


# LE MAGAZINE

*hospitality & passion*

Téléchargez  
ce magazine sur  
[horesca.lu](https://horesca.lu)



**Chèques-repas**  
La digitalisation  
reçoit une base légale  
p.06

**Threeland  
à Pétange**

Le plus grand hôtel  
du sud du pays p.10

**Indication  
des prix**

Nouvelles fiches avec les  
obligations à respecter p.20

**Dégustation  
des sommeliers**

Les vins rouges d'été de la  
Moselle luxembourgeoise p.26

**Mémoire  
d'établissements**

Café du Commerce  
à la Place d'Armes p.34

**PERIODIQUE**



**POST**  
LUXEMBOURG

Envois non distribuables à retourner à:  
L-3290 BETTEMBOURG

**PORT PAYÉ**  
**PS/177**

# FLOWEY®

## HYGIENE GREEN



HG10

**GLASS GREEN**

*Vitres et surfaces modernes*



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



# SOMMAIRE

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>05</b><br/><b>Éditorial</b><br/>Loi sur l'accessibilité</p> <p><b>06</b><br/><b>Chèques-repas</b><br/>Nouveau régime digital</p> <p><b>08</b><br/><b>Associations germanophones</b><br/>Réunion au Liechtenstein</p> | <p><b>10</b><br/><b>Threeland à Pétange</b><br/>Le plus grand hôtel du sud du pays</p> <p><b>14</b><br/><b>EHTL</b><br/>Nouveau partenariat</p> <p><b>15</b><br/><b>Remise des étoiles</b><br/>Nouveaux hôtels classés</p> <p><b>16</b><br/><b>Ouvertures</b><br/>Nouveaux établissements</p> <p><b>20</b><br/><b>Indication des prix</b><br/>Nouvelles fiches avec les obligations</p> | <p><b>22</b><br/><b>Hôtel Heintz</b><br/>Mise en avant de la tradition</p> <p><b>24</b><br/><b>Casino 2000</b><br/>Fête pour les 40 ans</p> <p><b>26</b><br/><b>Dégustation</b><br/>Vins rouges luxembourgeois pour l'été</p> <p><b>34</b><br/><b>Mémoire d'établissements</b><br/>Le Café du Commerce</p> <p><b>38</b><br/><b>Inflation</b><br/>Baisse du taux et prochain index</p> |
|--|---|---|

## 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



**Miele**

---

# Die Basis erstklassiger Gastlichkeit.

---

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

Ob Sternerestaurant, 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](http://www.miele.lu)**  
**[info@miele.lu](mailto:info@miele.lu)**





François Koepp,  
secrétaire général

# Satisfaire les clients

## Moins d'obstacles = Plus de mobilité

La nouvelle loi portant sur l'accessibilité à tous des lieux ouverts au public, des voies publiques et des bâtiments d'habitation collectifs entrera en vigueur au 1<sup>er</sup> juillet 2023. Notre secteur est aussi concerné

L'accessibilité constitue un champ d'action essentiel, en particulier dans la dimension sociale, mais aussi économique.

Le terme «accessibilité» désigne tous les efforts réalisés afin de permettre aux clients et hôtes en situation de handicap physique et/ou mental de vivre une expérience d'hospitalité complète, sans exclusion.

### Les obstacles peuvent se dresser partout.

Dans le cadre de l'accessibilité, on parle aussi souvent de «limitations». Celles-ci peuvent être auditives, visuelles, opérationnelles et/ou mobiles.

Les obstacles à la mobilité limitent avant tout les personnes en fauteuil roulant, en béquilles ou avec une poussette.

Les barrières d'ordre auditif et visuel limitent les personnes présentant des troubles auditifs ou visuels.

Les obstacles opérationnels commencent souvent avec le comportement des collaborateurs vis-à-vis des hôtes présentant un handicap.

Les nombreuses personnes allergiques (poussière, poils d'animaux, allergènes alimentaires...) figurent aussi dans la catégorie des personnes présentant des limitations.

### Comment s'engager en faveur de l'accessibilité ?

- Prendre conscience des barrières et dangers
- Sensibiliser les collaborateurs
- Supprimer les obstacles opérationnels
- Éliminer progressivement les obstacles d'ordre mobile, auditif et visuel
- Prévoir des aménagements dans les investissements futurs
- Faire évoluer les produits offerts, car la vision de la vieillesse subit constamment des modifications.

Des exemples concrets pour hôtels, restaurants et cafés avec illustrations sont proposés sur notre site Internet [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

## Satisfying customers : Fewer obstacles = greater mobility

**The new law on the accessibility for all of places open to the public, public roads and multi-family residential buildings will come into force on 1 July 2023. Our sector is also affected**

Accessibility is an essential field of action, particularly in the social dimension, but also in the economic dimension.

The term "accessibility" refers to all the efforts made to enable customers and guests with physical and/or mental disabilities to enjoy a complete hospitality experience, without exclusion.

### Obstacles can arise anywhere.

In the context of accessibility, we also often talk about "limitations". These can be auditory, visual, operational and/or mobile.

Obstacles to mobility primarily restrict people in wheelchairs, on crutches or with pushchairs.

Auditory and visual barriers restrict people with hearing or visual impairments.

Operational barriers often begin with staff behaviour towards disabled guests.

The many people with allergies (to dust, animal hair, food allergens, etc.) also fall into the category of people with limitations.

### How can you make a commitment to accessibility?

- Be aware of barriers and dangers
- Raise employee awareness
- Remove operational obstacles
- Gradually eliminate mobile obstacles, auditory and visual
- Make provision for adaptations in future investments
- Develop the products on offer, because the way we see old age is constantly changing.

Concrete examples for hotels, restaurants and cafés with illustrations are available on our website [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

# Le nouveau régime des chèques repas:

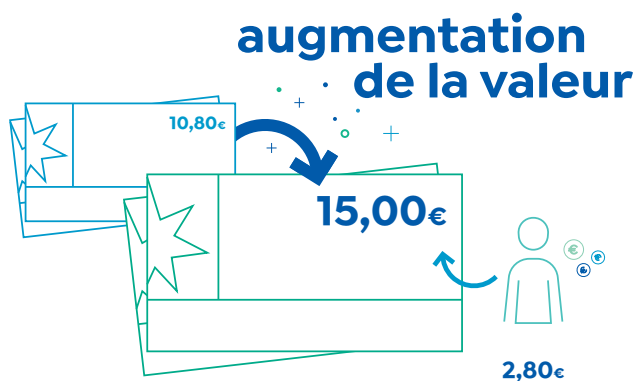
plus moderne, plus flexible et plus de pouvoir d'achat



Des chèques repas digitalisés pour une utilisation plus efficace pour les employés et une gestion simplifiée pour les restaurateurs et les commerçants.



5 chèques-repas par jour pour l'achat de repas ou d'aliments, utilisables même après le travail, pendant le weekend et les congés.



La valeur du chèque augmentée à 15 euros, avec une participation propre du salarié qui restera à 2,80 euros.

# La fin des chèques-repas papier

En date du 9 juin 2023, la ministre des Finances, Yuriko Backes, et le secrétaire général de la Fédération nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers (HORESCA), François Koepp, ont dévoilé le nouveau régime digital des chèques-repas.



*François Koepp, secrétaire général de l'Horesca et Yuriko Backes, ministre des Finances*

Le nouveau régime impliquera une refonte des règlements grand-ducaux actuels relatif aux chèques-repas et entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2024.

La réforme augmentera la valeur maximale d'exemption des chèques de repas de 8 à 12,20 euros. Avec une contribution de l'employé à hauteur de 2,80 euros qui reste inchangée, la valeur totale d'un chèque repas pourra atteindre 15 euros. De plus, le nouveau régime envisage de fixer à 5 le nombre maximal de chèques repas utilisables par jour, ce qui porte la valeur maximale à 75 euros par jour.

Parmi les autres améliorations notables, les règlements grand-ducaux modifiés clarifieront les critères d'utilisation des chèques de repas. En réponse à l'évolution des habitudes alimentaires, la définition du repas a été étendue pour englober également les achats alimentaires auprès des restaurateurs ou commerçants affiliés à une des sociétés émettant des chèques-repas.

L'ancienne notion de "journée de travail" a été abrogée pour permettre aux salariés d'utiliser les chèques-repas également en fin de journée, le week-end ou durant les

congés de récréation, ce qui n'est pas permis selon les règles existantes.

La digitalisation du régime des chèques repas promet une réduction significative des charges administratives pour les entreprises et leurs employés, supprimant notamment la nécessité de distribution manuelle des chèques. Elle offrira également une gestion quotidienne simplifiée pour les restaurateurs et les commerçants, en accélérant les encaissements et en allégeant les procédures de vérification de validité des chèques. En somme, cette modernisation est une avancée majeure pour tous les acteurs impliqués.

## Le nouveau régime des chèques-repas facilitera le travail des restaurateurs.

Les anciens chèques-repas en papier sont encore utilisables jusqu'à fin 2024. Pour Yuriko Backes cette réforme est un exemple concret de l'engagement à soutenir le pouvoir d'achat des citoyens. «Dans le contexte économique actuel, chaque effort compte. Les chèques repas ne sont pas seulement un avantage salarial, mais également un outil important

pour soutenir le secteur de la restauration. Cette modernisation reflète les besoins de notre société tout en assurant une gestion plus efficace et équitable du système. Je tiens à remercier les représentants de l'HORESCA et les représentants des entreprises de distributeurs de chèques de repas pour la précieuse collaboration autour de cette refonte."

Selon François Koepp ce nouveau moyen garantira un remboursement à 100% des chèques-repas. «Le régime des chèques repas est désormais plus en phase avec la réalité et facilitera aussi le travail des restaurateurs. De plus, les entreprises n'auront plus besoin de collecter et d'envoyer les chèques par courrier aux entreprises émettrices. Cela représente un avantage considérable en termes de gestion pour les entreprises du secteur Horesca.»

Cette réforme s'inscrit dans le cadre de l'engagement pris par le gouvernement dans l'accord de coalition de 2018-2023, qui prévoyait la modernisation et la digitalisation du régime des chèques repas.

In Gastronomie und Hotellerie kehren die Gäste zurück

# Die Herausforderungen in der Branche sind enorm

Vom 11.-13. Juni 2023 trafen sich in Vaduz im Fürstentum Liechtenstein die deutschsprachigen Verbände der Hotellerie und Gastronomie zum traditionellen jährlichen Austausch. Trotz der Freude über die erfolgreiche Erholung und die Rückkehr der Gäste nach der Pandemie bleiben tiefe Sorgenfalten beim Blick auf die derzeitige Entwicklung und in die Zukunft der Branche.

Nach einem sehr guten Geschäftsjahr 2022 und den positiven Prognosen für das laufende Geschäft steht die Hotellerie und Gastronomie in Deutschland, Österreich, Schweiz, Südtirol, Luxemburg und Liechtenstein vor sehr großen Herausforderungen. Die Explosion bei den Energiekosten, die Zinssteigerungen und die anhaltend hohe Inflation haben den Druck auf die Betriebe deutlich erhöht. Die daraus resultierenden Kostensteigerungen können nicht oder nur teilweise an die Gäste weitergegeben werden und belasten somit die Nettorenditen.

Das zentrale Thema dieses Treffens war der Austausch zur Arbeitsmarktsituation. Alle Ländervertreter sind sich einig, dass der gravierende Arbeits- und Fachkräftemangel eine der großen Herausforderungen der kommenden Jahre sein wird, zumal die Branche hier in direkter Konkurrenz zur gesamten Wirtschaft steht.

