

LE MAGAZINE

hospitality & passion

Téléchargez
ce magazine sur
horesca.lu

**Assemblée générale
Horesca
Lundi 25 mars
p.05**

**Location de vélos
électriques**

Un service professionnel
pour hôteliers p.06

**Dreamjobs
Ambassadors**

Présentation de
Marine Perrichet p.16

**Dégustation des
sommeliers**

Les vins de
Sancerre p.22

**Mémoire
d'établissements**

Café de la paix au
boulevard Royal p.30

Saturn 1000F2 Portable Flex

Prêt pour l'avenir avec le nouveau terminal Android.



Grand écran tactile avec interface intuitive.



Accepte tous les modes de paiement courants par carte, sans contact, mobile et par code QR.



Utilisation en magasin, à l'extérieur et en déplacement grâce à la batterie haute performance.



Recevez des paiements n'importe où grâce à la 4G et au Wifi.



Contactez-nous au
+352 355 66 444



worldline.com/luxembourg

SOMMAIRE



05
Éditorial
Carafes d'eau

06
Hotel Meliá
Location de vélos électriques

08
Sightseeing.lu
Services pour touristes et hôtels

10
Ouvertures
Nouveaux établissements

12
Recette du mois
Noisettes de biche - Restaurant Jacoby

14
Économie
Les tendances de consommation

16
Dreamjobs Ambassador
Marine Perrichet

18
Salons professionnels
Dates et lieux

22
Dégustation des sommeliers
Sancerre

26
Locations courte durée
Nouvelle formation

28
Inflation
6,7 % dans l'horeca

30
Mémoires d'établissements
Le café de la paix

32
Hôtel Lanners
100 ans

34
Sacem
Adaptation du barème

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



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 | [in /snci](https://www.linkedin.com/company/snci)

Lancement encourageant pour la carafe d'eau

Tous les restaurants et cafés ont reçu il y a quelques semaines un courrier les invitant à participer au projet *Drénkwaasser* en demandant à recevoir des carafes pour le service d'eau du robinet.

Près de 250 établissements ont répondu positivement à cette initiative, ce qui en démontre l'intérêt.

Dans un deuxième courrier, envoyé ces jours-ci, les participants ont reçu des autocollants qui leurs permettent de mieux faire connaître ce service. Nous les invitons à les afficher de façon visible dans leur établissement.

Il est connu que la sauvegarde de l'environnement et le développement durable sont aujourd'hui des objectifs prioritaires. En proposant de servir l'eau de robinet dans des carafes ré-employables aux clients, les participants au projet s'inscrivent dans une démarche proactive qui va dans ce sens.

Faites-le savoir grâce, à ces autocollants, tout en gardant à l'esprit que l'utilisation de l'eau du robinet présente des avantages écologiques et économiques.

Chaque restaurateur et cafetier reste bien entendu libre de fixer lui-même le prix pour ce service et il peut, s'il le désire, continuer à proposer en plus de l'eau minérale en bouteille à sa clientèle.

Nous souhaitons aux participants beaucoup de succès dans leur démarche

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



François Koepp,
secrétaire général

Assemblée générale Horesca Lundi 25 mars à la Chambre de Commerce

Notre assemblée générale a été fixée au lundi 25 mars et aura lieu dans les locaux de la Chambre de Commerce à Luxembourg-Kirchberg. Tous les membres y sont cordialement invités.

Dans notre prochain magazine nous publierons l'ordre du jour.



Diplômes pour membres méritants

Nos membres, propriétaires d'un établissement depuis 15, 25 et 30 ans seront honorés à l'occasion de notre assemblée générale par la remise d'un diplôme honorifique.

Pour tous ceux qui remplissent les conditions nécessaires, il suffit d'en avvertir le bureau de l'Horesca par mail à secretariat@horesca.lu, dans les plus brefs délais.

Hôtel Meliá : Vélos électriques en location

Avec un service supplémentaire

Les deux hôtels Meliá à Luxembourg proposent à leurs clientèles des vélos électriques en location. Un service qui est possible grâce à une collaboration avec la société Sightseeing.lu.

Ce service est doublement intéressant. D'une part, il permet de générer des revenus supplémentaires et d'autre part il crée une valeur supplémentaire pour le client qui apprécie cette idée originale.

L'hôtel Meliá à Kirchberg a ouvert ses portes il y a quinze ans et propose 162 chambres. Celui de la Cloche d'Or, le Meliá Ininside est beaucoup plus récent et dispose de 123 chambres.

Les deux établissements sont dirigés depuis deux ans par Carsten Baumann. 130 personnes y travaillent.

Ce sont des hôtels qui s'adressent surtout à une clientèle business. Des hommes et des femmes d'affaires qui viennent pour le travail et qui n'ont pas toujours le temps de jouer au touriste et de visiter la ville.

La clientèle de loisir, autrefois très rare devient néanmoins de plus en plus importante. «Pour la période de Noël, nous avons eu beaucoup de clients qui sont venus visiter le marché de Noël», nous explique Carsten Baumann, avant d'ajouter que la ville a eu raison de prolonger ce marché jusqu'en janvier. Pour le directeur, notre pays et sa capitale possèdent des atouts qu'il faut mettre en valeur et qui permettent d'attirer une clientèle de loisir importante.

En été par exemple, la ville avec ses quartiers historiques attire de nombreux visiteurs qui sont tous subjugués par la beauté de l'architecture.

Descendre dans les quartiers bas de Clausen, du Grund ou du Pfaffenthal est la meilleure façon pour apprendre à connaître Luxembourg-ville. Mais après il faut remonter. Et même si les transports publics sont gratuits ou qu'il existe des ascenseurs pour rejoindre la ville haute, certains clients rechignent à y aller.

C'est ici qu'entrent en jeu, les vélos électriques. Tout le monde sait s'en servir et même si on n'est pas sportif, on arrive à remonter sans problèmes. Cette offre est très intéressante, notamment pour le Meliá à la Cloche d'Or qui est un peu plus éloigné du centre.



L'Ininside by Meliá à la Cloche d'Or

Mais plutôt que d'acheter ses propres vélos électriques, Meliá s'est associé à la société Sightseeing qui est spécialisée dans l'offre en services touristiques, notamment pour des visites guidées (à pied ou à vélo) ou des tours gastronomiques. C'est d'ailleurs Sightseeing qui gère le bus «Hop on - Hop off» ainsi que le «City train» (ancien Petrusse Express).

Pour les hôtels, elle propose entre autres de louer des vélos électriques. Le Meliá Kirchberg en a deux qui sont toujours sur place. Les jours où cela ne suffit pas, on peut passer commande et en quelques heures, des vélos supplémentaires sont livrés. Ce sont des engins de qualité de la marque Giant avec moteur central et sont tous équipés de sacoches contenant des casques ainsi qu'un antivol.

Sightseeing s'occupe de l'entretien des vélos et en cas de panne ou de crevaison, elle dépanne le cycliste. Un service que l'hôtelier ne saurait faire. Un souci en moins, donc.

Nous nous sommes entretenus avec Carsten Baumann de l'hôtel Meliá à ce sujet. L'Allemand, originaire de Berlin est à Luxembourg depuis deux ans. Avant il a travaillé de nombreuses années dans l'hôtellerie, de la Grande-Bretagne à Shanghai en passant par l'île de Hawaï, notamment pour le groupe Marriott.

le séjour devient exceptionnel !

Entretien avec Carsten Baumann «Cluster General Manager Luxembourg»

Monsieur Baumann, comment vous est venue l'idée de louer des vélos électriques à vos clients ?



Carsten Baumann

Notre établissement attire une clientèle

de cyclistes depuis longtemps. Nous avons le label «Bed and Bike» qui garantit un certain nombre de services pour nos clients qui viennent à vélo.

Lorsque nous avons su que Sightseeing proposait ce service aux hôtels, nous y avons tout de suite souscrit. Cela fait maintenant un an que nous avons ces vélos et en sont très satisfaits.

Ne serait-ce pas plus simple d'acheter vos propres vélos ?

Sightseeing s'occupe de l'entretien et va même dépanner les cyclistes s'ils ont un problème sur la route. Ne nous occupons de rien ce qui est un gros avantage par rapport à une formule où nous aurions nos propres vélos. Et en cas de besoin supplémentaire, par exemple pour des groupes, nous pouvons vite obtenir des vélos en plus. Si nous en demandons le matin, nous sommes livrés en après-midi. Une rapidité que nous apprécions.

Comment faites-vous pour proposer la location d'un vélo aux clients. Proposez-vous des packages ? Ou attendez-vous que le client soit sur place ?

Lorsqu'un client réserve une chambre, il reçoit un mail de confirmation avec l'énumération de tous nos services, parmi lesquels, la location de vélos. Certains réservent alors ce service. Mais la grande majorité des clients demandent à louer lorsqu'ils sont sur place. Ils voient les vélos dans notre hall de réception. Nos réceptionnistes les proposent lorsqu'on leur demande des informations touristiques.



Carsten Baumann de l'hôtel Melia et Luc Reis de la société Sightseeing devant le Melia Kirchberg

Il s'agit donc d'une recette supplémentaire pour l'établissement ?

Pour être tout à fait honnête, les recettes sont très marginales. Notre intérêt réside surtout dans le fait de proposer un service supplémentaire qui fait que le séjour pour le client sera exceptionnel. Visiter une ville à vélo s'inscrit parfaitement dans l'air du temps. Et les vélos électriques sont parfaits pour la topographie de la ville de Luxembourg avec ses différentes

vallées et ses nombreuses montées. Les pistes cyclables facilitent le déplacement et grâce aux applications GPS sur smartphone, notamment celle de Sightseeing avec les différents points d'intérêt touristique, on ne se perd pas.

Tous les clients qui louent un vélo reviennent enchantés de cette expérience. Ils le font savoir sur les réseaux sociaux et sur les sites de réservations, ce qui est bénéfique pour notre établissement.

