

LE MAGAZINE

hospitality & passion



Téléchargez
ce magazine sur
horesca.lu

**Les rosés de
France et
du monde**
Dégustation
des sommeliers
p.24

**Assemblée générale
HOTREC**
Priorité au
tourisme p.06

**École d'hôtellerie et
de tourisme**
L'excellence dans les métiers
de l'hospitalité p.18

**Obtention d'un label
RSE**
Programme d'accompagne-
ment et voucher p.30

**Mémoire
d'établissements**
Hôtel Central
à Ettelbruck p.32

PERIODIQUE



Envois non distribuables à retourner à:
L-3290 BETTEMBOURG

PORT PAYÉ
PS/177



Sauce Burger de LUXEMBOURG

aux cornichons e 28 kg

NEW



Découvrez toute notre gamme PET 3 litres

100 % Geschmaach, 100 % Tradition.

www.moutarderie.lu



SOMMAIRE

05
Éditorial
Renforcer la compétitivité

06
HOTREC
Priorité au tourisme

08
Tripadvisor
L'importance des étoiles

10
Hotelstars Union
L'Arménie rejoint l'association

12
Hôtel du Commerce
Inauguration du Lounge 352

14
Ouvertures
Nouveaux établissements

16
Remise des étoiles
Nouveaux hôtels classés

18
EHTL
Entretien avec le directeur

23
Amicale Hotelschoul
Voyage pour la journée européenne

24
Dégustation
Vins rosés de France et du monde

30
Label RSE
Programme d'obtention et voucher

32
Mémoire d'établissements
Hôtel Central à Ettelbruck

34
UEL
On ne peut cautionner ce dialogue

IMPRESSUM

Éditeur

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

Directeur de publication

François Koepp

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



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

+352 33 52 50
www.hygiene.flowey.com
hygiene@flowey.com



REJOIGNEZ L'ÉQUIPE
NOUS RECRUTONS

Nous recherchons un technico-commercial
pour la vente des produits professionnels
de notre gamme HYGIENE





François Koepp,
secrétaire général

Renforcer la compétitivité des entreprises et assurer l'attractivité du site luxembourgeois

En vue des élections législatives, la Chambre de Commerce a réalisé des consultations auprès des entreprises et fédérations ressortissantes pour mettre en exergue les mesures prioritaires qui permettront de maintenir l'attractivité du site économique et de renforcer la compétitivité des entreprises.

Pour les mesures à mettre en place, s'agira notamment de :

- Moduler le système d'indexation selon trois piliers cumulatifs : une seule indexation maximum par an, une indexation plafonnée à partir de 1,5 fois le salaire mensuel médian et dégressive à partir de 4 fois ce salaire médian, et une indexation basée sur un « panier durable ».

- Faire converger le taux global d'affiche de l'impôt des sociétés (25%) vers la médiane européenne (21%).

- Créer un fonds d'investissement public destiné à accompagner les reprises et les

transmissions d'entreprises, familiales, en interne par des collaborateurs ou en externe.

- Devenir le leader mondial des fonds d'investissement dédiés à l'efficacité énergétique, aux énergies renouvelables et aux investissements verts dans les cinq années à venir.

- Revaloriser le statut d'indépendant à travers six mesures proposées en 2021 par la Chambre de Commerce, en alignant la protection sociale des indépendants sur celle du salarié.

Le livret thématique « Maintenir et accroître l'attractivité et la compétitivité du modèle économique » est disponible en téléchargement gratuit : www.cc.lu/toute-linformation/publications.

Il peut également être commandé en version imprimée auprès de la Chambre de Commerce



Strengthening the competitiveness of businesses and ensuring the attractiveness of the Luxembourg site.

With a view to the legislative elections, the Chamber of Commerce has carried out consultations with its member companies and federations to highlight the priority measures that will make it possible to maintain the attractiveness of the economic site and to strengthen the competitiveness of businesses.

The measures to be put in place will include:

- Modulate the indexation system according to three cumulative pillars: a single maximum indexation per year, a capped indexation from 1.5 times the me-

dian monthly wage and degressive from 4 times this median wage, and an indexation based on a "sustainable basket".

- Converge the global corporate tax rate (25%) to the European median (21%).

- Create a public investment fund to support the takeover and transfer of businesses, whether family-owned, employee-owned or external.

- Become the world leader in investment funds dedicated to energy efficiency, renewable energies and green investments in the next five years.

- Revalorise the status of the self-employed through six measures proposed in 2021 by the Chamber of Commerce, by aligning the social protection of the self-employed with that of employees.

The thematic booklet "Maintaining and increasing the attractiveness and competitiveness of the business model" is available as a free download: www.cc.lu/toute-linformation/publications.

It can also be ordered in printed form from the Chamber of Commerce

Assemblée générale de HOTREC : de l'UE est invitée à donner la prio



L'assemblée a eu lieu dans les salles de l'Hôtel GF Gran Victoria

L'Horesca a participé à la 86^{ème} Assemblée générale de l'HOTREC qui s'est déroulée à Ténérife. L'HOTREC, fédération européenne de l'hôtellerie-restauration, qui est présidée par le Grec Alexandros Vassilikos regroupe 47 associations dans 36 pays. Son objectif est de peser dans les débats, le secteur étant source de richesses et d'emplois pour tous les pays d'Europe. A cette même occasion a eu lieu une réunion de Hotelstars Union qui décerne les étoiles aux hôtels dans 17 pays, dont le Luxembourg. Son président, l'Allemand Markus Luthe en a profité pour présenter le calendrier de révision des critères.

Les membres de plus de 30 pays européens se sont réunis les 27 et 28 avril à Costa Adeje (Espagne) à l'occasion de la 86^{ème} Assemblée générale de l'Association. En prévision de la présidence espagnole de l'UE qui débutera le 1^{er} juillet, les représentants du secteur européen de l'hôtellerie et de la restauration se sont retrouvés à Tenerife pour lancer deux jours de discussions qui se sont concentrés sur les défis post-COVID et le soutien aux entreprises.

Mme Rosana Morillo, secrétaire d'État espagnole au tourisme, était présente et

a annoncé les prochaines priorités de la présidence espagnole du Conseil de l'UE en matière de tourisme et d'hôtellerie. « *Nous sommes confiants dans la vision du gouvernement espagnol à donner la priorité à notre secteur pendant son mandat. Nous sommes également heureux de constater qu'à l'automne prochain, la présidence organisera le Forum européen du tourisme.* », a-t-elle déclaré.

Comme l'ont montré les discussions, les entreprises du secteur ont rouvert leurs portes, mais sont toujours confrontées

à des problèmes préoccupants qui devraient figurer en tête de l'agenda de l'UE. Les délégués ont exprimé leurs préoccupations quant à l'augmentation de l'inflation, des taux d'intérêt et des prix de l'énergie et des denrées alimentaires, mais aussi quant à la pénurie de personnel, à l'alourdissement de la réglementation et aux nombreux défis posés par les transitions numérique et écologique.

L'HOTREC renouvelle son engagement envers les objectifs numériques et de durabilité. Néanmoins, de récentes statistiques d'Eurostat ont mis en garde contre

La future présidence espagnole rité au tourisme et à l'hospitalité

une augmentation des faillites dans notre secteur par rapport à la période pré-pandémique. On a constaté une hausse de plus de 97,7 % d'établissements qui ont définitivement fermé leurs portes en comparant les chiffres du quatrième trimestre 2022 par rapport au quatrième trimestre 2019.

Derrière ce chiffre, ce sont des milliers d'hôtels, de restaurants et de bars que nous ne sommes plus en mesure de visiter. Cela est particulièrement vrai pour les PME les plus vulnérables qui, sans un soutien concret auront du mal à réussir la transition vers un modèle d'entreprise plus digital et plus vert.

L'HOTREC invite la Présidence espagnole à faire avancer les dossiers législatifs clés: entre autres, la proposition de règlement de l'UE visant à améliorer la transparence des locations de courte durée et le paquet TVA à l'ère numérique, pour lequel l'HOTREC a demandé des conditions de concurrence équitables entre tous les fournisseurs d'hébergement.

Le président de l'association Alexandros Vassilikos a mené les débats lors des réunions: « *Le chemin à parcourir est difficile, mais passionnant. L'hôtellerie européenne est confrontée à d'importants défis, mais HOTREC est bien placée pour mettre en place un programme ambitieux afin de soutenir nos membres et notre industrie* », a-t-il déclaré.

Le Portugal a rejoint l'HOTREC qui représente désormais 36 pays

L'assemblée générale de Tenerife a également marqué un moment important pour les membres. Tous étaient heureux d'annoncer que l'Association portugaise des hôtels, restaurants et du tourisme (APHORT) et l'Association arménienne des hôtels (AHA) aient rejoint l'HOTREC.

Notre fédération européenne représente désormais 47 associations nationales dans 36 pays européens.



D.g.à.d.: Dave Giannandrea, Markus Luthe, Alexandros Vassilikos et François Koepp dans les jardins du prestigieux hôtel Bahia del Duque qui a accueilli les participants pour la soirée de gala.

« *C'est un honneur d'accueillir deux nouveaux membres dans la famille HOTREC. Nous sommes impatients de travailler avec l'APHORT et l'Armenia Hotel Association pour renforcer l'hospitalité européenne* », a commenté Marie Audren, directrice générale de HOTREC.

L'assemblée générale a élu M. Morten Thorvaldsen (Norvège) Vice-président de HOTREC, M. Dirk Beljaarts (Pays-Bas) Président du Comité de dialogue social sectoriel de HOTREC, et M. Ludo Geurden (Belgique) membre de son Comité exécutif.

Signalons aussi qu'en prélude à l'AG de HOTREC a eu lieu une réunion des 17 membres de Hotelstars Union.

Cette association qui regroupe les pays qui appliquent la classification hôtelière commune HSU, dont le Luxembourg s'est donnée un nouveau calendrier pour la révision des critères de classification.

On espère arriver à un catalogue de critères adapté aux évolutions du marché qui devrait être validé par les membres au cours de l'année 2024.

Présentation de Tripadvisor

Les clients demandent un niveau d'étoiles et des services gratuits

A l'occasion de l'assemblée générale de Hotelstars Union (HSU), les participants ont pu assister à une présentation de Tripadvisor sur l'importance des étoiles et sur les critères de recherches des clients.



Duncan Skehens (Director, International Communications) et Martina Pachera (Senior Specialist, Industry Relations) de chez Tripadvisor ont donné un aperçu des critères de recherches sur la célèbre plate-forme Tripadvisor.

Rien qu'en 2022, plus de 73 millions d'avis et d'opinions ont été soumis à la plate-forme par 23 millions de membres. Cela inclut 30,2 millions d'avis et 31,6 millions de photos et vidéos partagées par la communauté Tripadvisor.

Les propriétaires ont répondu à 10 millions d'avis et les membres de la communauté ont posé et répondu à plus de 940.000 questions d'autres utilisateurs. En plus des critiques et des opinions, les messages du forum ont dépassé les 3,8 millions.

Les voyageurs en 2022 avaient émis des critiques plus fortes, à la fois négatifs et positifs, que les années précédentes. La note moyenne est passée à 4,34 bulles sur 5. Plus de 70% des avis affichaient 5 bulles, contre 66% en 2020 et 57% en 2018, ce qui indique que les voyageurs reconnaissent la valeur de leurs expériences et apprécient les efforts déployés par les entreprises, en particulier pen-

Top filters used to search Europe hotels, by star rating, 2023

Rank	1 star	2 star	3 star	4 star	5 star
1	Price	Price	Price	4 Bubbles and Up	5 Star
2	Free Breakfast	Free Breakfast	Free Breakfast	Free Breakfast	4 Bubbles and Up
3	Hotels & Motels	Hotels & Motels	4 Bubbles and Up	Price	Pool
4	Distance to...	4 Bubbles and Up	Hotels & Motels	4 Star	Free Breakfast
5	4 Bubbles and Up	Distance to...	Distance to...	Hotels & Motels	All Inclusive
6	Free Cancellation	Free Cancellation	Free Cancellation	Pool	Hotels & Motels
7	Budget	Pool	Pool	Distance to...	4 Star
8	B&Bs & Inns	Free Wifi	4 Star	Free Cancellation	Price
9	Neighborhood	Free Parking	Free Wifi	5 Star	5 Bubbles
10	Pay At Stay	4 Star	Free Parking	All Inclusive	Family

Critères recherchés en fonction du nombre d'étoiles des hôtels

Top filters used to search Europe hotels, 2023

Rank	2023	2021	2019
1	Price	Price	Price
2	4 Bubbles and Up	Free Breakfast	Free Breakfast
3	Free Breakfast	4 Bubbles and Up	4 Bubbles and Up
4	Hotels & Motels	Hotels & Motels	Hotels & Motels
5	Pool	5 Star	4 Star
6	4 Star	Pool	5 Star
7	5 Star	Free Cancellation	Pool
8	Location	4 Star	Location
9	Free Cancellation	Free Wifi	5 Bubbles
10	Free Wifi	Location	Free Wifi

Evolution des critères de recherche sur trois ans

dant les périodes difficiles.

