

2022

octobre - novembre



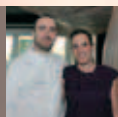
Le magazine officiel des hôteliers,  
restaurateurs et cafetiers  
du Grand-Duché de Luxembourg  
pour tous les métiers de bouche  
2022 N°09



# Accord tripartite

## Deux ou trois tranches indiciaires en 2023 ?

P3, P6



### SevenHotel

Quelles sont les retombées d'Esch 2022? P4



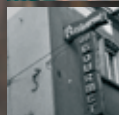
### «Chez Toni» fête ses 50 ans

Entre tradition et innovation P16



### Dégustation

Les vins rouges pour le gibier P22



### Mémoire d'établissements

Rôtisserie Au Gourmet, rue Chimay P34

À partir  
de **69€**  
par mois

## Nouveau ! LES solutions de paiement tout-en-un.



Un terminal  
de paiement  
mobile ou  
fixe inclus



Un forfait  
transactionnel  
de 5000€  
par mois



L'acceptation  
de tous les moyens  
de paiement  
les plus populaires



Une assistance  
technique  
24/7



Des services  
à valeur ajoutée



Nos conseillers sont à votre écoute :  
+352 3 55 66 444 | [commercial.lux@worldline.com](mailto:commercial.lux@worldline.com)

Plus d'informations :



# Les entreprises soulignent leur **solidarité** à l'égard des salariés et des ménages

Les entreprises luxembourgeoises sont solidaires dans la lutte contre l'inflation via les mesures retenues en faveur des ménages et des entreprises. Comme l'a fait l'UEL, l'Horesca souligne avec force la charge financière supplémentaire considérable pour les entreprises des deux tranches indiciaires prévues pour 2023, auxquelles s'ajoute l'augmentation du salaire social minimum au 1<sup>er</sup> janvier 2023 ainsi que l'explosion des factures énergétiques et les risques de poussées inflationnistes supplémentaires.



François Koepp, secrétaire général

Dans l'intérêt du tissu économique du pays, l'Union des entreprises luxembourgeoises (UEL) insiste auprès du Gouvernement pour que ce dernier respecte son engagement d'éviter le cas échéant tout impact sur les entreprises d'une 3<sup>ème</sup> tranche indiciaire en 2023, au-delà des deux tranches prévues pour assurer la prévisibilité nécessaire aux entreprises.

Lors des échanges tripartites des 18, 19 et 20 mars, l'UEL a pu présenter ses vues sur le contexte économique qui confirme le constat et les craintes avancés lors des échanges du Comité de coordination tripartite de mars. En effet, force est de constater la dégradation de la situation économique et l'accentuation du contexte de polycrise.

Le STATEC a d'ailleurs confirmé la dégradation conjoncturelle, les hausses de l'inflation et des coûts de production, l'impact de l'indexation sur le prix des services et les risques sur l'économie. Outre le STATEC, la plupart des organisations

internationales comme le la Commission européenne, le FMI ou l'OCDE montrent que les prévisions économiques s'orientent à la baisse. Les entreprises devront donc affronter l'augmentation de leurs frais et charges dans un contexte économique extrêmement difficile.

Les employeurs ont accepté un ensemble de mesures devant freiner l'inflation sans toucher au système d'indexation (qui n'est pourtant ni la solution au contexte actuel ni un mécanisme social). Avec cet accord, les entreprises ont voulu souligner leur solidarité à l'égard de leurs salariés et des ménages qui sont aussi touchés par l'envolée des prix.

Les entreprises bénéficieront quant à elle d'une certaine prévisibilité d'ici fin 2023. Le Gouvernement s'est engagé à ce que les entreprises n'aient pas de 3<sup>ème</sup> tranche à supporter en 2023 sachant que, suivant le scénario central des prévisions du STATEC, un non-accord aurait conduit à la survenance de 4 tranches d'index d'ici fin

2023. De plus, l'accord tripartite contient plusieurs mesures importantes pour aider les entreprises par rapport au prix de l'énergie ainsi que des mesures fiscales devant permettre à toutes les entreprises d'accélérer leur transition énergétique, écologique et digitale.

A terme, il y va aussi de la compétitivité et de l'attractivité économique du Luxembourg, facteurs qui jusqu'à présent étaient le garant de l'État providence qui nous tient tous à cœur.

Par ailleurs, les signataires de l'accord ont convenu d'éviter début 2024 un arrêt brutal des mesures de stabilisation des prix, surtout lorsque qu'un tel arrêt provoquerait un choc inflationniste. Dans cette hypothèse, un retrait progressif (phasing out) sur l'année 2024 devra être prévu.

Finalement, l'accord tripartite signé récemment maintient la tradition luxembourgeoise du dialogue social et de la stabilité politique, économique et sociale.



The Seven Hotel à Esch-sur-Alzette

# Esch2022 : Hausse dans l'hôtellerie et baisse dans la restauration

Niché sur les hauteurs de Esch-sur-Alzette dans un cadre somptueux, The Seven Hotel constitue un établissement de première importance pour la ville et la région. L'établissement avec ses deux restaurants est exploité pas le couple Andreu-Tarrach qui y occupe une vingtaine de salariés. Nous nous sommes rendus sur place pour discuter avec Violant Tarrach sur la situation et pour savoir si les festivités culturelles d'Esch 2022 avaient eu un impact intéressant.



*Un hôtel design avec quinze chambres*

Fidèle à son histoire, The Seven Hotel est le point de rencontre idéal pour des rendez-vous d'affaires et des escapades touristiques au Luxembourg. A travers le subtil mariage entre modernité, nature et confort, l'établissement est une invitation au voyage au Sud du Luxembourg.

Le restaurant Pavillon a en fait été construit en 1955. A l'origine il devait permettre aux personnes se promenant sur le site du Gaalgebierg de faire une pause, se désaltérer et se faire un petit plaisir gourmand tout en profitant de la situation panoramique offrant une vue époustouflante sur les environs.

Au fil du temps l'offre du restaurant a évolué et s'est adaptée aux demandes de la clientèle. Et en 2010, on a investi sur le site dans la construction d'un hôtel design avec quinze chambres.

Depuis 2009, l'établissement est exploité par Violant Tarrach. Ensemble avec son mari Fernando Andreu elle dirige l'hôtel et la partie restauration. En mars 2017 le restaurant a été entièrement rénové, avec des ambiances plus modernes: le Pavillon devient Bosque Fevi.

Fernando Andreu avec sa cuisine créative méditerranéenne et catalane propose aux amis du restaurant une balade gourmande recherchée. Il revisite une cuisine espagnole raffinée avec une carte évoluant au fil des saisons, transcendant les produits dans une quête perpétuelle d'harmonie et d'excellence.

Intimiste et convivial, Bosque Fevi est une adresse intéressante pour tous les épicuriens. Depuis peu, le site propose aussi un deuxième restaurant, le Fevi Gaudium. On y prépare une cuisine espagnole classique avec entre autres des paellas et des tapas.



*Le ministre Lex Delles remettant la plaquette 4 étoiles*





## Trois questions à Violant Tarrach, Directrice du Seven Hotel

**Madame Tarrach, quel bilan tirez-vous des festivités autour d'Esch 2022 ? L'année culturelle a-t-elle été bénéfique pour votre établissement ?**

Oui absolument. Nous avons connu une belle fréquentation à l'hôtel grâce à Esch 2022. En général, nous avons une clientèle d'affaires qui représente 70% de notre chiffre d'affaires. Mais cette année, nous avons eu beaucoup de clients qui sont venus pour le programme culturel. Nous avons eu de nombreux nouveaux clients d'Allemagne qui se sont déplacés en voiture.

Le bilan est positif pour l'hébergement. A l'inverse pour la restauration, nous déplorons une baisse que j'explique par l'offre en restauration proposée lors des différents événements culturels.

Les pouvoirs publics investissent beaucoup dans le tourisme aussi bien au niveau national que local. C'est bénéfique pour des établissements comme le nôtre.

**Même après la crise sanitaire, vous avez continué à vous adapter en ouvrant un deuxième restaurant et en misant sur la qualité avec l'obtention de quatre étoiles pour l'hôtel. ?**

Avant la crise du Covid, nous avons juste terminé la rénovation de notre salle de banquet. Avec les différentes restrictions, notamment pour les grands rassemblements nous avons dû nous réorganiser. Nous avons donc mis sur pied le restaurant Fevi Gaudium qui se veut moins gastronomique et plus accessible. Ici, nous proposons de véritables tapas espagnols à partager. On y découvre des classiques comme la charcuterie espagnole, des gambas ou bien évidemment les fameuses croquetas de jamon ibérico.

Mais il est vrai que la qualité et le service sont importants. Nous avons soumis notre hôtel à la classification officielle et avec l'aide et les conseils de l'Horesca, nous avons obtenu quatre étoiles. Il s'agit d'un gage de qualité et nous en sommes fiers.

**Comment voyez-vous l'avenir ? Quels sont à vos yeux les principaux défis qu'il faudra relever dans les prochaines années ?**

L'inflation actuelle avec la hausse de l'énergie, des marchandises et des salaires nous préoccupe beaucoup à l'heure actuelle. Car il n'est pas évident de répercuter tous ces coûts sur nos prix de vente.

Mais ce qui m'inquiète le plus c'est le manque de personnel. Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont des métiers de passion mais ils demandent aussi un certain investissement personnel de la part de nos collaborateurs. La crise des vocations à laquelle nous devons faire face aujourd'hui constitue un très grand défi. Dans notre établissement, nous sommes une petite équipe et nous devons pouvoir compter sur tout le monde. C'est de plus en plus difficile.

# La Chambre de Commerce table sur 3 tranches indiciaires en 2023



L'accord tripartite a été signé le 28 septembre

Selon la Chambre de Commerce, si les mesures contenues dans l'accord tripartite ont le mérite de soutenir surtout le pouvoir d'achat des ménages et en partie les entreprises particulièrement touchées par la hausse des prix de l'énergie, l'accord ne permet pas pour autant de donner une plus grande prévisibilité aux entreprises, ne levant qu'un pan des incertitudes qui pèsent sur l'avenir socio-économique du pays. Et les entreprises s'en inquiètent.

Une relative prévisibilité à moyen terme était pourtant l'un des principaux atouts du premier accord tripartite du 31 mars 2022, mais elle fait défaut dans l'accord signé récemment.

La multiplication des tranches indiciaires - instrument particulièrement inapte à réagir à cette crise et socialement injuste - et l'effet boule de neige qu'elles entraînent, restent donc un sujet de préoccupation majeur. Car si selon le scénario central des prévisions émises par le STATEC, deux dépassements de l'indice pivot devraient être constatés en 2023, la Chambre de Commerce table sur l'occurrence d'une 3<sup>e</sup> tranche et ce sur la base de simulations robustes réalisées par ses soins, et reposant sur une inflation sous-jacente pourtant similaire à celle postulée par le STATEC.

Les mesures du Comité de Coordination tripartite en faveur des ménages consistant 1. à plafonner le prix du gaz, 2. à geler celui de l'électricité, 3. à doubler la subvention du prix du gasoil utilisé comme combustible et 4. à baisser la TVA, ont pour leur part bien été prises en compte pour l'exercice de simulation. Les divers

scénarii qui s'en dégagent sont sans appel : trois tranches seraient dues en 2023, même si, de manière conjointe, ces 4 mesures ramèneraient l'inflation moyenne de 6,9% à 6,4% en 2022 et de 8,8% à 3,9% en 2023, selon les calculs.

A une tranche en début d'année s'ajouteraient en effet celle d'avril 2023 (report de la tranche due en juillet 2022) et un paiement additionnel vers la fin du troisième ou le début du quatrième trimestre 2023. Le tout même en l'absence de la prise en compte de l'impact potentiellement inflationniste

de la hausse substantielle annoncée du salaire social minimum au 1<sup>er</sup> janvier 2023.

Ainsi le déclenchement d'une 3<sup>e</sup> tranche indiciaire (après celle du 1<sup>er</sup> trimestre 2023 et celle de juillet 2022 appliquée en avril 2023) ne fait quasiment plus de doute, sauf amélioration très rapide du contexte macroéconomique. La Chambre de Commerce appelle donc le Gouvernement à scrupuleusement respecter son engagement qui consiste à compenser entièrement l'impact sur les entreprises d'une troisième tranche indiciaire en 2023.