Des solutions pour touristes qui intéresseront aussi les hôteliers

Sightseeing est une société spécialisée dans l'offre de services touristiques. Elle a été créée en 2019 et fait partie du groupe Sales-Lentz. Cinq personnes y travaillent. Nous nous sommes entretenus avec son dirigeant Luc Reis.



Luc Reis

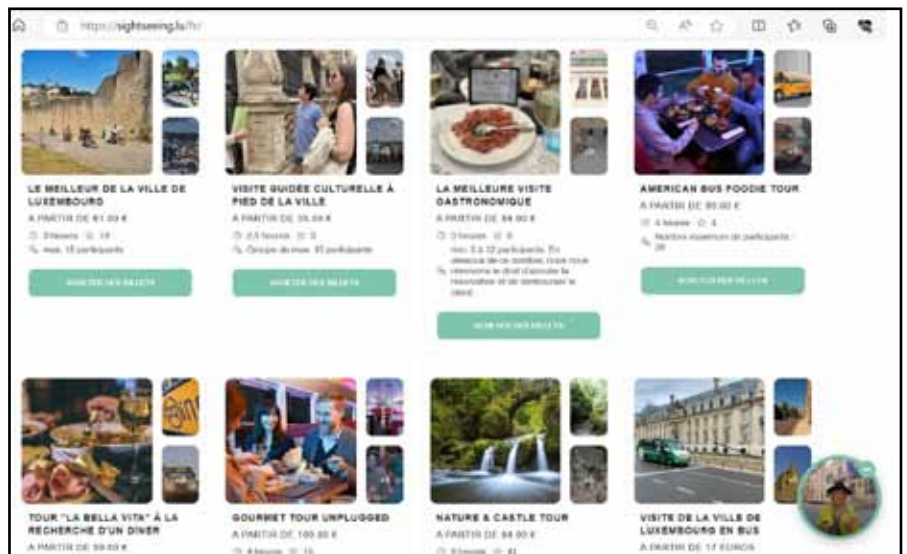
Monsieur Reis, quelles sont les activités de Sightseeing ?

Nous proposons une multitude de services. Aussi bien aux touristes qu'aux professionnels du secteur.

Parmi nos activités principales, on compte l'exploitation du bus «Hop On - Hop off», le City train, les visites guidées, que ce soit à pied ou en vélo électrique, avec ou sans guide. Il y a aussi les Food tours.

C'est quoi un Food-tour ?

Il s'agit d'une visite guidée d'un groupe de 12 à 15 personnes qui réservent ensemble ou en individuel. Un guide prend ces personnes en charge et visite la capitale en donnant des explications sur les points d'intérêts majeurs. En route sont prévus cinq arrêts chez des restaurateurs ou traiteurs pour la dégustation de spécialités locales comme un pâté au riesling, une portion de kniddelen ou une pâtisserie. Les touristes adorent cette ballade gourmande parce qu'elle permet de découvrir les attraits de la ville de Luxembourg tout en découvrant nos spécialités culinaires et nos vins.



Une partie des services peut être consultée sur le site sightseeing.lu

Comment fait-on pour trouver Sightseeing ? De quelle manière, un touriste étranger réserve-t-il une activité chez vous ?

Nos activités sont référencées sur une dizaine de sites comme Tripadvisor, Get your Guide ou ADAC. Nous sommes très actifs sur Internet, et lorsqu'un touriste fait une recherche sur Google, il tombe pratiquement toujours sur nous. Il peut donc réserver via Internet.

Depuis peu, nous nous associons aussi avec des hôteliers, pour leur permettre de vendre nos produits à leur clientèle. Nous mettons notre système de réservation à leur disposition et si un client demande au réceptionniste quelle activité il peut faire, le professionnel pourra lui proposer différentes visites guidées, la mise à disposition d'un guide, avec ou sans voiture, des billets pour le bus Hop On - Hop Off ou encore une ballade gourmande. Le client peut aussi télécharger notre application sur son smartphone avec une carte du pays et un choix de points d'intérêt.

Quel est l'intérêt de l'hôtelier ?

L'hôtelier peut proposer à ses clients une activité clef en main, sans devoir entreprendre des démarches administratives. Si le client désire par exemple découvrir les châteaux du pays, ou le vignoble de la Moselle, l'hôtelier peut le réserver directement chez nous.

Le client est pris en charge à l'hôtel par des professionnels qui connaissent le pays. En plus du service qu'il offre, l'hôtelier touche bien entendu une commission sur la vente.

Y a-t-il aussi des restaurants sur la carte digitale que les touristes peuvent consulter sur votre application ?

Bien entendu, nous concluons des partenariats avec des restaurateurs et autres commerçants et les mettons en avant sur notre application. Un investissement intéressant pour ces derniers, sachant que notre carte digitale a été téléchargée plus de 7.000 fois en 2023.

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 • www.rakporcelain.com

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



Schou

18, Rue de la Résistance,
L-4996 Schouweiler
Tél. : 261 900 69
www.schou.lu

Un nouveau restaurant vient d'ouvrir à Schouweiler. Il s'agit d'un pavillon érigé par la commune et qui est situé dans le parc de la localité. La gestion de cet établissement qui se dénomme Schou a été confiée à Stefane Digregorio qui gère aussi le restaurant Aal Schoul à Hobscheid. Si la cuisine au Aal Schoul peut être qualifiée de semi-gastronomique, les plats préparés dans le nouveau restaurant Schou sont plutôt de type brasserie. « Nous sommes une brasserie familiale », nous explique Stefane Digregorio, en indiquant que la carte évolue en fonction des saisons. Lors de notre passage on pouvait ainsi par exemple opter pour un pavé de saumon avec sauce mousseline, une choucroute garnie ou des scampis en tempura, sans oublier l'incontournable burger, soit de black Angus, soit végétarien. A noter que plusieurs spécialités luxembourgeoises comme une Feierstengszalot, des Kniddelen mat Speck (quenelles au lard) ou un Judd mat Gaardebounen (collet de porc aux fèves) sont aussi proposées. Pour les enfants on trouve une suggestion adaptée et en semaine à midi, il est possible de profiter du menu du jour.

Comme on l'indique sur le site Internet de l'établissement, le Schou est un sanctuaire culinaire niché dans un parc verdoyant au cœur de Schouweiler. Avec une ambiance mêlant harmonieusement le chic moderne et le charme douillet, ce



restaurant invite dans un monde où la gastronomie rencontre l'art.

Le projet architectural a été réalisé pour l'administration communale de Dippach par le bureau WW+ Architektur en collaboration avec Sandra Leidner de Conceptstudio.

La structure portante et les façades sont en bois et la charpente se prolonge à l'extérieur afin d'offrir une protection solaire à une partie de la terrasse qui donne sur une aire de jeux. A l'intérieur, il y a de la place pour une cinquantaine de convives qui profitent des larges surfaces vitrées. Signalons enfin que le Schou propose aussi des soirées à thème, qui sont annoncées via les réseaux sociaux comme Facebook et Instagram et que pour les enfants des ateliers de cuisine sont organisés. Il vaut mieux réserver bien à l'avance.



Heures d'ouverture :

Du lundi au vendredi, de 11h30 à 14h et de 18h à 21h.

Le samedi de 10h à 14h et de 18h à 22h.

Le dimanche pour un brunch à la carte de 10h à 16h.

En période estivale, l'établissement sera ouvert en continu.

Piccolo Come

20, rue du Curé
Luxembourg
Tél. : 23 64 11
www.comealamaison.com

Le groupe Come a la Maison, qui exploite plusieurs restaurants dont le Come à la Maison, le Mercato, le Come à la Rôtisserie ou depuis peu le Come Italia

vient d'ouvrir une nouvelle enseigne au centre de la capitale. Le Piccolo Come est comme son nom l'indique un petit établissement spécialisé en préparations italiennes avec un accent mis sur les pizzas. On peut savourer les différents plats sur place ou les emporter et en été on profite de l'agréable terrasse. Signalons aussi que le groupe a ouvert à quelques pas de là une glacerie (gelateria) qui est située au numéro 19 de la Grand-rue.





Starbucks Coffee

Place Hamilius - rue Aldringen
L-1118 Luxembourg



Rico

15, rue Louvigny
Luxembourg
Tél. : 691 358 235
ricoplacedupoisson.com



Rico est un nouveau restaurant qui se définit comme une place du poisson. Ouvert par la cheffe Arusya Gukasyan (photo, à gauche) qui a exploité pendant dix ans un restaurant à Moscou, le Rico met l'accent sur les poissons et autres produits de la mer.

Comme dans de nombreux restaurants méditerranéens, le client choisit un poisson sur le banc et après la pesée, il est préparé. La cuisine est ouverte sur la salle, ce qui permet de voir Arusya ou son collègue Christos griller la pièce, notamment sur un barbecue au charbon.

Le concept du restaurant repose sur une simplicité, qui constitue l'idée fondamentale du format de restauration. La gastronomie commence dans la mer et les chefs sont les intermédiaires entre la mer et les convives. Leur mission est de préserver le goût exquis de la nature des produits de la mer. Comme nous ont expliqué Arusya, Christos et Elena (responsable de salle), tous les produits sont sélectionnés avec

précision. Même le sel fait partie d'un processus unique, puisqu'il est récolté sur les rochers de certaines îles de la mer Égée.

On ne trouve pas de viandes ici mais quelques préparations végétariennes qui peuvent être commandées comme accompagnement ou qui peuvent constituer un repas complet. Chaque plat de poisson vient avec une purée maison.

Rico est un restaurant élégant au cœur de la capitale. Il dispose de seulement quelques tables disposées autour du poêle et du banc de poissons. Le cadre est soigné avec une décoration réussie. De belles nappes sur les tables qui sont dressées classiquement, des œuvres d'art accrochées aux murs et un service soigné.

La carte des vins est variée avec une belle sélection en crus français et italiens. A l'heure actuelle, le Rico est fermé le dimanche et le lundi, mais on n'exclut pas d'ouvrir sept jours sur sept dans quelques temps.

