

# LE MAGAZINE

*hospitality & passion*



**Hospitality Day 2023**  
Lundi 20 novembre  
de 9h00 à 17h00  
p.06

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

<b>Dreamjobs Ambassadors</b> Trois candidats ont été primés p.10	<b>Dégustation des sommeliers</b> Quelques spécialités de la Moselle luxembourgeoise p.22	<b>Le tourisme en chiffres</b> Que représente la consommation locale ? p.26	<b>Mémoire d'établissements</b> Le Chalet Dräi Eechelen p.34
--	---	---	--



**“La banque qui sait  
exactement ce dont  
nous avons besoin.”**

**Marc Thein, SOCOM**

**Marc Thein a choisi Banque Raiffeisen comme partenaire  
de son entreprise en raison de sa proximité.**

En tant que principale banque coopérative au Luxembourg,  
nous redonnons à ceux qui nous font confiance.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur [www.raiffeisen.lu/fr/entreprises](http://www.raiffeisen.lu/fr/entreprises)



**Raiffeisen**

La Banque qui appartient à ses membres

# SOMMAIRE



## 05 Éditorial

Message au futur Gouvernement

**06  
Hospitality Day**  
Le 20 novembre à Kirchberg

**08  
Classification HSU**  
Remise des étoiles

**10  
Dreamjobs Ambassadeurs**  
Trois candidats primés

**16  
Ouvertures**  
Nouveaux établissements

**22  
Dégustation des sommeliers**  
Spécialités de la Moselle

**24  
Baisse de la TVA**  
Nos requêtes

**26  
Le tourisme en chiffres**  
Que représente la consommation locale

**31  
Droit d'établissement**  
Nouvelle réforme

**34  
Mémoire d'établissements**  
Le Chalet Dräi Eechelen

**38  
Chambre de Commerce**  
Inscription aux listes électorales

## 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





L'ITALIANA  
AUTENTICA



# Enjoy life's simple pleasures

Offrez à vos clients une bière italienne à la pression !



**Blade fournie**

*pour un min. de 8 fûts / mois*



**Pas d'entretien**



**Système Plug & Play**



**Pas de bouteille de CO2**

Retrouvez la Birra Moretti en 33cl et en 8L chez  
votre distributeur Horeca :

- Boissons Heintz
- ETS Rossi
- Boissons Elvajeff



+352 621 699 539



marketing@fixmer.lu





François Koepf,  
secrétaire général

# Une coalition consciente des défis et tournée vers l'avenir

Des élections nationales ont eu lieu et sur base de ce choix démocratique, l'enjeu est désormais d'aboutir à un accord de coalition tourné vers l'avenir. A l'instar de l'UEL nous sommes résolument optimistes sur la prise de conscience par les élus des défis socio-économiques qu'ils devront relever au cours de leur mandat.

Dans un contexte de ralentissement de l'activité économique, de baisse de la compétitivité et de stagnation de la productivité, l'Union des entreprises luxembourgeoises (UEL) et ses membres rappellent que le Luxembourg fait face à un certain nombre de défis structurels, notamment :

- La pénurie de main-d'œuvre et un marché de l'emploi et des entreprises en mutation
- L'accélération des transitions digitale, énergétique et environnementale et le besoin accru en innovation
- Des infrastructures et services publics sous tension

- L'offre de logements structurellement déficitaire
- Le manque de soutenabilité des finances publiques et de la sécurité sociale

À ces défis structurels est venu s'ajouter une crise frappant actuellement le secteur de la construction de logements. Des mesures urgentes additionnelles sont nécessaires pour relancer l'activité du secteur et ainsi éviter que la situation ne dérape en perte massive d'emplois et en aggravation de la pénurie de logements.

Les entreprises – avec leurs collaborateurs et leur potentiel de contribuer au progrès du pays – sont au cœur de la

société et de sa pérennité. Le prochain Gouvernement serait donc avisé de promouvoir un environnement attractif pour les talents, les entreprises et les investisseurs, favorable à l'innovation et prévisible aux niveaux législatif, socio-économique et fiscal.

La mission d'UEL et de ses membres, dont l'Horesca, est d'œuvrer pour une économie prospère et durable. Cette mission sera déterminante pour mener à bien les politiques sociales, familiales et sociétales du prochain Gouvernement, et donc in fine contribuera à sa réussite.

## A coalition aware of the challenges and looking to the future

National elections have been held, and on the basis of this democratic choice, the challenge now is to reach a coalition agreement that looks to the future. Like the UEL, we are resolutely optimistic that the elected representatives will become aware of the socio-economic challenges they will have to face during their term of office.

Against a backdrop of slowing economic activity, declining competitiveness and stagnating productivity, the UEL and its members recall that Luxembourg is facing a number of structural challenges, in particular :

- Labour shortages and a changing employment and business market

- The acceleration of the digital, energy and environmental transitions and the increased need for innovation
- Public infrastructure and services under strain
- A structural shortfall in the supply of housing
- Unsustainable public finances and social security systems

These structural challenges have been compounded by a crisis currently affecting the house-building sector. Additional urgent measures are needed to revive activity in the sector and prevent the situation from spiralling into massive job losses and a worsening housing shortage.

Businesses - with their employees and their potential to contribute to the country's progress - are at the heart of society and its sustainability. The next Government would therefore be well advised to promote an environment that is attractive to talent, businesses and investors, favourable to innovation and predictable at the legislative, socio-economic and fiscal levels.

The mission of UEL and its members, including Horesca, is to work towards a prosperous and sustainable economy. This mission will be crucial to the success of the next government's social, family and societal policies, and will ultimately contribute to its success.

Lundi 20 novembre de 9h00 - 17h00

# Hospitality Day 2023 : Créer une notre secteur



Se réinventer face aux nouveaux comportements d'achats et de vivre.

Maintenir les relations respectueuses, créer des conditions de travail équitables et des perspectives attrayantes

Encadrer les apprentis, les professionnels et les personnes qui changent d'orientation.

L'organisation du Hospitality Day 2023 résulte d'une collaboration entre l'Horesca, la House of Entrepreneurship et la Chambre de Commerce. Parmi les partenaires présents figurent Worldline, Falop ou encore Holifresh.

Inscriptions sur  
[www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

## Trois tables rondes

Toute la journée sera dédiée à l'hospitalité avec un programme varié sur les changements numériques et structurels.

Trois tables rondes vous sont proposées. Ces tables rondes seront animées par Steve Martellini, vice-président de l'Horesca.

### 1. La pénurie de main-d'œuvre qualifiée et les défis du secteur. (9h30 - 10h30)

Les participants:

**Alain Rix** - président de l'Horesca  
**Michel Lanners** - Directeur de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg  
**Laurent Peusch** - Chef de Service à l'ADEM  
**Jim Leweck** - Sport Hôtel Leweck

**Les thèmes:** Turn-over des compétences - des conditions-cadres favorables sont essentielles. (logement, alimentation, besoins de sécurité, finances, loisir...)  
- le marché en faveur des salariés - promotion des carrières, formation continue et possibilités d'apprentissage - embauche - ressortissants de pays tiers - horaires - réduction des charges administratives - simplification

### 2. Comment booster l'attractivité du secteur? (13h30 - 14h30)

Les participants:

**François Koepp** - Secrétaire général de l'Horesca

**Gilles Scholtus** - Chargé de la Direction Générale, Ministère de l'Économie

**Guy Hoffmann** - Président de l'association des Banques et Banquiers, Luxembourg

**Eric Thill** - Bourgmestre de la Commune de Schieren

**Laurent Lucius** - Business Manager House Of Entrepreneurship

**Les thèmes:** Fonds d'encouragement - coûts / financements - disposition des instruments de promotion - relance de l'entrepreneuriat - collaboration - intégrité - qualité - diversité et innovation - visions et clarté des objectifs

### 3. Les employés au cœur de l'entreprise - Fairjobs (16h00 - 17h00)

Les participants:

**Christian Thoma** - Chef de cuisine, restaurant Bei den Zwillingen - Gagnant Dreamjobs Ambassadors  
**Patrick Dury** - Président national du LCGB  
**Christophe Vantghem** - Cluster General Manager, Ibis & Ibis Budget Aéroport  
**Marc Schwamberger** - General Manager en hôtellerie

**Les thèmes:** Fidélisation des employés, bien-être et ambiance  
- Allier performance et équité  
- reconnaissance du savoir-faire  
- libertés et confiance - autonomie - encadrement, soutien et façon de gérer  
- employer le branding

# image authentique et durable de

## Stands

Plusieurs stands d'exposition seront déployés sur place:

### 1. Les nouveaux programmes , SME - Packages :

Des représentants de la House of Entrepreneurship et de la House of Sustainability seront présents sur un stand pour ceux qui souhaitent avoir plus de renseignements sur les SME Packages.

### 2. Gérer le Haccp de manière simple et efficace:

Comment respecter les normes et documenter digitalement de manière fiable?

### 3. Les nouvelles tendances importantes dans le secteur de l'hôtellerie et de l'hébergement:

écouter des idées intéressantes pour booster votre succès digital.

### 4. Gestion des médias sociaux pour les entreprises HORECA :

Comment utiliser efficacement les plateformes de médias sociaux (comme Facebook, Instagram, Twitter) pour promouvoir son établissement, attirer de nouveaux clients et fidéliser les clients existants?

### 5. Optimisation des sites web et SEO pour les entreprises HORECA :

Comment rendre son site web attrayant et convivial pour les visiteurs, et comment optimiser le référencement naturel (SEO) ?

## Workshops sur les changements numériques et la main-d'œuvre



WORKSHOP DE 10h30 - 11h30

#### Techniques de vente et négociation:

Comment ne pas passer à côté de ventes additionnelles dans le secteur de l'Horeca ?

WORKSHOP DE 12H30 - 13H30

#### La gestion des avis en ligne et la réputation numérique :

Comment utiliser les avis clients comme un levier Marketing ?

WORKSHOP DE 15H00 - 16H00

#### Décodage et traitement du conflit

Et si le conflit pouvait être positif dans nos relations ?

Nous vous invitons à réserver la date du 20 novembre 2023 (9h00 -17h00) pour la Journée de l'hospitalité.

**Adresse de l'événement:**  
7 Rue Alcide de Gasperi,  
L-1615 Kirchberg-Luxembourg  
[www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)





# Remise des « étoiles » aux hôtels

Le panonceau de la classification hôtelière avec les étoiles a été remis ces dernières semaines à plusieurs hôtels du pays. 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)

Les établissements classés sont :

Hôtel Heintz	3 étoiles
Auberge Aal Veinen «Beim Hunn»	3 étoiles Superior
Ibis Belval	3 étoiles Superior
Chalets Petry Spa	4 étoiles Superior
Le Châtelet - Hotel	3 étoiles
Hotel-Restaurant Bivius	3 étoiles



Hôtel Heintz



Le Châtelet - Hotel



Auberge Aal Veinen «Beim Hunn»



Hotel-Restaurant Bivius



Ibis Belval



Chalets Petry Spa

## Pose symbolique de la première pierre du nouveau Géo-Pad "Haupeschaach & Halerbaach".

Depuis peu, il existe une nouvelle catégorie de sentiers thématiques dans la région du Mullerthal, les "Géo-Pied", qui sont des sentiers permettant de découvrir les incontournables géologiques, comme par exemple des formations rocheuses.

L'office Régional du Tourisme de la Région Mullerthal et l'UNESCO Global Geopark Mëllerdall ont récemment célébré à Beaufort la pose symbolique de la première pierre du nouveau Geo-Pad "Haupeschaach & Halerbaach". Haupeschaach et Halerbaach, des vallées de ruisseaux idylliques avec de belles formations rocheuses, qui ont par ailleurs été élues "Géotope de l'année" en 2023.



# FLOWEY®

HYGIENE GREEN



HG30

FLOORTEC GREEN

ENTRETIEN ÉCOLOGIQUE  
DES SOLS







## Finale de la campagne Dreamjobs Ambassadors 2023 : Trois ambassadeurs primés

La deuxième édition de la campagne Dreamjobs Ambassadors a atteint son apogée avec la cérémonie de remise des prix qui s'est déroulée ce jeudi 28 septembre sur la Place d'Armes, en présence de Lex Delles, ministre des Classes moyennes, Alain Rix, président de l'HORESCA, et Carlo Thelen, Directeur général de la Chambre de Commerce.

Les gagnants du titre prestigieux de « Dreamjobs Ambassadeurs 2023 » sont les suivants :

o Catégorie « Barman / Serveur » :  
**Raphael Betti, Barman au café BAC.**

o Catégorie « Cuisinier » :  
**Marine Perrichet, Cheffe de partie à L'Atelier Windsor, et Christian Thoma, Chef de cuisine au restaurant Bei den Zwillingen, choisis à titre ex æquo.**

Chacun des lauréats a reçu un bon d'une valeur de 2000 €, généreusement offert par RAK Porcelain Europe, ainsi qu'un assortiment de vins gracieusement sponsorisé par Domaines Vinsmoselle.

### Célébration des talents dans l'horeca

Dreamjobs Ambassadors est une campagne dédiée à honorer les professionnels de l'horeca dont la motivation mérite reconnaissance. La campagne vise à stimuler l'attrait pour les professions de l'horeca, à promouvoir l'excellence et la diversité dans ce secteur dynamique, et à encourager la formation continue des jeunes dans ces domaines.

