

# LE MAGAZINE

*hospitality & passion*

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

## *Schéin Feierdeeg*

*Le comité et le secrétariat  
de l'Horesca ainsi que la  
rédaction du Magazine  
souhaitent à tous leurs  
membres, annonceurs et  
lecteurs un joyeux Noël  
et une heureuse et  
prospère année 2024*

## *Alles Guddes am neie Joer*

### **Carafes d'eau**

Envoi à toutes les  
entreprises du pays p.06

### **Dreamjobs Ambassadors**

Présentation de  
Raphael Betti p.20

### **Dégustation des sommeliers**

Barolo du  
Piémont p.26

### **Mémoire d'établissements**

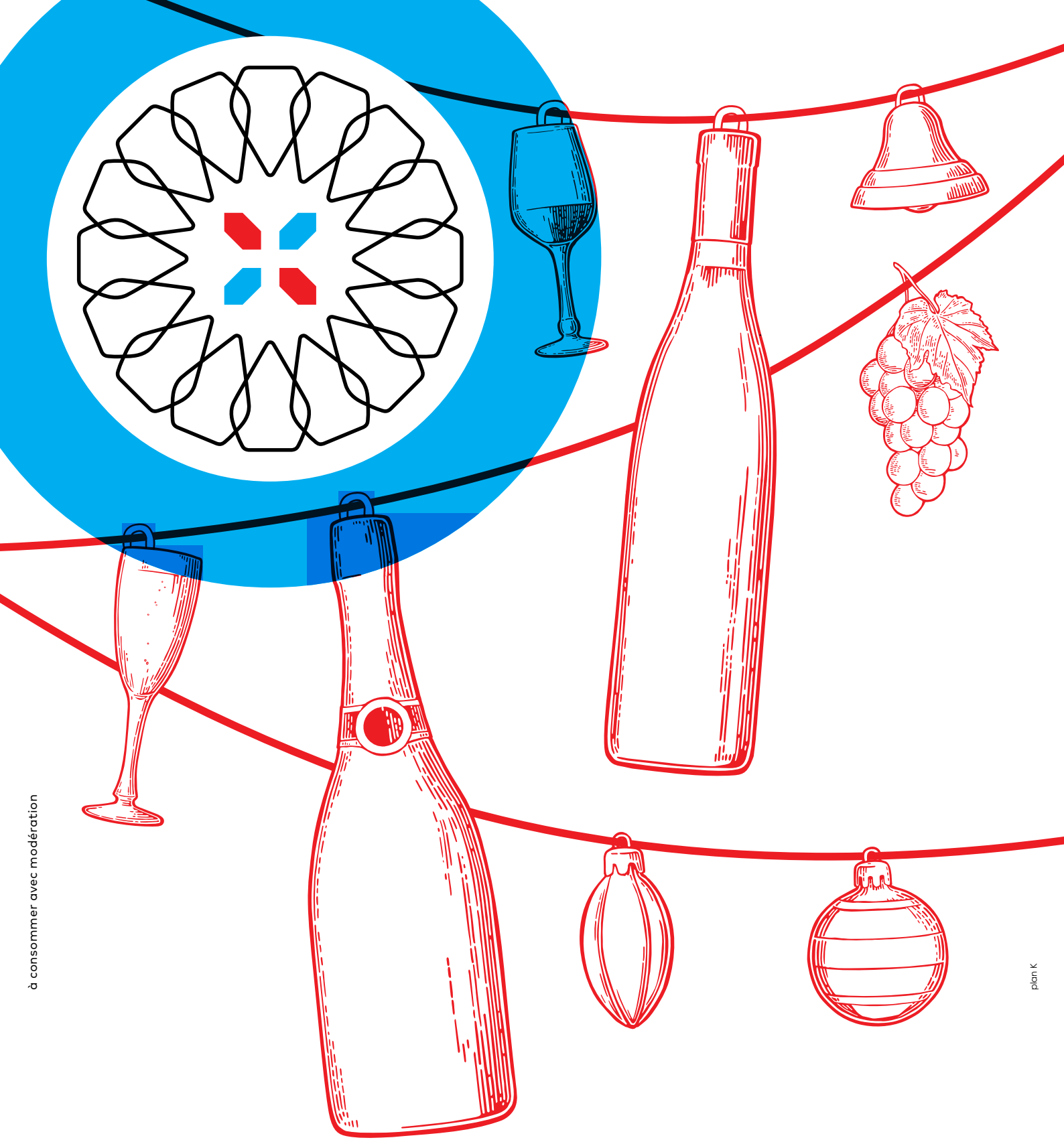
Hôtel Dauphin  
à la gare p.34

**PERIODIQUE**

**POST**  
LUXEMBOURG

Envois non distribuables à retourner à:  
**L-3290 BETTEMBOURG**

**PORT PAYÉ**  
**PS/177**

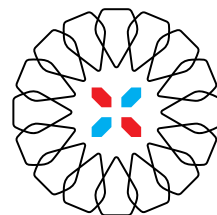


à consommer avec modération

plan K

# VINS & CRÉMANTS, LA SYMPHONIE PARFAITE DES FÊTES!

Retrouvez les vigneron sur [vins-cremants.lu](http://vins-cremants.lu)



VINS & CRÉMANTS  
LUXEMBOURG

# SOMMAIRE



**05**  
**Éditorial**  
No show est un no go

**06**  
**Carafes d'eau**  
Envoi aux restaurants

**08**  
**Tourisme**  
Les 10 premiers mois

**11**  
**Ouvertures**  
Nouveaux établissements

**17**  
**Secteur touristique**  
Quel poids économique

**20**  
**Dreamjobs Ambassador**  
Raphael Betti

**26**  
**Dégustation des sommeliers**  
Barolo du Piémont

**28**  
**EHTL**  
Objectif bien-être

**29**  
**Amicale des Anciens LTH**  
Fête des 70 ans

**30**  
**Économie**  
Les entreprises à bout de souffle

**34**  
**Mémoires d'établissements**  
Hôtel Dauphin

**38**  
**Financement bancaire**  
Difficultés pour l'HORECA

## 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, Pétange  
Papier recyclé Circle Offset  
Reproduction interdite sans le consentement  
écrit des auteurs et de l'éditeur.  
© HORESCA 2023

  Horesca Luxembourg

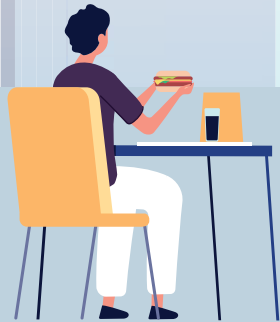
## CONTACT

**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



# Respect et convivialité : L'ART DE L'HOSPITALITÉ



## Réservation non respectée

Les absences non annoncées sont de plus en plus fréquentes, pénalisant le restaurateur, mais aussi les clients privés de tables réservées inutilement. Une réservation est un engagement : merci d'annuler si vous ne pouvez pas venir. Votre coopération est grandement appréciée.



## Smartphone sur haut-parleur

Utiliser son smartphone en haut-parleur peut perturber l'ambiance et déranger les autres clients pendant leur repas. Par respect pour l'expérience de chacun, nous vous prions de mettre votre téléphone en mode silencieux. Votre courtoisie contribue à maintenir une atmosphère agréable pour tous.



## Choix de la table

Le personnel en service est qualifié pour vous proposer la meilleure table adaptée au nombre de convives et aux réservations en cours. Veuillez patienter à l'entrée du restaurant et attendre qu'un membre du personnel vous accompagne à votre table. Merci pour votre compréhension.

Au restaurant, savourez l'instant : partagez gourmandise et convivialité. Pour préserver la qualité du service et garantir à chacun une expérience agréable, évitons les comportements irrespectueux. Faisons preuve de respect envers le personnel HORECA et notre entourage !



François Koepp,  
secrétaire général

L'art du savoir-vivre au restaurant

## « No Go » pour les « No Shows »

Le tendance croissant des non honorées dans le secteur de la restauration est préoccupante. Il est impératif de promouvoir un comportement responsable et respectueux envers les engagements pris.

Dans notre société contemporaine, où le respect et la considération envers autrui sont des valeurs fondamentales, il devient impératif d'honorer nos réservations au restaurant ou, le cas échéant, de les annuler à temps.

Une réservation non honorée prive un établissement de la possibilité d'offrir une expérience culinaire à d'autres convives. Annuler à temps permet non seulement de libérer cette place, mais aussi d'optimiser l'organisation du restaurant, offrant ainsi la chance à d'autres de savourer un moment agréable.

Au-delà de l'aspect social, le non-respect des réservations a un impact financier significatif pour les restaurateurs. Lorsqu'une table réservée reste inoccupée, cela se traduit par une perte de revenus directe, pouvant même menacer la pérennité de l'établissement sur le long terme. En annulant à temps, les convives permettent au restaurant de s'ajuster et de minimiser ces pertes.

### Réservation équivaut à engagement

Les conséquences vont au-delà de la simple perte financière : cela impacte le travail des chefs et des serveurs qui planifient leurs services en fonction des réservations. Le non-respect des engagements perturbe cet équilibre et génère une frustration pour le personnel et les autres clients.

La démarche de réservation, de plus en plus formalisée, vise à responsabiliser les clients et à les impliquer activement.

Les restaurateurs demandent parfois des informations supplémentaires pour confirmer les réservations, transformant ainsi ce processus en un engagement mutuel. Cela aide également à garantir une organisation optimale pour l'établissement.

Même si certains établissements fonctionnent encore sur la base de la confiance, il est crucial de souligner l'importance de tenir ses engage-

ments. C'est un geste de respect envers les autres clients, le personnel et la structure même du restaurant. En adoptant une attitude responsable, nous préservons un environnement social harmonieux et promouvons des valeurs de considération.

En conclusion, le savoir-vivre au restaurant ne se résume pas à savourer un repas, mais englobe également le respect des engagements pris.

Ceci contribue à maintenir l'équilibre économique des établissements tout en valorisant les principes de respect envers autrui.

Projet Drénkwaasser : L'eau, notre plus précieuse ressource !

# Carafes à eau du robinet pour

Chaque établissement du secteur de l'Horeca a reçu ces derniers jours un courrier avec une invitation à demander 24 carafes destinées au service de l'eau. Cette initiative s'inscrit dans le projet Drénkwaasser et a pour but d'inciter les restaurateurs à proposer le service de l'eau du robinet. Aucune obligation donc mais la possibilité de valoriser un aliment naturel tout en soutenant une démarche écologique.



## Quel prix

### pour une carafe d'eau ?

L'eau du robinet ne coûte pas grand chose mais le service de cet aliment a un coût. Il incombe au restaurateur de prendre en compte les charges, que ce soit l'acquisition des verres (ou éventuellement des carafes supplémentaires) ainsi que la main d'œuvre pour le service et l'entretien de ces objets. Ni l'Horesca, ni les pouvoirs publics ne conseillent, proposent ou imposent de prix. C'est au restaurateur donc de fixer son tarif et de l'expliquer le cas échéant aux clients afin que ces derniers comprennent la démarche.

La sauvegarde de l'environnement et le développement durable sont des objectifs prioritaires poursuivis par le gouvernement luxembourgeois, les consommateurs et l'Union Européenne. Tout un chacun peut contribuer à atteindre ces objectifs. Ce faisant, un changement de mentalité est visé, tant auprès des ménages que des clients, des restaurateurs et des cafetiers à avoir recours d'une manière plus conséquente à l'eau du robinet.

Dans ce cadre, l'Horesca avec le soutien du Ministère de l'Économie fournissent gratuitement un premier set de 24 bouteilles à eau de robinet par établissement du secteur de l'Horeca ayant une autorisation d'établissement valable.

L'utilisation de l'eau du robinet présente des avantages économiques et écologiques pour l'exploitant. Comme les eaux minérales sont souvent importées et que le transport routier est une source d'émissions de CO<sub>2</sub>, la substitution de l'eau minérale par l'eau potable est clairement un moyen possible pour réduire ces émissions et pour respecter les ressources naturelles. L'eau du robinet est le produit alimentaire le plus contrôlé et est soumis à des multiples analyses depuis son origine jusqu'au robinet.

En offrant au consommateur le choix entre l'eau minérale ou l'eau servie en

carafe ré-employable, nos entreprises pourront contribuer concrètement à atteindre ces objectifs, tout en répondant à une demande des clients.

Le consommateur prête de plus en plus d'attention et d'intérêt au développement durable. L'eau à robinet dans les bouteilles ré-employables représentant un service, chaque entreprise reste libre de fixer le prix elle-même.

### L'effet écologique : réduction des émissions et utilisation d'emballage ré-employables

- Respect envers les ressources naturelles en utilisant des produits locaux et de qualité
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets
- Utilisation des emballages ré-employables ou consignés en évitant les emballages non-recyclables et jetables

Informations supplémentaires sur l'eau du robinet au Luxembourg, ainsi que la qualité de l'eau par commune :

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

Si vous n'auriez pas reçu une lettre relative à la commande des bouteilles à eau du robinet réutilisables, merci de nous contacter via [horesca@pt.lu](mailto:horesca@pt.lu).