## L'accord prévoit entre autres:

- Rétablissement de l'index pour les salaires. La tranche de 07.2022 sera appliquée au 01.04.2023
- Le taux du salaire social minimum sera adapté à l'évolution du salaire moyen (au 01.01.2023)
- Baisse temporaire du taux de tva normal de 17 à 16%, du taux de 14 à 13% et du taux de 8 à 7%
- Nouvelle aide en matière énergétique pour les PME
- Frein des prix de l'énergie pour les ménages: limitation de la hausse du prix de gaz à +15%
- Stabilisation des prix de l'électricité
- Réduction de 15 cents/euros par litre de mazout
- Modernisation de la bonification d'impôt pour favoriser les investissements énergétiques
- Subside pour bornes de recharge électrique accessibles au public
- Coup de pouce supplémentaire pour passer du fioul/gaz vers l'électricité
- Promotion de l'autoconsommation auprès des entreprises en lançant un nouvel appel d'offres





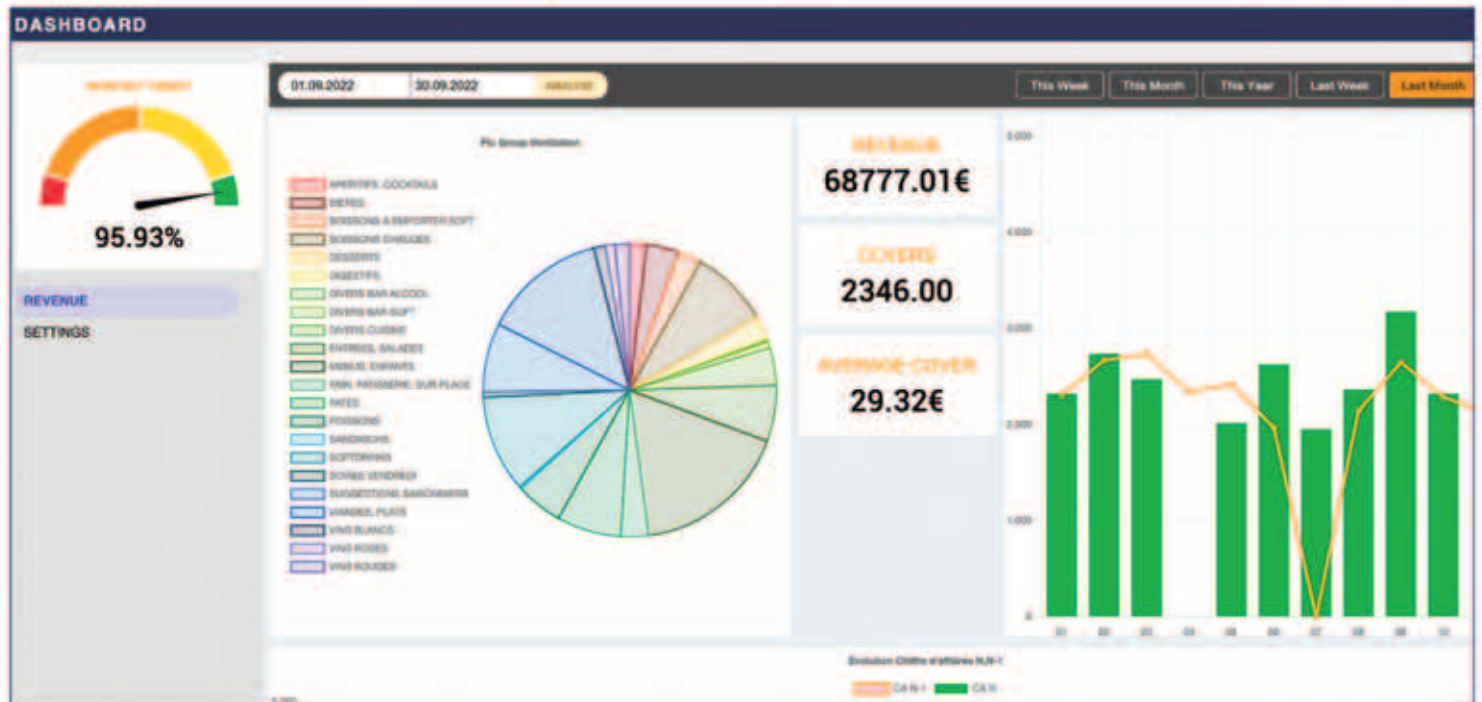
## WebRCS

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.

**Accédez à vos données statistiques à distance avec notre nouveau dashboard.**





# Le coût du travail : un (dés)avantage

Le coût du travail demeure un facteur de compétitivité fondamental. La Chambre de Commerce a analysé l'évolution du coût du travail au Luxembourg par rapport aux autres pays européens, afin d'évaluer la compétitivité-coût de l'économie luxembourgeoise.

La conjoncture économique de 2022, marquée par une forte inflation en Europe à laquelle le Luxembourg n'échappe pas, pourrait avoir un impact majeur sur l'évolution de la compétitivité-coût du travail, en particulier dans notre pays en raison de son mécanisme d'indexation automatique au cœur des débats.

## **Le 2<sup>ème</sup> coût horaire le plus élevé en Europe**

En 2021, le coût horaire total du travail dans l'Union européenne s'échelonnait de 7€ en Bulgarie à 46,9€ au Danemark. Le Grand-Duché est le deuxième pays aux coûts horaires les plus élevés (43€). Il est suivi de ses voisins : la Belgique (41,6€), la France (37,9€) et l'Allemagne (37,2€).

Le coût horaire moyen du travail correspond au coût total de la main-d'œuvre par rapport au nombre d'heures effectivement travaillées. Il permet de comparer le coût du travail entre les différents pays car il élimine certaines différences, comme la durée légale hebdomadaire du temps de travail par exemple.

## **Un coût horaire qui a augmenté plus vite au Luxembourg**

Entre 2008 et 2020, le Luxembourg a enregistré une augmentation stable et continue de son coût horaire moyen - de 32,3€ à 43€ - sauf en 2019 et 2020 avec une croissance qui s'est ralentie. Le coût horaire moyen luxembourgeois a davantage progressé entre 2008 et 2021 (+33%) que celui de la Zone euro (+31%) et celui des pays voisins, notamment la France (+21%) et la Belgique (+26%). Il a ainsi dépassé en 2016 le coût horaire moyen de l'économie belge.

Cette progression est essentiellement due aux salaires et traitements, car la hausse des coûts non-salariaux a été plus modérée au Luxembourg que dans la plupart des autres pays européens.

## **Les cotisations sociales, élément clé de la compétitivité luxembourgeoise**

La part des cotisations patronales dans le coût horaire moyen au Luxembourg (11%) est similaire à celle du Danemark (14%), mais relativement faible comparée à la moyenne de la Zone euro (29%) et des pays limitrophes : 32% en France, 23% en Belgique et 22% en Allemagne. La compétitivité du Luxembourg en matière de cotisations sociales employeurs est restée stable entre 2008

et 2021, en particulier vis-à-vis des pays frontaliers. Cet atout compétitif est à conserver dans les années à venir alors que des pays comme la Belgique et la France ont mené des politiques de réduction des charges sociales sur la dernière décennie.

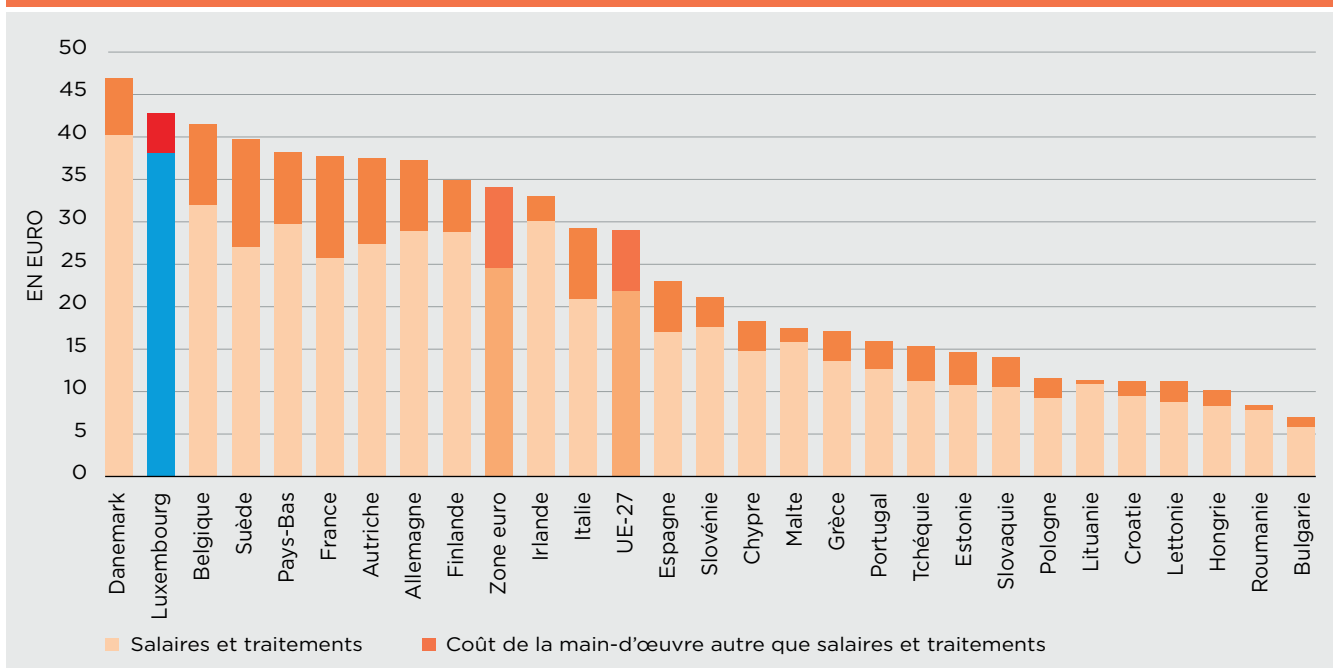
## **Une compétitivité-coût disparate selon les secteurs d'activité**

Les niveaux de coûts horaires diffèrent fortement selon les secteurs d'activité. Celui de l'industrie est plus élevé au Luxembourg de 2,8% seulement par rapport à la Zone euro, contre 15% pour le secteur des technologies de l'information et de la communication, 36,8% pour le transport et 40% pour les activités financières et d'assurance.

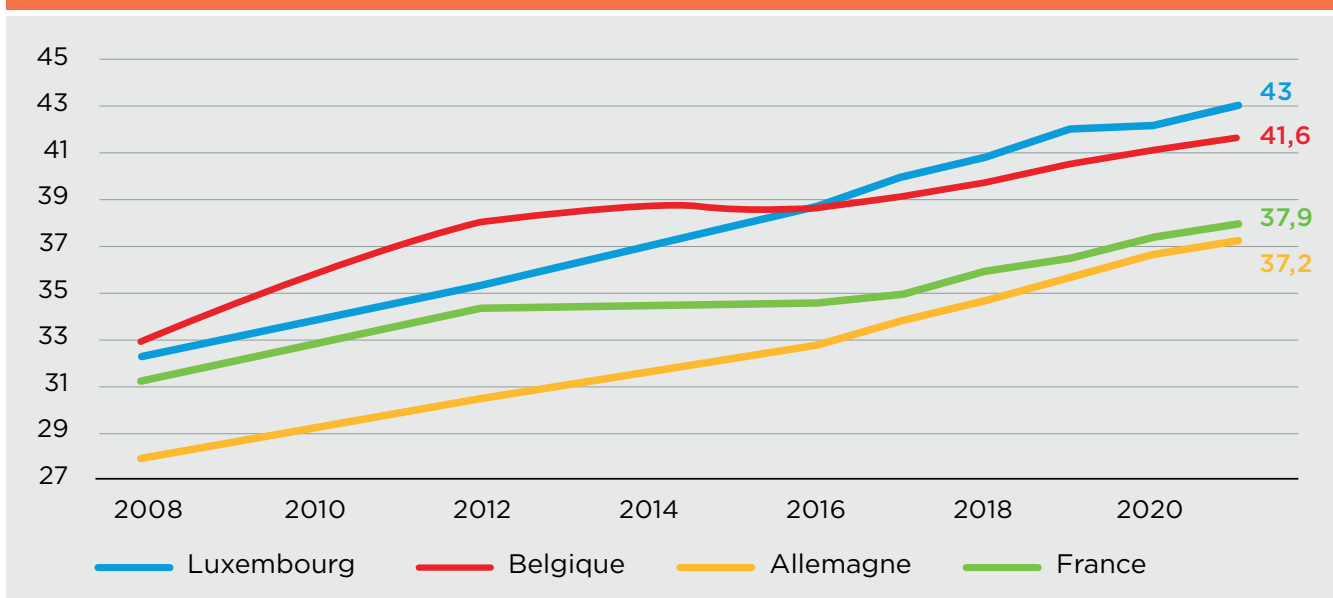
Une même hétérogénéité est observable s'agissant de l'évolution du coût du travail, avec une hausse bien supérieure au Luxembourg que dans la Zone euro pour le secteur financier et les transports, et une progression inverse pour l'industrie. Ainsi, les évolutions récentes laissent augurer l'apparition d'un désavantage comparatif en matière de compétitivité-coût du travail pour certaines activités telles que la finance.

# compétitif à venir...

## COÛT HORAIRE MOYEN DU TRAVAIL EN EURO EN 2021



## ÉVOLUTION DU COÛT HORAIRE MOYEN EN EURO DE 2008 À 2021



Source: Eurostat

Bilan de la saison touristique 2022

# « Le tourisme s'inscrit dans une forte dynamique de relance »



(à gauche, de g. à dr.) Liz Thielen, chargée de la Direction générale du tourisme ; Lex Delles, ministre du Tourisme

Suite à une année 2021 qui se caractérisait par une reprise, le secteur du tourisme enregistre à nouveau une forte croissance. Cette dynamique positive permet de dépasser largement les chiffres de 2021 et d'atteindre presque le niveau d'avant-crise.