La deuxième édition a été organisée une nouvelle fois par l'HORESCA et la Chambre de Commerce, en partenariat avec le Ministère de l'Économie - Direction générale des Classes moyennes, et orchestrée par l'agence en communication brain&more.

Alain Rix, président de l'HORESCA, a précisé lors de la cérémonie la philosophie de l'événement : « Les professions de l'hôtellerie et de la restauration au Grand-Duché sont en constante évolution. Nous suivons de près toutes les innovations qui concernent le secteur et qui peuvent avoir un impact positif. Une initiative comme Dreamjobs Ambassadors offre une visibilité considérable à ce secteur particulièrement dynamique. », a-t-il déclaré tout en ajoutant qu'une troisième édition était déjà prévue dans un futur proche.

Lex Delles, ministre des Classes moyennes, a ajouté qu'il était convaincu que Dreamjobs Ambassadors est la campagne appropriée pour promouvoir les professions du secteur Horeca. « Des modèles de créativité et de réussite y sont mis en avant, ce qui permet de montrer le





Christian Thoma, Raphael Betti, Marine Perrichet

secteur sous un nouvel angle et de souligner son attractivité. » a-t-il conclu avant de féliciter les gagnants de cette année ».

Le concours Dreamjobs Ambassadors constitue une occasion unique tant pour les établissements que pour le personnel de cuisine et de salle de montrer son savoir-faire, de bénéficier ainsi d'une reconnaissance personnelle de même que de se démarquer de la concurrence.

De surcroît, grâce à la large couverture médiatique de l'événement, les candidats mettent en valeur l'ensemble du secteur, contribuent au recrutement de talents et à susciter des vocations.

#### Les huit finalistes étaient :

##### Catégorie « Cuisinier » :

- o Archibald De Prince, Sous-chef exécutif au Château de Bourglinster
- o Marine Perrichet, Chef de partie à L'Atelier Windsor
- o Louis Scholtès, Directeur culinaire à La Lorraine
- o Christian Thoma, Chef de cuisine chez Bei den Zwillingen um Belenhaff

##### Catégorie « Serveur / Barman » :

- o Raphael Betti, Barman au BAC
- o Marius Bîrzan, Barman à la Brasserie Abtei
- o Mélanie Niquet, Maître d'hôtel à l'Hôtel le Place d'Armes

o Ralph Schmitt, Sommelier en bière chez De Bräiläffel

#### Des portraits en vidéo

La présélection s'est appuyée sur des vidéos inspirantes présentant chaque finaliste en action dans son environnement de travail, expliquant sa motivation, démontrant son savoir-faire et prodiguant des conseils aux aspirants de l'horeca.

#### Tous les finalistes récompensés

Les finalistes non primés ont également été récompensés, recevant une somme de 250 € et des vins offerts respectivement par RAK Porcelain Europe et Domaines Vinsmoselle.

Lors de la première édition, il y a deux ans, les lauréats du concours étaient Clovis Degrave de l'hostellerie du Grünwald, Ben Weber du Gudde Kascht à Haller et Sébastien Dzieziuk du Bistrot Parc Belair.

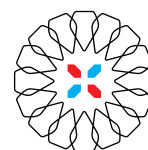
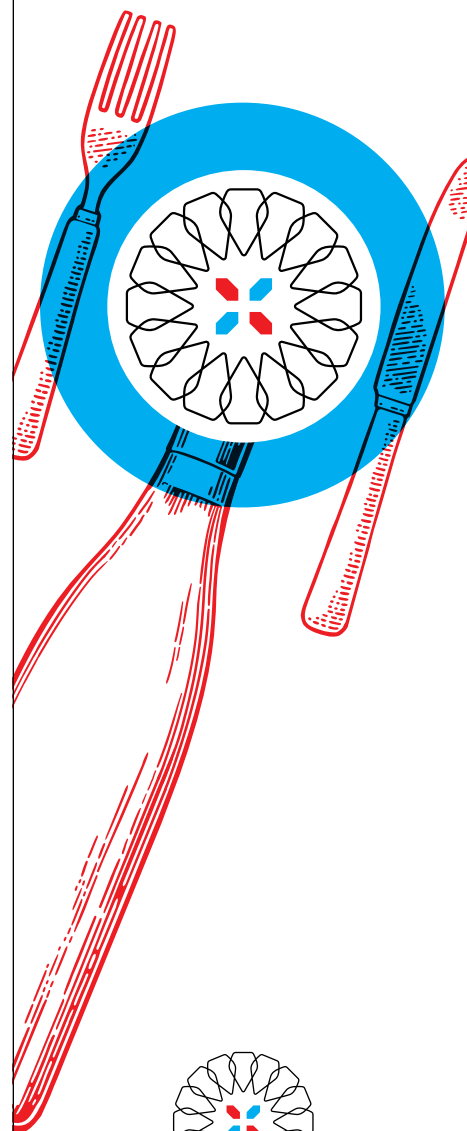
Pour découvrir les « Ambassadors » et suivre leurs interviews, rendez-vous sur [www.dreamjobs-ambassadors.lu](http://www.dreamjobs-ambassadors.lu) et sur nos réseaux sociaux.

Rejoignez également la communauté « Dreamjobs Ambassadors » sur les réseaux sociaux :

[www.facebook.com/dreamjobsambassadors](http://www.facebook.com/dreamjobsambassadors)  
[www.instagram.com/dreamjobsambassadors](http://www.instagram.com/dreamjobsambassadors)

vins-cremants.lu

# L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS  
LUXEMBOURG

## Saveurs de saison aux Roses



La Saint-Jacques servie en sashimi



Le Saint-Pierre

C'est l'heure du changement de saison. Le chef François Jagut a créé pour le restaurant Les Roses au Casino 2000 une carte révélant sa créativité en associant des saveurs, et en mettant en valeur des ingrédients de saison.

Parmi les entrées, on retrouve la Saint-Jacques, en provenance de la côte bretonne d'Erquy, servie en sashimi à la vanille, radis et beignet de riz. Le végétal est à l'honneur également avec l'artichaut Barigoule et le butternut au four.

En plats, toujours en provenance de Bretagne, le chef prépare un homard bleu et ses abricots « lactofermentés », souligné par du miso et des girolles. Le Saint-Pierre est quant à lui cuit au barbecue avec un croustillant de quinoa soufflé au miel. Pour les amateurs de gibier, le pigeonneau juste cuit sur le coffre est accompagné de dattes et de chou vert farci. Et pour les amateurs de viande, le boeuf Wagyu est toujours à l'honneur de la carte.

Du côté des desserts, place aux saveurs d'automne avec la poire williams, biscuit aux noix et gel yuzu. Le feuilleté de cacao malté, crémeux Manjari, cassis et sorbet cheesecake vous fera redécouvrir des saveurs insoupçonnées.

Et pour vous donner un avant-goût des fêtes de fin d'année, rendez-vous pour un menu Saint-Jacques & Caviar du 16 au 27 novembre 2023. Réservation en ligne sur [casino2000.lu/fr/restaurants/les-roses](http://casino2000.lu/fr/restaurants/les-roses)

## Échanges chaleureux et gastronomiques entre l'Italie et le Luxembourg



Daniele Borrelli, Directeur de l'Académie culinaire Castel di Pietra, Luisa Castelli, Directrice de la CCIL,, Claudia Falaschi, Responsable du service promotion de la CCIL, Michel Lanners, Directeur de l'EHTL.

Le 3 octobre 2023 l'EHTL et l'Académie de cuisine Castel di Pietra ont signé une convention de partenariat en présence de Madame Luisa Castelli, Directrice de la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese et de Madame Claudia Falaschi, Responsable du service promotion de la CCIL.

Cette initiative vise à instaurer une collaboration sur le plan culturel, touristique et culinaire entre l'EHTL et la région Puglia-Monti Dauni. Au programme dès février 2024 : des échanges pédagogiques, des cours consacrés à l' incontournable trio pane, pizza, pasta ainsi que la promotion de produits régionaux.

Monsieur Daniele Borrelli, Directeur de Castel di Pietra, a exprimé sa satisfaction en affirmant : « Je suis honoré de collaborer avec l'EHTL. Cette initiative renforce nos liens culturels et gastronomiques et offre une occasion exceptionnelle d'apprentissage à nos élèves ».

Monsieur Michel Lanners, Directeur de l'EHTL, a souligné la pertinence de la collaboration « Ce partenariat ouvre de nouvelles opportunités pour les programmes de formation, notamment en valorisant la cuisine méditerranéenne, les produits du terroir mais aussi la bou-

langerie moderne et la pâtisserie. Notre ambition est de transmettre aux élèves de l'EHTL les bases de l'alimentation méditerranéenne ».





La région des Monti Dauni se trouve dans le sud de l'Italie, dans les Pouilles (Puglia). Les Monti Dauni sont une chaîne de montagnes située principalement dans la province de Foggia et qui forme une frontière naturelle avec les régions limitrophes dont la Basilicate, la Campanie et le Molise. La région, peu connue, est réputée pour sa beauté naturelle, ses villages pittoresques et son patrimoine culturel.

En été, les élèves de l'EHTL auront l'occasion de s'immerger dans la culture et la gastronomie italienne grâce à la « Summerschool » organisée à Pietramontecorvino.

# Link/2500

## C'est aussi simple que ça !

Acceptez des paiements en toute flexibilité,  
quel que soit l'endroit où se trouvent vos clients.

-  Terminal compact idéal pour vos déplacements.
-  Aucuns frais mensuels récurrents ni frais d'activation.
-  Acceptation sécurisée des paiements sans contact.
-  Inscription en ligne rapide.





# L'inflation dans notre secteur est plus basse qu'ailleurs

Au mois de septembre 2023, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, enregistre une modeste hausse de 0.1%.

Les 12 divisions de l'indice	Annuel	Mensuel
	(sept. 2023/sept. 2022)	(sept. 2023/août 2023)
Produits alimentaires et boissons non alcoolisées	8.90	-0.36
Boissons alcoolisées et tabac	7.54	0.52
Articles d'habillement et chaussures	6.44	0.05
Logement, eau, électricité et combustibles	2.78	0.65
Ameublement, équipement de ménage et entretien	4.15	-0.52
Santé	4.51	1.30
Transports	0.99	-0.38
Communications	-3.68	0.79
Loisirs, spectacles et culture	7.19	-1.76
Enseignement	1.60	1.60
Hôtels, cafés, restaurants	3.17	0.83
Biens et services divers	1.74	0.68
<b>Indice général</b>	<b>4.05</b>	<b>0.07</b>

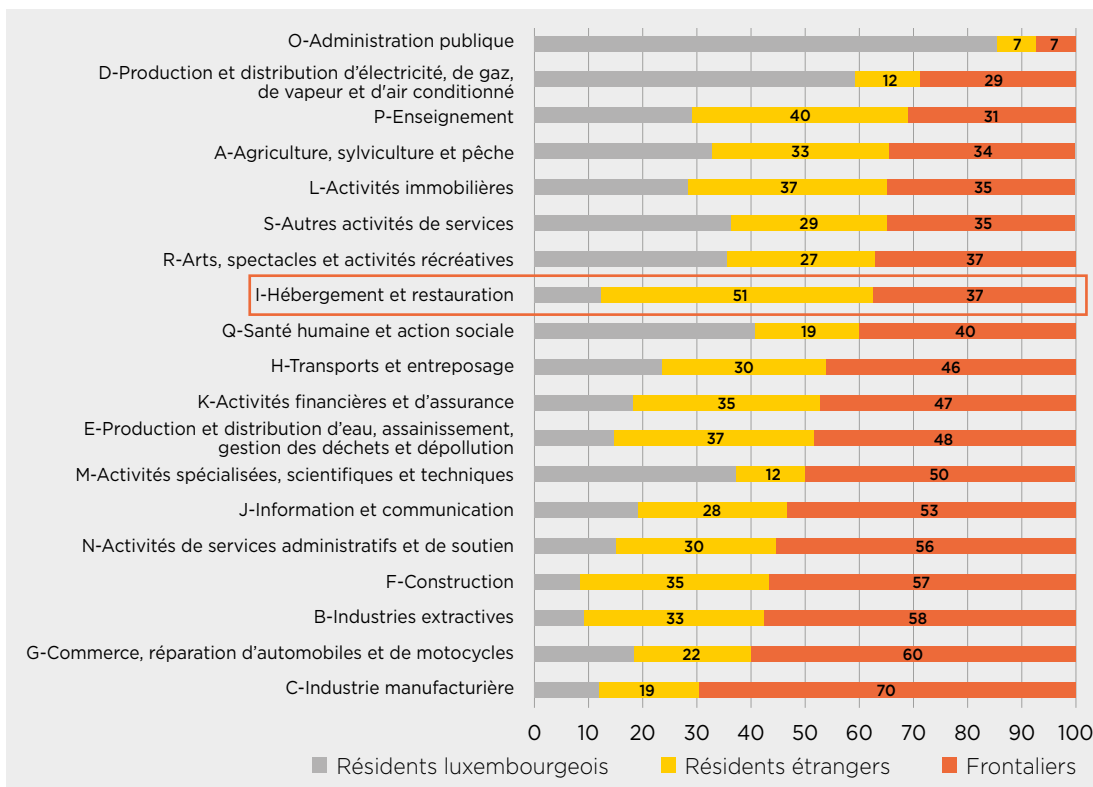
Le taux annuel d'inflation se fixe à 4.1%. A noter que dans notre secteur, le taux est de 3,17%, ce qui est moins que l'inflation globale.