À l'inverse, lorsqu'un voyageur a eu une expérience négative, il était plus susceptible de l'évaluer plus bas, avec 7,9% des avis soumis ayant reçu une note de 1 bulle, contre 7,2% en 2020.

L'importance du nombre d'étoiles

Le classement par étoiles maintient sa pertinence auprès des voyageurs à la recherche d'hôtels en Europe. Ce critère reste dans le top 10 des filtres depuis 2019.

Les classements par étoiles sont surtout populaires pour ceux qui recherchent des hôtels haut de gamme. Notre premier tableau le montre clairement.

Pour les établissements 4 et 5 étoiles, les filtres de classement par étoiles sont dans le top 5 utilisés. Les filtres Prix et Petit-déjeuner gratuit sont classés dans le top 10 des voyageurs recherchant toutes les propriétés classées par étoiles.

Les services essentiels gratuits restent les principales exigences pour les établissements d'hébergement, classés et non classés.



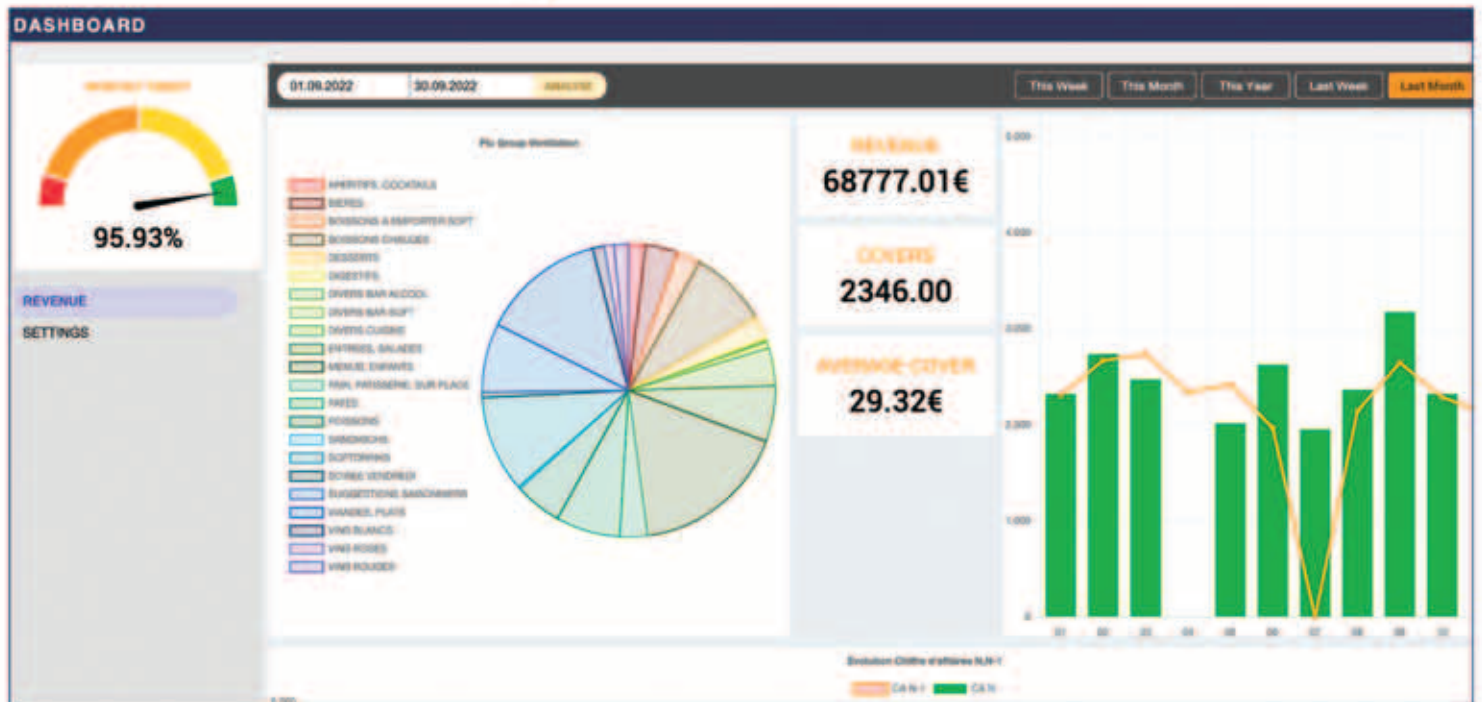
WebRCS

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.



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



+352 46 03 11
+352 46 03 10



contact@prosys.lu
www.prosys.lu

Armenien einstimmig im Kreis der Hotelstars Union aufgenommen

Die Hotelstars Union hat anlässlich ihrer 5. Generalversammlung am 2. Mai, ein weiteres neues Mitglied aufgenommen. Armenien ist neben Aserbaidschan und Georgien das dritte europäische Land im Kaukasus, das der HSU beitrifft.

Mit dem Beobachterstatus, den es nun erhalten hat, wird Armenien an den HSU-Sitzungen teilnehmen, einen tiefen Einblick in die europaweit harmonisierte Hotelklassifizierung erhalten und sich bereits in die Fachdiskussionen aktiv einbringen können.



„Wir heißen Armenien in der europäischen Sternefamilie herzlich willkommen und freuen uns, dass wir unseren Wirkungskreis auf diese Weise erweitern können. Die Reputation, die das HSU-System mittlerweile über Kerneuropa hinaus genießt, ist beeindruckend. Sie stärkt uns gerade in einer Phase, in der wir routinemäßig die erneute Überarbeitung unseres Kriterienkatalogs angehen, die wir auf unserer letzten Generalversammlung auf den Weg gebracht haben“, betonte HSU-Präsident Markus Luthe.

Auch Armenien zeigte sich erfreut über die Aufnahme: „Unsere Vision ist es, europäische Standards für eine dynamische Entwicklung unserer Branche zu erreichen. Eine davon sind die europaweit harmonisierten Kriterien der Hotelstars Union zur Hotelklassifizierung. Durch den Beitritt zur HSU und die Möglichkeit, auch schon als Beobachter aktiv an den Sitzungen und

Arbeitsgruppen teilzunehmen, können wir alles für die Implementierung des Systems in Armenien im nächsten Jahr vorbereiten“, unterstrich der Präsident des armenischen Hotelverbandes, Mikayel Mayrapetyan, während der HSU-Generalversammlung.

Derzeit entwickelt die armenische Regierung in Zusammenarbeit mit dem armenischen Hotelverband eine Gesetzgebung für ein neuartiges Hotelklassifizierungssystem, bei dem der Verband für die Festlegung von Branchenstandards, die Klassifizierung und die Zertifizierung von Hotels zuständig sein wird. „Dank der Mitgliedschaft in der Hotelstars Union erwarten wir einen enormen Zuwachs an Anerkennung und Vertrauen für unser Land und einen Wettbewerbsvorteil für die Hotels, die sich diesem System mit international vergleichbaren und zuverlässigen Kriterien anschließen“, so Mayrapetyan abschließend.

Über die Hotelstars Union

Unter der Schirmherrschaft von HOTREC Hospitality Europe bilden die Hotelverbände von Aserbaidschan, Belgien, Dänemark, Deutschland, Estland, Georgien, Griechenland, Lettland, Liechtenstein, Litauen, **Luxemburg**, Malta, den Niederlanden, Österreich, Polen, Schweden, Schweiz, Slowenien, Tschechien

und Ungarn die Hotelstars Union. Sie wurde 2009 gegründet und firmiert seit 2021 als Vereinigung nach belgischem Recht mit Sitz in Brüssel. Die Hotelstars Union stuft Hotels nach einem einheitlichen Kriterienkatalog in bereits 20 europäischen Staaten verlässlich in Kategorien von 1 bis 5 Hotelsternen ein.

Sie bietet in ihren Mitgliedsländern mit über 22.000 klassifizierten Hotels bzw. 1,2 Millionen klassifizierten Hotelzimmern Transparenz, Qualität und Sicherheit für Gäste und Hoteliers.

Ausführliche Informationen finden Sie unter www.hotelstars.eu.

NOUVEAU

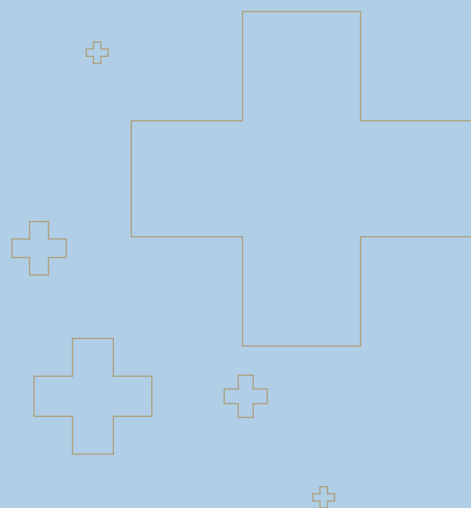


RAK+

**Highly
effective
bactericidal
glaze**

RAK+ est une collection pensée pour allier fonctionnalité, hygiène et design.

Le traitement des glaçures antibactériennes permet une efficacité permanente pendant toute la durée de vie du produit sans pour autant affecter l'esthétique de nos gammes. Ainsi, il vous est facile d'élever vos standards d'hygiène sans compromettre la qualité et la complémentarité inhérentes aux collections de RAK Porcelain.



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



Clervaux : L'Hôtel du Commerce dév l'ouverture du Lounge 352



Trois générations



La table de Clervaux



La salle de réceptions

A l'occasion de l'inauguration du Lounge 352 au sein de l'Hôtel du Commerce à Clervaux, Jean Claude Gindt a pu retracer les moments forts dans l'histoire de l'établissement.

Crée en 1918, l'Hôtel du Commerce fête aujourd'hui ses 105 ans d'existence. Cet établissement d'hébergement a été repris en 1953 par Camille Tholl et Mariechen Mettendorf qui en 1980 cédèrent la place à leur fille Josiane et son mari Lucien Gindt. Depuis 10 ans, Jean-Claude Gindt dirige l'hôtel-restaurant.

Dans les années '50, l'Hôtel du Commerce, c'était surtout une boucherie qui à l'étage proposait une restauration ainsi que des chambres d'un confort très sommaire. La boucherie fut fermée en 1959 et le restaurant aménagé au rez-de-chaussée. Doucement il fallait rénover les chambres et en 1970 on aménagea même une piscine extérieure dans le jardin.

Lorsqu'en 1980, Lucien et Josiane Gindt-Tholl prirent la succession on décida d'investir en agrandissant l'hôtel. 19 chambres furent ajoutées pour arriver à un total de 50 unités.

En 1995, les propriétaires ont aménagé une salle de conférence pouvant accueillir de 20 à 50 convives et quatre années

plus tard, l'hôtel offrait en plus une piscine couverte avec sauna, hammam et cabines à infra-rouge.

Actuellement c'est la troisième génération qui est aux commandes. Jean-Claude Gindt, a repris la direction de l'Hôtel du Commerce, il y a dix ans. Comme chez ses parents et ses grands-parents il investit et développe constamment l'établissement afin de proposer un service qui correspond aux attentes de la clientèle.

L'Hôtel du Commerce est équipé de tout le confort nécessaire, avec restaurant, salle des fêtes, espace bien-être et depuis peu également un lounge. Il est le point de départ idéal pour des promenades, excursions ou tout simplement pour une pause détente.