# chaque restaurant



*Le consommateur prête de plus en plus d'attention et d'intérêt au développement durable.*

## Objectifs de l'action Drénkwaasser

Valoriser la qualité des services des cafés, restaurants et hôtels et promouvoir l'engagement durable du secteur

Promouvoir l'économie circulaire en évitant les bouteilles jetables et à usage unique et sensibiliser le secteur et le consommateur sur l'utilisation des récipients ré-employables

Encourager les collaborateurs et les clients à une consommation durable et responsable et informer le consommateur de façon transparente

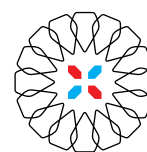
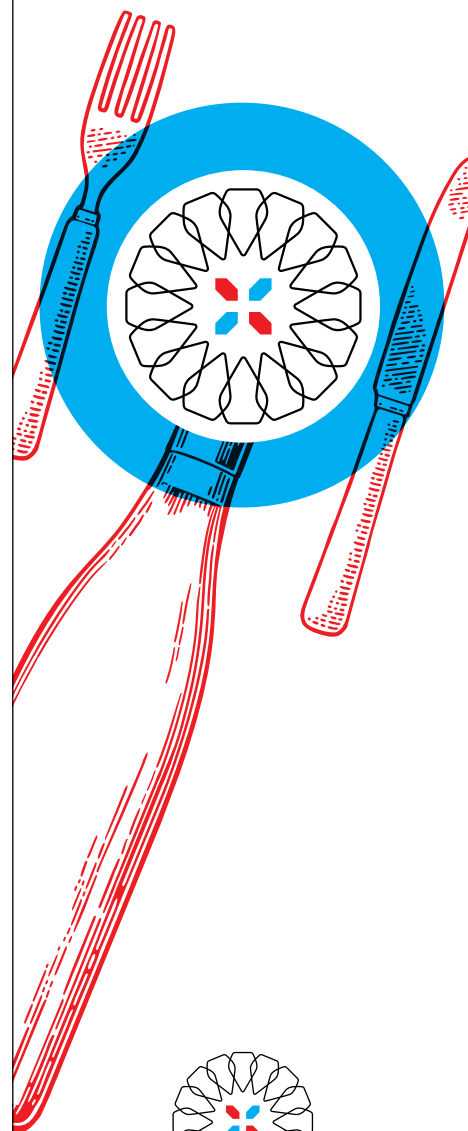
Valoriser l'eau du robinet comme un aliment de haute qualité

Faciliter la visibilité des établissements dynamiques

Soutenir les restaurants dynamiques et de qualité et répondre aux attentes et demandes des clients

vins-cremants.lu

## L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



**VINS & CRÉMANTS**  
LUXEMBOURG

# Luxembourg-Ville : dix premiers mois et un été touristique des plus encourageants

Nous sommes en fin d'année et il était temps pour le Luxembourg City Tourist Office de faire le point sur la fréquentation touristique. Voici son double bilan : celui de la saison estivale (de début avril à fin septembre) et celui des dix premiers mois de 2023.



## Bureau d'accueil touristique

Pas moins de 86.697 clients ont visité le bureau d'accueil touristique de la place Guillaume II durant la période estivale qui s'étend entre le 1<sup>er</sup> avril et le 30 septembre 2023. Parmi eux, 23.904 personnes soit presque un tiers des visiteurs venaient d'Allemagne, 13.556 des Pays-Bas, 13.214 de France et 5.572 étaient des résidents luxembourgeois.

Plus généralement, de janvier à la fin du mois d'octobre, le LCTO a d'ores et déjà enregistré un nombre impressionnant de 110.642 clients de passage dans son bureau d'accueil

## Information touristique mobile « Jackets »

Les « jackets », 28 étudiants plurilingues âgés de 18 à 27 ans, ont parcouru la capitale du 16 juin au 14 septembre 2023 pour renseigner les visiteurs et leur distribuer des plans de la ville et autres prospectus. Résultat ? Un total impressionnant de 38.843 contacts touristiques sur le territoire de la Ville Haute, soit 76% de plus qu'à la même période en 2019.

Dans les rues, les touristes originaires d'Allemagne étaient les plus nombreux avec un total de 7.258 personnes comptabilisées, suivis de 5.936 visiteurs venus des Pays-Bas, de 4.265 visiteurs de France, de 3.383 de Grande-Bretagne et d'Irlande, de 2.814 visiteurs venus d'Asie, et de 2.618 résidents du Luxembourg.

## Casemates de la Pétrusse

Depuis leur réouverture en 2022, les casemates de la Pétrusse rencontrent toujours un fort succès. Sans surprise, durant la période estivale, le taux d'occupation des places disponibles a été de 86%. Sur l'année en cours, ce taux atteint toujours un impressionnant 83%. Rappelons par cette occasion que les casemates de la Pétrusse restent ouvertes durant la saison hivernale.

## Casemates du Bock

Les casemates du Bock, accessibles en visite libre depuis le 14 juin, ont repris leur place de lieu touristique incontournable de la ville de Luxembourg. Jusqu'à la fin de la saison estivale, un total de 71.099 visiteurs sont partis à la découverte des galeries souterraines. Et ce chiffre impressionnant va encore augmenter, car les casemates du Bock restent, elles aussi, ouvertes durant la saison hivernale.

## Palais grand-ducal

Exclusive, la visite guidée du Palais grand-ducal suscite tous les ans un énorme intérêt et 2023 ne déroge pas à la règle. Pas moins de 6.400 tickets vendus pour 320 visites guidées organisées du Palais grand-ducal, ce qui représente un taux d'occupation de 100%.

## Visites guidées

D'avril à septembre, près de 40.378 visiteurs ont pu découvrir les plus beaux coins de la ville de Luxembourg en compagnie de guides agréés grâce à un programme varié de guidées organisées par le LCTO.

2.284 visites guidées avec guide personnel et 283 visites en vente libre ont eu lieu pendant ces 6 mois.

Durant les 10 premiers mois de l'année 51.246 visiteurs ont pu découvrir la capitale dans le cadre de 2.731 visites guidées avec guide personnel et 393 visites en vente libre.

## Côté digital

Forte affluence également du côté du site internet [luxembourg-city.com](http://luxembourg-city.com), lequel comptabilise, entre le 1<sup>er</sup> avril et le 30 septembre 2023, un total de 2.044.256 pages vues par 1.001.781 visiteurs. Durant les 10 premiers mois de l'année, le site comptabilise 2.832.959 pages vues par 1.291.736 visiteurs.

Les réseaux sociaux ont, eux aussi, pu progresser en termes de followers sur les 10 premiers mois : Facebook +9,61%, Instagram +10,79%, TikTok +42,21%, LinkedIn +93,41%.

## Conclusion

Ces chiffres présagent d'ores et déjà une belle fin d'année 2023 et c'est avec plein d'espoir et d'énergie que les équipes du LCTO commencent à préparer 2024.

Mais avant cela, place aux Winterlights qui ont actuellement lieu. Le LCTO y contribue avec deux visites guidées « spéciales » : les « Winterlights by night » tous les vendredis soirs à 17:30 heures.

Bien entendu, les casemates du « Luxembourg City Underground » sont aussi ouvertes au public et le bureau d'accueil accueille les visiteurs tous les jours à l'exception du 25 décembre 2023 et du 1<sup>er</sup> janvier 2024. Les casemates resteront aussi fermées ces deux jours.



# accompagner l'entrepreneuriat







Pour nous, l'entrepreneuriat est constitué d'une large gamme de projets différents, qui tous stimulent et diversifient l'économie du Luxembourg. Nous sommes aux côtés de tous les entrepreneurs grâce à nos programmes financiers. Vous avez un projet d'entreprise que vous souhaitez réaliser? Alors n'hésitez pas à nous contacter.

**Plus d'infos sur [snci.lu](http://snci.lu) | [in /snci](https://www.linkedin.com/company/snci)**

# 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'Osteria Belval

12 Avenue du Rock`n Roll  
L-4361 Esch-sur-Alzette (Belval)  
losteria.net/lu

Après l'Osteria Kirchberg, le groupe allemand qui affiche plus de 150 restaurants à travers plusieurs pays européens (Allemagne, Pays-Bas, Autriche...) vient d'ouvrir une deuxième enseigne dans notre pays. A Esch-Belval, en lieu et place de l'ancienne pizzeria Dimmi Si.

La recette à l'Osteria reste toujours la même avec des pizzas sur-dimensionnées qui se démarquent ainsi de la concurrence. On y trouve aussi des pâtes et risotti.



Le restaurant est ouvert du lundi au jeudi de 11.30h à 23.00h, le vendredi et samedi jusqu'à minuit et les dimanches et jours fériés de 12.00h à 23.00h.

## Restaurant Sushi Jaya

363 route de Thionville  
L-5885 Hesperange  
Tél. : 369312 [sushijaya.com](http://sushijaya.com)

Le premier restaurant à Sushi exploité par un népalais, vient d'ouvrir à Hesperange. Après 7 ans d'expérience dans la restauration japonaise aussi bien à Luxembourg qu'au Portugal, Tilak Khatri vient de reprendre l'ancien Kyoto restaurant, rebaptisé Sushi Jaya. Cela s'est fait avec le soutien de son cousin Bhumi qui exploite deux restaurants indiens dans notre pays, le Kiran à Hesperange et le Suryaa Luxembourg-ville.

Le nouveau Sushi Jaya est un établissement nippon classique. La décoration est resté identique à celle du Kyoto et les clients peuvent voir le patron derrière le comptoir en train de préparer toutes les spécialités au poisson cru, algues et riz. A la carte on trouve les maki et sashimi classiques, préparés de façon traditionnelle comme au Japon ou « déclinés »



à l'occidentale avec par exemple du fromage blanc ou des fruits. Certains sushi sont même brûlés au chalumeau ou frit dans un pâte spéciale. A noter que le patron déclare jouer la carte de la qualité en utilisant du thon haut de gamme « blue-fin » On propose aussi des tempura, des poke bowls ou des préparations cuisinés comme le riz sauté.

Ouvert tous les jours de 11h45-14h00 et de 18h00-22h00, le Sushi Jaya propose de la place pour une soixantaine de convives. A cela il faut ajouter une deuxième salle pouvant accueillir trente personnes. Enfin, en été il faut absolument profiter de la belle terrasse à l'arrière, avec vue sur l'Alzette.

# FLOWEY®

HYGIENE GREEN



## HG40 SANI GREEN

*Entretien écologique  
des sanitaires*



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



## A-Biss

Café culinaire  
17A rue Michel Stoffel  
L-7793 Bissen  
Tél : 27 69 82 04 <https://abiss.lu>

Situé à Bissen, sur la piste cyclable (et à 50 mètres d'un parking public), on peut venir dans cet établissement à bicyclette d'où le nom A-Biss. Cette ancienne petite gare datant des années 1920 qui par la suite a été transformée en logement est aujourd'hui un restaurant ou plus précisément un café culinaire. Ouvert par Joao Ramos qui exploite aussi les restaurants Chiggeri et Emilona à Luxembourg, Alma à Junglinster, le Foodtruck Hyde et bientôt un établissement au nom de Gaïa à Differdange, le A-Biss propose une ambiance intimiste avec de la place pour une vingtaine de convives. Il vaut donc mieux réserver pour être sûr d'avoir une table.

Ouvert en continu on y propose une cuisine régionale avec de nombreuses spécialités de brasserie. À la carte on trouve une bouchée à la reine, une entrecôte de bœuf Orloff, des Spaetzle à la joue de porc sauce au vin, un pavé de saumon poêlé ou encore des salades et autres planchettes à déguster seul ou à partager.

Tous les plats sont faits maison et prépa-

rés à base d'ingrédients frais. En semaine à midi il est possible d'opter pour le menu du jour.

Il s'agit donc d'un endroit idéal pour déguster le meilleur de la gastronomie luxembourgeoise dans un environnement original et pensé dans les moindres détails, où le confort rime avec la qualité, le professionnalisme et la gentillesse de tous les employés toujours prêts à vous accueillir avec le sourire.

L'établissement peut aussi être privatisé pour des événements comme des anniversaires, communions ou repas d'entreprise. Le A-Biss est ouvert de mercredi à dimanche et pour la période estivale la terrasse pourra accueillir une centaine de personnes.

Plus d'infos sur le site internet ainsi que sur les réseaux sociaux.



## Sens

City Concorde - 1<sup>er</sup> étage  
80, route de Longwy  
L-8080 Bertrange  
Tél.: 28 11 01 68 [www.sens.lu](http://www.sens.lu)



Le shopping center City Concorde à Bertrange accueille depuis quelques mois un nouveau restaurant, le Sens. Déjà propriétaire de l'Avenue, du Café des Capucins, du Downtown Café et du Skybar, le restaurateur Christopher Rahme agrandit ici son offre gastronomique.

Les plats sont clairement d'inspiration péruvienne. Ce pays sud-américain offre en effet une cuisine qui est l'une des plus diversifiées au monde. Elle est devenue très populaire ces dernières années, notamment grâce à la créativité de ses chefs et à la qualité de ses produits locaux. Les plats les plus célèbres sont le ceviche et le lomo saltado.