En effet, selon les premiers indicateurs de l'Institut national de la statistique et des études économiques (Statec) le nombre de nuitées de cette année a plus que doublé comparé à l'année 2021 (+53%), tandis que les chiffres de 2019, dernière année avant la pandémie de COVID-19, n'ont pas encore pu être atteints (-8%). Les données concernant les sept premiers mois de 2022 indiquent ainsi que les nuitées dans les hôtels ont augmenté de 44% par rapport à 2021 (-12% par rapport à 2019) et que les nuitées auprès des campings ont été en hausse de 54% (-1,5% par rapport à 2019).

Les auberges de jeunesse ont enregistré une hausse de 139% par rapport à l'année

2021 (-17% par rapport à 2019). L'agence de promotion touristique nationale "Luxembourg for Tourism" (LFT) souligne que les hôtels estiment avoir enregistré un taux d'occupation de 66% pour le mois d'août 2022 (contre 44% en 2021). Les campings estiment avoir connu en août 2022 un taux d'occupation de 83% (contre 60% en 2021).

Concernant le nombre de nuitées de la clientèle résidente dans les hébergements payants, il convient de noter une hausse substantielle par rapport à 2021 (201.793 contre 163.726). Cette tendance se confirme aussi bien dans les hôtels (94.633 contre 67.055) qu'auprès des campings et autres structures d'hébergement (107.160 contre 96.671).

Le ministre du Tourisme, Lex Delles, a indiqué à cet égard que "les premiers retours des acteurs du tourisme laissent entrevoir un très bon bilan de la saison estivale, ce qui souligne que l'intérêt pour la destination touristique du Luxembourg ne cesse de croître, notamment auprès des résidents. Cette évolution est particulièrement importante pour les entreprises du secteur du tourisme. Après avoir été durement touchées par la crise de COVID-19, elles ont fait preuve d'une grande



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](mailto:energie@houseofentrepreneurship.lu)



# FLOWEY®

## H Y G I E N E

SAFE TO MEET



### PRODUITS HYGIÈNE & DÉSINFECTION DÉVELOPPÉS ET FABRIQUÉS AU LUXEMBOURG



Disinfection



Food



Floortec



Multiple use



Sanitary



Biotech



Care



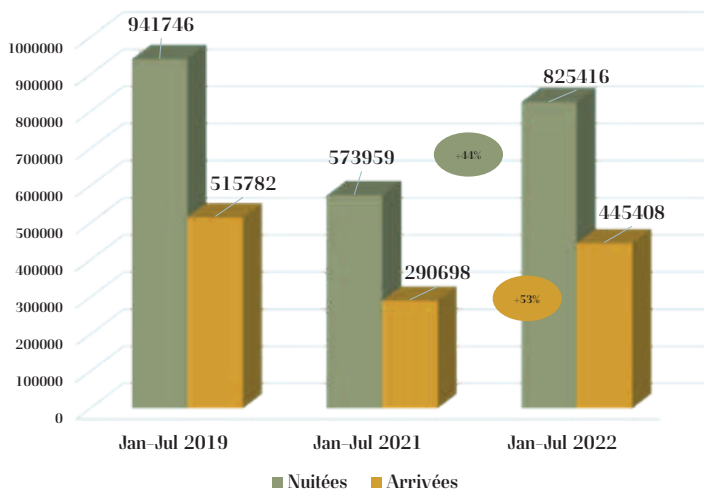
Tél.: +352 33 52 50

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

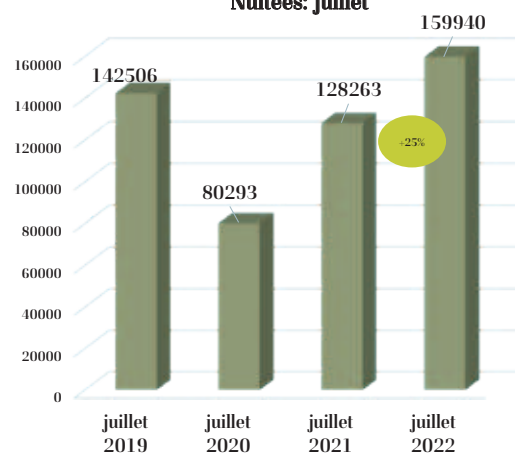
[Hygiene@flowey.com](mailto:Hygiene@flowey.com)

## Hôtels

Nuitées & arrivées : janvier - juillet



Nuitées: juillet



persévérance et d'un esprit innovateur. Il convient donc de constater que le Grand-Duché a réussi à maintenir, voire renforcer son attractivité touristique".

Dans le but de promouvoir les attractions touristiques du Luxembourg, la campagne "Lëtzebuerg, dat ass Vakanz" ciblait les résidents du Grand-Duché, les frontaliers ainsi que les touristes étrangers. Le "Guide for one day" offrait la possibilité de découvrir le pays sous un autre regard en suivant gratuitement les guides d'un jour, tandis que le projet "Vakanz genéissen" permettait de découvrir des lieux insolites et des sites touristiques idylliques. Concoctés par des chefs locaux, les dîners ont permis de savourer des produits régionaux et de mettre en valeur les savoir-faire du terroir national. Dans ce contexte, le ministre du Tourisme a indiqué que "l'édition 2022 de la campagne 'Lëtzebuerg, dat ass Vakanz' a mis en avant les atouts des cinq différentes régions du pays ainsi que de la Ville de Luxembourg et a démontré que le secteur touristique fait preuve de créativité et d'authenticité".

Lex Delles a finalement souligné qu'à l'avenir la nouvelle stratégie touristique sera davantage intégrée dans la promotion et le développement de la destination touristique luxembourgeoise.

Les activités touristiques existantes seront encore plus adaptées aux besoins actuels,

en particulier dans le tourisme actif, gastronomique et culturel. Les dimensions écologique, économique, sociale et culturelle seront davantage prises en compte dans l'offre touristique afin d'améliorer la qualité de vie des touristes, des résidents et des frontaliers.

### Lieux les plus visités

1. Parc Merveilleux de Bettenbourg : 261.935 visiteurs
2. Château de Vianden : 159.668 visiteurs
3. Mullerthal Trail : ~ 88.000 visiteurs (estimation)



Communiqué par la Direction générale du tourisme

# LE BALLET

THE BONE CHINA COLLECTION

NEW



RAK Porcelain Europe S.A. • T +352 26 360 665 • [info@rakporcelaineurope.com](mailto:info@rakporcelaineurope.com) • [www.rakporcelain.com](http://www.rakporcelain.com)

Distribué par CHOMETTE Luxembourg • T +352 37 13 90 • [luxembourg@chomette.com](mailto:luxembourg@chomette.com) • [www.chomette.com](http://www.chomette.com)





## Royal Donuts

11, rue Aldringen  
L-1118 Luxembourg



Le groupe d'Aix-la-Chapelle, Royal Donuts qui a débuté avec une enseigne en 2018 et qui aujourd'hui représente plus de 200 établissements (franchisés) à travers l'Europe vient de poser ses valises en plein cœur de notre capitale.

Il s'agit d'un petit magasin avec une multitude de donuts. Et il y en a pour tous les goûts et de toutes les couleurs avec aussi des versions personnalisables pour anniversaires, par exemple.

Une des clefs du succès est sans doute la présence dans les réseaux sociaux, pour lesquels les responsables annoncent plus de 500.000 abonnés (followers).

L'enseigne à Luxembourg est ouverte tous les jours de 13.00h à 19.00h

## Pokawa

6, rue Chimay L-1333 Luxembourg Tél. : 26 20 17 02



Un troisième restaurant Pokawa vient d'ouvrir à Luxembourg. Après celui du centre commercial Cloche d'Or et du Kirchberg, ce Pokawa a ouvert au centre de la capitale. Et pour Joshua Bode, directeur multi-sites de l'enseigne pour notre pays, il ne s'agit pas du dernier. «Plusieurs autres établissements sont en projets», nous a-t-il déclaré lors de notre passage.

On compte une centaine d'établissements franchisés à travers l'Europe avec une grosse majorité en France. Comme partout ailleurs, tout tourne autour du Poke Bowl, un plat hawaïen à la mode, composé d'une salade servie dans un bol, généralement contenant du poisson cru et du riz.

Chez Pokawa, les clients ont le choix entre une sélection de bowls différents comme le « Signature Saumon » avec saumon frais, fruit au choix, edamame, carotte... ou le « Chirashi Hawaïen » avec aussi du saumon frais mais garni de mangue, cébette thaï et graines de sésame. Ce sont les plats qui apparemment marchent le mieux.

Si les suggestions ne vous plaisent pas, vous pouvez créer votre propre bowl avec les ingrédients de votre choix. Des bornes avec écrans tactiles se trouvent à l'entrée de l'établissement et vous guideront dans vos démarches. Côté boissons, la maison pourra vous proposer différents ice-teas et limonades maison, en plus des softs habituels.

Le Pokawa qui propose une vingtaine de places assises ainsi qu'une terrasse devant la porte est ouvert sept jours sur sept. Tous les plats peuvent aussi être emportés.

## Restaurant Aal Schoul



Le restaurant Aal Schoul, situé dans l'ancienne école primaire de Hobscheid, vient d'être repris par Stefane Digregorio et son épouse Yulia, associés à Andrea Dudu. L'établissement qui s'est fait un nom avec des grillades de viandes continue à jouer la carte des plats à base de bœuf comme le Tomahawk ou le Chateaubriand qui sont flambés en salle.

Mais le chef Andrea propose aussi une carte avec des préparations semi-gastronomiques. Citons à titre d'exemple, l'œuf bio croustillant sur nid de spaghetti de courges de chez Wagner avec crème de cèpes et gratons, le pavé de truite saumonée à l'unilatérale avec crème de potimarron fumée et citron caviar

ou encore un lard en basse température laqué, sarriette et miel, risotto noir et petit poids en velouté.

L'objectif est de proposer une cuisine plus éthique avec des produits de saison, si possible bio et venant de petits producteurs locaux. Parmi la liste des fournisseurs on trouve la Ferme Nicole Wagner de Hobscheid ou les viandes de chez Henry Hostert à Olm et Guy Arendt à Petange.

Mais quelque soit votre choix, vous devrez laisser un peu de place pour un dessert. Les suggestions, préparées par la pâtissière Irina, comme la 'Pomme Verte', Granny Smith en trompe l'œil, ganache chocolat

blanc, citron vert, glace au thé vert sont exceptionnelles.

Il y a, à la carte aussi quelques menus ainsi qu'une formule du jour.

En salle, les clients sont accueillis par Stefane et pour les vins, le sommelier Franc saura trouver le meilleur accord.

Les Restaurant Aal Schoul propose une belle terrasse tout autour de l'établissement qui est aussi adapté pour des groupes jusqu'à 60 personnes. Les jours de fermeture sont le lundi et le mardi.

### Adresse :

**33 A, Grand-Rue L-8372 Hobscheid Tél.:  
28 85 09 [www.aal-schoul.lu](http://www.aal-schoul.lu)**

Restaurant Pizzeria Chez Toni à Schifflange

# Le parfait équilibre entre innovation et maintien de la tradition

Dans le secteur Horeca, les entreprises ferment aussi vite qu'elles ont ouvert. Et il existe de nombreuses raisons qui expliquent cette caractéristique. Pourtant, certains établissements perdurent et deviennent de véritables institutions. Le Ristorante Chez Toni en est une, et la famille Ceccacci vient de célébrer les cinquante ans d'existence. Entre innovation et maintien de la tradition, on a trouvé ici le parfait équilibre



*La famille en 1972*



*Luigi Ceccacci et sa fille Deborah en 2022*

1972, un café à vendre, rue des Artisans à Schifflange. C'est ainsi que commence l'histoire de la maison connue aujourd'hui sous le nom de "Restaurant Pizzeria Chez Toni".

Antonio Ceccacci, originaire d'Italie, ainsi que son épouse et leurs 3 enfants s'installent au Luxembourg et reprennent l'établissement, alors que le bassin minier du Grand-Duché se trouve en pleine réindustrialisation.

Christina Ceccacci, quant à elle, apporte son savoir-faire pour les pâtes italiennes faites maison. Pas à pas, le café s'ouvre à la petite restauration, pour devenir aujourd'hui une référence incontournable dans le sud du pays.

En 1991 leur fils Luigi Ceccacci et son épouse Sylvie Valente reprennent les rênes du restaurant. La cuisine reste authentique mais le cadre évolue et s'adapte à la tendance du moment!

5 ans plus tard, le restaurant est agrandi, et accueille désormais jusqu'à 200 couverts par service, sous la responsabilité de son chef de salle Mounir, fidèle à son poste depuis cette date.