Die Digitalisierung, neue Arbeitsmodelle (z.B. Teilzeitmodelle, Homeoffice), die demografische Entwicklung und länderspezifische Immigrationsbeschränkungen spielen dabei eine zentrale Rolle. Die Verbände haben diesbezüglich bereits umfangreiche Massnahmen im Rahmen ihrer Möglichkeiten zur Mitarbeitergewinnung und -bindung mit den betroffenen Betrieben eingeleitet. Gemeinsam müssen mit der Politik langfristig tragfähige Lösungen gesucht werden, um eine nachhaltige Schwächung der Leistungsfähigkeit der Branche zu verhindern.



*Erbprinzessin Sophie v. u. z. Liechtenstein hatte die Vertreter der deutschsprachigen Hotelverbände zu einem Empfang auf Schloss Vaduz eingeladen*

Ein weiterer wichtiger Punkt auf der Tagesordnung war die gesamte Situation rund um die Energiegesetzgebung im Hinblick auf die Bereiche Energieeffizienz, Energiegewinnung und CO<sub>2</sub>-Reduktion. Mit Sorge wurde festgestellt, dass die Energie- und CO<sub>2</sub>-Debatte zunehmend ideologisch und äußerst emotional geführt wird.

Die 20 anwesenden Vertreter der nationalen Verbände wünschen sich daher eine Rückkehr zu einer faktenbasierten Diskussion und signalisieren gleichzeitig die Bereitschaft zur Eigenverantwortung und zur konstruktiven Zusammenarbeit mit allen Beteiligten in diesem für die Zukunft so entscheidenden Thema.

Konkret wurde zudem vereinbart, einen Workshop zum Austausch und Abgleich der verschiedenen Initiativen und Programme im Bereich Nachhaltigkeit durchzuführen. Ziel ist es, allfällige gemeinsame Kooperationsmöglichkeiten auszuloten.

Auch die öffentliche Wahrnehmung im Umgang mit Grossraubtieren wie Bär und Wolf war ein Diskussionsthema.

Zum Abschluss der Tagung wurden die Teilnehmer durch I.K.H. Erbprinzessin Sophie v. u. z. Liechtenstein auf Schloss Vaduz zu einem Empfang eingeladen.



# 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





Marco Pütz (à droite) montrant les nouvelles chambres aux visiteurs, dont Claude Meisch à ses côtés et Pierre Mellina, tout à gauche

## Threeland : « Nous sommes le plus grand hôtel du sud du Luxembourg »

Le Threeland Hotel à Petange vient d'inaugurer l'extension de sa structure hôtelière. L'établissement d'hébergement dispose désormais 86 chambres dont 6 suites et un appartement de 120 m<sup>2</sup> avec 3 chambres à coucher à la location journalière. Il se définit comme le plus grand hôtel du sud du Luxembourg. 42 personnes y sont salariées.

C'est avec une grande satisfaction que Marco Pütz a pu accueillir les invités à la soirée d'inauguration de l'extension. Le président du conseil d'administration a pu souhaiter la bienvenue au ministre de l'Éducation nationale, Claude Meisch (qui a représenté le ministre du Tourisme Lex Delles) ainsi qu'au bourgmestre de la commune Pierre Mellina tout en retraçant l'historique mouvementé de la construction des nouvelles chambres.

Ensemble avec ses collègues du conseil d'administration François Sertic et Georges D'Huart, ils avaient pris la décision de réaliser cet agrandissement en 2019 afin de porter la capacité à 86 chambres plus un grand appartement. L'objectif était d'être prêt pour les festivités culturelles d'Esch 2022.

Comme partout ailleurs, la pandémie a complètement perturbé le calendrier et la gestion. On s'est donc retrouvé à devoir fermer l'établissement alors que chez cet hôtel qui est ouvert 24 heures

par jours on n'avait même pas de clef pour fermer les portes d'entrée depuis l'extérieur. Et à une autre période, alors que l'hôtel de 59 chambres était complet, on ne pouvait pas ouvrir le restaurant et il fallait servir les repas en chambre, après avoir chronométré le temps nécessaire pour ce service.

Les travaux d'extension ont pris du retard. A cause du sol presque marécageux, de la région, la construction s'est avérée plus difficile que prévu et il a fallu forer à une profondeur de 18 mètres pour bien solidifier les fondations. Face à la demande dans le cadre de l'année culturelle d'Esch 2022 on a quand même ouvert les nouvelles chambres en faisant preuve d'une certaine flexibilité.

Aujourd'hui le résultat est plus que satisfaisant. Les chambres de 25 mètres carrés disposent de toutes les commodités nécessaires et proposent un confort remarquable avec un bon agencement et des matériaux de qualité. Le fait que



L'hôtel a ouvert ses portes en 1993



La nouvelle extension



Le restaurant

## Entretien avec Jean-Yves Sebille

### Directeur général du Threeland Hotel depuis 1994

**Monsieur Sebille, comment est composée la clientèle de l'hôtel ?**

Comme nous sommes situés à proximité de nombreuses entreprises industrielles, notamment à Bascharage, nous avons de nombreux clients qui viennent pour des raisons professionnelles. Nous sommes implantés depuis de nombreuses années dans la région et avons grandi avec le Pôle européen de développement (PED) qui unit les entreprises des trois pays. Nous avons toujours essayé de tisser des liens avec les sociétés de la région. Nos clients sont des habitués qui apprécient notre établissement et nous connaissons un peu leurs habitudes. Une ambiance familiale qui fait notre force.

Cette clientèle d'affaires vient bien entendu plus en semaine. Les weekends nous avons une clientèle de loisir. Ici nous essayons de développer certaines niches comme le tourisme à moto et à vélo.

Nous profitons bien entendu aussi des certains événements comme des rencontres sportives internationales ou des rendez-vous culturels comme les festivités d'Esch 2022.

**Est-ce que l'agrandissement que vous avez réalisé va vous permettre d'attirer une clientèle supplémentaire ?**

Nous sommes assez souvent complets et donc forcés de refuser des clients. Maintenant ce sera moins souvent le cas.

Avec plus de 80 chambres, nous avons dorénavant aussi la capacité nécessaire pour offrir nos services à des auto-caristes. Nous avons de bonnes relations avec des sociétés turques et chinoises qui proposent des voyages à travers de nombreux pays européens. Le Luxembourg constitue une étape et ils passent une nuit au Threeland.

**Qu'en est-il de la restauration ?**

**Est-ce qu'elle joue un rôle important dans le quotidien du Threeland Hotel ?**

Notre établissement peut se prévaloir d'une réputation appréciable dans la région. Nous avons un ancrage local qui est important à nos yeux et nos clients aiment venir dans notre brasserie ou notre restaurant.

A la brasserie, nous réalisons plus de 120



Jean-Yves Sebille

couverts par jour et notre restaurant Le Privilège est souvent demandé pour des groupes.

Nous sommes spécialisés dans les banquets et avons régulièrement des clients qui viennent pour des fêtes de famille, anniversaires ou autres rendez-vous festifs. Au début des années 2000, nous avions l'habitude d'accueillir plus de 50 mariages par an. Même si les mariages ont un peu diminué ces dernières années, nous continuons à miser sur la gastronomie avec aussi des menus spéciaux que nous annonçons entre autres sur les réseaux sociaux comme Facebook. Il faut impérativement réserver pour être sûr d'avoir une table.



Les nouvelles chambres ont une taille de 25 m<sup>2</sup>



Une salle-de-bain (le wc est séparé)

la toilette soit séparée de la salle de bain s'inscrit dans une démarche de qualité haut de gamme. Le sol est constitué d'un parquet de bois épais et massif qui permet un ou plusieurs ponçages alors qu'autour du lit un tapis absorbe les bruits tout en donnant une touche chaleureuse à l'ensemble.

Les suites affichent une taille de 36 mètres carrés et disposent d'un grand canapé qui peut se convertir en lit, ce qui pour les familles est un plus indéniable.

Lors de notre visite sur place, nous avons pu nous entretenir avec les responsables de l'établissement qui nous ont confirmé être optimistes pour l'avenir, même si les dernières crises n'ont pas toujours été faciles. L'hôtel est bien ancré dans la région et profite des nombreuses entreprises industrielles qui font confiance depuis de

nombreuses années au Threeland pour loger leur clientèle d'affaires, en semaine. Le weekend on a de plus en plus de touristes de loisir qui viennent en voiture et en vélo et on se concentre aussi sur des clientèles de niche comme les motards ou les sportifs. L'hôtel sponsorise d'ailleurs diverses organisations dans ce domaine comme par exemple la fédération nationale de handball.

Le Threeland a été créé en 1993 avec 48 chambres et en 2000 on a ajouté 11 chambres. Avec l'agrandissement actuel, le nombre de salariés est passé de 30 à 42 personnes. Trouver les bons collaborateurs reste un défi à relever et en collabore dans ce domaine avec l'Adem.

L'établissement joue aussi la carte de la proximité avec une brasserie et le restaurant qui accueille de nombreux groupes

pour des anniversaires, banquets, repas de famille et mariages.

La Brasserie avec sa terrasse est un endroit parfait pour se détendre avec ses amis, famille ou collègues. Plat du jour, suggestions, barbecue, ... Mais aussi des soirées à thème les vendredis et des thés dansants les dimanches! Le Restaurant "Le Privilège" accueille les clients dans une salle climatisée, entièrement renouvelée pour encore plus de confort.

Le Threeland Hotel a aussi ouvert ses portes pour accueillir les réfugiés de la guerre d'Ukraine et lors de la tornade qui a sévi le 8 août 2019, l'hôtel a hébergé les personnes sinistrées par les intempéries et comme l'a rappelé le bourgmestre Pierre Mellina, l'établissement d'hébergement leurs a même offert gracieusement les trois premières nuitées.

## Tourisme : Que faire à Pétange et dans les environs ?

La commune de Pétange est située dans le sud du Grand-Duché et fait partie du Canton d'Esch/Alzette. Pour ce qui est du nombre d'habitants, elle est la cinquième commune du pays et la plus peuplée des communes n'ayant pas le statut de ville. Pétange a pour particularité de jouxter, à l'ouest de son territoire, le tri-point Belgique-France-Luxembourg situé à la jonction des frontières de ces trois pays.

Elle fait d'ailleurs partie d'une agglomération transfrontalière : l'agglomération transfrontalière du pôle européen de développement. Son histoire et sa croissance sont fortement liées à l'industrie sidérurgique. Pour ce qui est des monuments ou sites historiques à visiter, ne manquez pas de faire un tour avec le train 1900, dont la gare de départ est à Pétange. Le site archéologique Titelberg vaut également le détour.