Au Sens, les chefs proposent des plats qui respectent cette tradition mais en ajoutant aussi des influences venues d'ailleurs. Au menu on trouve par exemple un Filet mignon de veau avec bbq de tomate fermentée, trompette de la mort et chimichurri, une Dorade sauvage façon Tataki avec sauce coco et curry vert ou encore un Filet de pintade sur Teriyaki aux haricots noirs, potiron et fenouil fermenté. Plusieurs menus sont aussi proposés (3 ou 5 services) ainsi qu'un plat du jour.

Horaires :

Lun. - Ven. : 9 h - 20 h

Sam. : 9 h - 19 h

Dim. : fermé

## An der Léier

Restaurant d'application  
Lycée technique de Bonnevoie  
119, rue du Cimetière  
Luxembourg-Bonnevoie



Il y a quelques semaines, le nouveau restaurant scolaire «An der Léier» a été inauguré au Lycée technique de Bonnevoie. Cet établissement pédagogique peut accueillir jusqu'à 40 personnes et doit servir de restaurant gastronomique pour le personnel enseignant ainsi que pour des soirées spéciales. Il n'est donc pas ouvert au grand public.

Cette inauguration constitue une étape cruciale dans la revalorisation de l'établissement. Ce projet témoigne de l'engagement du lycée à offrir aux élèves une expérience pratique dans le domaine des métiers de bouche, tout en contribuant à changer la perception de l'apprentissage. Le restaurant d'application offre aux élèves une opportunité unique de mettre en pratique leurs compétences culinaires et de service, les dotant ainsi des compétences nécessaires pour devenir de véritables apprentis dans la vie profes-



sionnelle. Il constitue un lieu propice à la formation, tout en servant également de lieu gastronomique pour les enseignants pendant la pause déjeuner.

Le lycée cherche à revaloriser les métiers de bouche en reconnaissant leur importance et en offrant une formation de qualité dans ce domaine. L'objectif est de montrer aux élèves que ces métiers sont des choix respectables et valorisants, et non pas des voies par défaut. En mettant l'accent sur l'acquisition de compétences professionnelles directement applicables sur le marché du travail, le lycée espère inspirer les élèves à considérer les métiers de bouche comme des carrières enrichissantes.

De plus, le projet de construction d'un nouveau bâtiment dans les cinq prochaines années témoigne de la croissance des activités du Bouneweger Lycée. Cette expansion vise à moderniser l'image de l'établissement et à fournir les meilleures

conditions aux étudiants. Un nouveau bâtiment permettra également de répondre aux besoins croissants de l'école et de maintenir des normes élevées en matière d'éducation et de formation professionnelle.

Dans l'ensemble, ces initiatives démontrent l'engagement du Bouneweger Lycée envers l'éducation pratique, la valorisation des métiers de bouche, et la création d'un environnement propice à la croissance et à l'épanouissement des apprentis et élèves.

La soirée officielle d'inauguration a été rehaussée par la présence des ministres Claude Meisch et Xavier Bettel, la députée Corinne Cahen, le directeur de l'EHTL, Michel Lanners et le secrétaire général de l'Horesca, François Koepf.

Il s'agissait ici aussi du premier grand événement ayant eu lieu sous la direction du nouveau directeur du LTB, Mike Borschette.

## La Table de Joe

15 rue Edward Steichen  
Luxembourg-Kirchberg  
Tél.: 427115  
latabledejoe.com

Ce nouveau restaurant, exploité par Carmelle (qui auparavant détenait le Caramel dans l'avenue Monterrey) et Joseph, propose une cuisine française et italienne à base de produits frais. La carte suit les saisons et lors de notre passage on proposait par exemple des Linguine aux scampis, une Bavette Angus à l'échalote ou encore un Filet de bar grillé à la plancha. L'établissement est ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner ainsi que les mercredis et jeudis pour des soirées Tapas.



PILOTEZ VOTRE ÉTABLISSEMENT  
COMME UN CHEF.

42 ANS D'EXPÉRIENCE

• WebrCS by Prosys

# LOGICIEL DE CAISSE

LE PLUS UTILISÉ  
AU LUXEMBOURG

Interface  
conviviale.

Nous proposons une  
gamme qui va du plus petit  
appareil monoposte avec  
imprimante intégrée au  
grand système multiposte  
en réseau ou dans le cloud.

[webrcs.lu](http://webrcs.lu)



**Simplify your sales  
with our experience!**

**CONTACT**

+352 460311-1, [contact@prosys.lu](mailto:contact@prosys.lu), 13 am Hesselter L-6171 Godbrange





# Le vin du mois

## Quinta da Leda Rouge 2019

Douro, Portugal

Cépages : Touriga Franca, Touriga Nacional et Tinta Roriz.

Quinta da Leda est le domaine emblématique de Casa Ferreirinha.

Robe rubis d'une bonne intensité. Nez fin qui s'ouvre sur des notes épicées, fruitées et florales. Il est également marqué par de subtils arômes de cassis, de mûre, de myrtille, de violette, d'épices et de cuir. Offrant une texture ample, il persiste longtemps dans une belle finale.



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

# Alimentaria

International Food, Drinks & Food Service Exhibition

# &

# HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

**BARCELONA 18-21 March 2024**  
Gran Via Venue

[www.alimentaria.com](http://www.alimentaria.com)  
[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

## United for excellence

Leading the Food & Hospitality Business



Alimentaria Exhibitions

Fira Barcelona





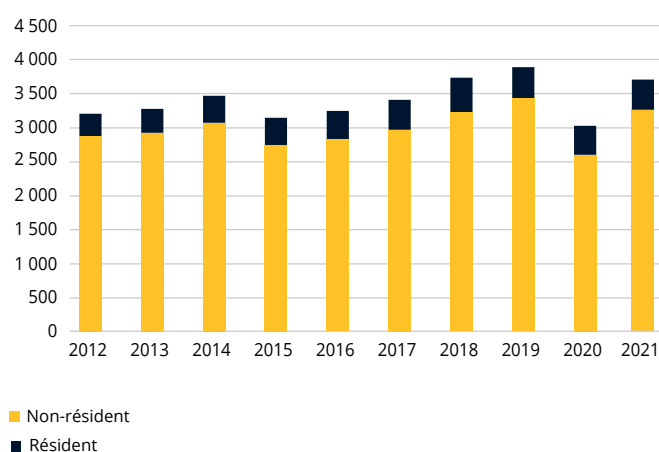
## STATEC : Le Tourisme en chiffres

# Quel est le poids économique du secteur touristique ?

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. Voici la troisième et dernière partie.

### Le secteur du tourisme vit largement des dépenses des visiteurs non-résidents



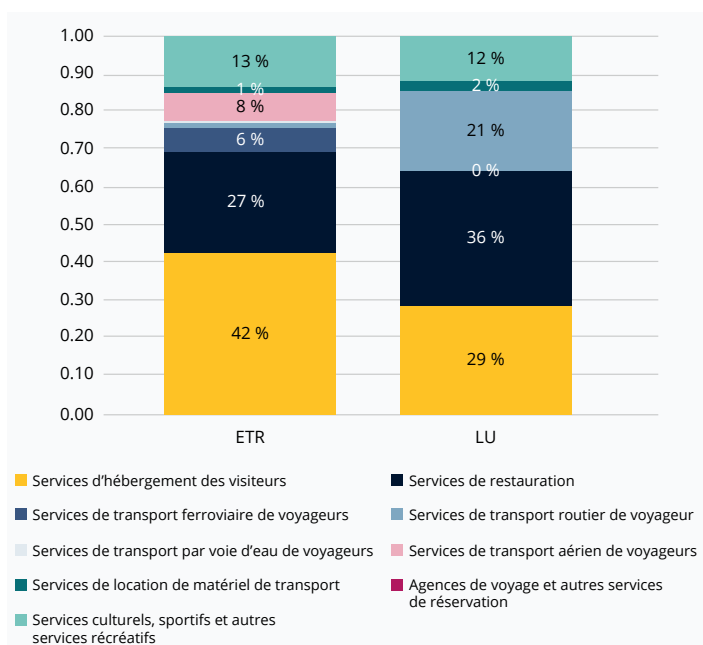
Le secteur du tourisme vit largement des dépenses des visiteurs non-résidents. De 2012 à 2021, en moyenne 88 % des dépenses touristiques sur le territoire luxembourgeois ont été faites par des visiteurs non-résidents.

Suite à une année 2020 en baisse, le secteur du tourisme a vu les dépenses des visiteurs non-résidents rebondir en 2021. Ceci dit, le niveau d'avant crise sanitaire n'a pas encore été atteint.

Les dépenses totales des visiteurs résidents et non-résidents s'élevaient à 3.706 millions d'EUR en 2021. 3.263 millions d'EUR ont été dépensé par les non-résidents et 444 millions EUR par les résidents.

Les dépenses des résidents en 2021 sont plus élevées qu'en 2020 mais sans atteindre le niveau de 2019. En 2021 les visiteurs non-résidents ont quant à eux augmenté leurs dépenses de 655 millions d'EUR par rapport à 2020 (première année de la crise sanitaire).

### La restauration représente la première dépense des visiteurs résidents au Luxembourg



En comparant les dépenses touristiques des visiteurs non-résidents avec les dépenses des visiteurs résidents sur le territoire luxembourgeois en 2021, on observe quelques différences majeures :

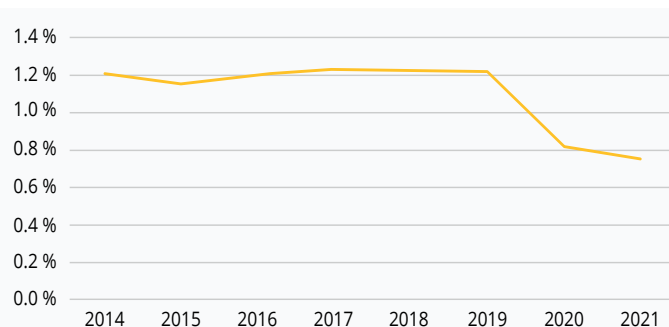
Les visiteurs résidents dépensent en pourcentage plus pour la restauration que les visiteurs non-résidents (36 % pour les visiteurs résidents et 27 % pour les visiteurs non-résidents). Le constat inverse est observé pour l'hébergement (respectivement 29 % pour les résidents et 42 % pour les non-résidents).

Les visiteurs non-résidents affectent une large partie de leurs dépenses totales pour les transports en avion, or cette option est impossible pour les résidents, car ils n'existent pas de vols domestiques au Luxembourg. Les résidents ont comme principale dépense de transport, les déplacements par route, qui sont une option beaucoup moins utilisée par les visiteurs non-résidents.

La part des dépenses pour les services culturels, sportifs et de loisir des visiteurs résidents est presque égale à celle des visiteurs non-résidents avec respectivement 13 % et 12 %.

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. Après l'offre touristique et la consommation notre troisième et dernière partie traite du poids économique.

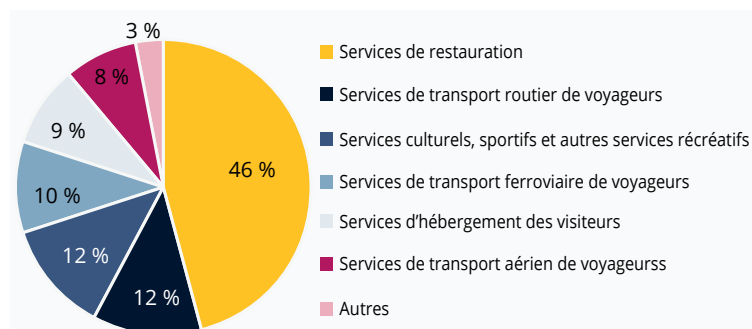
### Part directe du tourisme dans la PIB national en déclin



Le PIB direct du tourisme correspond à la part du PIB générée par l'ensemble des activités directement liées au tourisme. Il n'inclut pas les effets indirects sur les autres secteurs.

Au Luxembourg, historiquement, la part du PIB attribuable directement au tourisme évoluait autour de 1.2 %. Mais la crise sanitaire a fait baisser cette part en dessous de 1 % en 2020 et 2021. Deux effets antagonistes expliquent cette évolution : l'augmentation du PIB national entre 2019 et 2021, ainsi que la diminution des revenus des secteurs directement en contact avec les visiteurs, comme par exemple le secteur de l'hébergement.

### La restauration domine l'emploi du secteur touristique



En 2021, le secteur de la restauration employait près de la moitié des personnes actives dans le tourisme (46 %). Les services de transport par route passent en deuxième place (12 %), ex æquo avec les services culturels, sportifs et de loisir. Ensuite viennent les services hébergement (9%) et les services de transports aériens (8 %).

Parmi les autres emplois on trouve : les agences de voyages et les services de location de matériel de transport qui chacun en 2021 emploient 1% du total du secteur tourisme et les services de transport par bateaux qui emploient moins que 1% des personnes actives dans le tourisme.