On compte plus de 35.000 points de vente Starbucks à travers le monde, cinq fois plus qu'en 2003. Et depuis peu, l'enseigne américaine dispose d'une adresse supplémentaire au Luxembourg.

Plus besoin de présenter les produits qui y sont proposés. Situé au Hamilius dans l'hyper centre de Luxembourg sur le Boulevard Royal, un axe très commercial de Luxembourg, ce Starbucks bénéficie d'un emplacement unique. Rappelons que le centre commercial Hamilius regroupe plusieurs enseignes de renom, telles que Galeries Lafayette, Décathlon et Fnac.

Ce nouveau Starbucks Coffee est exploité par SSP (accompagné par CBRE Luxembourg).



De 7.225 à 35.711 Starbucks en 20 ans



Recette - Restaurant Bräiläffel, Kleinbettingen

Noisettes de biche et croquettes de macaroni



L'hiver c'est la saison du gibier et ce mois-ci, nous vous proposons une recette à base de biche. Elle nous vient du Restaurant Bräiläffel - Hôtel Jacoby qui a adhéré à la charte «Fait maison» de l'Horesca.

Cet établissement, situé à Kleinbettingen a été créé en 1929 et est géré aujourd'hui en 4^{ème} génération par Fabienne Jacoby et Ralph Schmitt. Une maison de tradition qui propose une cuisine classique avec de nombreuses spécialités luxembourgeoises et françaises.

La recette ci-contre a été créée par Aloyse Jacoby, le père de Fabienne pour publication dans le magazine «Revue» au début des années 1980.

Ce plat est un classique de la maison et en saison, il se trouve bien entendu à la carte du Restaurant Bräiläffel.

www.hoteljacoby.lu

Noisettes de biche (pour 4 personnes)

800g selle de biche nettoyée
100ml fond de gibier
50ml crème entier
1cs gelée d'airelles
Sel, Poivre
50g d'airelles fraîches ou congelées

Prélevez sur une selle de biche 12 belles noisettes de 2 cm d'épaisseur. Sécher à l'aide d'un torchon propre et saler légèrement.

Saisir les noisettes à l'huile très chaude dans une poêle. Laissez prendre de la couleur, 1 minute par côté et après mettre au four chaud à 180°C pendant 4 minutes. Elles doivent rester moelleuses et rosées.

Pendant que les noisettes sont au four, déglacer la poêle avec 100ml de fond de gibier, 50ml de crème entière et une cuillère à café de gelée d'airelles (ou gelée de groseilles rouges) et laisser réduire pour avoir une belle sauce. Saler et poivrer selon votre goût. Ajoutez la moitié des airelles dans la sauce et laissez-les cuire 1 minute.

Dresser sur l'assiette les noisettes, la sauce et les croquettes. Accompagner avec une poire cuite, du chou rouge et le reste des airelles. Bon appétit.

Croquettes de macaroni

200g macaroni
200g gruyère râpé
200g jambon cuit
100g champignons de Paris en boîte
2 œufs, chapelure, farine

Sauce béchamel :

80g beurre, 60g farine, 4dl lait
Noix de muscade, Poivre, Sel

Cuire les macaroni, égoutter et laisser refroidir. Hacher les macaroni, le jambon et les champignons de Paris en petits cubes et sécher les champignons. Pour la béchamel fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine. Remuer à l'aide d'une spatule en bois sur feu doux jusqu'à ce que le beurre fasse des petites bulles. Ensuite, ajouter le lait préchauffé, remuer avec un fouet et laisser cuire jusqu'à obtention d'une béchamel bien ferme. Assaisonner et ajouter le fromage, les macaroni, le jambon et les champignons. Mélanger, laisser refroidir et ensuite façonner des boules d'environ 3cm de diamètre. Paner les boules dans la farine, ensuite dans l'œuf battu et après dans la chapelure. Dorer dans la friteuse à 180°.



Le label « Hausgemaach »

La référence de qualité
pour les établissements de restauration.
Pour une alimentation naturelle
et sans additifs et une cuisine responsable.

Définition du « fait maison »

Un plat « Hausgemaach » est un plat entièrement
cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts,
c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres
préparations alimentaires.

Distinguer la cuisine d'assemblage élaborée
à partir de préparations industrielles,
de la cuisine confectionnée à partir
de produits bruts

But de label Hausgemaach

- Valoriser la qualité des professionnels de la restauration
- Promouvoir le plaisir de manger
- Faciliter la visibilité des établissements
- Sensibiliser le secteur et en même temps le consommateur
- Créer la transparence
- Soutenir les restaurants dynamiques et de qualité
- Réagir à la demande du consommateur
avec une alimentation saine et équilibrée
- Miser sur des produits frais et de qualité
- Se fournir essentiellement en matières premières
chez des producteurs locaux et régionaux

Qui peut participer ?

Tous les établissements membres de l'Horesca
produisant sur place plusieurs plats
à base de produits bruts frais

Charte



Favoriser les produits
locaux et de saison



Préparer des plats à base
d'ingrédients naturels et
sans additifs



Informers les clients de
façon transparente



Éviter les emballages
jetables et à usage
unique



Lutter contre le gas-
pillage alimentaire



LE FILIGARE



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

Les tendances de consommation depuis la crise sanitaire au Luxembourg

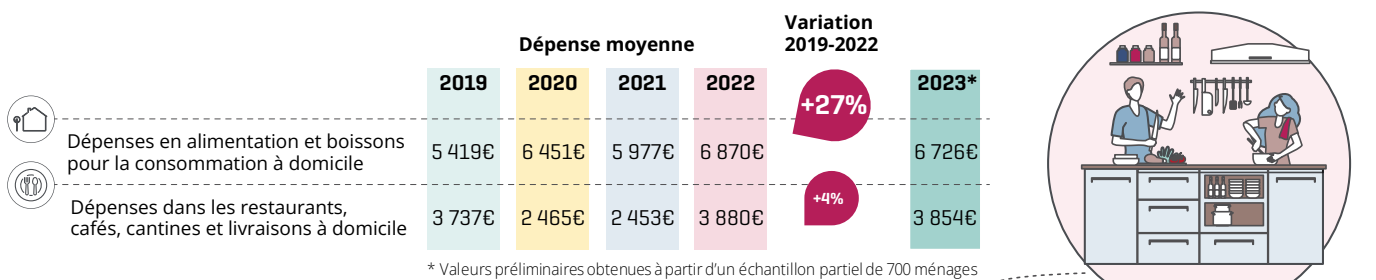
Le Luxembourg a connu un ralentissement économique pendant les deux années de la crise du COVID-19. Cette période a vu les habitudes de consommation des ménages changer de manière drastique. Avec la levée des restrictions sanitaires, l'année 2022 marque un « retour à la normale » pour les ménages. Selon le Statec, la période COVID-19 semble néanmoins avoir laissé des traces durables et les ménages n'ont pas repris complètement les habitudes de consommation qui prévalaient avant le début de la crise sanitaire.

L'emballlement récent des prix énergétiques et la flambée des prix de l'alimentation ont obligé les ménages à faire des

arbitrages au niveau de leur consommation. Par conséquent, certaines dépenses restent encore aujourd'hui à un niveau

supérieur à celui de 2019, alors que d'autres n'ont pas renoué avec leur valeur d'avant-crise.

Le restauration a progressé en 2022 mais semble avoir stagné, voire reculé en 2023



- La livraison de repas s'est tout naturellement invitée dans le quotidien des ménages au Luxembourg depuis 2020 et cette tendance reste d'actualité.



+56%



	Dépense moyenne				Variation 2019-2022
	2019	2020	2021	2022	
Restaurants (consommation sur place)	2 339€	1 445€	1 440€	2 606€	+8.6%
Bars, cafés et assimilés (consommation sur place)	541€	204€	212€	289€	-46.6%
Plats livrés ou à emporter	518€	645€	774€	808€	+56.0%
Cantines (travail et école)	278€	171€	108€	177€	-36.3%

Après avoir plongé en 2020 à cause des confinements et restrictions liés à la crise sanitaire, les dépenses en restauration ont à nouveau progressé fortement en 2022.

Quant aux dépenses pour l'alimentation à domicile, après avoir augmenté en 2020,

celles-ci ont régressé en 2021 avant de repartir à nouveau à la hausse en 2022.

La variation globale observée entre 2019 et 2022 est de 27 %, mais n'est plus que de 10 % si l'on tient compte de l'inflation pendant cette période.

Des données préliminaires obtenues pour 2023 suggèrent une stagnation voire un léger recul des dépenses d'alimentation et de restauration par rapport à 2022.

Cela pourrait résulter d'arbitrages faits par les ménages en raison de la hausse des prix.

Source : Statec Infographie 11/2023



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 longuement 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



Ticket de caisse dématérialisé

Cessez d'imprimer et digitalisez
vos ticket de caisse !



Prosys S.A | www.webrcs.lu | +352 460311-1 | contact@prosys.lu



«Dreamjobs Ambassadors» : Marine Perrichet

« La cuisine c'est pour moi un paradoxe entre rigueur et création »



Trois personnes ont été récemment honorés par le titre de «Dreamjobs Ambassadors».

Nous avons déjà présenté les deux premiers lauréats, à savoir Christian Thoma et Raphael Betti.

Ce mois-ci, nous avons donc rendu visite à Marine Perrichet qui est cheffe de partie à l'Atelier Windsor.

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.

Les métiers mis en évidence sont celui de serveur-barman que nous avons décrit dans notre édition du mois passé et celui de cuisinier.

Il faut savoir que de nos jours, la carrière de cuisinier offre bien plus que la simple préparation de plats délicieux. Embrasser la profession de cuisinier peut être une aventure passionnante et gratifiante pour un jeune passionné de gastronomie. Tout d'abord, la cuisine est une forme

d'art, et devenir cuisinier permet d'exprimer sa créativité à travers la composition de saveurs, de textures et de présentations uniques.