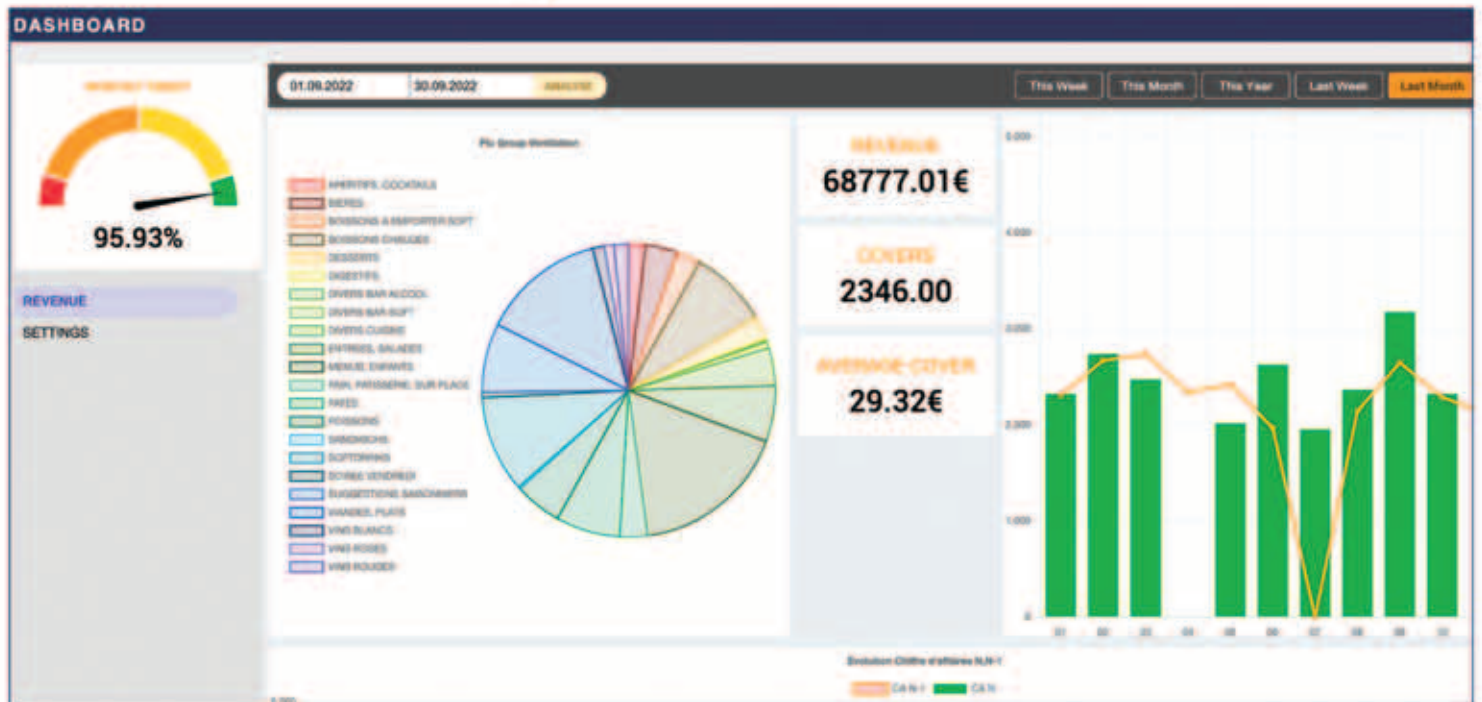
## WebRCS

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

# Partenariat entre l'EHTL et le Campus des métiers Sainte Catherine au Mans

Le 15 mai 2023, le Campus des métiers Sainte Catherine au Mans et l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) ont signé une convention de partenariat portant sur une formalisation de projets de coopération entre les deux établissements afin de promouvoir la mobilité professionnelle entre les formateurs et les stages à l'attention des élèves.

Un projet de formation commun réunissant plusieurs pays européens est à l'étude et permettra à des étudiants disposant de deux années d'études supérieures dans le secteur de l'hospitalité de poursuivre leurs études par une 3<sup>e</sup> année de bachelor reconnue par les pays partenaires.

Le directeur Jean-Philippe Gourves a déclaré : « La coopération avec la belle et renommée École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg est une excellente opportunité pour St Catherine pour développer nos liens internationaux qui permettront aux étudiants et apprenants de découvrir la diversité culturelle en Europe ». Michel Lanners, directeur de l'EHTL de son côté estime que : « Le Campus des métiers à St Catherine est à l'image de la ville du Mans connue mondialement pour le sport automobile une école dynamique qui sait transmettre les valeurs de l'hospitalité et de la gastronomie avec passion aux apprenants qui ensuite deviennent autant de talents professionnels avec leur savoir-faire exceptionnel ». ([www.ehtl.lu](http://www.ehtl.lu))

Notre photo montre Mia AOUADI, attachée à la direction EHTL, formation professionnelle continue, Jérôme LEBERT, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques, Nicole POTTIER, directrice de la formation scolaire, Michel LANNERS, directeur EHTL et Jean-Philippe GOURVES, directeur général Campus Sainte Catherine Le Mans.



## Autour d'une table après plus de 50 ans



Les anciens élèves de l'école hôtelière issus du millésime 1966 à 1969 se sont retrouvés pour un « Convénat ». Au restaurant Gruber à Steinheim, ils ont pu se remémorer de nombreuses anecdotes de l'époque tout en savourant un merveilleux repas. Le menu était composé de Filets de Sole "Alexis Heck", d'un Mignon de Veau aux Morilles avec ses garnitures et d'un dessert du Chef. Notre photo montre dans la première rangée Gérard BAMBERG; Betty BAMBERG; Carlo PESCH; Guy WANTZ et derrière eux debout Victor WEBER; Jos HERMES; Claude PEIFFER; Jengi MATHEKOWITCH; Tulp THIJSSEN ; Moto THOMAS et Fränz FABER. A noter que les participants se sont fixés comme objectif de se retrouver l'année prochaine à l'EHTL à Diekirch pour célébrer les 55 ans de fin d'études.



# Remise des « étoiles »



Hostellerie du Grunewald



Sofitel Luxembourg Le Grand Ducal

Ces dernières semaines, le panonceau de la classification hôtelière avec les 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 et qui est valable 4 ans.

Chaque établissement peut adhérer librement à cette démarche de qualité 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. Retrouvez tous les établissements classés sur [www.classification.lu](http://www.classification.lu)



Sofitel Luxembourg Europe



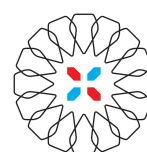
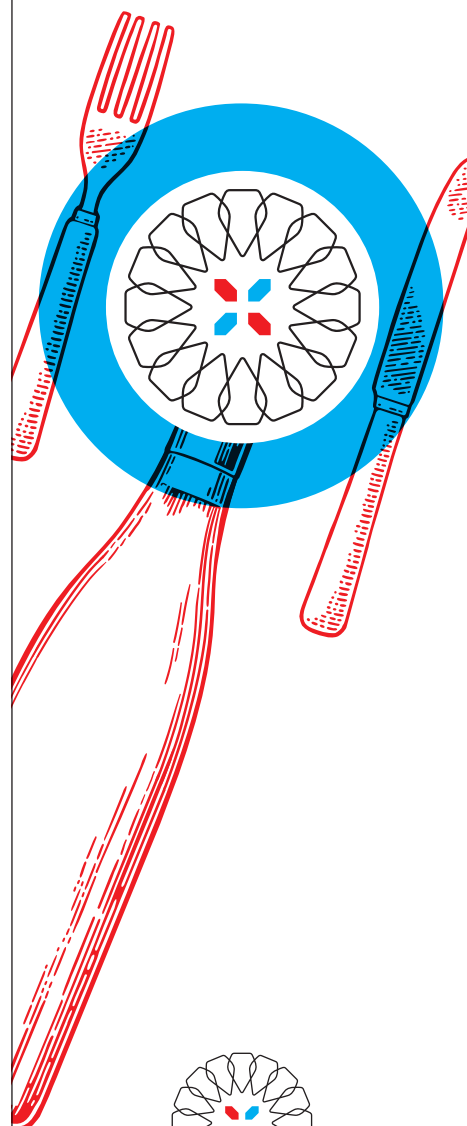
Mandarina Airport

## Les établissements classés :

- Sofitel Luxembourg Le Grand Ducal 5 étoiles Superior
- Sofitel Luxembourg Europe 5 étoiles Superior
- Hostellerie du Grunewald 4 étoiles
- Mandarin Airport 3 étoiles

vins-cremants.lu

## L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS  
LUXEMBOURG



Fortunato et Frédéric Frey



## Rodizio Grill Hôtel Esplanade

Frédéric Frey  
12 Esplanade L-9227 Diekirch  
Tél.: 2680 4715 esplanade-hotel.lu

Depuis un peu plus d'un an, Frédéric Frey qui exploite déjà l'hôtel Herckmans à Ettelbruck dirige l'hôtel Esplanade (anciennement Beauséjour) à Diekirch.

Ce deuxième établissement qui dispose de 26 chambres a été entièrement refait. Et les différentes chambres qui se déclinent en quatre catégories, de la classique à la familiale, ont été complètement refaites, du sol au plafond, avec un nouveau mobilier, une nouvelle literie et des salles de bain toutes neuves.

La décoration se veut moderne, sobre et claire. Le bois prédomine dans tout l'hôtel. Ce matériau noble et écologique apporte un confort et un sentiment de chaleur inégalé.

Chaque chambre se démarque par une œuvre qui représente un endroit majeur du pays. À noter que le confort est aussi

au rendez-vous avec entre autres, la climatisation ou encore des grandes télévisions à écran plat.

Au rez-de-chaussée en trouve deux restaurants. Tout d'abord, la Fondue qui, comme son nom, l'indique propose des fondues, que ce soit à la bourguignonne ou à la savoyarde, aux poissons, aux légumes ou même au chocolat.

En été le restaurant la Fondue est fermé mais les clients peuvent profiter du deuxième restaurant de l'établissement : le Rodizio Grill. Ici Fortunato, le spécialiste de ces grillades brésiliennes qui sont réalisées sur une longue épée propose un Rodizio classique avec un assortiment de sept viandes (volaille, bœuf, saucisse) ou alors une Picanha de bœuf, réalisé avec de l'Angus certifié. Les préparations sont à chaque fois, accompagnées de riz, haricots noirs, choux portugais, banane et ananas.

Le Rodizio Grill/Hôtel Esplanade est aussi une adresse intéressante pour les amateurs de vins. Une cave spéciale a été aménagée au rez-de-chaussée avec une centaine de références proposées à température idéale. Lieu incontournable de la maison, cette magnifique cave à vin,

permet de sélectionner soi-même, sa bouteille des crus de divers pays.

Les clients du restaurant ne reçoivent pas de carte des vins, mais sont invités directement à passer à la cave afin de voir les différentes bouteilles qui sont exposées, et dont le prix est bien entendu affiché. Ils y sélectionnent le cru qu'ils veulent déguster avec leur repas. Comme nous a expliqué Frédéric Frey lors de notre passage, ce concept marche très bien aussi grâce au fait que les prix des vins restent raisonnables.

Le Rodizio Grill est ouvert mercredi et jeudi soir, ainsi que vendredi, samedi et dimanche midi et soir. Sachez aussi que si vous venez en voiture, le parking souterrain public (payant) situé à 100 m de l'établissement permet de laisser son véhicule aisément.





## Pret a manger

Royal Hamilius  
Rue Aldringen  
L-1118 Luxembourg  
Tél.: 27 93 51 10



La chaîne britannique de restauration rapide Pret a manger vient de s'installer à Luxembourg. Le groupe créé en 1986 compte plusieurs centaines d'établissements à travers le monde : des États-Unis à Hong-Kong en passant par Israël, le Koweït et bien entendu l'Europe. C'est au sein du bâtiment Royal-Hamilius, dans le cœur de Luxembourg que Pret A Manger a décidé d'ouvrir sa première entité chez nous. On prévoit de créer 12 à 15 emplois au sein de ce restaurant qui compte 25 places assises intérieures (dont 2 places PMR) et une vingtaine de places en terrasse. Comme dans tous les restaurants de l'enseigne, l'équipe du Pret de Luxembourg prépare chaque matin sur place, dans la cuisine du restaurant, une sélection de sandwiches, salades, wraps et desserts.