### Nombre d'emplois dans le secteur du tourisme

	2012	2013	2014	2015	2016
Emploi Salarié	28.993	29.722	30.722	31.447	32.310
Emploi Indépendant	2.657	2.602	2.695	2.495	2.582
Emploi total	31.650	32.324	33.417	33.942	34.892
	2017	2018	2019	2020	2021
Emploi Salarié	32.930	35.280	36.611	36.230	36.038
Emploi Indépendant	2.540	2.205	2.373	2.201	2.261
Emploi total	35.470	37.484	38.984	38.432	38.298

L'emploi dans le secteur du tourisme a légèrement baissé de 193 personnes entre 2020 et 2021, ce qui est équivalent à une baisse de moins de 1 %. Les mesures gouvernementales appliquées pendant la pandémie de COVID-19 ont contribué au maintien de l'emploi.

Cependant, de très légers changements dans la répartition des emplois ont été observée entre 2019 et 2021.



# RAK PORCELAIN

La solution complète pour vos arts de la table

*Assiette dressée par René Mathieu, chef exécutif des restaurants du Château de Bourglinster.*



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)



«Dreamjobs Ambassadors» : Raphael Betti

# «Travailler quand les autres sont libres me plaît »



Tout comme le métier de barman, celui de serveur est un métier qui peut être très gratifiant. Il y a de nombreux avantages à travailler comme serveur ou barman dans notre secteur.

On est toujours entouré de gens. On entend des histoires intéressantes, on peut souvent interagir et des fois bien rigoler. Un serveur peut être témoin de choses un peu folles. Si vous êtes une personne sociable, c'est votre meilleure opportunité parce que le plus sympa et amical vous êtes, le plus important les pourboires seront !

Lancée en novembre 2022, la campagne Dreamjobs Ambassadors vise à stimuler l'intérêt pour les professions de l'hôtellerie, à promouvoir le savoir-faire des professionnels du secteur et à sensibiliser le public sur les différentes branches de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg. La campagne, fièrement sponsorisée par RAK Porcelain Europe, sert aussi à augmenter la visibilité du secteur et à attirer ainsi les nouveaux talents.

Cette campagne est organisée par l'Horesca, la Chambre de Commerce et par le Ministère de l'Économie - Direction générale des Classes moyennes.

Il y a quelques semaines les noms des trois lauréats ont été dévoilés à l'occasion d'une manifestation publique à la place d'Armes à Luxembourg, en présence du ministre Lex Dellites.

Nous nous sommes entretenus avec Raphael Betti, un des trois ambassadeurs afin de mieux connaître son parcours professionnel ainsi que les raisons qui ont motivé le jury à lui donner le titre.

Après Christian Thoma le mois passé, nous avons rendu visite à **Raphael Betti** cette fois-ci afin de présenter ce lauréat du concours «Dreamjobs Ambassador».

Rappelons que cette campagne vise à honorer les professionnels de l'horeca dont la motivation mérite reconnaissance.

Le métier de serveur et barman est un métier qui intéresse de nombreuses personnes à cause de sa dimension créative et sociale. Les barmans ont l'occasion de rencontrer et de discuter avec des clients de tous horizons, ce qui peut être enrichissant et divertissant. La mixologie, l'art de créer des cocktails, permet aux barmans d'exprimer leur créativité et de proposer des boissons uniques et savoureuses à leurs clients. Les barmans peuvent également se spécialiser dans le flair bartending, une discipline qui allie jonglerie et préparation de cocktails pour offrir un spectacle visuellement impressionnant.

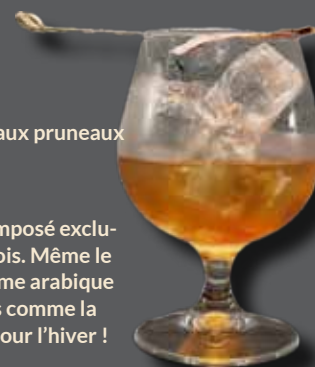
Le métier de barman offre aussi une certaine flexibilité en matière d'horaires, ce qui peut convenir à ceux qui ont des obligations personnelles ou qui souhaitent poursuivre d'autres passions en parallèle. Les barmans ont la possibilité de travailler dans divers établissements, tels que des bars, des restaurants, des hôtels et des clubs. Ils peuvent également devenir mixologues, baristas ou encore se lancer dans l'enseignement de la mixologie.



## XOXO

2,5 cl de rhum luxembourgeois  
2,5 cl d'eau-de-vie de grain infusée aux pruneaux  
1 c.à.c de Buff  
1 c.à.c. de sirop aux épices maison

Ce cocktail créé par Raphael est composé exclusivement de produits luxembourgeois. Même le sirop est fait maison avec de la gomme arabique pour la texture et des épices douces comme la cannelle et le clou de girofle. Idéal pour l'hiver !



Raphael Betti est en fait instituteur et même s'il a enseigné pendant deux ans, il est aujourd'hui à la tête d'un bar, le BAC. Sa passion, ce sont les cocktails et durant ses études déjà, il faisait régulièrement des extras les week-ends dans des discothèques comme le MClub ou le Gotham.

Mais ce n'était qu'occasionnel et le jour où il décide de quitter l'enseignement. Il se fait embaucher au Paname et apprend ainsi les différentes facettes du métier pendant deux ans.

Il y a quelques mois, une opportunité se présente avec la possibilité de reprendre l'exploitation de l'ancien café Théiwebour dans le quartier de Pfaffenthal. Avec deux associés, il se lance dans cette aventure en créant le BAC qui est en fait un Dive-Bar où les clients se retrouvent souvent en fin de soirée pour déguster un cocktail maison.

L'originalité et que toutes les boissons sont réalisées à base d'ingrédients luxembourgeois.

## Trois questions à Raphael Betti

### Patron et barman au Bac à Luxembourg-Pfaffenthal

**Monsieur Betti, quels sont à vos yeux les avantages du métier de barman ?**

Travailler quand les autres sont libres! Cela peut paraître bizarre mais personnellement j'aime bien parce qu'on est dans une ambiance décontractée, chaleureuse et même festive.

De plus, le métier de barman laisse beaucoup de place à la créativité et à l'originalité.

**Justement cette originalité chez vous se traduit par l'utilisation de produits luxembourgeois. Pourquoi ?**

Au BAC nous n'utilisons que des produits locaux.

Je ne travaille qu'avec des boissons luxembourgeoises, notamment les eaux-de-vie et les liqueurs. Et nous proposons des cocktails qui plaisent et qui sont faciles à comprendre.

Aujourd'hui on trouve de nombreuses boissons alcoolisées produites dans notre pays. Et comme moi je suis aussi d'ici, j'ai trouvé logique de faire ce lien. Les clients apprécient ce choix et sont toujours intéressés pour découvrir des produits de la région qui à mes yeux sont sous-estimés.

**Barman est donc pour vous le métier idéal ?**

J'ai eu l'opportunité de travailler au festival de Cannes, où j'ai eu la chance de côtoyer de nombreuses célébrités. Leur préparer un cocktail et échanger quelques mots a été pour moi une expérience inoubliable, qui montre bien à quel point les métiers de l'hospitalité peuvent être exceptionnels.

On travaille pour des gens et avec des gens qui ont décidé de venir se divertir chez vous. Cela me plaît.

## Mullerthal : Vernissage et remise des prix

Le Mullerthal Trail long de 112 km et offrant des vues impressionnantes le long des formations rocheuses, a fêté son 15<sup>e</sup> anniversaire cette année. Il y a quelques semaines, cet "adolescent" s'est également vu remettre une nouvelle fois le label "Leading Quality Trails - Best of Europe".

Comme le Mullerthal Trail compte une grande communauté de fans sur les médias sociaux qui postent régulièrement des photos du trail, les responsables de l'Office Régional du Tourisme avaient l'idée de fêter cet anniversaire avec un concours-photo sur les médias sociaux, en plus d'autres actions d'anniversaire.

Entre le 14 avril et le 15 août 2023, les participants au concours pouvaient faire des photos de leurs plus beaux moments sur le Mullerthal Trail et les partager ensuite sur Instagram avec le hashtag #MULLERTHALTRAILMOMENTS et taguer le compte @mullerthaltrail.

Un jury composé de partenaires de la région avait ensuite sélectionné les 10 meilleures photos, qui sont désormais également disponibles en version imprimée sous forme de cartes postales, dans la boutique en ligne de l'Office Régional du Tourisme.



La présentation officielle des photos gagnantes et la remise des prix du concours a eu lieu jeudi dernier, le 16 novembre 2023, à Schoos. Toutes les photos ont été présentées en grand format, imprimées sur des chevalets.

Les organisateurs ont remercié tous ceux qui ont participé au concours ainsi que le jury et aussi les «Mullerthal Trail Partner» qui ont offert les 10 prix, dont des bons pour des nuitées.

## Flibco.com reprend les navettes entre Luxembourg et l'aéroport de Charleroi



Flibco.com vient d'annoncer la reprise opérationnelle de son service de navette très prisé qui relie Luxembourg à l'aéroport de Charleroi. Cette liaison par bus est assurée par une nouvelle ligne au départ du P+R Bouillon avec un seul arrêt à Arlon et une dépose directe au terminal de l'aéroport de Charleroi, permettant aux citoyens luxembourgeois d'accéder à plus de 200 destinations tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'Europe. Ce service permet aussi à de nombreux touristes étrangers de rejoindre le Grand-Duché facilement.

Concrètement, Flibco.com propose 9 départs quotidiens depuis Luxembourg vers Charleroi et 9 départs depuis Charleroi vers Luxembourg, ce qui offre aux passagers une grande flexibilité pour planifier leur voyage. Le trajet dure 2.30h.

Les billets sont disponibles à partir de 19,90 € et peuvent être annulés et reprogrammés jusqu'à 6 heures avant le trajet, Pour en savoir plus sur le service de navette entre Luxembourg et l'aéroport de Charleroi, veuillez consulter le site officiel de Flibco.com à l'adresse <https://www.flibco.com/fr/shuttle/navette-busluxembourg-aeroport-charleroi>

## Wäinzossis et Kniddelen réalisés par les Minikäch



Au cours du mois de décembre, le Vatel-Club a donné rendez-vous à ses petits «Minikäch» à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme à Diekirch.

Les petits ont eu l'occasion de cuisiner un véritable menu luxembourgeois : *Wäinzossis*, *Kniddelen*, *Muerten an Ierbsen* ou Sausisse au vin, quenelles, carottes et petits pois. Le tout réalisé dans la plus pure tradition locale.

Les enfants étaient pris en charge par les enseignants Luss Kass et Jennifer Salbrecht

Rappelons que cette activité mensuelle donne l'occasion à des enfants d'apprécier une cuisine de qualité et d'apprendre à connaître les atouts des métiers de la restauration.



**Miele**

---

# Die Basis erstklassiger Gastlichkeit.

---

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

Ob Sternrestaurant, Wellnesshotel oder Eckcafé – saubere Textilien wie Tischdecken und Handtücher tragen mit dazu bei, dass sich Ihre Gäste rundum wohlfühlen. Bei kurzen Laufzeiten und niedrigen Betriebskosten reinigen die neuen Kleinen Riesen kompromisslos gründlich und noch dazu besonders schonend.

**Miele Professional. Immer Besser.**

**MIELE S.à r.l.**  
**Luxembourg - Gasperich**  
**Tel: +352 497 11 25**  
**[www.miele.lu](http://www.miele.lu)**  
**[info@miele.lu](mailto:info@miele.lu)**



## Hyatt : plus de 35 ouvertures d'hôtels à travers le monde



Il est estimé que le secteur du voyage et du tourisme augmentera à environ 12 % du PIB mondial d'ici 2033, selon un rapport récent du World Travel & Tourism Council.

En réponse à cette hausse, le portefeuille luxe de Hyatt se développe pour répondre à cette demande dans de nouveaux marchés internationaux. Cela comprend l'ouverture des premiers hôtels Park Hyatt au Royaume-Uni, au Mexique et en Malaisie ; l'expansion de la marque Thompson Hotel en Europe avec les premières propriétés en Autriche et en Italie ; la croissance de la marque Andaz en Amérique avec son premier hôtel dans les Caraïbes ; les premières propriétés de la marque The Unbound Collection by Hyatt dans les pays nordiques et en Inde ; ainsi que l'expansion du luxe Hyatt au Portugal, avec les ouvertures prévues de l'Andaz Lisbon et du Dreams Madeira Resort, Spa & Marina.

Plus de 35 nouveaux hôtels et resorts hauts de gamme sont prévus d'ici 2025. Ces établissements seront répartis entre les marques Park Hyatt, Grand Hyatt, Miraval, Alila, Andaz, Thompson Hotels et The Unbound Collection by Hyatt, ainsi que les marques Inclusive Collection telles que Zoëtry Wellness & Spa Resorts et Dreams Resorts & Spas.

Tout en conservant son approche basée sur les actifs, Hyatt a doublé le nombre de chambres de luxe, triplé le nombre de chambres de complexe et quadruplé le nombre de chambres lifestyle en seulement cinq ans. Avec 70 % de ses chambres classées dans la catégorie luxe et haut de gamme, le portefeuille Hyatt a augmenté pour répondre à la demande croissante d'hébergements de luxe et de complexes, tout en maintenant une qualité constante de haut niveau, des expériences personnalisées et un service sur mesure.

## Dublin : capitale verte du tourisme intelligent 2024



La Commission Européenne a sélectionné Dublin (Irlande) comme capitale européenne du tourisme intelligent de l'UE en 2024 et Grosseto (Italie) comme pionnière européenne verte du tourisme intelligent en 2024.

