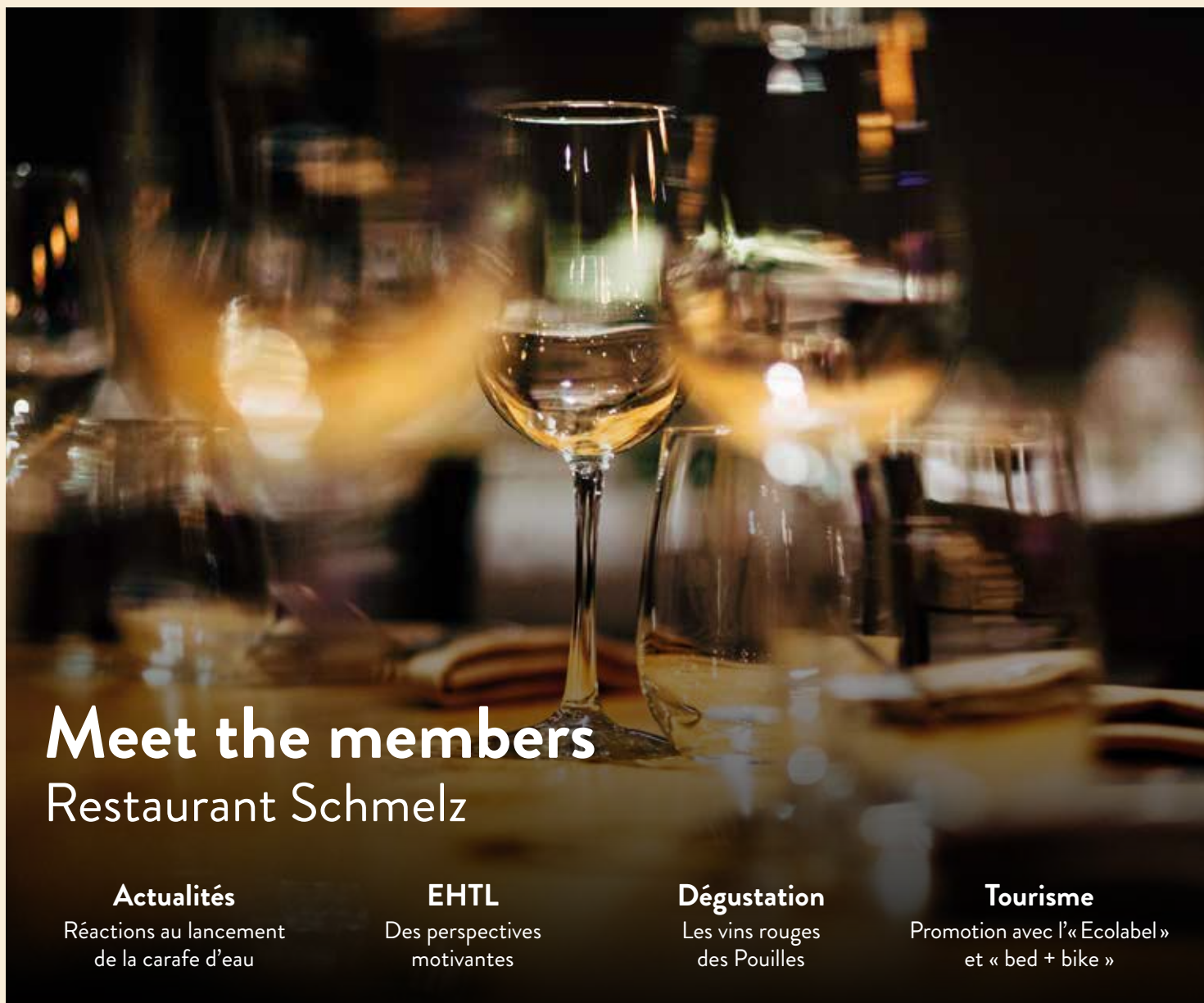


LE MAGAZINE

hospitality & passion



Meet the members

Restaurant Schmelz

Actualités

Réactions au lancement
de la carafe d'eau

EHTL

Des perspectives
motivantes

Dégustation

Les vins rouges
des Pouilles

Tourisme

Promotion avec l'« Ecolabel »
et « bed + bike »

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

IMPRESSUM

Éditeur

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

Directeur de publication

Steve Martellini

Rédacteur en chef

Dave Giannandrea

Régie publicitaire

brain&more - agence en communication

☎ (+352) 26 84 71-1

✉ brain@brain.lu 🌐 www.brain.lu

Photos

HORESCA, archives, membres,
communiqués de presse, photos mises
à disposition, Shutterstock

Layout et mise en page

brain&more - agence en communication

Impression

Imprimerie Heintz

Papier recyclé Circle Offset

Reproduction interdite sans le consentement
écrit des auteurs et de l'éditeur

© HORESCA 2024

Contact

HORESCA a.s.b.l.

B.P. 2524 L-1025 Luxembourg

7, Alcide de Gasperi

L-1615 Luxembourg

☎ (+352) 43 13 55 - 1 (09h - 14h)

✉ secretariat@horesca.lu 🌐 www.horesca.lu

📱 @ Horesca Luxembourg

Secrétariat

Steve Martellini, secrétaire général

s.martellini@horesca.lu

Dave Giannandrea, rédacteur en chef

dave.g@horesca.lu

Claude Ries, conseiller en sécurité alimentaire

c.ries@horesca.lu

Anne Brandenburger, secrétaire de direction

secretariat@horesca.lu



Téléchargez le magazine
sur horesca.lu



5 EDITO

Assemblée générale Horesca

6 MEET THE MEMBERS

Restaurant Schmelz : Patrimoine
industriel combiné à patrimoine
gastronomique

10 NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS

Duca & Friends

Bao8

Gaia

14 HAUSGEMAACH

Terrine de Lapin aux Mirabelles

16 ACTUALITÉS

Présents à Intergastra

Un champion régional est né

Le secteur de l'hôtellerie sera
présent à Horecatel

La Moselle luxembourgeoise
était à Paris

Quelle est la réaction au lancement
de la carafe d'eau ?

24 EHTL

Des perspectives motivantes
Burger et Fueskichelcher pour
les minichefs du Vatel-Club
Concours de la Cuisine au Miel :
des créations de haut vol

26 AMICALE DES ANCIENS

HOTELSCHOUL

Gala des 70 ans de l'Amicale
des Anciens Hotelschoul

30 DÉGUSTATION DES SOMMELIERS

Les vins rouges des Pouilles

32 TOURISME

Promotion touristique avec les labels
« Ecolabel » et « bed + bike »

Carole Hartmann nouvelle présidente
de l'ORT Mullerthal

Visite de l'ambassadeur
Signature électronique HSU

36 ÉCONOMIE

Le décrochage européen : une réalité mais
pas une fatalité

En Allemagne, l'horeca est le secteur de
l'intégration

UEL : Il faut reconstruire le triangle d'or

40 MÉMOIRE D'ÉTABLISSEMENTS

Le Café de la Paix au Boulevard Royal

42 EN BREF

Le problème des pauses et des
coupures

Réunion avec l'ITM

Plus de 18 000 demandeurs d'emploi et
un taux de chômage à 5.5%

FLOWEY®

HYGIENE

HD44 BACTOVIRAL ULTRA

Nettoyant dégraissant
désinfectant concentré



HD46 BACTOVIRAL ULTRA CITRUS

Nettoyant dégraissant désinfectant
parfumé concentré





Assemblée générale Horesca

L'assemblée générale de la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Luxembourg aura lieu le 25 mars 2024, dans les locaux de la Chambre de Commerce à Luxembourg-Kirchberg. Chaque membre cotisant est invité à y être présent à partir de 15h30.

Notre assemblée générale est traditionnellement l'occasion de discuter des orientations futures, des projets et de prendre des décisions importantes. En y participant, chaque membre contribuera à façonner l'avenir de notre fédération.

Vous êtes membre et avez donc le droit de prendre part aux décisions collectives.

Vous pourrez participer à l'élection des nouveaux membres au conseil d'administration. Ces personnes auront un rôle clé dans la gestion et la direction de l'Horesca.

L'assemblée générale permet aussi de rendre compte de la gestion de notre fédération.

Les participants ont accès aux informations financières, aux rapports d'activités et aux décisions prises. Participer à l'assemblée générale renforce la transparence et la discussion au sein de l'Horesca.

François Koepp,
Directeur

Réception Horesca

À 16h30 aura lieu la réception de l'Horesca, en présence du Ministre de l'Économie, M. Lex Delles, et de nombreux invités. Les membres de l'Horesca sont bien entendu les bienvenus à ce rendez-vous qui permettra de donner un aperçu de la situation actuelle des entreprises de notre secteur et de faire des propositions pour mieux les aider à relever les défis qui nous attendent.

Prendront la parole à cette occasion : François Koepp, directeur de l'Horesca ; Alain Rix, président ; Steve Martellini, secrétaire général ; Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce ; Lex Delles, Ministre de l'Économie, des PME, de l'Énergie et du Tourisme.

Distinctions honorifiques

Nos membres, propriétaires d'un établissement depuis 15, 25 et 30 ans, seront honorés par la remise d'un diplôme honorifique.

Pour tous ceux qui exploitent un café, hôtel ou restaurant depuis une période aussi longue, il suffit d'informer le bureau de l'Horesca par mail dans les plus brefs délais : secretariat@horesca.lu

Ordre du jour de l'assemblée générale de Horesca a.s.b.l.

1. Mot de bienvenue du président
2. Rapport d'activités 2023 par le directeur
3. Rapport de caisse par le trésorier
4. Rapport des réviseurs de caisse
5. Élections

Une traduction simultanée en français sera proposée.

Lieu : Chambre de Commerce,
7 rue Alcide de Gasperi
Luxembourg-Kirchberg

Date : lundi 25 mars 2024 à 15h30

**Inscription obligatoire !
Chaque membre cotisant a reçu une invitation par mail.**

L'assemblée générale est réservée aux membres-cotisants de la fédération.





L'HORESCA
vous emmènera
chaque mois à la
découverte d'un de
ses membres

Patrimoine industriel combiné à patrimoine gastronomique

L'HORESCA a rendu visite à Paul Meyer,
patron du Restaurant Schmelz et du Coyote Café à Esch-Belval

Monsieur Meyer, quelles ont été les principales étapes de l'ouverture du restaurant Schmelz ?