Cet hôtel trois étoiles supérieur dispose de 48 chambres modernes de quatre catégories différentes. Toutes les chambres disposent d'une connexion Wi-Fi gratuite, d'une télévision, d'un téléphone et d'une salle de bain privée, certaines avec un bain à remous. L'hôtel dispose égale-

ment d'un centre de bien-être avec piscine intérieure, sauna, cabine infrarouge, bain de vapeur et terrasse ensoleillée.

L'hôtel convient aussi bien pour des conférences que pour un séjour en famille, par exemple dans le cadre de vacances à domicile.

Le restaurant «La Table de Clervaux» est un lieu de rencontre culinaire très apprécié, et pas seulement par les clients de l'hôtel. L'atmosphère chaleureuse invite à la détente. L'établissement est connu pour sa cuisine de saison à base de produits frais de la région.

Au menu, on trouve par exemple un Suprême de pintade au miel luxembourgeois, un Cordon bleu de veau aux champignons bio du Knapphaff ou encore un Special Clervaux Burger avec cancoillotte et lard. Il y a bien entendu aussi un menu pour enfants et des préparations végétariennes. Actuellement, les asperges sont à l'honneur. Le restaurant est ouvert tous les soirs (sauf le mercredi) ainsi que le dimanche à midi.

eloppe son offre avec



Le Lounge 352

Lounge 352

Hôtel du Commerce
2 Rte de Marnach L-9709 Clervaux
Tél.: 92 10 32
www.hotelducommerce.lu

Depuis quelques semaines, la ville de Clervaux dispose d'une nouvelle adresse pour boire un verre, grignoter un snack ou se faire plaisir avec un bon cocktail. Le Lounge 352, situé au sein de l'Hôtel du Commerce invite à un moment de détente.

Le patron Jean-Claude Gindt désire en effet satisfaire au mieux les attentes des clients. Depuis de nombreuses années, il s'investit dans la modernisation de l'établissement et assure une palette variée dans l'offre de services. Ainsi, outre l'aménagement d'un espace bien-être en 2000, la création d'une salle de réception et de fête en 2014, l'ouverture du restaurant "La Table de Clervaux" en 2018, les chambres sont régulièrement rénovées.

Il y a quelques semaines, le Lounge 352 a été ouvert. Situé dans l'hôtel, le Lounge

352 est le nouveau lieu de rencontre de l'Hôtel du Commerce.

L'aménagement est confortable et décontracté. Les couleurs chaudes et les tissus dominant, ainsi qu'un bar élégant. Beaucoup de bois a été utilisé dans l'aménagement intérieur afin de créer un lien avec la nature et l'environnement. Un papier peint évoquant une forêt a été utilisé à différents endroits pour donner à la pièce une ambiance environnementale paisible. Les couleurs que la nature confère aux différents arbres se retrouvent également dans les tissus.

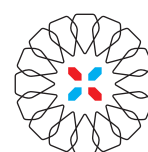
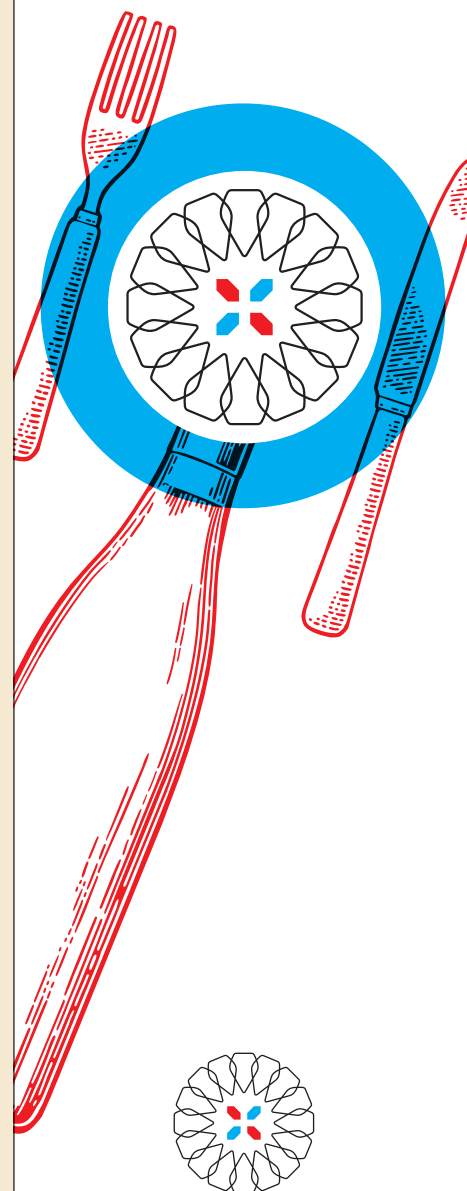
Un sentiment de terroir et de régionalisme qui est souligné par les briques rouges sur les murs, à d'autres endroits.

Le Lounge 352 est un lieu idéal pour prendre un apéritif ou un cocktail avant le repas, pour terminer la soirée avec plaisir ou tout simplement pour se détendre dans un endroit accueillant et confortable.

Que vous soyez client de l'hôtel ou juste de passage, vous y passerez un moment agréable.

vins-cremants.lu

L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG



CFL cactus shoppi

Gare centrale
Place de la Gare
L-1616 Luxembourg
www.cfl.lu

Le premier magasin de CFL cactus shoppi a ouvert ses portes ce mercredi 10 mai 2023 en Gare de Luxembourg. Tous les jours, à partir de 5h30, (dimanche à partir de 6h30) les visiteurs de la principale gare du pays disposent sur 134 m² d'un assortiment de produits frais de restauration et de la vie quotidienne. Cette ouverture est la première réalisation visible par le grand public de la filiale CFL cactus shoppi créée par les CFL en collaboration avec Cactus.

Ouvert 7j/7, le nouveau commerce de proximité en Gare de Luxembourg offre une palette de produits et de services locaux et régionaux dans un espace généreusement dimensionné.

Dans l'assortiment de l'offre du nouveau flagship store en Gare de Luxembourg, mise sur une palette de produits délibérément locale et régionale.

Signalons aussi que dans un avenir proche, les responsables comptent par ailleurs décliner CFL Cactus Shoppi dans six autres gares du Luxembourg.



Räiskär

8, rue des Près
L-8039 Strassen
Tél. : 26 11 97 78
www.raiskar.lu

Depuis quelques mois, le Restaurant Räiskär se trouve au centre de Strassen dans le local qu'occupait auparavant la « Broutgaass ».

Ce restaurant qui a en fait ouvert ses portes sur la route d'Arlon en 2019 continue à miser sur la qualité en proposant des spécialités chinoises qui se démarquent par des ingrédients de premier choix.

A commencer pas les raviolis faits maison qui sont préparés avec de la farine luxembourgeoise (!). On peut les commander aux crevettes ou au porc, cuits à la vapeur ou revenus à la poêle (façon Gyoza). La carte n'est pas exubérante mais se concentre sur des préparations recherchées et équilibrées dans les saveurs. Citons à titre d'exemple le Filet de saumon à l'ail et au saké japonais doux ou encore le Canard grillé et flambé au Grand Marnier. On trouve aussi des suggestions qui suivent les saisons.

Lors de notre passage les asperges étaient à l'honneur et il était possible de



commander des Saint-Jacques poêlées sur lit d'asperges et déglacées au Mirin qui est un vin de riz japonais ou encore un Blanc de poulet aux asperges vertes et blanches, servi sur plaque chauffante. A partir de deux personnes, on peut commander une fondue chinoise.

Dans une atmosphère chaleureuse et distinguée, Madame et Monsieur Guo vous invitent donc à déguster une cuisine chinoise raffinée. Une cinquantaine de convives trouvent place ici, dans les nouveaux locaux. Les groupes sont bien entendu acceptés et il est possible de privatiser le restaurant. En semaine à midi, le « Grain de riz » propose un buffet à 16,50€.

Räiskär accueille ses clients tous les jours de la semaine sauf les mercredis, de 11h à 14h et de 18h à 23h. Sur le site Internet, il est possible de réserver une table.



Casa Manuel

53 Rue de Hollerich
L-1741 Luxembourg-gare
Tél.: 26 18 78 53

Situé au coin de la rue de la Fonderie avec la rue de Hollerich, le restaurant Casa Manuel propose une cuisine espagnole authentique dans un cadre clair, sobre et accueillant.

La cuisine espagnole est riche en saveurs et en diversité. A la Casa Manuel on trouve bien entendu la véritable paella, préparée avec du riz au safran. Elle est déclinée de différentes façons : fruits de mer, poissons, viandes...

A la carte on trouve aussi des Calamars grillés, une Zarzuela au poisson, de la Pluma iberica et des grillades de bœuf.

Les tapas, petites portions d'aliments variés, font aussi partie de l'offre culinaire. L'Espagne est connue pour ses charcuteries et ses fromages. Dans ce domaine aussi vous trouverez votre bonheur. En tapas, il est par exemple possible de commander du jambon ibérique (pata negra), du chorizo, des fromages Manchego, du boudin noir avec poivron, ou encore des crevettes à l'ail.

Pour accompagner ces plats vous pourrez opter pour un vin espagnol, comme le Rioja ou le cava (mousseux).

Signalons que le plat du jour est régulièrement annoncé sur la page Facebook et que sur le compte Instagram du restaurant, il est possible de visualiser les différents plats.



Chang Thai

65 rue de Bonnevoie
L-1260 Luxembourg
Tél.: 26 00 83 19
www.changthairestaurant.lu

Le quartier de Bonnevoie accueille depuis peu une nouvelle adresse gourmande: le restaurant Chang Thai.

Avec plus de 20 ans d'expérience, le chef thaïlandais propose une cuisine authentique et généreuse venue d'Asie du Sud-Est. Une carte qui invite à la découverte de la street food thaïe, mais aussi des plats traditionnels. Le restaurant propose également un menu du jour en semaine à midi et livre gratuitement.

Ouvert 7j/7.



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

Remise des « étoiles » aux hôtels



Hotel-Restaurant Gruber



Hotel Coque



Mercure Luxembourg Kikuoka Golf & Spa



Hôtel Terrace



Hotel Béierhaascht



Ces derniers temps, le panonceau 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 panonceau a été remis par le Ministre du tourisme Lex Delles.

Les établissements classés sont :

Hotel-Rest. Gruber	3***
Hôtel Terrace	3***
Hotel Béierhaascht	3***Sup
Hotel Coque	3***Sup
Mercure Luxembourg Kikuoka Golf & Spa	4****

Hôtel Le Royal : Luxe, service et développement durable

Soucieux du respect de l'environnement, l'Hôtel Le Royal vient d'annoncer l'arrivée de nouveaux vélos électriques.

Ces vélos peuvent être loués par les clients résidents de l'hôtel qui souhaitent sillonner les routes de la Capitale et ses alentours.

Pour les responsables de l'établissement cinq étoiles supérieur, il s'agit d'une expérience unique qui combine luxe, service et développement durable

Un tout nouveau package a d'ailleurs été spécialement pensé incluant :

- Une nuit en chambre double traditionnelle
- Un petit-déjeuner buffet royal au restaurant Amélis ou petit-déjeuner continental servi en chambre
- La location de deux vélos avec un plan des pistes cyclables
- Accès au Club Santé et parking





LA PROVENCE

vosre garant de qualité depuis 1969

L'adresse des chefs



EHTL : Viser l'excellence dans les



Entretien avec Michel Lanners Directeur de l'École d'Hôtellerie

Monsieur Lanners, qu'est qui singularise à vos yeux l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg ?

L'EHTL n'est pas un établissement scolaire traditionnel. L'école est en effet la seule institution au Luxembourg qui offre exclusivement des formations dans le secteur de l'hospitalité. C'est avec l'aide du concept d'hospitalité que nous définissons les différentes voies de progression.

De la notion d'hospitalité découle le développement institutionnel récent de l'école qui se veut moderne, ambitieux et dynamique.

Le Leitmotiv « Striving for Excellence » résume bien à lui seul notre volonté d'offrir des perspectives personnelles et professionnelles aux jeunes et ce quel que soit leur niveau de formation visée.

Je constate parfois que les nombreuses initiatives de l'EHTL peuvent donner le tourniquet aux observateurs intéressés en absence de vue d'ensemble. Mais je peux vous assurer que tout fait du sens parce qu'au départ, il y a un projet, une démarche cohérente, structurée et argumentée.