La même année, la famille inaugure un pe-

tit hôtel de 12 chambres, connu aujourd'hui sous le nom de "Citylodge Apart-Hotel, et qui propose depuis 2011 une large gamme d'appartements cosy et chaleureux, pour des séjours de courte et moyenne durée.

Le restaurant quant à lui est devenu au fil des années un lieu très apprécié pour ses pâtes faites maison et ses pizzas au feu de bois. Son chef de cuisine Marijan apporte à son tour, toute une nouvelle palette de suggestions, changeantes au fil des saisons.

Forts de ce savoir-faire, Luigi et Marijan se lancent dans une nouvelle aventure en 2013. Les pâtes fraîches artisanales du restaurant, deviennent ainsi accessibles à ceux qui aiment cuisiner des produits de qualité et made in Luxembourg chez soi. De là, née la Nuddelfabrik.

2022 marque une année historique pour le Restaurant Chez Toni, qui fête ses 50 ans. C'est aussi cette année-là, que Deborah Ceccacci, fille de Luigi & Sylvie, rejoint l'équipe de Management et marque ainsi une première étape dans la continuité du restaurant familial.





## Entretien avec Sylvie Ceccacci-Valente et Deborah Ceccacci

**Madame Sylvie Ceccacci-Valente. Ouvrir restaurant italien dans les années 1970 n'était pas une chose fréquente. Comment est-ce que cela a débuté**

**Sylvie Ceccacci-Valente :** Mes beaux-parents ont acheté cette maison qui abritait le Café de la Poste, en 1972. Ils y ont vu une opportunité et en ont continué l'exploitation. C'était un simple bistrot mais de temps à autres des clubs locaux venaient pour manger des pâtes (cannelonis, capelettis,...). La décision fut donc prise de transformer le local en restaurant-pizzeria. Il s'agissait à l'époque de la troisième pizzeria du pays. Mais les gens ne connaissaient pas encore bien cet met et les affaires ne marchaient pas vraiment. A un moment on avait même évoqué d'arrêter le commerce.

**Par la suite on a quand même réussi à trouver le bon rythme ?**

**Sylvie Ceccacci-Valente :** En effet. Et tout allait bien jusqu'en 1976 où un incendie a ravagé l'établissement. Il a fallu six mois de travaux pour pouvoir rouvrir et aussi beaucoup de volonté. C'était une entreprise familiale. Depuis sa plus jeune enfance, mon mari aidait là où il pouvait. Et en 1991, nous en avons repris l'exploitation. Lorsque l'opportunité s'est présentée, nous avons agrandi le restaurant et aussi aménagé des chambres d'hôtels. Mais en 2014, il y a à nouveau eu un incendie, lors de travaux, engendrant d'énormes dégâts.

**En 2013, vous avez lancé la Nuddelfabrik. Était-ce une volonté de se diversifier ?**

**Sylvie Ceccacci-Valente :** Créer un atelier de fabrication de pâtes était pour nous un choix naturel. Les clients apprécient nos préparations maison et nous voulions assurer une qualité tout en gagnant en efficacité. Les recettes sont restées les mêmes, mais aujourd'hui les machines nous permettent de garantir une qualité constante. Nous vendons nos produits aussi en grande distribution avec un succès notable parce que les clients nous font confiance.

**Madame Deborah Ceccacci. Vous représentez la troisième génération et de nombreuses personnes vous connaissent du temps où vous travailliez pour RTL Tele. Vous avez tout de même arrêté vos activités dans les médias pour vous consacrer à temps plein à l'entreprise familiale. Quelle a été votre motivation ?**

**Deborah Ceccacci :** Le restaurant a toujours fait partie de ma vie. Et je savais qu'un jour ou l'autre j'allais y venir. C'était important pour moi de faire autre chose et j'ai beaucoup appris du temps où j'étais dans les médias. La crise sanitaire m'a d'une certaine manière ouvert les yeux et j'ai eu envie d'être plus proche de ma famille. Ma qualité de vie n'en a pas souffert.



**De nombreux exploitants dans notre secteur se plaignent néanmoins des difficultés. Que ce soit le manque de main d'œuvre, la hausse des prix ou les lourdeurs administratives. Êtes-vous confiante pour l'avenir.**

**Deborah Ceccacci :** En ce qui concerne le personnel, nous avons la chance d'avoir une équipe soudée avec des collaborateurs qui travaillent avec nous depuis de nombreuses années. C'est très important dans notre métier. Mais il est vrai que la hausse de prix de l'énergie et des marchandises, nous cause beaucoup de soucis. Mais je suis une passionnée de la restauration et le restaurant Chez Toni possède de nombreux atouts. Je suis donc optimiste pour l'avenir et j'espère qu'après notre cinquantenaire, nous pourrons célébrer encore de nombreux anniversaires.

## Ouverture du restaurant Pop Up Convict



Le restaurant d'application Alexis-Heck situé à Diekirch ferme provisoirement ses portes pour cause de travaux. La finalité d'un restaurant d'application étant de permettre aux élèves de mettre en œuvre leur savoir-faire, et ce, en contact direct avec les clients, il était primordial pour l'EHTL de trouver un local de rechange, afin de garantir la continuité des apprentissages. C'est désormais chose faite : depuis octobre 2022, le restaurant Alexis Heck a ouvert ses portes à Luxembourg-Ville, au Centre Convict.

Professeurs et élèves se réjouissent de faire découvrir leurs compétences en cuisine, pâtisserie et service, à travers des menus gourmands élaborés quotidiennement à partir de produits de saison et en fonction du programme obligatoire de la formation de cuisiniers et de restaurateurs.

Cette parenthèse, avant la réouverture du restaurant d'application à Diekirch, sera l'occasion pour l'EHTL de faire connaître plus amplement au public ses différents cursus et les valeurs qui sont les siennes.

**Nouvelle adresse provisoire: Centre Convict,  
5, avenue Marie-Thérèse, L-2132 Luxembourg**

**Ouverture: lundi, mardi, mercredi à midi,  
sauf vacances scolaires**

**Réservations: Tél.: 26 80 33 89 20 [www.ehtl.lu](http://www.ehtl.lu)**

# Welttourismustag 2022 : Nachhaltiges Reisen

„Tourismus neu denken“ lautete das diesjährige Motto des Welttourismustages am 27. September. Die offizielle Feier im Rahmen des Internationalen Tourismustages fand dieses Jahr in Indonesien statt. Und mit dem Thema „Rethinking Tourism“ ruft die Welttourismusorganisation dazu auf, sich Gedanken über einen nachhaltigeren, integrativeren und widerstandsfähigeren Tourismus zu machen.

Die EHTL in Diekirch bietet seit 2000 eine Tourismusbildung ab der 2<sup>e</sup> an. 189 Absolventen haben diese Ausbildung bis dato abgeschlossen und sind seitdem im In- und Ausland erfolgreich im Tourismus aktiv.

Die Anforderungen im Tourismussektor im Allgemeinen sowie an den/die „Technicien / Technicienne en tourisme“ im Speziellen haben sich seither stetig verändert. Um diesem Wandel gerecht zu werden, begannen die Verantwortlichen an der EHTL im Frühling 2020 mit einer Evaluierung der bestehenden Ausbildung und diskutierten mithilfe von VertreterInnen des Sektors notwendige Anpassungen.

Die Arbeit des „Groupe Refonte“ mündete in der neu geschaffenen Ausbildung des „Technicien en tourisme et communication“, die pünktlich zur Rentrée 2022-2023 erfolgreich mit 12 SchülerInnen gestartet ist. Jetzt können die zukünftigen TouristikerInnen bereits ab der 4<sup>e</sup> in den Bereichen Geschichte, Geopolitik, Tourismus, Geografie,

Sprachen, neue Medien und Kommunikation auf ihr späteres Arbeitsumfeld vorbereitet werden. Die SchülerInnen absolvieren zudem jedes Schuljahr ein zehnwöchiges Praktikum, wobei eines obligatorisch im englischsprachigen Ausland stattfindet.

Laut der neuen Luxemburger Tourismusstrategie „Menschen, Regionen und Ökonomie“ rückt der hiesige Tourismus die Bedürfnisse der Menschen – egal ob Einwohner, Grenzgänger oder Touristen – in den Mittelpunkt, stärkt Aufenthalts- und Lebensqualität und bringt diese Bedürfnisse miteinander in Einklang.

„Eine solide Tourismusbildung gepaart mit hervorragenden IT- und Sprachkenntnissen sind dabei Schlüsselemente, um den Luxemburger Tourismus in einem stark umwobenen internationalen Umfeld erfolgreich zu positionieren“, bekräftigt Lex Delles, Minister für Tourismus, und beglückwünscht die Verantwortlichen der EHTL zur Neuausrichtung und Aufwertung der Tourismusbildung.



## Mettez votre démarche de qualité en valeur

**Charte**

- Favoriser les produits locaux et de saison
- Préparer des plats à base d'ingrédients naturels et sans additifs
- Informer les clients de façon transparente
- Éviter les emballages jetables et à usage unique
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

Pour trouver un emploi dans la restauration

# www.horesca.lu

34 Rue Gabriel Lippmann L-5365 Munsbach

**OFFRES SPÉCIALES HORECA en semaine de 14h à 18h**

## CENTRE SPORTIF INTÉRIEUR

- 5 terrains de FOOTBALL avec VIDÉO et STATISTIQUES**
- 4 courts de PADEL avec VIDÉO**
- 1 SPORTSBAR PANORAMIQUE : TIMEOUT**

avec canapés, TV et un espace shop

Lundi - Vendredi : 9h - Minuit  
Weekend : 9h - 21h

contact@sport4lux.lu  
+352 28 83 18

SPORT4LUX  
TIMEOUT

Réservez sur notre app !

www.sport4lux.lu



# Un nouveau président pour notre fédération européenne Hotrec

Hotrec, la fédération européenne qui regroupe les différentes associations hôtelières nationales, dont l'Horesca pour le Luxembourg, s'est réunie ce 6 et 7 octobre pour sa 85<sup>ème</sup> assemblée générale.

Les représentants de près de 30 pays se sont retrouvés à Stockholm pour discuter sur les différents points d'actualité comme la crise énergétique ou le manque de main d'œuvre. A cette occasion, Mathilde Leyge, policy officer for Consumer à la direction générale «Energie» de la Commission européenne s'est exprimée via visioconférence pour présenter les mesures européennes dans la lutte contre la hausse des prix de l'énergie.

Irina Sidletskaya, présidente de l'association ukrainienne était venue spécialement de Kiev pour rendre compte de la situation de son pays qui est en guerre depuis plus de 7 mois. Elle a aussi remercié ses confrères européens pour leur soutien, notamment les hôteliers dans les pays voisins qui ont accueilli des réfugiés.

L'Hotrec a aussi connu certains changements au cours de cette assemblée générale. Le Norvégien Jens Zimmer-Christensen n'a plus souhaité se présenter au poste de président. Les représentants ont donc élu le Grec Alexandros Vassilikos à la présidence de Hotrec. Le nouveau président, propriétaire de Airtel Group (6 hôtels à travers la Grèce avec 545 chambres) et président de «Hellenic Chamber of Hotels» a remercié l'assistance et s'est dit confiant pour l'avenir.



Notre pays était représenté à cet événement par François Koepp et par Dave Giannandrea (photo). La prochaine assemblée générale aura lieu au printemps de l'année prochaine en Espagne.





## La classification hôtelière HSU est présente dans 19 pays

A l'occasion de l'assemblée générale de Hotrec, les représentants des pays appliquant la classification HSU se sont rencontrés pour discuter sur l'évolution de la mise en place de Hotelstars Union à travers l'Europe.



Assemblée HSU

L'association européenne pour la classification hôtelière, actuellement présidée par l'Allemand Markus Luthe est chargée d'unifier et de rendre comparables les étoiles hôtelières du ciel européen. Ce qui a commencé il y a plus de dix ans avec 7 pays, est passé à 19 États membres à travers l'Europe. L'objectif est une classification hôtelière harmonisée avec des critères et des procédures communs pour créer de la transparence et de la sécurité pour le client, mais aussi pour renforcer la réputation et la qualité de l'industrie hôtelière et donc du marketing hôtelier.

Lors de la réunion (photo), les responsables ont donné un aperçu sur les partenariats stratégiques avec les OTA et autres acteurs digitaux. Si avec Tripadvisor et avec Here Maps la collaboration est très satisfaisante dans la signalisation des étoiles des hôtel sur les différentes applications, on n'est qu'au début des négociations avec booking.com, plate-forme avec laquelle on a néanmoins établi le contact. La collaboration avec google est quant à elle satisfaisante. La classification y est implémentée dans le système informatique.

Rappelons que Hotelstars Union a été fondée en 2009 par les associations hôtelières d'Autriche, de République tchèque, d'Allemagne, de Hongrie, des Pays-Bas, de Suède et de Suisse. Entre-temps, les pays suivants ont rejoint la famille des étoiles : Estonie (2011), Lettonie (2011), Lituanie (2011), Luxembourg (2011), Malte (2012), Belgique (2013), Danemark (2013), Grèce (2013), Liechtenstein (2015), Slovénie (2017), Azerbaïdjan (2020) et Géorgie (2021).