La moyenne semestrielle de l'indice passe de 989.04 à 992.93 points. La prochaine indexation sera déclenchée lorsque la valeur de 1013.46 sera atteinte.

## Dans l'Horeca, un salarié sur huit est Luxembourgeois

Sur les 479.000 salariés qui travaillaient au Luxembourg en 2022, 3 salariés sur 4 n'avaient pas la nationalité luxembourgeoise. Leur poids progresse constamment d'une année sur l'autre. Entre 2010 et 2022, la part des étrangers dans l'emploi salarié intérieur total est passée de 70% à 74%.

Au sein de la main-d'œuvre étrangère, l'importance des frontaliers est manifeste et unique en Europe. Aujourd'hui, ceux-ci représentent près de la moitié de tous les salariés qui travaillent au Grand-Duché (47%). Leur nombre a augmenté de 49% entre 2010 et 2022, pour atteindre 224.360 fin 2022.



Pour le secteur Horeca la part des frontaliers est un peu plus basse. Notre secteur occupe environ 20.000 personnes. 37% sont des frontaliers et 52 % sont des résidents étrangers.

Très peu de résidents luxembourgeois sont salariés dans nos entreprises : à peine 12%.

Nous sommes pratiquement ex-aequo avec l'industrie (11%) et « devançons » la construction qui compte 8% de Luxembourgeois dans ses effectifs.

Source : IGSS, calculs Chambre de Commerce



# Sauce Burger de LUXEMBOURG

aux cornichons e 2,8 kg

# NEW



*Découvrez toute notre gamme PET 3 litres*

100 % Geschmaach, 100 % Tradition.

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





## La Grocerie

12, rue Münster  
Luxembourg-Grund  
[www.lagrocerie.lu](http://www.lagrocerie.lu)

Épicerie Fermière et Natural Wine Shop sont les caractéristiques de ce nouvel établissement qui vient d'ouvrir au cœur du quartier du Grund. Exploité par l'équipe de Vins fins autour de Fränz Dickes, La Grocerie privilégie le local et le circuit court. On y trouvera entre autres un Pastrami by "Dvitsh-Delicatessen". Fermé le dimanche.



## G.A.N.G.

Shopping Center Belle Etoile  
Route d'Arlon L-8050 Bertrange  
28 56 70  
[www.gang.lu](http://www.gang.lu)

Le nouveau foodhall à la Belle Étoile a ouvert ses portes après avoir été inauguré par ses créateurs qui sont Salvatore Barberio (Red, Beef, Grand Café) et Stéphanie Jauquet (Cocottes, Um Plateau). Son nom est G.A.N.G et il se compose de :

- 2 restaurants: le *Grand Café* dans le style brasserie et le *Specto* qui promet une cuisine créative et raffinée

- 1 foodhall avec 8 corners: pizza, pasta, asia, rôtisserie, burgers, breakfast, barista, bar à bières... il y en a pour tous les goûts !  
- un bar *Um Plateau* jusqu'à 1h et soirées DJ du jeudi au samedi !

En s'asseyant au foodhall, le client est invité à scanner un code QR avec son smartphone et peut passer directement sa commande. Il sera servi à table.

G.A.N.G. est ouvert tous les jours du lundi au samedi dès le matin pour des petits déjeuners sains et gourmands jusque tard le soir autour d'un bon cocktail. Et pour clôturer la semaine en beauté, on propose un brunch le dimanche de 11h à 15h. Le tout dans un cadre d'exception.

## Déjà vu

60 Grand Rue  
Luxembourg  
Tél. : 26 26 23 88

Ce restaurant avec cuisine fusion et bar à cocktails a ouvert ses portes au cœur

de la capitale au courant de cet été. A la carte on trouve des spécialités brésiliennes (ribs de porc, picanha...), des plats américains (Hot dog, Burger...), des Tapas espagnoles ou encore des préparations italiennes.

Pour accompagner cela il y a bien entendu une belle sélection en vins. A noter que le choix en cocktails est bien étoffé aussi.





## Konrad

20 Rue du Verger  
L-2665 Luxembourg-Bonnevoie

Une offre internationale dans un cadre vintage un peu hors du commun, c'est ainsi que l'on pourrait résumer le philosophie de ce bistrot qui a ouvert ses portes au cours du mois de juillet, à une adresse qui dans le temps abritait le Sawasdee Cafe.

Dirigé par l'équipe qui exploite déjà le Konrad au centre de la capitale (mais aussi le Bistrot de la Presse, le Ennert de Steiler ou encore le Monchalet à Dudelande), le Konrad Bonnevoie est ouvert sept jours sur sept, de 9 heures du matin à 1 heure de la nuit.

Comme déjà indiqué, l'offre est internationale. On y trouve aussi bien un capuccino italien qu'un café turc. Des boissons chaudes au ginseng jusqu'à la bière au fût ainsi que de nombreux cocktails font partie du répertoire. Les jus de fruits pressés minutes méritent le détour...

Une petite restauration est aussi proposée avec des «Pinsa», qui sont un genre de pizza carrées typiques de Rome ou encore des suggestions qui changent régulièrement. Lors de notre passage on pouvait par exemple opter pour une escalope, des gambas ou des spaghetti.

Le cadre est aussi unique avec des meubles anciens et variés. Les grandes fenêtres laissent entrer beaucoup de luminosité et lorsque la météo le permet on peut profiter des quelques tables à la terrasse.



## Urban

18-24, route de Wasserbillig  
L-6693 Mertert  
24 87 31 62  
[www.urbanmertert.lu](http://www.urbanmertert.lu)

Le nouvel établissement de l'enseigne phare du restaurateur Gabriel Boisante (qui exploite aussi de nombreux autres établissements comme le Paname, l'Amore ou Mama loves you) est situé sur le site du centre commercial Copal à la Moselle luxembourgeoise.

Ici on propose un tour du monde gastronomique. A la carte, les plats sont indiqués en fonction de villes. A commencer par New York où l'on trouve une Chicken Caesar Salad, des Ribs et des Burgers, puis Buenos Aires qui met les grillades de viandes de bœuf en avant et finalement Tokyo avec ses Sushi et autres spécialités nipponnes.

Avec 700 mètres carrés, l'Urban Mertert qui se définit comme un « Bar-Lounge-Brasserie » se prête bien pour de l'événementiel.



## O'Tacos Belval

8 Porte de France  
L-4360 Esch-Belval  
www.otacos.lu



La file était longue le jour de l'ouverture pour les 100 premiers Tacos offerts par O'Tacos Belval ; qui après Luxembourg-gare et Auchan-Kirchberg est le troisième établissement du groupe français dans notre pays.

O'Tacos est une chaîne de restauration rapide française qui propose une gamme de « tacos français ». Ici, le client choisit ses ingrédients (viandes, sauces et suppléments), parmi une quarantaine d'ingrédients dont deux sont des légumes. L'enseigne utilise des viandes halal, ce qui permet d'accueillir aussi un public de confession musulmane.

Créé en France en 2007, O'Tacos compte aujourd'hui plus de 320 restaurants dans son réseau et connaît depuis de nombreuses années une très belle expansion au sein de son secteur.

## Ramen Samouraï

17, avenue Monterey  
L-2163 Luxembourg  
Tél.: 26 10 88 66

A Japon, les ramen sont des soupes de nouilles traditionnelles, à base de bouillon, agrémentées de nombreuses variantes, d'ingrédients animaux, végétaux et aromates (poissons, viandes, légumes, algues, œuf, etc.). Ce plat qui a en fait été importé de Chine est aujourd'hui considéré comme faisant partie des préparations emblématiques du Japon.

On prépare les ramen souvent dans de petites échoppes. Et c'est c'est dans un es-

prit «street food» que se trouve plongé le client lorsqu'il pénètre dans le restaurant Ramen Samouraï à Luxembourg

La décoration est riche en couleurs avec des affiches, peintures et objets typiques du pays du soleil levant.

Au menu, on trouve bien entendu un grand choix en soupes (porc, poulet, miso, tofu...) qui sont proposées en plusieurs portions avec plus ou moins de garnitures.

Côté boissons, on trouve les softs et vins classiques ainsi que de la bière japonaise Asahi. On peut aussi commander des «Bubbles teas», granités au fruits et jus exotiques.

## Le Pain Quotidien

19, rue Aldringen  
L-1118 Luxembourg

Boulangerie et restaurant à la fois, le Pain quotidien propose des formules petit déjeuner en matinée, une sélection de plats à midi et des pâtisseries pour accompa-

gner un café ou un thé en après-midi. Cette chaîne de boulangeries et d'espaces de restauration, fondée en 1990 à Bruxelles dispose aujourd'hui de plus de 200 restaurants à travers le monde. Chez nous, les clients trouvent en entrant un coin boulangerie avec des pains et viennoiseries à emporter. En continuant sur la gauche, on arrive dans la grande salle de restaurant. A la carte il y a des salades, sandwiches, céréales, tartines et quelques plats chauds.





# PROSYS

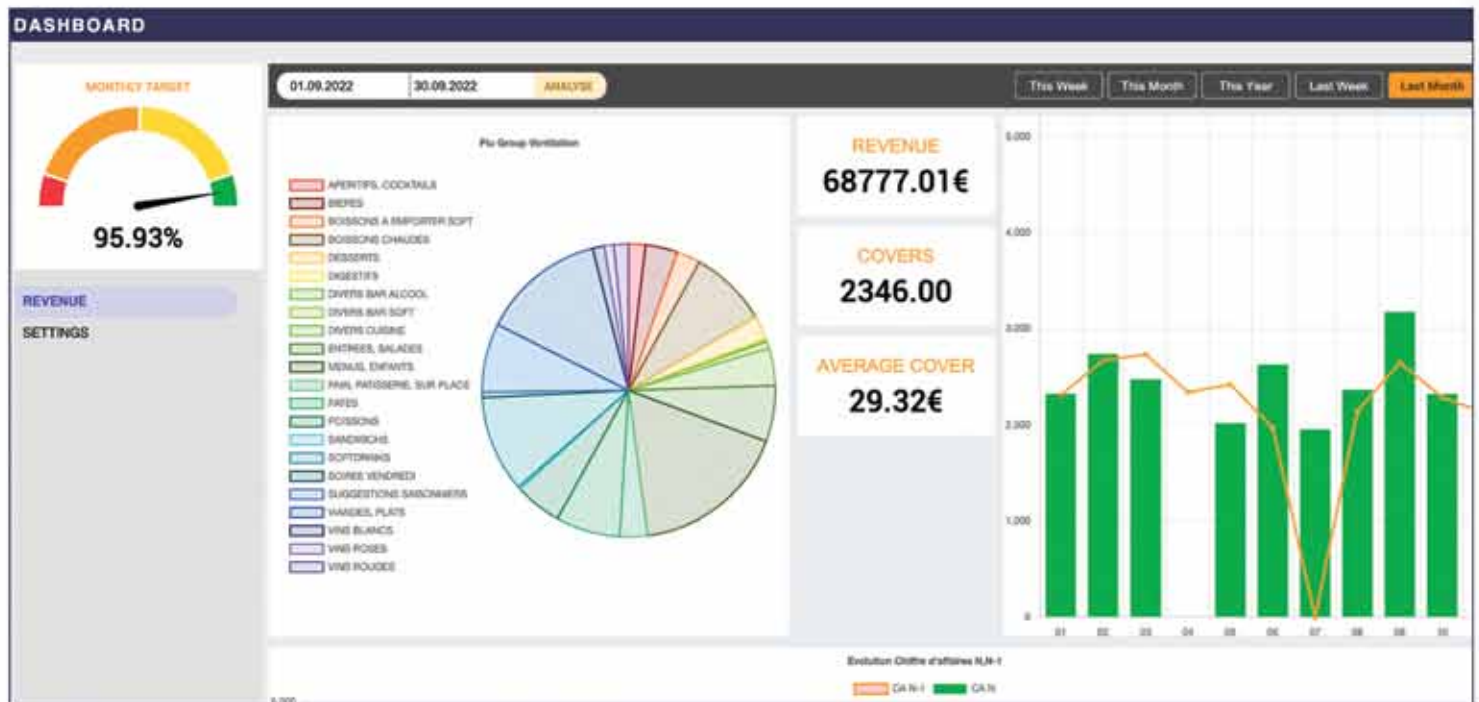
## WebRCS

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



## HOTREC

## Les leaders européens de l'hôtellerie se sont réunis à Athènes



*Alessandro Cavaliere, Federalberghi (Italie), Markus Luthe, IHA (Allemagne), Elisabeth Haglund, Visita (Suède), Alexandre Archier, GNC (France), Marie Audren, HOTREC Directrice générale, Dirk Beljaarts, KHN (Pays-Bas), Olga Kefalogianni, Ministre grecque du tourisme, Alexandros Vassilikos, Président de HOTREC, Ludo Geurden, Horeca Vlaanderen (Belgique), et Morthen Thorvaldsen, NHO Reiseliv, Norvège.*

Le manque de personnel, les réflexions sur la saison d'été 2023 et les transitions verte et numérique : tels étaient les sujets les plus urgents abordés lors de la dernière réunion du Comité exécutif de l'HOTREC, qui a rassemblé des dirigeants de l'industrie de toute l'Europe. Les participants ont souligné le rôle essentiel de l'industrie dans la promotion d'une économie du bien-être, ainsi que son potentiel de croissance et de création d'emplois. Ensemble, ils ont réfléchi à des mesures concrètes qui aideront les entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration à prospérer.

