un système de consigne au Luxembourg. Les dispositions d'exécution devront être établies par voie de règlement grand-ducal.

Les fêtes et événements publics devront à l'avenir être organisés de manière à produire le moins de déchets possible. Une grande partie des produits à usage unique sera donc interdite lors des fêtes et des événements. Une première échéance sera le 1^{er} janvier 2023 visant particulièrement certains produits à usage unique en plastique.

Aux fins de la présente loi, on entend par :

« réemploi » : toute opération par laquelle des produits ou des composants qui ne sont pas des déchets sont utilisés de nouveau pour un usage identique à celui pour lequel ils avaient été conçus ;

Les textes juridiques peuvent être consultés sur notre site www.horesca.lu à la rubrique «Conseils et assistance» sous «défis environnementaux».



LA PROVENCALE
votre garant de qualité depuis 1969

L'adresse des chefs





Hausse des salaires

Le gouvernement, les syndicats et le patronat se sont mis d'accord ce 20 septembre sur les voies à suivre pour faire face à la crise. Si cet accord, que certains qualifient d'historique n'était pas encore définitif lors du bouclage de ce magazine, il prévoit de nombreuses dispositions comme la limitation des prix de l'énergie (gaz, électricité...) ou encore des aides pour certaines PME.

Mais c'est probablement la hausse des salaires qui retiendra le plus l'attention des entreprises de notre secteur. Comme l'a déclaré le Premier Ministre Xavier Bettel sur sa page Facebook, les patrons devront dans les prochains mois augmenter les salaires de deux tranches indiciaires (chacune de 2,5%) et aussi augmenter le salaire social minimum d'environ 3,3%.

Une charge qu'il faudra donc prendre en compte et répercuter lors du calcul des prix proposés aux clients en espérant que ces derniers accepteront la situation...

Dave Giannandrea - Rédacteur en chef

Prévisions d'inflation : 6.6% pour 2022 et pour 2023

	Scénario central		Scénario bas		Prévisions Scénario haut	
	2022	2023	2022	2023	2022	2023
	Variation annuelle en %, sauf mention contraire					
Inflation (IPCN)	6.6	6.6	6.4	4.4	6.8	8.5
Inflation sous-jacente	4.3	4.9	4.3	4.3	4.3	5.3
Produits pétroliers	48.9	27.3	45.4	5.8	52.4	49.2
Cote d'application	4.0	7.9	3.8	6.4	4.0	9.5
Cote d'application (1.1.1948=100)	873.5	942.5	871.7	927.3	873.5	956.7
Dépassement de la cote d'échéance	mars-22	2023 T1	mars-22	2023 T2	mars-22	2023 T1
	juin-22*	2023 T3	juin-22*		juin-22*	2023 T2
	2022 T4		2022 T4		2022 T4	2023 T3
Prix du Brent (USD/baril)	105.8	96.6	99.6	65.6	112.0	127.6
Taux de change EUR/USD	1.06	1.06	1.06	1.06	1.06	1.06

Le Stateg a effectué en septembre une mise à jour des ses prévisions d'inflation du début du mois d'août en intégrant l'impact de l'emballement récent sur les marchés de l'énergie. Les nouvelles prévisions tablent sur un taux d'inflation de 6.6% à la fois en 2022 (inchangé par rapport à la précédente prévision) et en 2023 (contre 5.3% dans la prévision du début du mois d'août). L'inflation sous-jacente atteint en 2022 des niveaux historiquement élevés (4.3%) et se renforcerait encore en 2023 (4.9%).

Le Stateg a élaboré plusieurs scénarios qui sont visibles sur le tableau. Les prévisions retenues correspondent au scénario central. Une tranche indiciaire serait dans ce cas déclenchée au 4e trimestre de 2022 et les tranches subséquentes seraient déclenchées au 1er trimestre 2023 et au 3e trimestre 2023. S'y rajoute le paiement de la tranche indiciaire déclenchée en juin 2022, qui sera effectué en avril 2023, conformément à la loi du 29 juin 2022 portant transposition de certaines mesures prévues par l'accord tripartite du 31 mars 2022.