Un cuisinier apprend également l'importance de la discipline, de la gestion du temps et de la résolution de problèmes, des compétences qui s'avèrent précieuses dans tous les aspects de la vie. Ce secteur est en effet un domaine en constante évolution, offrant des opportunités d'apprentissage constant et de développement professionnel.

Travailler comme cuisinier peut ouvrir des portes vers des expériences internationales, permettant d'explorer différentes cultures culinaires et d'élargir ses horizons. Les chefs renommés sont souvent très respectés, et la cuisine offre la possibilité de devenir une personnalité influente dans le monde de la gastronomie.

Enfin, la satisfaction de voir les convives apprécier et savourer le fruit de son travail est incomparable. La cuisine offre non seulement la chance de nourrir les autres, mais aussi de créer des moments de bonheur et de partage. En somme, devenir cuisinier, c'est bien plus qu'un métier : c'est une passion qui peut transformer une vie en une aventure gustative pleine de succès et de découvertes.

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 sommes entretenus avec Marine Perrichet, ambassadeur de la campagne afin de mieux connaître son parcours professionnel ainsi que les raisons qui ont motivé le jury à lui donner le titre.



Marine Perrichet

Marine Perrichet n'affiche pas un parcours professionnel classique. Alors qu'elle suit des études en droit public, jusqu'en Master, elle opte pour un CAP cuisine.

Comme elle avait l'habitude de faire des extras en salle pour un traiteur, elle connaissait déjà le secteur de la restauration et de l'événementiel. Mais sa véritable passion c'est la cuisine.

Après avoir obtenu son diplôme, la Nantaise voit une annonce dans un journal pour un job en cuisine au Luxembourg. Elle quitte la France et atterrit à Mondercange au Restaurant Naga.

Le travail lui plaît et l'ambiance est bonne aussi. Mais après quelques temps, elle repart pour la France, direction Paris où elle désire voir de nouvelles choses. Elle sera environ un an au service d'Eric Frechon, un chef multi-étoilé, avant de revenir au Naga à Luxembourg.

Aujourd'hui à l'âge de 32 ans, Marine Perrichet est cheffe de partie à l'Atelier Windsor à Luxembourg.

Trois questions à Marine Perrichet

Cheffe de partie à l'Atelier Windsor

Madame Perrichet, qu'est-ce qui vous plaît dans le métier de cuisinier ?

L'atmosphère dans une cuisine est pour moi unique. On y trouve un esprit paradoxal entre rigueur et création. Il faut être concentré et aussi faire preuve d'adaptation.

Le métier de cuisinier est très varié. J'aime bouger et ne pas être toujours au même poste au sein d'une équipe.

Qu'est-ce qui vous passionne le plus dans le domaine de la gastronomie et pourquoi ?

A mon sens le plus d'important dans le domaine de la gastronomie c'est le partage avec les clients et transmettre des émotions et des souvenirs.

On peut laisser libre cours à sa créativité, essayer de nouvelles choses et on a la chance d'avoir un retour immédiat.

Quel conseil donneriez-vous à un jeune qui souhaite poursuivre une carrière dans le monde de la gastronomie ?

Ne pas avoir peur de se lancer. On fait un métier absolument passionnant même si c'est difficile.

C'est un métier qui présente de multiples facettes, de la cuisine de brasserie aux collectivités en passant par la grande gastronomie.

On peut constamment évoluer, sans parler de la possibilité de changer de pays, et découvrir de nouveaux horizons.

Horecatel aura lieu du 10 au 13 mars à Marche

Le plus important salon B2B dédié aux professionnels de l'Horeca et de la Gastronomie en Belgique francophone revient en force pour une 57^e édition haute en saveurs. Près de 350 exposants, représentants de marques de renom, présenteront leurs innovations en matière de produits, matériels et services. Une foule de solutions créatives adaptées à chaque métier de bouche !



En plus de représenter tous les secteurs du milieu, Horecatel fera la part belle à deux nouvelles thématiques : l'Hôtellerie et les cuisines de collectivités.

De nombreux exposants gravitant autour de l'Hôtellerie intégreront le très convoité "Palais Gastronomie" (Palais 6). Une occasion de découvrir les tendances du

secteur en termes de mobilier, d'équipement, de services, de décoration et d'accessoires... tout en s'émerveillant des talents culinaires de nos plus grands chefs au cœur de la Master Stage.

Le concours "Horecatel Hospitality Awards" récompensera la plus belle terrasse, l'espace le plus instagrammable ou

encore le gîte le plus éco-durable appuyé par une foule de conférences sur le secteur hôtelier.

Rendez-vous du 10 au 13 mars 2024 au WEX à Marche-en-Famenne.

www.horecatel.be

Inscription gratuite sur www.horesca.lu

EquipHotel du 3 au 7.11 2024



EquipHotel, salon professionnel international de référence pour les hôteliers et les restaurateurs, revient du 3 au 7 novembre 2024 à Paris pour mettre en lumière les innovations, produits et services de plus de 1 200 entreprises exposantes de l'hôtellerie-restauration, françaises et internationales.

Durant 5 jours, les professionnels du secteur CHR pourront se rencontrer, découvrir une pléiade de solutions pratiques et concrètes, échanger avec de nouveaux fournisseurs, s'informer sur le secteur. Et ce, dans le cadre de conférences, ateliers, master class, concours, scénographies...

Rendez-vous du 3 au 7 novembre à Paris, Porte de Versailles

www.equiphotel.com

Le SIAL invite à Paris du 19 au 23 octobre 2024



Depuis 60 ans, SIAL Paris accueille dans la capitale française une grande variété d'acteurs du secteur, de l'alimentation afin qu'ils partagent leur savoir-faire et créent les recettes du futur.

Tous les deux ans, des producteurs, importateurs, acheteurs et détaillants, mais aussi la presse spécialisée et des associations indépendantes de toutes formes et de toutes tailles se retrouvent au sein du plus grand pôle d'exposition de Paris pour cinq jours d'inspiration, de débats et d'échanges.

Pour l'édition 2024, 285 000 professionnels de plus de 200 pays sont attendus à Paris pour venir rencontrer les 7500 exposants des 10 secteurs clés de l'industrie agro-alimentaire.

SIAL Paris, salon international de l'alimentation, se tiendra du 19 au 23 octobre 2024 à Paris Nord Villepinte. www.sialparis.com

Die INTERGASTRA findet vom 3. - 7. Februar 2024 in Stuttgart statt



Die INTERGASTRA ist die Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie. Die Veranstaltung präsentiert sich auf 115.000 m² Fläche in allen 10 Hallen der Messe Stuttgart und ist mit mehr als 1.200 Ausstellenden der größte Branchentreffpunkt in Deutschland. Alle zwei Jahre informieren sich unzählige Fachbesuchende zu den Schwerpunkten Food/Küche, Einrichtung & Tischkultur, Dienstleistung & IT, Getränke, Kaffee sowie Speiseeis. Der Pflichttermin für GastgeberInnen bietet Neuheiten, viele Möglichkeiten zum fachlichen Austausch und ermöglicht den Blick über den Tellerrand.

IKA/Olympiade der Köche

Parallel zur INTERGASTRA 2024 findet die IKA/Olympiade der Köche zum zweiten Mal in Stuttgart statt. Hier handelt es sich um den ältesten und größten Kochkunstwettbewerb der Welt. Er wird vom Verband der Köche Deutschlands ausgerichtet und setzt seit 100 Jahren kulinarische Trends. INTERGASTRA-Besucher haben die Möglichkeit, den internationalen Köche-Teams beim Live-Kochen über die Schulter zu schauen, sie beim Zubereiten der Menüs anzufeuern und Gerichte aus aller Welt selbst zu kosten. www.intergastra.de

Oman ist Gastland der ITB vom 5. bis 7. März

Die ITB Berlin 2024 findet von Dienstag bis Donnerstag, 5. bis 7. März, statt. Sie ist seit 1966 die führende Messe der weltweiten Reiseindustrie. Wie bisher wird der international renommierte ITB Berlin Kongress parallel zur Messe und live auf dem Berliner Messegelände stattfinden.

Auf der ITB Berlin 2023 stellten rund 5.500 Aussteller aus 161 Ländern ihre Produkte und Dienstleistungen mehr als 90.000 Besucher vor. Der ITB Berlin Kongress fand 2023 live statt und stand unter dem Motto „Mastering Transformation“. Er verzeichnete insgesamt 24.000 Teilnehmer bei insgesamt 200 Sessions mit 400 Top-Speaker.



Oman ist dieses Jahr das offizielle Gastland, um die Vielfalt der zahlreichen Angebote zu präsentieren, die das Sultanat in der wachsenden Tourismusbranche vorweisen kann

Mehr Informationen sind zu finden unter www.itb.com

Un nouveau Burger King à Marnach



Burger King vient d'annoncer l'ouverture d'un nouveau restaurant sur le parking du Nordstrooss Shopping Mile Marnach.

Il s'agira du premier établissement dans le Nord du Luxembourg; une région encore peu fournie en établissements de ce type. Les responsables parlent d'un emplacement stratégique pour le développement de l'enseigne et pour l'emploi local puisqu'ils recherchent 40 personnes pour former l'équipe

A propos de Burger King

Créé en 1954 à Miami, Burger King accueille aujourd'hui 11 millions de clients par jour dans le monde grâce à un concept unique : de la viande de bœuf grillée à la flamme, des ingrédients frais, des burgers préparés selon les goûts du client, mais surtout un produit légendaire, le Whopper.

Burger King compte déjà 7 restaurants au Grand Duché de Luxembourg et emploie actuellement 340 personnes.





26.02.2024 Assemblée générale de l'Amicale des Anciens

L'AG de l'Amicale des Anciens Hotel-schoul a été fixée au 26 février 2024 à Bascharage à la Braustuff.

Les membres recevront prochainement une invitation par courrier.