En 2019, le Fonds Belval a lancé un appel d'offres pour l'exploitation d'un restaurant sur le site des hauts fourneaux. Les investissements à réaliser étaient élevés, mais nous avons tout de même soumis un dossier. Notre candidature a été retenue, ce qui nous a agréablement surpris. Le fait que nous ayons une certaine expérience du

métier et de l'environnement a sans doute joué en notre faveur. La crise sanitaire a par la suite fortement retardé la mise en œuvre du projet et nous n'avons ouvert qu'en 2023, c'est-à-dire 4 ans après l'appel d'offres.

Le restaurant est donc ouvert depuis quelques mois. Nous disposons de 500 mètres carrés avec une salle qui se décline sur deux étages. Nous pouvons accueillir environ 170 clients en

places assises, auxquelles il faut ajouter la terrasse. À l'heure actuelle, 23 personnes travaillent pour nous, mais ce nombre devrait augmenter dans les prochains temps.

Hormis la crise sanitaire, avez-vous été confrontés à des difficultés particulières ?

Il faut savoir que le restaurant Schmelz est situé sur un site historique et que son architecture est par conséquent



Paul Meyer au Coyote Café

« On travaille en équipe, et quand on voit que cela fonctionne, on éprouve une grande satisfaction. »



Le restaurant Schmelz à Belval est impressionnant par son cadre architectural. Érigé sur le site d'un ancien haut fourneau, cet établissement combine à la fois patrimoine industriel et patrimoine gastronomique.

Pour s'en rendre compte, une délégation de notre fédération était sur place.

Reçus par le patron Paul Meyer, Alain Rix, Steve Martellini et Dave Giannandrea ont pu visiter l'établissement qui peut accueillir jusqu'à 200 convives. Les discussions ont principalement porté sur les défis qu'il a fallu relever pour ouvrir un restaurant de ce type.

protégée. Pour pouvoir accueillir un certain nombre de clients au premier étage, par exemple, l'ITM a exigé une sortie de secours supplémentaire. Il a donc fallu créer un passage en installant une passerelle qui traverse pratiquement le haut fourneau. Cela ne s'est fait qu'après des procédures administratives longues et fastidieuses.

Nous avons aussi rencontré des difficultés dans l'aménagement intérieur. Après avoir débuté son travail, la société en charge de celui-ci a fait défaut, et nous avons dû nous adapter en trouvant des solutions de remplacement.

Après avoir ouvert le Coyote à Luxembourg-Kirchberg et ensuite le Coyote à Belval, vous ouvrez un 3^e restaurant. Quelle est votre motivation ?

Je vois cela comme un défi. Lorsque l'occasion s'est présentée, nous en avons discuté entre amis et avons



décidé d'essayer. C'est un peu une aventure humaine.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune entrepreneur qui désire ouvrir un premier restaurant ?

D'oser, tout en sachant qu'il faudra travailler dur. C'est surtout une question d'organisation, mais cela vous prendra 7 jours sur 7 et 15 heures par jour. Lorsque j'ai ouvert le premier Coyote, au début, j'y ai pratiquement travaillé tous les jours, du matin au soir. Mais il y a aussi des bons côtés. On travaille en équipe, et quand on voit que cela fonctionne, on éprouve une grande satisfaction.

Comment va le Coyote que vous dirigez toujours, en plus du Schmelz ?

Les débuts au Coyote ont été plutôt difficiles. Il nous a fallu 7 ans pour trouver un rythme de croisière, mais aujourd'hui le restaurant fonctionne assez bien, notamment grâce à sa terrasse en été.

Est-ce que le fait de disposer de deux établissements permet de faire des économies d'échelle ?

Gérer 2 restaurants peut apporter certains avantages. Par exemple, lorsqu'on veut attirer des groupes pour des événements et que l'on dispose de 2 endroits



Alain Rix et Steve Martellini de l'HORESCA avec Paul Meyer

différents à proposer ou lorsqu'il faut faire un remplacement de personnel, d'un établissement à l'autre. Mais c'est aussi plus de travail. Dans notre cas, il faut gérer 50 salariés. Je suis content que mon fils soit présent à mes côtés.

En vous basant sur votre expérience et en observant un peu ce qui se passe autour de vous, quelle analyse faites-vous des difficultés que rencontre le secteur ?

La situation ne s'est globalement pas améliorée. Les frais ont explosé, que ce soit pour les matières premières ou les autres charges. Dans mon cas, par exemple, j'ai vu la facture d'électricité doubler en quelques mois.

Il est aussi de plus en plus difficile de trouver un financement pour son projet. Il y a 20 ans, si l'on était une personne sérieuse, votre banquier vous faisait confiance. Aujourd'hui,

ce n'est plus le cas, et il faut batailler dur pour obtenir un emprunt.

À l'avenir ça ne sera donc pas plus facile ?

Notre secteur est confronté à de nombreux défis, parmi lesquels la recherche de personnel qualifié. Il faut proposer une organisation du temps de travail qui prend en compte les désirs des collaborateurs. Nous essayons de le faire du mieux que nous pouvons et avons la chance, au Coyote, d'avoir une équipe qui nous est fidèle. Nous faisons des plannings avec le moins de coupures journalières possibles, mais sans coupure du tout, c'est impossible.

On constate aussi que les clients deviennent de plus en plus exigeants, et pour les fidéliser, il faut proposer un service et des produits de qualité. Au restaurant Schmelz, nous misons sur de la viande bio et des produits de la région pour nous différencier.

Mais le plus grand défi pour l'avenir sera de dégager une marge financière suffisante pour que nos entreprises survivent.

Le concept

Le restaurant Schmelz est situé sur un ancien site industriel de l'Arbed, groupe sidérurgique luxembourgeois fondé en 1911. Datant de 1965 et de 1970, les hauts fourneaux A et B témoignent aujourd'hui encore de l'époque des Trente Glorieuses, les années de haute conjoncture économique après la Seconde Guerre mondiale. En 1997, l'arrêt du Haut Fourneau B, le dernier haut fourneau encore en production au Luxembourg, permet la reconversion de tout le site.

Aujourd'hui, les bâtiments font partie du patrimoine culturel du Luxembourg, et au Restaurant Schmelz,

Paul Meyer a voulu intégrer le patrimoine gastronomique, comme on le constate sur la carte des plats.

Pour le chef, Ibrahim Jashari, les préparations traditionnelles du pays sont bien entendu à l'honneur avec, par exemple, des saucisses au vin avec sauce moutarde, une Feierstengszalot ou encore une Bouchée « Grand-Ducale ». Mais tout comme les ouvriers des usines sidérurgiques venaient de pays différents, on propose aussi des plats d'horizons variés.

Les clients peuvent ainsi opter pour des Gromperkichelecher au sau-

mon, un Fish & Chips ou une salade de pommes de terre avec boulettes véganes. À noter que les pâtes que l'on utilise ici viennent de la Nuddelfabrik et que les viandes sont commandées à la boucherie Niessen. Elles sont bio et d'origine luxembourgeoise. La carte s'adapte bien entendu aux saisons.

Schmelz

4, Ennert den Héichwien
L-4362 Esch-sur-Alzette

☎ 26 57 96

📍 SchmelzBelval



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)

Duca & Friends

14, Avenue du Rock'n'roll
L-4361 Esch-Belval
☎ 24 55 99 77
f ducaetfriends



Le restaurant Duca & Friends, qui existe depuis plusieurs années déjà, vient d'être repris par quatre amis résolument motivés à en faire une adresse incontournable à Belval.

Francesco Ruggiero, Giuseppe De Laurentis, Gianvito De Laurentis et Giulio Lucca se sont associés autour de ce projet et ont repris en octobre de l'année passée cet établissement qui dispose d'une centaine de places, sans compter la terrasse.

La carte est italienne et classique avec de nombreuses pâtes et des pizzas, mais aussi des suggestions qui sont affichées sur un tableau noir.



Lors de notre passage, la maison proposait comme suggestion une pizza blanche au pesto, câpres et anchois, des pacheri avec poivrons, cabillaud et crème de pommes de terre, un filet de limande aux crevettes et aubergine ou une tresse d'onglet de bœuf avec lar-

dons fumés et pecorino. À noter que le restaurant propose une belle sélection de vins italiens pour accompagner les différents mets.

Le Duca & Friends est ouvert tous les jours et ne ferme que le dimanche soir.

Bao8

8, rue Joseph Junck
L-1839 Luxembourg
☎ 26 17 55 67
bao8.lu



Ouvert au début de l'année, le Bao8 a été le premier restaurant au Luxembourg à proposer des baos à sa carte. Il s'agit de pains chinois cuits à la vapeur et servis avec différentes garnitures.

Comme nous a expliqué Margaux, la gérante de l'établissement, le client choisit un bao garni selon son goût avec, par exemple, du poulet, du bœuf ou des légumes. Ceux qui souhaitent plus de convivialité peuvent commander pour la tablée une formule « Make your own Bao » avec du Crispy chicken, du Pulled beef, du Porc belly, des Mixed veggies, le tout

accompagné de Spicy mayo et sauce Teriyaki, afin de garnir soi-même ses Bao buns.

Le restaurant est ouvert en continu de 11 heures du matin à 23 heures du soir et se prête bien pour boire un verre. On trouve une belle carte de cocktails signature avec un beau choix de créations, soit avec alcool, soit virgin.

On trouvera aussi une sélection intéressante de gins, sakés ou whiskies. Et si vous aimez les bières originales, vous pourrez découvrir la pils luxembourgeoise « Are we friends ? ».

Enfin, sachez que dans la culture chinoise, le chiffre huit est un porte-bonheur, ce qui explique le nom du restaurant.

Plus d'infos sur les réseaux sociaux. Le jour de fermeture est le dimanche.





GRAINES
DE COURGE
NATURE OU
GRILLÉES/SALÉES

HUILE DE GRAINES
DE COURGE



Partenaire
des producteurs
de la région

webshop.provencale.lu

POWERED BY



AL 21

21 avenue de la Liberté
L-1931 Luxembourg
☎ 28 37 12 77
🌐 21restaurant.com



Ouvert au cours de l'année 2023, comme take-away, cet établissement est depuis peu un restaurant classique avec un service à la carte. Les patrons qui exploitent aussi les deux enseignes Maestri della pasta dans les centres commerciaux Kirchberg et Cloche d'Or proposent ici un restaurant axé sur la gastronomie méditerranéenne et surtout italienne. Au menu des pâtes et pizzas mais aussi des suggestions qui suivent les saisons. Les plats sont proposés en take-away et on dispose aussi d'une offre pour réceptions. Une trentaine de convives trouvent place à l'intérieur et en été on peut profiter de la grande terrasse.