Choisies pour leurs réalisations remarquables dans les domaines de l'accessibilité, de la durabilité, de la numérisation et du patrimoine culturel, Dublin et Grosseto ont été sélectionnées à l'issue d'une réunion du jury européen qui s'est tenue à Bruxelles le 28 novembre 2023.

Parmi les 40 destinations dans 21 pays, Dublin et Grosseto se sont distinguées pour leur offre en matière de tourisme intelligent et durable. Les villes gagnantes recevront une sculpture sur mesure et un soutien promotionnel. Avec les villes finalistes, elles rejoindront également un réseau de destinations touristiques intelligentes et durables en Europe. Ce réseau facilite le partage des connaissances et des bonnes pratiques à travers des ateliers et d'un guide.

La compétition « European Capital of Smart Tourism » promeut le tourisme intelligent dans l'UE, en récompensant les villes pour des approches innovantes en matière d'accessibilité, de numérisation, de durabilité et de patrimoine culturel. Le concours « European Green Pioneer of Smart Tourism », qui succède au concours des destinations européennes d'excellence (EDEN), reconnaît les destinations de plus petite taille avec des stratégies fructueuses pour le tourisme durable grâce à des pratiques vertes. Les villes lauréates des deux concours servent de modèles pour des voyages intelligents et durables.



**PRIX SÉCURITÉ - SANTÉ AU TRAVAIL**

## APPEL À CANDIDATURES AUX ENTREPRISES ET ORGANISATIONS



**24.01.2024**  
DATE DE LIMITE DE DÉPÔT



**INFORMATIONS**  
[visionzero.lu/fr/prix-sst-2024](https://visionzero.lu/fr/prix-sst-2024)



**À GAGNER**  
5.000 €  
+ RÉALISATION D'UNE VIDÉO



**15.05.2024**  
REMISE DU PRIX  
@ LUXEXPO THE BOX

Initiateurs :







## Europe : Modifier les perceptions des jeunes pour la formation



Dans le cadre de l'Année européenne des compétences, HOTREC, l'association représentant les hôtels, restaurants, bars et cafés en Europe et EFFAT, la fédération européenne des syndicats des secteurs de l'alimentation, de l'agriculture et du tourisme ont organisé un événement au Comité économique et social européen à Bruxelles autour du thème «Éducation et formation : la force motrice des travailleurs qualifiés de l'hôtellerie et de la restauration en Europe.»

Les partenaires sociaux se sont unis pour positionner l'éducation et la formation comme l'une des solutions pour faire face aux pénuries de main-d'œuvre et combler les lacunes en matière de compétences dans le secteur européen de l'hôtellerie et de la restauration. En tant que membres de l'Alliance européenne pour l'apprentissage (EafA), HOTREC et EFFAT ont encouragé le développement de programmes d'apprentissage au niveau national. Ils ont demandé à la Commission Européenne de continuer à soutenir ces efforts, en soulignant que l'enseignement et la formation professionnels devraient être considérés comme une option de carrière primaire.

Ils ont souligné qu'une coopération étroite entre les gouvernements, les établissements d'enseignement et les partenaires sociaux est essentielle pour développer des stratégies de formation ambitieuses pour le personnel du tourisme et de l'hôtellerie, y compris l'amélioration des compétences numériques et de durabilité.

L'objectif des partenaires sociaux est de modifier les perceptions des jeunes, en les incitant à considérer le secteur de l'hôtellerie et de la restauration comme un terrain fertile pour le développement de leur carrière. «L'hôtellerie européenne manque de 10 à 20 % de sa main-d'œuvre. L'événement d'aujourd'hui a mis en évidence l'importance de la requalification et de l'amélioration des compétences, l'éducation et la formation apparaissant comme l'une des solutions possibles pour faire face à cette crise paralysante», a déclaré Alexandros Vassilikos, président de l'HOTREC.

Lors de l'événement, les partenaires sociaux ont saisi l'occasion de souligner que leur collaboration au sein du dialogue social européen est essentielle pour façonner des parcours de carrière attrayants dans le secteur.

97 - 99  
Points  
falstaff  
TASTING 2023

42  
RENÉ  
PÖCKL  
MÖNCHHOF  
RÊVE DE JEUNESSE

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

Le Cellier  
TRADITION & TENDANCES

NEW

OURDALLER  
AMARO

Luxembourg Bitter

Pitz-Schweitzer

Tel.: 812204 / info@pitz-schweitzer.lu

## Dégustation des sommeliers

# Le Barolo un grand vin d'Italie

Le Barolo est un vin italien produit dans la région du Piémont, en Italie. Il est réputé pour sa richesse, son caractère et sa longévité. Le Barolo est considéré comme l'un des meilleurs vins italiens et est souvent comparé aux grands vins français. Les vins sont complexes, puissants et de longue garde, avec une structure tannique forte qui nécessite un certain vieillissement pour s'adoucir. Le Barolo est élaboré avec le cépage Nebbiolo et doit vieillir en fûts de bois.

## L'équipe de dégustation



**Dino Totaro**  
président ALS



**Gérard Guyon**  
meilleur sommelier 1990



**Dave Giannandrea**  
Horesca



**Francesco Di Nola**  
Restaurant De Pefferkär



**Zoran Matic**  
Ruppert Drinks & More



**Charline Goujon**  
Vinoteca



**Eric Beau**  
meilleur sommelier 1989 1994



**Thierry Costantini**  
Sodexo



**Philippe Lux**  
Not only wine

### Barolo Dagromis, Angelo Gaja 2017



Une robe rubis claire classique et un nez élégant et fruité. A l'aération ressort un côté floral et une touche vanillée. Une belle complexité qui invite à la dégustation. L'attaque en bouche est franche. Un vin frais aux arômes de fruits rouges et avec un équilibre parfaitement réussi entre alcool, acidité et tanins. Un très beau Barolo que l'on pourrait carafer. On pourra le déguster sur un plat plutôt riche comme un navarin d'agneau. Wengler 78,88€

### Barolo Boscareto, Beni di Bataciolo 2013



Une robe rouge rubis avec des reflets tuilés, ce qui laisse présager d'une certaine évolution. Le nez est expressif sur les fruits noirs. A l'aération ressortent de légères notes florales. La bouche est agréable avec ce fruit qui reste présent. Une bouche agréable avec des tanins présents et une finale agréablement longue. Un vin plaisant que nous conseillons sur un civet de marcasin. Ets Rossi 58,20€

### Barolo Gianetto, Guido Porro 2019



Une robe rouge limpide aux bords rubis clair. Le nez est marqué par les fruits rouges, notamment la cerise. Une belle finesse avec une touche florale. L'attaque en bouche est franche. Un vin équilibré avec de la rondeur et une finale élégante sur l'amande. L'alcool ne domine pas et les tanins sont soyeux. Il sera parfait sur une caille aux raisins. Vinothèque de La Provencale 44,03€

### Barolo Le Vigne, Luciano Sandrone 2015



Une robe rouge grenat bien brillante. Le nez est expressif sur les fruits rouges. Un bouquet agréable et élégant. A l'aération ressortent des notes épicées. La bouche est ample et soyeuse. Un vin rond et élégant avec un parfait équilibre. Les tanins sont soyeux et l'alcool ne domine pas. La finale est longue. Un grand vin de garde que nous verrions bien sur un filet de chevreuil ou un Tournedos Rossini. Wengler 92,80€

### Barolo Serralunga D'Alba, Fontanafredda 2016



Une robe rouge grenat aux reflets légèrement tuilés. Le bouquet est franc sur les fruits rouges avec des notes légèrement boisées. A l'aération ressort la vanille. La bouche est franche et droite avec des tanins encore un peu astringents. On ressent une petite amertume sur la finale. Un vin que l'on peut garder en cave encore quelques années. A essayer sur une pasta à la truffe blanche. Boissons Heintz - Le Cellier 44,66€

### Barolo DOCG, Pio Cesare 2019




Une robe rouge rubis d'intensité moyenne aux reflets orangés. Ce nez d'intensité modérée laisse néanmoins échapper des notes d'épices. A l'aération ressortent des fruits rouges avec de la cerise et de la framboise. L'attaque en bouche est plutôt délicate. Un vin pondéré avec un bel équilibre entre matière, alcool et tanins. La finale est agréable. A déguster sur une Tagliata de bœuf. Othon-Schmitt 64,77€


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




#### Barolo DOCG, Aurelio Settimo 2018

 La robe rouge rubis est d'intensité moyenne. Les larmes sont éparses et peu coulantes. Le nez d'intensité modérée laisse échapper des notes fruitées et épicées. A l'aération ressort le poivre gris et la réglisse. L'attaque en bouche est souple pour laisser place à un milieu ample. Les tanins sont présents mais ne dominent pas. Un Barolo agréable, à déguster sur un magret de canard aux cerises. Vinoteca 47,49 €


#### Barolo Castiglione, Vietti 2019

 Une robe rubis claire aux reflets orangés. Le nez est ouvert avec des arômes de fruits et de sous-bois. A l'aération le fruit domine avec une agréable fraîcheur. L'attaque en bouche est délicate avec une acidité agréable qui donne de la dynamique au vin. Un Barolo que l'on peut garder en cave encore quelques années. On peut l'apprécier sur un filet de biche servi avec une réduction de jus de viande et fruits rouges. Vinissimo, Luxembourg 63,80€


#### Barolo DOCG, Borgogno 2019

 Le robe de ce Barolo présente des reflets légèrement tuilés. Le premier nez est expressif sur les fruits noirs avec de la myrtille et du cassis. Le deuxième nez est épicé avec du poivre et de la cannelle. Belle attaque en bouche sur les fruits. Le milieu est bien équilibré avec des tanins présents et agréables. Un vin frais avec une finale assez longue. A déguster sur un magret de canard ou sur un risotto au Gorgonzola. Bernard-Massard 60,32€


#### Barolo Rocche Dell'Annunziata, Erbaluna 2015

 La robe, de couleur rubis présente de légers reflets tuilés. Le nez est expressif. On ressent des notes de fruits mûrs. A l'aération ressort un léger côté toasté. La bouche est marquée par des tanins encore bien présents ce qui explique la finale qui est un peu asséchante. Il est conseillé de le déguster sur un plat puissant, par exemple un civet de marcassin. Vinoteca 45,21€

#### Barolo Parej Bio, Icardi 2017

 Une belle robe rouge rubis clair. Le nez présente des notes de fruits rouges, entremêlées par une touche épicée. Un bouquet complexe. L'attaque en bouche est franche et droite menant sur un milieu marqué par une acidité qui lui procure une certaine fraîcheur. En finale ressort la cerise. Les tanins sont encore un peu astringents. A déguster sur une mijotée de bœuf. Vinothèque Le Chai Munhowen, Hesperange 28,49€

#### Barolo Bussia, Francesco Clerico 2019

 Un vin rouge rubis foncé avec une belle brillance. Très beau nez sur des notes de fruits avec une touche vanillée qui provient certainement d'un élevage sous bois. Le fruit domine. L'attaque en bouche est souple et le milieu est équilibré avec du fruit et des tanins qui sont fermes. Un carafage lui serait bénéfique. Un Barolo moderne à servir sur un Ossobuco à la milanaise. Vinissimo 56,84€

# Objectif « Bien-être » à l'EHTL

La 2<sup>e</sup> édition de la « Journée Bien-être » organisée le 20 novembre à l'EHTL et s'adressant à l'ensemble des élèves et des étudiants, mais aussi au personnel, a connu un franc succès.

Les jeunes ont apprécié de vivre une journée différente au sein de leur établissement et de pouvoir choisir deux ateliers parmi une longue liste de propositions où chacun a pu trouver son bonheur.

Au programme : effort et détente, apprentissages et réflexion, concentration et amusement.

Les salles de restaurant ont résonné au son de la capoeira ou des instructions lancées pendant des séances de self-défense. Le bistrot a pris des airs de cours de zumba. Les cuisines ont accueilli des ateliers consacrés au pain traditionnel, des préparations à base de super-aliments, ainsi que diverses dégustations. Dans les salles de classe : cours d'aquaplane, yoga, danse, relaxation ou encore tout sur le lien entre tourisme et bien-être.

Ce fut aussi l'occasion de sortir de l'établissement pour jardiner, s'adonner à la randonnée, pédaler en plein air (et sous la pluie) ou encore plaquer son adversaire au football américain.



Le maître-mot fut la connexion : connexion au corps et à l'esprit, aux sens et aux sentiments, à la nature et aux autres.

Bilan de cette deuxième édition mise sur pied grâce à une formidable organisation du groupe de travail « Bien-être » : que des visages radieux et des jeunes qui en redemandent ! Et le personnel aussi !



## e/iBooks pour Cuisine et Pâtisserie gratuitement téléchargeables

Fidèle à ses leitmotifs de « Striving for excellence » et « Sharing is caring », l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg ([www.ehtl.lu](http://www.ehtl.lu)) met à la disposition du grand public et de la communauté internationale des écoles d'hôtellerie francophones les e/iBooks réalisés par ses propres enseignants spécialistes.