Au menu, les clients retrouvent les recettes iconiques de l'enseigne comme le Sandwich Super Club, aux filets de poulet, bacon et tomates fraîches, le salad bowl Écrevisses & Avocat, la baguette Saumon fumé & Aneth ou encore le populaire salad bowl Poulet Pesto. À ces recettes préparées sur place s'ajoute une gamme de recettes chaudes : soupes, toasties, wraps et plats chauds.

Pour le petit-déjeuner ou une pause gourmande à tout moment de la journée, les clients du quartier apprécieront l'offre de pâtisseries, desserts, fruits découpés et smoothies minute ainsi qu'une large sélection de boissons fraîches et de cafés ou thés bio. A noter qu'une remise de 0,50€ est offerte aux clients qui commandent leur boisson barista dans leur propre contenant réutilisable, tasse ou tumbler.



Jordan Siedlowski

## Do for Love

Specialty coffee in Luxembourg  
Jordan Siedlowski  
51, boulevard Royal  
L-2449 Luxembourg

Les établissements spécialisés en cafés ont le vent en poupe et Do for Love est un nouveau coffee bar de ce type qui vient d'ouvrir à Luxembourg-ville.

Il ne s'agit pas d'une chaîne, mais d'un établissement unique créé par Jordan Siedlowski qui désire se démarquer par un service et des produits haut de gamme. Le café vient du torréfacteur Sime de Nantes chez lequel Do for Love sélectionne des produits de différentes origines en fonction du goût, bien entendu.

Comme partout ailleurs, vous pourrez déguster les cafés en espresso, lungos, cappuccinos, etc; chaud ou froid.

En plus du café la maison propose des Iced teas luxembourgeois de chez Ortea ainsi que des Macha-latte et Chai-latte.

L'établissement qui est fermé le dimanche, ouvre dès 7h30 en semaine et 9h30 le samedi avec croissants, pains au chocolat et autres pâtisseries. On peut consommer sa boisson sur place (intérieur ou en terrasse sur le boulevard royal) ou l'emporter. Les différents cafés sont aussi proposés en grains ou moulus.



## My Line

Auchan Kirchberg  
5 Rue Alphonse Weicker,  
L-2721 Luxembourg  
<https://myline.lu>



Après un premier établissement dans le centre commercial Cloche d'Or, My Line vient d'ouvrir une deuxième enseigne au Kirchberg.

Dans un cadre moderne, My Line s'inspire de la «street food» asiatique et propose un voyage de saveurs authentiques autour de la cuisine Thaï. Grâce aux bornes de commande situées à l'entrée, il est possible de créer en quelques clics son Wok sur-mesure avec des produits frais, variés et de qualité. On agrémentera le tout avec l'une des incontournables sauces afin de se laisser surprendre.

## Chiche Bonnevoie

47, rue de Bonnevoie  
L-1260 Luxembourg  
Tél.: 27 39 77 02  
[www.chiche.lu](http://www.chiche.lu)

Depuis quelques jours, le restaurant Chiche à Bonnevoie est ouvert. Il s'agit du quatrième établissement de ce type, après celui de Limpertsberg, Esch-sur-Alzette et Leudelange.

La philosophie reste la même: associer une cuisine libanaise authentique et artisanale avec un projet de cohésion sociale. Sur les différents restaurants, le projet offre un emploi à près de 50 réfugiés et migrants afin de les rendre autonomes et de favoriser leur intégration dans notre société. Les responsables, parmi lesquels Marianne Donven désirent rassembler des personnes du monde entier pour démontrer l'égalité et favoriser la compréhension interculturelle.

Le nouveau restaurant à Bonnevoie peut accueillir plus de 60 personnes et propose la même carte de plats que celui de Limpertsberg (ouvert en 2019) avec entre autres des mezzes cuisinés chaque jour à base de légumes frais.



Au menu qui est affiché sur le site Internet on trouve par exemple des Falafel, du Houmous, du Taboulé, des grillades de viande ou encore de la Moussaka. Pour les indécis, il est possible de commander des plats combos, composés de différentes spécialités avec un beau choix aussi en préparations végétales et véganes..

## Casino 2000 : Nouvelles expériences au Purple Lounge

Depuis son inauguration en 2006, le Purple Lounge a su séduire et charmer épicuriens, gastronomes et mélomanes, pour devenir une référence culinaire et un lieu de rencontre culturelle.

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

Première halte pour faire le plein d'exotisme avec le Poulet Croustillant Coréen. Les prémices de l'été sont annoncés, avec la Salade de Scampi Grillés aux épices Tandoori, ou encore le Carpaccio de Bœuf qui pourra être complété par une Burrata di Buffalo et son pesto.

Pour les amateurs de belles viandes, succombez sans attendre à l'Entrecôte Dry Aged made in « Luxembourg » ou craquez pour le Black Angus Cheese Burger, ou encore la Tagliata de Bœuf Black Angus. Côté poissons, le voyage est aussi au rendez-vous, avec un Saumon aux Épices Japonaises Furikake servi avec un Chou Kale Snacké déglacé à la sauce soja et sa sauce ponzu yuzu.

Les végétariens ne sont pas oubliés ! On retrouvera entre autres à la carte les Mezzes et les salades toutes aussi gourmandes les unes que les autres. Et les habitués des grands classiques retrouveront la Bouchée à la Reine et la traditionnelle Escalope Panée sauce champignons.

Pour accompagner vos plats, une carte des vins d'ici et d'ailleurs élaborée par Thierry Corona vous est proposée.



*« J'ai fait mon service militaire dans les cuisines de l'Hôtel Matignon à Paris. Une très bonne école, fabuleuse et enrichissante. J'avais toujours ma créativité, mais là j'ai appris la discipline, qui est très importante en cuisine aussi. J'aime ce métier et Casino 2000 est un beau terrain de jeu. »*

**Stéphane Hubert**  
Chef du Purple Lounge



**Cet été, on déconnecte, on économise l'énergie.**

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

Leo, fournisseur d'énergie de la capitale  
Serviceline 8006-4848 • [www.leoenergy.lu](http://www.leoenergy.lu)

zesumme spueren  
ZESUMMENHALEN  
○○○○○○○○○○

luxembourg energy office  
enovos group

leo



# L'indication des prix dans l'Horeca

Le Ministère de la Protection des consommateurs vient d'éditer une fiche sur l'obligation d'afficher les prix qui s'adresse aux exploitants de débits de boissons alcooliques et non alcooliques aux établissements d'hébergement, aux établissements de restauration et aux salons de consommation (Horeca).

Nous reprenons dans notre magazine le contenu de ces fiches afin d'informer nos membres au mieux.



Avant de rentrer dans un établissement, le consommateur doit pouvoir choisir librement, en parfaite connaissance de cause, ce qu'il souhaite consommer et à quel prix. Il ne doit pas avoir à demander ni les prix, ni une carte au commerçant.

## C'est quoi l'indication des prix ?

Les prix proposés au consommateur doivent être affichés de manière non équivoque, facilement identifiable et aisément lisible.

Au Luxembourg, l'indication des prix est strictement réglementée par le Code de la consommation.

## Pour le professionnel !

Le professionnel doit indiquer les prix de sorte que le consommateur puisse pouvoir facilement les lire et les comprendre.

## Les prix doivent toujours être :

- indiqués de manière non équivoque, facilement identifiable et aisément lisible,
- affichés en euros (€), taxe sur la valeur ajoutée (TVA) et toutes autres taxes comprises (TTC),
- inclure le « service » : dans les établissements au Luxembourg, le service à table ne peut pas être facturé séparément.

## Plus d'informations



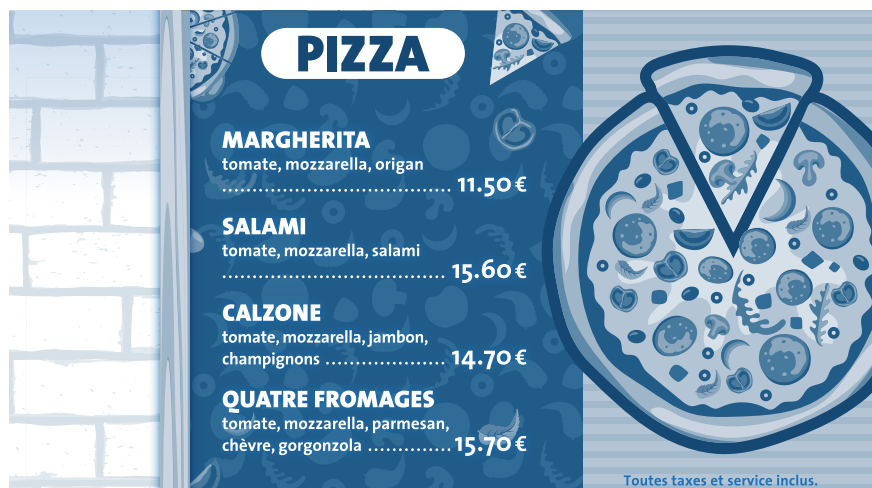
247 73700



info@mpc.etat.lu



pro-pc.public.lu



Ci-dessus une carte de menu qui reprend les différents plats avec leur prix TTC et service inclus.

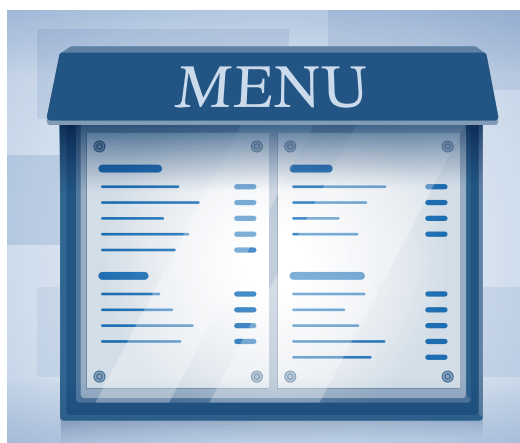
# pour les consommations sur place

## À l'extérieur :

Les prix des plats et des boissons doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur de l'établissement.

L'affichage peut se faire, par exemple, sur des affiches ou des écrans exposés au public à l'entrée de l'établissement et, le cas échéant, à l'accès sur la terrasse qui donne sur la voie publique.

Lorsque le nombre de plats et boissons ne permet pas d'établir une affiche lisible par la clientèle, le commerçant peut se limiter à afficher les prix des plats et boissons les plus demandés.



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de la Protection  
des consommateurs

L'exploitant peut également afficher ses prix dans une vitrine d'affichage (cf. modèle ci-contre) en reprenant le menu intégral qu'il propose dans son restaurant ou les plats et les boissons les plus demandés.

## À l'intérieur:

Les prix des plats et boissons proposés doivent être affichés et être visibles pour les consommateurs. Les prix indiqués doivent être identiques à ceux affichés à l'extérieur. L'affichage peut se faire, par exemple, sur une carte posée sur la table ou des grandes affiches ou un tableau dans l'établissement.

Ces affichages doivent toujours être visibles et aisément lisibles pour les clients installés à table. Le cas échéant, les cartes peuvent aussi être distribuées au moment où le client s'installe.