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





Gaia

4, Place du Marché
L-4621 Differdange

☎ 266 840 31

🌐 gaialuxembourg.lu



Bienvenue chez Gaia, le tout nouveau restaurant espagnol à Differdange, fondé par João Ramos, qui exploite aussi les restaurants Chiggeri et Emilona à Luxembourg, ainsi que l'Alma à Junglinster.

Situé sur la Place du Marché au centre de la localité, Gaia invite à découvrir une cuisine espagnole festive et facile d'accès, le tout dans un cadre festif et branché.

João Ramos, fort de son expérience et de sa passion pour la cuisine méditerranéenne, a créé Gaia, avec pour objectif de partager les saveurs vibrantes de l'Espagne avec les habitants de Differdange et au-delà. Inspiré par la diversité culinaire de l'Espagne et son ambiance chaleureuse, João a conçu un menu qui célèbre les classiques de la cuisine espagnole, tout en proposant des touches modernes et innovantes.

Dès que vous franchissez les portes de Gaia, vous êtes accueillis par une at-

mosphère animée et conviviale. Le décor moderne et élégant crée un cadre idéal pour des repas entre amis, des célébrations en famille ou même des soirées romantiques. Les couleurs vives, les motifs inspirés de l'art espagnol et la musique entraînante transportent les convives dans une expérience immersive au cœur de l'Espagne.

Quant au menu, il offre un large éventail de plats espagnols classiques et créatifs, conçus pour satisfaire toutes les papilles. Que vous soyez amateur de tapas, de paella, de fruits de mer frais ou de délices sucrés, vous trouverez certainement votre bonheur chez Gaia. Les tapas, servies en portions généreuses, sont parfaites pour partager et découvrir une variété de saveurs authentiques. Afin de satisfaire tous les goûts, l'équipe en cuisine propose aussi des préparations moins typiques comme des hamburgers ou entrecôtes. En semaine, à midi, il est possible de profiter d'un plat du jour à 14 euros.

En plus de sa cuisine délicieuse, Gaia propose une sélection de vins espagnols soigneusement choisis, ainsi que des cocktails artisanaux inspirés des traditions ibériques et internationales. L'équipe chaleureuse et dynamique est déterminée à offrir à chaque client une expérience mémorable, alliant hospita-

lité exceptionnelle, cuisine de qualité et ambiance festive.

Que l'on soit un habitant des environs à la recherche d'une nouvelle expérience culinaire ou un amateur d'endroits branchés désireux de passer une soirée mémorable, Gaia est une option intéressante pour se retrouver autour d'un verre.

Proposant de l'espace pour une centaine de convives, cet endroit peut aussi être privatisé pour des groupes. La grande salle qui va de la place du marché jusqu'au fond, où on voit les chefs à l'œuvre grâce à la fenêtre sur la cuisine, peut être divisée en plusieurs espaces avec même des ambiances musicales distinctes.

Et en été, on peut profiter de la belle terrasse sur la place du marché qui constitue le cœur de Differdange.

Gaia connaît un franc succès, il est donc vivement conseillé de réserver pour obtenir une table le weekend.

Plus d'infos sur les réseaux sociaux, notamment sur les soirées à thème (ladies night, musique live...).

L'établissement est fermé le dimanche soir et le lundi.

Recette - Hôtel Gruber & Restaurant, Steinheim

Terrine de Lapin aux Mirabelles



Recette pour 8 personnes

Terrine :

- 250 gr foie de lapin
 - 550 gr lard maigre porc
 - 300 gr chair de lapin
 - 100 gr échalote
 - 2 gousses d'ail
 - 15 cl Elbing
 - 4 cl Cognac
 - QS sel nitrate / poivre / noix muscat
 - 4 filets de lapin nettoyés
 - QS mirabelles confites
 - QS tomates confites
- Passer au Moulin R7 le lard, le lapin, le foie, l'échalote, l'ail
 - Ajouter le vin et le cognac
 - Mélanger à la main et assaisonner
 - Laisser reposer quelques heures au frigo
 - Monter dans un moule avec les filets au milieu, ajouter les mirabelles et les tomates selon votre goût.
 - Cuire pendant 40 – 60 minutes à 180° au bain-marie
 - À la sortie du four, verser l'excédent de graisse et remplir avec la gelée de porc (4 pieds de porc ; 1litre Elbing ;

1 litre eau ; Mirepoix, laisser cuire 2 heures, passer au tamis, assaisonner de sherry, sel, laurier, romarin, baies de genièvre)

Mirabelles confites :

- 500 gr mirabelles
 - 300 ml eau
 - 150 gr sucre
- Laver et dénoyauter les mirabelles
 - Remplir un bocal en verres avec les mirabelles
 - Faire bouillir l'eau avec le sucre, verser sur les mirabelles
 - Fermer et cuire au four vapeur 30minutes / 90°

Tomates confites :

- 800 gr tomates Datterino
 - 50 ml huile olive
 - 2 CC basilic séché
 - 1 CC origan séché
 - QS sel, poivre
- Laver, couper, enlever les graines des tomates

- Mélanger les tomates, l'huile, les herbes séchés dans un bol
- Déposer les tomates sur une plaque de cuisson
- Cuire pendant 3h30 au four à 95°

Vinaigrette blanche :

- 500 ml huile tournesol
- 100 ml vinaigre
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf entier
- 1 CS moutarde
- QS sel / poivre
- Mixer tous les ingrédients

Sorbet mirabelle 1 bol pacojet :

- 70 gr eau
 - 500 gr purée de mirabelle
 - 5 gr sucre semoule
 - 64 gr glucose
 - QS jus de citron
 - 1,5 gr stabilisateur pour sorbet
- Faire bouillir le tout ; remplir le bol ; congeler au moins pour 24 heure à - 20° ; pacosser



© Marc Schmit Xero sarl



Jean-Jacques Gruber et son fils Nicolas

Depuis 3 générations, l'Hôtel Gruber accueille ses clients dans une ambiance chaleureuse et familiale.

Jean-Jacques Gruber a repris la cuisine en 1980 et les affaires en 1987. Diplômé du lycée technique hôtelier «Alexis Heck» et grâce à plusieurs stages à l'étranger, il a pu proposer d'emblée à ses clients une cuisine française cultivée avec des produits du terroir. Récompensé par les Euro-Toques et pendant 20 ans par 2 fourchettes au Guide Michelin, son restaurant figure aujourd'hui avec 12/20 au Gault&Millau.

Nicolas Gruber a goûté tous les plats de son papa lorsqu'il était enfant et dans sa jeunesse, il a toujours donné un coup de main en cas de besoin. Après avoir obtenu son diplôme de fin d'études secondaires, il a quitté l'entreprise pour étudier à l'université, mais il a vite compris que sa place était dans la cuisine. Après avoir obtenu son diplôme de Gestion Hôtelière à Bruxelles, il est allé à Paris à l'École Gaston Lenôtre où il a travaillé avec de nombreux Meilleurs Ouvriers de France. Il a repris la cuisine aux côtés de son père en 2019.

Hôtel Gruber

36, route d'Echternach
L-6585 Steinheim/Echternach

☎ 72 04 33

🌐 hotelgruber.com



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



Steve Martellini, Diane Steichen, Ben Weber, Alain Hostert et Marc Schwamberger

Présents à Intergastra



Horesca Luxembourg a participé cette année au salon Intergastra à Stuttgart. Sur proposition de nos confrères de la fédération Dehoga Baden-Württemberg, l'Horesca a été honorée en présence de Peter Hauk, Ministre local de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Protection des consommateurs.

Pour notre label «Hausgemaach», nous avons reçu le prix "Régional statt Global" qui met en valeur les projets qui ont vocation à promouvoir la défense des produits du terroir.

Après cette récompense, diverses discussions ont eu lieu avec des représentants de différentes organisations. Nos représentants ont entre autres pu discuter avec le directeur général de l'IHA, Markus Luthe, et effectuer des visites de stands.

L'Horesca a été reçue sur le stand de RAK Porcelain Europe - Professional, basée au Luxembourg et qui est l'un des principaux sponsors du concours IKA.

Enfin, nous avons rendu visite à nos collègues du club Vatel Luxembourg, qui étaient membres du jury.

L'Horesca était représentée à Stuttgart par Steve Martellini et Marc Schwamberger.

Armand Steinmetz récompensé par le Live Chef Award



Frank Widmann, président du jury de l'IKA, Daniel Schade, président du VKD, Armand Steinmetz et Alain Hostert, du Vatel-Club (d.g.à.d.), lors de la remise des prix de l'IKA 2024.

À l'occasion du concours IKA (Internationa Köche Ausstellung) à laquelle notre pays est traditionnellement représentée par le Vatel-Club, l'ancien

président de notre association de cuisiniers du Luxembourg, Armand Steinmetz, a été récompensé par le « Live Chef Award »

Cette récompense n'est remise que tous les quatre ans à l'occasion de ces Olympiades de cuisine et rend hommage à des chefs qui ont consacré toute leur vie à la défense du métier.

Au cours de sa carrière exceptionnelle, qui s'étend sur plus de 40 ans, Armand Steinmetz a principalement vécu et travaillé au Luxembourg. Diplômé du Lycée Technique Hôtelier « Alexis Heck » en 1970, il a poursuivi son évolution professionnelle dans

plusieurs hôtels cinq étoiles en Suisse avant de terminer sa formation chez Roger Vergé (trois étoiles Michelin) au Moulin de Mougins en France. Armand Steinmetz, qui a longtemps exploité un restaurant à Bech (aujourd'hui repris par son fils), a aussi été président de la fédération des traiteurs, enseignant à l'École d'hôtellerie et du tourisme de Luxembourg et membre actif (dont président) du Vatel-Club. Aujourd'hui encore, il participe en tant que jury à de nombreux concours. Avec le prix qu'il a reçu à Stuttgart, il rejoint des lauréats comme Joseph König, Paul Bocuse, Anton Mosimann ou Siegfried Schaber.