Revenant sur les inondations, les incendies de forêts et les autres catastrophes naturelles survenues ces derniers mois en Europe, M. Alexandros Vassilikos, président de HOTREC, a commenté l'événement : "La vulnérabilité de l'industrie européenne du tourisme face au changement climatique est indéniable. Le secteur s'est engagé à agir - et à agir vite - pour mettre en œuvre des pratiques durables. Les investissements réalisés aujourd'hui produiront de nombreux avantages, notamment une réduction des coûts énergétiques, un environnement plus sain, ainsi qu'une résilience et une compétitivité accrues à long terme.

Les représentants ont pu échanger avec Mme Olga Kefalogianni, ministre grecque du tourisme, qui a souligné l'importance de l'hôtellerie et de la restauration et l'a qualifiée de "partenaire clé du gouvernement grec, contribuant pour près de 25 % à l'économie locale".

La ministre Kefalogianni a aussi attiré l'attention sur l'impact des locations à court terme sur l'offre de logements en Grèce et sur la nécessité d'une action réglementaire. Le gouvernement discute actuellement de nouvelles réglementations visant à améliorer le partage des données et la transparence, en réponse aux préoccupations de longue date soulevées par le secteur de l'hôtellerie.

HOTREC s'est félicité des discussions sur la manière dont les autorités publiques et le secteur privé peuvent travailler ensemble pour aider les entreprises de l'hôtellerie et de la restauration à conserver et à attirer des travailleurs - une préoccupation partagée par de nombreux autres secteurs à travers l'Europe. ([www.hotrec.eu](http://www.hotrec.eu))

## Production de vin: la France passe en tête

Cette année a été difficile pour les viticulteurs italiens, ce qui a entraîné une baisse de la production de 12 % par rapport à 2022. Les viticulteurs s'attendent à la plus petite récolte depuis six ans.

La situation est légèrement meilleure dans les régions du nord de l'Italie, dont le Piémont, qui ont enregistré une légère augmentation de 0,8 % de la production, selon les lobbies viticoles italiens UIV et Assoenologi, une association d'experts en vin.

Malgré cela, cette baisse globale fera perdre à l'Italie sa couronne de premier producteur de vin mondial, au profit de la France qui reprendra la première place, pour la première fois en 9 ans.

### Effondrement de la production de vin en Italie en 2023

Selon les prévisions de récolte, la production devrait chuter de 20 % dans les régions du centre de l'Italie et d'environ 30 % dans les régions du sud, comme la Sicile et la Basilicate.

Cette chute est due à l'effet combiné du mauvais temps et des dégâts causés par un champignon appelé plasmopara viticola. Ce champignon est à l'origine de l'une des maladies les plus dévastatrices de la vigne et est également connu sous le nom de mildiou de la vigne.

### La France aux prises avec la surproduction

La France est devenue le plus grand producteur de vin au monde, mais cela n'a pas nécessairement été synonyme d'une victoire pour les viticulteurs.

En raison de la crise du coût de la vie, des changements dans les habitudes de consommation et le contrecoup du COVID - l'hexagone a connu une baisse de la demande en vin.

Le gouvernement français a récemment annoncé l'affectation de 200 millions d'euros à l'écoulement des excédents de production de vin, afin de soutenir les viticulteurs en difficulté financière.



NEW

# rak EARTH



Voici rak EARTH, la nouvelle collection de porcelaine à l'aspect de terre cuite et d'argile de RAK Porcelain. Dressage et photographie par Leonardo De Paoli, chef du restaurant OiO - Osteria con Cucina, élu Restaurant Méditerranéen de l'année 2022 par Gault&Millau.



RAK Porcelain Europe S.A. • T +352 26 360 665 • [info@rakporcelaineurope.com](mailto:info@rakporcelaineurope.com) • [www.rakporcelain.com](http://www.rakporcelain.com)  
Distribué par CHOMETTE Luxembourg • T +352 37 13 90 • [luxembourg@chomette.com](mailto:luxembourg@chomette.com) • [www.chomette.com](http://www.chomette.com)





Dégustation des **sommeliers**

# Vins doux de la Moselle luxembourgeoise

Bientôt la fin de l'année avec des menus festifs qui exigent des vins exceptionnels, notamment doux. L'Association luxembourgeoise des sommeliers propose donc ce mois-ci une sélection des «spécialités» de notre pays. Ce sont des vendanges tardives ou vins de paille que l'on pourra servir sur un dessert, un fromage ou même un plat salé. Certains pourront aussi accompagner un foie gras...

## L'équipe de dégustation



**Dino Totaro**  
président ALS



**Gérard Guyon**  
meilleur sommelier 1990



**Dave Giannandrea**  
Horesca



**Edwen Parlange**  
Hôtel Le Royal



**Zoran Matic**  
Ruppert Drinks & More



**Philippe Lux**  
Not only wine




**Eric Beau**  
meilleur sommelier 1989 1994




**Thomas Clery**  
Bernard-Massard


### Domaine Häremillen, Ehnen Gewüztramier Vendange tardive 2020

 Une robe jaune or bien limpide et un nez marqué par la richesse qui évoque l'amande et le miel. L'attaque en bouche est franche avec une belle rondeur en milieu. Une belle richesse en finale avec des fruits exotiques, du caramel et de la cire d'abeilles. Il sera parfait sur une tarte à la rhubarbe ou au citron meringuée. 18,50€


### FRU by Georges Schiltz, Rosport Riesling Palmberg 2019

 Une robe de couleur jaune or aux reflets argentés. Le nez est expressif sur des notes de pêche, de poire de et coing avec des arômes de fleurs blanches et de miel. La bouche est gourmande sur des fruits exotiques avec par exemple le litchi. Ce vin est bien équilibré avec une pointe d'acidité qui lui donne une belle longueur. Un vin de dessert que l'on peut associer à une pêche melba. 27,25€


### Domaine Clos des Rochers Gewürztraminer moelleux 2020

 Une robe jaune or aux reflets paille. Le bouquet présente une intensité modérée. A l'aération il s'ouvre sur des notes de pêche et de poire avec une touche florale. L'attaque en bouche est suave et gourmande avec une trame acide, enrobée par de la sucrosité qui lui donne un côté gourmand. On pourra le déguster sur un ananas rôti aux épices. 19,78€


### Domaine Aly Duhr, Ahn Riesling Les Grains Nobles du Nussbaum 2022

 Un vin de couleur jaune doré dont les larmes sont lentes et irrégulières. Le nez est discret et s'ouvre à l'aération sur la pomme mûre, le miel et l'acacia. La bouche est élégante. Le sucre, bien présent est agréablement équilibré par une pointe d'acidité qui lui donne de la fraîcheur. La finale est plutôt longue. A déguster sur une tarte tatin. 31,70€


### Dom. Schumacher-Knepper, Wintrange AERO Rivaner 2019

 Le nez est marqué par des notes de fleurs blanches, de fruits mûrs et minérales. L'attaque en bouche est riche pour ce vin qui tapisse littéralement le palais. Beaucoup de richesse en sucre jusqu'au bout de la dégustation. A boire sur un fromage de chèvre avec des fruits confits ou même sur un roquefort. 28,60€


### Caves Konsbrück, Ahn Sponty by Sarah (Rivaner) 2022

 Une robe jaune vert pâle au disque lumineux. Le nez présente une intensité modérée, marquée par notes fruitées et une touche épicée. A l'aération ressortent des arômes fruités qui rappellent la poire et la pêche. Attaque franche en bouche avec une belle vivacité. En retro-olfaction ressortent les arômes du nez. Un vin plutôt frais grâce à une trame acide qui est bien présente. On pourra l'apprécier à l'apéritif. 10,00€

### Domaine Kox, Remich Pinot blanc Vendange tardive 2018


 Un vin à la robe jaune d'or pâle, limpide et brillante. Le nez est fruité avec une belle finesse. On y découvre une touche d'agrumes et de miel. Attaque franche en bouche avec ensuite une belle finesse en milieu et une amertume noble sur la fin. Un vin agréable, plutôt court en bouche, à servir sur une salade de chèvre frais et/ou chèvre chaud. 25,00€

### Château Pauqué, Grevenmacher Enfer du Paradis 2022


 Un vin jaune pâle aux reflets verts. Le nez est à la fois floral et fruité. A l'aération ressortent des fruits exotiques. Une belle finesse au bouquet. L'attaque en bouche est franche. Un vin bien équilibré entre alcool, sucre et acidité. En finale ressort le caramel avec une amertume noble qui permet un accord gastronomique sur une crème brûlée aux fruits exotiques. 44,00€




**Domaine Vinsmoselle  
Riesling - Vin de Paille 2020**


 Une robe jaune reflet paille aux larmes mi-coulantes. Le nez, modérément expressif s'ouvre à l'aération sur le citron confit avec une pointe épicée. La bouche est opulente avec quand même une trame acide bien en place. On retrouve les agrumes et aussi des fruits de la passion. La finale est plutôt longue. Un vin plaisant qui sera parfait sur une tarte tatin au coings. 50,93€


**Caves Konsbrück, Ahn  
Gewüztraminer Gollebour 2022**


 Une robe jeune de couleur jaune pâle qui tire sur des reflets verts. Le nez est expressif sur des fruits mûrs et la fleur blanche. A l'aération ressortent des notes de miel. La bouche est marquée par des fruits compotés. Un vin frais qui est bien équilibré par le sucre. La finale présente une longueur moyenne. On pourrait déguster ce vin sur un dessert aux fruits exotiques comme le carpaccio d'ananas. 12,20€


**Château Pauqué, Grevenmacher  
Montée des Seigneurs 2022**


 Une robe jaune or pâle d'intensité moyenne. Le nez est expressif sur les fruits. On y retrouve la poire et le coing. A l'aération ressort une pointe épicée avec du poivre blanc. La bouche est droite, franche, expressive et gourmande, marquée par le litchi et les fruits exotiques. Une pointe d'amertume ressort en finale avec de la fraîcheur qui équilibre ce vin. On pourra le boire sur un faisan sauvage à la pomme confite. 64,00€


**Dom. Schumacher-Knepper, Wintrange  
AERO Riesling 2022**


 Une robe jaune dorée limpide et brillante. Le nez est marqué par des notes de coing et de miel. A l'aération ressort l'amande avec une touche de pomme. L'attaque en bouche est souple et onctueuse avec une belle sucosité. Un vin gourmand aux notes pâtisseries. Grâce à l'acidité, il est agréablement long en finale. A essayer sur un soufflé à la rhubarbe. 28,60€


**Domaine Häremillen, Ehnen  
Pinot gris Vendange tardive 2020**


 Une robe jaune or bien limpide et sans défaut apparent. Le bouquet est marqué par des fruits compotés, des notes de miel et aussi de l'acacia. La bouche est riche avec un bel équilibre. Le sucre est bien présent et en finale ressort l'ananas avec une pointe acidulée. Les amateurs d'accords osés pourront le marier sur mignon de porc (ou de veau) servi avec une sauce au chocolat noir. 16,50€


**Domaine Kox, Remich  
Riesling Vendange tardive 2019**


 Une robe dorée aux reflets clairs et aux larmes plutôt coulantes. Le nez, marqué par les fruits est élégant. A l'aération ressortent les fruits jaunes et le coing. L'attaque en bouche est plutôt souple pour laisser place à un milieu soyeux. En finale ressortent les arômes du bouquet. Un vin élégant et agréable avec une pointe d'amertume sur la finale. On pourra l'apprécier sur une préparation asiatique de type aigre-douce. 25,00€


**Château Pauqué, Grevenmacher  
Riesling Botrytis 2022**


 Une robe jaune claire aux larmes éparées. Le nez est expressif sur les fruits et les épices. A l'aération, il gagne en intensité avec du citron confit et une touche de zeste d'orange. L'attaque en bouche est franche. Elle laisse place à un milieu élégant et gras. Une finale agréable sur des fruits exotiques. Ce vin est bien plaisant et sera parfait sur un risotto safrané. 33,00€

**Domaine Clos des Rochers  
Riesling Vendange tardive 2016**


 Une robe qui sort du lot avec sa couleur vieil or, bien lumineuse. Le nez est expressif sur des notes de fruits jaunes bien mûrs. Après agitation on trouve l'ananas. La bouche est gourmande et miellée avec des fruits jaunes exotiques. Une forte concentration en sucre qui est bien équilibrée par de la fraîcheur. Un vin puissant et droit que nous conseillons sur un fromage de type Stilton. 54,24€

**Domaine Vinsmoselle  
Gewüztraminer - Vin de Paille 2018**


 Une robe vieil or. Le nez est bien prononcé avec aussi des notes de vieux miel, de fruits exotiques et de caramel. L'attaque en bouche est puissante avec une belle rondeur et beaucoup de concentration. Il est bien équilibré avec une légère touche d'acidité. Un vin à boire tout seul pour l'apprécier pleinement. Sinon on pourra le conseiller sur un bleu, type Roquefort. 52,04€



## Plus de faillites, aussi dans l'Horeca



Le nombre de faillites est en légère hausse au troisième trimestre 2023 (162 contre 157 jugements au troisième trimestre 2022, soit +3%).

Pendant les neuf premiers mois de 2023, le nombre de faillites est en hausse de 9% (710 contre 650 jugements entre janvier et septembre 2022). D'après les premières estimations, les faillites ont entraîné 1 943 pertes d'emplois salariés, contre 1 297 pendant la même période de 2022, soit une hausse de près de 50%. Il faut remonter à 2016 et avant pour retrouver des niveaux similaires voir supérieurs en termes de pertes d'emplois.