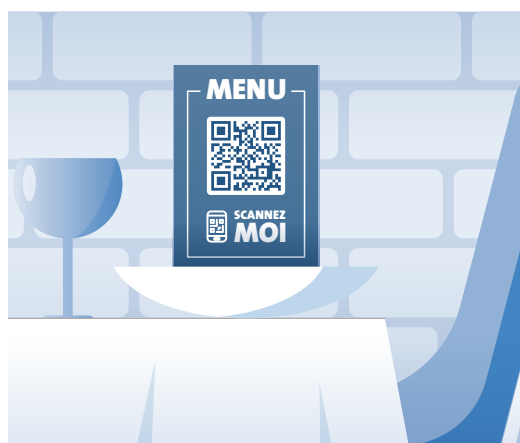
Ci-contre un exemple d'un affichage à l'extérieur d'un établissement : un tableau qui reprend les suggestions du jour, complété par une carte plus détaillée à l'entrée de l'établissement.

## Attention :

Le code QR ne remplace pas l'affichage d'une carte visible et lisible sur place.

Il peut cependant être complémentaire à un affichage traditionnel.

**Des sanctions s'appliquent en cas de non-respect.**



Un code QR ne suffit pas. Il doit toujours être complété par un affichage traditionnel.

# Vianden : L'Hôtel Heintz mise sur la tradition



Alors que l'on parle de plus en plus de digitalisation dans le tourisme, certains hôtels jouent la carte de la tradition en mettant en avant l'histoire des lieux.

A l'image de l'Hôtel Heintz à Vianden qui sur les réseaux sociaux annonce avoir « ressuscité des vieilles choses » en publiant des photos dont certaines ont été reprises sur cette page.

Situé dans le centre historique de la ville médiévale de Vianden, l'Hôtel Heintz possède un historique qui remonte au moyen âge lorsqu'il abritait l'auberge et la brasserie du célèbre couvent des Trinitaires. Complètement rénové, tout en gardant son charme antique, le bâtiment

offre aujourd'hui, tout le confort d'un hôtel moderne et est classé trois étoiles.

Cet établissement familial de tradition depuis cinq générations propose 28 chambres confortables (toutes accessibles en ascenseur), un bar rustique, un salon, une salle de petit-déjeuner, un parking privé, un garage gratuit pour motos et vélos, un jardin fleuri avec terrasse et une connexion Wi-Fi gratuite dans tout l'hôtel.

Il est dirigé par la famille Ewert-Heintz. Carole Ewert est aussi membre du conseil d'administration de l'Horesca.

[www.hotel-heintz.lu](http://www.hotel-heintz.lu)

## Château de Vianden : un monument historique européen

C'est l'une des plus grandes et des plus belles résidences féodales des époques romane et gothique. Construit entre les 11<sup>e</sup> et 14<sup>e</sup> siècles sur les assises d'un castel romain et d'un refuge carolingien, le château fut longtemps la propriété de la famille grand-ducale avant de devenir domaine de l'État en 1977.

Les travaux de restauration lui ont depuis redonné son lustre d'antan. L'édifice compte aujourd'hui parmi les principaux monuments historiques européens et mondiaux. Le média américain CNN l'a même mentionné parmi les plus beaux sites fortifiés du monde en 2019.

Un centre d'information interactif moderne se trouve dans le hall d'entrée.





# LA PROVENCALE

votre garant de qualité depuis 1969

*L'adresse des chefs*



Casino 2000 fête ses 40 ans

## Entre jeux, spectacles, hôtellerie et gastronomie

En 1983, le Casino 2000 ouvre ses portes sous la houlette de Werner J. Wilhelm Wicker pour devenir un haut lieu du divertissement au Luxembourg. Le 7 juin 2023, il fête ses 40 ans d'existence. Entre ces deux dates, l'établissement s'est réinventé pour devenir un complexe de divertissement nouvelle génération. Retour sur une « success story » luxembourgeoise.

Mondorf-les-Bains, 1983: le Casino 2000 accueille ses premiers joueurs et visiteurs en quête de divertissements inédits dans le pays. Établissement de jeux, le Casino 2000 séduit ses hôtes avec ses tables de jeux uniques au Luxembourg, mais aussi grâce à une excellente restauration et un programme de spectacles qui allient diversité et qualité. Quarante ans plus tard, le lieu reste une référence en matière de divertissements. Et pour cause ! L'établissement aux multiples facettes n'a cessé de jouer la double carte de l'audace et de la créativité jusqu'à se réinventer et se positionner comme un centre de divertissement nouvelle génération.

### Un lieu tendance, en phase avec son temps et ses publics

Pouvant compter sur une équipe qui associe l'expertise et le savoir-faire de collaborateurs expérimentés aux approches novatrices de nouveaux collaborateurs de talent, Guido Berghmans, Directeur Général, a guidé la mutation progressive de son établissement. Même la crise de la Covid-19 – qui aurait pu être un frein au développement de l'entreprise – a été transformée en opportunité. Dans sa nouvelle approche résolument moderne et tendance, le Casino 2000 a été repensé pour rester en phase avec l'air du temps et répondre aux attentes d'un public en quête de divertissements de qualité. Le Purple Lounge distille désormais une atmosphère branchée. Le restaurant gastronomique Les Roses a été recomposé en privilégiant les matériaux nobles et naturels qui font écho à une offre gastronomique de haut niveau, ouverte sur le monde et imaginative. Une nouvelle salle des jeux de tables et un « Stadium » ont vu le jour. Accueillant jusqu'à 2.000 personnes, le



Guy Harles, Membre du Conseil d'Administration; Steve Reckel, Bourgmestre de Mondorf-les-Bains; Guido Berghmans, Directeur Général; Sam Tanson, Ministre de la Culture et Ministre de la Justice; Christopher Leeser, Président du Conseil d'Administration; Lex Delles, Ministre des Classes moyennes et Ministre du Tourisme; Georges Engel, Ministre du Travail

Chapito bénéficie d'une programmation événementielle et artistique en parfaite cohérence avec la qualité des autres services et prestations. Une nouvelle salle dédiée aux jeux électroniques ainsi qu'un bar branché bénéficiant d'une architecture ultra-moderne verront le jour sous peu.

### Le début d'une nouvelle ère

Sous la houlette de Guido Berghmans, les investissements humains, technologiques et financiers consentis pour faire du Casino 2000 un lieu tendance, moderne

et aux multiples facettes ont été et restent nombreux. Et le succès est plus que jamais au rendez-vous. Le public se diversifie, allant des trentenaires aux séniors, associant les Luxembourgeois à une clientèle transfrontalière et internationale, regroupant les joueurs, les gastronomes et les amateurs de spectacles.

Pour fêter dignement son 40<sup>e</sup> anniversaire, le Casino 2000 s'est offert une nouvelle jeunesse. Et aujourd'hui, il ouvre avec panache une nouvelle page de sa passionnante histoire. Car 40 ans, c'est le début de la vie !

Pour ses 40 ans, le Casino 2000 a créé une fois de plus l'événement ! 400 convives, dont de nombreuses personnalités telles que Sam Tanson, Ministre de la Justice et Ministre de la Culture, Lex Delles, Ministre des Classes moyennes et Ministre du Tourisme, Georges Engel, Ministre des Sports et Ministre du Travail, ou Steve Reckel, Bourgmestre de Mondorf-les-Bains, ont soufflé les 40 bougies de l'établissement, entre animations et ambiance musicale, aux côtés de Guido Berghmans et Christopher Leeser, respectivement Directeur Général et Président du Conseil d'Administration.





## Non au projet de taxe sur le kérosène

Une coalition formée par A4E, ACI EUROPE, ASD, EBAA, ERA, IATA et HOTREC (fédération hôtelière européenne), représentant l'industrie de l'aviation et du tourisme, a publié une lettre commune à l'attention de la prochaine présidence espagnole, demandant des ajustements à la directive sur la taxation de l'énergie (DTE).

Les signataires considèrent que l'introduction d'une taxe sur le kérosène n'aidera pas l'UE à atteindre ses objectifs en matière de climat. La taxe pourrait avoir un impact négatif sur le tourisme.

En effet, l'introduction d'une taxe sur le kérosène pourrait conduire à une réduction des arrivées de touristes dans les destinations touristiques de l'UE, ce qui aurait un impact négatif sur les emplois et les revenus des entreprises touristiques (par exemple, les hôtels, les restaurants, les attractions, les autres fournisseurs de services touristiques) ainsi que sur leur chaîne d'approvisionnement locale respective.

La taxe sur le kérosène risque de ne faire que déplacer le trafic et donc les émissions sans les réduire. Comme la taxe aurait une application géographique



limitée, elle pourrait encourager le détournement du trafic vers des pays non membres de l'UE, en particulier ceux qui se trouvent dans le voisinage de l'UE, à la fois pour les vols de correspondance et les vols directs.

Les signataires appellent les États membres à établir une approche équilibrée pour promouvoir la durabilité, encourager et permettre la future décarbonisation de l'industrie, tout en préservant la compétitivité économique de l'UE et les avantages sociaux pour les citoyens et les consommateurs.

## 3 400 euros de recettes pour soutenir des projets caritatifs !

Le lundi 12 juin, Jerry Wagner, propriétaire et patron du spécialiste des jus vitaminés et sains Apothecary, a remis un chèque de 3 400 € à Trauerwee a.s.b.l. Il s'agit du montant des recettes de vente de la « Charity Edition » d'Apothecary. Fondé et dirigé par Jerry Wagner, « Apothecary - The Cold Pressed Juicery » est un fournisseur de jus de fruits et de légumes de qualité, dont les produits sont en vente au Lifestyle Center Concorde, ainsi que dans certains magasins « Cocottes », dans les boulangeries Fischer et au restaurant de street food Simbiosis. Fidèle à sa philosophie consistant à utiliser exclusivement des ingrédients sains,



tout en privilégiant les partenaires locaux et régionaux, Apothecary attache une grande importance à l'engagement social – dont témoigne la « Charity Edition » !

## Faites plaisir à vos clients et à la nature !

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



Contactez-nous et commandez vos pailles d'essai !



**H**azard  
**A**nalysis and  
**C**ritical  
**C**ontrol  
**P**oints

Sécurité alimentaire  
Formations de l'Horesca  
à prix avantageux  
pour nos membres  
[www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

Dégustation des **sommeliers**

# Les vins rouges d'été de la

Pour l'été, un vin rouge idéal est léger et rafraîchissant, offrant une belle vivacité en bouche. Il se distingue par des arômes fruités et floraux, comme des notes de cerise, de framboise, de mûre et de violette. Sa structure tannique est douce et ses tanins bien intégrés, permettant une dégustation agréable même par temps chaud. À servir légèrement rafraîchi, ce vin rouge apporte une belle fraîcheur et accompagne parfaitement les grillades estivales, les salades ou les plateaux de fromages légers. Ce mois-ci, l'Association luxembourgeoise des sommeliers a sélectionné des vins luxembourgeois présentant ces caractéristiques

## L'équipe de dégustation



**Dino Totaro**  
président ALS



**Gérard Guyon**  
meilleur sommelier 1990



**Dave Giannandrea**  
Horesca



**Aleaxandra Rautoiu**  
WSET 3



**Gregory Mio**  
meilleur sommelier 2022



**Eric Beau**  
meilleur sommelier 1989 1994

### Domaine L&R Kox Saint Laurent 2021



Un vin avec une robe de couleur rouge cerise plutôt intense. Au nez on reconnaît les fruits rouges. Cassis et framboises lui donnent des notes agréables. La bouche est franche avec une belle rondeur et une amertume agréable, en finale. Un vin équilibré qui est agréable. A servir à 14 degrés. Il sera parfait sur une entrecôte Marchand-de-vin. 15,00 €

### Domaine Krier-Welbes Lento (Pinot noir & Cabaret noir) 2021



Une robe rouge clair aux reflets grenat et d'intensité moyenne. Le nez évoque des notes de fruits rouges comme la fraise, la cerise ou la prune ainsi qu'une touche végétale. La bouche est élégante avec une légère acidité qui lui donne du relief. Des amers ressortent en finale. Un vin léger qui sera parfait sur une viande de bœuf grillée. 14,00 €

### Domaine Krier-Welbes Pinot noir Coteaux de Schengen 2019



Une robe rubis claire et un nez qui est marqué par les fruits rouges. Un bouquet agréable et subtil. La bouche est bien équilibrée entre matière, acidité et tanins. En finale ressort le pruneau avec aussi une note de réduction. Un vin à déguster sur un tajine d'agneau ou alors sur un fromage type Reblochon ou Saint-Nectaire. 13,50 €

### Jeff Konsbrück Pinot noir Ahn Palmberg 2020



Une robe rubis sombre aux reflets grenats. Le bouquet évoque les fruits noirs. Il est agréable, gourmand et fruité. Un début de bouche chaleureux avec de la rondeur et de la souplesse. Ce vin est prêt à boire avec des arômes confiturés en finale. A servir à 14-15 degrés. Il sera très bien sur un magret de canard aux fruits rouges. 18,20 €

### FRU by Georges Schiltz Pinot noir De feine Kavaléier 2020



Une robe d'un rouge d'été classique. Elle est de couleur grenat clair et plutôt transparente. Le bouquet est ouvert sur les fruits rouges comme la fraise. La bouche sans trop de complexité est plaisante avec une touche douceuse qui évoque la fraise. Un vin à servir bien frais, par exemple sur une salade de fruits. 15,75 €

### Domaine L&R Kox Rouge d'été (100% Pinotin) 2019



Une robe profonde de couleur rouge grenat. Le nez rappelle les fruits rouges avec la cerise et aussi la prune. L'attaque en bouche est franche et suivie par un milieu bien équilibré. On retrouve une acidité rafraîchissante qui lui donne du relief. Il sera parfait sur une pièce de thon mi-cuit. 8,40 €

# Moselle luxembourgeoise



## Domaine Schlink

### Pinot noir Arômes et Couleurs 2019



Une robe rubis aux reflets violets. Le bouquet est expressif sur des notes de fruits rouges murs comme la prune et le cassis. A l'aération ressort une touche végétale. L'attaque est vive et minérale. Un vin tendu avec un milieu de bouche incisif, voire astringent. La finale est marquée par une fraîcheur. A servir sur un Steak au poivre. 14,30 €

## Domaine Max-Lahr et Fils

### Pinot noir Ahn Vogelsang 2017



Une robe rouge rubis bien claire aux larmes épaisses. Le nez rappelle des arômes de torréfaction et de fruits rouges, un peu secs. Un bouquet qui présente de légères notes d'évolution. L'attaque en bouche est souple et en finale ressort une touche d'amertume. A déguster sur des côtelettes d'agneau ou sur un gigot au thym. 10,00 €

## Domaine L&R Kox

### Pinot noir 2019



Ce vin de robe plutôt claire est de couleur rouge rubis. Le nez évoque les fruits rouges. Un bouquet agréable. La bouche est souple avec un milieu léger qui est rehaussé par l'alcool. En arômes on retrouve aussi des épices, ce qui pourrait permettre un accord sur brownie accompagné d'un coulis aux fruits rouges. 15,00 €

## Bernard-Massard Pinot noir Petite Fleur des Rochers 2020



Une robe rubis de moyenne intensité et aux reflets violacés. Le nez, encore discret s'ouvre sur des notes florales qui rappellent la rose. A l'aération ressortent des fruits rouges. L'attaque en bouche est vive et franche. Elle découle sur un milieu fin, équilibré et même crémeux. Une finale de belle intensité sur les fruits rouges acidulés. A essayer sur un poisson comme un filet de rouget aux poivrons à la plancha. 19,21 €

## Domaine Schlink Pinot noir Coteaux de Machtum 2022



Une robe rouge claire aux reflets carmins. Le nez est ouvert sur des fruits rouges qui rappellent la groseille et la cerise avec aussi une touche végétale. L'attaque en bouche est fraîche et vive. Très floral. Une belle finesse en milieu de bouche avec un équilibre réussi entre acidité et amers. La finale, de longueur moyenne est bien rafraîchissante. A servir à douze degrés comme un rosé. Par exemple sur une salade niçoise. 11,10 €

## Caves Sunnen-Hoffmann Libellula Rouge (100% Pinotin) 2021



Une robe profonde : rouge violacé avec des larmes rapides. Le nez est discret. A l'aération ressortent des notes de cassis et de prune noire avec aussi des épices douces. L'attaque en bouche est souple et fraîche. Le milieu qui possède de la finesse est plutôt rond. L'équilibre est réussi et la finale rappelle la prune rouge. Un joli vin que l'on pourra servir sur un pigeon. 16,35 €

## Assemblée générale des sommeliers

L'assemblée générale de l'Association luxembourgeoise des sommeliers s'est tenue ce 23 mai au Barrels à Luxembourg-Limpertsberg.

Le président de l'association Dino Totaro a tracé un aperçu des activités tout en indiquant qu'on désirait continuer à organiser les dégustations mensuelles qui sont publiées dans le magazine Horesca.

L'ALS a participé à l'Assemblée Générale de l'ASI 2022, qui s'est tenue les 5 et 6 juillet à Nagoya au Japon. Les conditions d'un voyage au Japon étant à cette époque trop compliquées on a préféré y assister en visioconférence.

Le 6 octobre dernier, l'association a organisé un voyage en Alsace avec 20 personnes qui y ont participé.

Le 28 novembre, à l'occasion du salon Expogast, l'ALS a pu de nouveau organiser le Concours du Meilleur Sommelier de Luxembourg. Les conditions du déroulement du concours étaient excellentes et des 3 finalistes retenus, c'est Grégory Mio qui a décroché le titre devant Zoran Matic et Jun Ruan.

Après le compte-rendu financier présenté par le secrétaire Stéphane Lopes, Niels Toase a lancé un appel aux membres pour passer la certification de l'Association de sommellerie internationale. Signalons dans ce contexte que l'assemblée générale de l'ASI aura lieu à Helsinki en juillet et que nos représentants prévoient d'y participer par visioconférence.



Pour ce qui est des autres activités, le voyage d'études dans le vignoble espagnol (Ribeira del Duero et Rioja) commence à prendre forme, soit en automne, soit au printemps. En fonction des conditions, on organisera aussi un concours du meilleur sommelier de Luxembourg.

**Le comité reste inchangé.**

- **Dino Totaro, président / trésorier**
- **Niels Toase, vice-président**
- **Stéphane Lopes, secrétaire**

Se sont manifestés pour être membres du bureau : Claude Hilbert, Eric Beau, Philippe Lux.

## Cloud Factory



La pizzeria Cloud Factory a été récompensée par le prestigieux prix "Top 50 Pizza" à Barcelone, étant le premier restaurant luxembourgeois à entrer dans le ranking des meilleures pizzerias de l'Europe.

Cloud Factory, la pizzeria napolitaine luxembourgeoise, s'est vu décerner la 36<sup>e</sup> place lors de la prestigieuse cérémonie des 50 Top Pizza qui s'est tenue à Barcelone, en Espagne. Les 50 Top Pizza sont considérés comme le guide Michelin des pizzerias, et Cloud Factory est le premier restaurant luxembourgeois à recevoir cet honneur.

Outre la 36<sup>e</sup> place, Cloud Factory s'est également vu décerner le prix spécial "one to watch" (nouvelle entrée dans le ranking à surveiller), qui témoigne de son travail exceptionnel et de son dévouement à l'élaboration de la pizza parfaite.

Le prix 50 Top Pizza est très respecté dans le monde culinaire, et il s'agit du guide le plus important pour les pizzerias dans le monde. Cette reconnaissance de Cloud Factory est une réussite importante pour la pizzeria et le Luxembourg.

## Nouveau : Opyos Apple Quince Liqueur

Le producteur luxembourgeois Opyos Beverages vient d'annoncer la sortie d'un nouveau produit. L'Apple Quince Gin Liqueur qui est le résultat d'une macération de marc de pomme et de jus de coing fraîchement pressé dans le Dry Gin classique de la maison.

L'idée de l'Opyos Apple Quince Gin Liqueur est née spontanément lors de la production de l'Opyos Glühgin saisonnier. Pour ce produit hivernal, on a besoin du jus des pommes cueillies à la main dans les vergers traditionnels situés juste au coin. Les fruits sont pressés dans le village voisin, chez Eppelpress, où le marc de pomme est également un sous-produit de la production de jus. Bien qu'il s'agisse d'un déchet pour la production du Glüh-

gin, ce marc joue un rôle central dans la nouvelle création.

Il macère pendant plusieurs mois dans le dry gin avant d'être mélangé au jus de coing et au sucre de canne. Il en résulte une palette d'arômes merveilleusement équilibrée, caractérisée par des notes de coings mûrs combinées à des saveurs de pommes douces et acides.

L'Opyos Apple Quince Gin Liqueur se déguste de manière classique comme apéritif, en mélangeant 5 cl d'Apple Quince Gin Liqueur avec Imperdibile Wild Botanical Tonic. Les amateurs d'un apéritif légèrement plus épicé peuvent le mélanger avec de l'Imperdibile Ginger Beer. En digestif, on peut le déguster à température ambiante ou rafraîchi avec des glaçons.

<https://opyosbeverages.lu/>



## DE WITTE LIETAER

COMPETENCE IN LINEN

VOTRE PARTENAIRE DE CONFIANCE DEPUIS 1898

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

WWW.DWL.BE | INFO@DWL.BE

## 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

# 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

## LUGA « Semer en 2023, récolter en 2025 »



La Ville de Luxembourg, la Nordstad et le Ministère de l'Agriculture viennent de présenter le programme de LUGA - Luxembourg Urban Garden.

Initialement prévue pour 2023, cette manifestation a été reportée à 2025. Il est prévu qu'elle dure de mai à octobre 2025 et constitue pour le secteur touristique une opportunité importante.

L'exposition LUGA s'appuie entre autre sur des créations paysagères, des interventions artistiques, des constructions éphémères et des techniques agricoles innovantes pour offrir au public des découvertes insolites sur cinq sites pendant six mois.

Ces cinq sites ont été imaginés en fonction des espaces naturels, des publics cibles et des thématiques de l'exposition. Ainsi, le visiteur est libre de composer son expérience LUGA à travers un ou plusieurs circuits :

- **Vallée de l'Alzette :**  
Interagir et échanger
- **Parc Municipal :**  
s'émerveiller et partager
- **Vallée de la Pétrusse :**  
s'inspirer et innover
- **Le Kirchberg :**  
réinventer la ville de demain
- **La Nordstad :**  
cultiver et expérimenter

## Antje Voss nommée directrice du LCTO

Le conseil d'administration du Luxembourg City Tourist Office (LCTO) vient d'annoncer que Mme Antje VOSS, actuellement Head of Business Development & Networks au LCTO, a été nommée à la fonction de directrice du LCTO avec effet au 1<sup>er</sup> juillet 2023.