Le vin du mois

Herdade do Peso Reserva Rouge 2019

Alentejo, Portugal

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

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

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

Vins Fins

Spiritueux

Soft drinks

Alimentation

Bières

Idées Cadeaux



" Votre spécialiste en vins du Portugal "

Bexeb, SA | Négociant Importateur Distributeur

13, op Zaemer | L-4959 Bascharage | Tél.: +352 22 70 70 | Fax.: +352 47 38 05 | info@bexeb.lu | www.bexeb.lu

Boissons Heintz - Munhowen

Un champion régional est né

Munhowen vient d'annoncer la reprise des activités de Boissons Heintz. Les deux entreprises familiales luxembourgeoises centenaires ont décidé de s'unir !

Selon les dirigeants, cette fusion ne vise pas à contrôler le marché luxembourgeois mais plutôt à devenir un champion régional dans un contexte international de plus en plus difficile.

La société Boissons Heintz, établie à Hosingen dans le nord du Grand-Duché, est active depuis plus de 100 ans dans la vente et la distribution de boissons au Luxembourg. Avec une gamme de plus de 2 500 articles, elle couvre tout le territoire grâce à des équipes compétentes et une logistique robuste. Boissons Heintz occupe une position importante sur le marché. Initialement un distributeur local, la société est devenue un acteur majeur de la distribution, générant un chiffre d'affaires de 39 millions d'euros et employant 70 personnes.

Filiale de la Brasserie Nationale, la Société Munhowen est établie à



Jacques Briot, directeur commercial et Isabelle Lentz CEO chez Munhowen.
Oliver Mausen, directeur commercial et Roland Heintz propriétaire de Heintz (d.g.à.d.)

Ehlerange. Fondée en 1908, elle a fusionné avec Hippert en 1999. Munhowen distribue les produits de la Brasserie Nationale ainsi que plus de 3 000 autres articles dans la Grande Région, couvrant le Grand Est (France), le nord de la France, la partie francophone et germanophone de la Belgique, et le Grand-Duché de Luxembourg. Son chiffre d'affaires actuel s'élève à 89 millions d'euros, avec un effectif de 253 personnes.

Cette union, réunissant l'histoire, les valeurs et les traditions de deux entités étroitement liées, ouvre des perspectives passionnantes grâce à la mise en commun des ressources et des compétences existantes.

L'objectif de cette démarche est d'assurer la pérennité et la croissance au sein de la Grande Région, afin de pouvoir continuer à fournir les meilleurs produits et services à l'ensemble des clients existants et futurs.



Pas de changements pour le secteur horeca

À l'occasion d'une présentation pour la presse, nous avons demandé aux responsables commerciaux des deux entreprises si les exploitants de cafés et restaurants devaient s'attendre à de changements majeurs. Aussi bien chez Munhowen que chez Boissons Heintz, on nous a assuré que les contrats actuels restaient valables et que la fusion annoncée n'aurait pas d'impact visible pour notre secteur.

Le secteur de l'hôtellerie sera présent à Horecatel

Horecatel c'est le rendez-vous incontournable des professionnels de l'Horeca et des métiers de bouche de la région. 370 exposants sont annoncés avec une gamme variée pour les différents besoins de la gastronomie. Et cette 57^e édition du salon réserve quelques nouveautés à la « crème » de la profession. Le Palais Gastronomie va accueillir un nouveau secteur : l'Hôtellerie ! Rendez-vous donc du 10 au 13 mars 2024, au WEX à Marche-en-Famenne !

Depuis plus de 50 ans, Horecatel se positionne comme le plus important salon B2B dédié aux professionnels de l'Horeca et de la Gastronomie en Belgique francophone.



Informations pratiques

Dates

Du 10 au 13 mars 2024

Heures

Du dimanche 10 au mardi 12/03 :
11h00 - 19h00
(accès jusque 18h30)

Mercredi 13/03 : 11h00 - 18h00
(accès jusque 17h30)

Tarifs

Sur présentation d'une carte d'invitation : entrée gratuite via enregistrement en ligne au préalable (hautement recommandé pour éviter les files à l'entrée du salon !)
Sans invitation : 70€

Groupe d'étudiants en hôtellerie (uniquement le mercredi après-midi) : accès gratuit, merci d'en faire la demande via l'adresse horecatel@wex.be

Enfants de moins de 12 ans :
gratuit

Lieu

WEX
Rue des Deux Provinces, 1
6900 Marche-en-Famenne
Belgique

Parking

3 000 places disponibles :
5€/jour (paiement aux comptoirs
d'accueil des Palais 3 et 5).

8 bornes de recharge disponibles
pour vos véhicules électriques.



Horecatel 2023 © wex.be

Dans les allées se mêlent produits, matériels et services professionnels proposés par non moins de 370 exposants. Que l'on soit restaurateur, cafetier, traiteur, boucher, chef... on trouve des solutions adaptées à son profil d'activités.

Outre les démonstrations culinaires sur la Master Stage, de nombreux exposants gravitent autour de l'Hôtellerie intégreront le Palais 6. Une occasion de découvrir les tendances du secteur en termes de mobilier, d'équipement, de services, de décoration et d'accessoires.

Durant quatre jours, des chefs de tous les horizons feront vivre le Palais Gastronomie et transmettront leur passion aux visiteurs sous l'œil avisé du maître de cérémonie, Philippe Limbourg.

Sans oublier le Trophée Eric Martin qui récompensera les jeunes chefs et mettra en scène les talents de demain. Cette 12e édition sera présidée par l'alsacienne Manon Schenck du restaurant La Table de Manon à Grandhan.

« Horecatel Hospitality Awards »

Le Salon Horecatel verra également naître son 1^{er} concours destiné au secteur des hébergements touristiques « Horecatel Hospitality Awards » !

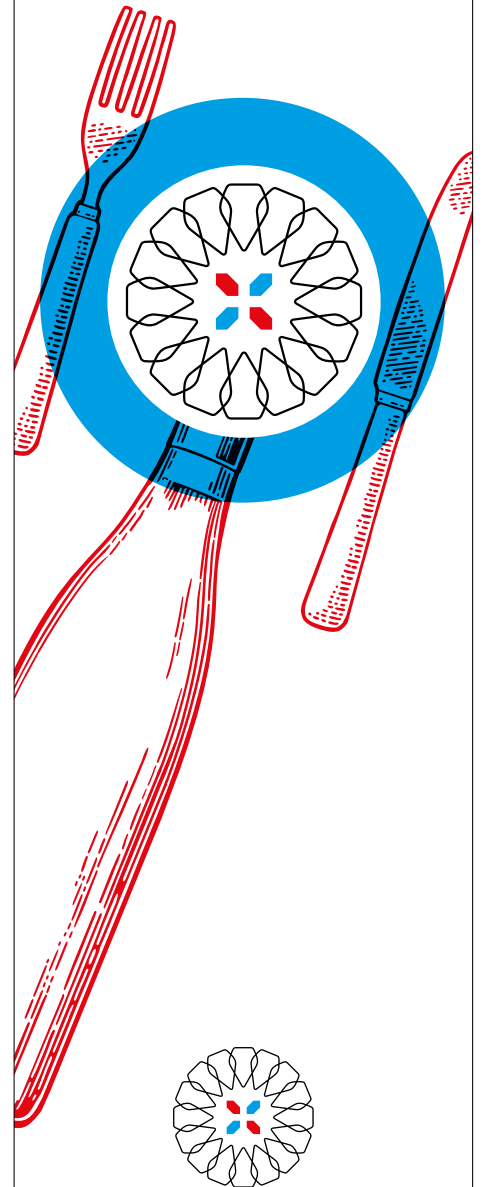
Des établissements de Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg concourront à l'une des 6 thématiques suivantes : la plus belle terrasse/rooftop, la meilleure expérience de wellness/spa dans un hôtel, l'hébergement touristique le plus insolite, l'espace le plus instagrammable, le gîte le plus éco-durable et l'ouverture la plus attendue.

Des conférences et ateliers rythmeront comme d'habitude cette édition d'Horecatel et seront données au cœur du salon. Programme à découvrir sur horecatel.be.

Profitez du code publié dans ce magazine sur l'annonce ci-contre pour avoir un accès gratuit au salon et laissez-vous surprendre par les nouveautés et l'animation proposées à cet événement qui n'est qu'à quelques kilomètres de notre pays.

vins-cremants.lu

L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG



La Moselle luxembourgeoise était à Paris

Les vignerons de la Moselle luxembourgeoise ont été présents cette année au salon viticole Wine Paris & Vinexpo Paris avec un stand commun.

Un rendez-vous important dans le circuit des professionnels du vin, comme le démontrent les chiffres publiés par les organisateurs français. En effet, plus de 41 000 visiteurs ont foulé les allées du Parc des Expositions de la Porte de Versailles à Paris durant cette cinquième édition du salon qui a eu lieu du 12 au 14 février. Un chiffre en augmentation de 14% par rapport à 2023. Le nombre de visiteurs étrangers a connu une hausse de 41% par rapport à la précédente édition, confirmant l'intérêt grandissant du salon sur la scène internationale.

Durant trois jours, un peu plus de 4 000 exposants (ils étaient 3 300 l'an dernier) étaient réunis, dont 53% d'internationaux issus de 48 pays producteurs, dont le Luxembourg.

La délégation des viticulteurs luxembourgeoise était constituée de :

Caves Gales
Bernard-Massard
Domaines Vinsmoselle
Domaine Alice Hartmann
Domaine Viticole Cep D'Or
Domaine Viticole Häremillen
Domaine L&R Kox
Clos Jangli
Domaine Sunnen-Hoffmann





Quelle est la réaction au lancement de 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.

L'Horesca a mené une petite enquête auprès des participants. Le nombre d'établissements qui ont répondu n'est pas très élevé. Il ne s'agit donc pas d'une enquête représentative. Mais elle indique néanmoins une tendance.