La TVA est repassée à 17%



En 2022, le gouvernement avait opté pour une réduction temporaire des taux de TVA de 1%. Ce changement faisait face à l'inflation durant l'année 2023. Seul le taux super réduit de 3% restait alors inchangé. Aussi pour le 1^{er} janvier 2024, les taux de TVA ont retrouvé leur valeur initiale, à savoir :

- Le taux super réduit reste inchangé à **3%** : hôtellerie et restauration (sauf boissons alcoolisées), produits de première nécessité, alimentaire, médicaments, livres et journaux, transport de personnes, ...
- Le taux réduit revient à **8%** au lieu de 7% : gaz, électricité, chauffage, bois de chauffage, plantes, coiffeur, nettoyage de logements privés, ...
- Le taux intermédiaire revient à **14%** au lieu de 13% : vins à 13° d'alcool ou moins, produits de nettoyage, imprimés publicitaires, garde et gestion de titres, ...
- Le taux normal revient à **17%** au lieu de 16% : toutes les boissons alcoolisées dans l'horeca et toutes les prestations de services et livraisons de biens qui ne relèvent pas des taux de TVA énumérés ci-dessus et ne faisant pas l'objet d'une exonération de TVA.

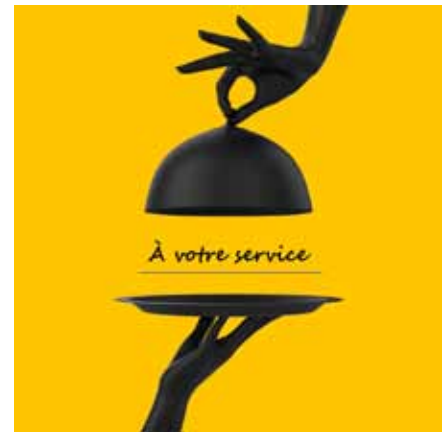
Vous avez des soucis avec un thème spécifique ?

L'Horesca offre un service supplémentaire pour ses membres cotisants. Si vous avez une question, un problème ou une idée, vous pouvez prendre rendez-vous dans nos bureaux.

Nous sommes à votre écoute !

Tous les mardis sur rendez-vous

www.horesca.lu



Légère baisse du nombre de faillites, aussi dans l'horeca

Creditreform a analysé l'évolution du nombre de faillites au Luxembourg au cours de l'année 2023 et l'a comparé à celui de l'année précédente. On constate en 2023 une baisse de 6%, à 944 faillites en comparaison avec l'année 2022.

Le secteur du « service » reste le triste leader dans l'analyse avec 497 faillites. Malgré ce nombre important on constate une diminution du nombre par rapport à 2022 avec 571 procédures de faillite.

On découvre une majoration importante dans le secteur de la construction, où règne une incertitude. Le nombre des faillites dans le secteur du bâtiment souligne la crise avec une augmentation de 34,78%, à 155 cas en 2023 (115 en 2022).



Le nombre des procédures dans le secteur du commerce est en baisse, on dénombre ainsi 177 faillites en 2023 par rapport à 195 l'année précédente.

Le secteur horeca se présente avec une diminution de -4,50 %, soit 106 cas en 2023 contre 111 en 2022.

Source : Chambre de Commerce

Les Essentiels des Arts Culinaires par le Chef Alain Ducasse



Le 5 décembre 2023 deux élèves de l'EHTL, représentatifs d'un groupe de cinq élèves qui ont tous réussi aux examens, se sont vus remettre leur certificat de formation attestant leur réussite à la formation "Les Essentiels des Arts culinaires" des mains d'Alain Ducasse en présence d'Elise Masurel, directrice de l'École Ducasse.

La remise officielle a eu lieu dans les locaux de l'École Ducasse, Campus Paris à Meudon.

Vu le succès de cette première édition il a été décidé de reconduire le projet pour l'année scolaire 2023-2024.

L'identification des élèves qui doivent répondre à des critères de sélection rigoureux est en cours.

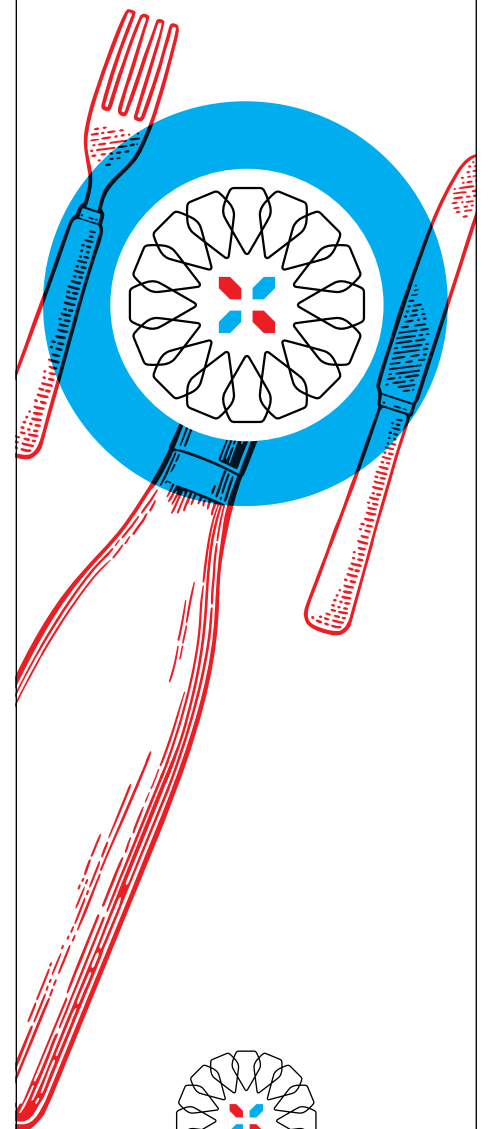
Raviolis pour les mini-chefs du Vatel-Club

2024 a débuté pour les Minikäch par la confection de raviolis. Ensemble avec Marcello Esposito, de l'association des chefs italiens à Luxembourg, les enfants inscrits à l'activité du Vatel-Club ont réalisé des ravioli del Pin.

Pour cela ils se sont retrouvés à Diekirch, à l'École d'hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg.

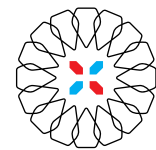
Rappelons que l'activité de Minikäch permet aux enfants intéressés par le métiers de l'hôtellerie de se retrouver une fois par mois, généralement dans une cuisine, afin de préparer un repas sain et équilibré.

Ils apprennent ainsi à apprécier une alimentation de qualité et à connaître les atouts des métiers de la restauration.



vins-cremants.lu

L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG

Dégustation des sommeliers

Le vins blancs de Sancerre associent

Les vins blancs de Sancerre sont produits dans la région viticole de Sancerre, située dans le centre de la France. Ils sont principalement fabriqués à partir du cépage Sauvignon Blanc, qui est cultivé sur des sols argilo-calcaires. Ces vins sont appréciés pour leur fraîcheur, leur acidité vive et leurs arômes fruités, souvent associés à une minéralité subtile. Ils sont généralement secs et nerveux dans leur jeunesse, mais gagnent en complexité avec l'âge. Les vins blancs de Sancerre sont souvent associés à des plats de fruits de mer, de poisson et de fromage de chèvre, en particulier le crottin de Chavignol.

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
président ALS



Niels Toase
Meilleur sommelier 2014



Dave Giannandrea
Horesca



Philippe Lux
Not only wine



Zoran Matic
Ruppert Drinks & More



Charline Goujon
Vinoteca

www.sommelier.lu

Reverdy & Fils 2022



Une belle robe jaune or pâle aux reflets argentés. Le nez d'intensité modérée évoque les fruits avec une touche légèrement florale. A l'aération, il gagne en intensité avec de la pomme et de la poire ainsi que des notes de fruits exotiques. L'attaque en bouche est franche avec une trame acide agréable. Un vin équilibré et gourmand. En finale ressort une petite touche d'amertume qui rappelle le pamplemousse. A déguster sur un snacké de Saint-Jacques au citron vert. Vinissimo, Luxembourg 17,33€

Domaine Raimbault-Pineau 2022



Une robe jaune pâle légèrement verdâtre. Le nez est marqué par des arômes primaires qui rappellent la pomme verte et la poire Williams. A l'aération ressortent des agrumes et les fruits de la passion. L'attaque en bouche est franche. Un vin sec avec une acidité prononcée et une légère amertume. On ressent un pointe d'alcool plutôt généreuse mais qui est bien intégrée. La finale est assez longue sur des arômes d'agrumes qui rappellent le citron et le pamplemousse. Ce vin est élégant et gras. Nous conseillons de le déguster sur un ceviche de daurade avec vinaigrette aux maracuja. Wengler, Rosport 17,44€

Prieur & Fils 2022



Une robe jaune pâle aux reflets argentés. Le nez, plutôt discret s'ouvre sur des notes florales. A l'aération il laisse échapper des arômes de pommes, de poires et d'ananas. L'attaque en bouche est belle. Un vin équilibré et élégant. L'amertume ne domine pas. Ce vin est fin et léger avec une pointe d'acidité qui est bien présente. Il sera parfait sur un fromage comme un crottin de Chavignol, servi par exemple sur un toast avec une touche de miel. Vinothèque Le Chai Munhowen, Hesperange 19,56€

Domaine Vacheron 2016

















Une robe de couleur jaune dorée pâle. Les larmes sont relativement fines et éparées. Le nez est expressif sur des arômes de fruits légèrement confits. On retrouve la pomme et l'ananas rôti. A l'aération, le bouquet gagne en intensité avec de légères notes végétales. L'attaque en bouche est ronde avec le retour des fruits exotiques, le tout rehaussé par une pointe d'acidité qui donne du relief. La finale évoque la peau de pamplemousse. Un très beau vin qui est actuellement à son apogée et qui mérite un plat gastronomique comme une Sole meunière ou un turbot avec une purée à la truffe. Wengler, Rosport 79,80€
















arômes fruités à minéralité subtile

















Moreux, Chavignol 2021















 Un Sancerre de couleur jaune pâle aux reflets verts-argentés. Le nez est agréable et expressif sur des fruits comme la pomme et le coing. A l'aération ressort un côté herbacé qui est typique pour le sauvignon. L'attaque en bouche est plutôt douce avec une acidité qui arrive dans un second temps. On reconnaît des fruits exotiques, surtout sur la finale qui est assez longue. L'ensemble est harmonieux sans trop de complexité. L'équilibre entre la rondeur et l'acidité est réussi. A déguster sur un poisson, par exemple filet de bar. Ruppert, Oberdonven 18,11€