Son parcours professionnel lui a permis d'acquérir une connaissance approfondie tant du secteur du tourisme de loisirs que de la filière « Business Events ». Elle connaît très bien les rouages et les acteurs et elle entretient d'excellents contacts au niveau international. Depuis le début de l'année 2022 elle fait partie du Comité de gérance du GIE Luxembourg for Tourism et elle représente le LCTO à l'assemblée générale des membres du GIE Luxembourg Convention Bureau.



Antje Voss

Elle prend ainsi la succession de M. Tom BELLION qui est aux commandes du LCTO depuis le 15 avril 2013 et qui fera valoir prochainement ses droits à la pension.

## Réouverture des Casemates du Bock



Les Casemates du Bock à Luxembourg ont rouvert leurs portes aux visiteurs il y a quelques jours. Rappelons que pendant la visite des Casemates du Bock, le visiteur circule librement dans les souterrains du rocher du Bock et plonge dans l'histoire mystérieuse du berceau de la ville.

Les Casemates du Bock sont ouvertes tous les jours entre 10h et 17h en visite libre. L'accès est limité à 25 personnes maximum par créneau horaire de 15 minutes.

Un ticket acheté pour un accès à 10 heures permet donc une entrée entre 10 heures et 10:15 heures, celui de 10:15 heures permet une entrée entre 10:15 heures et 10:30 heures et ainsi de suite. La dernière entrée se fera de 17 à 17:15 heures. Le visiteur est prié de respecter son temps d'accès car au-delà de 15 minutes, l'accès ne pourra être garanti.

Le LCTO recommande aux visiteurs d'acheter les tickets à l'avance en ligne sur [luxembourg-city.com](http://luxembourg-city.com), au bureau d'accueil touristique du LCTO sis à la place Guillaume II ou directement à l'entrée des Casemates du Bock sis à la Montée de Clausen.

Le tarif adulte est de 8€, le prix étudiant et senior de 6,50€, et celui des enfants (4-12 ans) de 4€. L'entrée est gratuite pour les enfants de moins de 4 ans.  
[www.luxembourg-city.com](http://www.luxembourg-city.com),

# Un nouveau plan directeur pour la Région Mullerthal – Petite Suisse Luxembourgeoise

La Région Mullerthal – Petite Suisse Luxembourgeoise travaille actuellement sur un plan directeur pour le développement touristique futur de la région. L'objectif est de définir l'avenir touristique de la région par une stratégie claire et une priorisation des recommandations d'actions concrètes.

Après un premier échange stratégique organisé mi-avril par le groupe de pilotage, les résultats obtenus ont pu être approfondis le 7 juin au Centre Culturel "A Schmadds" à Berdorf.

La vision ainsi qu'une première proposition de positionnement touristique incluant des champs d'action ont été présentées et les idées ont été discutées.

Les champs de positionnement touristique traités lors de l'atelier étaient les suivants : Vision & stratégie ; espace de vie, durabilité & produits régionaux ; activités de plein air & découverte de la nature ; qualité & infrastructure/marketing & organisation et atouts culturels. Pendant l'atelier tous les participants ont pu circuler devant les différents panneaux et donner leur avis sur les différents domaines.

Plus de 40 personnes ont participé à l'atelier. Ont été présents des représentants des ministères du Tourisme et de l'Agriculture,



Plus de 40 personnes ont participé

de l'Horeca, des communes, des offices de tourisme, du Natur- & Geopark Mëlldall, des auberges de jeunesse, des musées et des guides.

Dans tout ce processus, l'Office Régional du Tourisme Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise est accompagné par l'agence Kohl & Partner. Les résultats de l'atelier tourisme seront condensés et traités et détermineront le Masterplan qui sera présenté en automne.

## 16 et 17 septembre : Portes Ouvertes Luxembourg

# L'humain au cœur des entreprises

Organisées par l'agence en communication brain&more et placées sous le patronage du ministère de l'Économie, les Portes Ouvertes Luxembourg permettent chaque année de partir à la (re)-découverte des talents et des entreprises luxembourgeoises, moteurs de l'économie nationale. La 17<sup>e</sup> édition se déroulera les 16 et 17 septembre prochains.

Cet événement annuel, auquel participent des entreprises artisanales, industrielles, des communes et des organisations étatiques de tout le pays, offre une occasion parfaite de découvrir les coulisses du savoir-faire luxembourgeois. Avec un total de 316 400 visiteurs accueillis par 421 entreprises au cours des 16 dernières éditions, l'intérêt pour cet événement majeur n'a cessé de croître.

Cette 17<sup>e</sup> édition offrira à nouveau aux familles et intéressé(e)s une occasion unique de découvrir le talent des plus dynamiques acteurs de notre économie nationale, issus de nombreux secteurs (artisanat, industrie alimentaire, soins de santé, administrations publiques, établissements sociaux, industrie automobile, restauration, médias...)

Pour les entreprises participantes, les Portes Ouvertes Luxembourg sont une excellente occasion d'augmenter leur visibilité et leur notoriété, de positionner l'image de marque et d'inten-



Visite des locaux chez BIOG et Grosbusch

sifier leur présence sur le marché. De plus, des contacts avec des clients potentiels, des fournisseurs et des partenaires peuvent être établis ou renforcés. Les entreprises participantes peuvent également rencontrer et recruter de futurs employés compétents et motivés.

Les entreprises de toutes les régions du Luxembourg et de tous les secteurs peuvent participer à cet événement.

Pour plus d'informations, ainsi que la liste des entreprises déjà inscrites, rendez-vous sur [www.portes-ouvertes.lu](http://www.portes-ouvertes.lu)



# Les capacités de l'abattoir Ettelbruck sont suffisantes



Le 15 juin 2023, le ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, Claude Haagen, a rencontré les dirigeants de l'abattoir Ettelbruck lors d'une entrevue à Ettelbruck. Suite à l'annonce de la fermeture prochaine de l'activité d'abattage à l'abattoir de Wecker, la question des capacités suffisantes de l'abattoir Ettelbruck en vue d'une augmentation du nombre d'animaux à abattre a été soulevée à maintes reprises.

Pour Claude Haagen, l'agriculture luxembourgeoise a besoin d'un abattoir situé sur son territoire. De plus, la situation géographique centrale du site Ettelbruck continuera à garantir des trajets courts de la ferme vers l'abattoir ce qui est dans l'intérêt du bien-être animal.

Grâce à l'expansion de ses activités et à la modernisation de ses infrastructures, l'abattoir Ettelbruck continuera à être un partenaire important pour le secteur agroalimentaire national. Avec la loi agraire, le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, dispose de moyens pour cofinancer d'éventuels investissements futurs de la part des exploitants d'Ettelbruck.

*Texte communiqué par le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural*



An advertisement for Van Volxem wine. At the top, the brand name 'VAN VOLXEM' is written in large, blue, serif letters, with a red compass rose logo integrated into the letter 'O'. Below it, 'SAARWEINE GROSSER LAGEN' is written in smaller, blue, sans-serif letters. The background is a scenic landscape with rolling hills, a river, and a small town. In the foreground, three bottles of wine are displayed. The bottles are dark green with red foil-wrapped necks. The labels are white with gold and red accents. The labels read 'Rot', 'Bockstein', and 'Burger' in a cursive font. Below the names, 'GG' and 'RIESLING' are visible. The bottles are set against a backdrop of a lush green valley with a river winding through it. At the bottom of the advertisement, there is a dark blue banner with the 'Le Cellier' logo, which features a stylized yellow leaf and the text 'Le Cellier' in white. Below the logo, it says 'TRADITION &amp; TENDANCES'. To the right of the logo, the contact information for Boissons Heintz is provided: 'Boissons Heintz', 'L-9809 Hosingen', 'Tél. 99 80 81 - 1', 'info@bheintz.lu', and 'www.boissonsheintz.lu'.

# Café du Commerce - Place d'Armes

**Robert L. Philippart**

Partie I / III

La Café du Commerce à la Place d'Armes (N°13) compte parmi les établissements les plus vénérables de la capitale.

Avec l'ancien Café belge, et à partir de 1895 du Grand Café, le Café du Commerce comptait parmi les seules brasseries flanquant la partie sud de la Place d'Armes.

Pendant 140 ans il fut un établissement de référence, un centre culturel, un centre de formation pour tout type d'organisation.

Fermé en 1987, l'enseigne a cédé sa place au restaurant « Pizza Hut. »



**Du temps de la forteresse**

Les origines du Café du Commerce remontent à une époque antérieure à 1850. A ce moment, la place d'Armes fut encore la place d'exercice de la garnison prussienne. Leur corps de garde principal se trouvait à l'emplacement de l'actuel Cercle Cité. L'ancien Café Fehr était logé dans la maison Michaelis (3,21 a) dont les trois étages et le bâtiment arrière, également à trois étages étaient donnés en location. Le nom de Café du Commerce remonte à la reprise de l'établissement en 1862 par Adolphe Cahen (1819-1876).

Celui-ci avait commencé sa carrière comme marchand de farine à la rue Saint-Philippe (rue Philippe II). Cahen fut aussi, en tant qu'économiste de la société des arquebusiers, le premier exploitant de la villa Louvigny au parc de la ville. Celle-ci avait été vendue comme ancien bien de la forteresse en novembre 1868. Il y organisait des concerts publics, comme la place d'Armes ne disposait pas encore de kiosque à musique à cette époque.

*Vue à partir de la terrasse du Café du Commerce*

Son établissement à la place d'Armes servait également de siège à des représentants de commerce de passage à Luxembourg. Cahen servait de la bière Bock brassée à Strasbourg ainsi que de l'Augustiner Bräu de Munich. Sa veuve reprit les affaires jusqu'en 1891. Elle fut active au sein de l'Alliance Française.

## **Café du Commerce**

Otto Goebel reprit l'enseigne durant les années 1891 à 1897. Il avait complètement rénové la salle et l'avait portée au niveau de confort de son époque. Il soulignait que les consommations proposées étaient de « toute première qualité » et que le service « ne laisse rien à désirer ». Parmi les nouveaux équipements comptait une table de billard, un équipement récurrent dans les grandes brasseries de la ville. Il servait de la bière Salvator et Pilsen de la brasserie Diekirch et assurait même la livraison des grandes bouteilles au domicile de ses clients. Il offrait l'eau pétillante préparée avec l'eau de la conduite d'eau de la ville, ce qui témoigne



© Photothèque Ville de Luxembourg - Scharff-Vanière (Don Matagne Robert)

de l'excellente qualité de ce débit. Le Café du Commerce s'établira pour des générations durant comme lieu de vente de billets d'entrées pour des concerts ou des manifestations sportives organisées en ville. Le soin qu'il portait à ses clients lui valut en 1894 l'établissement du siège de l'Union dramatique, qui y disposait de sa propre salle, soit pour donner des présentations publiques, soit pour servir de salle de répétition. Le cabaret satirique suivit comme nouvelle distraction pour « les intellectuels et les dilettantes » (L'Indépendance luxembourgeoise, 23 octobre 1903).