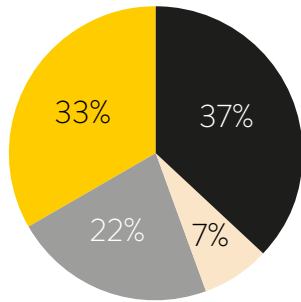
« Habituellement nous servons l'eau du robinet au verre car la consommation client est plus pour un café / gâteau . Mais lors des brunchs nous proposons la carafe. La demande reste rare mais nous mettons automatiquement un verre d'eau pour les cafés noirs et nous le donnons également à ceux qui nous le demandent. Nous pensons que la carafe est « un peu trop grande », mais uniquement pour les besoins spécifiques de notre établissement. Pour un restaurant c'est parfait. »

« C'est une excellente idée mais il faut que les clients adhèrent au concept. »

« Je ne trouve pas logique d'offrir de l'eau alors que tout le service à côté est payant. L'eau du robinet a un coût, le service à un très grand coût et le nettoyage représente un coût aussi. J'ai 18 employés. Si j'offre l'eau, j'aurais un manque à gagner important et je devrais donc réduire le personnel. Ce n'est pas du tout dans mes intentions. »

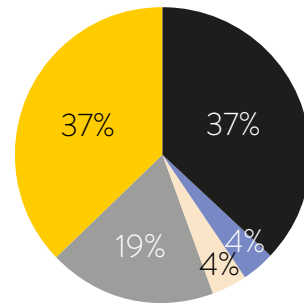
« Je vous remercie pour les carafes, c'est une super idée ! Nous pratiquons les carafes d'eau gratuites depuis des années, ce sont surtout les familles en été qui sont ravies ! Grâce à vous, nous avons une meilleure visibilité et nos clients sont vraiment ravis, et surpris, d'obtenir de l'eau du robinet gratuit dans de jolies carafes ! Merci pour votre initiative ! »

Comment réagissent les clients au fait que vous proposez de l'eau du robinet en carafe ?



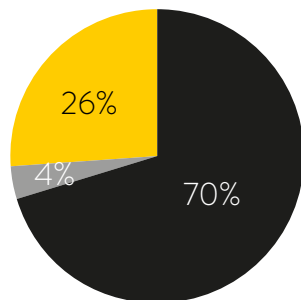
- Je ne sais pas
- Il n'y a pas de réactions notables
- Les réactions sont plutôt positives
- Les réactions sont plutôt négatives

Quelle est la demande pour la carafe d'eau ?



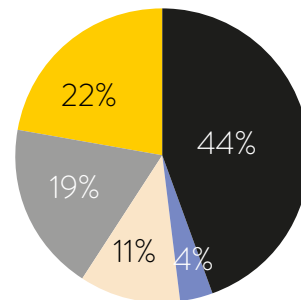
- Pratiquement nulle
- Il y a une demande pour les carafes mais elle est plutôt basse
- Je ne sais pas
- Il y a une demande pour les carafes qui est équivalente à celle pour l'eau minérale
- La demande pour les carafes est tellement importante que nous ne vendons presque que de l'eau du robinet

Comment jugez-vous la contenance des carafes ?



- Plûtot la bonne contenance
- Trop grandes
- Aucune opinion

Que demandez-vous pour le service de l'eau du robinet en carafe ?



- Rien c'est gratuit
- De 2 à 2,99€
- Moins de 2 €
- 4€ ou plus
- De 3 à 3,99€



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.



Des perspectives motivantes

Du CCP/DAP au DT, du DESG au BTS et maintenant aussi du BTS au Bachelor, tout devient possible avec la formalisation d'un nouvel accord de coopération avec l'École Ferrandi.

L'EHTL est fière de pouvoir offrir à ses étudiants en BTS Hospitality Management la possibilité de poursuivre leurs études en dernière année de Bachelor à l'École Ferrandi à Paris.

Les diplômés en BTS de l'EHTL peuvent en effet faire valoir 120 crédits ECTS délivrés par l'école et s'inscrire directement en dernière année de Bachelor de la prestigieuse école à Paris. Grâce à l'excellent parcours de formation BTS mis en place à Diekirch, les étudiants acquièrent le niveau académique requis pour intégrer l'École Ferrandi, sans aucune autre contrainte supplémentaire.

Après l'obtention du diplôme de Bachelor, les intéressés peuvent viser un Master suivant la maxime « Kein Abschluss ohne Anschluss ».

La signature de la nouvelle convention de collaboration entre l'EHTL et l'École Ferrandi, qui a eu lieu le 26 janvier à Paris, vise aussi d'autres domaines : la mise en place d'un programme de mobilité ERASMUS pour étudiants et enseignants, l'organisation de congrès, l'élaboration de formations communes ou encore la rédaction conjointe d'un livre portant sur les évolutions récentes en gastronomie et en tourisme.



École d'Hôtellerie
et de Tourisme
du Luxembourg



Acronymes utilisés : EHTL : École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg, CCP : Certificat de Capacité Professionnelle, DAP : Diplôme d'Aptitude Professionnelle, DT : Diplôme de Technicien, DESG : Diplôme de fin d'Études Secondaires Générales, BTS : Brevet de Technicien Supérieur, ECTS : European Credit Transfer System



Burger et Fueskichelcher pour les minichefs du Vatel-Club

Les Minikäch se sont retrouvés au cours des dernières semaines à plusieurs reprises au Lycée technique de Bonnevoie.

Une première fois, les enfants ont été pris en charge par Yves Krack et Roberto Beltramini pour la réalisation d'un « LT Burger ».

À cette occasion, les enfants ont aussi pu découvrir les différentes découpes d'un bœuf.

Quelques jours plus tard, un groupe a été pris en charge par Carlo Sauber et Sarah Jürgens. Au programme cette fois-ci de la pâtisserie avec la confection des traditionnels beignets de carnaval (Fueskichelcher)

Rappelons que l'activité de Minikäch permet aux enfants intéressés par le métiers de l'hôtellerie de se retrouver régulièrement, 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.



Concours de la Cuisine au Miel : des créations de haut vol

L'édition 2024 du Concours de la Cuisine au Miel a eu lieu le 29 janvier à l'EHTL, en présence de Madame Martine Hansen, ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture. La marraine du concours était Madame Caroline Esch, cheffe étoilée du restaurant Eden Rose et ancienne étudiante à l'EHTL. La jeune femme de 27 ans se souvient des années d'études : « En 2014, donc il y a tout juste dix ans, j'avais également participé à ce concours et décroché la deuxième place ». Cette fois-ci, elle fait partie du jury, avec quatre autres juges, dont Jean-Sébastien Monné, chef étoilé de l'Auberge de Bagatelle au Mans.

Créativité et originalité, présentation et dégustation – tels étaient les critères destinés à évaluer les créations des sept candidats en lice : trois élèves de l'EHTL et quatre jeunes talents venus respectivement de France, Grèce et Italie. À partir des mêmes ingrédients imposés, avec une place toute particulière réservée au miel fourni par la FUAL (Fédération des Unions d'Api-



culteurs du Grand-Duché de Luxembourg), il s'agissait d'élaborer un menu à trois services pour régaler les convives et convaincre le jury.

Certaines assiettes se sont particulièrement distinguées, comme en témoignent les commentaires émis à la table des évaluateurs : « On voit qu'il y a de la recherche, de la réflexion », « un plat magnifique, harmonieux et savoureux », « grande technicité », « c'est fait avec amour », « rien à redire, cela vaut la note maximale ».

Après la dégustation, la marraine du concours a annoncé le palmarès de l'édition 2024 :

- la **grande gagnante** : Ariana Gomes (EHTL) ;
- **meilleure entrée** : Mathieu Goetghebeur (Lycée hôtelier de Dinard Yvon Bourges) ;
- **meilleur plat** : Randy Rakotoarisan (Campus Sainte-Elisabeth Le Mans) ;
- **meilleur dessert** : Stavros Bakalis (École Bougas de Kalamata) ;
- **prix du meilleur dossier** : Grael Klyne (Istituto Istruzione Superiore Bartolomeo Scappi).

Quelle que soit leur place au classement, à travers ce concours, tous ont vécu une expérience enrichissante dont ils peuvent tirer de la fierté. (KP)

DE WITTE LIETAER

COMPETENCE IN LINEN

VOTRE PARTENAIRE DE CONFIANCE DEPUIS 1898



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

WWW.DWL.BE | BENELUX@DWL.BE

Gala des 70 ans de l'Amicale des Anciens Hotelschoul



L'Amicale des Anciens Hotelschoul vient de célébrer son 70^{ème} anniversaire avec un dîner de gala qui s'est déroulé dans les locaux du Légère Hotel à Munsbach.

Une soirée réussie avec un excellent repas gastronomique, un magnifique «Bamkuch» réalisé à Diekirch et une finale en musique et danse.

Plus de 100 amicalistes s'étaient retrouvés le 27 janvier à Munsbach pour fêter les 70 ans de l'association des anciens élèves de l'école hôtelière de Diekirch. Cet établissement qui par la suite s'est appelé Lycée technique hôtelier « Alexis Heck » Diekirch et qui aujourd'hui porte le nom d'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg a vu de nombreux jeunes diplômés se retrouver après leur sortie au sein de l'Amicale des Anciens.

70 ans, ça se fête et la soirée à Munsbach a débuté avec une coupe de Crémant et des amuse-bouches servies dans le hall de l'hôtel. Après un bref discours du président Andy J. Theis, les convives ont pu savourer un velouté de potiron aux épices douces, suivi d'une poêlée de scampis à la citronnelle et d'un wok de légumes.

Le point culminant du repas était un magnifique filet de bœuf au poivre vert, accompagné d'un gratin de pommes

de terre et de légumes de saison. À noter que les participants ont pu demander leur cuisson préférée pour la viande, ce qui pour un banquet de plus de 100 personnes et une chose rare et démontre le savoir-faire organisationnel de l'équipe du restaurant.

Le menu s'est achevé sur une note sucrée avec un nougat glacé au coulis de fruits.

Le point culminant de la soirée a été l'arrivée du Bamkuch qui a été offert par l'École d'Hôtellerie et de Tourisme. Les enseignants en pâtisserie, Ronny Thill et Augusto Goncalves, ont amené





la pièce garnie de petits feux d'artifices dans la salle. Un petit chef d'œuvre qui a subjugué le public notamment grâce à ses décorations.

La soirée a continué en dansant au Faces Bar de l'hôtel. Sergio (aussi un ancien de l'école) et ChiQa du groupe « Simply 2 » ont assuré l'animation musicale de la soirée. Leur répertoire

composé de tous les genres musicaux des années 60, 70, 80 jusqu'aux tubes d'aujourd'hui, a su créer une bonne ambiance jusque tard dans la nuit.

Enfin, plusieurs amicalistes se sont retrouvés le lendemain au petit déjeuner de l'hôtel. Ils avaient pris une chambre sur place en profitant du tarif préférentiel que l'Amicale avait négocié.