Château De Thauvenay 2022
















 La robe de couleur jaune claire présente des reflets argentés. Le bouquet est discret. A l'aération ressortent des notes de fruits exotiques comme la mangue et le fruit de la passion. En bouche, ce vin est sec avec une acidité rafraîchissante et une pointe d'alcool présente mais sans dominer. En finale ressort un côté crémeux et lactique qui donne une certaine onctuosité au vin. Un vin que nous conseillons de carafier pour le servir sur un plat avec de la structure, par exemple une poêlée de légumes rehaussés par de la feta. Ets Rossi, Dudelange 23,15€

Roland Tissier & Fils 2022















 Une belle robe jaune pâle au disque lumineux. Le nez est expressif sur des fruits blancs et des agrumes. Un bouquet typique pour le sauvignon avec une touche végétale et des notes de pierre à fusil. L'attaque en bouche est franche pour laisser place à un milieu marqué par une belle trame acide et une pointe d'amertume qui domine un peu. Un vin croquant et agréablement long sur la finale. Il sera parfait sur un dos de cabillaud servi avec un beurre blanc. Vinoteca, Luxembourg 22,80€

Lundi 4 mars 2024 : Jobday Horesca

L'ADEM organise un Jobday horeca en collaboration avec EURES.

Quand ?

Lundi 4 mars 2024 à partir de 9.00h et jusqu'à 17.00h

Où ?

Parc Hotel Alvisse
120 route d'Echternach
L-1453 Luxembourg - Dommeldange

Inscription obligatoire !

Les entreprises intéressées à proposer leur offres d'emploi à cet événement peuvent s'inscrire via notre site www.horesca.lu

Seules les entreprises enregistrées seront retenues.

Le nombre de places disponibles pour les entreprises est limité.



Le premier Jobday Horesca avait attiré près de 1.000 personnes

La date limite d'inscription, pour cet événement est le vendredi 16 février 2024 .

McDonald's change la recette du Big Mac

Le Big Mac est le burger le plus célèbre de chez McDonald's et certainement du monde entier. Mais celui que l'on connaît ne sera bientôt plus le même ! Il y a peu, le géant du fast-food a annoncé changer la recette de son hamburger culte.



Les changements touchent différents éléments visibles et cachés du produit. La quantité de sauce augmentera, le pain sera plus épais, désormais fabriqué avec du beurre, offrant une apparence «fait maison», avec des graines de sésame disposées de manière aléatoire. Les adaptations en cuisine ne sont pas en reste : le fromage, la laitue, les oignons, les cornichons, tout est repensé pour davantage de fraîcheur et de fondant, tandis que les steaks hachés seront cuits différemment pour préserver leur jus.

À l'heure actuelle, ces changements n'ont été implémentés qu'aux Etats-Unis mais devraient rapidement être étendus au monde entier. Selon McDonald's, la nouvelle recette n'aura pas d'influence sur le prix du Big Mac. Chaque restaurant franchisé reste cependant libre de fixer ses propres prix – et de pratiquer des hausses de tarifs, s'il le désire.

Opyos Bottled Cocktails Ready to Drink!



Opyos Beverages vient de lancer 3 cocktails en bouteille qui sont prêts à boire et qui ne demandent que très peu de temps pour être préparés.

Cette nouvelle ligne de produits répond à l'objectif du producteur luxembourgeois de transformer sa diversité de produits en cocktails et de faire découvrir à l'amateur intéressé l'univers de ses produits dans des cocktails en bouteille prêts à boire.

Le résultat de ce travail sont 3 cocktails, le Rosehip Negroni, l'Elderflower Gin Sour & le Genepy Sloe Gimlet. Comme tous les produits d'Opyos, les cocktails sont une synthèse d'ingrédients locaux, typiques du cocktail ainsi que des ingrédients découverts lors des nombreux voyages culinaires des jeunes entrepreneurs.

Ces produits sont entre autres disponibles sur le shop en ligne d'Opyos en cliquant sur opyosbeverages.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 !

Cinq étoiles pour le Place d'Armes



L'Hôtel Le Place d'Armes a reçu sa plaque de classification il y a quelques jours. L'Horesca et la Direction générale du tourisme évaluent les hôtels selon des critères uniformes et offrent ainsi un aperçu de qualité aux résidents et touristes.

Rappelons que chaque établissement peut adhérer librement à cette démarche de qualité qui se base sur un cahier des charges uniforme à de nombreux pays européens. Plus de 100 critères, qui vont des infrastructures de l'établissement aux services proposés aux clients, sont examinés.

L'hôtelier effectue une auto-évaluation avant d'être « contrôlé » par un représentant du Ministère et de l'Horesca.

Le panonceau a été remis par le Ministre de l'Economie Lex Delles.

Retrouvez tous les établissements classés sur

www.classification.lu

Formations pour la location à courte durée

Une personne qui loue plus de 90 nuitées par an doit détenir une autorisation de commerce. Des formations sont désormais proposées dans ce but.



La réforme introduit une nouvelle définition de l'« exploitant d'un établissement d'hébergement » qui s'entend désormais comme « l'activité commerciale qui consiste à louer des unités d'hébergement et qui s'étend à quatre-vingt-dix nuitées ou plus, cumulées au cours d'une année ». Il s'agit dans le langage courant des personnes qui louent sur des sites en ligne comme Airbnb.

Ces personnes qui proposent à la location un ou plusieurs biens meublés destinés à une clientèle de passage qui n'y élit pas domicile, et dont le séjour est basé sur

une location journalière, hebdomadaire ou mensuelle ont l'obligation d'accomplir la formation accélérée d'accès aux professions de l'HORECA, offerte par la House of Training.

Cette formation doit être accomplie par l'exploitant du ou des meublés dans un délai de six mois suivant l'atteinte du seuil de 90 nuitées, cumulées sur une année.

Les personnes concernées devront donc désormais détenir une autorisation HORECA - établissement d'hébergement. plus d'infos sur www.horesca.lu.

Définitions :

Exploitant d'un établissement d'hébergement Unité d'hébergement

L'activité commerciale qui consiste à louer des unités d'hébergement et qui s'étend à quatre-vingt-dix nuitées ou plus, cumulées au cours d'une année. Il est établi pour chaque unité d'hébergement un décompte des nuitées qui s'additionne avec les nuitées dans les autres unités d'hébergement offertes par le même exploitant. Ce décompte sert de base pour le calcul du seuil de quatre-vingt-dix nuitées. »

espace de logement meublé à destination d'une clientèle de passage qui n'y élit pas domicile et qui y effectue un séjour caractérisé par une location à la journée, à la semaine ou au mois.

Les nouvelles règles de l'UE sur la location à court terme constituent une étape décisive vers des conditions de concurrence équitables

HOTREC, la voix de l'hôtellerie européenne, se félicite de l'accord provisoire sur la réglementation européenne relative à la location de courte durée. Les nouvelles règles contribueront à uniformiser les règles du jeu entre les locations de courte durée (STR) et les fournisseurs d'hébergement traditionnels. Il est important que tous les États membres de l'UE appliquent la loi sur l'ensemble de leur territoire.

Les nouvelles règles exigeront l'enregistrement des hôtes et un cadre de partage des données avec les autorités publiques. HOTREC considère cette loi comme un outil de politique publique important qui augmentera la transparence et la compétitivité sur le marché de l'hébergement. Comme il s'agit de l'un des secteurs les plus réglementés de l'UE, les hôteliers trouvent injuste d'être en concurrence avec des hébergements qui ne sont actuellement même pas tenus de soumettre des ensembles de données de base. On est également encouragés de voir que le règlement introduit des règles et des obligations pour les plate-formes en ligne qui ont contribué de manière significative aux déséquilibres actuels du marché.

HOTREC croit fermement que tous les États membres de l'UE devraient mettre en œuvre le règlement dans leurs systèmes juridiques. Seule cette approche leur permettra de comprendre les enjeux qui sont encore sous-estimés. Les responsables sont satisfaites par le fait que de nombreux États membres de l'UE ont déjà signalé leur volonté de mettre en œuvre le règlement.

Marie Audren, directrice générale de l'HOTREC, a déclaré que l'accord représente une étape importante pour l'ensemble du secteur hôtelier. Il représente une étape importante pour l'ensemble du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. «Depuis près de dix ans, l'HOTREC met en garde contre les effets négatifs, le manque de règles de base pour les locations à court terme et le comportement non transparent des plate-formes en ligne.» a-t-elle déclaré avant de poursuivre qu'il est important que les États membres mettent en œuvre les règles et commencent à collecter des données dès que possible.

HOTREC restera impliqué dans toutes les questions concernant les «Short term rentals» qui ont un impact sur les parties prenantes, les destinations et les résidents." www.hotrec.eu



Les tendances du voyage en solitaire



Opodo, l'une des principales agences de voyage en ligne en Europe, a comparé l'évolution de voyages en solo à travers un premier sondage avant-covid en 2019 réunissant plus de 1 000 répondants en France et un second identique post-covid en 2023.

En 2023, 36% des Français ont déclaré voyager seuls pour être libre de vivre l'expérience à leur rythme ; Selon 35% des Français, 25-34 ans est la tranche d'âge parfaite pour voyager seul. La sécurité et le confort sont les principaux critères pris en compte par les voyageurs solitaires.