En accueillant l'Union dramatique, Otto Goebel lança une tradition pour cet établissement et qui allait lui donner une identité propre. Pendant pratiquement cent ans, la grande salle au premier étage du Café du Commerce servait de lieu de spectacle, de projections films, de lieu de conférences, de présentations électorales, de produits commerciaux, d'actions de propagande pour les inscriptions dans une dizaine d'universités étrangères, de lieu d'organisation d'innombrables as-

semblées générales d'associations culturelles, sportives, politiques, sociales. A partir de 1907 et pendant 80 ans, la salle fut également recherchée par les notaires pour y organiser des ventes immobilières.

Alors que dans d'autres établissements, l'offre était plus diversifiée avec des bals populaires, des thé-dansants, le Café du Commerce était devenu un véritable centre culturel privé. Au moment où le Café Belge voisin se muait en restaurants « Wimpy » et « Kofferpaan » (1969) plusieurs associations « migraient » vers le Café du Commerce qui persistait dans sa tradition historique.

**Heures de gloires avec Scharff-Vanière**

En janvier 1900, l'immeuble fut vendu par la veuve Adolphe Cahen à Joseph Giver, dépositaire de la brasserie Sedlmayer (Spatenbräu Munich) et propriétaire de la fabrique de pailles à Luxembourg-Hollerich. Giver allait rénover les locaux et les donna en exploitation à François Scharff-Vanière (1873-1930). L'ancien

comptoir portant le monogramme SV est aujourd'hui conservé dans les collections du Musée National d'Histoire et d'Art. La maison servait le Franziskaner Bräu de Munich. Après la sortie du Luxembourg de l'Union douanière avec l'Allemagne (1918), la consommation des bières bavaroises diminua fortement et les bières locales gagnaient d'importantes parts de marché. La maison servait ainsi de la bière de Clausen et plus tard de la bière Mousel. Entre 1960 et 1974, la maison offrait également les limonades luxembourgeoises de la marque Canada Dry.

En 1902, la société des pensionnaires et ayant droit à la pension y organisa sa réunion de fondation. Le 14 octobre 1909, un comité d'organisation invita 2000 fonctionnaires et employés publics pour assister à une réunion au Café du Commerce dans le but de constituer une association générale. Dans le sillage de ces actions, les premières conférences publiques eurent lieu à la nouvelle salle aménagée au 1<sup>er</sup> étage de l'établissement. A partir de 1912, la Société Anonyme d'Édition Populaire à Luxembourg y



© Photothèque Ville de Luxembourg - Scharff-Vannière (Don Matagne Robert)

organisa régulièrement ses assemblées générales. Le Cercle sténographique luxembourgeois et la Fédération Nationale des Employés Privés ou encore l'Association des Voyageurs et Employés du Commerce et de l'Industrie élaient le Café du Commerce comme siège pour leurs réunions et assemblées. Ces associations avec leurs centaines, voire milliers de membres tissaient ainsi un lien avec le Café à la place d'Armes. D'autre part, en annonçant à leurs frais le lieu de leur assemblée dans la presse nationale, Scharff-Vannière bénéficiait à chaque fois d'une annonce gratuite dans les journaux.

En 1908, la fédération des Sociétés Luxembourgeoises de Sports Athlétiques se constitua au Café du Commerce. Cette fondation couvrait d'innombrables nouvelles opportunités. Le Café devint ainsi le lieu de la remise des dossards pour plusieurs courses cyclistes Luxembourg-Bruxelles, Luxembourg-Nancy, Coupe Peugeot, Tour de Belgique. Le Club d'aviation fut fondé en 1909 au Café du Commerce.

Scharff-Vannière attirait un nouveau public en projetant des photos sur sa façade. Son établissement allait devenir le siège du Ciné-Club.

Le Café du Commerce « réunissait à Luxembourg la jeunesse intellectuelle du pays: Floréal (la revue littéraire et artistique) y naquit, l'Alliance française y fut élaborée, L'Indépendance Luxembourgeoise (le quotidien) rénovée; des plus spirituelles d'entre les revues de fin d'année y prirent corps, des livres même partirent de là! Nulle table où n'aient été griffonnées des strophes, croquées des têtes, esquissés des projets! On y faisait de la littérature, de la politique, du théâtre, de la polémique en vers et en prose; on y discutait musique, peinture; on y reconstruisait la ville, on y réédifiait le monde; l'ordre social, tous les jours, y était renouvelé! On y parlait français avec frénésie, on y étudiait l'italien avec ardeur, et même l'espéranto, à moins que ce n'ait été l'ido, ou quelque chose d'approchant.

Parmi les tables de poker ou de «skat» et

les roulements des dés du jaquet ou des billes du billard, les lettres, les arts, le commerce, la médecine, la finance et surtout le droit voisinaient fraternellement sous l'œil tutélaire et amusé de cet homme infiniment serviable qu'était François Scharff qui prenait part lui-même à cette vie intellectuelle et photographe amateur aux réalisations étonnantes, y mettait lui aussi sa note d'art personnelle.

A ses côtés, Madame Scharff, Française et Lorraine comme lui, souriait avec indulgence à nos jeunes exagérations et, par sa bonne grâce, son amabilité, jamais démentie, rapprochait parfois les plus irréconciliables. Au comptoir, un chien de race, des chats angoras recevaient les habitués; sur le mur en face, immortalisé par Pierre Blanc, François Scharff en costume moyen-âge, servait de l'hydromel!... Pour la jeunesse bouillante d'alors le café était l'unique exutoire. » (L'Indépendance luxembourgeoise, 4 janvier 1930, p.3).

Fin janvier 1914, François Scharff-Vannière remit le flambeau au cafetier Pierre Braun.



# DÉCOUVREZ « SPECTRA », LA NOUVELLE SÉRIE EN BONE CHINA DE RAK PORCELAIN

Acteur majeur des arts de la table en hôtellerie-restauration, RAK Porcelain ajoute une nouvelle série à sa collection « Le Ballet - The Bone China Collection ».

Pourvue d'une très grande résistance mécanique et physique, cette collection en porcelaine Bone China offre une grande résistance aux chocs, ainsi qu'une luminosité et beauté éclatantes.

La porcelaine Bone China de RAK Porcelain est entièrement produite en interne dans leur usine à Ras-Al-Khaimah (EAU), ce qui fait de RAK Porcelain l'une des rares entreprises à produire 4 différents types de porcelaine dans une même usine. Le produit est fabriqué à partir de poudres minérales naturelles et a reçu toutes les certifications professionnelles pour répondre aux exigences de l'industrie HORECA.

Suite au succès rencontré par l'introduction des deux premières gammes « Bravura » et « Fedra », RAK Porcelain a lancé une troisième série en relief : « Spectra ».



Avec ses lignes élégantes, sculptées dans cette noble porcelaine, Spectra stimule les sens et fait briller les œuvres culinaires. Cette série a été inspirée par le design épuré et les formes ultrafines de Fedra et offre un élément de design supplémentaire aux chefs adeptes du classicisme, mais qui recherchent aussi le petit plus qui leur permettra de se démarquer. Spectra est composée de 57 articles, dont des assiettes plates rondes à aile, des assiettes coupe plates, des assiettes aux formes plus spectaculaires (creuses et plates), des plats ovales, des bols, ainsi que des tasses et des soucoupes.

Les pièces phares de cette nouvelle série sont ses grandes assiettes coupes. La forme coupe est un format très utilisé en ce moment grâce à sa grande diversité et son potentiel de dressage et elle est donc parfaitement adaptée à la bistronomie et la haute cuisine.



Les clients professionnels peuvent découvrir la gamme complète en contactant Chomette Luxembourg (luxembourg@chomette.com). La série se trouve également sur notre webshop pour les clients particuliers : [webshop.rak.lu](http://webshop.rak.lu)

# L'inflation baisse à 3.6%

Au mois de mai 2023, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, affiche une progression mensuelle de 0.1%. Les prix hors produits pétroliers augmentent de 0.3% tandis que l'agrégat des produits pétroliers recule de 4.3%.

Les prix des produits alimentaires poursuivent leur tendance à la hausse ininterrompue depuis octobre 2021 et gagnent encore 0.3% en comparaison mensuelle ce mois-ci. Les plus fortes hausses par rapport au mois précédent sont constatées pour la nourriture pour bébés (+3.6%), les pâtes alimentaires et couscous (+2.5%) et les pommes de terre (+2.1%). Les prix des légumes frais (-3.0%) et du poisson frais (-2.6%) se sont par contre repliés par rapport à avril.

Des évolutions de prix ont également été relevées pour les boissons alcoolisées : le vin augmente de 1.8% tandis que la bière diminue de 2.3% par rapport au mois précédent. En comparaison annuelle, les prix alimentaires sont supérieurs de 12.5% et les boissons alcoolisées de 10.0%.

En plus, l'inflation est dopée par une hausse des prix des services domestiques, qui gagnent 2.6% en mai.

Des augmentations de prix ont aussi été enregistrées pour les crèches et foyers de jour pour enfants (+4.5%), la restauration (+0.5%) et les hôtels, motels et auberges (+3.9%).

L'agrégat des produits pétroliers continue sa trajectoire descendante.

La facture s'allège de 12.1% par rapport au mois précédent pour les ménages qui ont rempli leur cuve à mazout. À la pompe, le prix du Diesel recule de 5.8% et le prix du litre d'essence perd 3.7% en un mois.

Le taux annuel d'inflation se fixe à 3.6% contre 3.7% un mois plus tôt. Le taux annuel d'inflation sous-jacent perd 0.1 point de pourcentage et s'établit à 4.8% en mai. L'indice général du mois de mai exprimé en base 100 en 2015 se chiffre à 120.07 points. La moyenne semestrielle de l'indice raccordé à la base 1.1.1948 passe de 972.61 à 975.66 points.

**La prochaine indexation sera déclenchée lorsque la valeur de 988.75 sera atteinte.**

Les 12 divisions de l'indice	Annuel	Mensuel
	(mai 2023/mai 2022)	(mai 2023/avril 2023)
Produits alimentaires et boissons non alcoolisées	12.19	0.25
Boissons alcoolisées et tabac	5.52	-
Articles d'habillement et chaussures	5.58	0.08
Logement, eau, électricité et combustibles	1.02	-0.58
Ameublement, équipement de ménage et entretien	6.91	1.09
Santé	4.31	-0.02
Transports	-2.48	-1.06
Communications	-1.26	-1.00
Loisirs, spectacles et culture	6.19	0.36
Enseignement	0.60	-
Hôtels, cafés, restaurants	3.72	0.85
Biens et services divers	1.33	0.48
<b>Indice général</b>	<b>3.62</b>	<b>0.07</b>

Source : STATEC

## Inflation: 3.9% pour 2023 et 2.5% pour 2024 - Index au 3<sup>e</sup> trimestre 2023

Le recul du taux d'inflation résulte principalement des prix des produits pétroliers. L'inflation sous-jacente s'est en revanche montrée plus persistante, notamment à cause de la flambée des prix alimentaires.

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

*Nous finançons*

\_\_\_\_\_ VOTRE PROJET  
*de* TRANSMISSION

*et de* \_\_\_\_\_ REPRISE  
D'ENTREPRISE



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

**SNCI**  
NOUS FINANÇONS VOTRE AVENIR



# UN TERMINAL NOUVELLE GÉNÉRATION adapté à tous vos besoins !

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

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

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

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

**59 EUR par mois (hors TVA).**

**SERVIPAY**  
Solutions de paiement



**BIL**  
1856