HORECATEL

10-13
MARS
2024

HORECATEL
invite les lecteurs
de Horesca !

Rendez-vous sur
horecatel.be et enregistrez-vous
avec votre **guestcode** :

6RJXR4S

Les vins rouges des Pouilles

Les vins rouges des Pouilles, cette région viticole longue et mince située à l'extrême sud-est de l'Italie, sont réputés pour leur intensité, leur corps plein et leur complexité aromatique. Avec un sol riche en calcaire et en argile, ce terroir enchante les amateurs de vin avec sa production prolifique de vins aux saveurs uniques. Beaucoup de soleil et parfois trop de puissance... Ces vins accompagnent parfaitement des plats de viandes rouges, de gibier et de pâtes à la sauce tomate.

L'équipe de dégustation



Niels Toase
Meilleur sommelier 2014



Dino Totaro
Président ALS



Philippe Lux
Not only wine



Dave Giannandrea
Horesca



Eric Beau
Meilleur sommelier
1989 & 1994



Zoran Matic
Ruppert Drinks & More



Francesco Di Nola
Restaurant De Pfefferkär



Gérard Guyon
Meilleur sommelier 1990



Liz Lecocq
Restaurant De Pfefferkär

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

Masseria Li Veli – Passamante Salice Salentino 2022

Une robe rouge grenat bien limpide et aux reflets violacés. Le nez est plutôt ouvert sur des fruits rouges et noirs avec une touche épicée. À l'aération ressort une note de violette agréable. L'attaque en bouche est franche et vive sur une trame tannique bien présente. Un vin plaisant et agréable avec une finale de longueur correcte même si l'alcool est bien présent. À déguster sur un carpaccio de bœuf au copeaux de parmesan. Bernard-Massard, Grevenmacher 13,16€

Claudio Quarta – Negroamaro Lizzano 2018

Une robe rouge rubis et un premier nez torréfié. Le bouquet exprime des arômes d'évolution avec des notes de sous-bois. L'attaque en bouche est franche pour laisser place à un milieu souple et rond. En retro-olfaction ressortent les fruits secs. Un vin équilibré et d'intensité moyenne. À boire maintenant sur un Navarrin d'agneau printanier. Vinothèque Le Chai Munhowen, Hesperange 13,50€

Torcicoda Primitivo Salento 2021

Une robe rouge rubis classique pour le cépage. Le nez est expressif sur des notes de fruits rouges et noirs. Après aération, le bouquet gagne en intensité. L'attaque en bouche est franche. Un vin ample et chaleureux avec une pointe d'acidité en finale ce qui lui donne de la longueur. À servir un filet de bœuf accompagné de son jus lié. Vinissimo, Luxembourg 19,66€

Papale - Linea Oro Primitivo di Manduria 2019

Une robe rubis profonde aux larmes rapides. Le nez est marqué par des notes d'élevage. On y retrouve les fruits des bois, le cassis et la framboise. À l'aération ressortent des notes grillées et fumées qui viennent probablement de l'élevage sous bois. La bouche est franche avec une acidité qui équilibre le tout, même si l'alcool est généreux. Un beau volume avec une finale épicée sur le poivre. À essayer sur une entrecôte grillée. Le Cellier - Boissons Heintz, Hosingen 14,97€

Cappellaccio - Aglianico Riserva Castel Del Monte 2016


Une robe rouge grenat d'intensité moyenne. Le nez est vif sur des notes florales et sur des fruits rouges. À l'aération on retrouve des arômes poivrés. Un bouquet plaisant. L'attaque en bouche est vive et laisse place à un milieu complexe avec des notes mentholées et une acidité qui lui donne de la structure. À essayer sur un filet de canette servi avec une réduction au Porto. Vinissimo, Luxembourg 15,34€

Pietrapura – Cotis Primitivo di Manduria 2019


Une robe rouge rubis intense. Le bouquet rappelle les fruits noirs avec aussi des notes d'épices, de tabac et de cuir. Belle attaque en bouche avec un milieu bien structuré. On retrouve des fruits secs comme les pruneaux et les figes séchées. La finale est agréablement longue sur des tanins fondus. Parfait sur une joue de bœuf confite. Vinoteca, Luxembourg 32,50 €




Tenute Rubino – Oltreme Susumaniello 2020

 Une robe rouge grenat brillante aux reflets violacés. Le nez évoque les fruits rouges et noirs, même s'il est un peu discret. À l'aération il gagne en intensité avec des épices. L'attaque en bouche est franche et nette avec un beau fruit en milieu. Un vin équilibré avec une pointe d'alcool qui est bien intégrée. La finale est marquée par le fruit, notamment la cerise. Il sera parfait sur un magret de canard aux griottes. Ets Rossi, Dudelange 15,63€


Santa Croce – Riserva Salice Salentino 2018

 Un vin à la robe rubis aux franges claires. Le nez est frais avec une note de menthe. Une belle expression avec aussi des arômes de fruits agréables. La bouche est franche et ronde avec beaucoup de fruits noirs et des tanins bien présents. Un vin puissant et équilibré. Un vin que l'on peut garder encore quelques années en cave. On pourrait le marier avec un civet de lièvre. Ruppert, Oberdonven 17,63€


Leone de Castris - Per Lui Riserva Salice Salentino 2017

 Un vin à la robe grenat avec des notes d'évolution sur les bords. Le nez est expressif sur des arômes d'évolution avec des notes de fruits rouges confiturés et des épices. La bouche est ample sur des notes de cuir et de tabac. À boire aujourd'hui sur un filet de bœuf Wellington servi avec une Duxelles de champignons. Othon Schmitt, Helange 29,92€


Nuzzia - Vigne Monache Primitivo di Manduria 2022

 Une robe rouge rubis d'intensité moyenne. Le nez modéré exprime des notes fruitées et épicées. Après aération il gagne en intensité avec de la groseille et de la mûre. L'attaque en bouche est onctueuse avec une pointe de sucre résiduel qui apporte un peu de gourmandise. Les tanins sont plutôt fermes. La retro-olfaction évoque les fruits rouges du bouquet. À déguster sur une tagliata de bœuf à la rucola. Ruppert, Oberdonven 16,43€


Leone de Castris - Villa Santera Primitivo di Manduria 2021

 Une robe limpide et brillante de couleur rouge rubis. Le nez est discret mais s'ouvre sur les fruits et les épices. On y retrouve notamment le clou de girofle. L'attaque en bouche est franche avec un côté épicé qui prend le dessus. Pas trop de structure en milieu ce qui explique la finale moyennement longue. Ce vin est plaisant et sera très bien sur un Ossobucco. Othon Schmitt, Helange 15,73€


Cosimo – Negroamaro Salento 2020

 Une robe rouge rubis d'intensité moyenne. Le nez est marqué par les fruits rouges comme la framboise et la cerise. À l'aération ressortent des notes de sous-bois, tabac et cuir. La bouche est franche avec une pointe d'acidité et une note chaleureuse. Un vin puissant avec une belle palette de fruits rouges. La finale est longue. À carafier et à servir sur une pâte à la bolognaise. Le Cellier - Boissons Heintz, Hosingen 19,11€

Morella - Old Vines Primitivo Salento 2018

 Une robe rouge grenat bien limpide. Le nez est expressif sur des notes fruitées et épicées avec une touche minérale. À l'aération ressortent des notes secondaires et tertiaires avec des épices et des arômes de sous-bois. L'attaque en bouche est franche. Un vin onctueux avec un joli volume. En retro-olfaction reviennent les arômes de fruits mûrs. Un finale longue et agréable. À servir sur un filet de biche aux airelles. Wengler, Rosport 47,44€

Tenute Rubino – Palombara Primitivo di Manduria 2019

 Une robe rouge rubis avec une disque argenté. Le bouquet d'intensité modérée évoque les fruits rouges comme la cerise. On retrouve aussi une touche épicée avec de la cannelle et de la vanille. L'attaque en bouche est souple est laisse place à un milieu gourmand grâce notamment à une touche de sucre résiduel. L'acidité donne une belle structure à ce vin. À déguster sur un plat gourmand comme un pigeon servi avec une sauce à la griotte. Ets Rossi, Dudelange 24,16€





Promotion touristique avec les labels « EcoLabel » et « bed + bike »

Au cours du mois de février, le ministre de l'Économie, des PME, de l'Énergie et du Tourisme, Lex Delles, et le ministre de l'Environnement, du Climat et de la Biodiversité, Serge Wilmes, ont remis les labellisations « EcoLabel Luxembourg » et « bed+bike ». Quatre nouveaux hébergements ont obtenu l'« EcoLabel Luxembourg » ainsi que trois le label « bed+bike » et ont donc été récompensés pour leurs pratiques éco-responsables.

Lors de la remise des plaquettes, les deux ministres ont rappelé que la promotion du tourisme durable figure parmi les priorités du gouvernement qui vise à mettre en œuvre une stratégie de durabilité, complémentaire à la stratégie touristique nationale. Le but est de lier l'offre touristique luxembourgeoise au concept de durabilité avec ses quatre dimensions, à

savoir la durabilité écologique, sociale, économique et patrimoniale. Dans ce contexte, le gouvernement continuera à soutenir ces certifications afin de promouvoir les hébergements touristiques durables au Luxembourg.

45 établissements affichent l'EcoLabel
Créé il y a 25 ans, l'« EcoLabel » s'adresse aux structures d'hébergements

touristiques luxembourgeoises et est actuellement détenu par 45 hôtels, campings, auberges de jeunesse, hébergements de groupe et gîtes ruraux. Pour obtenir le label, ces établissements se distinguent par leurs pratiques respectueuses de l'environnement, notamment en réduisant leur consommation d'énergie et d'eau, en proposant à leurs clients des aliments

et boissons de l'agriculture locale et biologique, en réduisant les emballages et le plastique, en utilisant des produits d'entretien et autres fournitures écologiques et en recourant aux énergies renouvelables. L'« EcoLabel » est le résultat d'une collaboration entre le ministère de l'Économie, l'Oekozer Pafendall et le ministère de l'Environnement, du Climat et de la Biodiversité. Il est aujourd'hui le label de référence au niveau national.

Isabelle Schummers, coordinatrice de l'« EcoLabel Luxembourg » à l'Oeko-

zer Pafendall, aux côtés de Véronique Linden (voir interview ci-contre) a indiqué qu'il y avait eu cette année plus de demandes pour obtenir le label. Trois nouveaux hôtels et un nouveau camping ont été labellisés.