La branche du commerce déplore 141 faillites pendant les trois premiers trimestres de 2023, soit 10 de plus qu'à la même période de 2022 (+8%), et environ 250 pertes d'emplois salariés (+57%).

On compte 117 faillites au niveau du secteur de la construction, soit 43 de plus qu'à la même période de 2022 (+58%). Les pertes d'emplois salariés sont estimées à plus de 700 (+41%), soit environ 36% du total des pertes totales d'emplois salariés liées aux faillites durant les 3 premiers trimestres de 2023.

**Les faillites se chiffrent à 80 dans l'Horeca, 15 faillites supplémentaires comparé à la même période de 2022 (+23%), avec pour conséquence quelques 300 emplois salariés perdus (+78%).**

Source : Statedec

## L'Horesca exige une baisse de la TVA sur les boissons alcoolisées, de 17% à 3%



C'est sur les ondes de RTL-radio que le président de notre fédération, Alain Rix s'est exprimé après les élections afin de formuler nos requêtes au prochain gouvernement.

«Nous ne sommes plus en crise mais la hausse des taux intérêts actuels provoque une baisse générale du chiffre d'affaires dans la restauration» a déclaré notre président en indiquant que les marges d'à peine 4 à 5% ne permettraient pas d'encaisser une baisse du chiffre d'affaires.

Le manque de personnel qualifié est devenu un problème majeur. Nous ne savons pas où sont partis nos collaborateurs pendant la crise sanitaire mais il est un fait qu'aujourd'hui de nombreux restaurateurs et hôteliers recherchent désespérément du personnel qualifié. Certaines entreprises doivent même fermer un ou deux jours par semaine en plus parce qu'elles manquent de main-d'œuvre. Notre fédération essaie de mettre en valeur les atouts de nos professions afin d'attirer de jeunes talents. C'est dans cette optique que nous avons lancé la campagne Dreamjobs Ambassadors afin de motiver les futures générations à s'engager dans notre secteur.

Du nouveau gouvernement, Alain Rix espère une baisse de la TVA, de 17% à 3%. Si ce n'est pas possible, il faudrait envisager le taux de 8%. Un avantage en nature comme le logement des membres de

son personnel devrait aussi être exempté d'impôts.

La simplification administrative est un autre thème à l'ordre du jour depuis dix ans mais où on attend encore des actions concrètes. On peut citer à titre d'exemple la facturation électronique au secteur public qui est très compliquée pour un restaurateur.

Une baisse de la durée du travail hebdomadaire serait selon Alain Rix contre-productive. Nous soutenons la volonté de flexibiliser la durée de travail. Un salarié qui désire travailler doit pouvoir le faire librement et c'est à l'employeur, ensemble avec son employé de trouver la meilleure formule.

En ce qui concerne les contrôles, l'Inspection du travail et des mines (ITM) devrait travailler de manière plus pro-active avec nos entreprises.

Enfin, une réforme de l'Index devrait aussi être discutée tout comme le taux des aides. De nombreuses entreprises ont en effet des difficultés pour investir parce que les instituts financiers ne prêtent pratiquement plus aux établissements de notre secteur.

**NEW**

OURDALLER  
**AMARO**

*Luxembourg Bitter*

Pitz-Schweitzer  
Tél: 812204 / info@pitz-schweitzer.lu

Gambero Rosso  
**2022**

**TRE BICCHIERI**

**HORESCA**  
LUXEMBOURG

Pour trouver un emploi dans  
la restauration :

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

since 1989

**nestor**  
HORECA MANAGEMENT SOLUTIONS

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

**NOUVEAU**

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

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

[www.it4all.lu](http://www.it4all.lu)

**IT 4 ALL**  
by skylineNetworkservices

GIRLAN

GIRLAN  
KELLEREI - CANTINA

TRATTMANN  
PINOT NOIR RISERVA  
SPITTKOHL - ALTO ADIGE - DOC

GIRLAN  
KELLEREI - CANTINA

**Le Cellier**  
TRADITION & TENDANCES

Boissons Heintz  
L-9809 Hosingen  
Tél. 99 80 81 - 1  
info@bheintz.lu  
[www.boissonsheintz.lu](http://www.boissonsheintz.lu)

## STATEC : Le Tourisme en chiffres

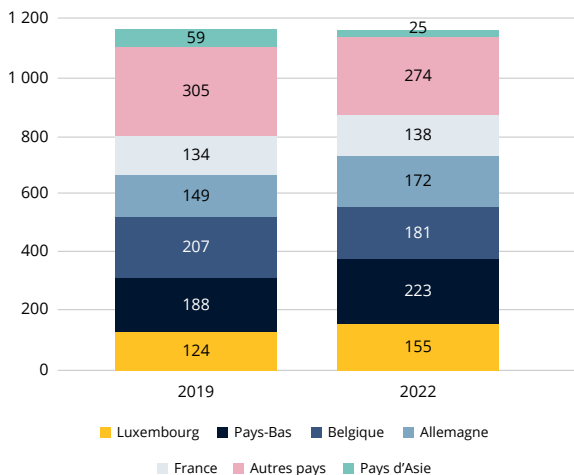
# Que représente la consommation

Combien fait-on de voyages chaque année ? Quelles sont les destinations les plus prisées ? Combien coûte un séjour ? Le STATEC y répond dans sa dernière édition de sa série « Le Tourisme en chiffres ».

Ce document se présente comme un annuaire statistique du tourisme. Les chiffres présentés portent sur le tourisme au Luxembourg et sur les pratiques touristiques des résidents.

## Arrivées

### Arrivées selon le pays de résidence en 2019 et 2022



### Comment a évolué la situation en 2022 ?

La pandémie de COVID-19 a provoqué dans le secteur du tourisme une crise sans précédent en 2020 et 2021, provoquant un effondrement des niveaux de fréquentation. Heureusement, l'année 2022 marque le retour à un niveau d'avant pandémie.

En effet, cette année les hébergements touristiques ont enregistré plus de 1.16 millions d'arrivées équivalent aux chiffres de 2019.

### Qui séjourne dans les établissements d'hébergement touristique ?

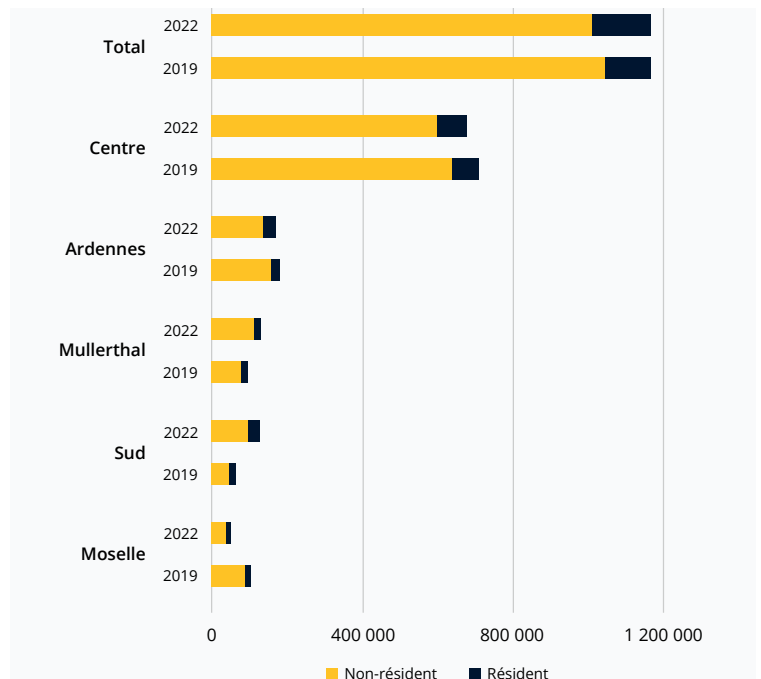
Les arrivées dans les établissements touristiques sont dominées par les touristes non résidents (87 %), mais on note une progression du tourisme local. En effet, on dénombre presque 77 000 arrivées de personnes résidentes contre seulement 67 000 en 2019 soit une progression de 15 %.

Parmi les non-résidents, la plupart des arrivées proviennent de touristes résidant dans l'UE-27, avec presque 840 000 arrivées soit 72 % des arrivées totales en 2022.

Le trio de tête étant toujours composé des Pays-Bas (223 000 arrivées), de la Belgique (180 000 arrivées) et de l'Allemagne (172 000 arrivées).

On notera que depuis la crise sanitaire, un fléchissement du tourisme asiatique est observé passant de 59 000 arrivées en 2019 à seulement 25 000 en 2022, soit une baisse de près de -60%.

### Répartition géographique des arrivées entre résidents et non-résidents



### Dans quelles régions séjournent les touristes ?

Bien que le nombre d'arrivées total en 2022 soit similaire à celui de 2019, on remarque une répartition géographique différente entre ces deux périodes. En effet certaines régions sont en léger recul tandis que d'autres au contraire se dynamisent.

Le Centre, les Ardennes et la Moselle sont en léger repli tandis que le Mullerthal et le Sud ont dépassé les niveaux de 2019. La répartition entre résident et non-résident n'a pas évolué.

Évidemment, la région Centre reste leader en cumulant près de 680.000 arrivées soit près de 6 arrivées sur 10, marquant un léger recul par rapport à 2019 (709.000 arrivées).

### Quel type d'établissement est privilégié par les touristes ?

En 2022, si le mode d'hébergement préféré des touristes ayant passé au moins une nuit dans un établissement au Luxembourg reste l'hôtel et les hébergements similaires (près de 850 000 arrivées soit 73 % du total) on remarque qu'il perd du terrain au profit des campings.

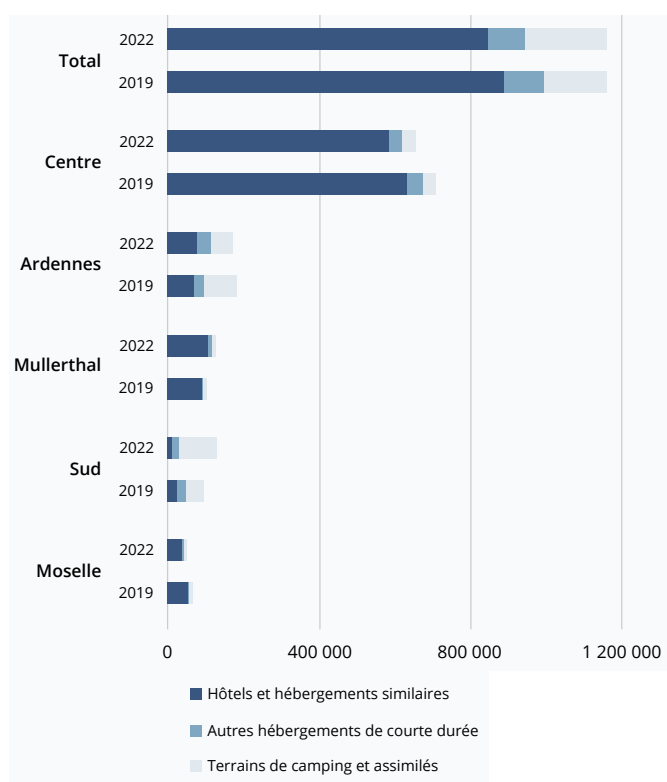
En effet, les hôtels ont perdu 50 000 arrivées (soit une baisse de



# touristique locale ?

La grande majorité des données statistiques ont été collectées et construites par le STATEC au travers de deux enquêtes: l'enquête sur le tourisme et l'enquête sur les arrivées et nuitées dans les établissements d'hébergement. Nous vous proposons sur plusieurs éditions de notre magazine les points marquants de cette publication.

## Mode d'hébergement privilégié lors des arrivées



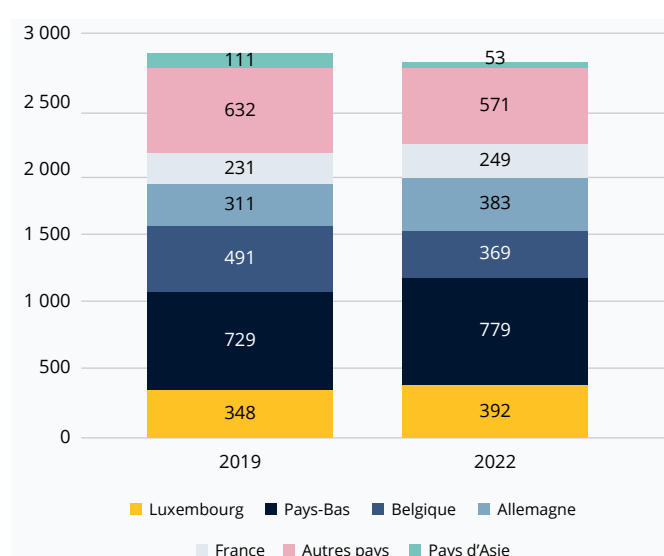
-6 % par rapport à 2019) tandis que les campings ont progressé d'un nombre d'arrivées comparables (51 000) soit une hausse de 31 % par rapport à 2019.

La collecte des fiches d'hébergement ne permet pas de connaître l'origine de ces fluctuations, toutefois on peut se demander si les hôtels ne sont pas victimes du travail collaboratif online (réunion, conférence...) et les campings bénéficiaires d'une météo clémente en 2022.