Notons que le Gouvernement a annoncé vouloir limiter la hausse des prix de certaines énergies ce qui devrait normalement limiter l'inflation. On se dirige donc vers le scénario bas.

Le scénario bas ne prévoit le prochain dépassement de la cote d'échéance qu'au 4e trimestre de 2022 et au 2e trimestre 2023. Le scénario haut (qui devient moins probable) prévoit qu'une nouvelle tranche serait déclenchée au 4e trimestre 2022, à laquelle s'ajouteraient des déclenchements de tranches indiciaires aux 1er, 2e et 3e trimestres 2023. Tous ces scénarios incluent au mois d'avril 2023 l'application de la tranche indiciaire déclenchée en juin 2022.



Pour faciliter l'accès à l'information et soutenir les entreprises dans les démarches liées aux économies d'énergie et aux aides publiques relatives, la Chambre de Commerce élargit son offre de service. Pour permettre aux entreprises de faire face à l'augmentation des prix de l'énergie et aider dans les démarches à entreprendre, la House of Entrepreneurship lance à cette fin une helpline dédiée « Energie ».

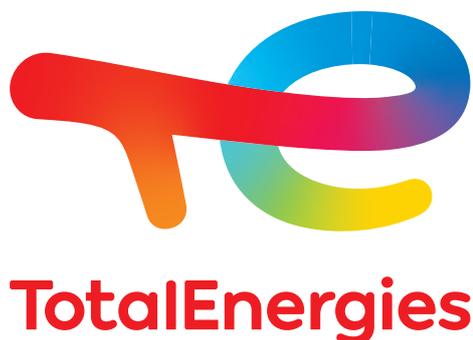
Tél. : 42 39 39 - 700 - energie@houseofentrepreneurship.lu

Mobility
Business



**Vous souhaitez
proposer un service
de recharge à vos
clients et rentabiliser
votre investissement ?
Nous avons la solution !**

Plus d'infos sur totalenergies.lu :



L'emploi dans l'Horeca revient au niveau d'avant-crise

L'Horeca est l'une des branches ayant le plus souffert de la crise sanitaire, mais la levée des restrictions a permis à l'emploi de cette branche une reprise remarquable sur le début de 2022 (+8% sur un an sur les 6 premiers mois de l'année).

Parallèlement, le nombre de chômeurs inscrits à l'ADEM issus de ce secteur d'activité continue à baisser, à quelque 1 300 personnes en juin 2022 d'après les données désaisonnalisées, après un pic à presque 2 300 en octobre 2020. Le taux d'emplois vacants a lui augmenté, atteignant 3.7% pour cette branche au 2^e trimestre 2022, contre 2.2% avant la crise au 1^{er} trimestre 2020.

Toutefois, l'emploi dans l'Horeca (environ 5% de l'emploi salarié total) reste à la mi-2022 encore légèrement en dessous de son niveau pré-crise. C'est surtout l'hébergement qui a du mal à se remettre, l'emploi y demeurant encore inférieur de 6% à son niveau de février 2020.

La confiance et les perspectives d'emploi de l'Horeca se sont dégradées, mais demeurent sur des niveaux relativement élevés



La bonne tenue de l'emploi en sursis

Le marché du travail luxembourgeois suit une évolution encore favorable au 2^e trimestre 2022. Les conséquences de la guerre en Ukraine impactent cependant déjà les chiffres du chômage via l'afflux de réfugiés. Elles pèsent aussi sur l'activité et devraient entraîner à terme un ralentissement de l'emploi.



En France, le plafonnement des chèques repas passe à 25 euros

En France, la législation limite l'utilisation de titres repas à 19 euros par transaction. Pendant la crise du Covid, le gouvernement avait déplafonné cette limite à 38 euros

Cette mesure de soutien au secteur prise pendant la crise sanitaire avait été prolongée 2 fois et avait été vue par les professionnels de notre secteur comme un outil pour la relance économique du secteur, avec un ticket moyen qui était passé de 14 à 21 euros. Le gouvernement français a néanmoins arrêté ce déplafonnement mais a augmenté la limite. A partir du 1^{er} octobre 2022, le plafonnement passe à 25 euros.