Le repositionnement stratégique de l'école a commencé avec le changement de nom en « EHTL ». L'offre scolaire de l'EHTL va de la formation professionnelle avec par exemple le DAP Cuisinier à l'enseignement supérieur avec un BTS en « Hospitality Management ». La formation en tourisme et communication a été complètement revue avec l'aide du monde professionnel et je ne vous cache pas que des réflexions sont en cours pour compléter et revoir certaines autres formations. La dynamique de révision curriculaire à l'EHTL correspond en effet exactement à ce que le législateur a visé avec la réforme de la formation professionnelle et le bon contact avec le monde professionnel nous a permis de mettre les bouchées doubles.

L'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) a été créée à Diekirch en 1949 par des hôteliers qui voulaient préparer leurs enfants à la reprise de l'entreprise familiale. L'idée était d'être à l'école en hiver et de travailler en entreprise pendant la saison estivale. Cette philosophie n'a pas beaucoup changé et aujourd'hui encore de nombreux élèves terminent chaque année l'école le 15 mai afin d'effectuer un stage pratique de 10 semaines en entreprise.

L'EHTL est le seul établissement à dispenser des cours à plein temps dans le domaine de l'Horeca et le seul à offrir au Luxembourg la possibilité d'études dans le domaine du tourisme. Cette singularité combinée aux particularités des exigences relationnelles dans les métiers de l'accueil en fait un lieu d'éducation régi par une philosophie qui définit « l'art d'éduquer et d'enseigner » en mettant l'accent sur les compétences relationnelles et comportementales.

Comme on peut le lire sur le site Internet de l'école, « *Les diplômés quitteront l'école avec l'assurance d'avoir acquis outre les bases de leur métier, la compétence dans les échanges interrelationnels. Ces qualités personnelles garantiront ensemble avec les compétences professionnelles proprement dites le succès dans leur vie professionnelle future.* »

C'est la raison pour laquelle l'EHTL a mis en œuvre une pédagogie adaptée aux besoins du marché professionnel, voire aux études, qui attendent les élèves à la sortie de l'école. Le corps enseignant accompagne les élèves dans l'acquisition de savoirs et de compétences basés sur un solide socle professionnel. Mais les élèves sont aussi encouragés à se découvrir eux-mêmes, à se fixer des objectifs et à se construire un parcours scolaire personnel selon des valeurs et convictions qui les mèneront à l'excellence – la recherche de l'excellence étant le fil conducteur de l'EHTL.

Les stages

Au cours de leurs études, les élèves ont l'opportunité de découvrir le monde du travail et ses exigences lors de stages annuels dans des entreprises luxembourgeoises ou internationales. Il existe dif-

férents stages. Cela va d'une période de 2 semaines, permettant aux stagiaires de se faire une idée sur les métiers jusqu'à six mois où ils apprennent les bases des différents métiers en hospitalité.

métiers de l'hospitalité



e et de Tourisme du Luxembourg

Par ailleurs, il faut constater aussi que le monde de l'Horeca est également en évolution permanente.

Une grande partie des élèves de ces formations sont actuellement en stage pratique dans le secteur Horeca.

Et ces stages continuent aussi à garder leur importance ?

Absolument ! Les stages sont primordiaux dans toutes les formations car ils permettent aux élèves d'apprendre à connaître la vie dans une entreprise. De nombreux élèves effectuent actuellement un stage de 10 semaines en restauration, en hôtellerie et en tourisme. C'est une occasion unique que je qualifie de démarche pédagogique à haute valeur ajoutée pour eux, mais aussi pour nous, les professionnels à l'école. Les enseignants qui suivent les jeunes en stage apprennent également parce qu'ils (re)découvrent le monde professionnel grâce aux restaurateurs et hôteliers avec lesquels ils peuvent s'échanger lors des visites de stage.

L'école a changé de nom mais ce n'est pas la seule nouveauté depuis votre arrivée...

En six ans nous avons lancé cinq nouvelles formations. Un hôtel d'application est en cours de réalisation à Diekirch et un restaurant d'application pop-up a ouvert cette année à Luxembourg-ville. Il rouvrira ses portes à la prochaine rentrée scolaire et permettra ainsi aux élèves et enseignants de montrer leur savoir-faire aux clients. Je me permets d'inviter ici les lecteurs de votre magazine à venir découvrir ce restaurant d'application sympathique.

Des accords de partenariats ont été conclus avec des instituts renommés comme l'École Ducasse ou encore l'École Ferrandi à Paris. L'échange d'élèves et d'enseignants, l'accès aux formations et la conduite de projets de

recherche et d'innovation sont à la base de ces accords.

Le Gouvernement a décidé de mettre en place un deuxième campus de l'EHTL à Sanem sur le site de l'ancien château, qui sera rénové et adapté pour la circonstance. Cette décision est plus que pertinente puisqu'elle permettra aux nombreux jeunes du sud du pays de s'inscrire à l'EHTL à proximité de leur lieu de résidence. Mais la recherche de la proximité ne s'applique pas seulement à la provenance des élèves. Nous sommes très à cheval pour tout ce qui concerne la production locale, saisonnière et saine au niveau des repas et la publication d'un nouveau livre de recettes de cuisine véganes s'inscrit dans le développement de l'école.

J'estime finalement que le plus grand changement opéré ces dernières années vise la représentation et la perception de l'école, qui d'une solution par défaut pour certains élèves a été changée en possibilité par intérêt. Nous nous inscrivons avec ce changement de positionnement dans la politique de l'Horesca en appuyant la campagne de promotion « Dreamjobs Ambassadors ».

Quelles sont vos relations avec les entreprises et le monde du travail ?

Nous avons eu la chance de participer à l'exposition universelle de Dubaï en étant présents sur le site du pavillon du Luxembourg avec 32 élèves pour faire fonctionner le restaurant « Schengen Lounge ». C'était une occasion unique pour les élèves sélectionnés, une formidable vitrine pour le Luxembourg pour démontrer son pragmatisme et pour l'école son savoir-faire.

Avec Luxair nous allons prochainement conclure un accord de partenariat qui permettra à la compagnie aérienne nationale de proposer des plats qui sont élaborées en coopération avec les chefs de l'EHTL. Des

Ce type de stage offre une expérience pratique et une immersion dans l'industrie, ce qui permet aux élèves de comprendre les réalités du métier et de confirmer leur choix d'études.



Michel Lanners

élèves sont associés également à ce projet qui réunit des acteurs singuliers nationaux dans une opération win-win qui permettra à l'EHTL de prendre un nouvel envol.

Attention, les origines de l'EHTL ne sont pas oubliées avec toute cette dynamique nouvelle. Seulement celui qui change peut conserver ses qualités initiales et nous nous préparons sérieusement pour fêter les 75 ans de l'EHTL dans le courant de l'exercice 2024.

Pensez-vous que les jeunes générations s'intéressent encore assez aux formations dans l'hôtellerie et la restauration ?

Évidemment ! A l'occasion des portes ouvertes de notre école, nous avons accueilli de nombreux élèves et parents qui ont désiré s'informer sur les formations de l'EHTL. Une enquête a été faite et permet d'affirmer avec satisfaction qu'il y a un réel intérêt pour les métiers de l'hospitalité. Au risque de me répéter, il faut que les jeunes choisissent ces voies par intérêt et non par défaut et que ces voies débouchent sur des perspectives formidables. Sans ce changement de perspective, le renouveau dans le secteur de l'Horeca sera difficile à opérer. Mais je suis confiant et même optimiste : une société civilisée a toujours eu besoin de professionnels bien formés. C'est ce que l'EHTL assure et apprend avec passion aux jeunes qui s'inscrivent.

La majeure partie des élèves de Diekirch effectuent chaque année un stage de 10 semaines. Il s'agit là d'une composante essentielle aux formations en hôtellerie, restauration et en tourisme.

Pendant le stage, les élèves ont la possibilité de travailler aux côtés de professionnels expérimentés, d'apprendre les meilleures pratiques et de développer des compétences qui ne peuvent pas être enseignées dans



Les formations diplômantes proposées par l'École d'Hôtellerie et de Tourisme



CCP en cuisine :

Formation de base en régime concomitant. Après deux ans, l'apprenant intègre le marché du travail et assiste le cuisinier.



DAP Cuisinier :

Formation sur trois ans, soit plein-exercice, soit sous contrat d'apprentissage. Après le diplôme, il travaille en toute autonomie dans une cuisine.



DAP Restaurateur :

Formation en cuisine, pâtisserie et en service, visant la gestion d'un établissement. Cette formation est également proposée en DAP Restaurateur anglophone; langues véhiculaires français et anglais.



DAP Hôtelier-Restaurateur :

Formation supplémentaire après un DAP Restaurateur préparant à des fonctions de cadre.



DT Hôtellerie :

Prépare aux professions d'accueil et de service, aux travaux administratifs et d'organisation. Connaissances des principes généraux du droit et du marketing.



DT Tourisme et Communication :

En plus de l'ensemble des aspects liés au tourisme, l'élève acquiert une excellente maîtrise des outils numériques et des techniques de communication, qui constituent des éléments essentiels de sa formation. De solides connaissances administratives et comptables complètent ce profil.



GGH Gestion de l'hospitalité :

Formation de l'enseignement secondaire général ; l'élève acquiert une base théorique très large, englobant des connaissances au niveau professionnel dans les domaines de l'hébergement, de la restauration et des voyages.



BTS Hospitality Management :

Cette formation de niveau supérieur apporte aux étudiant(e)s les connaissances et l'expérience pour exceller en tant que gestionnaires et leaders dans les secteurs de l'hôtellerie, du tourisme et de l'événementiel (120 ECTS).



Bachelor Hospitality Management :

Depuis peu, l'EHTL propose une nouvelle formation académique de niveau Bachelor en management des activités hôtelières (diplôme d'État Licence 3 Gestion). Cette formation est organisée en cours d'emploi et se déroule sur une durée de deux ans.

une salle de classe. De plus, ces stages de longue durée permettent aux élèves de s'adapter à l'environnement de travail, de prendre des responsabilités et de gérer leur temps de manière efficace.

En outre, les stages offrent également une opportunité de se constituer un premier réseau de contacts professionnels dans le secteur. Ce réseau peut s'avérer très utile pour ceux qui cherchent à obtenir un emploi après leur formation.

Au niveau de la direction, on n'exclut cependant pas d'adapter ce modèle en étalant les possibilités de stages sur toute l'année. L'idée serait de permettre aux jeunes de faire des stages aussi en hiver.

A l'heure actuelle, l'école compte 300 élèves. Cette taille modeste permet une prise en charge personnalisée et efficace des élèves. Le fait de suivre des cours, de travailler main dans la main avec les enseignants, de prendre les repas ensemble et de participer à des concours crée des

attaches qui donnent leur vrai sens au terme « communauté scolaire ». Les liens ainsi créés tiennent généralement au-delà du seul parcours scolaire comme en témoigne depuis plus de 50 ans le dynamisme de l'association des anciens élèves de l'école.

Depuis six ans, Michel Lanners est le directeur de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme. L'ancien premier Conseiller de Gouvernement qui a entre autres dirigé le SCRIPT a repris la direction de l'établissement scolaire en lançant un programme de modernisation ambitieux.

La palette des formations a été élargie à tous les métiers de l'hospitalité. L'école se positionne comme acteur au service du secteur de l'hospitalité au sens large du terme et au service du secteur de l'hôtellerie, de la gastronomie et du tourisme en particulier. Elle offre également des formations supérieures, des formations concomitantes, des formations professionnelles à l'attention de la communauté

anglophone et accueille des classes de réfugiés.

Active au niveau de la formation professionnelle continue en entreprise, des projets de recherche et d'innovation sont développés. Elle a mis en place une véritable politique de marketing de l'école avec des produits exclusifs (huile d'olive, vin, huile d'argan, fleur de sel, poivre, origan sauvage, ...), qui à chaque fois permettent de raconter une histoire particulière.

Récemment, l'école a été présente à de nombreux événements exceptionnels comme l'exposition universelle à Dubaï, l'EXPOGAST et projette de se développer dans le sud du pays.

Nous nous sommes entretenus avec Michel Lanners sur les évolutions qu'a connu l'établissement scolaire au cours de ces derniers temps ainsi que sur les projets à venir. Vous pouvez lire l'interview à la page précédente.