Les touristes séjournant dans la région Centre du pays continuent de privilégier les hôtels (près de 9 arrivées sur 10), cependant dans les autres régions on peut noter des changements. Par exemple, dans la région Ardennes en 2019 près d'une arrivée sur 2 se faisait en camping, contre 1 sur 3 en 2022. Tandis que dans la région Mullerthal, un peu moins d'une arrivée sur deux se faisait en camping en 2019 avec 45.000 arrivées, en 2022 les 97.000 arrivées représentent désormais 7 arrivées sur 10.

## Nuitées

### Nuitées selon le pays de résidence du touriste en 2019 et 2022



### Quelle situation en 2022 ?

Comme ce qui est observé pour les arrivées, le nombre de nuitées effectuées par des touristes dans des hébergements touristiques a presque rattrapé le niveau de 2019, avec un recul de seulement 2 % par rapport à 2019, soit un manque d'environ 50 000 nuitées.

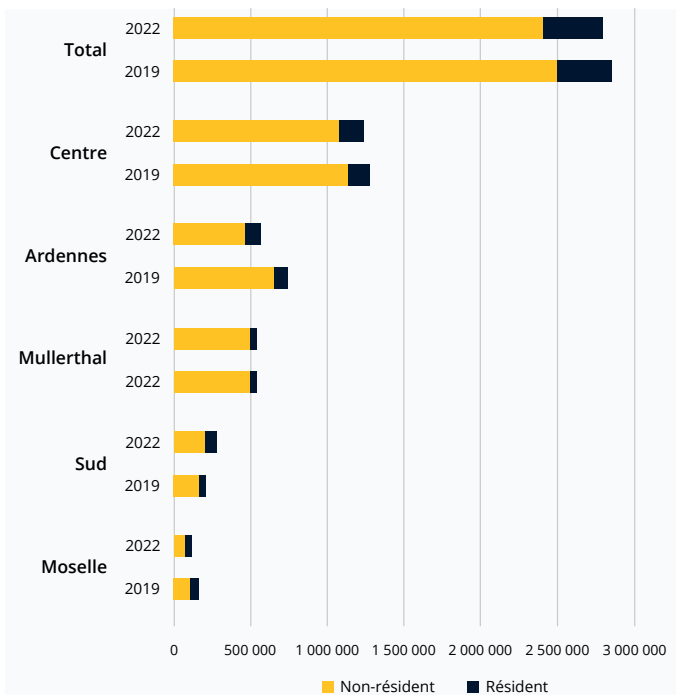
### Qui séjourne dans les établissements d'hébergement touristique ?

En 2022, le tourisme local représente plus de 390 000 nuitées, soit 14 % des nuitées totales, ce qui correspond à une proportion similaire à celle de 2019. Cependant, on note une progression de plus de 40 000 nuitées c'est-à-dire une hausse de 13 %.

Le tourisme international en 2022 a représenté 2,4 millions de nuitées soit un léger recul de 100 000 nuitées équivalent à -4 % du tourisme international par rapport à 2019. On peut donc considérer que le tourisme en 2022 a retrouvé son niveau d'avant la pandémie.

Les touristes européens sont le moteur du tourisme au Luxembourg, ils y ont passé plus de 2 millions de nuitées soit plus de 7 nuits sur 10. Parmi ceux-ci, les touristes qui ont passé le plus de nuits sur le territoire sont les personnes originaires des Pays-

## Nuitées selon le pays de résidence par région touristique en 2019 et 2022



Bas. Ceux-ci ont été encore plus présents qu'en 2019 et totalisent à eux seuls presque 800 000 nuitées (soit 28 % des nuitées totales du pays) et une augmentation de 50 000 nuitées par rapport à 2019.

Suivent ensuite les personnes résidant en Allemagne qui ont beaucoup augmenté leur fréquentation au Grand-Duché. En effet, ils ont consommé 310 000 nuitées en 2019 et plus de 380.000 nuitées en 2022, soit une progression de +23 %.

A contrario, bien que sur la troisième place du podium, les personnes originaires de Belgique ont diminué leur fréquentation de 25 % passant de 490 000 nuitées en 2019 à 370.000 en 2022. En dehors de l'Europe, on note la chute des nuitées des personnes venant du continent asiatique. Elles représentaient plus de 110.000 nuitées en 2019 et seulement 53.000 en 2022, soit une baisse de 52 %.

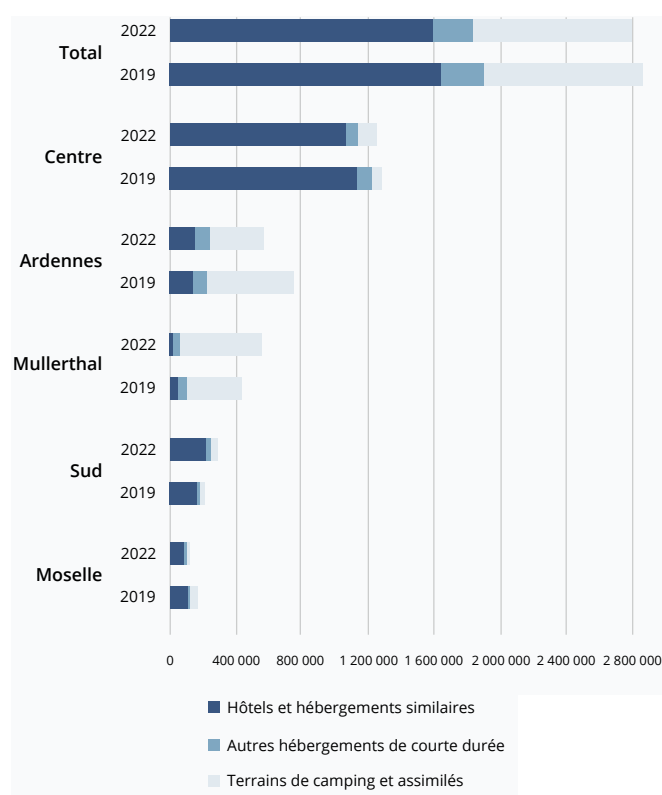
### Dans quelle région les touristes ont-ils passé le plus de nuitées ?

Bien que le nombre de nuitées effectuées au Luxembourg en 2022 soit similaire à celui de 2019, quand on s'intéresse à sa répartition sur le territoire on observe des points communs et des différences notables entre ces deux périodes.

Tout d'abord comme en 2019, plus de 4 nuitées sur 10 sont effectuées dans le Centre du pays avec un niveau comparable, seules 30.000 nuitées en moins par rapport à 2019, soit -2 %.

Cependant alors que les Ardennes et la Moselle ont enregistré moins de nuitées (resp. - 180.000 nuitées et - 51.000 nuitées), les régions du Mullerthal et Sud ont enregistré une hausse équivalente (resp. + 123.000 nuitées et + 81.000 nuitées). Il est à noter que la plus forte progression est enregistrée dans le Sud avec une hausse de 39 %, qui, on peut le supposer, est en lien avec le fait qu'Esch-sur-Alzette ait été capitale de la culture en 2022.

## Mode d'hébergement privilégié pour les nuitées



### Dans quels types d'établissements les touristes ont-ils choisi de dormir ?

En 2022 comme en 2019, pour presque 9 nuitées sur 10, les touristes ont fait le choix d'un hôtel. Dans les Ardennes, bien que le mode d'hébergement préféré reste le camping (représentant plus d'1 nuitée sur 2 dans cette région), les touristes ont légèrement délaissé ce type d'hébergement au profit des autres types disponibles. Pour les campings des Ardennes, on recense une baisse d'environ 200.000 nuitées en 2022.

Au contraire dans le Mullerthal, quand en 2019 près de 7 nuitées sur 10 s'effectuaient déjà en camping, en 2022 on en dénombre près de 9 sur 10. Les campings du Mullerthal ont connu une hausse de fréquentation atteignant presque 500.000 nuitées (soit + 52 % par rapport à 2019) ce qui correspond à 17 % de l'ensemble des nuitées enregistrées en 2022 sur l'ensemble du territoire, quel que soit le mode d'hébergement.

Dans le sud, les touristes privilégient toujours les hôtels dans lesquels environ 230.000 nuitées ont été effectuées soit 8 nuits sur 10 dans cette région qui a totalisé environ 290.000 nuitées en 2022.

La Moselle qui observe un déclin de son tourisme quel que soit le mode d'hébergement a perdu 30 % de ses nuitées par rapport à 2019, avec une perte quasi identique pour les hôtels (- 25.000 nuitées) et les campings (- 22.000 nuitées).

# Développez votre business



Anciennement Sodexo Benefits & Rewards Services, nous vous mettons en contact avec de nouveaux consommateurs et un monde d'opportunités passionnantes. Rejoignez le réseau **pluxee** et engagez-vous à nos côtés.

Notre équipe reste inchangée et à votre service.  
+352 28 76 15 00



[pluxeegroup.com](https://pluxeegroup.com)

**pluxee**



## 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](http://WWW.DWL.BE) | [INFO@DWL.BE](mailto:INFO@DWL.BE)



## Le vin du mois

### Herdade do Peso Reserva Rouge 2019

Alentejo, Portugal

Cépages : 68 % Alicante Bouschet, 21 % Syrah, 11 % Touriga Nacional.

Herdade do Peso est une propriété de référence à Vidigueira, Alentejo.

Robe pourpre presque noire. Le premier nez présente des notes de fruits rouges, précèdent un boisé très fin aux notes grillées. La bouche se présente en puissance et volupté, symphonie de fruits rouges sur un goût de terroir très présent.

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](mailto:info@bexeb.lu) | [www.bexeb.lu](http://www.bexeb.lu)

# Réforme du droit d'établissement : Ce qu'il faut retenir

La loi du 26 juillet 2023 modernisant le droit d'établissement, introduit une série de changements importants pour le secteur entrepreneurial luxembourgeois. Le passage à l'émission électronique des autorisations d'établissement et la mise en place d'un dispositif de nouvelle chance après une faillite sont quelques avancées phares de cette réforme, qui a pour but de moderniser et de simplifier le cadre réglementaire local pour les entrepreneurs. La Chambre de Commerce rappelle les points clés de la réforme et leur impact sur le paysage entrepreneurial du Luxembourg.

**La loi du 26 juillet 2023 portant modification de la loi modifiée du 2 septembre 2011 réglementant l'accès aux professions d'artisan, de commerçant, d'industriel ainsi qu'à certaines professions libérales est entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> septembre 2023.**

Cette réforme importante vient modifier le droit régissant l'autorisation d'établissement dans l'optique de le moderniser, notamment par des efforts de digitalisation, ce que la Chambre de Commerce salue. Cette loi, tout comme la récente réforme du droit de la faillite opérée par la loi du 7 août 2023 relative à la préservation des entreprises et portant modernisation du droit de la faillite, contribue également à donner une « nouvelle chance » pour l'obtention d'une autorisation d'établissement après une faillite.

## Digitalisation de l'autorisation d'établissement

L'autorisation d'établissement est désormais associée à un code-barres unique en deux dimensions, qui vient remplacer l'ancienne "carte grise". Le portail gouvernemental guichet.lu, section "entreprises", permet également au public de consulter la validité d'une autorisation via ce code-barres et de le télécharger, à travers le moteur de recherche existant. Par ailleurs, un code-barres Gouvcheck en 2D apposé sur un courrier ministériel sera transmis par voie postale à l'entreprise demanderesse. Le code-barres en 2D doit être affiché sur le site de l'entreprise et dans chaque point de vente. Le numéro de l'autorisation ou le code-barres en 2D doit figurer sur les lettres, courriers électroniques, sites internet, devis, factures

et devantures, ainsi que sur les panneaux obligatoires installés sur les chantiers.

La notification au ministre de tous les changements inhérents à l'autorisation d'établissement (ajout d'une succursale, changement de la résidence habituelle du dirigeant, changement du lieu d'exploitation de l'entreprise...) se fait également en ligne via l'assistant électronique MyGuichet.lu moyennant un produit Luxtrust ou une identité numérique d'un autre pays européen (eIDAS).

## Modification de la définition du lien réel entre le porteur de l'autorisation d'établissement et l'entreprise

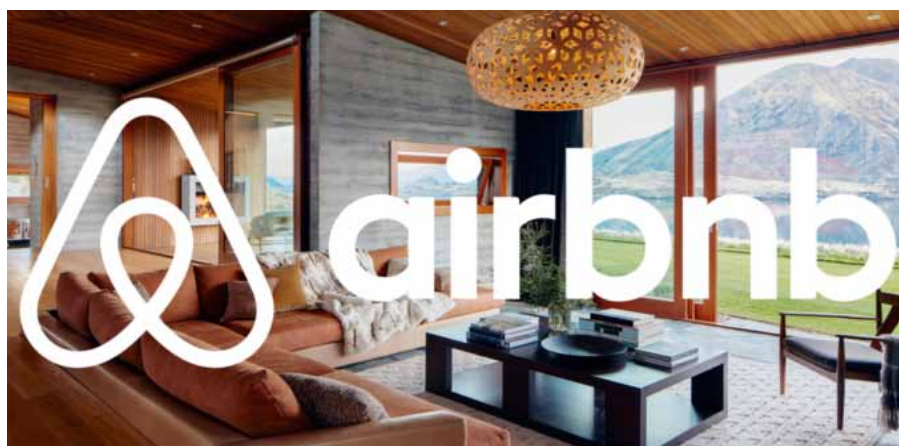
La loi dispose désormais qu'il faut être soit propriétaire d'une entreprise individuelle ou mandataire social de l'entreprise en cas de société dont l'activité est visée par le droit d'établissement pour pouvoir porter une autorisation d'établissement. Le mandataire social, au sens du droit des sociétés, doit être inscrit comme tel dans le Registre de Commerce et des

Sociétés (RCS), pour prouver un lien réel avec cette société. Il n'est donc plus nécessaire d'être salarié, actionnaire ou associé pour être le porteur de l'autorisation d'établissement. La Direction générale des Classes moyennes du ministère de l'Économie se basera par ailleurs sur les informations disponibles via le RCS pour réaliser son instruction, un échange d'informations automatique étant prévu entre ces deux entités.