Luca Maroni  
I Migliori Vini Italiani 2021  
BEST RED WINE

98




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

## Dégustation des **sommeliers**

# Vins rouges pour la saison du gibier

Pour notre dégustation mensuelle, l'Association Luxembourgeoise des Sommeliers propose cette fois-ci une sélection de vins pouvant accompagner un plat à base de gibier. Un thème plutôt vaste mais qui est parfaitement adapté à la saison. Voici donc une petite sélection de vins disponibles auprès de négociants à Luxembourg. Les échantillons 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



**Dave Giannandrea**  
Horesca



**Dino Totaro**  
Président ALS



**Lucas Bernard**  
Clos mon vieux Moulin



**Julien Franzetti**  
La Cave des Sommeliers



**Eric Beau**  
Meilleur sommelier 1989, 1994



**Annaëlle De Zutter**  
Bar à vin Le Pas Sage

#### **Alain Brumont Madiran, Château Bouscassé 2016**



Un vin de couleur rouge grenat sombre. Le bouquet est aromatique et gourmand avec un côté boisé. Après aération ressortent les fruits rouges et noirs (groseille, cassis,...). Belle attaque suave en bouche avec la gourmandise du fruit qui ressort en milieu. La finale revient sur une pointe de douceur agréable. A déguster sur une gigote de chevreuil avec une sauce au Porto. Le Chai Munhowen, 18,98€

#### **Luoghi Campo Al Fico, Bolgheri 2012**



Une robe rouge grenat sombre. Les larmes sont grasses et régulières. Le bouquet est boisé. A l'aération apparaissent des notes de sous-bois, de poivre et de cerise amarena. Une belle complexité. La bouche est suave et ronde avec une touche de fruits rouges confiturés. Un vin élégant et délicat. La finale avec des tanins bien présents est plutôt longue. A déguster sur un lièvre à la royale. Le Cellier - Boissons Heintz 53,20€

#### **Mas de l'écriture - L'écriture 2010**




Une robe rouge grenat aux reflets légèrement tuilés. Le nez est ouvert sur des notes empyreumatiques et tertiaires. Nous reconnaissons des épices douces, des arômes de sous-bois et de la prune à l'eau-de-vie. La bouche est puissante et structurée avec une belle matière. La finale est marquée par une pointe d'amertume et des tanins puissants. On y décèle une pointe truffée. Wengler, Rosport 40,37€







**Duché d'Uzès La Tour de Gâtigne,  
Cuvée 24 2019**

 Ce vin présente une belle robe rouge rubis. Le premier nez évoque les fruits noirs. Après aération, le bouquet gagne un peu en complexité avec du cassis et des épices qui évoquent la garrigue. L'attaque en bouche est souple. Une belle rondeur en bouche avec une retro-olfaction chaleureuse sur le pruneau. Un vin puissant et bien équilibré. A déguster sur un civet de marccassin.  
Ruppert, Oberdonven 17,44€


**Combel-la-Serre Cahors,  
Pur Fruit du Causse 2020**

 Ce vin présente une robe rouge grenat aux larmes grasses. Le bouquet est puissant avec du fruit et des notes boisées. L'attaque en bouche est belle. Marquée par la finesse, elle laisse échapper des notes élégantes de fruits confits avec toujours ce côté boisé. Un vin puissant que l'on peut carafer et servir sur un gibier à plumes comme par exemple un faisan.  
Vinoteca, Luxembourg 11,90€


**Xavier Vignon Arcane XV Le Diable 2015**

 Une robe rouge grenat aux reflets rubis. Le disque est brillant et la profondeur moyenne. Le premier nez est expressif sur des notes de fruits rouges acidulés. Le second nez s'ouvre sur des notes de framboise avec une touche mentholée. Un bouquet jeune. L'attaque en bouche est souple et délicate pour découler sur un milieu équilibré. Les tanins sont présents mais commencent à s'assouplir. La finale est plutôt longue avec des beaux amers qui évoquent le clou de girofle et le poivre. A servir sur un pigeon.  
Vinissimo - Eurovin19,31€


**Château d'Agel Minivois,  
In Extremis 2020**

 Un vin rouge à la robe grenat et aux reflets rubis. Le nez est ouvert sur des arômes de fruits rouges. A l'aération on reconnaît le cassis, la fougère et des notes de sous-bois. L'attaque en bouche est souple et découle sur un milieu agréable qui évoque le cacao et les fruits rouges. Un vin complexe et harmonieux, même si la finale n'est pas très longue. A servir sur une selle de chevreuil aux cèpes.  
Vinissimo, Luxembourg 30,42€


**Jérôme Quiot Gigondas,  
Cuvée Alwenn 2013**

 Une robe rouge grenat aux reflets violacés et aux larmes qui sont fines et nombreuses. Le bouquet est discret. A l'aération ressortent des notes tertiaires avec une touche animale mais aussi vanillée. L'attaque en bouche est franche avec un équilibre tannique intéressant. Une belle matière en bouche. On note une certaine évolution avec aussi de la fraîcheur. A servir sur un canard à l'olive et/ou au thym.  
Le Cellier - Boissons Heintz 31,36€


**Perticaia, Rofu Montefalco, Umbria 2014**

 Un vin à la robe rubis claire et aux reflets argentés sur les bords. Le premier nez évoque les épices comme le poivre et les fruits rouges. Au deuxième nez on note une certaine évolution avec des notes de torréfaction, de tabac et de minéralité. Un beau nez qui donne envie de déguster. L'attaque en bouche est souple avec une certaine rondeur. Un milieu de bouche équilibré et des tanins bien présents, surtout sur la finale. Un vin que nous conseillons sur un plat plutôt gras comme un magret de canard aux fruits rouges.  
Vinissimo - Eurovin 21,00€


**Domini de la Cartoixa Formiga,  
Priorat 2019**

 Un vin d'une belle couleur rouge grenat aux reflets violacés. Les larmes sont plutôt fines et nombreuses. Le nez est ouvert sur les fruits rouges comme le cassis et la groseille avec aussi une touche poivrée. L'attaque en bouche est franche avec une présence de tanins qui sur la fin sont bien serrés. Une belle longueur en finale pour ce vin que l'on pourrait carafer. A déguster sur un lapin rôti au thym et romarin. La Provençale, 18,35€

**Domaine Pichat Côte Rôtie  
Champon's 2019**

 Une robe rouge grenat profonde. Le premier nez exprime des notes de fruits cuits. On reconnaît des notes de torréfaction et de tabac avec un aspect mentholé. L'attaque en bouche est franche et nette. Les tanins sont fermes. Un vin sec équilibré avec une touche d'acidité agréable. En finale ressortent les arômes du bouquet. Un vin jeune qui est prêt à boire mais qui peut aussi encore vieillir quelques années. Le Chai Munhownen, 41,68€

**Pasqua Vigneti Primitivo  
Desire Lush & Zin 2021**

 Une robe rouge grenat aux reflets violacés. Les larmes sont fines et nombreuses. Le nez est expressif sur des notes de cassis et de mûre. A l'aération ressort le poivre avec une touche légèrement animale. L'attaque en bouche est vive. Un milieu ample et puissant avec des tanins qui sont fins. Une finale vanillée et agréable. A déguster sur un rôti de biche avec une poêlée de champignons.  
Vinoteca, Luxembourg 9,60€

## Escalope et Tagliatelle pour les Minikäch



A l'occasion de la rentrée scolaire à l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme à Diekirch, le Vatel-Club a relancé les rendez-vous pour Minikäch qui donnent l'occasion à des enfants d'apprécier une cuisine de qualité et d'apprendre à connaître les atouts des métiers de la restauration. Au menu était affichée une escalope de veau panée avec frites et petits pois-carottes.

L'Associazione Cuochi Italiani in Lussemburgo s'était jointe à l'événement pour l'occasion. Marcello Esposito était présent et avait préparé des Tagliatelle à la sauce Bolognese.

## Les sommeliers luxembourgeois en Alsace



Les membres de l'ALS devant le Schlossberg à Kaysersberg

Ce jeudi 6 octobre, une vingtaine de membres de l'Association Luxembourgeoise des Sommeliers, sous la conduite du président Dino Totaro, ont été accueillis au Domaine Weinbach à Kaysersberg.

Dans la cour, face au Grand Cru Schlossberg, Eddy Leiber-Faller, actuel maître des lieux, a présenté cette superbe colline aux participants. Cette appellation et bien d'autres encore ont été appréciées par l'ensemble du groupe.

Pause-déjeuner dans une winstub locale et puis direction Türckheim.

Au Domaine Zind-Humbrecht, c'est Olivier Humbrecht lui-même qui a accueilli le groupe. Un honneur, sachant que l'hôte, une sommité mondiale du vin, premier Français à obtenir le prestigieux titre de "Master of Wine", d'une précision professorale, s'est avéré aussi passionnant que passionné.

Il a "ausculté" les différents Grands Crus de la maison, justifiant l'implantation des cépages sur tel ou tel terroir. Un cours de géologie ! Quant à leur dégustation, ce fut grandiose... tout simplement !

Cri du cœur des participants:  
"Très belle journée...trop courte, hélas !"

Où trouver un bistrot de qualité ?

Réponse :

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



L'adhésion pour les membres de l'Horesca est gratuite



## Qui sera le meilleur sommelier du Luxembourg ?

L'Association luxembourgeoise des sommeliers (ALS) invite à la finale du concours du meilleur sommelier de Luxembourg. L'événement, ouvert au public, aura lieu le lundi 28 novembre 2022 dans le cadre du salon Expogast sur le site de Luxexpo à Luxembourg-Kirchberg.

Après une demi-finale visant à départager les nombreux candidats, trois finalistes se retrouveront en après-midi devant un jury (et devant le public) et devront effectuer un certain nombre d'épreuves qui vont d'un questionnaire sur les connaissances générales en vins au service pratique tel qu'il est effectué dans un restaurant. La dégustation à l'aveugle, où les candidats doivent décrire un vin et si possible deviner de quoi il s'agit sera comme d'habitude un des points forts de la compétition.

Les personnes intéressées peuvent obtenir plus de détails sur l'événement en visitant le site [www.sommelier.lu](http://www.sommelier.lu) ou en suivant la page Facebook de l'ALS

Les candidats inscrits pour le concours sont :

<i>Participants</i>	<i>Lieu de travail</i>
<b>Zoran Matic</b>	Ruppert, Oberdonven
<b>Grégory Mio</b>	Le Place d'Armes, Luxembourg
<b>Jun Ruan</b>	La Provencale, Leudelange
<b>Julien Franzetti</b>	La Cave des Sommeliers, Steinfort
<b>Annaëlle De Zutter</b>	Le Pas Sage, Luxembourg
<b>Sébastien Giromini</b>	Barrels, Luxembourg
<b>Lucas Bernard</b>	Clos Mon Vieux Moulin, Ahn
<b>Clément Saibi</b>	Caves Wengler, Rosport



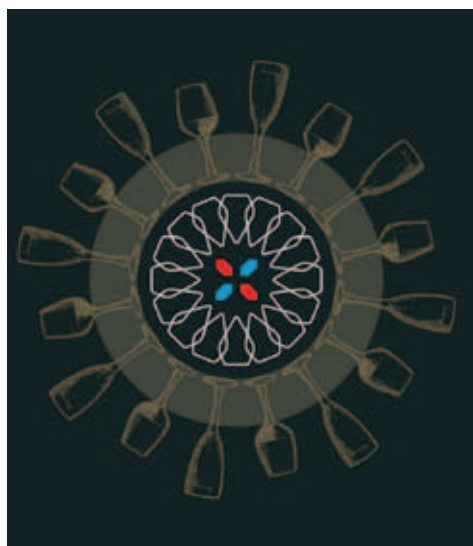
## FIER DE NOS VINS & CRÉMANTS ? PORTEZ LE LABEL !

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



Du 18 au 20 novembre au Glacis

## Fête des Vins & Crémants 2022



46 vignerons de la Moselle Luxembourgeoise se font un grand plaisir de vous inviter à la 17<sup>e</sup> édition de la Fête des Vins et Crémants de Luxembourg qui aura lieu du 18 au 20 novembre 2022 au Glacis à Luxembourg-ville.

Dans un cadre unique sous chapiteau, vous aurez la possibilité de goûter, de déguster, de découvrir, voire de redécouvrir les plus belles créations œnologiques du pays.

Entrée: 15€ en prévente sur: [www.luxembourg-ticket.lu](http://www.luxembourg-ticket.lu) ou 20€ sur place.



# Champions du monde de dégustation à l'aveugle



Avec 139 points, le Luxembourg a remporté la dixième édition du championnat de dégustation à l'aveugle de la Revue du vin de France (RVF) qui se tenait ce samedi 8 octobre dans la prestigieuse maison Ayala à Aÿ.