C'est en effet dans un souci de partage et d'excellence que l'EHTL propose gratuitement ces e/iBooks de nouvelle génération. Ces manuels électroniques ne proposent pas seulement des cours, recettes, recommandations et astuces mis à jour mais également des vidéos qui illustrent les gestes techniques de nos spécialistes.

Ces e/iBooks existent en deux formats, à savoir .ibooks et .epub et sont donc compatibles avec tous types de tablettes.



En outre, la licence des Creative Commons permet de partager – copier, distribuer et communiquer le matériel par tous moyens et sous tous formats à des fins non commerciales.

La collection d'e/iBooks de l'EHTL sera constamment élargie dans le courant des prochains mois et années et les versions

anglophones sont également en cours d'élaboration.

Téléchargez les e/iBooks gratuitement mis à votre disposition par l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg



# Samedi 27 janvier 2024

## au Légère Hotel Luxembourg à Munsbach



1954-2024  
Amicale des Anciens HOTELSCHOUL

L'Amicale des Anciens HOTELSCHOUL a le plaisir d'inviter ses membres et amis de la gastronomie à son Dîner de Gala à l'occasion du 70<sup>e</sup> anniversaire de l'Amicale. Le rendez-vous est donné samedi, le 27 janvier 2024 au Légère Hotel Luxembourg à Munsbach.

Andy J. Theis, Président de l'Amicale, ensemble avec tout son Comité, aura le plaisir de vous accueillir dès 19h00 dans le hall de l'hôtel, où les délices du fingerfood et des apéritifs vous seront servis. Par la suite, les maîtres incontestés de la cuisine du Restaurant Faces prendront les rênes dans les coulisses, élaborant un menu extraordinaire qui célèbre les saveurs saisonnières.

Après l'amuse-bouche, les chefs vous invitent à savourer un velouté de potiron aux épices douces, suivi d'une poêlée de scampis à la citronnelle et d'un wok de légumes, pour enfin atteindre le point culminant du repas : un magnifique filet de bœuf au poivre vert, accompagné d'un gratin de pommes de terre et de légumes de saison. Cette escapade culinaire s'achèvera sur une note sucrée

avec un nougat glacé au coulis de fruits. Un festin orchestré avec passion pour émerveiller vos papilles. La soirée continuera en dansant au Faces Bar de l'hôtel.



Sergio et ChiQa du groupe « Simply 2 » assureront l'animation musicale de la soirée. Avec leur répertoire se composant de tous les genres de musique des années 60, 70, 80 jusqu'aux tubes d'aujourd'hui, ils savent créer une bonne ambiance et surtout faire la fête.

### Programme

19h00 - 20h00 Accueil et Apéritif, Hotel Lobby  
Dès 20h00 Dîner de Gala, Restaurant Faces  
Dès 23h00 Digestif et Soirée, Faces Bar  
02h00 - 03h00 Clôture de la soirée

Inscription pour le Dîner de Gala jusqu'au 10 janvier 2023 auprès de l'Amicale.

Virement des frais de participation de 95 € par personne pour l'apéritif, le fingerfood, le menu, l'eau et le café (autres boissons à payer sur place). Le virement vaut confirmation de la réservation.

CCRALULL LU08 0090 0000 0005 0492

Mention : 70e anniversaire • Nom & prénom • N° de tél.

La possibilité de bénéficier d'un hébergement au Légère Hotel Luxembourg, avec un tarif spécial sur demande et selon disponibilité, ajoute une touche de confort et d'exclusivité à votre expérience.



LÉGÈRE  
HOTELS  
\*\*\*\*

Légère Hotel Luxembourg  
11, rue Gabriel Lippmann  
Parc d'Activité Syrdall  
L-5365 Munsbach  
T. (+352) 49 00 06 507

# Les entreprises luxembourgeoises

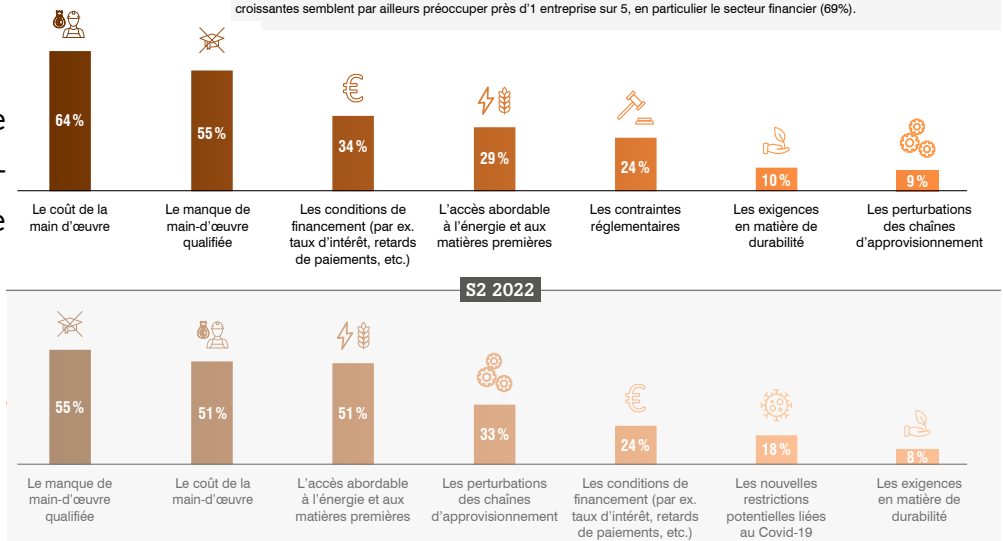
Après les inquiétudes concernant

les restrictions sanitaires, les tensions sur les chaînes d'approvisionnement, le manque de main-d'œuvre ou encore les prix de l'énergie, de nouveaux nuages viennent assombrir l'horizon économique luxembourgeois. Le coût de la main-d'œuvre, qui affecte gravement la compétitivité et la rentabilité des entreprises, et les conditions de financement, liées à la flambée des

Les défis du développement économique des entreprises pour 2024

**Les défis du développement économique des entreprises pour 2024\*:**

Si, pour 55% des dirigeants, le manque de main-d'œuvre reste un enjeu majeur, ils sont encore plus nombreux (64%) à citer le coût de la main-d'œuvre parmi les défis pour 2024. La raison semble évidente avec trois tranches d'indexation déclenchées depuis le début de l'année et une inflation qui repart à la hausse depuis cet été. La politique des banques centrales a quant à elle un effet de plus en plus marqué sur les entreprises : plus d'1 entreprise sur 3 (34%, soit +10,4 pp par rapport à l'année dernière) considère les conditions de financement comme étant un défi majeur pour l'année à venir. Le secteur le plus inquiet est celui de la construction (46%). Les préoccupations marquées face à l'accès abordable à l'énergie semblent quelque peu s'estomper par rapport à l'année dernière, bien que cela reste un défi identifié par 43% des entreprises industrielles et par 55% des dirigeants de l'HORECA. Les contraintes réglementaires croissantes semblent par ailleurs préoccuper près d'1 entreprise sur 5, en particulier le secteur financier (69%).



taux d'intérêts, figurent désormais parmi les principales préoccupations des chefs d'entreprises.

La 10<sup>ème</sup> édition de l'enquête semestrielle du Baromètre de l'Économie de la Chambre de Commerce, réalisée avec la participation de 647 entreprises de 6 salariés et plus révèle des résultats qui confirment la poursuite de la dégradation du climat des affaires. La situation de certains secteurs, la construction, l'HORECA et l'industrie notamment, est particulièrement préoccupante.

Dans un climat mondial fortement dégradé par la multiplication des crises et les tensions géopolitiques, l'économie luxembourgeoise a longtemps été perçue par les entrepreneurs comme un cocon protecteur, de par la solidité de ses fondations et la capacité de résilience dont elle a su faire preuve par le passé. Force est de constater qu'elle est de moins en moins perçue comme tel. La part de chefs d'entreprises se disant « confiants » ou « très confiants » dans l'économie luxembourgeoise, chute depuis début 2022. Fin 2021, ils étaient encore 87% à affirmer être optimistes pour l'avenir à moyen terme (2 à 3 ans) de l'économie nationale. Ils ne sont plus que 64% aujourd'hui, soit 2 points de moins qu'au semestre précédent. Le dernier refuge de confiance reste l'entreprise. Les entrepreneurs interrogés sont encore 74% à avoir confiance en l'avenir de leur entreprise à moyen terme. Un score stable par rapport au semestre précédent, même si on observe une inquiétante dégradation de la confiance dans le secteur de l'industrie (-15 points de confiance en un semestre).

Cette chute de confiance est d'abord nourrie par le ralentisse-

ment de l'activité. Si 19% des 647 entreprises répondantes affirment avoir vu leur activité progresser au cours des six derniers mois, 54% l'ont vu stagner et 27% disent qu'elle a régressé. Ils sont encore plus nombreux (28%) à indiquer qu'ils anticipent une baisse pour les six prochains mois. Certains secteurs sont particulièrement pessimistes : 42% des entreprises de la construction, 39% des entreprises industrielles et 26% des entreprises de transports prévoient une baisse de leur activité, contre respectivement 32%, 35% et 18% au semestre dernier.

## 29% des entreprises de l'HORECA anticipent une diminution de leurs effectifs

Logiquement, les prévisions en termes d'emploi ne sont guère plus optimistes. Seules 18% des entreprises interrogées prévoient de créer des emplois au cours des six prochains mois. 17% anticipent même une diminution de leurs effectifs, en particulier le secteur de l'HORECA (29%), celui de la construction (26%) et des transports (19%). C'est 4 points de plus qu'au premier semestre.

Côté investissement, alors que la double transition environnementale et digitale nécessite des efforts importants et rapides, les acteurs économiques préfèrent rester attentistes. Ainsi, seules 14% des entreprises prévoient d'augmenter leurs investissements dans les six prochains mois. 65% affirment vouloir les

# à bout de souffle

stabiliser et 21% les diminuer. Là encore, d'après les résultats de l'enquête, le ralentissement de l'investissement sera particulièrement net dans les secteurs de la construction (36% des entrepreneurs annoncent une diminution), de l'**HORECA** (28%) et de l'industrie (25%).

## Pour 41% des entreprises de l'HORECA, la rentabilité se dégrade dramatiquement

Si les entreprises voient leurs capacités d'investissement fondre, c'est parce que leur rentabilité se dégrade fortement. Pour les six prochains mois, seuls 14% des chefs d'entreprises interrogés prévoient une progression de leur rentabilité. 52% estiment qu'elle va stagner et 34% qu'elle va diminuer (2 points de plus qu'au premier semestre). Les résultats sont alarmants concernant l'industrie, pour laquelle 44% des chefs d'entreprises s'attendent à une baisse de leur rentabilité (contre 37% au semestre précédent). D'autres secteurs voient rouge : la construction (41% des chefs d'entreprises prévoient une baisse de rentabilité), l'**HORECA** (41%), le commerce (38%) et les transports (34%). Notons également que les PME sont les premières à exprimer de fortes inquiétudes quant à leur rentabilité future.

« Poser la question de la rentabilité des entreprises, c'est poser la question de la viabilité d'une économie. Une économie n'a pas d'avenir si ses entreprises ne sont pas rentables, souligne Carlo Thelen, le CEO de la Chambre de Commerce. A ce titre, la dégradation des perspectives de rentabilité des entreprises luxembourgeoises nous inquiète très fortement. La restauration de cette rentabilité doit être une priorité absolue pour le nouveau gouvernement. »

## Coût du travail et conditions de financement, les nouveaux défis majeurs

La rentabilité des entreprises luxembourgeoises a été fortement affectée par les cinq indexations salariales appliquées entre octobre 2021 et septembre 2023. Le coût de la main-d'œuvre est désormais la préoccupation première des chefs d'entreprises. Invités à identifier les trois principaux défis qui se présentent à eux pour 2024, ils ont été 64% à citer le coût de la main-d'œuvre (13 points de plus qu'un an auparavant), loin devant le manque de main-d'œuvre qualifiée (55%). Autre préoccupation majeure qui progresse fortement : les conditions de financement (taux d'intérêts, retards de paiements...). 34% des entrepreneurs ont cité ce défi parmi les trois les plus importants à leurs yeux. C'est 10 points de plus qu'en 2022.

« Les entreprises luxembourgeoises subissent de plein fouet le

## Sécurité alimentaire Nos services



*Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène. Une obligation légale*

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

### Une séance de minimum 3 heures

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

certificat et suivi cohérent avec assistance au besoin

### Le but:

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

### Le programme:

La sécurité du consommateur - nos obligations  
Les dangers rencontrés dans le secteur alimentaire  
Les pratiques d'hygiène dans le secteur de l'HORECA  
Les principes essentiels du HACCP  
Pour plus d'infos : [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

**Formation à tarif avantageux  
pour nos membres**



Lors de la conférence de presse de ce 13 décembre, le directeur général de la Chambre de Commerce Carlo Thelen, entouré par Christel Chatelain et Bérengère Beffort a conseillé de rester vigilant.