## Mise en place de nouvelles catégories d'autorisations d'établissement commerciales

La réforme prévoit de nouvelles autorisations d'établissement commerciales pour des activités spécifiquement identifiées. Ainsi, les entreprises effectuant les activités commerciales suivantes devront désormais détenir une autorisation d'établissement avec un libellé particulier :

- **activité et services commerciaux de vente de véhicules ;**



Louer des unités d'hébergement nécessite une autorisation HORECA si le seuil de 90 nuitées est dépassé



Pour une discothèque, il faut suivre la formation d'accès aux professions de l'HORECA

- activité et services commerciaux de location d'espace de travail partagé ou bureaux avec services auxiliaires ;
- activité et services commerciaux de commerce alimentaire ;
- activité et services commerciaux de biens meubles de grande valeur

#### Réglementation de l'activité de location d'unités d'hébergement à courte durée

La réforme introduit une nouvelle définition de l'«exploitant d'un établissement d'hébergement» qui s'entend désormais comme « l'activité commerciale qui consiste à louer des unités d'hébergement et qui s'étend à quatre-vingt-dix nuitées ou plus, cumulées au cours d'une année » et soumet donc les personnes qui proposent à la location un ou plusieurs biens meublés destinés à une clientèle de passage qui n'y élit pas domicile, et dont le séjour est basé sur une location journalière, hebdomadaire ou mensuelle, à l'obligation d'accomplir la formation accélérée d'accès aux professions de l'HORECA, offerte par la House of Training. Cette formation doit être accomplie par l'exploitant du ou des meublés dans un délai de six mois suivant l'atteinte du seuil de 90 nuitées, cumulées sur une année. Les personnes concernées devront donc désormais détenir une autorisation HORECA - établissement d'hébergement.

#### Spécification des exigences de qualification pour certains métiers commerciaux

**L'apporteur d'affaires immobilier** (l'activité commerciale consistant à mettre

en relation un agent immobilier ou un promoteur immobilier et toute autre personne souhaitant vendre ou louer un bien immobilier) est désormais soumis à l'obligation d'accomplissement de la formation accélérée spécifique disponible auprès de la House of Training.

**L'exploitant d'une discothèque** (l'activité commerciale qui consiste à exploiter un débit de boissons ayant comme activité principale l'exploitation d'une piste de danse animée au son d'une musique enregistrée et qui peut s'exercer au-delà des heures normales d'ouverture des débits de boissons) est soumis aux mêmes conditions de qualification que les exploitants de débits de boissons (formation d'accès aux professions de l'HORECA).

#### Introduction d'une nouvelle liste C des métiers de l'artisanat

Comprenant des métiers tels que le toiletteur pour animaux de compagnie, le tatoueur, le photographe, l'agent technique d'immeuble ou encore le loueur de taxis, la nouvelle liste C inclut des métiers de l'artisanat dont l'accès n'est désormais plus régi par une qualification ou une expérience professionnelle particulière.

#### Précisions concernant l'honorabilité professionnelle

La loi prévoit désormais une liste de manquements affectant d'office l'honorabilité professionnelle. Parmi ces manquements, on retrouve notamment le non-respect, à

au moins deux reprises au cours des trois derniers exercices, des obligations de dépôt et de publication de la comptabilité et comptes annuels des entreprises, le défaut persistant sur une période d'au moins six mois de procéder à l'inscription des bénéficiaires effectifs ou encore l'accumulation de dettes importantes auprès des créanciers publics dans le cadre d'une faillite ou liquidation judiciaire prononcées.

#### Mise en place d'un dispositif de nouvelle chance après une faillite

Le Ministre accorde une nouvelle autorisation d'établissement à un ancien dirigeant d'une entreprise déclarée en faillite si cette personne est en mesure d'établir que la faillite a directement été causée par une liste d'événements définis dans la loi. Parmi ces événements figurent notamment une calamité naturelle reconnue comme telle par le Gouvernement en conseil, la perte d'un client prééminent, un chantier de travail public d'envergure, une pandémie reconnue comme telle par le Gouvernement en conseil ou encore une perte de rentabilité à la suite d'une perturbation majeure du marché. La nouvelle chance ne s'applique que si la faillite a été rendue sur avis. Il n'est pas requis d'obtenir un accord de paiement auprès des administrations publiques envers lesquelles des dettes sont encore dues, si ces dettes ne dépassent pas certains seuils, déterminés sur base d'un calcul défini par la loi. Le Ministre rend sa décision de nouvelle chance après avis consultatif rendu par une commission de la nouvelle chance convoquée afin d'évaluer la viabilité de l'activité projetée.

*La Chambre de Commerce, via sa House of Entrepreneurship, se tient disponible pour répondre aux questions et informer les entreprises dans le cadre de la mise en œuvre de cette réforme. Elle invite en particulier les entreprises concernées par les activités soumises aux changements précités à se manifester, afin de pouvoir être guidées sur les démarches à entreprendre.*

Contact :  
Tél : 42 39 39 - 330 ;  
e-mail : [info@houseofentrepreneurship.lu](mailto:info@houseofentrepreneurship.lu)



*Nous finançons*

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

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



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

**SNCI**  
NOUS FINANÇONS VOTRE AVENIR

# L'Histoire du Chalet – op den Dräi Eechelen

Robert L. Philippart

Partie I / II

Les aménagements du Parc Dräi Eechelen ont été réalisés en phases successives tous les 60 ans, lorsque le boisement naturel réclamait des interventions pour garder la lisibilité du site. Ces travaux d'envergure traduisent aussi du développement de la ville.

D'un parc forestier dessiné au lendemain du démantèlement de la forteresse, ce site extraordinaire se mue progressivement en parc urbain. D'un lieu de villégiature, isolé, il fournira le contexte paysager de deux musées et des vestiges de la forteresse.

De plus en plus désenclavé, il renforce sa position de lieu social et urbain. Inséparable de cette histoire est celle du Chalet Dräi Eechelen, dont une renaissance pointe à l'horizon.

## Trois siècles d'ingénierie militaire

Le site des Trois Glands fait partie de ces hauteurs du Pfaffenthal, dont les premiers travaux de fortification avaient commencé en 1684/85 suite à la prise de Luxembourg par les troupes de Louis XIV. A la suite des travaux de construction du fort Obergrunewald, la redoute du parc fut élevée en 1688. Le fort Thungen a été construit en 1733, sous la gouvernance de Adam Sigmund von Thungen au cours de la période autrichienne. Le fort avait été modernisé en 1836, puis renforcé en 1860. Suite au traité de Londres du 11 mai 1867 exigeant la neutralité politique et militaire du Luxembourg, la forteresse a dû être démantelée. A cette époque, les ouvrages de la forteresse sur le site des Trois Glands forment un étonnant exemple de trois siècles d'ingénierie militaire.

Les travaux de démolition n'ont pas de suite commencé en cet endroit peu propice à l'urbanisation et à la rapide vente de terrains. Ils ont commencé seulement en 1870 au moment du conflit franco-allemand. Sous pression internationale, les travaux ont été accélérés entre 1874/75. Ce fut à cette époque que le Conseil d'Etat recommanda de maintenir des parties d'ouvrages militaires qui représentaient un caractère historique. Le réduit Thungen fit également partie de cette liste de propositions de conservation de certaines parties de la forteresse, introduite le 16 avril 1876 par la Section historique de l'Institut Royal-Grand-Ducal.

## Envol pour un parc forestier

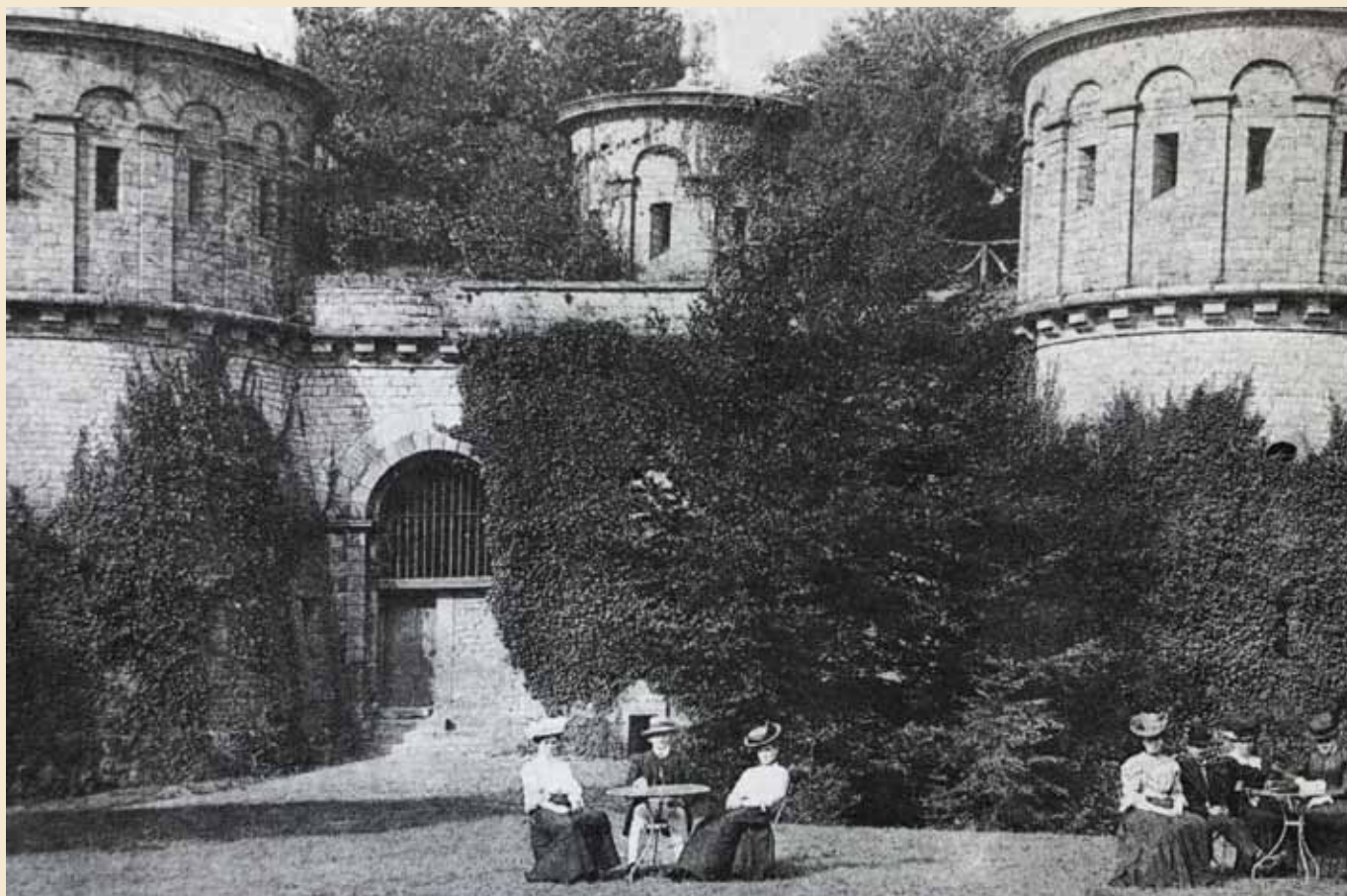
L'ingénieur-paysagiste français, Edouard André, en charge pour le Gouvernement de l'aménagement des parcs et avenues de la capitale, était sensible à la conservation de ruines dans un paysage nou-

vellement aménagé. Il considérait que de pareils vestiges puissent former « dans le lointain de jolies touches de détail pour l'ensemble du tableau » avec la restriction de ne « les admettre que placées à distance convenable et les masquer impitoyablement si elles sont trop rapprochées, eussent-elles même quelques qualités décoratives ». Contrairement au sort réservé au fort Charles sur le front de la plaine, et qui dut disparaître pour des raisons militaires, la façade côté ville du fort Thungen pouvait être maintenue après le contrôle international des travaux sur le démantèlement. Le fort échappa également aux travaux d'occupation de chômeurs chargés d'abaisser des murs dont l'entretien était cher et d'aménager des pentes artificielles. Notons, qu'en 1890, les échaugettes dites espagnoles partiellement démolies en 1872, furent même rétablies comme folies au parc Obergrunewald.

Dans le cadre des travaux de démantèlement sur le plateau, le Gouvernement décida d'aménager une pente artificielle qui devait mettre le fort Thungen en valeur comme monument historique. Des parcelles privées furent progressivement acquises du côté des forts Thungen et Olizy pour assurer l'accès aux anciens domaines militaires qui allaient être convertis en parcs forestiers.

Les aménagements ne furent guère poussés au-delà des anciennes fortifications, et les forts sautés à la mine furent dissimulés sous une faible couche de terre et plantés d'arbres en provenance des pépinières de l'Etat.