Les établissements classés « EcoLabel Luxembourg » en 2024 sont les suivants :

NH Luxembourg (bronze) – nouvellement labellisé

Péitry Restaubege (bronze) – nouvellement labellisé

De Brauhotel (or) – nouvellement labellisé

MONDORF Parc Hôtel & SPA ****

SUPERIOR (or)

Château d'Urspelt (or)

Haff A Mëchels (or)

Ibis Esch Belval (or)

Le Royal Hotels & Resorts Luxembourg (or)

Meliã Luxembourg (argent)

Misärshaff (argent)

Auberge de jeunesse Larochette (or)

Auberge de jeunesse Remerschen (argent)

Camping Park Beaufort (or) – nouvellement labellisé

Camping Schützwiese (argent)

Camping Liefrange (argent)



Plus de cyclotouristes avec Bed + Bike

Le label "bed+bike" a été introduit au Luxembourg en 2011, en étroite collaboration entre la Direction générale du tourisme et ProVelo.lu. Les établissements qui portent le label font un effort supplémentaire pour l'accueil des clients cyclotouristes, notamment en adaptant leurs services et infrastructures à leurs besoins spécifiques. Cette distinction exige notamment que les établissements mettent à la disposition des cyclotouristes un local sécurisé pour leurs vélos et des outils pour

effectuer de petites interventions sur les vélos, que des renseignements touristiques aux cyclotouristes soient disponibles sur place et qu'un petit-déjeuner bien équilibré soit proposé.

Jo Klein, responsable de projets auprès de ProVelo.lu, a souligné qu'il était heureux de pouvoir remettre le label "bed+bike" à trois nouveaux établissements cette année et de pouvoir ainsi répondre à la demande toujours croissante en

matière d'hébergements adaptés aux cyclistes. En renforçant la promotion du label "bed+bike" et du cyclisme au Luxembourg lors des salons internationaux du vélo, on espère continuer à attirer de nombreux cyclotouristes au Luxembourg.

Les établissements nouvellement classés "bed+bike" en 2024 sont les suivants :

Coque Hôtel *** SUPERIOR

De Brauhotel

Hotel Kazakiwi



Trois questions à Véronique Linden

Coordinatrice du projet EcoLabel Luxembourg

à l'Oekozer Pafendall

EcoLabel : « Chaque hôtel peut participer, quel que soit sa configuration »



EcoLabel
Luxembourg

Madame Linden, quels sont à vos yeux les avantages pour un établissement d'hébergement à détenir la certification « EcoLabel Luxembourg » ?

Le développement durable et le respect de l'environnement sont de plus en plus importants dans notre société et les gens sont sensibles à ces sujets. Je ne vais pas prétendre que l'obtention de l'EcoLabel entraîne automatiquement un plus en clientèle. Mais les clients sur place apprécient fortement la démarche d'un établissement d'hébergement qui possède cette certification. Il est donc important pour un hôtelier de communiquer son engagement sur ce point envers ses clients.

Est-ce que le respect des critères constitue un gros investissement pour un hôtel ?

L'obtention du label ne nécessite généralement pas de gros investissements. L'EcoLabel luxembourgeois a en effet été créé de manière à ce que chaque hôtel puisse participer, quel que soit sa configuration. Le respect des critères entraîne plutôt un changement dans la gestion de l'entreprise. Il faut effectuer une analyse de la situation, noter les consommations et mettre en place des procédures plus écologiques.

Il existe différents niveaux de labellisation : or, argent ou bronze et un certain nombre des critères sont facultatifs. Pour respecter les critères, il est important de privilégier des produits d'entretiens écologiques, utiliser du papier recyclé, améliorer le tri des déchets ou encore mieux informer les clients. Certaines démarches entraînent même parfois une baisse de la consommation en eau ou en électricité et donc en coûts.

Comment peut-on adhérer à l'EcoLabel ?

Les hôtels intéressés par l'obtention du label peuvent s'adresser directement à nous, sachant que nos coordonnées se trouvent sur le site internet. Un conseiller se rendra alors sur place pour avoir un aperçu de la situation. Il s'agit d'une consultation gratuite et sans engagement qui permet d'avoir une idée des changements à entreprendre. Si l'hôtelier décide d'adhérer, il devra alors se soumettre à un audit qui coûte 74€ et qui est effectué par un auditeur externe. L'EcoLabel est délivré par le Ministère de l'Économie. Sa durée de validité est de 3 ans.

www.ecolabel.lu

Carole Hartmann nouvelle présidente de l'ORT Mullerthal



Jeudi 8 février 2024, l'ORT Région Mullerthal a tenu son assemblée générale extraordinaire. Dans son discours, le président sortant Christophe Origer a rappelé que les dernières quatre années ont été bien remplies.

Les débuts ont été très difficiles en raison de la situation financière précaire, mais avec le soutien du comité de gérance et surtout de la part de la directrice Linda Salentin, il a été possible de ramener l'ORT dans une situation financière stable et d'initier de nombreux nouveaux projets. En bonne conscience, Christophe Origer a passé le flambeau à la nouvelle présidente Carole Hartmann.

Carole Hartmann a remercié Christophe Origer pour le travail accompli, car il a consacré beaucoup de son temps libre à sa fonction et peut être fier de voir que la courbe financière est à nouveau ascendante.

Ont été élus au comité exécutif :

- Carole Hartmann, commune d'Echternach, présidente
- Joe Nilles, commune de Berdorf, 1^{er} vice-président
- Robi Baden, Syndicat d'Initiative Waldbillig, 2^{ème} vice-président
- Gilles Stoffel, Centrale des Auberges de Jeunesse, trésorier
- Patrick Hierthes, commune de Rosport-Mompach, membre
- Pit Friederes, Syndicat d'Initiative Aerenzdallgemeng, membre
- Eline Buehre, Camprilux, membre
- Maxime Bender, Trifolion Echternach, membre

Serge Pommerell, représentant des auberges de jeunesse au sein du comité de gérance et trésorier, a également annoncé son départ.



Visite de l'ambassadeur

L'Office de Tourisme de Luxembourg représenté par Antje Voss, Directrice et Nico Margue, Vice-Président, a été heureux d'accueillir S.E. Tshoki Choden, Ambassadeur du Bhoutan au Luxembourg.

Maurice Bauer, échevin en chef et Paul Galles, de la ville de Luxembourg, étaient également présents pour rencontrer et saluer la délégation bhoutanaise à l'Office de Tourisme de Luxembourg avant que le groupe ne s'engage pour une visite guidée de la ville de Luxembourg et une visite des casemates de Bock.

Signature électronique HSU

Hotel Stars Union (HSU) propose depuis peu une signature électronique pour les hôtels classés. Les hôteliers qui souhaitent indiquer dans leur communication électronique qu'ils sont classés avec les étoiles officielles de l'Union Hotelstars peuvent désormais télécharger gratuitement une image à partir du site Hotelstars Union Downloads. Cette image peut être facilement intégrée dans des designs existants.

À noter aussi que HSU est depuis peu présent sur Instagram



Le décrochage européen : une réalité mais pas une fatalité



Longtemps, l'Union européenne a ambitionné de rivaliser avec les États-Unis sur le plan économique. Elle y est d'ailleurs parvenue à la fin des années 2000. En 2008, la Zone Euro (14.160 milliards de dollars) et les États-Unis (14.770 milliards) affichaient en effet un PIB très proche.

Une bonne quinzaine d'années plus tard, la situation a fondamentalement changé en défaveur de l'Europe.

Dans son blog économique, Carlo Thelen analyse les raisons de cet écart. Le directeur général de la Chambre de Commerce fait aussi des propositions pour améliorer la situation sur notre continent.

Pour l'auteur, l'appauvrissement de l'Europe et sa relégation au rang de puissance économique secondaire, n'est pas une fatalité.

www.carlothelenblog.lu

En Allemagne, l'horeca est le secteur de l'intégration

Selon un communiqué de la fédération allemande DEHOGA, la secteur de l'hôtellerie et de la restauration est le meilleur moyen pour intégrer des réfugiés, notamment de sexe féminin.

Parmi les femmes de nationalité ukrainienne, selon les derniers chiffres disponibles (juillet 2023), la branche occupait même de loin la première place avec 11 164 salariées.

13% de toutes les Ukrainiennes employées en Allemagne et soumises à l'assurance sociale obligatoire travaillent dans la restauration et l'hôtellerie. Parmi les autres pays d'où viennent les demandeurs d'asile, le secteur horeca se place

en 4^e position avec 9 413 femmes employées soumises à l'assurance sociale obligatoire.

Pour le DEHOGA, cela montre clairement que l'hôtellerie-restauration est le secteur de la chance et de l'intégration même si les chiffres sont actuellement en baisse, ce qui s'explique par la détérioration de la conjoncture et le manque de structures de garde d'enfants.





RAK PORCELAIN EUROPE : Partenaire « Gold » des IKA Culinary Olympics 2024 à Stuttgart

Les « IKA Culinary Olympics » est un des événements les plus attendus et des plus prestigieux dans le monde culinaire. Comme les Jeux Olympiques, les JO de la cuisine, se déroulent tous les quatre ans et rassemblent les plus grands et les futurs talents de la cuisine mondiale pendant cinq jours à Stuttgart en Allemagne. Ce sont des moments de partage, de transmission et de dépassement de soi auxquels le public peut assister en temps réel en regardant les équipes composées de jeunes et de chefs plus expérimentés donner le meilleur d'eux-mêmes pour atteindre l'excellence.

Comme pour les éditions précédentes, RAK Porcelain Europe, dont le siège se trouve à Bettembourg, était de nouveau un des trois partenaires principaux de cette compétition qui met en lumière le talent des chefs.

En tant que partenaire « gold », RAK Porcelain a fourni toute la vaisselle en porcelaine ainsi que ses couverts « Sparkle » en acier inoxydable pour les compétitions du Restaurant des Nations, du Community Catering et des Chefs Tables pour lesquelles le fabricant des arts de la table a également fourni ses verres Lucaris Crystal en cristallin.