« deuxième effet de l'inflation », analyse le directeur général de la Chambre de Commerce, Carlo Thelen. Elles voient d'abord leur capacité à investir compromise par l'augmentation rapide et importante des taux d'intérêts, décidée par les banques centrales pour contrer l'inflation. Ensuite, si l'indexation salariale a des vertus en période d'inflation modérée, elle constitue un lourd fardeau pour les entreprises dès que les prix s'emballent. C'est la raison pour laquelle, dans le cadre du débat électoral de cette année, la Chambre de Commerce a plaidé pour une évolution du système d'indexation des salaires basé sur trois piliers : une seule indexation maximum par an, une indexation plafonnée à partir de 1,5 fois le salaire mensuel médian et dégressive à partir de 4 fois ce salaire médian, et une indexation basée sur un panier durable. »

#### 41% des entreprises de l'HORECA se sont vus refuser un financement

Ce semestre, la partie thématique du Baromètre de l'Économie était consacrée au financement des entreprises. Les résultats démontrent le rôle majeur que jouent les banques dans le financement de l'économie, puisque 45% des entreprises répondantes disent avoir recours au financement bancaire, alors que 55% d'entre elles se financent exclusivement sur fonds propres. Mais les résultats sont très hétérogènes en fonction des secteurs. Ainsi, les entreprises ayant des besoins en investissement élevés comme l'industrie (61%) ou les transports (54%) sont plus nombreuses à avoir recours aux banques pour se financer.

22% des entreprises qui y ont recours se sont déjà vu refuser un financement. C'est beaucoup plus dans certains secteurs comme l'HORECA (41%). Principaux motifs de refus : l'absence de garanties suffisantes (37%), la jeunesse de l'entreprise (27%) et le manque de fonds propres (26%). Voir aussi le graphique page 38.

Les résultats confirment également que d'importantes difficultés d'accès à un compte bancaire subsistent au Luxembourg. Ainsi, 12% des entreprises interrogées déclarent avoir déjà

rencontré des difficultés pour en ouvrir un, en particulier dans les secteurs de l'HORECA et des services non financiers. Parmi elles, une proportion importante (23%) indique que la banque n'a pas communiqué de motif particulier. Cela confirme que ce problème constitue un vrai frein à l'entrepreneuriat au Luxembourg, dans la mesure où une entreprise ne peut fonctionner ni exister sans compte bancaire. Dans son livret Maintenir et accroître l'attractivité et la compétitivité du modèle économique, publié à l'occasion des élections législatives, la Chambre de Commerce avait proposé l'instauration d'un droit à l'ouverture d'un service bancaire de base pour les professionnels. Le Luxembourg pourrait s'inspirer du dispositif belge, introduit en 2003 pour les particuliers et élargi aux entreprises en 2021. La Chambre de Commerce a également publié une brochure mettant en lumière les étapes clés de l'ouverture d'un compte professionnel en vue de soutenir les entrepreneurs.

« Ces résultats nous démontrent combien il est urgent de mener des réformes structurelles pour redonner du souffle à l'économie luxembourgeoise », note Carlo Thelen.

Tout au long de la campagne électorale, la Chambre de Commerce a plaidé pour des mesures fiscales très ciblées à destination des PME. Ces mesures pourraient aider les entreprises à attirer et fidéliser les talents, les soutenir dans leurs transitions digitale et environnementale, les encourager à investir et stimuler l'entrepreneuriat. Un vif point d'inquiétude concerne aussi la modernisation du droit de la faillite. Malgré les modifications apportées par une nouvelle loi, il reste des points d'améliorations qui sont d'autant plus pressants au regard des difficultés économiques.»

« Nous appelons à la reconnaissance d'un véritable droit à la seconde chance et plaidons pour un choc positif de simplification administrative. En un mot : il faut redonner de la compétitivité à nos entreprises. C'est désormais la responsabilité du prochain gouvernement. », conclut le directeur général de la Chambre de Commerce.

#### Et les entreprises européennes dans tout ça ?

Comme chaque année, les résultats du Baromètre de l'Économie contribuent à nourrir l'Eurochambres Economic Survey 2023. Suite à une chute inédite de la confiance des entreprises enregistrée en 2022, les 43.036 répondants issus de 27 pays ayant participé à cette enquête se préparent à affronter une nouvelle année difficile. Si les entreprises européennes sont légèrement moins pessimistes pour 2024 que pour 2023 s'agissant des ventes au niveau national, de leurs perspectives d'exportation, de l'évolution de l'emploi et de leurs investissements pour les mois à venir, le climat des affaires reste dégradé et incertain. La baisse de confiance des entrepreneurs est toutefois plus marquée au Luxembourg qu'en France et en Allemagne.

En outre, l'accès abordable à l'énergie et aux matières premières, le coût du travail et le manque de main-d'œuvre qualifiée constituent les trois principaux défis identifiés pour 2024 au niveau européen. Leur maintien dans le top 3 des préoccupations des entreprises pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive reflète la persistance de ces enjeux. Fait marquant, l'accès au financement ne constitue pas un défi majeur pour nombre d'entreprises européennes, contrairement à la situation au Luxembourg.



**Knorr**  
PROFESSIONAL



“Avec les Fonds Authentic de Knorr Professional, vous parvenez à servir une qualité constante malgré le manque de personnel et l’augmentation des coûts.”

## Aubergine miso

by Yves Mattagne

### INGRÉDIENTS SAUCE MISO

116 g	de sucre brun
60 g	de saké
160 g	de pâte de miso rouge
60 g	de jaune d’œufs
117 g	de <b>Knorr Professional Authentic Fonds de Veau</b>



### PRÉPARATION

1. Faites un caramel avec le sucre brun et le saké.
2. Déglacez avec de l’eau et ajoutez la pâte de miso rouge.
3. Faites cuire à frémissement pendant 10 à 15 minutes. Montez ensuite avec les jaunes d’œufs.
4. Diluez avec un peu de Knorr Professional Authentic Fonds de Veau et d’eau si besoin.



Scannez pour  
la recette complète

 Plus d’info sur [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

# Hôtel Dauphin, 42, avenue



Davito Antoine 1969 © Photothèque VdL

## Robert L. Philippart

L'Hôtel Dauphin à l'avenue de la Gare était un hôtel discret axé sur une clientèle d'affaires de type de classes moyennes.

Ce fut un établissement réservé aux visiteurs et ses salons ne furent qu'occasionnellement fréquenté par la population autochtone.

Son exploitation ne dépassait guère 40 ans (1958-1998).

### Proche de la gare, mais dans le rayon militaire

L'emplacement que l'Hôtel Dauphin allait occuper en 1958 au N°42 de l'avenue de la Gare représentait du temps de la forteresse un terrain non constructible. Jusqu'à la dissolution de celle-ci, en 1867, le terrain fit partie des glacis de l'ancien front de Thionville.

Cette obligation de « terrain nu » valait malgré l'ouverture de la gare en 1859. Cette prescription ne sera levée qu'à partir du départ de la garnison en 1867.

Le terrain qui allait être occupé par l'Hôtel Dauphin faisait partie de la commune de Hollerich qui fut absorbée par la Ville de Luxembourg en 1920. Cette appartenance à une autre commune que celle de la capitale, avait libéré les habitants du paiement de la taxe dite d'octroi sur l'importation et l'exportation de marchandises dans la ville.

### L'aménagement de l'avenue de la Gare

Comme suite au Traité de Londres de 1867, Luxembourg devait cesser d'être une ville fortifiée. Il fallut cependant attendre jusqu'en 1872 pour que les ouvrages militaires sur le front de Thionville étaient complètement rasés et que l'avenue de la gare fut rectifiée par rapport à son tracé du temps de la forteresse

et aménagée dans sa largeur actuelle. A partir de 1875 le tramway passe à travers l'avenue de la Gare en direction de la Ville haute et du Glacis. Le cahier des charges pour la construction d'immeubles fut publié en 1876. Il prescrivait des constructions à façades régulières, en pierre, la fermeture des propriétés par des grilles en claire-voie, l'alignement des constructions, un minimum de deux étages. Les rez-de-chaussée étaient réservés à des commerces, cafés ou hôtels.

En 1877, le carrefour avec la rue de Bonnevoie est aménagé et le raccordement (rue Origer) en direction du Fieldgenswee (rue d'Anvers) suivait dans les années d'après. Les quartiers latéraux en direction des futures places de Paris et Wallis ne furent aménagés qu'à partir de 1884. Les parties arrières des terrains des propriétés longeant l'avenue de la Gare furent coupées par l'aménagement de l'avenue de la Liberté en 1903.

### Quartier semi-industriel et commercial

La proximité de la gare avait attiré plusieurs manufactures et industries, dont les forges et laminoirs de Luxembourg, la scierie de Saint-Hubert, la marbrerie Jacquemart, la manufacture de lits en fer Berl et ultérieurement la manufacture de Champagne Eugène Mercier. La scierie de Saint-Hubert, le marbrier Jacquemart et le dépôt de matériaux constructibles Glesener-Loewen étaient logés dans l'avenue de la Gare sur des terrains très vastes. La marbrerie Jacquemart était située jusqu'en 1976 en face de l'ancien Hôtel Dauphin. Le site est aujourd'hui occupé par l'Hôtel Park Inn by Radisson. Les dépôts Glesener-Loewen étaient installés sur la parcelle ultérieurement occupée par l'Hôtel Dauphin. La propriété allait être portée en 1893 à 1,5 ha pour accueillir la scierie industrielle de Nicolas Glesener-Loewen. Après l'aménagement de l'avenue de la Liberté, les héritiers Glesener morcelaient leurs terrains et maintinrent leur site à l'avenue de la Gare pour y établir leur commerce de bois et de quincaillerie. En 1938, la propriété est amputée de son jardin qui précédait les installations dans le cadre de l'élargissement de l'avenue de la Gare. En 1947 la société Glesener-Frères fut rachetée par la société Emile Maroldt spécialisée dans la vente de matériaux de construction. Cette entreprise bien

# de la Gare

qu'installée à la route de Thionville, maintenant une surface d'exposition et commerciale sur l'ancien terrain Glesener-Loewen, côté avenue de la Liberté. Les anciens locaux de commerce côtés avenue de la Gare furent loués dès 1948 à différents commerçants, dont le magasin de cuir et de chaussures « Cuir Seckler » et à une mercerie. La cour fut louée à Aloyse Steffen qui stationnait les voitures automobiles qu'il donnait en location.

## Monopol et Hôtel Dauphin

En 1955, la propriété était passée à la S.A. grands magasins Monopol » fondée en 1948 et émanée de l'entreprise de merceries et de vêtements qu'Antoine Scholer avait lancée en 1931. Les magasins Jelmoli de Zurich étaient co-actionnaires de la société.

Toujours en 1955, Nicolas Scholer se faisait conseiller par les architectes experts en construction de grands magasins, Fehr de Zurich (Jelmoli) et Feldmann de Essen. Ils assistaient également au jury du concours d'architectes qui avait été lancé la même année, et dont quatre bureaux d'architecture luxembourgeois avaient été primés. L'objectif était de réunir les différents points de vente de la société Monopol jusque-là répartis sur le territoire de la ville de Luxembourg, ainsi que de son administration au sein d'un grand magasin. Le projet incluait également la construction d'un hôtel. Les travaux de construction débutaient en novembre 1955. L'interstice occupé par des baraques à l'avenue de la Gare fut enfin occupé. Le 3 avril 1957 le grand magasin Monopol pouvait accueillir ses premiers clients. Les lauréats du concours d'architectes en 1955 avaient été Nicolas-Schmidt-Noesen et son fils Laurent en collaboration avec l'architecte Robert Heintz.

## Hôtel Dauphin

L'Hôtel Dauphin fut inauguré le 31 juillet 1958. Le nom de « Dauphin » reflète un nom bien réfléchi, celui du successeur au roi, mais qui n'est pas encore roi. C'est bien cette position que l'établissement voulait occuper auprès de sa clientèle cible. En témoigne le fait que pas toutes les chambres étaient équipées de bains ou de douches, ce qui permit d'atteindre une clientèle plus vaste en offrant des séjours



A partir de 1957 le grand magasin Monopol pouvait accueillir ses premiers clients. A côté l'hôtel Dauphin qui fut inauguré le 31 juillet 1958.

à prix moyens. « *Dabei verfügt das Hôtel Dauphin über einen zwar unaufdringlichen aber neuzeitlichen und geradezu luxuriösen Komfort, wie er hierlands nie zuvor in einem Hotelbetrieb verwirklicht worden war. Neben einem vollautomatischen Lift der die verschiedenen (5) Stockwerke bedient, neben einer kombiniert internen und externen Fernsprechanlage, neben Rundfunkempfängern gern in allen und Fernsehgeräten in mehreren Zimmern hat das Hotel Dauphin eine einzigartige Verschiedenheit in der Ausstattung der insgesamt siebenundreissig Zimmer, die es befähigt, nach einem Wort Goethes, vieles, daher auch manchem etwas zu bieten. Die komfortablen Zimmer, die geräumig gemütlichen Foyers auf den Stockwerken, seiner höchst modernen Bedienung, alles ist von einer solch behaglichen, vornehmen, ja königlichen Eleganz (...)* » (Le dauphin est roi, in Lëtzeburger Land 7 septembre 1959).