En 1874, le fort abandonné attira la jeunesse de la ville, qui relaissait sur les murs des salles et passages des inscriptions et dessins parfois vulgaires. Le plan de Jean-Pierre Biermann de 1878 présente le fort Thungen conservé dans



Inconnu : La restauration Ewerts-Schmitz aux Trois Glands, 1900

son ensemble, quoique dépourvu de son enveloppe. Il se situe dans un cadre entièrement boisé et recherché à l'époque par des chasseurs et braconniers pour son gibier.

En 1888, Edouard André termina les plans et listes des plantations pour les parcs forestiers aux forts Thungen et Olizy. Or, le plan topographique qui avait été mis à disposition de l'architecte-paysagiste contenait des cotes de niveau fausses ou imprécises.

Les plantations se terminaient ainsi vers 1910 sous la direction du fils d'Edouard André, René-Edouard André, alors que les promenades avaient déjà été réalisées et les douves du fort Thungen comblés. Les promenades se présentaient sur les plans de 1890 et 1907 sous forme d'ovales, de haricots et de reins. L'idée de base était celle de créer un environnement propice à la construction de villas. Or, le caractère accidenté du terrain et l'éloignement du centre n'attirait guère d'acquéreurs. Néanmoins, le site fut étudié en 1901 en vue d'accueillir une nouvelle résidence grand-ducale.

#### Lieu de villégiature pour les citadins

Dès l'aménagement des sentiers et des premières plantations, le site des Trois Glands s'avéra très agréable pour les excursions de citadins. En 1888, Adolphe Amberg, l'un des plus grands entrepreneurs d'hôtellerie de la capitale, introduit une demande pour y organiser des concerts. Amberg exploitait depuis 1872 une salle de spectacle à la villa Louvigny au parc de la ville haute.

Les premières fêtes champêtres accompagnées de concerts de fanfares eurent lieu sur le site du fort Thungen dès juin 1888. Les événements avaient un caractère spontané, et il fallut attendre juin 1895 pour voir les consœurs Hülsemann originaires de Pfaffenthal y ouvrir, pendant la saison estivale, le « Café des Trois Glands ». Cette guinguette s'adressait aux promeneurs ainsi qu'aux touristes. Il s'agissait d'un chalet en bois, préfabriqué de style suisse. Ce fut une construction livrée clé-en-main et montée rapidement. A bon marché, il convenait bien aux exploitations saisonnières sans chauffage. Par son architecture, le chalet rappelait

les stations de chemins de fer vicinaux à voie étroite en France, en Belgique ou en Suisse. La rusticité favorisait le sentiment de dépaysement de la clientèle qui créa un lien imaginaire avec la Suisse considérée comme le pays de ressourcement. Le bois marquait l'intégration parfaite dans l'environnement naturel. Or si ces excursions à l'air frais sont à mettre en rapport avec la pensée hygiéniste du XIXe siècle, il faut être conscient que l'approvisionnement en eau potable du chalet restait primitif. « *Das Wasser, das dort für Schulen, Ausflügler, Feste etc. zur Verfügung steht und aus einem Krahn unter dem Kastanienbaum an der rechten Ecke des Rasenvorplatzes herausröpfelt oder im Fort selbst gefaßt wird, stammt aus einer tiefen Zisterne die als Sammelbassin für das Grundwasser aus den Kasematten dient und noch von Festungszeiten her datiert. Mit einer Pumpe wird dieses Wasser in einen über dem Raum in „Drei Eicheln“ angebrachten Behälter gepumpt, auf daß es Fall genug hat, in den beiden Abflußröhren der Degustation zugeführt werden* ». Il fallut attendre jusqu'en 1932 pour voir le site raccordé à la conduite d'eau, les premiers quartiers





Robert Matagne : Le chalet aux Trois Glands Collection ; © Photothèque de la Ville de Luxembourg

de la ville bénéficiaient de ce confort déjà depuis 1866.

Le parc forestier devient alors une destination prisée des citadins avides de se ressourcer, et les repas de loisirs en plein air deviennent le pique-nique très prisé par la bourgeoisie moyenne. Dès 1896, promeneurs, cyclistes et randonneurs piqueniquaient aux Trois Glands. Même le Grand-Duc Adolphe appréciait les promenades pittoresques autour de l'ancien fort. Dans la tourelle nord du fort étaient installés des „*Polsterbänke und ein primitiver Holztisch. Hier in romantischer Waldeinsamkeit pflegte bei Ausflügen an schönen Sommernachmittagen der verstorbene Landesfürst mit den Seinen in schlichtbürgerlicher Art Kaffee zu trinken*“.

Des visites ponctuelles des casemates du fort furent proposées dès 1901, une première illumination nocturne du site eut lieu en 1903.

Des ensembles locaux, dont la fanfare «Concordia», la Chorale «Sang a Klang» de Pfaffenthal, la fanfare du Grund, le bataillon des chasseurs à pied se produisaient le dimanche avec des concerts aux Trois Glands. Des jeux populaires furent proposés sur place. La brasserie Mousel

de Clausen approvisionna les fêtes avec ses bières brassées au quartier voisin du fort.

En 1906, le cafetier Ewerts-Schmit reprit l'enseigne du « Café Trois Glands » aux consœurs Hülsemann. Des relations avec « Luxembourg Attractions », l'ancêtre de l'actuel Luxembourg City Tourist Office, furent établies afin de confirmer le site des Trois Glands comme attraction touristique. Une nouvelle initiative fut prise en 1911 en proposant des représentations théâtrales dans le « décor féérique des Trois Glands ».

En juin 1919, l'exploitation saisonnière du « Chalet des Trois Glands » fut reprise par Michel Jonas-Groos, cafetier au Pfaffenthal et marchand de charbon. Il poursuit la collaboration avec la brasserie Mousel. Deux incendies ravageaient sa guinguette en avril et en novembre 1921. La reconstruction de l'établissement fut réalisée en bois de bouleaux et en bois de sapins laissés à l'état naturel. Le Café était plus spacieux que l'ancien pavillon d'Ewerts-Schmit. Il s'agissait en effet d'un grand abri ouvert de trois côtés, le bar se trouvant aménagé au fond de la construction. L'exploitation axée sur la terrasse ne pouvait fonctionner que par beau temps.

Le caractère primitif de la construction explique que Jonas subit plusieurs cambriolages entre 1921 et 1926, dont ceux de mai 1926 furent particulièrement graves, la tireuse à bière et le réfrigérateur y avaient été volés.

Malgré ces incidents, le succès se poursuivait. De nombreuses associations luxembourgeoises invitaient leurs amis étrangers, en visite à Luxembourg, à découvrir les Trois Glands, soit dans le cadre d'une simple excursion, d'une tringue, d'un déjeuner ou pique-nique. Nicolas Medinger, propriétaire de l'Hôtel de Luxembourg et éditeur de brochures touristiques sur la capitale, assura pour ses hôtes des visites aux Trois Glands. L'ingénieur et historien Jean-Pierre Koltz avait intégré le fort dans son programme de promenades historiques. Jonas-Groos réussit à proposer désormais un programme d'animation fixe en proposant « tous les quinze jours le dimanche pendant la période d'été » un concert accompagné d'un « buffet bien garni ». A partir de 1923, le chalet annonçait des heures d'ouvertures fixes pour le dimanche, le lundi et le jeudi. Pendant la saison 1925, un panneau renseignait que le bistrot avait ouvert tous les jours, sauf le vendredi.





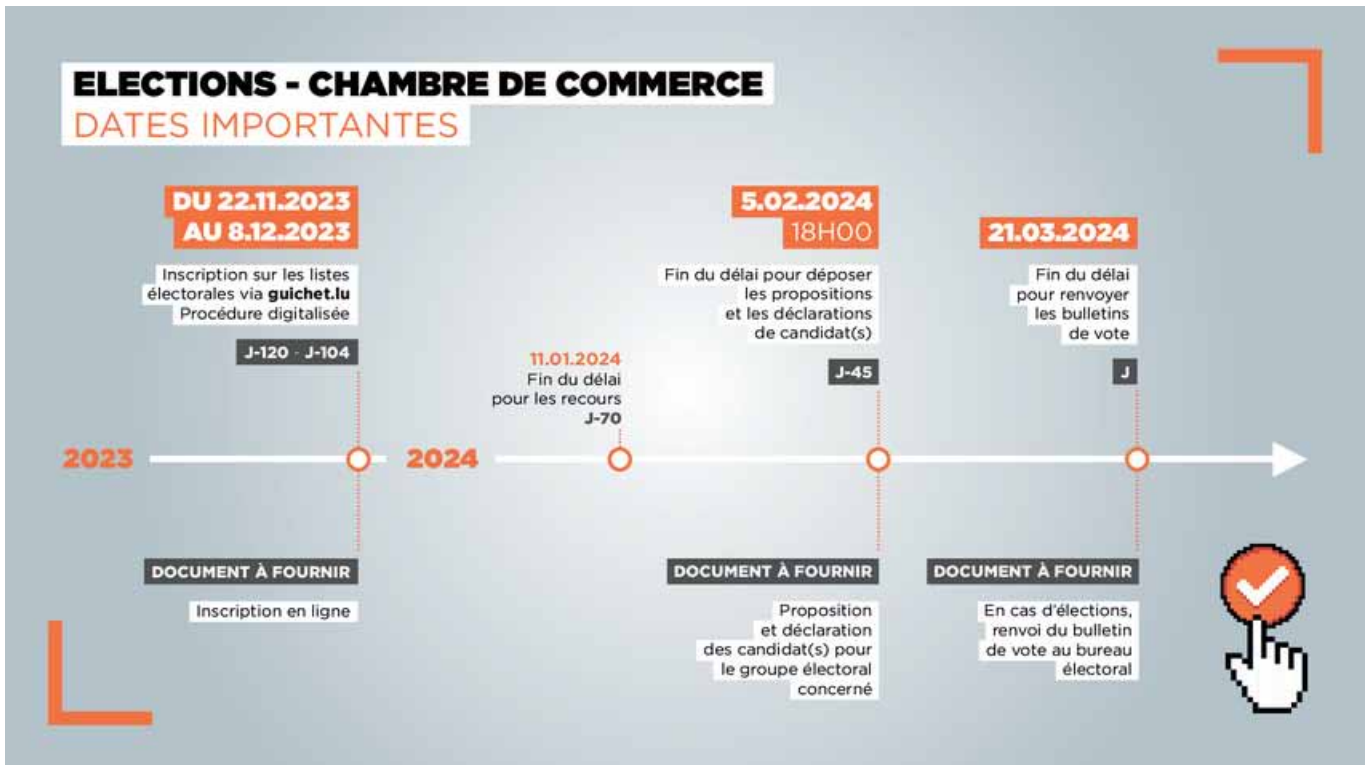
**LA PROVENCE**  
votre garant de qualité depuis 1969

*L'adresse des chefs*





# Élections à la Chambre de Commerce



Avec quelque 95.000 entreprises affiliées, la Chambre de Commerce est le porte-parole attitré et le représentant légal des intérêts d'entreprises luxembourgeoises réunissant aujourd'hui 75% du total de l'emploi salarié et 80% du PIB du pays. La gouvernance de la Chambre de Commerce est assurée par une assemblée plénière composée de 25 membres, élus pour 5 ans et représentant l'ensemble des secteurs affiliés.

La Chambre de Commerce rappelle que la période d'inscription sur les listes électorales pour sa prochaine assemblée plénière, qui entrera en fonction au printemps 2024, **débutera le 22 novembre et se terminera le 8 décembre 2023.**

**L'inscription sur les listes électorales se fera dorénavant de manière digitalisée via guichet.lu.** Chaque entreprise recevra dans les prochains jours un courrier avec les procédures à suivre.

Une inscription est obligatoire pour participer aux élections en tant qu'électeur et afin de pouvoir, le cas échéant, s'inscrire en tant que candidat par la suite sur une proposition de candidat(s) qui sera mise à disposition par le bureau électoral **au plus tard le 26 janvier 2024.**

La fin du délai pour déposer les propositions et les déclarations de candidat(s) est fixée au **5 février 2024 à 18h00.** La fin du délai pour renvoyer les bulletins de vote est fixée au **21 mars 2024,** le cachet de la poste faisant foi

## Inscription sur les listes électorales

Du 22 novembre au 8 décembre 2023

Le président du bureau électoral envoie, fin novembre, à chaque ressortissant de la Chambre de Commerce un formulaire avec invitation de s'inscrire via guichet.lu sur les listes électorales et de vérifier les informations de base y répertoriées. Cette plate-forme électronique étatique sécurisée reprend pour chaque ressortissant de la Chambre de Commerce les informations de base suivantes: le numéro d'identité du ressortissant, la dénomination du ressortissant, la raison sociale, l'adresse physique postale, le groupe électoral et l'activité principale. Les listes électorales sont arrêtées provisoirement au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2024.



vins-cremants.lu

# FÊTE DES VINS & CRÉMANTS

Chapiteau au Glacis

---

**17-19  
NOV**

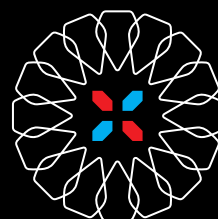
15h - 20h

---

Entrée : 25 €  
Prévente : 20 €  
[luxembourg-ticket.lu](http://luxembourg-ticket.lu)



piet K



**VINS & CRÉMANTS**  
LUXEMBOURG



# 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