Les assaisonnements Knorr, indispensables dans votre cuisine !

Vegan et végétarien, sans gluten

À base d'ingrédients naturels



Donne une saveur généreuse à vos préparations.

GRATUIT !



SCANNEZ CE CODE POUR DEMANDER VOTRE ÉCHANTILLON KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS CITRUS FRESH GRATUIT* !



- S'utilise à chaud et à froid
- Pour apporter le bon équilibre des saveurs à tous vos plats

*Action valable du 15/05/2023 au 30/06/2023.

Découvrez la gamme sur [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Soirée des professionnels du métier à l'EHTL et 4^e Award of Excellence

Le 4 mai, l'EHTL a eu le plaisir d'accueillir un grand nombre de convives pour sa désormais traditionnelle Soirée des professionnels du métier. Comme le démontre la dénomination de l'édition 2023 – The Party : Networking in the Hospitality Sector – l'école n'évolue pas en vase clos ; au contraire, elle s'appuie sur des échanges constants et de prestigieux partenariats tissés avec un grand nombre d'acteurs du monde de l'hospitalité.



Michel Lanners et Bram Maes



Les représentants de l'Horesca présents à la soirée des professionnels



Michel Lanners, Directeur EHTL, Dave Junker, Lauréat de l'Award of Excellence, Sylvie Pretti, Directrice adjointe EHTL, Bram Maes Cluster Manager Novotel Luxembourg Kirchberg & Novotel Suites

Invité à donner son point de vue sur un secteur pesant pas moins de 8600 milliards de dollars au niveau mondial en 2022, M. Bram MAES, Cluster General Manager à Novotel Suites Luxembourg & Novotel Luxembourg-Kirchberg a présenté une conférence intitulée « *En pleine tempête - transformation des professions passionnantes dans le monde de l'Horeca* ».

Fortement secoué depuis des décennies par tous genres de calamités, le secteur s'adapte et se réinvente au fil des coups durs et des réglementations de plus en plus astreignantes. « *C'est un peu comme dans Forest Gump : Life is like à box of chocolates, you never know what you're gonna get. On ne sait jamais de quoi demain sera fait et en même temps nous*

avons tout intérêt à avoir une vision à long terme. » L'orateur a également évoqué la pénurie de main d'œuvre et la chasse aux talents à laquelle nous assistons, à tel point qu'aujourd'hui les entreprises recrutent surtout sur l'attitude des candidats plutôt que sur leurs compétences.

La soirée fut également l'occasion de décerner pour le quatrième fois l'Award of Excellence instauré en 2018 par l'EHTL. Ce prix récompense un professionnel qui s'est particulièrement distingué entre autres par son parcours et son dévouement à la profession. M. Michel LANNERS, directeur, a eu l'honneur de remettre le trophée à M. Dave JUNKER. Cet ancien élève de l'école hôtelière de Diekirch, avait choisi de poursuivre ses études pour décrocher un Bachelor's

Degree in International Hospitality & Tourism Management à Glion (Suisse). Depuis, il a exercé ses talents au sein de différentes chaînes hôtelières aux quatre coins du monde. Aujourd'hui, il occupe le poste de directeur général du luxueux Shangri-La Mactan à Cebu aux Philippines. Son exemple prouve à quel point une carrière dans le secteur de l'hospitalité peut être enrichissante et représente une source d'inspiration pour les élèves et étudiants qui suivent actuellement leurs études à l'EHTL.

La soirée s'est poursuivie par un impressionnant cocktail dînatoire, et dans une agréable ambiance musicale assurée par DJ Dee.



École d'Hôtellerie
et de Tourisme
du Luxembourg

Journée européenne avec des visites sur le territoire de trois pays

Le programme de l'Amicale des Anciens HOTELSCHOUL lors de la journée européenne en date du 9 mai annonçait une visite en France, en Allemagne et en France. La journée a démarré tôt le matin avec un croissant et un café dans l'autocar, en direction pour la France.



Allemagne : repas au Landschloss Fasanerie



France : visite du Musée Saint-Louis



Luxembourg : dégustation chez Henri Ruppert

Un premier arrêt était à Saint-Louis pour une visite guidée du musée qui se situe dans le Parc Régional des Vosges du Nord, sur les terres d'origine de Saint-Louis, première cristallerie de France et d'Europe continentale.

Implanté au cœur de la manufacture, le musée déroule un parcours historique autour du puits central sublimé par des luminaires, dont une œuvre unique de 120 lumières. 2 000 créations exceptionnelles issues du patrimoine de Saint-Louis sont à l'honneur dans cet écrin architectural, en constant dialogue avec les artisans démontrant la vivacité des savoir-faire pluri-séculaires, visibles au travers d'une fenêtre surplombant le ballet des verriers de l'équipe dite « la grande place », façonnant les pièces prestigieuses de

Saint-Louis. « La Grande Place », le nom du musée leur rend hommage. La visite s'est terminée par un passage dans les lieux de production de la manufacture fondée en 1586. Aujourd'hui, la cristallerie de Saint-Louis fait partie du groupe Hermès.

L'équipe des amicaliste à repris la route en direction de l'Allemagne pour arriver à l'heure de l'apéro à la terrasse de l'hôtel-restaurant « Landschloss Fasanerie » à Zweibrücken. Le Chef a préparé un menu autour des asperges et fraises pour les gourmets luxembourgeois.

La dernière étape de la journée s'est déroulée au Luxembourg. A Schengen, au Sud du vignoble luxembourgeois, le vigneron Henri Ruppert a surpris les

amicalistes avec une dégustation du Crémant La Brute, un vin effervescent obtenu à partir de Pinot Noir et de Pinot Blanc.

Même avec la pluie en fin de cette journée européenne, les amicalistes ont bien profité de la magnifique terrasse du Domaine Henri Ruppert en échangeant autour d'une flûte de Crémant.

Le secrétaire de l'Amicale des Anciens Hotelschoul, Patrick Cash, a remercié le propriétaire pour le chaleureux accueil et Nico Thiel pour la parfaite organisation de cette excursion à travers de trois pays en une journée.

Dégustation des sommeliers

Vins rosés de France et du monde

L'été arrive ! C'est la saison du rosé. L'association luxembourgeoise des sommeliers vous propose donc ce mois-ci une sélection de vins rosés estivaux, disponibles auprès des importateurs du pays.

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
président ALS



Gérard Guyon
meilleur sommelier 1990



Dave Giannandrea
Horesca



Zoran Matic
Ruppert Drinks & More




Gregory Mio
meilleur sommelier 2022




Eric Beau
meilleur sommelier 1989 1994


Château les Crostes - Cuvée Liam Côtes de Provence 2022

 Un vin rosé à la robe pâle et aux reflets saumon clair. Le nez est discret. A l'aération ressortent des notes de fruits du verger. On reconnaît la pêche et le coing. Un bouquet agréable qui invite à la dégustation. L'attaque en bouche est franche et mène sur un milieu harmonieux. L'alcool est bien maîtrisé et la finale est longue et persistante. A essayer sur une entrecôte en croûte d'épices grillée. Bernard-Massard, Grevenmacher 17,67€


Lera - Terra dei Re Basilicata 2021

 Une robe rose saumon classique avec un disque clair et limpide. Le premier nez présente des arômes de fruits des bois et de fleurs. L'attaque en bouche est vive et fraîche. Elle découle sur milieu onctueux et souple. Un vin d'une intensité moyenne. Il sera parfait sur un poisson poêlé, par exemple un filet de rouget à la plancha. Vinissimo, Luxembourg 12,54€


Quinta do Soalheiro Minho 2022

 Une robe rose pâle aux reflets argentés. Le bouquet est fruité avec une pointe d'agrumes. A l'aération ressortent la pêche et le melon. L'attaque en bouche est franche et vive. Un vin structuré avec de la matière. La retro-olfaction rappelle les agrumes. A déguster sur une pissaladière provençale. Au Porto Roi, Echternach 14,70€


La rose de Manincor Dolomites 2021

 Une robe bien soutenue. Le nez est marqué par les fruits. En bouche on sent un côté fruité sur-maturé qui évoque sur le bonbon anglais. Beaucoup de matière et une finale douce sur les fruits blancs comme la pêche et la poire. A essayer sur une salade de fruits frais ou à déguster seul. Wengler, Rosport 22,10€


Domaine de Verlaque Côtes de Provence 2021

 Une robe rose clair bien limpide. Le nez, encore fermé demande de l'oxygénation afin de faire disparaître les arômes de réduction. Léger et fruité en bouche, ce vin présente une pointe d'amertume en finale. Le Cellier - Boissons Heintz, Hosingen 9,28€


Château de Font-Vue Bandol 2021

 Une robe rose saumon claire avec une belle brillance. Le bouquet est floral avec de légères notes de fruits rouges qui rappellent la groseille. La bouche est souple et bien ronde. La finale, plutôt chaleureuse équilibre le tout. Un rosé léger et agréable que l'on pourra servir sur une sole grillée au beurre maître d'hôtel. Le Cellier - Boissons Heintz, Hosingen 12,07€


Quinta Sequeira rosado Douro 2022

 La robe est très claire pour un rosé. Le nez est encore fermé et nécessite de l'aération pour dissiper les notes de réduction. L'attaque en bouche est franche avec une belle harmonie. La finale est gourmande et de longueur correcte. Un vin d'apéritif ou à déguster sur une planche de charcuteries. Bexeb, Bascharage 15,38€

Quinta Do Castro rosé Douro 2022

 Une robe rose pâle aux reflets argentés. Le nez est fruité avec une touche florale. On y retrouve des notes de fraise des bois. L'attaque en bouche est franche avec une belle fraîcheur au palais. L'amertume en finale est bien marquée avec des notes d'agrumes. Un rosé léger qui sera parfait en terrasse. Bexeb, Bascharage 9,98€

Ch. Mourgues du Grès - Galets rosés Costières de Nîmes 2021

 Un rosé couleur pelure d'oignon, limpide et clair. Le bouquet est discret. A l'aération ressortent quelques notes de fruits. L'attaque en bouche est souple avec de la rondeur et peu de complexité. Un rosé plaisant à servir frais sur une salade de fruits de mer. In Vino Veritas, Steinfort 10,15€



**Clos Saint Vincent - Clos Rosé
Bellet 2021**

🍷🍷🍷🍷🍷 Un vin rosé à la robe oeil de perdrix et aux reflets saumonés. Le nez est marqué par des notes de fruits mûrs et de fruits secs comme la figue et la datte avec aussi un côté réducteur. A caraffer ! L'attaque en bouche est puissante. S'ensuit un milieu crémeux avec une belle maturité qui rappelle le cassis frais et la mûre. La finale, de moyenne intensité est généreuse. A accommoder sur une lotte à l'armoricaine. Wengler, Rosport 28,94€

Muga rosé Rioja 2022

🍷🍷🍷🍷🍷 La robe rose saumon présente un beau disque brillant. Le nez est expressif sur des fruits mûrs avec de la fraise des bois et quelques notes florales. Un bouquet printanier et plaisant. L'attaque en bouche est vive et minérale. Elle découle sur un milieu d'un joli équilibre avec des amers élégants et une acidité rafraîchissante. En finale ressortent les arômes du nez. A déguster sur des sushis au saumon-concombre. Vicente & Fils, Garnich 9,73€

**Magali - Domaine de Figuière
Côtes de Provence 2022**

🍷🍷🍷🍷🍷 Un rosé pâle, de couleur saumon clair. Le nez est floral avec un côté fruité agréable. L'attaque en bouche est franche avec de la rondeur en milieu et avec une certaine finesse. On finit sur une retro-olfaction où ressort de l'amertume noble. Un rosé de terrasse agréable. On pourra le déguster sur une quiche aux poireaux et saumon. Ets Rossi, Dudelage 16,35€

**Bastide de La Ciselette "Lou Pigna"
Bandol 2022**

🍷🍷🍷🍷🍷 Une robe rose pâle aux reflets saumonés. Le nez est ouvert sur des notes florales avec de l'aubépine et aussi des notes fruitées qui rappellent la fraise des bois. Un bouquet plaisant qui exprime de la finesse. L'attaque est vive, fraîche et minérale. La bouche est bien équilibrée avec du cassis frais. En finale ressort un côté salin qui permet par exemple un accord sur des huîtres chaudes au sabayon-poireaux. Ruppert Drinks & More, Oberdonven 17,19€