Selon ce sondage, la tendance du voyage en solitaire est restée constante chez les jeunes même après la pandémie !

Les professionnels de l'organisation de réunions restent optimistes

67 % des personnes interrogées par une enquête d'Amex GBT déclarent que les budgets consacrés aux réunions et événements d'entreprise sont en augmentation. 82 % se montrent optimistes quant à la santé du secteur (contre 77 % en 2022). Les réunions internes continueront de stimuler la croissance du secteur de l'organisation de réunions et d'événements en 2024.

Selon le 13^e rapport annuel Global Meetings and Events Forecast, produit par American Express GBT Meetings & Events, cette évolution est principale-

ment due aux entreprises qui cherchent à établir des relations et à atteindre des objectifs globaux avec leurs collaborateurs répartis dans divers pays.

Les prévisions pour 2024 ont été établies suite au témoignage de plus de 500 professionnels de l'organisation de réunions et d'événements dans le monde entier, et ont été commentées par plus d'une douzaine de leaders du secteur.

Les professionnels de l'organisation de réunions s'attendent à ce que les réunions internes connaissent la plus forte croissance parmi tous les types de réu-

nions, 48 % des personnes interrogées prévoyant une hausse du nombre de participants l'année prochaine.

Seuls 25 % des professionnels de l'organisation de réunions et d'événements ont déclaré qu'ils étaient susceptibles ou très susceptibles de chercher un emploi au cours de l'année prochaine ; parmi eux, plus de 65 % prévoient de rester dans le même secteur d'activité - une preuve supplémentaire que les professionnels de l'organisation de réunions restent optimistes quant à l'avenir du secteur.

Inflation de 6,7 % dans l'horeca

L'indice des prix à la consommation national, calculé par le STA-TEC, affiche un recul mensuel de 0.2%. Cette tendance s'explique par le net recul des prix des produits pétroliers de 3.9% en un mois.

Les prix des produits alimentaires sont stables par rapport à novembre. Les plus fortes baisses ont été constatées pour les fruits de mer surgelés (-3.8%), la viande de porc (-2.0%) et les fruits frais (-0.8%). Du côté des hausses, les pâtes alimentaires et le couscous (+2.5%) et les légumes frais (+1.0%) se démarquent. En comparaison annuelle, les prix alimentaires dans leur ensemble sont supérieurs de 7.3% en décembre 2023. Les boissons al-

coolisées ont diminué de 0.3% par rapport à novembre suite à des actions promotionnelles pour les fêtes de fin d'année sur les prix des spiritueux et liqueurs (-2.7%) et du vin (-0.8%, vin mousseux compris).

Des augmentations de prix ont été enregistrées pour les hôtels, motels et auberges (+2.1%). Pour le secteur horeca avec la restauration, la hausse annuelle atteint 6,7%

Le taux annuel d'inflation se fixe à 3.5% contre 3.0% un mois plus tôt. La moyenne semestrielle de l'indice rattaché à la base 1.1.1948 passe de 997.10 à 998.07 points. La prochaine indexation sera déclenchée lorsque la valeur de 1013.46 sera atteinte.

Les 12 divisions de l'indice	Annuel	Mensuel
	(déc. 2023/déc. 2022)	(déc. 2023/nov. 2023)
Produits alimentaires et boissons non alcoolisées	7.21	0.01
Boissons alcoolisées et tabac	4.60	-0.11
Articles d'habillement et chaussures	3.02	-0.34
Logement, eau, électricité et combustibles	1.19	-0.44
Ameublement, équipement de ménage et entretien	2.47	0.42
Santé	4.57	0.10
Transports	0.40	-0.68
Communications	-0.91	-0.04
Loisirs, spectacles et culture	3.67	0.42
Enseignement	1.60	-
Hôtels, cafés, restaurants	6.69	0.17
Biens et services divers	4.96	-0.29
Indice général	3.51	-0.15

Prolongation du régime d'aides aux entreprises particulièrement touchées par la hausse des prix de l'énergie

Le régime d'aides aux entreprises particulièrement touchées par la hausse des prix de l'énergie causée par l'agression de la Russie contre l'Ukraine, sera prolongé jusqu'à la fin du mois de juin 2024.

Cette extension vise à soutenir les entreprises confrontées à des surcoûts en gaz naturel, en électricité, en chaleur et en froid produits à partir de ces sources d'énergie. La date limite pour soumettre les demandes couvrant la période de juillet 2023 à juin 2024 est fixée au 30 septembre 2024.

Le "régime d'aides aux entreprises moyennes consommatrices d'énergie (minimum 2%)" est également prolongé et s'étend de juillet 2023 à juin

2024. La date limite pour soumettre les demandes couvrant cette période est fixée au 20 mai 2024. Les mois de mai et juin 2024 devront être estimés sur la base de coûts encourus. Les entreprises auront jusqu'au 30 septembre 2024 pour soumettre les informations correctes au ministère de l'Économie. De plus, le plafond du régime d'aide sera augmenté de 250.000 euros, passant de 2.000.000 euros à 2.250.000 euros.

Par ailleurs, ces changements s'appliquent également aux entreprises exploitant une installation de production de chaleur, une installation de production de biogaz, et les réseaux de chaleur.

Les entreprises sont invitées à se renseigner sur les critères d'éligibilité et à soumettre leurs demandes d'aide en ligne via Myguichet.



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

NOUVEAU

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

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

IT 4 ALL
www.it4all.lu
ou skylineNetworkservices

Augmentation des plafonds pour les aides de minimis

Le 13 décembre 2023, la Commission européenne a adopté deux nouveaux règlements modifiant les règles applicables aux aides de faible montant (dites « aides de minimis »), et les règles relatives aux aides de minimis octroyées à des entreprises fournissant des services d'intérêt économique général (SIEG).

Ces règlements augmentent notamment les plafonds en-dessous desquels des aides d'État sont considérées comme n'ayant pas d'incidence sur la concurrence et les échanges dans le marché unique. A partir du 1^{er} janvier 2024, date de l'entrée en vigueur des deux nouveaux règlements, une entreprise pourra bénéficier d'aides de minimis pouvant aller jusqu'à 300.000 euros sur 3 ans (contre 200.000 euros jusqu'à présent), et 750.000 euros si elle fournit un SIEG (contre 500.000 euros jusqu'à présent).

Autre nouveauté, à partir du 1^{er} janvier 2026, les Etats membres devront fournir des informations complètes sur les aides de minimis octroyées aux entreprises dans un registre central. Cette mesure de simplification administrative a pour objet de réduire les obligations de déclaration qui pèsent actuellement sur les entreprises.

Sécurité alimentaire Nos services



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

Une séance de minimum 3 heures

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

Le but:

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

Le programme:

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

Pour plus d'infos : www.horesca.lu

**Formation à tarif avantageux
pour nos membres**

Le Café de la Paix au Boul

Robert L. Philippart

L'ancien Café de la Paix au coin boulevard Royal et Grand'Rue a disparu ensemble avec le Grand Hôtel Brasseur en 1970.

L'établissement existant à peine 100 ans, était un lieu populaire, recherché par les notaires pour y organiser des ventes publiques.

Partie 1

Un Café à l'origine du boulevard Royal

Suite à la suppression de la forteresse en 1867, l'Avenue Emile Reuter avait été la première à être ouverte en 1869. Le boulevard Royal était à l'époque pas encore aménagé. Le site présentait toujours l'ancien fossé principal en cours de remblaiement. Une aubette d'octroi, pour la perception de taxes d'entrée et de sorties de marchandises de la ville se trouve à la jonction de l'Avenue avec le boulevard.

Désormais la Grand'Rue retrouve son raccordement à la route d'Arlon qui lui fut muré en 1644 suite au renforcement des remparts. J.B. Ferrant tenait depuis 1863 de l'estaminet « Ferrants-Gaard » devant la Porte Neuve. Destiné à loger un café, Ferrant fit construire en 1870, à l'angle du futur boulevard Royal, un immeuble à deux étages, élevé avec des pierres en provenance de la démolition des bastions et remparts. L'Hôtel Brasseur attenant fut construit à la même époque. Ferrant avait acquis la parcelle orientée vers l'extérieur



Pierre Brandenburger 1870

de la ville, tandis que J.P. Brasseur avait acheté à l'Etat, propriétaire des anciens domaines militaires, la parcelle formant le coin entre la Grand'Rue et la rue Aldringen, donc orienté vers la ville. La maison Ferrant allait être retenue comme référence pour l'alignement du futur boulevard Royal en cours d'aménagement.

Ce fut le premier immeuble pour entrer en ville, les îlots entre le boulevard Royal et le parc de la ville n'étant pas encore construits. L'établissement de Ferron proposait des écuries pour 40 chevaux. Deux portes cochères aménagées dans une annexe du côté du boulevard Royal y assuraient l'entrée. Elles étaient conservées jusqu'à la démolition de l'immeuble.

Cet emplacement fut plus excentrique que celui de Ferrant à la Porte Neuve, car la route d'Arlon ne représentait pas l'accès majeur à la ville mais recherché par trois hôteliers[1]. Il fallut attendre jusqu'en 1903 pour voir le boulevard Royal être connecté à la gare centrale par

le pont Adolphe. A la hauteur de la rue Aldringen, l'ancienne caserne d'artillerie avait été convertie en ganterie. De 1904 à 1954, les locomotives à vapeur de la ligne Luxembourg-Echternach (Charly) empestaient le carrefour. A partir des années 1950, avec une circulation automobile de plus en plus dense, le carrefour était encombré de voitures et un lieu fréquent d'accidents.

Début des années 1960, la terrasse de l'établissement aménagée après 1920 fut transformée en véranda avec une façade en éléments préfabriqués de couleurs différentes. Entre 1970 et 1975 les quatre angles du carrefour Avenue Emile Reuter et Boulevard Royal disparaissaient au profit de surfaces de bureaux.