Pour le Luxembourg, notre ministre des finances, Yuriko Backes avait annoncé il y a quelques mois vouloir réformer la législation en la matière. Cette déclaration avait été faite suite à la diffusion sur RTL Tele, d'un reportage montrant des personnes acheter de l'électroménager avec des titres-repas. On peut supposer que notre pays aussi instaurera un plafond limitant l'utilisation des chèques, sachant que le système est en train de passer au digital avec une carte de paiement.

36^e année n° 442 2022 n° 8

Impressum : « Horesca » est une publication mensuelle éditée sous la responsabilité de la fédération nationale Horesca a.s.b.l., distribuée à tous les hôteliers, cafetiers et restaurateurs, métiers de bouche, administrations communales, partis politiques, Communautés européennes, Institutions nationales et internationales.
 Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €
 Rédaction: Horesca, BP 2524
 L-1025 Luxembourg Tél.: 4213551
 www.horesca.lu / 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

 Tirage: 5.000/mois
 Horesca est membre de :





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. Matière entièrement dominée par des fruits noirs.



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



**FORUM
SÉCURITÉ - SANTÉ
AU TRAVAIL**

Salon



DATE DE L'ÉVÉNEMENT

26/10/2022

@ LuxExpo The Box

ÉVÉNEMENT 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

Avec le soutien de



Trianon Palace au Glacis

Rien ne rappelle plus aujourd'hui l'existence de l'ancien Trianon Palace à l'Allée Scheffer (N°31-33), alors que ce fut un haut-lieu de promotion de notre culture de langue luxembourgeoise, une pépinière d'artistes, de compositeurs et d'écrivains dont les œuvres ont trouvé leur présentation au public.

Robert L. Philippart (Partie 2)

Avant 1922, la chorale Sang a Klang de Pfaffenthal ne disposant pas encore de salle propre, se produisit très régulièrement chez Fischbach-Weitz. « Les amis du plaisir », la fanfare « La Luxembourgeoise » organisaient des soirées d'opérette permettant à de jeunes talents de se produire. La liste est impressionnante et mérite d'être citée, si ce n'est pour inciter à des recherches plus profondes. Le Trianon Palace fut la scène pour les comédies d'I. Comes, G. Kahnt, N. Steffen, M. Dahm, N. Wampach, J. Mersch, A. Duchscher, J. Imdahl, G. Lamesch, R. Leclère, Willy Hülsemann, E. Dornseifer, René Hemmer, G. Simon, P. Stümper, G. Hary, A. Amberg. Ces représentations d'amateurs de théâtre et de musique représentent le volet bénévolat du monde associatif et expriment la cohésion des couches sociales.

Il faut autant souligner l'engagement en faveur de la bienfaisance de ces associations. La liberté d'expression et de réunion garantie par la Constitution, favorisait ce développement social. Parmi les nombreuses associations organisant des soirées dramatiques et musicales au Trianon Palace on note le « Hollericher Kinderhort », le « Jünglingsverein der St Josefspfarrei », le « Cercle amical du Limpertsberg », l'harmonie du Limpertsberg, la chorale de Rollingergrund, les « Alstadkanner », la troupe d'acteurs amateurs « La Montmarquoise », « Les Amis réunis », la société gymnastique « Le Secours ». Ces soirées étaient ouvertes au grand public, les membres des as-

sociations organisatrices bénéficiaient toutefois d'une remise sur le prix d'entrée. La bienfaisance avait autant de visages que la misère : le soutien valut autant aux orphelins qu'aux victimes des bombardements aériens de Bonnevoie en 1917, qu'aux veuves des légionnaires, ou au combat contre la tuberculose. Elle n'était pas réduite au territoire luxembourgeois, car on soutenait également les enfants des écoles du canton de Longwy dévasté par la Grande guerre. La bienfaisance ne s'exprimait pas uniquement par la collecte de fonds suite à des soirées amusantes pour adultes. L'« Organisationskomitee der Kinderfeste » allait offrir dès les années 1920 au Trianon Palace des spectacles de contes de fées pour enfants.