**Avgstvs Cabernet Sauvignon
Penedes 2022**

🍷🍷🍷🍷🍷 Une robe rouge rubis claire qui sort du lot. Le nez est d'une intensité modérée. A l'aération ressortent des notes de fraise et de cerise avec une touche épicée. L'attaque en bouche est vive grâce à une belle trame acide. En finale ressortent les notes fruitées du nez avec un pointe d'amertume. Un vin de repas à déguster sur un magret de canard aux cerises. Vicente & Fils, Garnich 8,26€

**Domaine Montrose - Prestige
Côtes de Thongue 2022**

🍷🍷🍷🍷🍷 Un vin rosé à la robe pâle. Le nez est discret mais s'ouvre sur des notes florales qui rappellent le sureau. On retrouve aussi des fruits rouges comme la framboise. L'attaque en bouche est souple. Elle s'ouvre sur un milieu sec et minéral. La finale est iodée et florale même si elle est un peu courte. A servir sur une salade niçoise. Ets Rossi, Dudelage 14,95€

**Château La Tour Sainte Anne
Côtes de Provence 2022**

🍷🍷🍷🍷🍷 Une robe rose saumon aux reflets groseille. Le bouquet évoque les fruits avec une touche florale. A l'aération ressortent la fraise, la groseille et une touche d'épices (cardamome). L'attaque en bouche est d'une intensité modérée. La bouche est harmonieuse avec une belle structure. En retro-olfaction ressortent l'acacia et le zeste d'orange. A essayer sur des calamars grillés. Bernard-Massard, Grevenmacher 11,34€

Dona Maria Alentejo 2022

🍷🍷🍷🍷🍷 La robe est rose pâle aux reflets saumonés. Le nez est discret. On retrouve des notes épicées et même boisées. Une belle complexité au bouquet. L'attaque en bouche est franche et vive avec de l'onctuosité en milieu et une finale assez longue. On retrouve la rose et la groseille. Un vin de repas qui sera parfait sur des gambas marinées au saké et coriandre, grillées. Au Porto Roi, Echternach 10,70€

**Gemma di San Lorenzo - Lagrein
Trentino 2021**

🍷🍷🍷🍷🍷 Un rosé à la robe saumon clair avec une belle brillance. Le nez est fruité avec de la fraise des bois et de la framboise. Une belle finesse en bouche avec de l'équilibre et de la matière. La finale est portée par une amertume noble. Un vin agréable qui sera parfait sur un melon au jambon. Vinissimo, Luxembourg 14,82€

Fumeur et Non-Fumeur : Respectez-vous !



**Fumeur ? Non-Fumeur ? L'essentiel est
de rester courtois et attentif au bien-être des autres.**

Prendre un café en terrasse fait partie des plaisirs qui enjolivent la vie. Avec ou sans cigarette, l'essentiel est de passer un bon moment. En toute convivialité. Dans un respect mutuel.



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Économie

Direction générale du tourisme

Le gin de la French Riviera créé par Brad Pitt, la famille Perrin et Tom Nichol

Brad Pitt, la Famille Perrin et Tom Nichol ont annoncé récemment le lancement du Gin The Gardener, qui a été officiellement présenté au Carlton lors du Festival de Cannes 2023.

A l'occasion de la réouverture de ce légendaire hôtel de la Côte d'Azur, un cocktail emblématique "Secret Garden" a été imaginé par les bar-men du Carlton, en collaboration avec une légende du gin, Tom Nichol, l'un des plus éminents Master Distiller.

Faisant rayonner l'esprit French Riviera à travers le monde, le Gin The Gardener rend hommage à cet incomparable art de vivre que le Festival de Cannes incarne depuis plus d'un demi-siècle.

Au Luxembourg, le Gin The Gardener est représenté par Boissons Heintz - Le Cellier



Pour trouver un bistrot de qualité à Luxembourg :

wellkomm.lu



Orchard : Les premières vignes en viti-foresterie au Luxembourg



C'est à partir de décembre 2020, que la vigneronne Corinne Kox a initié la plantation des premiers arbres à la vigne selon des principes agro-écologiques. Il s'agit du projet Orchard qui signifie verger (en luxembourgeois Bongert).

A travers cette démarche on vise à préserver et à développer la diversité dans le vignoble tout en respectant les principes de l'agro-écologie et de la viti-foresterie. L'approche est fondamentale, mais pas simpliste : favoriser un écosystème qui permet de retrouver un équilibre organique entre le végétal, le minéral et l'homme.

La vinification se concentre sur l'essentiel : le raisin, quelle que soit la noblesse (ou pas) du cépage, sa flore indigène et à l'idéal, une intervention humaine réduite au maximum. Les vins « Orcjard » mettent l'accent sur les caractéristiques innées de leur terroir. On ne recherche pas l'opportunité du « meilleur », mais la particularité et l'individualité du lieu-dit. L'assortiment de vins naît de l'humeur vivace de la vigneronne, à la fois diversifié et authentique, tout comme la région viticole mosellane luxembourgeoise.

www.domainekox.lu

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

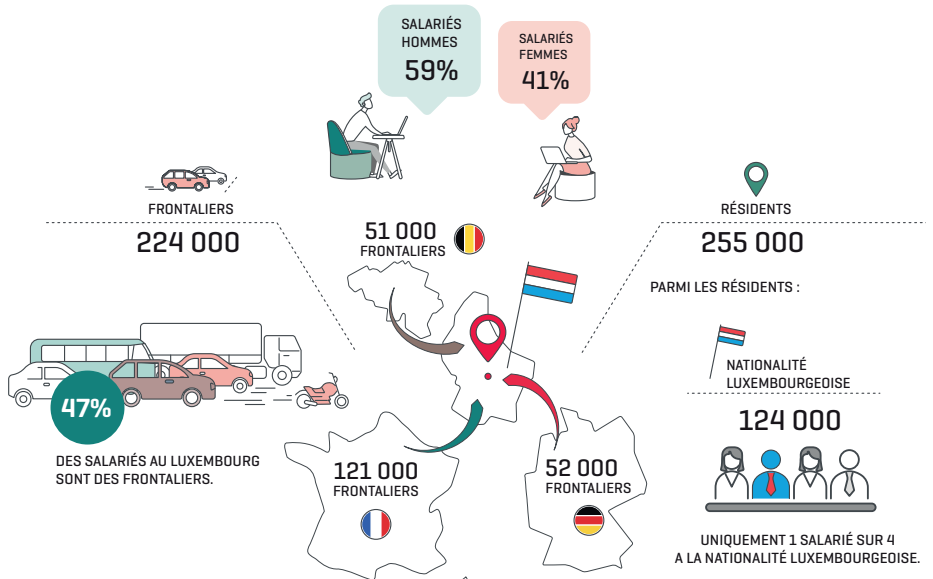
Prévision d'inflation : 3.9% en 2023 - 2.5% en 2024

Le recul graduel du taux d'inflation depuis octobre 2022 a été largement anticipé et résulte principalement des prix des produits pétroliers. L'inflation sous-jacente s'est en revanche montrée plus persistante que prévu, notamment à cause de la flambée des prix alimentaires.

Le STATEC estime que les ménages pourraient bénéficier dès le début de l'année prochaine des tarifs de gaz inférieurs au prix maximal de 0,83 EUR/m³. Pour l'électricité, l'évolution récente a moins d'effet sur les tarifs de l'année prochaine au Luxembourg puisqu'une grande partie de l'électricité qui sera fournie en 2024 a déjà été achetée au cours de 2021 et 2022 au prix du marché qui prévalait à ce moment.

Le STATEC prévoit désormais 3,9% d'inflation en 2023, ce qui avancerait la prochaine tranche indiciaire à la fin du troisième trimestre 2023. Pour 2024 les prévisions d'inflation sont en revanche révisées vers le bas, en raison de la relative accalmie sur les marchés de l'énergie.

479.000 salariés travaillent au Luxembourg



Sur les 479 000 salariés au Luxembourg, 47% sont des frontaliers (dont la moitié en provenance de France). Uniquement 1 salarié sur 4 a la nationalité luxembourgeoise. En ce qui concerne les résidents, 31% des femmes travaillent à temps partiel, contre uniquement 7% des hommes. 1 salarié sur 3 travaille en mode télétravail, cette proportion est restée stable après la crise COVID. Sans surprise, ce sont les compétences numériques qui sont les plus importantes sur le marché du travail luxembourgeois.

Vers un rebond moins fort qu'attendu en 2024 ?

La progression de l'activité en zone euro sera vraisemblablement modeste cette année, et de nombreux risques baissiers pèsent sur le rebond prévu pour 2024. Les indicateurs conjoncturels du début 2023 montrent tout de même certains signes d'amélioration sur le front de l'activité, de l'inflation et du marché du travail.

Au Luxembourg, le nombre de faillites reste relativement faible fin 2022



début 2023, mais les pertes d'emplois correspondantes ont fortement augmenté: +60% sur un an au 1^{er} trimestre 2023, représentant presque 900 personnes. Plus d'un tiers d'entre elles sont issues de la construction, les principales autres branches concernées étant l'**Horeca (150 pertes d'emplois dues aux faillites)** et les transports (98 personnes).

Remontée tendancielle du chômage

Au printemps 2022, l'afflux des réfugiés ukrainiens avait contribué à stopper la baisse du chômage entamée depuis l'été 2020, avec l'inscription à l'ADEM de plus de 650 bénéficiaires de protection temporaire. A l'inverse, leur intégration sur le marché du travail freine le chômage sur le début de l'année 2023. En mars 2023, plus de 800 réfugiés ukrainiens se retrouvent désormais en emploi au Luxembourg, la plupart d'entre eux dans les branches de la santé et action sociale (25%) et dans l'Horeca (17%).

Inflation : Records historiques pour l'alimentaire

On constate un ralentissement de l'inflation au cours des derniers mois (3,6% en mars 2023 au Luxembourg, après un pic à 7,4% en juin 2022) découlant notamment d'un certain assouplissement des tensions sur l'approvisionnement d'énergie en Europe.

En revanche, la perception sur l'évolution des prix au cours des 12 derniers mois demeure élevée au Luxembourg et en zone euro.

Cela peut s'expliquer notamment par les prix des produits alimentaires qui font partie des dépenses quotidiennes des consommateurs et qui continuent à battre des records historiques en mars 2023 (+13,3% au Luxembourg et +17,5% en zone euro sur un an).

Luxembourg Tourism Summit



La première édition du Luxembourg Tourism Summit a eu lieu ce mardi 16 mai, au Cercle Cité.

Organisé par le Luxembourg City Tourist Office (LCTO), l'événement a réuni de nombreux experts de renommée internationale et a donné lieu à des discussions engagées, portant notamment sur les tendances de l'industrie du tourisme ou encore le positionnement de la capitale luxembourgeoise sur ce marché.

L'événement organisé pour la première fois à l'initiative du LCTO a suscité l'enthousiasme de 113 professionnels du secteur venus de Luxembourg et d'ailleurs.

« Le regroupement des ressources, de l'expertise et des connaissances locales et internationales ainsi que la création d'un solide réseau de partenariats entre tous les acteurs du tourisme représentent un élément essentiel de la nouvelle stratégie du LCTO » a déclaré Tom Bellion, Directeur du LCTO, en guise de préambule.

Totalement dédiée au tourisme, à ses enjeux et défis actuels, cette journée a donné lieu à plusieurs conférences menées par des experts internationaux et portant sur des thèmes variés. Ce fût l'occasion pour les participants de débattre, de partager leurs connaissances et leurs visions d'avenir sur les nouveautés en matière de tourisme, les nouveaux formats d'événements professionnels, l'implication des résidents dans le développement du tourisme local ou encore la quête d'authenticité des visiteurs actuels.

Deuxième édition à venir en 2024



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

Voucher de 5.000 EUR

Programme d'accompagnement pour l'obtention d'un label RSE

La Direction générale des classes moyennes vient de lancer le nouveau programme "Starter Kit RSE" qui prévoit un accompagnement pour l'obtention d'un label RSE. Chaque entreprise participant à ce programme d'accompagnement peut profiter d'un voucher de 5.000 EUR

Conçu en collaboration avec la Fédération des artisans, la House of Sustainability de la Chambre de commerce et de la Chambre des métiers ainsi que l'Institut national pour le développement durable et la responsabilité sociale des entreprises (INDR), le "Starter Kit RSE" permettra aux entreprises d'atteindre la maturité nécessaire requise pour entamer par la suite une démarche d'obtention d'un label RSE.