Pour cette édition 2022, 31 équipes venues du monde entier et composées des meilleurs dégustateurs se sont affrontées autour de douze vins pour tenter de succéder à la Hongrie, vainqueur en 2021. Et la compétition fût serrée ! C'est finalement le Luxembourg qui remporte cette dixième saison. Entraînés par leur coach Daniel Poos depuis trente ans, Zaiyah Amann,

Hervé Amann (que de nombreux restaurateurs connaissent de la maison Pitz-Schweitzer), Guy Bosseler, et Jules Hoffelt remportent pour la première fois ce titre et se sont imposés après avoir mené seulement à partir du 10<sup>e</sup> vin. "C'est la persévérance qui nous a permis de gagner" ont confié les Luxembourgeois à l'issue de la compétition.

Le Luxembourg remporte donc pour la première fois cette belle compétition. Le Portugal est arrivé en deuxième position et l'Espagne en troisième.

## Trois questions à Hervé Amann, membre de l'équipe luxembourgeoise

### Monsieur Amann, Comment vous est venue l'idée de participer à cette compétition ?

On ne peut participer spontanément à cette compétition. Il faut tout d'abord se qualifier. Pour cela, il faut pour la France, la Belgique et le Luxembourg, participer au Championnat de France et finir meilleure équipe de son pays. Les autres pays organisent une compétition supervisée par La RVF avec qualification des vainqueurs. L'idée de participer aux compétitions de La RVF m'est venue en 2005, en lisant une annonce évoquant un concours de dégustation à l'aveugle par équipe de deux, qui devait avoir lieu à Colmar, en Alsace. Il s'agissait d'une épreuve de qualification pour la finale du Championnat de France. J'ai proposé à Guy Bosseler, avec qui je dégustais souvent, de concourir avec moi. Nous nous sommes inscrits et avons ainsi découvert cette compétition, présents ensuite à chaque saison. En 2008 La RVF a organisé le premier Championnat d'Europe, que nous avons remporté avec Jules Hoffelt et Luss Bildgen, les championnats se déroulant désormais en équipes de 4. Ce concours est devenu le Championnat du Monde en 2013, suite à de nombreuses demandes d'inscription de pays du monde entier. Notre équipe toujours composée de Guy, Jules et moi s'est renforcée avec Zaiyah Amann en 2013 et Daniel Poos par la suite.

### A-t-on besoin d'un entraînement particulier ?

Il faut déguster, souvent, très souvent, et le faire avec méthodologie. En groupe, organiser des ateliers thématiques par cépage, par pays, par appellation, par nature de sol, par type de vinification... Seul, multiplier les dégustations lors de voyages, de rencontres ou de visites chez des producteurs, chez des cavistes, dans des salons... Il faut aussi une bonne préparation théorique (livres, revues, documentaires, internet, conférences...), pour avoir toujours à l'esprit les nombreux cépages du monde entier, et connaître les pays dans lesquels ils sont produits, avec les types de sol que l'on y trouve et les vinifications pratiquées. Avec de l'expérience, il devient possible de reconnaître la signature de certains vigneron.

Il y a une autre partie dans l'entraînement pour ce concours. En plus des aptitudes à la reconnaissance des vins lors de la dégustation, il faut mettre en place une discipline dans l'équipe de façon à organiser les échanges et les débats pour être constructif et efficace pendant le concours. Comme pour chaque vin nous ne disposons que de 10 minutes, la prise de parole, l'écoute et le choix de la réponse doivent être gérés avec précision. Cela passe aussi par une préparation.

### Quelles ont été les épreuves du concours ?

Le Championnat du Monde est composé uniquement de dégustation à l'aveugle. Il n'y a pas de théorie.

12 vins du monde entier :

6 blancs et 6 rouges, sont successivement servis en carafe. Au bout de 10 minutes pour chaque vin, les copies sont ramassées, avec une seule réponse par équipe aux questions suivantes :

Cépage principal, Pays, Appellation, Producteur, Millésime.



Hervé Amann

*Les vins présentés, étaient un Chardonnay Nyetimber (GB), un Verdejo de la Bodega Menade (E), un Chenin Ken Forrester de Stellenbosch, un Hermitage (Marsanne) de la Cave de Tain (Rhône), un Chardonnay de chez Ramey (Californie), un Pinot noir allemand de chez Bimmerle, un Pinot noir alsacien de chez Muré, un Château Vignelaure (F), un Toscan (assemblage) de chez Il Quinto, un Chateaneuf-du-pape Tinel en 2001 (!), une Touriga nacional de Quinta do Montaldo (P) et finalement un Château de Fargues (Sauternes).*



since 1989



**nestor**  
HORECA MANAGEMENT SOLUTIONS

Développé avec la collaboration étroite de nombreux hôteliers, Nestor est utilisé actuellement dans plus de 150 établissements en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg

**NOUVEAU**

- fiche d'hébergement électronique
- interface PROTEL
- interface CUBILIS

4a, op der Haart  
L-9999 WEMPERHARDT  
Tél: +352 26 95 76 75  
Fax: +352 26 95 76 77  
E-mail: info@it4all.lu

www.it4all.lu



IT4ALL  
by skylineNetworkservices

## 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.

**Contactez l'Horesca pour les formations en sécurité alimentaire**

## Clean Up Day Mëllerdall



Le World Clean Up Day a eu lieu le 17 septembre. L'Office Régional du Tourisme de la Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourg s'était joint pour la troisième fois consécutive à ce mouvement mondial en faisant appel aux bénévoles pour enlever les déchets des sentiers de randonnée de la région.

Comme par le passé, la campagne a été un franc succès : près de 100 personnes ont pu „nettoyer“ environ 300 km de sentiers de randonnée.

La nouveauté cette année était que des pinces en bois avaient été mises à disposition gratuitement aux randonneurs pour faciliter le ramassage des déchets. Les offices de tourisme de la région étaient en charge de la distribution des pinces. Après leur randonnée, les participants pouvaient déposer les ordures aux points de collecte réservés à cet effet. « Nous avons pu couvrir une très grande partie des sentiers de randonnée de la région. Les ordures ont été trouvées principalement aux points de départ des randonnées, près des poubelles ou le long des routes », explique Laura Schömer, la coordinatrice du projet. „Sur les sentiers de randonnée mêmes, on n'a pas trouvé grand-chose“, confirme-t-elle.

La campagne de cette année s'est déroulée sous le slogan "Every day is clean up day", ce qui signifie que le ramassage des déchets ne devrait pas se limiter à une seule journée, mais pendant toute l'année.

## Le street art sur la porcelaine



L'artiste Sumo a conçu le motif pour la Villeroy & Boch Culinary World Cup

«Mmmmmh» – pendant le repas, pas besoin de beaucoup de mots : ce son se comprend dans le monde entier. Il exprime : ce menu est excellent et particulièrement délicieux. C'est précisément de cela que l'artiste de street art luxembourgeois Christian Pearson, plus connu sous le pseudonyme «Sumo» s'est laissé inspirer pour concevoir le motif de la Culinary World Cup 2022 de Villeroy & Boch.

Le décor représente le visage bien connu issu du street art de Sumo en tant que chef, formant avec ses doigts repliés le signe d'excellence connu dans le monde entier. Car c'est ce que Sumo reconnaît chez les participants à la Culinary World Cup de Villeroy & Boch : l'ambition de l'excellence et la volonté de créer quelque chose qui est exceptionnel pour offrir aux visiteurs le plaisir gustatif le plus délicieux. Le décor est réalisé sur les assiettes et les mugs des collections de porcelaine The Rock White Glacier et Affinity de Villeroy & Boch.

« Je trouve tout simplement excellent d'avoir l'occasion de transposer mon art sur la porcelaine haut de gamme de Villeroy & Boch et de pouvoir le faire connaître à un large public de gourmets », se réjouit l'artiste.

Du 26 au 30 novembre 2022, l'EXPOGAST à Luxembourg se transforme en un lieu de rendez-vous incontournable pour tous les gourmets. En même temps, au salon professionnel de la gastronomie a lieu le concours culinaire de renommée internationale Villeroy & Boch Culinary World Cup. Le concours est ouvert au public. Dans le cadre d'un déjeuner ou d'un dîner, les visiteurs du salon ont la possibilité de déguster les créations qui ont vu le jour pendant la compétition au Restaurant des Nations sur les assiettes du concours de la collection The Rock. La Villeroy & Boch Culinary World Cup compte parmi les concours culinaires les plus importants et les plus réputés du monde. 15 équipes nationales et 15 équipes nationales junior participent aux deux classes de compétition en 2022. De plus, 15 équipes cuisinent pour remporter le titre du « Community Catering ».





# Le vin de la semaine

## Vertente 2017

Douro, Portugal

Depuis 1842, la famille néerlandaise Van der Niepoort est liée aux vins de Porto. Actuellement ils produisent aussi des grands vins DOC Douro comme le Vertente.

Très minéral, il présente une robe très foncée, des arômes de fruits rouges et noirs et des notes épicées de poivre vert et noir. En bouche, il se révèle attrayant, avec des fruits élégants et une grande fraîcheur. Ses tanins sont doux mais présents de façon très intense et persistante. 93 points Robert Parker.



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

SINCE 1972

**EXPOGAST**  
14<sup>th</sup> INTERNATIONAL  
TRADE SHOW FOR GASTRONOMY



**CULINARY  
WORLD CUP**  
26-30.11.2022

SAVE THE DATE

**26 - 30**  
**NOVEMBRE** 2022



CONCOURS MONDIAL  
**Villeroy & Boch**  
Culinary  
World Cup

EXPOSITION INTERNATIONALE  
**22 000 m<sup>2</sup>**  
d'espace

**200 EXPOSANTS**

- Arts de la table
- Ustensiles de cuisine
- Vins, bières et spiritueux
- Délicatesses
- Épicerie fine
- ...

**CHEFS de 76 pays différents**

LUXEXPO THE BOX



**expogast.lu**



**Pourquoi exposer ?**

**> 45.000 visiteurs**

- > Une couverture médiatique internationale avec 150 journalistes accrédités
- > Des experts du secteur venus du monde entier
- > Un des principaux événements culinaires du monde



**Réservez votre stand dès aujourd'hui**



brain&more



Supported by



# Mettez en valeur votre démarche de qualité avec Hausgemaach



Avec le logo «Hausgemaach - Fait maison » les restaurants peuvent mettre en valeur une démarche de qualité et profitent d'une communication commune.

C'est gratuit pour les membres de notre fédération. Il suffit de remplir la fiche d'inscription sur cette page ou de consulter notre site [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu). On y trouve plus d'informations et le formulaire peut être rempli sous forme d'un pdf.

Afin de mieux répondre à la demande des consommateurs et afin de suivre la tendance du marché, l'Horesca vient de lancer le label «Hausgemaach - Fait maison ».

En y adhérant, le restaurateur dispose d'un moyen simple pour augmenter sa visibilité et communiquer sur ses plats faits maison.

#### But du label :

- Valoriser la qualité des professionnels de la restauration
- Promouvoir le plaisir de manger
- Faciliter la visibilité des établissements
- Sensibiliser le secteur et en même temps le consommateur
- Créer plus de transparence
- Soutenir les restaurants dynamiques et de qualité

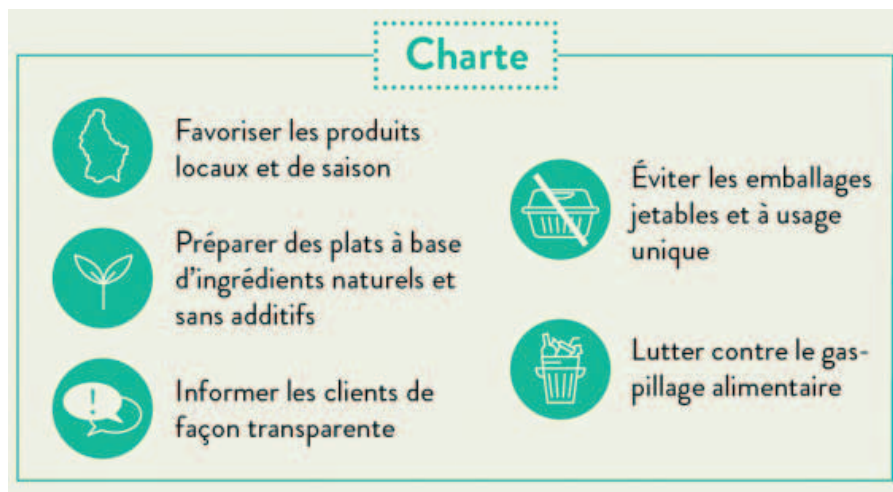
#### Engagements des restaurants :

- Réagir à la demande du consommateur recherchant une alimentation saine et équilibrée
- Miser sur les produits frais et de qualité
- Se fournir essentiellement en matières premières chez les producteurs locaux et régionaux

Notre label s'inscrit dans une démarche de développement durable avec un effet écologique. On favorise les distances de transport limitées et évite des emballages inutiles.

Aux emballages jetables, on préfère utiliser des emballages réutilisables ou consignés. La lutte contre le gaspillage alimentaire fait aussi partie de la philosophie.

En adhérant au label, une panoplie d'étiquettes et le logos seront mis à disposition. Les établissements vont être mis en avant sur notre site internet et seront communiqués dans la presse



# Hausgemaach - Fait maison

## Formulaire d'adhésion



Réservé aux membres de l'HORESCA

Pour adhérer à la charte « Hausgemaach », veuillez remplir le formulaire ci-dessous et l'envoyer à l'HORESCA, à l'attention de Monsieur Claude Ries : [c.ries@horesca.lu](mailto:c.ries@horesca.lu)

### Coordonnées (\*données mandataires)

Type et Nom de l'établissement\* : .....

Adresse de l'établissement (N°, rue)\* : .....

Code postal\* : ..... Localité\* : .....

Nom de la Société\* : .....  Je n'ai pas de Société

Adresse de la Société(N°, rue)\* : .....

Code Postal\* : ..... Localité\* : .....

Nom et prénom du responsable/gérant\* : .....

Téléphone\* : ..... GSM : .....

E-mail\* : .....

Facebook : ..... Autres : .....

Site web : .....

Je suis membre de l'HORESCA\*

Je souhaite devenir membre de l'HORESCA

Je souhaite aussi adhérer au(x) label(s)

SAFE to SERVE

SAFE to MEET

Par la présente,

J'adhère à la charte « Hausgemaach » et m'engage à respecter les 5 critères obligatoires.

### Charte Hausgemaach

- 1 Favoriser les produits locaux et de saison
- 2 Préparer des plats à base d'ingrédients naturels
- 3 Informer les clients de façon transparente
- 4 Éviter les emballages jetables et à usage unique
- 5 Lutter contre le gaspillage alimentaire

Date .....

Lieu .....

Signature

L'adhésion à la Charte est valable jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2023. Par après elle est renouvelable année par année.

En cas de non-respect des critères, l'HORESCA se prend le droit d'arrêter le contrat.



## 36<sup>e</sup> année n° 443 2022 n° 9

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

Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €

Rédaction: Horesca, BP 2524

L-1025 Luxembourg Tél.: 4213551

www.horesca.lu / horesca @ ymail.com

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea

Direction de la publication: François Koepp

Publicité: brain&more

100A, route d'Arion L-1150 Luxembourg

Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26 48 35 10

E-mail : brain@brain.lu www.brain.lu

 Printed in Luxembourg - Imprimerie Heintz

Tirage: 5.000/mois

Horesca est membre de :



Le 5 et 6 novembre 2022 à Luxexpo

## Salon du mariage à Luxembourg



Le salon du mariage aura lieu dans les locaux de Luxexpo ce 5 et 6 novembre. Environ 30 métiers seront représentés sur ce salon ainsi que des professionnels du Luxembourg, de la Belgique et de la France. Les visiteurs pourront rencontrer 60 exposants spécialisés en prestations mariages : photographes, coiffeurs, location de matériel, lieux de réceptions, tenues de mariés, restauration, voyages de noce... Un défilé de mode est aussi prévu, chaque jour à 11:30h, 14:00h et 17:00h Organisateur A3 LOR S.A.S. Tel : +33 6 31 49 55 34 www.luxexpo.lu

Du 6 au 10 novembre 2022 à Paris

## Hospitalité engagée à EquipHotel

EquipHotel revient du 6 au 10 novembre 2022 à Paris, Porte de Versailles.

Salon BtoB international de référence pour les hôteliers et les restaurateurs, EquipHotel met en lumière les innovations, produits et services, de plus de 1 200 entreprises exposantes françaises et internationales.

Cette année EquipHotel se focalise sur «l'hospitalité engagée».

### Quatre univers sont au programme:

Foodservice, Design, Bien-être et technologie.

Le salon sera parrainé par Christophe Hay qui le 27 juin 2022 a ouvert Fleur de Loire, à Blois. Cet hôtel « Relais & Châteaux » de 44 chambres avec deux tables gastronomiques – Amour Blanc et le restaurant Christophe Hay -, kiosque à pâtisserie, spa Sisley, piscine et potager d'un hectare et demi, a été pensé et conçu dans une logique éco-responsable. Même la bâtisse XVIIe, dans laquelle l'établissement se situe, a été ré-



Christophe Hay. Fleur de Loire

novée dans le respect de l'environnement et en cohérence avec un engagement de mise en valeur du terroir, cher à Christophe Hay, le Loir-et-Chérien. Il y avait donc une logique, une évidence même, à ce que le salon EquipHotel sollicite ce chef, doublement étoilé dans son ancien établissement de Montlivault, pour parrainer cette édition 2022 sur le thème de « l'hospitalité engagée ».

[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)





# LA PROVENCE

vosre garant de qualite depuis 1969

*L'adresse des chefs*

*La saison du gibier a commence ...*





# Rôtisserie Au Gourmet rue Chimay

L'actuel Restaurant Cocottes Chimay (8, rue Chimay / 2a rue Louvigny) installé à cette enseigne depuis 2018 occupe un site dont l'histoire remonte à 1673.

**Robert L. Philippart (Partie 1)**



Ce fut à cette époque, dite espagnole, que la rue Louvigny avait été tracée. La parcelle actuelle était initialement divisée en deux terrains. Le N°8 rue Chimay et le N° 2a, rue Louvigny contenaient deux constructions différentes à deux étages chacune. L'accès aux appartements des étages de chaque immeuble se fit par une cour commune dont l'accès se trouvait du côté de la rue Louvigny. Un portique donnait accès à cette cour.

Le N°8 rue Chimay porte toujours la date 1673 dans ses ancrs de façade, alors que les initiales du premier propriétaire Pierre Courtois, tonnelier, époux de Catherine Gidt ont disparu avec les différentes transformations que l'immeuble a subies.

## Restaurant depuis 1840

Depuis les années 1840, le N°8 rue Chimay accueillait jusqu'en 1862 le restaurant de Jean Niers, un chef de cuisine originaire de Düsseldorf qui s'était établi à Luxembourg. Il louait également des appartements meublés situés dans le même immeuble. Son restaurant était décoré de miroirs, pendules et de tableaux. Il était chauffé par un poêle. Occasionnellement Niers, proposait des soirées de chants, il accueillait des marchands et médecins ambulants. La cave du restaurant fut appréciée pour ses vins en fûts et en bouteilles présentant les meilleurs crus de Bordeaux (Saint-Emilion), de Médoc (Saint-Estèphe), de Bourgogne (Saint-Julien, Pommard), de la Moselle allemande (Zeltinger, Niersteiner Moselblümchen), de la Sarre (Wiltigen, Macrobrunner (Erbach)). Jean Niers servait également de la bière de Bavière au fût. Au moment de son décès en 1862, E. Drescher reprit « l'estaminet et la restauration ».

Le nouveau tenancier proposait la table d'hôte à 13.00 heures et servait des repas à toute heure sur commande. En 1866, la veuve Niers, Madeleine Dietz, essaya une première fois de vendre sa « belle et vaste maison avec cour et bâtiment de derrière ». En attendant de trouver un acquéreur, elle loua le premier et le second étage, ainsi que les mansardes de sa maison. L'immeuble changea finalement de propriétaire en 1870, soit trois ans après le départ de la garnison prussienne et le commencement du démantèlement des fortifications. De 1877 à 1878, Joseph Aubertin installa son restaurant dans l'ancienne maison Niers. Originaire de Haut-Gentrage et négociant en vins, il avait commencé sa carrière de restaurateur en lançant en 1875 son restaurant « français » au coin boulevard Royal / Grand'Rue dans un immeuble tout neuf construit sur





L'extension du bâtiment « Au Gourmet » en 1951 © Photothèque de la Ville de Luxembourg

les anciens remparts. Il y était réputé pour ses moules, ses huîtres d'Ostende, ses escargots de Bourgogne, le gras double, les pieds de porcs, les déjeuners et dîners à prix fixe, sa restauration à la carte. Suite à la vente de l'ancienne maison Niers en 1878, il s'établit à la maison d'Olimart (Bech) au coin rue Notre-Dame/ rue Chimay.

Lui succéda en 1879, au coin rue Chimay/ rue Louvigny, le « Café de Paris » offrant à sa clientèle une table de billard. Le cafetier Dusseldorf-Welbes y servait de la bière bavaroise, des liqueurs extra fines et des vins sarrois. Il resta à la rue Chimay jusqu'en 1891. Sa carrière avait trouvé un triste interlude en raison d'une affaire de mœurs.

De 1891 à 1892, le jardinier Martin Odendahl et son épouse Marie Virginie Otto avaient repris l'enseigne et lui donnèrent le nom de « Café Odendahl. Le couple servait des bières allemandes, du vin de la Moselle luxembourgeoise, des liqueurs. L'immeuble fut acquis en 1894 par le creur et cabaretier et conseiller à la commune de Hollerich, Mathias Hentges qui le donna en location.

#### Le petit passage rapproche du Knuedler

En 1908, la Ville de Luxembourg réussit à faire aménager le petit passage raccordant la rue Chimay à la place Guillaume II. Ce passage reliait la place du marché aux clients en provenance des quartiers ouest et du plateau Bourbon. La rue Louvigny gagnait ainsi en centralité. En 1922, le Café Martin établi au coin rue Chimay/ rue Louvigny fut exploité par B. Schmitz. Ce fut le rendez-vous du Mietschutzverein. En 1926 Joseph Kerschenmeyer, employé d'usine et habitant Bonnevoie, fut propriétaire des deux immeubles, rue Chimay

et Louvigny. Il entreprit de légères transformations pour les donner en location. En 1928 l'ancien Café des Halles exploité depuis 1887 à la Maison Rouge (coin rue Notre-Dame/ rue de l'ancien Athénée) fut transféré au coin rue Chimay, rue Louvigny. En effet, les « halles » en-dessous de l'hôtel de Ville fut de moins en moins ouvertes au public. Une nouvelle adresse en face du « petit passage » était commercialement plus prometteuse pour la clientèle visée (« ist bestens geeignet für Marktleute ». Joseph Thiigen-Lutgen, qui depuis 1920 avait exploité le Café « Lëtzeburger Eck » à la Place Boltgen à Esch-sur-Alzette, allait s'installer maintenant à la rue Chimay.

#### Des transformations bloquées par l'Occupant

En 1935, Pitt Bréfort (1904-1942), ancien employé originaire de Hollerich et naturalisé luxembourgeois, reprit l'enseigne sous le nom de « Taverne du Marché » soulignant à son tour sa proximité de la place Guillaume II. Les « Kale Plat » et « Kéiseschmieren » qu'il proposait à sa clientèle répondaient à la faim des maraîchers et fleuristes en provenance des deux marchés hebdomadaires. Bréfort avait modernisé tout l'intérieur de son restaurant pour son ouverture en 1935. En janvier 1942, les propriétaires des deux immeubles (N°8 rue Chimay et N°2a, rue Louvigny), Ed. Kraus et Pierre Cloos exploitants d'un commerce de machines agricoles à Mersch, avaient chargé l'architecte André Crelo de la confection de plans d'agrandissement et d'exhaussement des deux immeubles existants. Crelo qui avait son bureau à Reckange près de Mersch, était architecte diplômé de l'Ecole Nationale Supérieure des Beaux Arts de Paris. La décision de transformer plus amplement les constructions, amenait Pierre Bréfort à déménager au n°5 rue Louvigny. Bréfort s'éteignit le 21 juin 1942. Son





*Ancien portique menant au Grill-Bar © Rolph*

épouse, Johanna Unkelbach allait poursuivre l'exploitation de l'établissement du Café Bréfort jusqu'en 1946. Le chantier au coin rue Chimay/ rue Louvigny n'étant toujours pas terminé, le Café Bréfort resta installé au N°5, rue Louvigny. En effet, les plans de Crelo n'étaient pas du goût du Dr Ing. Hubert Ritter (1886-1967) en charge du service de l'architecte de la Ville de Luxembourg sous l'occupation nazie. Ritter avait fait arrêter les travaux immédiatement de façon à ce que l'immeuble est resté en chantier jusqu'à la libération. Les propriétaires Cloos et Kraus étaient déportés en Allemagne. Après la libération de la capitale et avant la bataille des Ardennes, André Crelo remania ses plans en décembre 1944. Il les soumit à la Ville de Luxembourg pour autorisation au printemps 1945. Les projets visaient la fusion avec le N°2 (aujourd'hui N°2A) de la rue Louvigny dont le rez-de chaussée était à l'époque occupé par une boucherie et projetait l'exhaussement des deux bâtiments réunis. Le rez-de chaussée côté rue Chimay devait accueillir un Café-Restaurant à dénommer « Kinnekskro' ». Les travaux se réaliseront en phases successives : le N°8 rue

Chimay est transformé et exhaussée en 1945. Du côté de la rue Louvigny, un portique est inséré dans la façade. Il est surmonté d'un fronton brisé et à cartouche et porte l'année de la fin de chantier 1945. Il est surmonté des lettres A. et V. Comme ces initiales ne peuvent ni n'être attribuées aux propriétaires, ni à l'architecte, ni même au locataire, on peut supposer qu'ils signalent l'A(nnée) de V(ictoire) 1945 marquant la fin de la seconde guerre Mondiale, mais qui fut aussi celle de la fin d'un chantier bloqué par l'Occupant.

#### **Rôtisserie « Au Gourmet »**

Le 2 mars 1946, l'hôtelier Jacques Greiveldinger installa son restaurant « Au Gourmet » dans le bâtiment au coin rue Chimay/ rue Louvigny et dont le chantier venait de se terminer. Le restaurant conserva son nom jusqu'en 1988. Jacques Greiveldinger allait prendre les rênes de ce qui allait devenir un des meilleurs restaurants du pays. Le restaurateur lui-même était issu d'une ancienne famille d'hôteliers. Son père, Théodore Greiveldinger-Trierweiler, avait dirigé l'Hôtel de Luxembourg, établissement de premier ordre à Grevenmacher. A son décès son épouse allait gérer l'Hôtel du Commerce dans la métropole mosellane. Jacques allait reprendre cet établissement à son compte en 1931, puis en 1939 reprit l'Hôtel Beau Séjour à Bour. De 1946 à 1955 il lança le restaurant « Au Gourmet », puis ouvrit le Grand Hôtel Greiveldinger au Mullerthal. Jacques Greiveldinger décéda en pleine saison touristique en 1956 à l'âge de 53 ans. Son épouse Eugénie Hurt et son fils Théo allaient poursuivre l'entreprise. Lorsque l'architecte Paul Retter allait transformer cet hôtel en « Grande Réserve du Mullerthal », Théodore et son épouse Agma Hengen s'établirent en 1968 à l'Avenue de la Porte Neuve pour gérer le Restaurant Greiveldinger et le Bar des Empereurs.

Le restaurant « Au Gourmet » acquit rapidement une clientèle bourgeoise et d'affaires de renommée. De 1946 à 1950 le cercle colonial luxembourgeois y tenait son siège et y organisa ses assemblées générales ; des réceptions et banquets eurent lieu dans le cadre de distinctions honorifiques de personnalités de la vie commerciale de la capitale.

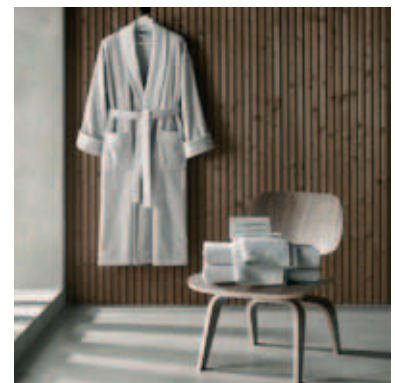
Le succès de l'entreprise réclamait l'extension du restaurant. En 1950, la cuisine fut agrandie. En 1951, l'immeuble sis au N° 2A, rue Louvigny est démoli et la nouvelle construction sera intégrée dans le bâtiment formant le coin de la rue Chimay. C'est à cette époque que disparaît la courette reliant les deux immeubles. Par ces travaux, le restaurant s'agrandit du côté rue Louvigny et gagne des salons à l'étage. Depuis, l'extérieur du bâtiment n'a connu que des changements mineurs.

*Luxemburger Wort*  
05.04.1946

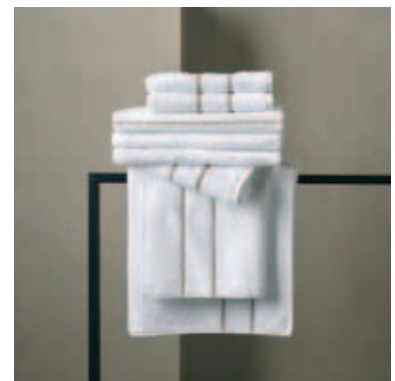




VOTRE PARTENAIRE  
DE CONFIANCE



DEPUIS 1898



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

## SME-Packages

# Un soutien ciblé et efficace



Dans le contexte de l'évolution de la crise énergétique actuelle et de ses importantes conséquences économiques, les petites et moyennes entreprises nécessitent des programmes de soutien

En date du 29 septembre 2022, Lex Delles, ministre des Classes moyennes, Marc Wagener, COO et directeur Entrepreneurship de la Chambre de commerce, et Tom Wirion, directeur général de la Chambre des métiers, ont présenté le nouveau branding, ainsi que les modalités des "SME-Packages". Chaque entreprise participante peut profiter d'un voucher pour réaliser des projets d'une envergure de maximale 25.000 euros. Ces programmes de soutien se déclinent en trois catégories:

«**SME Packages – Service**» dont l'objectif est l'amélioration de l'expérience client pour fidéliser les clients autour des axes suivants: atmosphère, relation avec les clients et produits.

Pour toute information complémentaire concernant les "SME-Packages", les entreprises du secteur Horeca peuvent contacter la House of Entrepreneurship à [support@houseofentrepreneurship.lu](mailto:support@houseofentrepreneurship.lu) et au tél.: 42 39 39-850

"**SME Packages – Sustainability**" dont l'objectif est l'initiation et l'accompagnement des entreprises dans la transition durable des PME luxembourgeoises à travers l'implémentation d'une solution concrète pour réduire l'impact environnemental notamment autour des axes suivants: énergie, eau, déchets et empreinte carbone. Compte tenu de la crise énergétique actuelle, le package "Energy" est mis en œuvre de manière prioritaire pour que les entreprises puissent augmenter rapidement leur performance énergétique.

"**SME Packages – Digital**" dont l'objectif est l'implémentation d'un outil digital pour augmenter la performance autour des axes suivants: marketing digital, gestion et facturation électronique.



Du 26 au 30 novembre 2022 à Luxexpo Kirchberg

# Horesca sera présent à Expogast

Tradition oblige, la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers sera présente au salon Expogast.

Comme pour les éditions précédentes, nous souhaitons être l'espace de rencontre des professionnels de notre secteur. Un programme varié vous y attend.

On ne présente plus le double événement gastronomique demi-séculaire que sont Expogast et la Villeroy & Boch Culinary World Cup.

A la fois salon de la gastronomie et des arts de la table et prestigieuse compétition internationale, la manifestation – ouverte à tous - n'a lieu que tous les quatre ans. Le temps de mettre en place tous les préparatifs d'une édition à l'autre. Car c'est d'une réelle prouesse logistique dont on parle, une prouesse rendue possible par la mobilisation d'un cercle de partenaires engagés, de sponsors fidèles et d'amis passionnés qui veulent offrir une vitrine à la gastronomie, à ses valeurs et ses métiers.



Notre stand en 2018

Il y a d'un côté les organisateurs – Luxexpo The Box, le Vatel Club et Brain & More – et de l'autre les nombreux grands sponsors de la manifestation ainsi que les partenaires qui mettent à disposition leurs ressources et leur savoir-faire. Tous apportent leurs pierres au monument Expogast et grâce à ce réseau, le Luxembourg est en mesure d'accueillir la fine fleur de la gastronomie mondiale.

### Stand Horesca : Promouvoir le secteur

Dans cet esprit, l'Horesca, en collaboration avec la Chambre de Commerce, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg et le Lycée Technique de

Bonnevoie (LTB), profiteront de ce salon pour offrir aux visiteurs un stand apte à dynamiser les échanges, les rencontres et à promouvoir le secteur Horeca luxembourgeois auprès des invités, partenaires, ainsi que des professionnels du secteur.

Des animations grand-public seront proposées quotidiennement: Le tourisme, l'hôtellerie, la restauration, les cafetiers et le patrimoine seront particulièrement mis à l'honneur. Nous vous invitons à venir nous rendre visite.

Le programme définitif sera détaillé dans notre prochaine édition ainsi que sur notre site Internet.

## Sommaire



### Éditorial : P3

Solidarité au travers de l'accord tripartite

### SevenHotel à Esch: P4

Quelles retombées de l'année culturelle?

### Chambre de Commerce: P6

«Il y aura 3 tranches indiciaires en 2023»

### Coût du travail: P8

Un (dés)avantage compétitif à venir...

### Tourisme 2022: P10

Une forte dynamique de relance

### Ouvertures: P14

Présentation de nouveaux établissements

### Restaurant Pizzeria Chez Toni : P16

Célébration des 50 ans

### EHTL: P18

Welttourismustag

### Hotrec : P20

Nouveau président pour la fédération

### Dégustation: P22

Vins rouges pour le gibier

### Hausgemaach: P30

Une démarche qualité mise en valeur

### Mémoire d'établissements : P34

«Au Gourmet» 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](http://WWW.SNCI.LU)

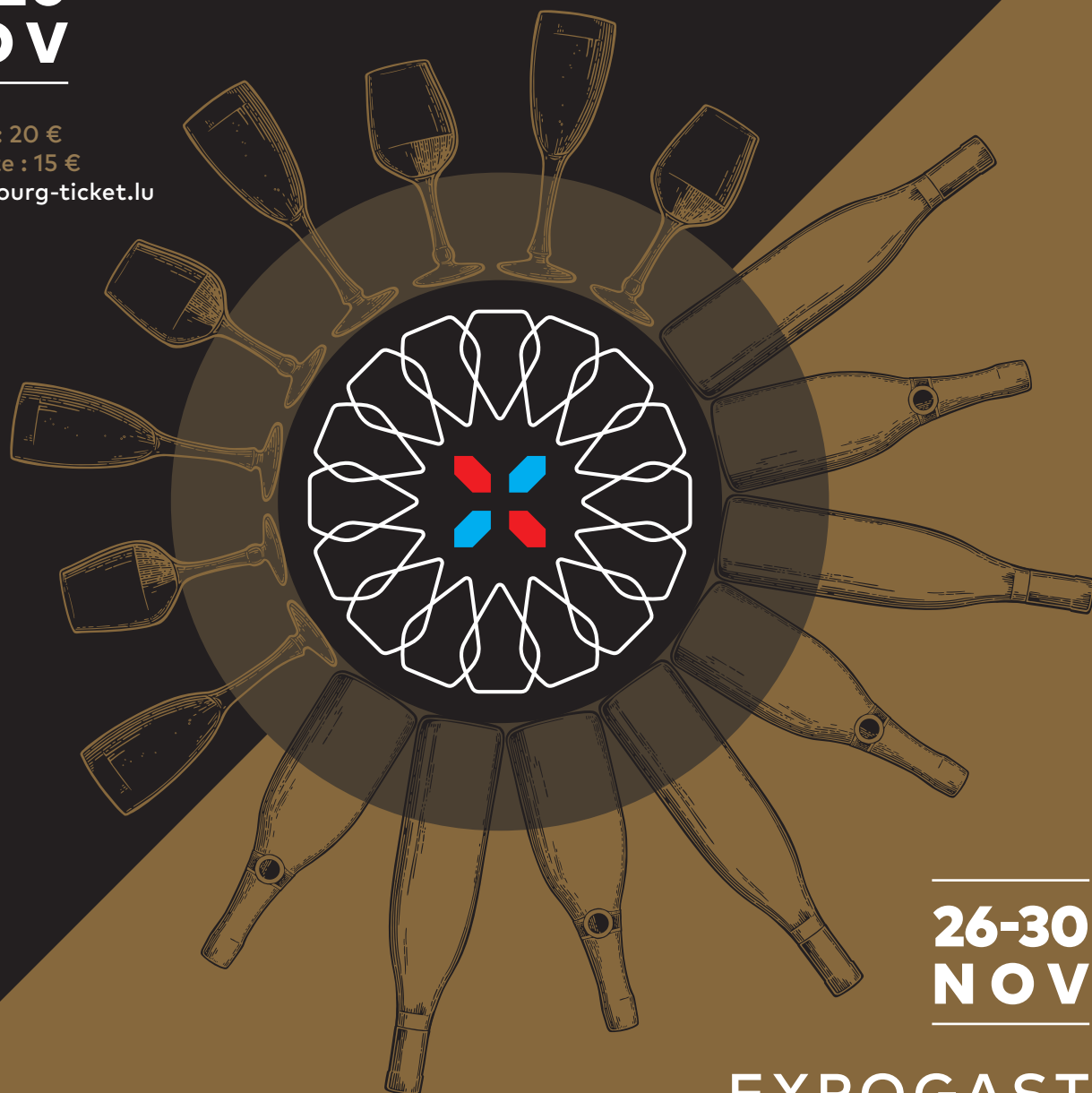
**SNCI**  
SOCIÉTÉ NATIONALE DE CRÉDIT ET D'INVESTISSEMENT

# FÊTE DES VINS & CRÉMANTS

Chapiteau au Glacis

**18-20  
NOV**

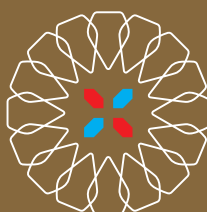
Entrée : 20 €  
Prévente : 15 €  
[luxembourg-ticket.lu](http://luxembourg-ticket.lu)



**26-30  
NOV**

**EXPOGAST**

Luxexpo The Box | Hall 8



**VINS & CRÉMANTS**

LUXEMBOURG

[vins-cremants.lu](http://vins-cremants.lu)