Toujours de nouveaux exploitants

Jean-Nicolas Klapdohr et son épouse Françoise Warisse exploitaient l'Hôtel Klapdohr de 1876 à 1885. Jean Nicolas était issu d'une famille d'aubergistes

evard Royal



© Mersch François JP Koltz Luxembourg forteresse et Belle Epave Luxembourg 1976

Hotel de la Paix Kirsch Baillieux 1900

tenant l'Hôtel des Ardennes à la rue du Marché-aux Herbes. L'Hôtel Klapdohr à la rue de l'Arsenal (nom changé en Grand-Rue en 1925), servait le déjeuner et dîner « à toute heure » et proposait un « Mittagstisch » pour les artisans et ouvriers travaillant à la ville haute. Les 28 Chambres meublées étaient destinées à accueillir des pensionnaires, c'est-à-dire, des jeunes hommes fréquentant l'Athénée. A partir de 1880 des chambres furent données en location pour servir de cabinets à des professions libérales.

Des fermiers se rendant en ville comptaient également parmi la clientèle. L'établissement servait de la bière de Munich, des vins de qualité, des vins et liqueurs « de premier choix ». Le salon de l'Hôtel prêtait son cadre à des fêtes locales, dont l'anniversaire du corps musical Concordia.

A partir de 1879, la Brasserie de Diekirch y servait la bière en bouteille. Le frère de Marguerite, J.B. Warisse assurait la fonc-

tion de dépositaire de la brasserie avec siège à l'Hôtel Klapdohr. Il allait assurer la livraison de la bière à domicile et disposait d'une licence pour la fabrication d'eaux minérales et de limonades. En 1882, la maison se fit remarquer par une exposition-vente exceptionnelle de 200 tableaux de paysages et de portraits réalisés par des artistes viennois.

En 1885 l'établissement est repris pour une très courte durée par le chef cuisinier de l'Hôtel de l'Europe situé à l'Avenue de la Porte Neuve. Maron-Molitor allait ouvrir un an plus tard l'Hôtel des Nations en face de la gare, un lieu bien plus fréquenté que celui de boulevard Royal. En 1886 suivirent l'hôtelier Jean Mangen et son épouse Anne Ludig qui exploitaient l'établissement jusqu'en 1890, où eux également allaient ouvrir l'Hôtel des

Voyageurs en face de la gare.

Le Café fut repris en 1890 par la famille Becker-Treinen qui y gérait le « Restau-

rant Becker » proposant des menus fixes (une nouveauté !) du samedi au lundi. Les spécialités de la maison furent le gras-double, la tête de veau et le civet de lièvre. Ces plats furent servis « à toute heure ». En 1901 Nicolas Kirsch et Angélique Baillieux reprenaient les affaires et cherchaient à attirer à l'Hôtel Kirsch-Baillieux leur clientèle par des concerts ponctuels. L'établissement servait de l'Augustinerbräu » et continuait à miser sur une clientèle de classe moyenne, alors que le Grand Hôtel Brasseur, voisin, accueillait diplomates et hôtes du Gouvernement.

Intermezzo

En 1910, l'ingénieur Albert Louis Wurth y installa son magasin de cuisinières à gaz au carrefour Boulevard Royal / Avenue Emile Reuter. Ses lieux de production et de stockage se trouvaient au quartier de la Gare à la rue du Fort Wedell.

Hotel Lanners in Ettelbrück Hundert Jahre im Familienbesitz

Romain Heckemanns

1923 haben die Eheleute Felix und Marie Lanners-Peters aus Nachmanderscheid das Hotel Wiser am Bahnhof in Ettelbrück gekauft.

Über Jahrzehnte firmierte dieses Haus dann unter dem Namen „Hôtel des Chemins de Fer“.



© Romain Heckemanns

1958 wurde das Hotel an Leon und Hildegard Lanners-Grigoleit weitergereicht, die es bis 1991 betrieben. Diese hatten in den 1960er Jahren dem Haus eine größere Küche angebaut. In dritter Generation übernahm Denise Lanners 1991 das Hotel-Restaurant und das erste Haus am Platz wurde einer Komplettrenovierung unterzogen.

Raymond Lanners, der Bruder von Denise, stieß 2014 in die Leitung des Hauses hinzu. Am linken Flügel des Hauses

wurde eine lichtdurchflutete Brasserie hinzugefügt.

Denise schied 2020 aus und seither führt Raymond das Hotel-Restaurant Lanners allein weiter. Über Jahrzehnte ist das Hotel schon die erste Anlaufstelle für große Feiern und Banketts, immerhin stehen 80 Plätze im großen Speisesaal und deren 50 in der verglasten Brasserie zur Verfügung.

Obwohl die vierte Generation Lanners bereit stünde den Betrieb zu überneh-

men, hat Raymond Lanners entschieden den Betrieb am 14. Juli 2024 einzustellen. Eigentlich wollte er schon Ende 2023 aufhören, doch er verschob das Datum der Schließung.

Die Dauerbaustelle Ettelbrücker Bahnhof mit der einhergehenden Geräuschkulisse macht ihm nun schon seit Jahren sehr zu schaffen, und mit der anstehenden Umgestaltung des Bahnhofviertels werden die Bauarbeiten sich wohl noch über viele Jahre hinziehen.

La Brasserie Nationale remporte deux médailles d'argent

La Brasserie Nationale S.A. célèbre une nouvelle victoire avec la récente attribution de deux médailles d'argent au Craft Beer Awards de Londres. Les marques honorées sont la Bofferding Pils, dans la catégorie « International style pilsner », et la Battin Gambrinus, dans la catégorie « Dortmund export ». La compétition des Craft Beer Awards, opérée par la plus grande organisation de remise de prix de boissons au monde, est reconnue comme la compétition de bière artisanale la plus prestigieuse en Europe. En récompensant la Bofferding Pils et la Battin Gambrinus avec une médaille d'argent chacune, le jury a salué l'excellence et l'innovation de ces deux bières.

Mathias Lentz, directeur de la Brasserie Nationale a dans ce contexte exprimé sa satisfaction en se disant honoré et fier de recevoir ces médailles. « C'est la reconnaissance de notre engagement constant envers la qualité et l'authenticité. Ces récompenses renforcent notre conviction et stimulent notre motivation à continuer d'innover. »



Mathias Lentz, Directeur de la Brasserie Nationale, à gauche, Maurice Treinen, Directeur de production, à droite.

Spaghetti



Coquillettes



Fusilli



bonne tenue à la cuisson

Lët'z Nuddel

À base de semoule de blé dur du Luxembourg produite par

les Moulins de Kleinbettingen

SPÉCIAL RESTAURATION

Serpentini



Farfalle

Penne



Pâtes à lasagne



Partenaire des producteurs de la région

webshop.provencale.lu

POWERED BY



Adaptation des barèmes et tarif spécial pour les membres de l'Horesca



Steve Martellini, vice-président de l'Horesca, Marc Nickts, gérant de Sacem Luxembourg et Alain Rix, président de l'Horesca, à l'occasion de la validation des nouveaux barèmes.

Dans une démarche de transparence et de collaboration avec l'HORESCA, la SACEM Luxembourg a adapté son barème "Cafés Hôtels Restaurants" pour 2024, mettant l'accent sur l'importance cruciale de la musique dans les lieux publics.

La SACEM Luxembourg (Société des Auteurs, Compositeurs et Éditeurs de Musique), garante des droits d'auteur, s'engage à promouvoir une scène musicale florissante au Grand-Duché.

En tant que société de gestion collective, son rôle consiste à collecter et à répartir équitablement les droits d'auteur aux auteurs compositeurs et éditeurs de musique, contribuant ainsi à la diversité et à la richesse culturelle de notre pays.

Cette révision, influencée par une augmentation démographique selon les données du STATEC, se concentre exclusivement sur les tarifs de sonorisation.

En partenariat avec l'HORESCA, cette modification a été concertée et validée par cette dernière. Pour renforcer sa relation, les membres de l'HORESCA continueront à bénéficier d'une remise de 20% sur les tarifs de sonorisation. Cette démarche vise à refléter les évolutions dans les moyens de diffusion tout en respectant les réalités du secteur.

L'importance de la musique dans les lieux publics sonorisés va au-delà de l'aspect artistique ; elle crée une atmosphère distinctive, renforce l'expérience client et contribue à l'identité unique de chaque établissement.

La SACEM Luxembourg, en tant que défenseur des droits d'auteur, encourage une compréhension mutuelle et une collaboration fructueuse pour soutenir la vitalité artistique et le succès continu du secteur horeca au Luxembourg.

Les barèmes concernant les concerts et les soirées DJ restent inchangés et s'appuient sur un taux de perception de 6.41% sur les recettes réalisées lors de la vente des billets d'entrée, sinon sur un minimum par soirée.

N'oubliez pas de déclarer vos concerts et événements spécifiques à la SACEM Luxembourg pour profiter d'éventuelles remises.

SACEM
Luxembourg

	NOMBRE D'HABITANTS par localité	TARIFICATION GENERALE	TARIFICATION GROUPEMENT PROFESSIONNEL = membre HORESCA - 20%)
Poste Radio (avec 1 enceinte maximum) Télévision (avec haut-parleurs intégrés à la TV)	Jusqu'à 5000 habitants	57 €	46 €
	Plus de 5000 habitants	88 €	70 €
Equipements de sonorisation (radio, smartphone, tablette tactile, lecteur mp3, lecteur CD, streaming ...) raccordés à des enceintes	Jusqu'à 5000 habitants	99 €	79 €
	Plus de 5000 habitants	148 €	118 €

Grosbusch®

FRUITS & VEGETABLES

Un clic, mille saveurs en ligne.

Nouveau webshop, bien plus pratique.



Rendez-vous sur
grosbusch-shop.lu



FLOWEY®

H Y G I E N E

Harmonie entre propreté et écologie

*Une Symphonie **Luxembourgeoise***



hygiene.flowey.com

Cradle to Cradle Certified® is a registered trademark of the Cradle to Cradle Products Innovation Institute.