L'association générale des étudiants luxembourgeois s'engageait dans le même sens, en rajoutant à son éventail de conférences et de thés-dansants des spectacles pour familles. L'échange entre associations des différents quartiers de la ville fonctionne : la fanfare de Bonnevoie, la société de gymnastique de Clausen, la société chorale et dramatique « La Fraternelle » du Grund, la fanfare « La Luxembourgeoise » et le cercle des mandolinistes passaient en tournée chez Fischbach-Weitz. Des spectacles ou concerts organisés à l'Hôtel des Postes à l'Avenue de la Gare furent repris dans sa salle pour la population des quartiers nord de la capitale et du Pfaffenthal. Certaines représentations eurent tant de succès qu'elles furent reprises plusieurs fois.



Bertogne Pierre © Photothèque de la Ville de Luxembourg

La vie politique au Trianon Palace

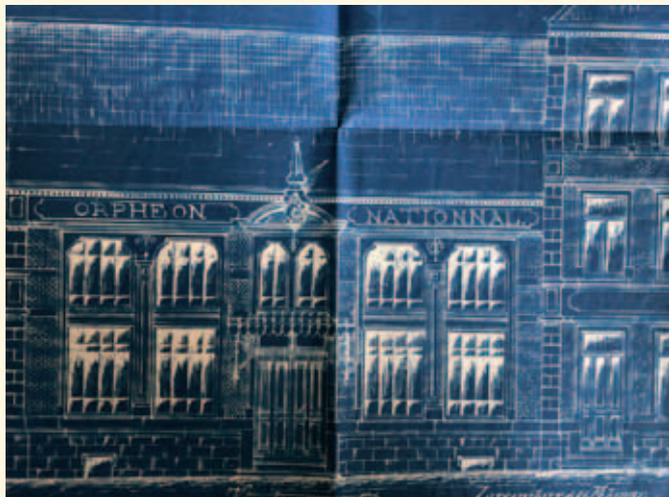
Les professionnels du secteur HORECA ont toujours un rôle délicat à jouer dans la location de leurs salles à leurs clients. Leur rôle se limite à la mise à disposition de leurs infrastructures et services dans le cadre des lois et plus particulièrement le règlement sur la police des spectacles en vigueur. Leurs soirées et nuit blanches devaient être autorisées. Personnellement, le cafetier ou restaurateur n'est pas toujours complaisant à ce qui se passe dans ses locaux.

De l'autre côté, le monde politique a besoin de salles bien équipées pour organiser des soirées électorales. En 1917, le conseiller communal Eugène Welter avait invité à une soirée politique chez Fischbach-Weitz pour sensibiliser à la politique d'alimentation suivie au cours de la première guerre mondiale. A partir de 1932, la National-union louait le Trianon pour proposer des comédies à un public familial avec les spectacles en langue luxembourgeoise. Cette organisation s'inspirait du fascisme italien et du nationalisme français aux touches antisémites et fermée sur l'immigration.

L'ironie de l'histoire veut qu'en 1934, l'ambassadeur allemand au Luxembourg, Werner Freiherr von Ow-Wachendorf organisait une soirée dans un établissement qui venait juste de prendre le nom de

«Trianon Palace », qui rappelle la préparation du Traité de Versailles de 1919. On imagine à quel point il fut délicat de lui refuser sa demande de location de la salle pour organiser une soirée privée, respectivement pour poursuivre des fêtes commencées en sa résidence et auxquelles des représentants du Gouvernement allaient assister. A l'époque on ignorait que l'Allemagne nazie allait envahir le Grand-Duché 6 ans plus tard. Werner von Ow-Wachendorf, cherchait une salle d'une capacité élevée pour y convier « *die in Luxemburg lebenden Reichsdeutschen* » pour fêter le 45^e anniversaire d'Adolf Hitler, puis à la célébration du « *Tag der Deutschen Arbeit* ». A l'entrée de la salle, les centaines de conviés pour cette « *geschlossene Gesellschaft* » devaient présenter leur carte d'identité. Pour ce public, l'ambassade avait décoré la salle de tout le répertoire symbolique du parti nazi.

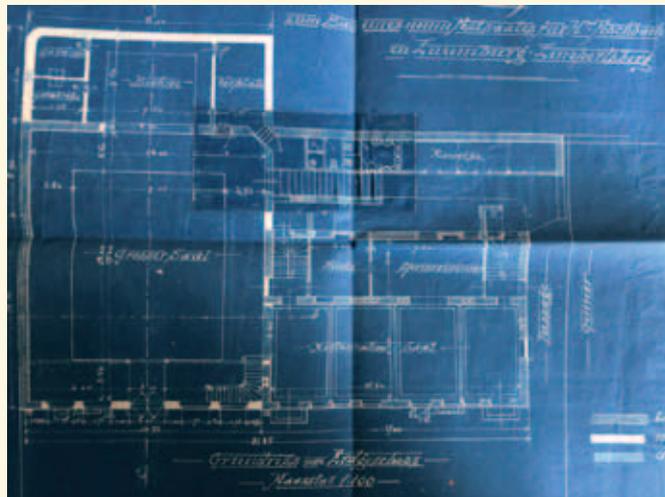
L'organisation de ces soirées privées avait été suivie avec indignation par la presse, mais n'avait pas eu d'impact sur la clientèle. L'association professionnelle et de secours mutuels des conducteurs d'automobiles, l'Union Chorale Grand-Ducale, la chorale de Rollingergrund invitaient peu après à une soirée à opérettes d'Edmond de la Fontaine. La même soirée fut rehaussée par la remise de médailles aux meilleurs conducteurs. L'année suivante, le nouvel ambassadeur allemand, Erdmann Graf von Podewilz-Dürniz organisait une deuxième édition de la soirée du « *Tag der Deutschen Arbeit* » au Trianon. Pour



entrer dans la salle à nouveau festoïement décorée aux symboles du Führer et assister à la conférence du *Ministerialrat Ringhausen-Darmstadt* et finalement au bal, les « *verpflichtete* » membres de la « *Deutsche Kolonie in Luxemburg* » à cette soirée privée devaient présenter la carte de membre du parti NSDAP avec cachet, respectivement leur passeport avec cachet spécial apposé par la légation. La presse rapportait que près de 700 convives auraient assisté à la soirée, alors que les infrastructures n'offraient qu'une capacité totale de 300 à 350 personnes. La « *Deutsche Kolonie* » réservait encore le Trianon-Palace pour une après-midi pour la jeunesse, ou encore pour fêter la Saint-Sylvestre 1935. L'accueil de ces événements toujours à l'exclusion du grand public n'eurent pas d'impact sur la fréquentation de l'établissement. L'association des gymnastes du Centre, la Chorale Sainte Cécile, la jeunesse catholique, le Syndicat d'Initiative Limperstberg continuaient à y organiser leurs soirées culturelles. En 1937, la publicité pour le Trianon Place clamait qu'il s'agissait de la « *salle la plus préférée des Sociétés* ».

Café Ferd Wormeringer - Garage Paul Haag

Le 14 janvier 1939, Ferd Wormeringer reprit « *das bestbekannte Café Fischbach-Weitz Trianon* ». Avec son épouse, Anny Klein, il y servait des buffets chauds et froids. La concession appartenait à la brasserie Funck-Bricher. L'Harmonie de Limpertsberg et le Syndicat d'Initiative local se réunirent régulièrement au Trianon / Café Wormeringer. Dès la Libération, et la reconstitution des associations dissoute par l'Occupant, le lieu de spectacle revenait à ses comédies avec des prestations du Sang a Klang, de la Fanfare de Clausen. L'association cycliste du Limpertsberg s'y établit avec un stand lors d'une course internationale en mai 1947.



En novembre 1947, les héritiers Fischbach-Weitz allaient vendre leur maison jumelée à deux étages avec salle des fêtes, piste de danse parquetée, scène moderne et jeux de quilles. La propriété d'une contenance de 9,15 a fut offerte ensemble avec la concession d'exploitation. Un passage accordait toujours l'accès aux garages et dépôt situés à l'arrière de la parcelle. Le front de l'allée Scheffer présentait donc encore des interstices, l'espace urbain n'étant pas complètement densifié.

L'agence immobilière Pierre Mathgen-Schmitz acquit la propriété. Fred Wormeringer y continuait à exploiter son Café jusqu'en 1950 pour s'établir ensuite au Café de la Station à Mühlenbach dont il s'était porté acquéreur. Une compétition internationale de boxe en mai 1950 marqua la fin de ses activités à l'Allée Scheffer.

Mathgen-Schmitz divisait sa propriété en deux lots, dont celui couvrant l'ancien Trianon Palace qui allait être vendu en février 1950 à Paul Haag-Federspiel. Celui-ci y allait faire construire en 1950 un « *Grossgarage* » avec pompe à essence. Il y transférait au 1^{er} décembre 1952 son garage situé jusqu'alors dans la partie supérieure du Glacis. Dans la propriété voisine, dans l'ancienne salle de restaurant de Fischbach-Weitz, Pierre Mathgen-Schmitz exploitait une salle de vente jusque dans les années 1970. Haag exploitait son garage jusqu'en janvier 1972.

La Maison Tapis Hertz y installa ensuite son « *Tapis-Plain Center* ». Les deux immeubles ont disparu de nos jours, la conversion de cette partie de la ville, assurant la jonction entre le Kirchberg et la Ville Haute, en secteur central tel prévu au plan de Pierre Vago (1967) s'est réalisée.

LE SAVIEZ-VOUS ? RAK PORCELAIN PRODUIT SES 4 DIFFÉRENTES PORCELAINES EN INTERNE

RAK Porcelain est une des seules entreprises qui produisent 4 types de porcelaine dans une même usine : **Ivoris** - une vitro-porcelaine d'une couleur ivoire chaleureuse, **Polaris** - une vitro-porcelaine d'un blanc extra brillant, **Rakstone** - une céramique avancée ayant l'aspect du grès mais la faible porosité de la porcelaine et, **Le Ballet** - une porcelaine bone china haut de gamme, translucide et lumineuse, fabriquée à partir de poudre minérale d'origine naturelle.



Pour la production de leur bone china, plusieurs nouvelles unités de fabrication ont été achetées en 2021. L'entreprise a investi dans des machines à calibrage et à coulage sous pression. Elle a également augmenté ses capacités de coulage manuel pour les articles creux.

Le produit de base est façonné en colonnes malléables qui sont ensuite tranchées dans l'épaisseur et aux dimensions souhaitées. Ces tranches de matériau sont moulées et façonnées, c'est le calibrage. Les articles sont ensuite mis à sécher à l'abri de l'humidité. Avant la vitrification, les pièces sont disposées sur des supports de cuisson pour assurer leur parfaite tenue compte tenu des lignes ultra-fines des articles en bone china « Bravura » et « Fedra ».

Les produits subissent une première cuisson à haute température jusqu'à 1250 °C pendant une durée de 8 heures. Les



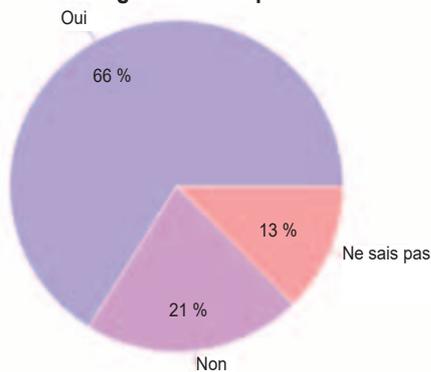
articles sont ensuite polis par vibreur, ce qui implique le meulage et le polissage des pièces cuites pour obtenir une surface parfaitement lisse. Les produits polis sont prêts à recevoir l'émail par pulvérisation ou par trempage avant d'être cuits une deuxième fois. Cette seconde cuisson est réalisée à une température légèrement inférieure à 1120 °C pour fixer la glaçure sur le produit. Après cette étape, les pièces peuvent être décorées, personnalisées ou directement emballées pour le transport.

Le processus de production est élaboré afin de surmonter les problèmes de qualité à chaque étape de la chaîne de production et de garantir que seuls les articles 100% conformes sont expédiés à la clientèle. Il est particulièrement important que les produits soient suffisamment robustes pour résister aux chocs thermiques et aux impacts lors de l'utilisation quotidienne en hôtellerie et restauration.

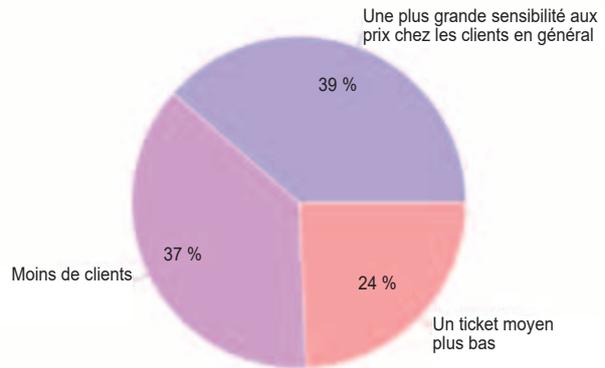
La crise actuelle inquiète tout le secteur

Horesca a réalisé une enquête auprès de ses membres via courrier électronique sur la situation actuelle. Voici une partie des questions et réponses qui révèlent que les craintes actuelles sont bien présentes auprès des chefs d'entreprises,

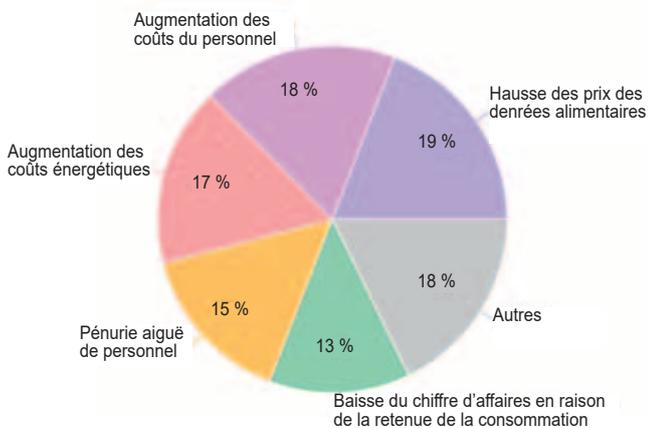
Ressentez-vous une réticence de vos clients à consommer en raison de la hausse générale des prix ?



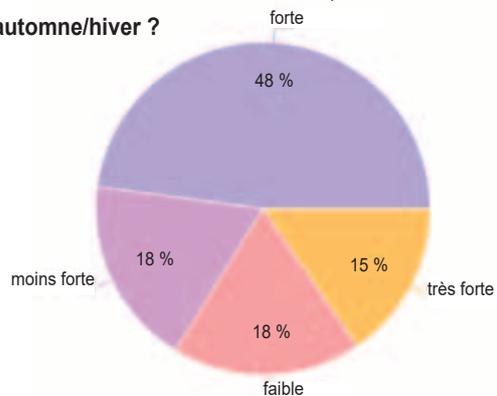
Comment se manifeste cette réticence à consommer ?



Quels sont les plus grands défis à relever dans votre entreprise ?



Dans le contexte de la crise du gaz, comment est votre crainte actuelle de devoir réduire fortement, voire d'arrêter votre activité en automne/hiver ?



Sommaire



Editorial : P3

Economies d'énergie

Étude du Statec: P4

Le tourisme en chiffres

EHTL: P6

Nouvelle formation BAC+3

NH Luxembourg: P8

Entretien avec Christophe Schumacher

Ouvertures: P12

Présentation de nouveaux établissements

Zesumme spueren : P15

Campagne de réduction d'énergie

Amicale des Anciens Hotelschoul : P18

Afterwork à Remich

Region Eisleck: P20

Leading Quality Laber

Dégustation: P24

Vins rouges des Etats-Unis

Vendanges 2022: P26

Nouveaux cépages

Politique Zéro déchets: P28

Qu'est-ce qui change ?

Mémoire d'établissements : P34

Trianon Palace par Robert L. Philippart

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 