Élaboré dans la même perspective que les "SME-Packages", qui s'adressent aux petites et moyennes entreprises souhaitant relever les défis et saisir les occasions en matière de transition énergétique, de transformation digitale et d'optimisation de la relation client, le nouveau "Starter Kit RSE" se focalise sur le sujet de la responsabilité sociale des entreprises (RSE). Celle-ci se définit comme l'intégration volontaire des préoccupations sociales et environnementales aux activités commerciales des entreprises. Une pratique importante qui prend de plus en plus d'ampleur dans le monde du travail. En effet, les mesures durables, telles que le déploiement de technologies d'énergies renouvelables et d'efficacité énergétique, l'optimisation de la chaîne d'approvisionnement ou l'amélioration de la qualité de vie au travail des employés, peuvent contribuer à la performance globale d'une entreprise.

Le programme d'accompagnement "Starter Kit RSE" a été conçu pour guider et assister les petites et moyennes entreprises dans leur démarche de transition vers des modèles de fonctionnement plus durables. Chaque entreprise participant à ce programme d'accompagnement peut profiter d'un voucher de 5.000 EUR de la Direction générale des classes moyennes.



Une vidéo explicative sur le "Starter Kit RSE", comportant des témoignages d'entreprises qui ont testé le programme d'accompagnement peut être visionnée sur Internet.

À titre d'exemple, le "Starter Kit RSE de l'INDR" permet aux entreprises de bénéficier d'un accès simple et pragmatique à la plate-forme digitale "Toolbox RSE". Cette dernière leur permet d'entamer un parcours guidé et d'introduire leurs données sur différentes thématiques.

En fin de parcours, la "Toolbox RSE" produit un rapport de synthèse ainsi qu'un tableau d'évaluation de maturité en terme de RSE. Par la suite, les résultats issus de la "Toolbox RSE" sont analysés par un expert agréé (par l'INDR) pour identifier les éléments à améliorer et formuler des recommandations en vue d'une approche RSE adaptée à l'entreprise. En dernier lieu, les entreprises sont accompagnées individuellement dans la préparation de l'obtention d'un label RSE, comme par exemple celui de l'Institut national pour le développement durable et la responsabilité sociale des entreprises.

Lex Delles, ministre des Classes moyennes, a souligné dans ce contexte que la question de la durabilité et de l'utilisation consciencieuse de nos ressources prend de l'ampleur et pour cause : « Un bon concept RSE en entreprise est rentable à plusieurs niveaux, que ce soit l'augmentation de l'efficacité, la réduction de l'empreinte carbone, la motivation des collaborateurs, la réduction des coûts ou la fidélisation des clients. »

En d'autres termes, la RSE présente de nombreux avantages pour notre société, l'environnement et l'entreprise même. Avec le programme 'Starter Kit RSE' les pouvoirs publics apportent ces connaissances aux entreprises de manière simple et pratique.



Lien vers la vidéo

16^{ème} édition du Forum Sécurité-Santé au Travail



Le Forum Sécurité-Santé au Travail (SST) s'est déroulé le 11 mai 2023 sous format d'une conférence à la Chambre de Commerce. Au cours de la journée, près de 400 personnes ont participé à la conférence.

L'organisation du Forum SST a été assurée par les initiateurs de la VISION ZERO au Luxembourg : l'Association d'assurance accident, l'Union des Entreprises Luxembourgeoises et l'Institut National pour le Développement durable et la RSE en collaboration avec les partenaires suivants : l'Organisme allemand d'assurance accident pour les secteurs de l'énergie, du textile, des produits électriques et des médias (BG ETEM) et la section Électricité de l'Association internationale de la sécurité sociale (ISSA).

Plus de 30 orateurs nationaux et internationaux sont intervenus sur scène. Les ministres partenaires M. Claude Haagen (MSS & MA), M. Georges Engel (MTEESS) et Mme Paulette Lenert (MS) ont pu s'adresser aux participants du Forum en introduction de la session plénière.

Des stands d'exposants des organisateurs et des partenaires du Forum SST ont également été mis en place pour informer et conseiller les participants du Forum dans toutes les questions relatives à la matière.

La journée était répartie en session plénière le matin et en 3 sessions thématiques l'après-midi. Ainsi la session plénière avait pour sujets la VISION ZERO au Luxembourg et au niveau international, incluant la nouvelle phase de la stratégie nationale, et la gestion des presque accidents.

Les 3 sessions thématiques portaient sur :

- « Travailler en sécurité sur chantier et en hauteur »,
- « Travailler en sécurité dans le secteur de l'agriculture »,
- « Travailler en sécurité dans le secteur de l'énergie »

<https://www.programme.visionzero.lu>

Sécurité alimentaire Nos services



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

Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande ou luxembourgeoise
mise à disposition dossier de formation, (français ou allemand)
guide des bonnes pratiques (guide officiel)
fiches utiles

certificat et suivi cohérent avec assistance au besoin

Le but:

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

Le programme:

La sécurité du consommateur - nos obligations
Les dangers rencontrés dans le secteur alimentaire
Les pratiques d'hygiène dans le secteur de l'HORECA
Les principes essentiels du HACCP

Pour plus d'infos : www.horesca.lu

**Formation à tarif avantageux
pour nos membres**



Das Hôtel Central in Ettelbrück

Teil 2

In den 1970er Jahren wurde das „Hôtel Central“ zur ersten Adresse in Ettelbrück, insbesondere für die internationalen Hotelgäste¹. Hohe Militäroffiziere, darunter viele von den US-Streitkräften, belegten hier während der Remembrance-Day Feiern² die Zimmer, ebenso wie Gäste und Vertreter der im Umkreis von Ettelbrück liegenden Industrien. Das Hotelgebäude in Nr. 23, rue de Bastogne, das in „Café Auberge des Ardennes“ umgetauft wurde, wurde vermietet, und der erste Pächter richtete dort für einige Jahre eine Bar im englischen Club-Stil ein. In dem damals noch eher ländlich geprägten Ettelbrück sorgte diese jedenfalls für viel Aufsehen. Im Volksmund wird dieses Gebäude „am aalen Liefrech“ genannt, heute befindet sich dort eine Gastwirtschaft mit einer Pizzeria. Diese Immobilie ist immer noch im Besitz der Nachkommen Liefbrig.

Ein Stern im Guide Michelin

Als 1977 das Ehepaar Liefbrig - Atten beschloss sich in den wohlverdienten Ruhestand zu verabschieden, war für kurze Zeit der Sohn von Emile Liefbrig und Ca-

therine Koob, ebenfalls Emile³ genannt, mit von der Partie, entschied sich jedoch dann gegen sein Vorhaben das Geschäft zu übernehmen. Er hatte vorher in Unterschlatt im Kanton Thurgau in der Schweiz ein Restaurant geführt und beschloss nach einer kurzen Probezeit in Ettelbrück zu seiner Frau und den Kindern in die Schweiz zurückzukehren, wo er in Villars-sur-Ollon erfolgreich ein eigenes Restaurant eröffnete. In der Folge wurde das „Hôtel Central“ an das Ehepaar Philippe Waltzer - Riny Geraets verpachtet.

Das Ehepaar Liefbrig - Atten stieg offiziell am 1. April 1977 aus dem Geschäftsleben aus, begleitete noch für einen Monat die neuen Betreiber ihres Hauses und verabschiedete sich dann endgültig ins Privatleben. Der Elsässer Waltzer⁴ wusste das Hotel mit seinem Restaurant in Angebot und Qualität weiter auszubauen und wurde mit seinen Köchen, dem Franzosen Daniel Dijou⁵ und dem Ettelbrücker Aloyse Mossong⁶, sowie dem Auszubildenden, dem Niederländer Hans Poppelaars⁷ im Jahr 1983 mit einem Stern im Guide Michelin belohnt, den er bis 1992 innehat-

Romain Heckemanns

te. Zudem war das Restaurant von 1982 (13/20 Punkte) bis 1988 mit einer „Toque“, und 1989 sowie 1990 (15/20) mit deren zwei im französischen Gastronomieführer Gault Millau bedacht worden. Das hoteleigene Restaurant „Taste-vin“ mit angeschlossener Vinothek, das auch durch seine exklusive Weinkarte⁸ bestach - es war dies immer ein besonderes Anliegen von Philippe Waltzer⁹ - ist das einzige in Ettelbrück, das je mit so hohen gastronomischen Auszeichnungen bedacht wurde.

Auf Waltzer¹⁰ folgte von Oktober 1993 bis 2011 der aus dem Elsass stammende Gastronom Norbert Lebon, das Restaurant hieß nun „Le Chateaubriand“, dann schloss das „Hôtel Central“ für immer seine Pforten. Fünf Jahre später wurde das Gebäude an die Gemeinde Ettelbrück verkauft, die es nach einem Um- und Ausbau und der Unterstützung des Ministère du Logement in ein Wohnhaus mit elf Einheiten für sozial Benachteiligte umwandelte. (Adresse: 2, rue Michel Weber). Im Erdgeschoss ist auch wieder ein Restaurant angesiedelt. ■



Café-Restaurant Nothar-Koos vor dem 2. Weltkrieg



2023

1 In lebhafter Erinnerung bei älteren Ettelbrücker Einwohnern ist der Aufenthalt Marlène Charells (geb. Angela Miebs) in den 1970er-Jahren im „Hôtel Central“ geblieben. Diese hatte für mehrere Wochen gleich mehrere Zimmer angemietet und nahm bei dem ehemaligen international bekannten Zirkusstar Alma Piaia-Vizla, die in Ettelbrück lebte, Unterrichtsstunden im Tanz. Charell war in den 1960er- und 1970er-Jahren weltweit als vielseitige Entertainerin erfolgreich.

2 Zwischen 1954 und 2004 wurden in Ettelbrück Gedenkfeiern mit Militärparaden zu Ehren der während der Ardennenoffensive 1944-1945 gefallenen US-Soldaten abgehalten.

3 Emile Liefbrig jr. verstarb 2010.

4 Nach erfolgreichem Abschluss der „Ecole Hôtelière Alexis Heck“ in Diekirch führte Philippe Waltzer mit seiner aus den Niederlanden stammenden Ehefrau Riny Geraets während drei Jahren das „Café-Hotel de la Place“ (sieben Zimmer) in Diekirch, dann machte ihm Marie Liefbrig - Atten das Angebot das „Hôtel Central“ zu übernehmen.

5 In den 1960er-Jahren war Daniel Dijou in Paris Koch im „Restaurant Philippes“ des französischen Jockey Yves Saint-Martin, dann fand er eine Anstellung im „Restaurant L'Orangerie“ des Schauspielers Jean-Claude Brialy auf der Île Saint-Louis. Es war dies ein Nachtrestaurant, in dem zu später Stunde die vornehme Gesellschaft, unter anderem viele französische sowie internationale Filmschauspieler einkehrten. Danach fand Daniel Dijou eine Anstellung im „Restaurant Studio de Cinéma“ in Boulogne-Billancourt, ehe er im „Journal de l'Hôtelier“ eine Anzeige las, dass im „Hôtel-Restaurant Central“ in Luxemburg ein Koch gesucht werde. So kam es, dass er von 1972 bis 1993 dort Chefkoch war, zuerst unter Liefbrig - Atten, dann unter Waltzer - Geraets, ehe er für wenige Monate nach Diekirch ins „Hôtel-Restaurant Hélène Hiertz“ wechselte. Von 1994 bis 2004 betrieb er mit seiner Ehefrau Gilberte Zune das Restaurant „Le Navarin“ in der rue Prince Henri in Ettelbrück, dann verabschiedeten beide sich in den Ruhestand.