Dans les années 1960, l'hôtel accueillait outre la clientèle de passage, celle qui fut à la recherche d'un logement définitif, d'une maison ou d'un appartement. Beaucoup laisse à supposer qu'il s'agissait de fonctionnaires européens qui venaient s'installer au Luxembourg dans le cadre des Communautés Européennes du Charbon et de l'Acier, respectivement de la

fusion des trois traités Euratom, CECA et des Communautés économique. Des entreprises internationales louaient également des chambres dans le cadre de leurs actions de recrutement de personnel à Luxembourg. L'Hôtel se réjouit en 1963 de pouvoir accueillir le FC Schalke 04, dont la réputation pour pouvoir jouer dans la Bundesliga n'était plus à faire.

L'Hôtel Dauphin était toujours très discret dans sa communication, comme il recrutait sa clientèle directement dans le monde des affaires, des représentants de voyages. Le tourisme de loisirs ne fut pas un marché prioritaire ce qui explique également sa présence limitée sur le marché des tour-opérateurs. L'établissement n'était pas non plus un lieu de rendez-vous pour la population autochtone. Le premier exploitant fut Aloyse Steffen-Schmit, qui avait loué la cour de l'ancien site « Glesener-Loewen » pour les voitures automobiles qu'il donnait en location. En 1953, il avait ouvert le Café Diana à la rue Dicks. Steffen n'assurait l'exploitation que d'août à septembre 1958. Son successeur fut H. Stutz, diplômé de l'école hôtelière Suisse, qui rapidement constitua son équipe pour assurer le bon fonctionnement de l'établissement. Les liens avec le cosociétaire Jelmoli de Zurich semblent expliquer le choix de la personne de Henri Stutz.



Grandes star de télé à l'Hôtel Dauphin

© Luxemburger Wort 14 décembre 1963

Au premier étage se trouvait la « Taverne » de l'Hôtel où fut servi le petit-déjeuner, la demi-pension et la pension complète. Ce restaurant pouvait servir jusqu'à 90 clients. L'établissement servait la bière Henri Funck Pilsen et double Bock ainsi que la boisson fruitée Sinalco.

« *Der einladende Empfangsraum mit dem Vivacissimo einer beschwingten Farben-Symphonie, der vorzüglich ausgeleuchtete Caféraum mit seiner Panorama-Verglasung nach der Bahnhofsavenue, der Bauglaswand zum Empfangsraum* (Le dauphin est roi, in Lëtzeburger Land 7 septembre 1959) fut tantôt appelé « Taverne », tantôt « Café-Dancing le petit Dauphin ». Stutz y organisa pour la Saint-Nicolas 1958 une soirée avec l'orchestre Willy Fruth et ses solistes et la star de télévision Bianca Cavallini. Le weekend qui suivait l'ensemble donnait un concert apéritif et un café-concert « Wunschkonzert » avec pâtisseries pendant l'après-midi. Bianca Cavallini était une chanteuse suédoise, connue par ses prestations à la BBC Londres, ses spectacles avec Perez Prado et le Paul Kuhn Ensemble. Elle avait sorti plusieurs disques, dont « *Wüstenwind- nicht so stürmisch, junger Mann* » qui fut un franc succès. Elle était devenue populaire par ses rôles dans plusieurs films télévisés « *Wigwam, Western, weisse Wölfe* », « *Zirkusträume* » et d'autres. Elle participait à la série musicale télévisée « *Von Melodie zu Melodie* ». Ce type de programmation se poursuivait avec la « *Teenager Fashion Show* » organisée le 14 septembre 1959. Cette fois-ci, Stutz avait réussi à engager Zappy Max, l'animateur de

nombreux jeux sur Radio Luxembourg comme *Quitte ou double* ou encore le *Crochet radio-phonique*. Zappy était accompagné du clarinetiste de réputation internationale Maxim Saury.

En 1964, les responsables de la filiale luxembourgeoise de l'entreprise américaine Monsanto spécialisée dans la production de semences et d'herbicides présentaient leurs activités dans les salons de l'Hôtel Dauphin. Il s'agissait d'une des grandes entreprises américaines qui s'était établie au Luxembourg et qui ferma ses portes en 1978.

En 1965, les salons de l'hôtel accueillait des représentantes de la « *Elizabeth Arden Frauenschule* ». Il s'agissait d'une des actions de marketing de « *Elizabeth Arden INC* » proposant des cours de maquillage et de soins de beauté. Cette entreprise proposait quelque 1.000 produits à une clientèle exclusivement féminine. Le choix de l'hôtel pour ces cours, aurait-il été guidé par la vente de ces lotions, crèmes et parfums au magasin à rayons multiples, Monopol ?

Toujours sur le plan de la formation, mais d'un tout autre type, il faut mentionner les cours du professeur Armand Faber, en 1973, sur « *les tendances d'unification européenne* ». Ces formations étaient organisées par le Carl Duisberg Center de Düsseldorf en coopération avec la Maison de l'Europe à Luxembourg. Les centres Carl Duisberg préparent des étudiants étrangers à leur parcours universitaire en Allemagne. Le public accueilli à l'Hôtel Dauphin était constitué d'étudiants espagnols,

éthiopiens, népalais, afghans, taiwanais, ou encore en provenance du Burundi, du Malawi, du Cambodge et de la Tunisie.

### Akaafscenter Al Avenue

Dans les années 1970, la vie nocturne au quartier de la gare fut déjà marquée par la prostitution et la criminalité de rue. En plus des mesures publiques de sécurité, les commerçants du quartier prenaient des initiatives propres. Dans ce cadre, l'Hôtel Dauphin allait recruter à partir de 1974 un portier de nuit. Le manque d'emplacements de parking, le trafic à l'avenue de la Gare, l'absence d'un pont avec Bonnevoie représentaient d'autres facteurs qui influençaient négativement le commerce au quartier de la gare. Le Syndicat des Intérêts Publics, s'engagea pour ces questions, et notamment pour l'aménagement de zones piétonnes et un nouveau concept de circulation dans le quartier.

De leur côté, les commerçants du quartier s'étaient réunis dès 1977 en « *Akaafscenter Al Avenue- AAA* » pour le côté animation de l'avenue. Cette association lança ses conférences de presse dans les salons de l'Hôtel Dauphin. L'AAA organisait des concours pour leur clientèle et le sort des gagnants fut également tiré à l'Hôtel. L'AAA exposait en 1979, toujours dans les salons de l'établissement, la maquette pour la construction du « *parking de la gare* ». Ce projet n'allait toutefois se réaliser que dans le cadre de l'arrivée du TGV à Luxembourg, en 2007 !

A partir de 1975, l'Hôtel Dauphin, qui ne proposa pas de parkings propres, louait plusieurs emplacements au parking Neipperg qui venait d'ouvrir. Il les loua à ses clients. Il fallut attendre les années 1980 pour voir l'aménagement de la place de Paris suite à l'ouverture d'un deuxième parking souterrain, celui à la place des Martyrs.

### 1998 - fermeture après 40 ans

La société sàrl Hotel Dauphin cessa ses activités en 1998 et la société fut dissoute la même année. L'immeuble fut intégré dans les transformations de l'immeuble Monopol. Avec la cessation des activités de ce grand magasin en 2006, le complexe immobilier passa au développeur immobilier néerlandais Breevast. Tout le complexe Monopol-Hôtel Dauphin fut démoli en 2009. Un nouvel immeuble de commerces, bureaux et logements avec 8557 m<sup>2</sup> de surfaces y a vu le jour suivant les plans du bureau d'architecture Beiler + François.

# Joyeuses Fêtes



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

# Les difficultés liées au financement bancaire

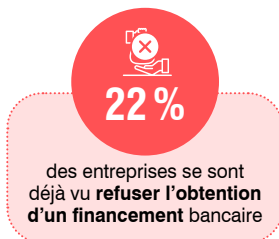
La 10<sup>ème</sup> édition de l'enquête semestrielle du Baromètre de l'Économie de la Chambre de Commerce, réalisée avec la participation de 647 entreprises de 6 salariés et plus révèle notamment que de

nombreuses entreprises du secteur HORECA ont des difficultés liées au financement bancaire.

Notre secteur est de loin le premier à souffrir de cet état de fait.

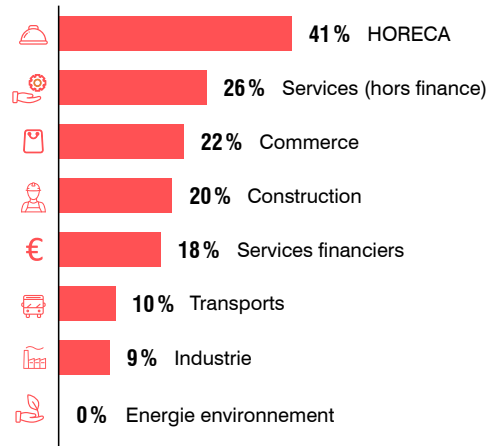
Sur cette page, il est possible de voir le graphique réalisé par la Chambre de Commerce à ce sujet. Plus de détails sur l'enquête en question à l'intérieur de ce magazine à la page 30.

## Votre entreprise a-t-elle déjà rencontré un refus d'obtention de financement bancaire ?

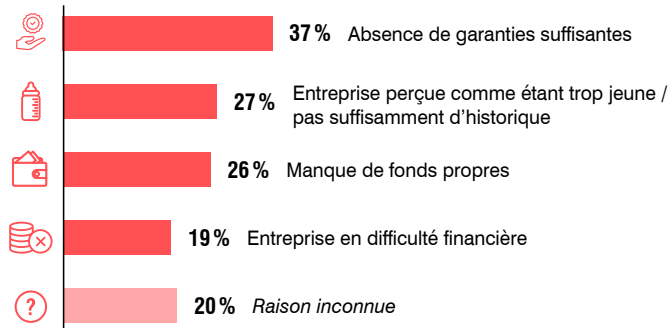


Presqu'un quart des entreprises s'est déjà vu refuser l'obtention d'un financement bancaire. **Aucune entreprise de 500 salariés et plus n'a été confrontée à cette situation** et les refus de crédits touchent plus particulièrement le secteur de l'HORECA (41%) et environ 1 entreprise sur 5 dans les secteurs de la construction, du commerce et des services non financiers.

## Pourcentage des entreprises par secteur s'étant déjà vu refuser un financement bancaire



## Quelles étaient les raisons de ce refus de financement bancaire (plusieurs réponses possibles) ?

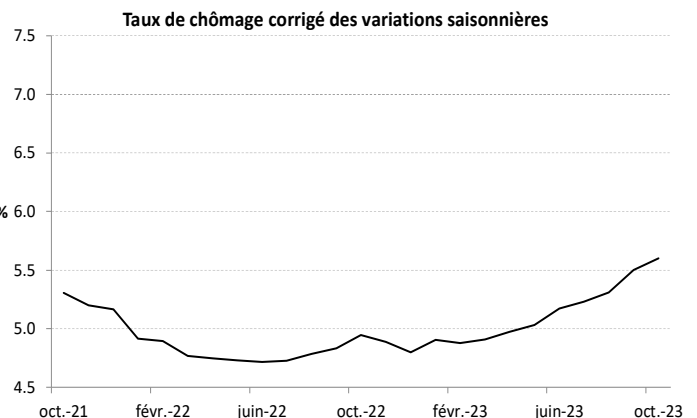


La raison principale de ces refus, selon 37% des entreprises interrogées, est l'absence de garanties suffisantes. Cela concerne notamment près de la moitié du secteur de la construction ayant reçu un tel refus (49%). Les refus pour cause de manque d'historique de l'entreprise touchent également près d'1 entreprise sur 2 de ce secteur (48%), mais ils concernent également les secteurs des transports (36%) et de l'HORECA (34%). Les refus dans le secteur de l'industrie sont essentiellement dus au manque de fonds propres (61%), suivi par l'absence de garanties et l'existence de difficultés financières (cités par 39% des entreprises concernées).

# Chômage à 5.6% et nombre des demandeurs en hausse à 16.927

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'élève à 16.927 au 31 octobre 2023, en hausse de 2.258 personnes (soit 15.4%) par rapport au mois d'octobre 2022.

Ce nombre de demandeurs d'emploi est en hausse pour toutes les durées d'inoccupation. Les demandeurs d'emploi les plus qualifiés (diplômés de l'enseignement supérieur) ainsi que les jeunes de moins de 30 ans connaissent les hausses les plus importantes. Au niveau des métiers, les variations à la hausse les plus importantes concernent les métiers de la construction, du secteur financier et immobilier, de l'industrie, de l'informatique, de la comptabilité, et de la stratégie commerciale.



Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, est de 5.6%.

# Grosbusch

FRUITS & VEGETABLES

## Notre savoir-faire, votre *excellence* en cuisine

Partenaire de confiance pour une cuisine de qualité.





# POLL-FABAIRE

CRÉMANT DE LUXEMBOURG



## SHARING MOMENTS

Crémants POLL-FABAIRE

Quality Crémants exclusively grown and produced in Luxembourg's Moselle region since 1991

[pollfabaire.lu](http://pollfabaire.lu) @ [pollfabaire](https://www.instagram.com/pollfabaire)

WINE.in MODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE