

LE MAGAZINE

hospitality & passion

Es-tu cuisinier, serveur,
ou barman par passion ?
Deviens **Ambassador**

Page 24

Téléchargez
ce magazine sur
horesca.lu

**Jobday
Horesca**

1.000 candidats à la
recherche d'un emploi p.06

**Restaurant Mathes
à Ahn**

Entretien avec
Gerard Mathes p.17

**Dégustation des
Sommeliers**

Vins rouges naturels
de France p.26

**Mémoire
d'établissements**

Hôtel Nobilis
à la gare p.36

PERIODIQUE



Envois non distribuables à retourner à:
L-3290 BETTEMBOURG

PORT PAYÉ
PS/177

„Vun der éischer Minutt un eise Partner.“

Josy Gloden, Domaines Vinsmoselle

Bei Investitiounen, Konstruktione oder Modernisatiounen zielt Domaines Vinsmoselle op d'Banque Raiffeisen fir déi finanziell Ennerstétzung.

Als éischt Genossenschaftsbank zu Lëtzebuerg, ennerstézt mir déi
Betriber déi eis vertrauen.

Weider Informatiounen op www.raiffeisen.lu/de/firmenkunden.



D'Bank déi hire Membere gehéiert



SOMMAIRE

- 05**
Éditorial
Accord tripartite 2023
- 06**
Jobday Horesca
Plus de 1000 candidats
- 08**
Facturation digitale
Nouvelle réglementation
- 10**
Ouvertures
Nouveaux établissements
- 14**
Restaurant Mathes
Restaurateur depuis 50 ans
- 16**
Ô2Continents
Saveurs africaines à Luxembourg
- 18**
Emballages
Quels récipients restent autorisés ?
- 20**
Prosys
Entretien avec Dino Totaro
- 22**
Fête de la musique
Ça va swinguer
- 24**
Dreamjobs Ambassadors
Appel à candidatures
- 26**
Dégustation
Vins rouges naturels
- 28**
EHMA
Réunion des managers d'hôtels
- 30**
Bofferding
Une bonne année pour le brasseur
- 32**
EHTL
En route pour Singapour
- 34**
Amicale des Anciens
Spécialités luxembourgeoises
- 36**
Mémoire d'établissements
Hôtel Nobilis

IMPRESSUM

Éditeur

Fédération Nationale des Hôteliers,
Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché
de Luxembourg - HORESCA

Directeur de publication

François Koepf

Rédacteur en chef

Dave Giannandrea

Régie publicitaire

brain&more - agence en communication
www.brain.lu
brain@brain.lu
(+352) 26 84 71-1

Photos

HORESCA,
Archives HORESCA,
Les autres copyrights sont mentionnés près
des photos.

Impression

Imprimerie Heintz
Papier recyclé Circle Offset
Reproduction interdite sans le
consentement écrit des auteurs et de
l'éditeur.

© HORESCA 2023

  Horesca Luxembourg

CONTACT

HORESCA a.s.b.l.

B.P. 2524 L-1025 Luxembourg
7, Alcide de Gasperi
L-1615 Luxembourg
Tél. : 43 13 55 - 1 (09h00 - 12h15)
horesca@pt.lu www.horesca.lu

Secrétariat

François Koepf, secrétaire général
f.koepf@horesca.lu
Dave Giannandrea, rédacteur en chef
d.giannandrea@horesca.lu
Claude Ries, conseiller en sécurité alimentaire
c.ries@horesca.lu





RAK PORCELAIN

La solution complète pour vos arts de la table



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

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





François Koepp,
secrétaire général

Une inflation maîtrisée et une prévisibilité assurée

Dans un contexte économique difficile et d'inflation persistante, l'UEL et ses membres, dont l'HORESCA accueillent favorablement l'accord tripartite signé entre le Gouvernement et les partenaires sociaux ce 7 mars. Cet accord offre une action prolongée sur l'inflation, une prévisibilité pour les entreprises et une hausse de la rémunération nette des salariés.

L'accord tripartite confirme l'engagement du Gouvernement quant à la prise en charge d'une éventuelle 3^e indexation en 2023 après celles de février et d'avril (reportée de juillet 2022). Cette compensation, initialement prévue jusque fin 2023, a même été prolongée jusqu'au 1^{er} février 2024.

L'action contre la poussée inflationniste décidée lors de la tripartite de septembre 2022 s'est révélée efficace puisqu'elle a maintenu le pouvoir d'achat des ménages et a dévié la tranche de novembre 2022

en février 2023. Le plafonnement des prix de l'énergie, qui devait durer jusqu'à fin 2023, sera prolongé d'une année suite au nouvel accord. Il devrait, selon les projections du Statec, en résulter une inflation contenue en 2024 (2,8%, contre 4,8% sans une telle prolongation).

Cet accord apporte la nécessaire prévisibilité dont les entreprises ont besoin pour maintenir leur activité économique et freine l'évolution du coût salarial : il ne devrait y avoir qu'une seule tranche d'indexation en 2024 (octobre) après celle que les entreprises devront supporter en février 2024, soit un espacement de 9 mois. Les signataires de l'accord ont inclus une clause de rendez-vous dans l'hypothèse où les projections du Statec montreraient que la tranche actuellement prévue en octobre 2024 se déclencherait plus tôt.

Par ailleurs, cet accord a débouché sur une indexation du barème d'imposition à l'inflation à hauteur de 2,5 tranches indiciaires à partir de 2024 ; ce qui offrira une forte hausse du pouvoir d'achat des sa-

lariés (pour 2023, un crédit d'impôt sera mis en place - rétroactivement au 1^{er} janvier - afin de compenser l'équivalent de deux tranches d'indexation du barème). Cette mesure stimulera l'attractivité des talents durables au Luxembourg en augmentant le salaire net sans pour autant augmenter le coût salarial à charge des entreprises.

L'accord prévoit en outre un engagement de la part du Gouvernement de prolonger les aides aux entreprises particulièrement touchées par la hausse des prix de l'énergie jusqu'au 31 décembre 2023 ou au-delà en ligne avec le régime européen.

En conclusion, cet accord permet de soutenir les ménages et les entreprises par une action forte et durable contre l'inflation, un renforcement du pouvoir d'achat et une prévisibilité salariale pour les entreprises. Au-delà de ces mesures de crise, l'UEL rappelle qu'il faudra également et impérativement s'attaquer aux problèmes structurels du pays, en particulier en matière de productivité et de compétitivité internationale.

Controlled inflation and assured predictability

In a difficult economic context and persistent inflation, the UEL and its members, including HORESCA, welcome the tripartite agreement signed between the Government and the social partners on March 7. This agreement offers a prolonged action on inflation, predictability for businesses and an increase in the net remuneration of employees.

The tripartite agreement confirms the government's commitment to cover a possible third indexation in 2023 after those of February and April (postponed from July 2022). This compensation, initially planned until the end of 2023, has even been extended until February 1, 2024.

The action against the inflationary surge decided at the September 2022 tripartite has proved effective as it has maintained household purchasing power and shifted the November 2022 tranche to February 2023. The energy price cap, which was supposed to last until the end

of 2023, will be extended by one year following the new agreement. According to Statec projections, this should result in contained inflation in 2024 (2.8 per cent, compared to 4.8 per cent without such an extension).

This agreement provides the necessary predictability that businesses need to maintain their economic activity and slows down the evolution of salary costs: there should be only one indexation tranche in 2024 (October) after the one that businesses will have to bear in February 2024, i.e. a 9-month gap. The signatories of the agreement have included a rendez-vous clause in the event that the Statec projections show that the tranche currently scheduled for October 2024 is triggered earlier.

In addition, this agreement has led to the indexation of the tax scale to inflation up to 2.5 index brackets from 2024 onwards, which will offer a strong increase in purchasing power for employees (for 2023, a tax credit will be put in

place - retroactive to January 1st - to compensate for the equivalent of two indexation brackets of the scale). This measure will stimulate the attractiveness of sustainable talent in Luxembourg by increasing the net salary without increasing the wage cost for businesses.

The agreement also includes a commitment by the Government to extend aid to businesses particularly affected by the rise in energy prices until 31 December 2023 or beyond in line with the European regime.

In conclusion, this agreement makes it possible to support households and businesses by a strong and sustainable action against inflation, a reinforcement of purchasing power and a wage predictability for businesses. Beyond these crisis measures, the UEL recalls that it is also imperative to tackle the country's structural problems, particularly in terms of productivity and international competitiveness.



L'événement a eu lieu dans les salons de l'Alvisse Parc Hotel

Plus de 1000 demandeurs d'emploi rencontrent des entreprises de l'Horeca

Suite à des échanges avec la Fédération Horesca et le constat des besoins nombreux en personnel dans ce secteur, l'Agence pour le développement de l'emploi (ADEM) et le réseau européen EURES ont organisé un Jobday dédié uniquement aux hôtels, restaurants, cafés, traiteurs et autres entreprises liées au secteur Horeca.

Ce Jobday s'adressait à la fois des candidats inscrits à l'ADEM et à des non-inscrits venant du Luxembourg et de toute la Grande-Région.

« Nous remercions l'ADEM pour le bon déroulement de cette journée. Les recruteurs présents nous ont fait part de leurs feedbacks et ont souligné avoir rencontré de bons profils correspondant à leurs besoins. », a déclaré Alain Rix, président de la Fédération Horesca.

Le créneau horaire de 9-11 heures était dédié exclusivement aux demandeurs d'emploi inscrits à l'ADEM et conviés à l'événement. Dès 11 heures, toute personne à la recherche d'un des emplois proposés, inscrite ou non à l'ADEM, a eu l'occasion de rencontrer les recruteurs de 40 entreprises qui avaient répondu à l'invitation de l'ADEM. Les métiers recherchés étaient nombreux : aide-cuisinier, commis, plongeur, personnel de cuisine, chef de rang, serveur, personnel de cuisine collectivité, barman, femme/valet de chambre, etc.

300 candidats à la recherche d'un emploi mais non-inscrits à l'ADEM ont également tenté leur chance

« 700 demandeurs d'emploi inscrits à l'ADEM ont eu la possibilité de s'entretenir avec les employeurs présents. De plus, 300 candidats à la recherche d'un emploi mais non-inscrits à l'ADEM ont également tenté leur chance et passé un entretien d'embauche en vue de décrocher un job », a souligné Isabelle Schlessler, directrice de l'ADEM.

Pour Georges Engel, Ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Economie sociale et solidaire, « organiser de nombreux jobdays sectoriels tel que le fait l'ADEM donne l'opportunité à des milliers de candidats à la recherche d'un emploi de rencontrer et d'échanger directement avec les recruteurs : une formule de recrutement efficace pour soutenir les entreprises dans leurs besoins de main-d'œuvre. »

Les entreprises présentes au Jobday

Varenne restaurant	Hotel Melià
Restaurant-club ELCH	La Lorraine
100 Patates	Basta Così
Reilander Millen	Côme à la maison
Boulangerie Paul	Restaurant Ryodo
Chalet de Remerschen	Hotel Place d'Armes
Chez Amado	Restaurant 67
Restaurant de Bräiläffel	Groupe Steffen
Café littéraire Le Bovary	Goeres Hotels
Regiotels Sàrl	Randstad
Centre Thermal de Mondorf	Aal schoul
Eurest	Manso Group
Rusticana	Kaempff-Kohler
Auberges de Jeunesses	Sodexo
Njördfood	Le Royal
Hotel Restaurant Gulliver	Charles Sandwiches
Concept & Partners	Access Travail Temporaire
Aresto	Namur
Bon appétit	Hôtel Alvisse
Osteria	Traiteur Julien Cliquet



François Koepp, Alain Rix et Steve Martellini de l'Horesca, Roger Thoss de la Chambre de Commerce et Laurent Peusch de l'Adem

Le secteur Horesca a beaucoup souffert ces dernières années. La pandémie et les fermetures d'entreprises ont laissé des marques qui restent importantes. 860 postes sont à pourvoir auprès de l'Adem et on estime que 2000 personnes manquent dans la restauration et l'hôtellerie à Luxembourg.

Avec la motivation adéquate, on peut donc accéder à une carrière intéressante dans notre secteur. Comme l'a expliqué Laurent Peusch, responsable du service employeurs de l'Adem, ce qui compte ce n'est pas toujours le diplôme, mais l'envie.

Il y a de nombreuses opportunités.

Lors du Jobday qui s'est déroulé à l'Alvisse Parce Hotel à Luxembourg-Dommeldange, plus de sept cents demandeurs d'emploi avaient été assignés à se présenter auprès des 40 employeurs qui s'étaient déplacés pour présenter leurs offres.

Le Jobday était public c'est-à-dire que toute personne intéressée pouvait venir avec son CV et postuler, même si elle n'était pas inscrite à l'Adem. On a compté en tout plus de 1000 personnes intéressées.

Comme l'a expliqué Alain Rix au travers des médias, de plus en plus d'entreprises doivent fermer deux, voire trois jours par semaine parce qu'on ne dispose pas du personnel nécessaire pour assurer la qualité de service adéquate. Ajoutez à cela le fait que l'État débauche de nombreux collaborateurs pour des institutions comme par exemple des maisons relais et tout le monde comprendra, les difficultés dans lesquelles se trouvent nos employeurs.

Comme on a pu le constater lors du Jobday, le plus difficile est de trouver des cuisiniers qualifiés. Dans le service, c'est un peu plus facile dans la mesure où on peut éventuellement former soi-même ses collaborateurs.

Nous ne connaissons pas les retombées exactes du Jobday Horesca. Mais on peut supposer que cet événement aura permis de trouver une solution pour un certain nombre d'entreprises. Il aura aussi donné des perspectives à de nombreuses personnes à la recherche d'un emploi.

Mais le manque de main d'œuvre reste un phénomène international. Et on dénombre 200 entreprises qui ont fermé ces derniers mois. La raison de ces fermetures sont bien entendu la pandémie et la crise actuelle. Mais le manque de main d'œuvre ne facilite certainement pas l'exploitation d'un restaurant.

Hausse du chômage des jeunes

Notre secteur recrute de nombreux jeunes. Et au Luxembourg, le chômage des jeunes a augmenté sur les derniers mois, passant de 16.7% en mai à 18.7% en décembre. Les moins de 25 ans représentent seulement 8% des chômeurs inscrits à l'ADEM, alors qu'ils ont contribué à raison d'un quart environ à la hausse du chômage en été.

Déjà sur le passé, le chômage des jeunes a réagi bien plus fortement aux ralentissements conjoncturels que le chômage global, probablement du fait que les entreprises freinent d'abord les recrutements (ce qui pénalise surtout les jeunes entrants sur le marché du travail)

Une facture envoyée au secteur public doit être digitale

Un commerçant qui envoie une facture à une administration (commune, ministère, GIE...) devra dorénavant le faire de façon électronique, c'est-à-dire en utilisant un logiciel qui a accès au réseau sécurisé Peppol ou en se connectant au site MyGuichet.lu

Le 18 mars 2023, la facturation électronique est devenue obligatoire pour les factures envoyées au secteur public. Toutes les entreprises, sociétés ou organismes, luxembourgeois et étrangers, et toutes les factures, indépendamment de leur montant, sont concernés par cette obligation.

A quelques semaines de cette nouvelle échéance, Marc Hansen, ministre délégué à la Digitalisation, Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de commerce, et Tom Wirion, directeur général de la Chambre des métiers, sont revenus sur les points essentiels de la facturation électronique au Luxembourg.

Marc Hansen a tout d'abord tenu à préciser qu'il ne faut pas confondre "facturation électronique" et factures sous format PDF ou envoyées par e-mail. Il s'agit, en fait, d'une facture établie d'après un format standardisé, dont les champs peuvent être lus et interprétés de manière automatique par un ordinateur. Des adaptations des processus internes des sociétés, voire de leur informatique sont dès lors requis.

Les avantages d'une telle approche sont multiples car une automatisation des processus engendre, entre autres, une rapidité et une efficacité accrue du traitement de ces factures, une réduction des coûts, une accélération des délais de paiement, une meilleure traçabilité des factures.

Le ministre délégué à la Digitalisation a également insisté sur l'objectif principal de cette obligation instaurée légalement en décembre 2021: contribuer, via une amélioration de la productivité des entreprises, à l'accroissement de la compétitivité du secteur privé et donc de la compétitivité de l'économie luxembourgeoise en général.

Les petites entreprises sont spécialement concernées par la date du 18 mars 2023. Pour les soutenir dans cette transition vers le digital, Marc Hansen a insisté longuement sur une solution technique pour la facturation élec-



Tom Wirion, Marc Hansen et Carlo Thelen

tronique disponible sur MyGuichet.lu. Celle-ci a été spécialement mise en place pour les entreprises qui ne disposent pas d'une structure informatique adaptée ou qui ne sont que rarement dans l'obligation d'envoyer une facture au secteur public. La démarche d'émettre et de transmettre des factures électroniques via MyGuichet.lu est possible, par ailleurs, sur l'app MyGuichet.lu.

Depuis l'entrée en vigueur de la loi de 2021, le ministère, la Chambre de Commerce et la Chambre des Métiers ont multiplié les actions de communications afin de mettre les entreprises en mesure de répondre correctement à cette obligation. Cette collaboration s'est concrétisée par de multiples conférences, webinaires, formations, courriers et e-mails aux entreprises, vidéos explicatives, tutoriels, mise en ligne d'un portail dédié www.e-facturation.lu, etc. Rappelons que pour les membres de l'Horesca, deux webinaires ont eu lieu ces dernières semaines.

Marc Hansen s'est réjoui de la bonne collaboration entre les différentes équipes depuis le début de ce projet. Il a également souligné le fait que les efforts d'information et de soutien

aux entreprises ne sont nullement terminées depuis le 18 mars. "Les helpdesks des différents partenaires continueront à être actifs pour répondre aux questions de toutes les entreprises."

Compte-tenu des avantages que représente la facturation électronique et au-delà du "B2G", Carlo Thelen recommande dès lors le passage à la facturation électronique également pour les relations "B2B" (Business to Business) des entreprises. La digitalisation en général représente un potentiel de croissance pour les entreprises. On estime aujourd'hui que les PME qui intègrent des technologies numériques dans leur stratégie peuvent augmenter considérablement leur productivité, optimiser leurs processus organisationnels et valoriser la simplification administrative et la baisse des coûts découlant de la digitalisation en général et de la facturation électronique en particulier.

La House of Entrepreneurship de la Chambre de Commerce est présente pour accompagner tout entrepreneur dans sa transition digitale (digital@houseofentrepreneurship.lu/ tél.: (+352) 42 39 39 – 840).

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





Carlos Cruz, Tania Mendes
Sandra Totaro et Joao Ramos (d.g.d.d.)



Alma Restaurant

7 rue de la Gare
L-6117 Junglinster
www.restaurantalma.lu
Tél.: 20 29 611

Un nouveau restaurant vient d'ouvrir à Junglinster. Dans le bâtiment qui abritait anciennement le Parmentier (ensuite pendant une courte période le Fratelli) se trouve dorénavant le restaurant Alma. On y propose une cuisine portugaise qui se veut authentique et avec une âme, d'où le nom Alma.

Il a été ouvert par Joao Ramos et Sandra Totaro qui exploitent déjà les restaurants Chiggeri et Emilona à Luxembourg-ville. Ils apportent une expérience solide et se sont associés à Junglinster à Carlos Cruz et Tania Mendes, un couple d'amis qui sont passionnés par les métiers de la restauration et se lancent dans le projet Alma avec comme mission faire découvrir ou re-découvrir la cuisine portugaise.

La gastronomie portugaise est une cuisine riche en saveurs, en textures et en couleurs, qui reflète l'histoire, les traditions et la diversité culturelle du Portugal. La cuisine est basée sur des ingrédients frais, locaux et de saison, avec une grande variété de plats à base de poissons, de fruits de mer, de viandes, de légumes, de fromages, d'huiles d'olive et de vins.

Parmi les plats les plus célèbres de la cuisine portugaise, on peut citer le bacalhau, la célèbre morue salée, préparée de nombreuses façons différentes, telles que rôtie au four, grillée ou en ragoût. A la carte de l'Alma on la trouve par exemple en croûte de pain de mie et chou sauté ou encore à la Braga, c'est-à-dire aux oignons et chips.

Côté viande, les amateurs de produits de qualité pourront déguster le bœuf de Barrosa qui est une appellation de qualité de Villa Real, une région montagneuse au nord du Portugal. Cette viande maturée à point se veut plus juteuse et possède un goût très particulier.

Tout est fait maison à l'Alma, à l'image de la « Francesinha » qui est un genre de croque-monsieur revisité avec du rumsteak, jambon, œuf au plat et sauce « Alma ». Les quantités servies sont correctes mais sans tomber dans l'excès.

On mise sur la qualité avec une très belle sélection de vins et d'apéritifs typiques du pays. On pourra essayer un Gin portugais ou par exemple choisir un cocktail maison.

Le cadre du restaurant allie modernité à ambiance chaleureuse. 80 personnes trouvent place sur trois salles. Chaque salle peut être privatisée pour des groupes et le restaurant propose des formules de banquets avec la possibilité d'accueil les jours de fermeture. En semaine à midi il est possible d'opter pour une formule entrée-plat à quinze euros.

Les restaurant Alma est fermé le dimanche et le lundi.



© Encore / Facebook

Encore

41 rue de Bouillon
L-1248 Luxembourg-Hollerich
Tél.. 621 644 135
www.encore.lu

Le MClub à Luxembourg-Hollerich n'existe plus. La crise sanitaire du Covid a été une période difficile pour de nombreux établissements habitués à travailler la nuit et les portes du MClub ont fermé définitivement il y a un an.

Heureusement, la vie y est revenue et le MClub a été remplacé par Encore, un local qui désire être plus qu'une simple discothèque.

Une pré-ouverture a eu lieu le 25 février alors que l'ouverture officielle avait été fixée au 4 mars.

Le week-end on désire organiser des soirées dansantes mais globalement on s'intéresse plus à l'événementiel.

Avec une capacité de 1.300 personnes qui peuvent être accueillies, cette «black box» se prête aussi à d'autres manifestations.

Rappelons que l'établissement qui dans le temps s'appelait aussi Didjeridoo est situé à deux pas du park & ride Bouillon.



© Shinzo / Instagram

Shinzo

Cocktail Bar & Kitchen
Grand Rue 8,
L-1660 Luxembourg

Situé à l'angle la Grand Rue et de la Côte d'Eich, là où anciennement se trouvait une pharmacie, le Shinzo Cocktail Bar & Kitchen propose comme son nom l'indique de nombreux cocktails avec une cuisine d'inspiration japonaise qui fait la part belle aux produits de la mer.

Il a été ouvert par Maxime Sarra qui exploite déjà le bar à vin voisin Pas Sage et qui pour ce projet s'est associé à Victor Weber.

Un muffin en soutien à la recherche contre le cancer

La Boulangerie Fischer soutient la Fondation Cancer Luxembourg et ses actions en matière d'information, prévention du cancer et accompagnement du patient et ses proches.

Dans cette perspective, depuis le 22 février, le « Muffin de l'Espoir », à base de myrtilles et de noisettes, est vendu dans toutes les boutiques Fischer.

Pour chaque pièce achetée, 20 cents seront reversés à la Fondation Cancer Luxembourg.

Il faut savoir que depuis plus de 25 ans, l'information, l'aide et la recherche sont les trois piliers de la Fondation. Ses équipes offrent de nombreux services au profit du patient et de sa famille. Elles communiquent également activement sur la prévention et la vie avec et après un cancer.

En ce qui concerne le muffin en question, il s'agit d'une recette vegan à base de farine d'épeautre, sucre de canne, sirop d'agave, compote de pomme, lait de soja, huile de tournesol, pulpe de framboise, myrtilles et noisettes effilées.





Binay «main cook» ; Alessandro «organiser» et Hashi «recipe master» (d.g.à.d.)

IKOÏ

Alessandro Bianchi
44 Avenue John F. Kennedy
L-1855 Luxembourg

Ikoï est un nouveau restaurant japonais qui a ouvert à Kirchberg dans le même centre commercial qui abrite entre autres, le restaurant Vapiano. Il est exploité par Alessandro Bianchi qui est aussi le patron du Raku-An, un autre restaurant japonais à cette adresse. Si le Raku-An propose depuis dix ans des Ramen japonais, c'est-à-dire des nouilles servies dans un bouillon aromatisé, l'Ikoï propose des Bento.

Il s'agit d'un repas riche en saveurs, présenté dans une boîte compartimentée méticuleusement garnie de produits venus du Japon.

« Il faut s'imaginer une épouse japonaise qui autrefois préparait un repas pour son

mari que ce dernier pouvait emporter au travail », nous explique Alessandro Bianchi. Et même si le patron n'est pas japonais, il connaît bien les coutumes de ce pays. Sa mère a ouvert le Raku-An où le jeune Alessandro a appris sur le tare et de nombreux voyages au pays du soleil levant lui ont permis de se familiariser avec cette culture. En ce qui concerne les produits et marchandises, il se rend régulièrement à Dusseldorf où existe la plus grande communauté japonaise en Europe. On y trouve de nombreux fournisseurs pour la restauration.

Au restaurant Ikoï, le Luxembourgeois est épaulé par Hashimoto, le fameux chef japonais qui a ouvert il y a de nombreuses années le Neo Tokyo dans la rue Notre Dame à Luxembourg-ville. Un précurseur en la matière.

Les Bento proposés peuvent être dégustés sur place ou bien entendu emportés. L'objectif est de proposer des spécialités authentiques d'une manière aisée. Ikoï peut d'ailleurs être traduit par bien-être

ou relaxation. Un esprit de zenitude que les responsables désirent partager avec les clients.

Les différents Bento sont affichés sur grand écran. On y trouve généralement du riz, une préparation de viande, poisson ou légumes et des salades et sauces diverses. Celui qui marche le mieux est apparemment le « Chicken Catsu Bento », à base de poulet frit et servi avec une sauce au curry, du riz et de la salade. Et il y a aussi des menus au bœuf et des préparations végétariennes.

Chaque semaine, le restaurant propose en plus un plat hebdomadaire afin de faire découvrir autant de saveurs authentiques que possible. Lors de notre passage on pouvait par exemple essayer un Bento de poulet avec une sauce barbecue maison ainsi que des légumes, algues et salade Edamame.

L'Ikoï est ouvert du lundi au vendredi, de 12h à 15h. A noter qu'il est aussi possible de se faire livrer via Wedely.

FLOWEY®

H Y G I E N E



FABRICANT LUXEMBOURGEOIS

DES PRODUITS D'HYGIÈNE ET DE DÉSINFECTION



Disinfection



Food



Floortec



Multiple use



Sanitary



Air Freshener



Care



Biotech



Laundry



Tél.: +352 33 52 50

www.hygiene.flowey.com

Hygiene@flowey.com



Gerard Mathes avec son fils Bob

Restaurant Mathes: « La restauration est dans une période de transition »

L'histoire du restaurant Mathes débute en 1949, lorsque les parents de Gerard, Maisy et Jim Mathes-Raus ouvrent une petite auberge à Ahn.

Les premiers clients seront des pêcheurs qui souvent apporteront les poissons qu'ils ont pêchés à l'auberge. Une pratique courante à l'époque.

En 1973, il y a donc 50 ans, Gerard Mathes reprend l'établissement familial en étoffant l'offre à une cuisine plus classique, sans bien entendu, délaïsser les classiques de la Moselle.

Le jeune patron, diplômé de l'école hôtelière de Diekirch avait auparavant acquis une précieuse expérience à Paris, où il avait travaillé chez Nicolas, un restaurant étoilé, proche de la gare de l'Est qui était bien connu des Luxembourgeois à l'époque.

Très vite, il entreprend des travaux et change la décoration de l'endroit, en collaborant avec la peintre Elisabeth

Calmes, sa cousine.

Avec les années, le restaurant montera en gamme et proposera une cuisine fine et recherchée qui sera récompensée par une étoile au guide Michelin au début des années 90. Une « success story » qui a fait du restaurant Mathes une référence incontournable à la Moselle luxembourgeoise.

Après avoir passé 50 ans à la tête du restaurant, le moment est donc venu de passer le relais à la prochaine génération. Depuis quelques mois, c'est Bob, le fils de Gerard Mathes qui dirige le restaurant.

L'orientation du restaurant se résume en quelques mots : Créativité, modernité et respect des produits de saison. A la carte on trouve bien entendu les classiques de la maison, à savoir une friture de la Moselle et un Brochet au four avec sauce au Riesling mais aussi des Noix de Saint-Jacques de plongé snackés au céleri confit et panais, une Terrine de gibier maison,

un Dos de Cabillaud cuit à la flamme et servi avec des spaetzle maison ou encore un Cœur de ris de veau arrosé au beurre demi-sel avec sauce au Korto. On désire exprimer une créativité qui laisse place à la tradition. Un menu « Saveur », servi en cinq étapes est proposé à 78 euros. Plus d'infos sur le site Internet.

Côté cadre, les clients jouissent toujours de belles salles vitrées avec une vue magnifique sur la Moselle. En été, la terrasse transporte les clients dans un havre de verdure et de clame.

À la veille de notre assemblée générale qui verra la remise d'un diplôme honorifique pour ses 50 ans d'ancienneté, nous nous sommes entretenus avec de Gerard Mathes, pour qu'il nous fasse part de ses impressions sur notre métier.

Restaurant Mathes
37 Route du Vin, L-5401 Ahn,
Tél. : 76 01 06 www.restaurant-mathes.lu

Entretien avec Gérard Mathes

Monsieur Mathes, première question toute simple à poser, mais dont la réponse sera certainement un peu plus difficile. Quelle est la différence entre un restaurant des années 1970 et des années 2020 ?

Je qualifierais la période des années '70 comme une belle époque pour la restauration à Luxembourg. Nous avons une belle clientèle luxembourgeoise qui était fidèle et venait régulièrement. Pendant les vacances on avait la chance d'avoir des touristes, surtout de Belgique et des Pays-Bas qui aimaient se faire plaisir. Chacun avait son viticulteur où il achetait son vin, et certains faisaient une halte chez nous pour se restaurer. À l'époque, les restaurants luxembourgeois étaient, comparés aux voisins belges, allemands ou français souvent plus intéressants au niveau prix.

Il faut savoir que dans les années 70 les salaires représentaient 15 % de notre chiffre d'affaires. Aujourd'hui nous sommes au-dessus de 40 %. Les coûts ont augmenté, ce qui se ressent sur nos prix qui ont dépassé ceux de nos voisins à l'étranger. Avec une TVA à 3 % sur les boissons alcoolisées nous avons encore un petit avantage. Mais cela fait hélas aussi partie du passé.

Quels sont les principaux défis pour les prochaines années selon vous ?

Trouver du personnel qualifié est une des principales difficultés. Nous avons la chance de pouvoir proposer des salaires attractifs pour des personnes qui souvent viennent de loin, mais il est de plus en plus

difficile de se loger à Luxembourg. Nous sommes dans une période de transition. Au niveau de la clientèle, on a de plus en plus des périodes creuses qui sont suivies par des périodes très intenses. Il faut néanmoins garantir une qualité constante et s'assurer que tous les collaborateurs restent motivés.

Vous avez aussi été membre du conseil d'administration de l'Horesca.

En effet, durant de nombreuses années, je me suis engagé auprès de notre fédération qui était surtout représentée par des hôteliers de la capitale et du Mullerthal.

Je me suis beaucoup intéressé aux questions sociales. Mon père avait eu beaucoup d'ennuis de santé et j'avais remarqué que dans notre métier quand on est indépendant, on est souvent désavantagé au niveau des prestations.

J'ai représenté l'Horesca au sein de la caisse de pension et de la caisse de maladie des indépendants. J'ai d'ailleurs présidé ces institutions pendant une vingtaine d'années

Comment voyez-vous, en tant que spécialiste le système d'allocations maladie et de retraites dans notre pays ?

Au niveau des retraites, la situation est à mes yeux satisfaisante. Dans notre système, nous avons la chance que l'État participe au financement et à l'heure actuelle les réserves sont solides.

En ce qui concerne les caisses de maladie, je serai plus prudent. J'ai l'impression qu'il y a de plus en plus d'abus au niveau des mises en maladie, des prestations en



Gérard Mathes

espèces et d'une certaine manière aussi du chômage invalidité.

Terminons par une note plus gaie. Vous êtes un amateur de vin et de nombreux clients aiment venir chez vous parce qu'ils savent que vous avez de belles bouteilles en cave. C'est important à vos yeux ?

Avant d'ouvrir ce restaurant, mon père était venu avec l'intention de travailler dans la viticulture à Wormeldange. Cela ne s'est pas fait et il a donc ouvert le restaurant. Le vin a toujours été important aux yeux de mes parents et j'ai donc continué dans cette même lignée.

Nous sommes à la Moselle luxembourgeoise et il est tout à fait logique d'avoir des belles bouteilles à la carte, qu'elle soient d'ici ou d'ailleurs. Il faut en effet attirer le client jusqu'à Ahn. Et ceux qui viennent chez nous, savent qu'ils trouveront toujours un bon cru.



Connaissez-vous les saveurs africaines ?

Notre société s'internationalise de plus en plus et cela passe aussi par la gastronomie. On trouve de nombreux restaurants qui proposent une cuisine de différents pays d'Europe, d'Asie et même d'Amérique latine. Il n'y a que le continent africain qui reste un peu délaissé. Pour y remédier, Sandrine Lingom a créé Ô2Continents. Une société qui a vocation à mobiliser la gastronomie pour promouvoir le brassage culturel et les saveurs culinaires d'Afrique.



Mets traditionnelles, arômes d'épices et condiments africains mêlés à la gastronomie européenne...

Entourée de plusieurs chefs expérimentés Sandrine offre, à travers Ô2Continents, une cuisine fine mais gourmande qui mêle subtilement mets traditionnels, arômes d'épices et condiments africains avec la gastronomie européenne, américaine ou asiatique. Il ne s'agit pas de plats africains traditionnels mais plutôt d'une cuisine fusion, pour laquelle, l'équipe propose par exemple d'allier les saveurs de l'Asie au savoir-faire du vieux continent pour vous emporter dans une symphonie des sens.

Parmi les différentes recettes qui ont été élaborées, on trouve par exemple un Filet de maquereau poêlé avec son guacamole à la banane et sa vinaigrette herbacée, un Risotto à la crème de mangue et au bleu d'Auvergne avec potiron et gombo ou encore un Tataky de porc ibérique aux fèves et à la banane plantain. Une cuisine plutôt gastronomique qui vise à mettre en valeur ce continent et qui en fonction de la demande peut être adaptée.

Sur le site Internet, il est possible de dé-

couvrir les différents chefs africains qui offrent leurs services pour la réalisation d'événements. On propose bien entendu des prestations de type traiteur avec la réalisation de banquets, réceptions et walking dinner. L'offre de service peut aussi être intéressante pour des restaurants désireux de proposer des événements hors du commun afin de se démarquer.

Comme nous a expliqué Sandrine Lingom, il arrive que des restaurants organisent des soirées avec une note africaine et fassent pour cela appel à elle. Un chef partenaire d'Ô2Continents viendra sur place et conseillera ou aidera l'équipe. « Les clients sont souvent curieux parce qu'ils ne connaissent pas les préparations, mais après l'événement ils sont toujours enthousiastes », nous confie la Camerounaise qui a fait ses études en Allemagne.

Plus d'infos sur www.o2continents.com et sur www.easycooking.lu



Sandrine Lingom et Paul Eischen

Partenariat avec Easy Cooking

Il existe très peu de restaurants qui proposent une cuisine avec de véritables influences africaines. Et pour donner la possibilité aux personnes intéressées de découvrir ces nouvelles sensations gustatives, Ô2Continents s'est associé à la plate-forme Easy Cooking du traiteur Paul Eischen.

Rappelons qu'il s'agit là d'un magasin en ligne destiné à l'achat de plats préparés, d'aliments prêts à être cuisinés ainsi que de produits de base de la cuisine, le tout pour faciliter la vie au quotidien de ses clients. Le site regroupe les articles d'une poissonnerie, d'une boucherie, d'une épicerie, d'une pâtisserie et d'un traiteur. On y trouve plus de 600 recettes avec indication des ingrédients, des allergènes et des valeurs nutritives.

Le concept d'easycoking est basé, dès la commande jusqu'à la livraison, sur l'utilisation exclusive des produits frais de grande qualité sans utilisation de conservateur ou autre, en travaillant artisanalement avec des fonds de sauces, des bouillons de légumes et des fumets de poissons.

Depuis peu, on y trouve aussi une partie dédiée à Ô2Continents avec des préparations froides, des recettes à réchauffer et des desserts qui peuvent être commandés. Il suffit de sélectionner ce que l'on désire et 24 heures plus tard on est livré.

Horesca présent à Hambourg!



A l'occasion du salon gastronomique professionnel Internorga qui s'est déroulé du 10 au 14 mars 2023 à Hambourg, notre vice-président Steve Martellini qui était sur place a pu rencontrer Ulrike Von Albedyll, la directrice de la fédération Dehoga Hamburg. Une occasion pour discuter sur la situation actuelle dans la restauration et pour aborder les problèmes communs à la crise.

Les défis que doivent relever les entreprises de notre secteur ont aussi été mentionnés lors de la conférence « Open Stage » à laquelle, Steve Martellini a représenté notre pays.

Depuis de nombreuses années, Internorga, un des plus grands salons en Allemagne et en Europe est un rendez-vous incontournable pour les professionnels de la gastronomie. De nombreuses sociétés y sont présentes avec un stand comme par exemple RAK Porcelain qui depuis le Luxembourg s'est déplacé avec une équipe commerciale.

01. & 02.04.

Portes ouvertes à la Moselle



Via mosel' invite à son troisième grand week-end de l'oenochitecture de la Moselle les 01 & 02 avril 2023.

Le long de toute la Moselle, les domaines et villages viticoles Via mosel' y ouvrent leurs portes. En plus des dégustations de vins, on a prévu un programme varié avec des visites guidées passionnantes de domaines et de villages, discussions avec des architectes, anecdotes sur les bâtisseurs...

Venez jeter un coup d'œil à la vallée viticole de la Moselle française, luxembourgeoise et allemande et découvrez-la sous un autre angle ! Le programme complet avec la liste des viticulteurs participants peut être consulté sur www.viamosel.com



FAMILIA
TORRES
Desde  1870

Purgatori
TORRES

Le Cellier
TRADITION & TENDANCES

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

Quels emballages alimentaires restent autorisés au restaurant ?



Au cours du mois de mars ont eu lieu deux workshops sur les emballages alimentaires dans la restauration. Claude Ries de l'Horesca et Jeff Schmit de la SuperdrecksKëscht ont donné des indications sur les nouvelles restrictions en mesure dans l'enceinte des restaurants depuis le premier janvier tout comme sur les prochaines restrictions qui entreront en vigueur en 2025 pour les repas à emporter ou livrés.

Dans le secteur Horeca, il est depuis le 1^{er} janvier 2023 obligatoire de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte d'un établissement dans des récipients réemployables, y compris leurs moyens de fermeture et couverts. À noter que seul la consommation sur place est concernée par cette nouvelle réglementation.

Mesures à prévoir:

Pour la restauration sur place, sont concernés dans un premier temps les emballages utilisés pour la consommation sur place, y compris en terrasse:

- Les assiettes ou récipients (gobelets, verres) mis à disposition par le restaurateur doivent être réemployables.
- Les produits préemballés restent tolérés (p.ex. sauces, boissons dans des bouteilles à usage unique, etc.).

Les nouvelles dispositions sont similaires à celles actuellement en vigueur en France. Cependant, on soutient le secteur encore davantage par un soutien dans le développement de formations dans le cadre du label "Hausgemaach" introduit par l'Horesca. En effet, ce label promeut les produits locaux et de saison, les ingrédients naturels, une communication transparente avec les clients, mais également la lutte contre les emballages à usage unique et le gaspillage alimentaire.

Événementiel

Depuis le 1^{er} janvier de cette année, il est obligatoire de servir les boissons et aliments lors d'événements publics dans des récipients réutilisables.



Claude Ries de l'Horesca et Jeff Schmit de la SuperdrecksKëscht

Mesures à prévoir:

Certains produits à usage unique **en plastique** ne pourront donc plus être utilisés.

Sont concernés:

- barquettes et autres récipients pour aliments,
- assiettes,
- couverts (fourchettes, couteaux, cuillères, baguettes),
- touillettes,
- pailles,
- mini-pics,
- récipients pour boisson (gobelets, tasses, verres),
- bouteilles.

Cette disposition s'étendra à d'autres produits à usage unique, indépendamment de leur composition, dès 2025:

Les solutions pour réussir les transitions écologique et énergétique au Luxembourg



Dans le cadre de sa campagne pour les élections législatives, la Chambre de Commerce a publié son 2^e livret thématique dans lequel elle identifie des solutions qu'elle juge comme prioritaires pour réussir les transitions écologique et énergétique.

Ce livret, qui s'inscrit dans la série de publications autour des élections législa-

tives, comprend un état des lieux et des mesures phares pour appeler à l'action. Les conséquences du réchauffement climatique appellent à adapter les modes de vie, de consommation et de production.

Si les entreprises du Grand-Duché ont déjà entamé de nombreux efforts pour entamer et accélérer la mutation de l'énergie fossile vers l'énergie verte, elles devront être encore davantage soutenues, guidées et impliquées dans la transition écologique et énergétique pour atteindre la neutralité climatique visée en 2050 et les différentes échéances intermédiaires.

Consultez le 2^e livret thématique dédié aux transitions écologique et énergétique en scannant ce code QR



Faites plaisir à vos clients et à la nature !



Offrez des **pailles réutilisables à base de matières premières biologiques** – des pailles robustes qui ne s'amollissent pas

Pour plus d'informations :



Switch₂Bio



Muller & Wegener
www.mullerwegener.lu



DEPUIS 1901

Papier & Façonné - Ecriture & Marquage
Fourniture & Equipement de Bureau
Mobilier de Bureau - Classement & Archivage
Fourniture Informatique
Machine de Bureau - Présentation
Emballage & Expédition
Hygiène & Restauration - Dessin & Bricolage
Printing Services



69, rue de Bouillon
L-1248 Luxembourg

Tél.: (+352) 48 49 49-999
Fax: (+352) 48 49 49-200



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

Une page se tourne au boulevard Royal



Le matériel d'époque est exposé en vitrine

Le magasin Prosys (anciennement Eurobureau), situé au boulevard Royal depuis une cinquantaine d'années va bientôt fermer ses portes. L'adresse bien connue par un nombre important de restaurateurs abrite le plus grand fournisseur de système d'encaissement du pays. Prosys continue néanmoins ses activités depuis Junglinster. Nous nous sommes entretenus avec Dino Totaro, le créateur de RCS, sur l'historique du magasin.

Qui ne connaît pas l'établissement situé à Luxembourg au coin du boulevard Royal et de l'avenue de la Porte neuve ? Depuis plus de 50 ans on y trouve un magasin qui a débuté en proposant du matériel de bureau, comme des machines à écrire, copieurs, fax et autres objets qui aujourd'hui ne disent pas grandes choses aux plus jeunes. Dino Totaro nous y a donné rendez-vous pour un entretien.

Entretien avec Dino Totaro

Monsieur Totaro, en tant que créateur du célèbre Restaurant Computer System, vous êtes un acteur bien connu de la restauration à Luxembourg. Que signifie pour vous l'adresse historique du magasin au boulevard Royal ?

La première fois que j'y suis entré, je devais avoir 13 ans. J'étais élève du Lycée Technique des Arts et Métiers, une des premières écoles qui autorisait l'utilisation de calculatrices électroniques et je me suis rendu dans ce magasin pour justement acheter une calculette. Quelques années plus tard, après avoir obtenu mon diplôme d'électronicien, j'y ai décroché mon premier emploi. En 1979, je travaillais chez Eurobureau en tant que technicien. Nous commercialisons à l'époque des caisses enregistreuse de la marque Sanyo. Le premier ordinateur familial, à savoir le Commodore PET 2001, faisait aussi partie de la gamme.

Ce magasin de matériel de bureau allait pourtant devenir une adresse incontournable pour les restaurateurs du pays ?

En effet, en 1981 j'ai élaboré une première platine électronique capable de lire une clé. L'objectif était de permettre à des serveurs de restaurant de pouvoir s'identifier facilement et d'une manière sécurisée auprès d'une caisse et d'encoder une commande afin qu'un ticket sorte en cuisine. Un procédé révolutionnaire pour l'époque que nous avons mis en place au restaurant La Marmite à la place d'Armes (actuellement Burger King), restaurant qui était exploité par la famille Scholer. Le Restaurant Computer System ou plus simplement RCS était né. Dans les années qui ont suivi, de nom-

breux restaurateurs se sont équipés chez nous. Ils venaient au magasin pour voir le matériel et assister à des démonstrations. Le matériel de l'époque est actuellement exposé dans notre vitrine.



Après le boulevard royal, vous avez ouvert à une deuxième adresse ?

Nous avons effectué plus de 1000 installations dans les années qui ont suivi et nous nous sommes beaucoup développés. Au magasin nous proposons aussi d'autres services comme effectuer des photocopies. Mais l'espace était un peu trop limité et nous nous sommes donc établis à Junglinster. Aujourd'hui nous sommes cinq associés à diriger l'entreprise. Avec John Oesch, Gerd Waehnert, Patrick Fayolle et Jérôme Hilbert nous avons la chance que notre produit est leader sur le marché, surtout avec la dernière génération qui s'appelle WebRCS et qui tourne sur n'importe-quel matériel, dans un navigateur.

Pourquoi avez-vous alors décidé de fermer le magasin au centre-ville ?

Le bail vient à échéance cette année et vu que nous avons un espace commercial à Junglinster, nous avons décidé de ne plus renouveler le contrat. Cela laisse aussi d'une certaine manière la chance à un autre commerce de s'établir au centre-ville. Parmi les intéressés il y a un pop-up Store dans le domaine de la gastronomie qui désire s'y installer pour quelques mois et tenter sa chance en proposant des boissons, pâtisseries et autres gourmandises à emporter.

Ça va swinguer sur le comptoir !

FÊTE DE LA
MUSIQUE
16 - 21 JUIN 2023

HORESCA

BARS & RESTAURANTS

Be part of the official event!

Form available online
Deadline May 5th

www.fetedelamusique.lu
#LXFDLM

Pour sa 22ème édition, la Fête de la Musique se déroulera du 16 au 21 juin 2023 à travers le Grand-Duché de Luxembourg. Le plus grand événement musical du pays avec près de 300 concerts durant 6 jours invite le secteur Horesca à rejoindre l'événement et à inscrire ses manifestations dans la communication nationale de la Fête de la Musique !

Vous êtes propriétaire d'un bar ou d'un restaurant et avez programmé un ou plusieurs concerts gratuits dans le cadre de la Fête de la Musique ?

Pour l'édition 2023, la coordination nationale de la Fête de la Musique vous invite à **inscrire gratuitement votre événement dans la communication officielle nationale, ce qui vous permet de bénéficier de visibilité et de promotion :**

- Sur le site internet fetedelamusique.lu
- Sur les réseaux sociaux Facebook et Instagram, en vous réservant un post spécifique et repartageant les vôtres
- Dans le dossier de presse relayé à la presse nationale

Cette année encore, la Fête de la Musique s'efforce d'offrir une programmation des plus diversifiées qui s'adresse à tous les publics et met en valeur tous les genres musicaux afin de retrouver l'ambiance festive et conviviale typique de l'événement.

Du Nord au Sud, d'Est en Ouest, les organisateurs proposent des programmations en phase avec la philosophie de la Fête de la Musique, soit des concerts gratuits de musiciens professionnels et amateurs, artistes en herbe, jeunes talents ou plus confirmés, pour profiter d'un grand moment de partage autour d'une discipline qui ne connaît pas de frontières : la musique !

Cette philosophie, héritée du ministre français d'alors, Jack Lang, célèbre ses 41 ans cette année et se veut plus que jamais représentée au Luxembourg par l'arrivée de nouveaux organisateurs qui portent

haut les valeurs de cet événement qui célèbre le retour de l'été.

Avec un programme plus foisonnant d'années en années, la Fête de la Musique reste l'occasion unique d'écouter de la bonne musique, d'être ensemble, de découvrir de nouveaux horizons musicaux et des scènes insolites, de se réapproprié l'espace public le temps de faire la fête, le tout, 6 jours durant et gratuitement !

Prêt.e.s à rejoindre l'événement ?

Retrouver la fiche de communication Horesca à compléter avant le 15 mai sur fetedelamusique.lu

En tant qu'organisateur, l'asbl Fête de la musique Luxembourg vous distribue gratuitement :

- des affiches de l'événement (dotées d'un QR code qui renvoie au calendrier complet)
- un calicot qui assure la visibilité des établissements participants
- des templates permettant de réaliser T-shirt et autres produits dérivés de l'événement

Remise des « étoiles »



Il y a quelques jours, le panneau de la classification (étoiles) a été remis à plusieurs hôtels du pays. Rappelons qu'il s'agit de la classification européenne HSU qui est réalisée en collaboration avec l'Horesca. Chaque établissement peut adhérer librement à cette démarche qui se base sur un cahier des charges uniforme à de nombreux pays européens. Plus de 100 critères, qui vont des infrastructures de l'établissement aux services proposés aux clients, sont examinés. L'hôtelier effectue une auto-évaluation avant d'être « contrôlé » par un représentant du Ministère et de l'Horesca. Le panneau a été remis par le Ministre du tourisme Lex Delles. Les hôtels certifiés sont :

Hotel - Restaurant Dahm, Erpeldange	4 étoiles
Hôtel de la Sûre - Esch-sur-Sûre	4 étoiles
Novotel Luxembourg Centre - Luxembourg	4 étoiles
Hôtel Restaurant Cottage - Dudelange	3 étoiles

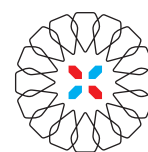
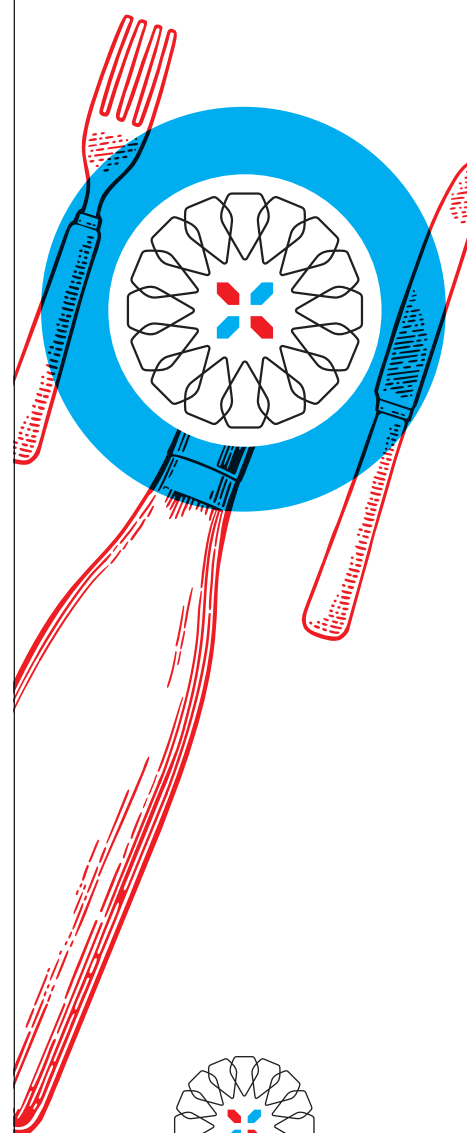
Vieux quartiers et fortifications à Luxembourg



87 guides officiels de la ville de Luxembourg ont suivi avec succès les cours organisés par le ministère de la culture sur le thème : « Luxembourg : vieux quartiers et fortifications », classés au patrimoine mondial de l'Unesco, ainsi que sur la nouvelle visite guidée appelée UNESCO4Kids.

vins-cremants.lu

L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG

L'HORESCA recherche des ambassadeurs pour représenter les métiers de l'hôtellerie et de la restauration et faire connaître aux jeunes les avantages du secteur.

Dreamjobs : Encourager les jeunes à emprunter la voie de l'Horeca



La deuxième édition de la campagne « Dreamjobs Ambassadors » a été lancée en novembre 2022 avec le but de promouvoir, de valoriser et d'honorer le talent des professions de l'hôtellerie au Luxembourg.

Plus d'informations :

www.dreamjobs-ambassadors.lu

www.facebook.com/dreamjobsambassadors

www.instagram.com/dreamjobs.ambassadors



Des personnes travaillant dans l'horeca sont invitées à participer à la campagne en soumettant une demande en ligne. Un jury, composé de représentants de la fédération HORESCA, de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL), du Lycée Technique de Bonnevoie (LTB), d'une délégation de la Chambre de Commerce ainsi que des partenaires et sponsors, sélectionnera huit candidats pouvant prétendre au titre d'ambassadeur : quatre cuisiniers et quatre serveurs/barmen (m/f).

Présentation des ambassadeurs

« Dreamjobs Ambassadors » est une campagne qui cherche des personnes travaillant dans le secteur de l'horeca et dont la carrière professionnelle mérite d'être reconnue. Le grand public pourra découvrir ces huit « ambassadeurs » sous forme de reportages diffusés sur les réseaux sociaux, dans le but de motiver les jeunes à suivre des études dans ce domaine. Le meilleur ambassadeur ou la meilleure ambassadrice dans chaque catégorie sera choisi-e par un jury spécifique et récompensé-e lors d'une remise de prix en automne 2023.

Les objectifs de la campagne

Cette campagne a été lancée par la Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg – HORESCA, et la Chambre de Commerce, en partenariat avec le Ministère de l'Économie – Direction générale des Classes moyennes et le Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse. Les objectifs sont, entre autres, de stimuler l'envie d'apprendre l'une des professions de l'hôtellerie, de promouvoir le savoir-faire, de renforcer l'information sur les branches de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg et de fournir une plateforme permettant d'accroître la visibilité du secteur.

Toute personne ayant une formation de cuisinier ou de serveur/barman ainsi que trois ans d'expérience professionnelle peut s'inscrire jusqu'au 1^{er} mai 2023 sur le site internet www.dreamjobs-ambassadors.lu.

Transformez votre smartphone en terminal de paiement

Avec Worldline Tap on Mobile,
vos paiements sont mobiles,
comme vous !



Acceptation sécurisée
des moyens de paiement
les plus utilisés



Aucuns frais fixes,
ne payez que ce que
vous utilisez



Inscription en ligne rapide,
acceptez des paiements
dans l'heure

Lancez-vous
maintenant



Dégustation des sommeliers

Les vins rouges «nature» de France

Le vin nature est produit à partir de raisins biologiques et est vinifié avec peu ou pas d'intervention humaine. Aucun additif chimique n'est utilisé pendant le processus de fermentation et de vieillissement. Les vins nature ont tendance à être plus acides, moins tanniques et moins alcoolisés que les vins conventionnels, offrant des saveurs et des arômes uniques et souvent délicats. Comme on n'ajoute pas (ou peu) de sulfites, ils ne se conservent pas toujours aussi bien. Ce mois-ci l'Association luxembourgeoise propose une sélection de vins rouges «nature» de France.

L'équipe de dégustation



Gregory Mio
meilleur sommelier 2022



Ricardo Lanção
La Provençale



Jun Ruan
La Provençale



Isabella Sardo
meilleure sommelière 2008



Dino Totaro
président ALS



Zoran Matic
Dépositaire Ruppert



Philippe Lux
Not only wine



Dave Giannandrea
Horesca




Mario Notaroberto
Ristorante Dal Notaro




Eric Beau
meilleur sommelier 1989 1994


Domaine des Moriers Beaujolais Villages 2020

 Une robe rouge grenat bien limpide et brillante. Le nez est discret mais s'ouvre sur des notes fruitées et épicées. Un bouquet qui rappelle la cerise et la framboise avec aussi une touche de café. L'attaque en bouche est franche menant sur un milieu harmonieux avec une légère présence de sucre résiduel. Un vin gourmand que nous voyons bien sur un magret de canard servi avec une sauce fruitée. Vinoteca, Luxembourg 17,05€


La Livinière - Domaine Tholomies Minervois 2016

 Un nez intéressant avec une note de vanille qui provient sans doute d'un élevage en fût. Le bouquet est élégant et fin avec aussi des arômes de fruits noirs. L'attaque en bouche est franche. Un vin puissant avec de l'alcool et de la finesse. On retrouve le bois en bouche. Un produit très bien vinifié qui est harmonieux et que l'on devrait pouvoir garder encore cinq ans, même si avec les vins nature on n'est jamais sûr. A déguster sur un gigot d'agneau ou un filet de bœuf maturé. Boissons Heintz - Le Cellier 22,35€


Harmonie - Château Beaubois Costières de Nîmes 2020

 Une robe rubis claire avec de belles jambes. Aucun défaut visuel apparent. Le nez présente une légère note de réduction. Cette caractéristique disparaît pour laisser place à des senteurs de fruits noirs. Attaque franche en bouche avec une belle rondeur. En finale ressort un mélange d'épices qui évoquent l'anis et le poivre. Un beau vin qui sera parfait sur une grillade de porc aux herbes de Provence. Boissons Heintz - Le Cellier 18,00€

Les Vins d'Athénais Côtes d'Auxerre 2019


 Un vin rouge à la robe rubis d'intensité moyenne. Le nez est discret mais il s'ouvre à l'aération sur des notes fruitées avec une touche florale et épicée. L'attaque en bouche est souple et élégante. La structure tannique est souple. Un vin équilibré avec en retro-olfaction des notes de groseille et de framboise. Une belle gourmandise que nous voyons bien sur un fromage de chèvre demi-sec. Vinoteca Luxembourg 36,18€

Menetou-Salon - Hors-Série Dom. Philippe Gilbert 2019


 Une robe rouge rubis aux reflets violacés. Le nez est expressif sur des notes de fruits des bois avec aussi une touche florale. On retrouve la griotte à l'eau de vie. L'attaque en bouche est souple et se décline sur un milieu acidulé aux tanins fins. La finale est de longueur moyenne avec des notes florales. Un vin fin et rafraîchissant que l'on pourra déguster sur un carré d'agneau en croûte d'herbes. La Provençale 24,10€




**Les Granges Tissot
Berthollier Mondeuse Bergeron 2019**


 Un vin naturel à la robe rubis qui ne semble pas être filtré. Le bouquet est ouvert sur les fruits rouges et les fleurs. Après aération ressort le poivre rose et la fraise confiturée. Un bouquet fin et agréable. En bouche, ressort la fraîcheur et une belle vivacité. Un vin gourmand mais qui est un peu court en finale. A boire sur une salade de volaille à la grenade. Wengler, Rosport 27,50€


**L'Autochtone - Causse d'Arboras
St-Guilhem-le-Désert 2021**


 Une robe rouge pourpre bien limpide. Les larmes sont fluides et le nez est ouvert sur les fruits et les épices. A l'aération ressort la cerise et le poivre. L'attaque en bouche est franche et vive sur une belle intensité. En milieu ressort une touche d'amertume. La finale rappelle les arômes du bouquet. Un vin bien sec que l'on pourra déguster sur une pièce de bœuf aux épices. Vinothèque Le Chai Munhowen, Hesperange 12,84€


**Le Fougoux - Château Couronneau
Bordeaux rouge 2020**


 Une robe rouge rubis bien profonde. Les larmes sont lentes. Le nez est austère. On y retrouve des notes de fruits noirs et de bois coupé. La bouche est riche avec des tanins bien présents qui donnent une sensation légèrement asséchante surtout en finale. A déguster sur une viande rouge. Par exemple un filet de bœuf agrémenté d'une sauce aux myrtilles. Bernard-Massard 11,82€


**Pigeur Fou - Domaine Cotelleraie
St-Nicolas de Bourgueil 2019**


 Une robe rouge grenat d'intensité moyenne. Le nez est marqué par un côté réducteur. Nous conseillons de le carafer. Une bouche souple et bien fruitée avec aussi des épices qui lui donnent un beau relief. On retrouve la myrtille et le poivre. La finale est marquée par une note herbacée. A déguster sur une pluma ibérique. Wengler, Rosport 13,10€


**Extra Libre - Château du Cèdre
Cahors Malbec 2021**


 Un vin rouge avec une belle concentration au niveau de la couleur. On sent une petite réduction au nez. Il est donc conseillé de le carafer pour que le bouquet s'ouvre pleinement sur des épices et des fruits noirs. L'attaque en bouche est souple avec des tanins qui s'affirment en milieu. La bouche est équilibrée et la finale est correcte. Bernard-Massard 17,55€


**Sous le manteau - Amiel Frères
Languedoc 2020**


 Une robe rouge grenat bien profonde et une présence de dépôt. Le nez est discret avec une note de réduction. A l'aération il s'ouvre sur notes des fruits des bois avec une touche florale. Attaque en bouche à la fois souple et fraîche. Le milieu est onctueux avec des tanins soyeux. La finale est plutôt courte. A essayer sur un rouget grillé. Bernard-Massard 11,70€


**Ikebana - Domaine Zelige Caravent
Pic Saint Loup 2020**


 Une robe rouge grenat aux reflets rubis. Au nez ressort la vivacité des vins nature avec une note de réduction. A l'aération apparaît une note fruitée (fraise, cerise) avec quelques épices comme le poivre noir. L'attaque en bouche est souple avec une acidité gourmande. Un vin structuré et digeste qui se marie bien avec un plat froid comme un Carpaccio ou un Tartare de bœuf aux herbes. Vinoteca, Luxembourg 21,51€

**La Griffe - Domaine de Villeneuve
Côtes-du Rhône 2021**


 Un nez marqué par les fruits rouges. A l'aération ressortent la fraise et la framboise écrasée. L'attaque en bouche est franche et les tanins sont bien présents. Une longueur moyenne en finale. A déguster sur une volaille de Bresse. Wengler, Rosport 25,30€

Yamakasi Domaine Duseigneur 2021


 Une robe rouge framboise aux reflets violacés. Le nez est fruité avec de la cerise et du cassis. Un bouquet jeune et plaisant. L'attaque en bouche est franche. Un vin vif avec de la fraîcheur. En retro-olfaction reviennent les fruits rouges. Un vin de terrasse, simple et bien équilibré. A boire sur une assiette de charcuteries. La Provençale 14,15€

49. EHMA Annual General Meeting in Lissabon - „Inspiring the Future“

Von künstlicher Intelligenz bis zum Metaversum



V.L.N.R.: Maximilian von Hochberg, Francisco Correa De Barros, Georges Schmitz, Francisco Pereira da Silva, Panos Almyrantis, Präsident der EHMA, sowie Bruce, Denise und Carlo Cravat

Die „European Hotel Managers Association“ versammelt Generaldirektoren aus den größten und prestigeträchtigsten Hotels Europas.

In 30 Länder zählt die Vereinigung heute fast 400 Mitglieder. Das jährlich stattfindende Treffen bietet den Managern der First-Class- und Luxus-Hotellerie eine internationale Plattform für den informellen Gedanken- und Informationsaustausch sowie für professionelle Kommunikation und Weiterbildung. Zum 49. Meeting in Lissabon reisten unter anderem Carlo Cravat vom Grand Hotel Cravat und Maximilian von Hochberg nach Portugal.

Im renommierten Four Seasons Ritz Hotel in Lissabon eröffnete der Präsident der EHMA, Panos Almyrantis, gemeinsam mit dem Bürgermeister der Stadt Lissabon, Carlos Moedas, die dreitägige Jahreskonferenz zum Thema „Inspiring the Future“. Rund 200 Profis der inter-

nationalen Hotelindustrie tauschten sich über die großen Herausforderungen der Zukunft im Hotelmanagement aus. In seinem Vortrag über die Mitarbeiterführung ging Simon Casson, Präsident der Operative bei den Four Seasons Hotels in EMEA, auf die Wichtigkeit ein, gute Mitarbeiter anzuwerben. In der Spitzenhotellerie ist die Zeit gekommen wo sich die Mitarbeiter ihren Arbeitgeber auswählen. Am Management liegt es Programme aufzustellen, um aus guten Mitarbeitern, großartige Mitarbeiter zu formieren die sich um das Wohl der Gäste bemühen. Dies gelingt nur mit Angestellten die sich an ihrem Arbeitsplatz und in ihrer Aufgabe wohlfinden.

Weitere Themen der Konferenz waren unter anderen die künstliche Intelligenz und der Vormarsch vom Metaversum, Virtuelles in einer digitalen Welt zu schaffen, zu nutzen und zu verarbeiten. Veränderung im Gebrauch und in der Erzeugung von Energie wird in Zukunft ein

wichtiger Bestandteil des Managen von Hotels sein.

Am Rande der Hauptversammlung der EHMA konnten sich die Hotelmanager über die neuesten Trends der Branche informieren. Unter den führenden Hotelmanagern waren auch Carlo Cravat vom Grand Hotel Cravat aus Luxemburg-Stadt und Maximilian von Hochberg. Als Vertreter von Villeroy & Boch, einem der langjährigen Partner der EHMA, reiste Georges Schmitz nach Lissabon.

Bei einem feierlichen Gala-Abend im Festsaal des „Hotel Ritz“ wurde Emmy Stoel, Direktorin des Sofitel Legend The Grand Amsterdam, von der EHMA als Hotelier des Jahres 2022 geehrt.

Die „European Hotel Managers Association“ zählt mit Carlo Cravat, Philippe Scheffer und Maximilian von Hochberg drei Mitglieder aus dem Großherzogtum. 2024 wird das jährliche Treffen in Venedig abgehalten werden.



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**

Conférence



11/05/2023

@ Chambre de Commerce

visionzero.lu/forum-sst

PROGRAMME DIVERSIFIÉ

MATIN

Session plénière

APRÈS-MIDI

Sessions thématiques: Travailler en sécurité...

- sur chantier et en hauteur
- dans le secteur de l'agriculture
- dans le secteur de l'énergie

**VISION
ZERO**
RISQUES
ACCIDENTS
MORTS

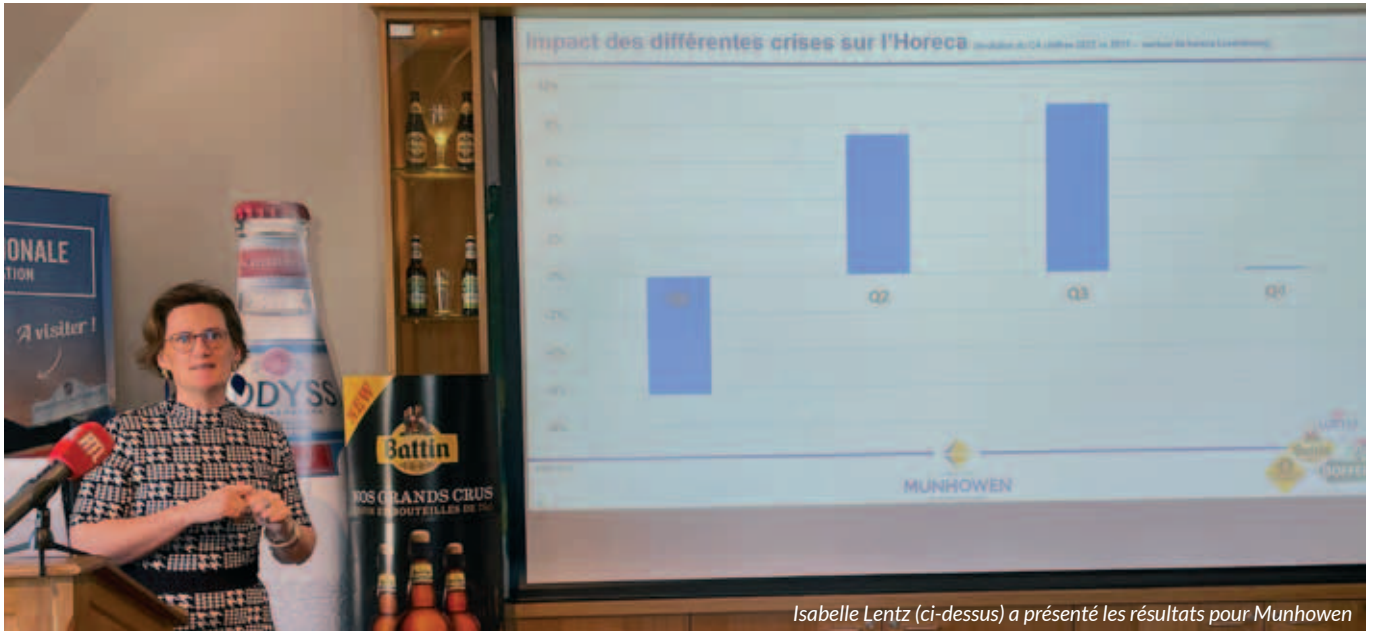
Organisateurs



Avec le soutien de



Munhowen a acquis 129 nouveaux débits Horeca dans la Grande région



Le groupe Boffering-Munhowen vient de présenter ses résultats pour l'année 2022 et a annoncé des résultats en forte progression.

L'Ebitda avec 13,1 Mio € est en progression de 75% par rapport à l'exercice 2021 et en progression de 21% par rapport à la situation pré-covid de 2019.

L'année 2022 fut marquée, d'une part, par la fin de la crise sanitaire et par un été caniculaire. D'autre part, les conflits internationaux et une vague inflationniste exceptionnelle ont fortement pénalisé les brasseries suite à des hausses de prix importantes de l'énergie et des matières premières.

Munhowen et la Brasserie Nationale ont pu bénéficier des fruits des révisions fondamentales des processus de travail de résilience menés durant les deux années de pandémie, dans le cadre du programme Neistart.

Le chiffre d'affaires de la Brasserie Nationale progresse de 35 %, pour atteindre € 13,2 M. et Munhowen progresse de 31 % pour atteindre un chiffre d'affaires d'€ 85 M par rapport à 2021. L'Ebitda du groupe dépasse € 13,1 M soit une progression de 75 % par rapport à l'exercice 2021.

Le succès de 2022 est notamment lié à la performance tout à fait remarquable de l'eau minérale Lodyss et du réseau de vente à domicile (Drinx.lu), ceci grâce à une équipe dynamique qui a été capable de saisir toutes les opportunités commerciales (on et off trade) dans son marché.

L'Horeca a connu un début d'année difficile avec des mois de janvier et février tournant encore au ralenti. Mais, la reprise tant attendue de la consommation post COVID-19 est au rendez-vous! 2022 est en effet la quasi première année avec une ouverture complète des lieux de restauration depuis la crise sanitaire.



La consommation de bières a repris dans l'Horeca

Munhowen annonce avoir maintenu son rythme d'investissement dans l'Horeca avec plus de € 4,5 M en 2022, qui a permis d'accueillir 129 nouveaux débits dans la Grande région.

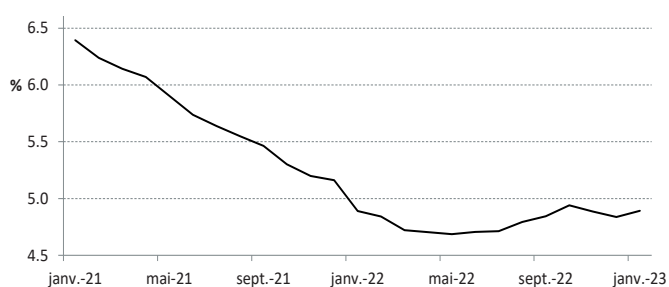
Munhowen continue également à investir dans la formation de sa clientèle. En 2022, le groupe a ainsi offert à ses clients 120 formations de débit, 80 formations de Barista, 50 formations de Master Class Cocktail et a pu décerner au total plus de 50 diplômes « Gëlle Flûte ».

Plus globalement, 2022 a été l'année des investissements tendant à rendre le groupe encore plus écologique. Le groupe a investi dans une station d'épuration et dans la réduction de l'utilisation de l'eau, il a mis à place des LED et a procédé au remplacement de la chaudière, pour ne citer que les initiatives les plus importantes, pour un total de € 2.8 M.

Le chômage passe à 4.9%

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'élève à 15 801 au 31 janvier 2023, en hausse de 331 personnes (soit 2.1%) par rapport au mois de janvier 2022. Le nombre de demandeurs d'emploi est en hausse pour toutes les durées d'inoccupation sauf pour les personnes dont la durée d'inscription est supérieure à 12 mois.

Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, est de 4.9%, légèrement supérieur au mois précédent (4.8%).



Taux de chômage corrigé des variations saisonnières

Formation HACCP de l'Horesca

Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande ou luxembourgeoise
mise à disposition dossier de formation, (français ou allemand)
guide des bonnes pratiques (guide officiel)
fiches utiles
certificat et suivi cohérent avec assistance au besoin

Le but:

connaître les bons comportements
identifier les risques potentiels présents à son poste de travail et trouver des solutions efficaces
comprendre son rôle quotidien dans le domaine de l'hygiène
aborder les notions de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires
motivation du personnel

Le programme:

La sécurité du consommateur
Les dangers rencontrés
Les pratiques d'hygiène
Les principes essentiels du HACCP

Pour plus d'infos : www.horesca.lu



Projections économiques à moyen terme pour le pays

Le STATEC a publié les projections à moyen terme qui servent à l'établissement du prochain PSC (Programme de stabilité et de croissance) et du prochain Plan national de réforme (PNR). Le STATEC s'attend dans son scénario central à un ralentissement de l'activité en 2023, un rebond en 2024, puis une stabilisation du rythme d'expansion aux alentours de 3%. La croissance potentielle est estimée à 2.5% tout comme la hausse moyenne de l'emploi.

Le chômage devrait s'accroître légèrement sur toute la période tandis que l'inflation ne se normaliserait qu'à partir de 2025. A politique inchangée, les finances publiques seraient marquées par un déficit inédit qui se résorberait progressivement. Le STATEC propose également deux scénarios alternatifs, dont un défavorable, modélisant spécifiquement l'impact d'un crash immobilier en zone euro.

	1995-2021	2021	2022	2023	2024	2025-2027
<i>Evolution en %</i>						
PIB en vol.	3.2	5.1	2.5	2.2	3.2	2.9
Emploi total intérieur	3.1	3.0	3.5	2.5	1.9	2.4
Taux de chômage (% de la pop. act.)	4.6	5.7	4.8	5.0	5.3	5.6
Indice des prix à la consommation (IPCN)	1.8	2.5	6.3	3.4	4.8	1.6
Coût salarial moyen	2.9	6.0	5.9	5.9	5.1	2.2
Solde public (% du PIB) ¹	1.7	0.8	-0.1	-2.2	-1.5	0.3
Emissions de gaz à effet de serre	-1.6	4.1	-10.9	2.3	1.8	0.2

L'EHTL ira en finale à Singapour

Le European Grand Prix 2023 : Global Chefs Challenge – European Regional Semi-Finals a été remporté par un duo enseignant-élève de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg



Cédric Collé, Alain Hostert et Steve Lentz

Du 19 au 22 février 2023 se sont tenues à Rimini, les demi-finales régionales de la compétition Global Chefs Challenge, organisées par l'association mondiale WORLDCHEFS. M. Lentz, Maître d'enseignement technique et M. Cédric Collé, élève en troisième année de la formation du cuisinier et œuvrant en tant que commis de cuisine, ont remporté la médaille d'or dans la catégorie cuisine végétane, dont la 1ère édition a été lancée cette année.

L'équipe disposait de 3 heures pour préparer une entrée et un plat végétal en respectant un cahier de charges strict, établi par WORLDCHEFS : compétences techniques, valeur nutritionnelle des plats mais aussi présentation et observation des règles HACCP ont été scrutés tout au long du concours.

Le Chef Steve Lentz sera l'unique représentant de l'Europe Centrale pour la fi-

nale du Global Chefs Challenge, qui se tiendra du 20 au 25 octobre 2024 à Singapour.

À Singapour, 40 équipes concourent dans 4 catégories permettant aux meilleurs chefs du monde de mesurer leurs talents et d'affiner leurs compétences afin de remporter la médaille d'or du Global Chefs Challenge.

La direction de l'EHTL est particulièrement fière de l'accomplissement du duo Lentz-Collé.

À noter encore que M. Lentz est un initié et passionné de la cuisine végétane. En novembre 2022, il a imaginé et réalisé, avec sa collègue, Mme Carole Goerend, un livre de cuisine proposant des recettes entièrement végétales. Intitulé Mmmh, ce livre a été édité par l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg à l'occasion de l'EXPOGAST 2022

et est disponible en librairie.  EHTL

Hinzert : un lieu de mémoire qui a impressionné les élèves

Le 22 février 2023, à quelques jours de la Journée nationale de la Résistance, les élèves de la 2GGH, accompagnés de leur professeure Laura TEUSCH, titulaire du cours Connaissance du monde contemporain, découvrent un lieu de mémoire d'envergure européenne. Quand ils quitteront le site six heures plus tard, ils comprendront pourquoi « Hinzert est aux Luxembourgeois ce qu'Auschwitz est aux victimes polonaises du nazisme. »

La visite commence par le centre de rencontres et de documentation qui a ouvert ses portes en 2005. L'architecture singulière interpelle : les lignes ont perdu leur verticalité, tout est incliné, biscornu, cabossé et fait écho à la vie brisée des 10 000 hommes détenus à Hinzert entre 1939 et 1945. La vaste surface vitrée de la salle d'exposition laisse entrer un soleil généreux et attire le regard vers l'extérieur, vers un grand espace verdoyant, presque idyllique, qui, à première vue, ne rappelle en rien le camp de détention qui s'y dressait. Pourtant, le sol porte encore des traces de l'histoire qui s'est jouée ici. Grâce aux explications détaillées du



guide M. Georg MERTES et à d'anciennes photographies en noir et blanc, le passé reprend peu à peu forme : l'entrée du camp, les fils barbelés, les sentinelles, les baraquements, la place d'appel, le pénitencier, le pilori ou encore l'étang.

Quelques kilomètres plus loin, dans les bois, des stèles commémoratives rappellent l'exécution de citoyens luxembourgeois : les uns, suite à la grève générale de 1942 visant à protester contre le recrutement obligatoire dans l'armée allemande ; les autres, fusillés le 25 février 1944 pour leur appartenance à la résistance. Alors que les fosses communes étaient destinées à faire disparaître les morts dans



l'anonymat, elles se sont transformées en lieux de commémoration qui permettent de garder plus vivant que jamais le souvenir des défunts.

Parmi les survivants du « Camp de concentration spécial SS », figure Lucien Wercollier (décédé en 2002), qui a conçu un monument commémoratif inauguré en 1986, lequel se dresse au cimetière d'honneur.

Venir sur place, voir les lieux de ses propres yeux, se trouver à côté de ce qui fut un charnier permet de mieux comprendre l'horreur qui pourtant demeurera toujours inconcevable.

Nouvelle section « Tourisme et Communication » à l'EHTL

Cours et visites pédagogiques



Depuis la rentrée 2022, l'EHTL propose une nouvelle section « Tourisme et Communication ». Elle s'adresse aux jeunes qui aiment découvrir et faire découvrir les richesses touristiques de la planète. Au programme : histoire, art, culture, communication, marketing, comptabilité, ainsi que maîtrise des outils numériques et des techniques de communication.

En première année, l'accent est mis sur les régions touristiques du Luxembourg, les particularités géographiques et les sites d'intérêt de notre pays. C'est donc tout naturellement que les cours sont complétés par de nombreuses sorties pédagogiques. Ainsi, après le Mullerthal avec une rencontre au Touriscenter Heringer Millen, la visite du Musée National d'Histoire Militaire, ainsi que celle de la Bibliothèque nationale (BnL), en février, les élèves ont participé à un circuit dans la capitale, avec Patrick FRANÇOIS, guide attitré du LCTO.

Leur professeure, Assiane TOUKALI explique : « L'objectif était de montrer à nos élèves comment travaille un professionnel du tourisme. En effet, dans le courant de leurs études, ils seront également amenés à préparer et exécuter des visites. Le guide a opté pour une présentation très pédagogique afin de capter leur attention du début à la fin. À travers cette expérience, ils ont appris que le but n'est pas de parler comme une encyclopédie, mais de miser sur le storytelling, c.-à-d. de sortir d'un mode descriptif qui risque de lasser le public, pour au contraire tisser un récit passionnant qui va marquer les esprits. »

La prochaine visite est d'ores et déjà programmée : dans deux semaines, les élèves seront reçus au siège de la société Sales Lentz.



jeudi 27 avril
de 17h00 à 21h00

PORTES OUVERTES

NOS FORMATIONS:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| CCP Cuisinier | DT Hôtellerie |
| DAP Cuisinier | DT Tourisme |
| DAP Restaurateur <i>anglophone</i> | DT Tourisme et communication |
| DAP Restaurateur | ESG Gestion de l'hospitalité |
| DAP Hôtelier - Restaurateur | BTS Hospitality Management* |



INFO LICENCE



LE PROGRAMME

* Accès Licence / Bachelor, "Gestion, parcours Management des Activités Hôtelières"

Striving for Excellence | 19, rue Joseph Merten | L-9257 Diekirch | www.ehtl.lu





L'artiste Fernande, Andy J. Theis, Martine Clement-Mehlen, Christian et Pascale Kohn



« Lëtzebuerger Spezialitéiten »

La salle était bien remplie pour la soirée hivernale de l'Amicale des Anciens Hotelschoul avec la pianiste Fernande au Restaurant Kohn à Altwies.

Pascale et Christian Kohn ont accueilli les nombreux amateurs de la chanson et gourmets pour passer un moment convivial dans une ambiance excellente avec la pianiste Fernande.

Le Crémant de Luxembourg était accompagné d'un assortiment d'amuse-bouche hivernal : « Träip », « Kachkéis », Mousse de truite saumonée, Pâté, Potage de petits pois ... Le Chef, bien connue et apprécié sous le surnom « Chocky », avait préparé le menu bienpensant à la saison. Il a servi le Consommé aux étoiles

et brunoise de légumes. Par la suite les amicalistes ont dégusté des quenelles de farine à la crème et aux lardons et une saucisse luxembourgeoise servie avec de la sauce moutarde. En plat principal les gourmets se sont retrouvés avec le fameux Collet de porc fumé avec ses fèves de marais et pommes sautées. Le menu était couronné par le flambage en salle d'une Omelette Norvégienne. L'artiste réputée Fernande a encadré la soirée au piano et à l'accordéon et un énorme répertoire de chansons luxembourgeoises et internationales.

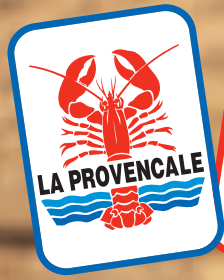
Lëtzebuerger Spezialitéiten Text: P. Kremer Melodie: J.-P. Kemmer

1. Donnerknippchen ech kommen lo, vun enger prachtvoller Friess,
eng ganzeg Rëtsch vu Saachen, sou an engem Siess,
ech hu gejjickt, ech hu gebaff, ech hu gefrupst mat Genoss,
ech hu keen eenz'ge vun de Pla'en, erlaanscht gelooss,
wourëms et sech gedréit: Lëtzebuerger Spezialitéit!

Maja, 't gouf Baurenträipen, 't gouf Liewerknidd'len, Kuddelfleck an och Gehäcks.
Duerno, fir de Mo ze stäipen, en Huesenziwwi, Fierkelsjelli gouf zu fräcks.
Duerno, gouf et Gaardebounen, Judd, Quetschentaart, gekachte Kéis a Bouneschlupp.
Souguer gouf'n et Melounen, echt Kaffisbounen, an en Zoossisswupp.

2. Fréier bei de Ritter, op all Buerger an op jidder Schlass,
do goufen et schéi Fester, 't war nach eppes lass.
Siwenanzwanzeg Platen vun dem beschte Fleisch, Poulet, Fësch,
fir d'Ritter an hir Frae stoungen do um Dësch.
An haten se d'Bäich puppsat, da gouf och nees Wupp derbäi gemaach.

3. Hautdesdaags sinn d'Leit erëm vun all dem ville Gefrëiss.
Keng Gromp'ren a keng Zoossiss, nueren Uebst, Geméis.
De Blinddarm an de Bluttdrock hautdesdaags si blouss méi a Moud,
den Dokter kënnt lech dann eenzock: "Du bass ze so'n bal dout!"
Do gött et blouss ee Reméid: "Lëtzebuerger Spezialitéit".
Duerfir, friesst Baurenträipen, Friesst Liewerkniddlen, Kuddelfleck an och Gehäcks. ..



LA PROVENCE

votre garant de qualité depuis 1969

L'adresse des chefs



Hôtel Nobilis N°47, Avenue de la

Même si l'Hôtel Nobilis n'existait qu'à peine 30 ans, le concept original dont il fit partie, fut un des projets les plus modernes au Luxembourg. De nos jours l'existence de l'Hôtel Park Inn by Radisson à la même adresse, prouve que les options définies en 1976 furent les bonnes.

Robert L. Philippart (Partie 2)



L'histoire de l'Hôtel et Centre Nobilis illustre à quel point l'entrepreneuriat luxembourgeois peut s'engager pour valoriser tout un quartier urbain.

Le 29 août 1980 l'Hôtel Nobilis ouvrait ses portes comme première enseigne de l'ensemble du centre commercial. L'établissement proposait 48 chambres climatisées (dont 39 chambres doubles et 7 chambres individuelles) et équipées de postes radio, TV et de minibars. Fonctionnant comme établissement d'affaires, l'hôtel était ouvert toute l'année.

Outre le parking et le garage et ascenseur, la maison offrait également l'accessibilité pour tous. Il proposait deux restaurants, le « Calao » et la « Taverne » ainsi qu'un bar au rez-de-chaussée.

Le nombre de commerces autorisés avait été ramené à 33. Ce furent tous des enseignes de services de proximité avec coiffeurs, bijoutier, self-service alimentaire, boulangerie etc. Les clients des restaurants, respectivement des commerces bénéficiaient du parking gratuit à partir d'une consommation de plus de 500 francs. Les heures d'ouverture des commerces du passage étaient fixées de 9.00 à 19.00 heures afin de toucher les salariés actifs dans le quartier.

La capacité des chambres permettait d'accueillir 100 personnes. Un troisième lit pouvait être installé sur demande dans certaines chambres. Celles-ci étaient équipées de salles de bains, aujourd'hui une évidence mais à l'époque encore une nouveauté. Le nom du restaurant gastronomique à 60 couverts « Calao » se référait à l'oiseau asiatique qui mange tant de la viande que des fruits. Sa salle annexe

pouvait accueillir des banquets de famille, d'entreprises ou d'associations, ou encore servir de salle de conférences pour un total de 50 personnes. Son aménagement était de type classique. Ce restaurant de première classe servait du homard frais du vivier, du gratin aux fruits de mer, le ris de veau et les plats de gibier en saison. Il était une des adresses nouvelles pour des déjeuners d'affaires, mais aussi pour des mariages, communions, des fêtes d'entreprises.

Le restaurant au mobilier moderne « Taverne » s'adressait à une clientèle de passage et surtout aux nombreuses personnes professionnellement actives dans le quartier. Des spécialités luxembourgeoises et des plats chauds et froids à prix modestes devaient fidéliser ce type de clientèle. Le Judd mat Gaardebounen, les moules, les harengs marinés et le gibier furent hautement apprécié par la clientèle. La taverne était ouverte du 7 heures du matin pour servir le petit déjeuner jusqu'à 23 heures du soir. L'après-midi, l'établissement proposait des crêpes, de la pâtisserie. Le bar au rez-de-chaussée servait des apéritifs, mais aussi des sandwiches et des croquemonsieurs.

Jean Linden-Maas qui dirigeait l'établissement l'Hôtel Nobilis était bien connu dans les milieux de l'hôtellerie et de la restauration. Linden avait commencé sa carrière au Grand Hôtel Brasseur, puis était parti à l'étranger pour recueillir de l'expérience supplémentaire. De retour au pays, il devint maître d'hôtel à l'Hôtel

Gare

Bel'Air à Echternach, puis en 1957, il prit la gestion de la brasserie Pôle Nord. De 1975 à 1980 il dirigeait l'Hôtel Eldorado à la place de la Gare. Jean Linden avait été cofondateur en 1981 de la S.A. Nobilis Bazar. Sa charge au Nobilis était d'attirer une clientèle pour un hôtel qui n'avait pas encore existé. Rapidement, il réussit à créer une belle renommée à l'établissement : le Comité artistique de la Coiffure française présentait ses nouvelles coupes dans les salons de l'Hôtel Nobilis.

L'équipe des footballeurs « Sparta Prague » comptait parmi les premiers groupes que la maison accueillit en 1980. « Nobilis oblige » était la devise de l'établissement qui parvint à attirer des associations locales, dont de « Wäisse Rank » la société des naturalistes, le mouvement écologique. L'Oeko-Fonds s'était constitué à l'Hôtel Nobilis le 13 décembre 1988.

La direction de l'établissement coopéra avec l'Office National du Tourisme en figurant au guide national des hôtels et restaurants et en participant aux foires professionnelles pour tour-opérateurs et accueillait également des journalistes de rédactions touristiques.

La clientèle apprécia l'établissement en lui accordant 8,1/10 points sur Trivago et en saluant avec 8,5/10 la qualité du service. Dans la promotion touristique l'établissement se présentait avec 4 étoiles sur les marchés belge et néerlandais et avec trois étoiles sur le marché français pour correspondre plus ou moins aux normes de classifications nationales de ces pays.

En 1999, l'établissement accueillit pour le compte du Gouvernement des réfugiés politiques d'ex Yougoslavie. Malgré tous les efforts promotionnels et face à un environnement difficile, l'exploitation connut des difficultés et l'établissement cessa ses activités en 2008. L'immeuble fut vendu par la suite.

Galerie 45 – Centre Nobilis Hôtel Park Inn by Radisson Luxembourg City

L'immeuble voisin de l'Hôtel Nobilis (N°45) était occupé depuis 1964 par les Grands Magasins A la Renommée. A la cessation de cette enseigne fut créé en 1980 la sàrl Monopol Galerie 45 qui allait être intégrée en 1984 dans la société des grands magasins Monopol. La galerie 45 était communicante avec la galerie Nobilis. Lorsque les magasins Monopol cessaient leurs activités en 2006, leur parc immobilier avait été acquis l'année suivante par Breevast un développeur immobilier néerlandais. La galerie 45 avait cessé son exploitation avec l'arrêt des activités de la société Monopol.

Un tout nouveau projet allait sortir de la terre avec une galerie commerciale de 8.300m² et un hôtel de 99 chambres. Celui-ci allait être exploité par le groupe belge Rezidor qui deviendra Radisson. Le projet ciblait une clientèle d'affaires et cherchait un emplacement proche de la gare desservie à partir de 2007 par le TGV. Le nouveau projet inclut également l'Hôtel Nobilis et sa galerie marchande avec parking.

Les architectes G +P Muller allaient transformer et réhabiliter le complexe Galerie 45 et Hôtel Nobilis pendant les années 2009 à 2011. En septembre 2010, le magasin d'électronique Saturn était le premier à s'installer dans le nouveau complexe.

Depuis 2011 l'Hôtel Park Inn by Radisson Luxembourg City accueille des clients au N°45-47 Avenue de la Gare. L'établissement fait partie de "Radisson Hotel Group", l'un des grands groupes hôteliers rassemblant plus de 1 400 hôtels dans le monde. Le concept développé par Raymond Piré en 1975 s'avérait donc à caractère durable, car il subsiste sous une forme renouvelée.



Quels restaurants sont étoilés ?



Le Guide Michelin pour la Belgique et le Luxembourg vient de paraître.

Notre pays compte désormais neuf restaurants étoilés:

Ma Langue sourit, Oetrange (2 étoiles)
Pavillon Eden Rose, Kayl (nouveau)
Léa Linster, Frisange
La Distillerie, Bourglinster
Mosconi, Luxembourg
Ryôdô, Luxembourg
La Villa de Camille et Julien, Luxembourg
Fani, Roeser
Guillou Campagne, Schouweiler

Élections en vue



En vue des élections législatives qui auront lieu au cours du mois d'octobre, l'Horesca a pris contact avec les différents partis politiques.

L'objectif est de rendre attentif aux difficultés que rencontrent nos entreprises et d'inciter les décideurs politiques à mieux considérer notre secteur.

Les premières réunions ont déjà eu lieu. Après avoir rencontré les représentants du parti socialiste - LSAP (photo haut), une délégation de notre fédération a été reçue par le parti démocratique - DP (bas).

Parmi les points à l'ordre du jour on a discuté de la baisse des marges des entreprises, de la flexibilisation du temps de travail ou encore des difficultés administratives.



Signature de l'accord



UEL, LCGB, Gouvernement, OGBL et CGFP ont signé l'accord

L'année 2022 a été marquée par une poussée inflationniste sans précédent qui s'est concrétisée par une hausse considérable des prix de l'énergie ainsi que des prix à la consommation en général, alimentée par la guerre d'invasion menée par la Russie contre l'Ukraine. Dans ce contexte, le 31 mars 2022, le gouvernement, l'UEL, le LCGB et la CGFP ont signé un accord (Solidaritétspak) après les réunions du Comité de coordination tripartite des 22, 23 et 30 mars 2022, visant à atténuer les premiers effets négatifs sur l'économie et les ménages.

Conscients de la volatilité des marchés, l'accord prévoyait explicitement l'organisation d'une nouvelle réunion du Comité de coordination tripartite dans le cas d'une détérioration de la situation économique et sociale ou de la prévisibilité du déclenchement d'une tranche indiciaire supplémentaire en 2023.

Cette situation détériorée s'étant matérialisée, le gouvernement, l'UEL, l'OGBL, le LCGB et la CGFP ont signé un nouvel accord (Solidaritétspak 2.0) après les réunions du Comité de coordination tripartite des 18, 19 et 20 septembre 2022 pour continuer à soutenir le pouvoir d'achat des ménages et la compétitivité des entreprises.

Cet accord prévoyait l'organisation d'une nouvelle réunion du Comité de coordination tripartite au cas où le Statec établirait au cours de l'année 2023 qu'un arrêt des mesures provoquerait un choc inflationniste en début 2024, afin d'examiner et d'organiser un éventuel étalement de la fin des mesures (phasing out).

Les prévisions du Statec du 8 février 2023 ayant corroboré le risque d'un choc inflationniste en début 2024 en cas d'arrêt des mesures décidées dans le cadre du Solidaritétspak 2.0, le Premier ministre a convoqué les partenaires sociaux pour des réunions préparatoires en date du 28 février 2023, avant la réunion du Comité de coordination tripartite du 3 mars 2023.

Lors de cette réunion, le gouvernement, les trois syndicats (OGBL, LCGB et CGFP) et le patronat, représenté par l'UEL, se sont mis d'accord sur un nouveau paquet de mesures.

Ce paquet de mesures est contenu dans l'accord du Comité de coordination tripartite du 7 mars 2023.

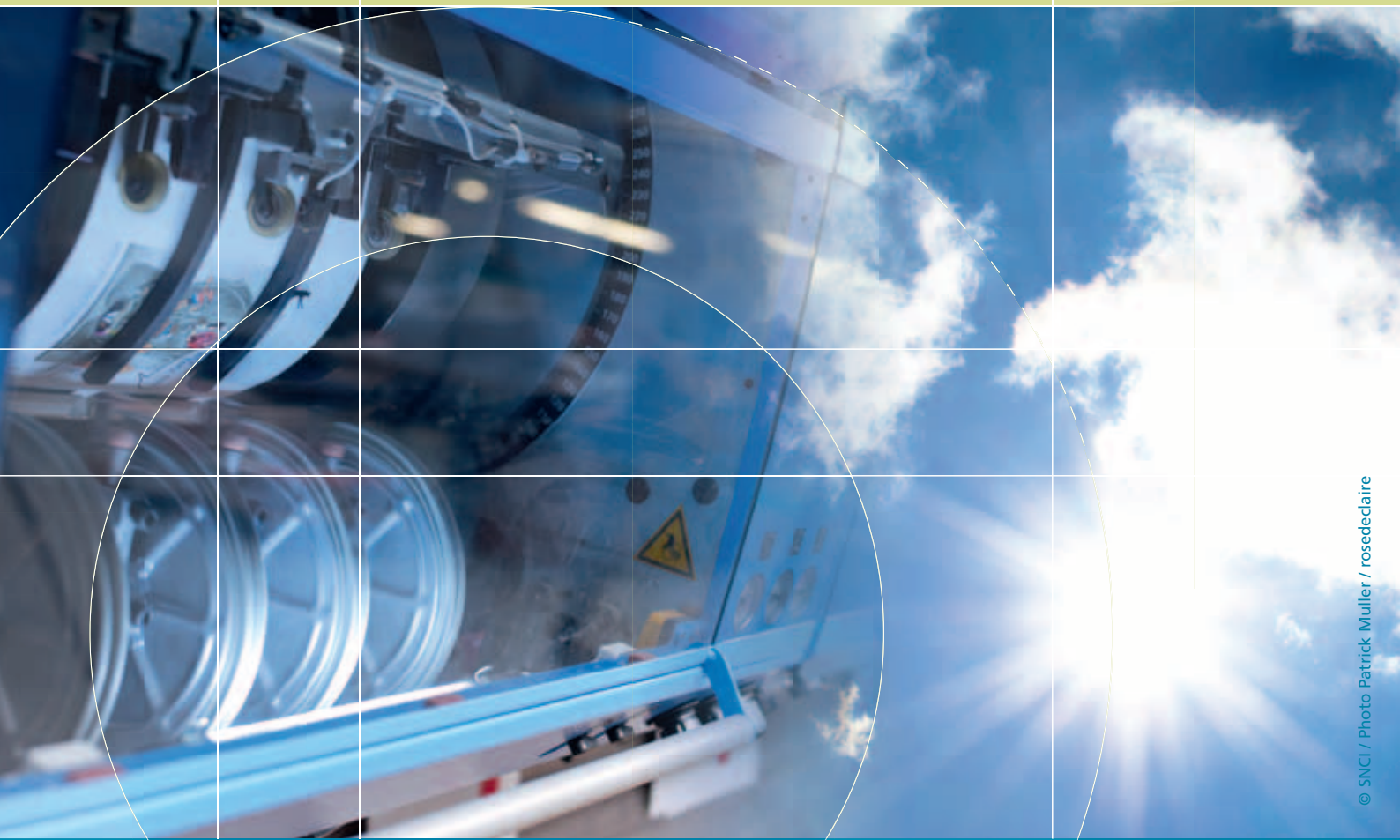


Téléchargez l'accord en scannant ce code QR



Nous finançons

VOS PROJETS
de **DÉCARBONISATION**
et de **TRANSITION**
ÉNERGÉTIQUE



www.snci.lu

SNCI
NOUS FINANÇONS VOTRE AVENIR

**L'esprit d'équipe.
Aussi avec vos
nouveaux collègues.**



À UN CV D'UN *nouveau job*

jobs.lu