6 Nach dem „Hôtel Central“ setzte Aloyse Mossong (+1996) seinen weiteren Berufsweg im Drei-Sterne-Restaurant „Le Gavroche“ von Albert und Michel Roux in London fort, ehe er mit seiner aus Schottland stammenden Lebensgefährtin in einer Mannschaft vorgesehen war, die für die beiden französischen Brüder im Rahmen der Olympischen Spiele 1984 in Los Angeles ein Restaurant in Santa Barbara, Kalifornien führen sollte. Für dieses Projekt war eine Dauer von drei Monaten vorgesehen, doch wegen fehlender Papiere für die USA platzte dieser Traum für die beiden. Für einige Zeit arbeitete er dann im „Restaurant l'Agath“ in Hesperange. Vom 3. bis 6. November 1985 war Aloyse Mossong Teil der vierköpfigen Mannschaft des „Vatel-Club de Luxembourg“ bei der Internationalen gastronomischen Ausstellung in

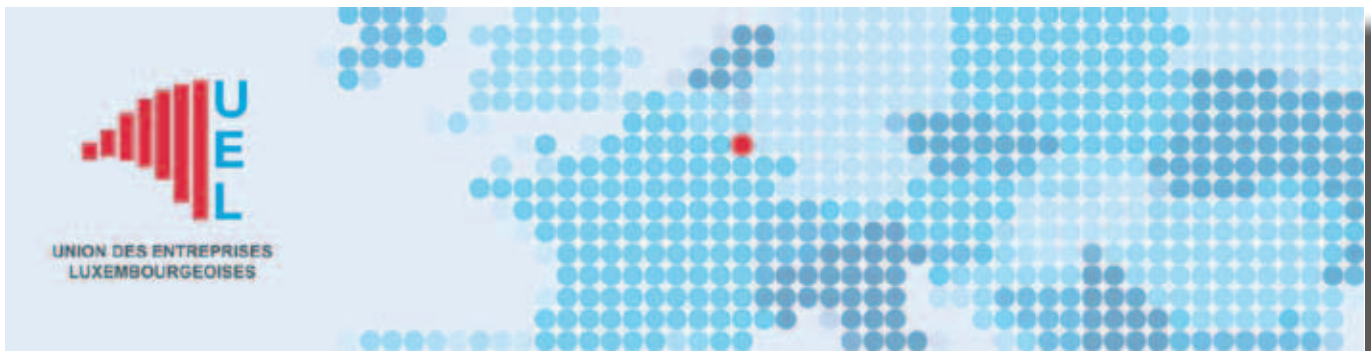
Osaka, Japan. Sie wurden Fünfte bei 13 teilnehmenden Nationen und holten vier Goldmedaillen und drei Ehrenpreise. In der Folge nahm Aloyse Mossong mit Erfolg an weiteren grossen internationalen Kochwettbewerben teil. Mit dem „Restaurant Mont Saint-Nicolas“ in Vianden machte Mossong sich selbstständig, danach übernahm er noch ein Café-Restaurant in Brandenburg.

7 Nach dem „Hôtel Central“ setzte Hans Poppelaars seinen Weg in der „Gäichel“ fort, ehe er in das „Restaurant Patin d'Or“ in Kockelscheuer wechselte. Danach war er während zwei Jahren Maître d'hôtel im Hotel „Le Royal“ in der Stadt Luxemburg, ab dem 1. Mai 1989 führte er während zehn Jahren ein Restaurant in Winseler. Seit 2000 betreiben Hans Poppelaars und seine Ehefrau Maryse Hacart das „Manoir Kasselsslay“ (Hotel und Restaurant) in Roder bei Clerveaux. Zwischen 2006 und 2012 war das Restaurant mit einem Stern im Guide Michelin aufgelistet.

8 In der Weinkarte des Restaurants wurden über 5.000 Weine, darunter auch alle Lagen der Luxemburger Mosel, geführt. Im weltweiten Ranking der Weinkarten der Restaurants war das „Taste-vin“ unter den ersten zehn aufgelistet. Im „Concours de la Meilleure Carte de Vins 1979“ des „Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs“ war das Restaurant des „Hôtel Central“ eine der fünf Einrichtungen, die mit den höchsten Ehren (hors concours) bedacht wurde. „Comment juger la carte des vins d'un restaurant? ... Deux cartes semblent exemplaires selon ces critères, celles du „Comme Chez Soi“ (Bruxelles) et de „l'Hôtel Central“ (Ettelbruck) qui totalisent le maximum de points.“ (Gault Millau, Les grandes cartes des vins, septembre 1982)
1983 wurde das „Taste-vin“ im Gault Millau auf dem fünften Platz der besten Weinkarten der Benelux geführt.

9 „Mais la joie, le „pied“ au „Central“, c'est la carte des vins idéalement présentée, toutes régions et sous-régions bien séparées, cette carte est une véritable bible qui détaille les vignobles par caractéristiques géographiques et géologiques.“ (R.G., Revue luxembourgeoise de gastronomie, juin 1982), „Pour Ettelbruck, je suggère: „plongez le nez dans la carte des vins époustouflante de M. Waltzer et ... commandez les crus les plus exceptionnels“, vous ne les trouverez nulle part ailleurs à ces prix d'avant le phylloxera et, chose presque aussi rare, la carte des mets n'est pas négligée au profit de celle du vin.“ (Roland Gohy, Guide des connaisseurs (Belgique), 1982)

10 Ab 1992 wurde das „Hôtel Central“ von einem Beauftragten Waltzers geführt, dieser war zu dem Zeitpunkt dabei sein eigenes Restaurant („L'Etiquette“) mit angeschlossener Vinothek in Walferdingen aufzubauen. Dieses Restaurant führte er bis November 2008, dann schloss er das Restaurant und eröffnete im Dezember 2008 eine gleichnamige Vinothek in Bereldingen. Zusammen mit einem Partner betrieb er diese bis Dezember 2014 dann trat er seinen Ruhestand an.



L'UEL ne peut cautionner un dialogue social factice

Après concertation avec ses membres, l'UEL a retenu de ne pas participer à la prochaine réunion du Comité Permanent du travail et de l'emploi (CPTÉ) du 25 avril 2023. En plus d'une convocation à trop brève échéance, les organisations patronales ne peuvent cautionner la tenue d'un CPTÉ d'une heure et demie directement suivi d'une conférence de presse convoquée pour une heure précise. Une telle organisation ne permet pas un échange approfondi avec les partenaires sociaux sur les conclusions de l'étude du LISER sur la réduction du temps de travail, alors que celles-ci seront immédiatement partagées avec le grand public.

L'UEL considère que ce CPTÉ n'a pas été préparé de manière adéquate et relève en particulier que:

- Le Ministre a invité en dernière minute - jeudi 20 avril 2023 - les partenaires sociaux à un CPTÉ le mardi 25 avril 2023 pour la présentation de cette étude du LISER organisée le même jour.
- Bien que l'invitation ait été envoyée relativement tard, l'UEL avait laissé la porte ouverte en demandant de lui fournir, d'une part, l'étude du LISER ou au moins un résumé avec conclusions et, d'autre part, les points principaux que le Ministre avait l'intention d'aborder pendant la conférence de presse subséquente.
- Le Ministère a répondu qu'il ne pouvait pas donner suite à la demande de l'UEL, puisque l'étude serait présentée par le LISER pendant le CPTÉ.
- Sans partage au préalable des résultats, l'UEL et plus généralement les partenaires sociaux sont donc mis devant le fait accompli.
- Le timing proposé d'organiser un CPTÉ à 13h, suivi dans la foulée d'une conférence de presse, ne laissait d'ailleurs aucune chance pour un vrai dialogue social.
- L'organisation de ce CPTÉ se résume ainsi à une simple formalité censée permettre au Ministre de cocher la case du dialogue social.

Quant à l'étude du LISER, il est assez étonnant voire révélateur que le Ministre du Travail ait présenté cette étude au groupe parlementaire du LSAP avant le Conseil du gouvernement. Il se pose la question du commanditaire : est-ce le Ministre du Travail pour le compte du Gouvernement ou plutôt le candidat LSAP aux futures élections ?

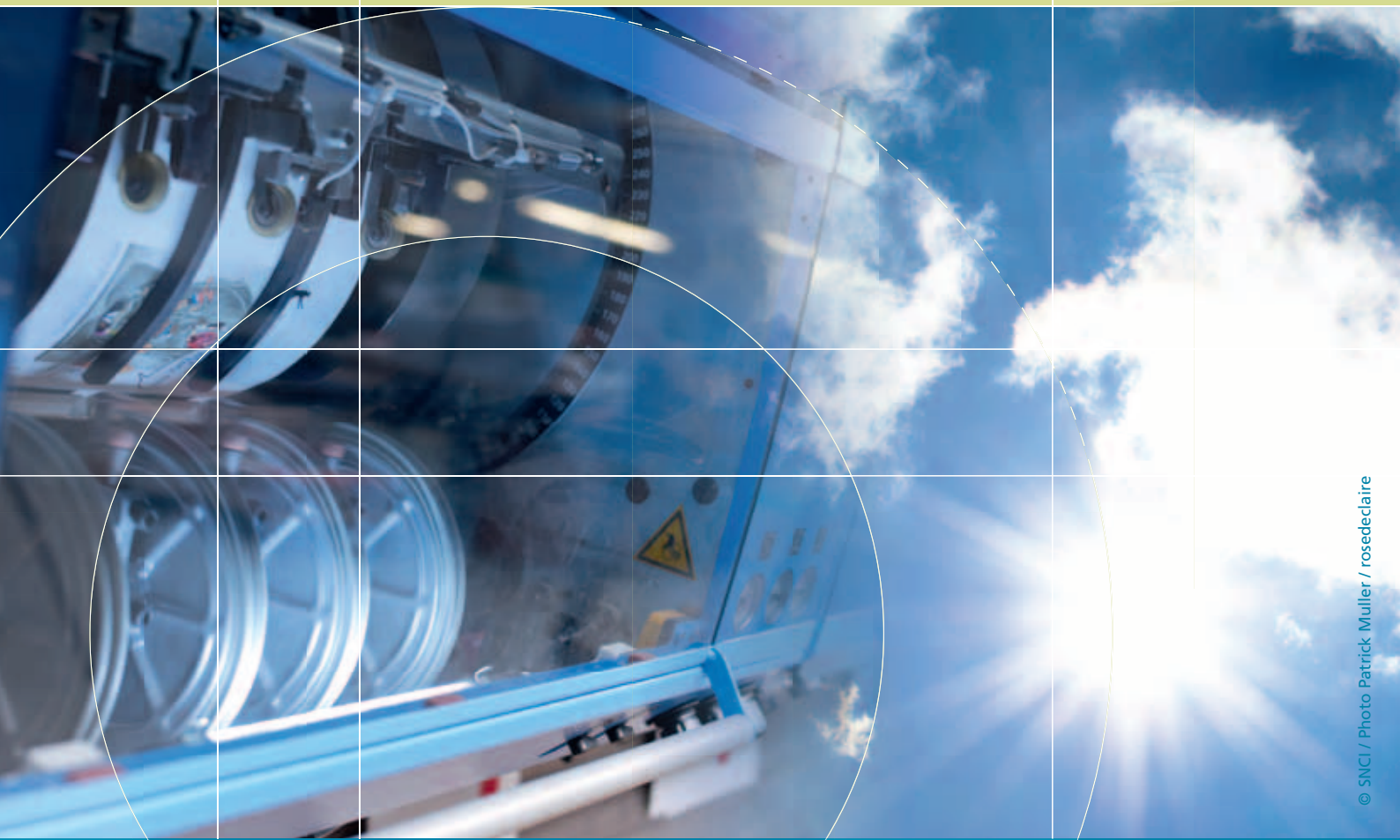
L'UEL considère qu'en la matière nous sommes en présence d'une étude politique qui a été mandatée et médiatisée dans un contexte électoral. Ceci ne correspond guère à l'enjeu et aux conséquences potentielles d'une réduction du temps de travail.

A propos de l'UEL

L'UEL représente les employeurs du secteur privé, à l'exception du secteur primaire, au travers des chambres professionnelles et des organisations d'entreprises au Grand-Duché de Luxembourg. Parce que ses membres assurent 80% des emplois et produisent 85% du PIB, l'UEL veut placer l'entreprise et ses enjeux au cœur de la société luxembourgeoise. L'UEL œuvre pour une économie durable et prospère pour le pays, ses habitants et ceux qui y travaillent. Elle agit pour une économie attractive pour les investisseurs et les talents. Plus d'infos sur www.uel.lu

Nous finançons

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



www.snci.lu

SNCI
NOUS FINANÇONS VOTRE AVENIR

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