Pour le Restaurant des Nations, RAK Porcelain a mis à disposition sa nouvelle série Spectra en porcelaine Bone China, celle-ci se prêtant parfaitement aux dressages exigeants et délicats des équipes nationales

et des équipes juniors. Pour les Chefs Tables, RAK Porcelain a fourni un mix éclectique de vaisselle incluant du Bone China mais également des pièces tendances comme leur gamme en aspect grès, Rakstone. Les cuisines du Community Catering ont pu dresser leurs plats dans des formats variés comme les pièces carrées et rectangulaires de la série Fractal, ainsi que des bols de différentes tailles pour s'inscrire dans la tendance du bowl food.

La Finlande a été couronnée meilleure équipe nationale, suivie par la Suisse et l'Islande. L'équipe junior de la Suède a remporté l'or dans sa catégorie. Pour la restauration collective deux équipes n'ont pu être départagées et ont reçu la médaille d'or : l'équipe de l'armée Suisse, ainsi que l'équipe Community Catering de la Norvège.

Une mention spéciale a été également attribuée à l'équipe culinaire luxembourgeoise qui a gagné une médaille de bronze pour ses efforts dans la catégorie « Community Catering ».

Les IKA Culinary Olympics ont une nouvelle fois remporté un franc succès, la flamme olympique a brillé tant à l'intérieur qu'à l'extérieur des cuisines et RAK Porcelain est fier d'avoir pu une nouvelle fois sponsoriser et assister à cet événement majeur du monde de la gastronomie.



UEL : Il faut reconstruire le triangle d'or

Le Luxembourg a traditionnellement réussi à créer un environnement économique porteur, un cadre dans lequel les entreprises ont pu se développer et créer de la valeur. Le dynamisme des entreprises luxembourgeoises a permis aux salariés et aux fonctionnaires d'avoir le plus haut niveau de rémunération et le système social le plus généreux de tous les pays de l'Union européenne, le tout en gardant des finances publiques – relativement – saines.

Selon l'Union des Entreprises Luxembourgeoises (UEL), les décideurs ont eu tendance, ces dernières années, à oublier le principe d'équilibre de ce triangle d'or, en entravant le développement économique et en poussant toujours davantage le système social.

Ainsi sur l'année 2023, l'économie luxembourgeoise est en récession avec une diminution du PIB réel de -1,1%. L'UEL note que le dérapage devient structurel.

L'organisation patronale note aussi que les 5 indexations reçues par les salariés depuis octobre 2021 représentent un surplus de salaires de 16 000 EUR par an à celui qui gagne 10 000 EUR par mois alors que celui qui gagne le salaire minimum n'a eu qu'un surplus annuel de 4 000 EUR. Pour ce dernier, tout le surplus a été consommé. Pour le premier, le surplus est tellement grand qu'il n'a pas pu tout consommer et donc a vu son épargne s'accumuler. L'UEL alerte sur cette situation de déséquilibre qui n'est pas durable. L'ob-

jectif de l'UEL n'est pas de réduire l'État social (bien qu'une certaine dose de sélectivité s'impose pour aider en priorité ceux qui en ont besoin), mais d'agir pour relancer l'économie et le dynamisme des entreprises, car ce sont elles, et elles seules, qui sont génératrices de revenus et de contributions budgétaires offrant une telle qualité de vie.



UNION DES ENTREPRISES
LUXEMBOURGEOISES



Près d'un habitant sur cinq vit dans la capitale

En novembre 2021, le Luxembourg compte 643 941 habitants. C'est une croissance considérable par rapport au dernier recensement de 2011 (+25,7%) qui constitue un taux de croissance annuel moyen de 2,3%, c'est-à-dire un des plus élevés d'Europe (derrière Malte). Loin d'être uniforme dans l'espace, l'accroissement de la population est très variable d'un endroit à l'autre du pays.

En 2021, avec 128 097 habitants, Luxembourg-Ville est la commune la plus peuplée du pays, loin devant Esch-sur-Alzette (36 117). Au sud du pays, trois autres communes dépassent les 20 000 habitants : Differdange, Dudelange et Pétange.

Le taux d'inflation dans l'horeca est à 5,2%

Pour ce début d'année, les prix de l'alimentation ont selon le Statec augmenté et gagnent 1,1% par rapport à décembre. Les plus fortes hausses dans l'alimentaire ont été constatées pour le poisson frais (+12,5%), les fruits de mer frais (+6,5%) et les pizzas et quiches (+2,9%).

Du côté des baisses, les eaux minérales (-1,1%), les fruits frais (-0,5%) et le lait écrémé et demi-écrémé (-1,0%) se démarquent. En comparaison annuelle, les

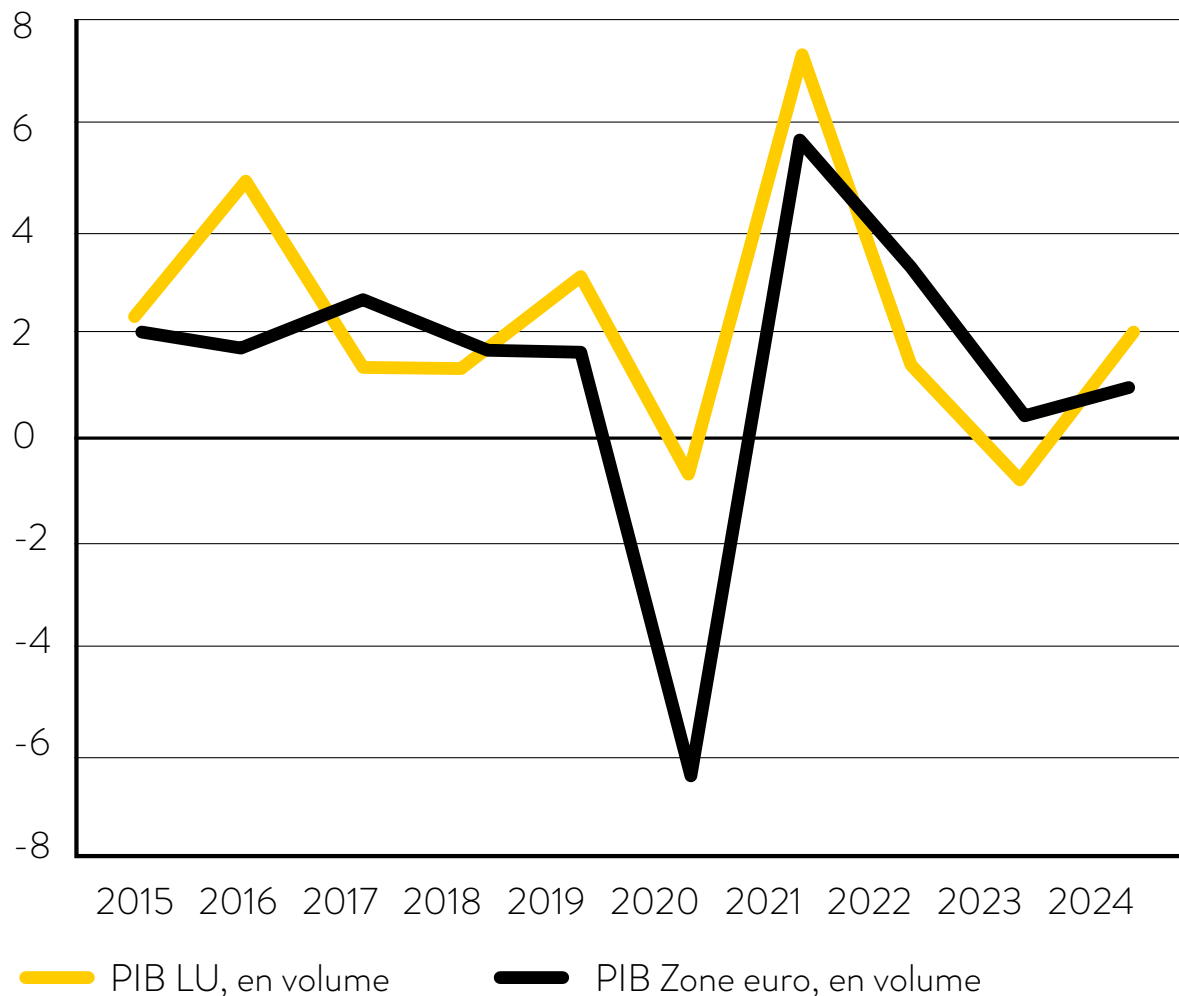
prix alimentaires dans leur ensemble sont supérieurs de 6,4% en janvier 2024.

En ce qui concerne l'inflation dans le secteur horeca, le Statec a calculé une hausse annuelle de 5,2%. Le taux annuel d'inflation global pour l'économie luxembourgeoise est en légère baisse de 3,5% à 3,4%.

La prévision d'inflation pour l'économie est de 2,2% pour 2024 et de 3,3% pour 2025.

Le Luxembourg en récession en 2023, mais pas la zone euro

Variation en %



Source: STATEC (2023-2024: estimations/prévisions)

Robert L. Philippart

Le Café de la Paix au Boulevard Royal

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 2



© Photothèque Ville de Luxembourg

Vaniere François R.P. 1920

Hôtel et Café de la Paix

En 1914, François Scharff-Vannière allait reprendre l'enseigne et lui donner le nom définitif de « Café de la Paix ».

La Première Guerre mondiale venait d'éclater 5 mois plus tôt. Scharff-Vannière avait exploité pendant quinze ans le Café du Commerce à la place d'Armes. Ce fut l'époque des pre-

mières grandes ventes aux enchères organisées au Café.

En 1922, Scharff-Vannière céda l'établissement à Josy Hames qui visait à rajeunir sa clientèle en s'adressant aux lycéens « alleinstehende, noch alleingehenkönnende Männer und Jünglinge ». Josy Hames organisait des soirées qu'il animait au piano et



© Photothèque Ville de Luxembourg

Davito Antoine 1969



© Photographie Ville de Luxembourg

En 1922, Scharff-Vanière céda l'établissement à Josy Hames qui visait à rajeunir sa clientèle en s'adressant aux lycéens « *alleinstehende, noch alleingehenkönnende Männer und Jünglinge* ».

Schmitz Jean 1960

son bistro fut la scène de nombreuses discussions politiques.

Il allait relaisser l'entreprise en 1929 pour reprendre l'Hôtel Au vieux Château à Wiltz. Lucien Amberg reprit le commerce.

Il aménagea une terrasse à l'emplacement du jardin qui précédait l'immeuble côté boulevard Royal. Amberg était le fils d'Adolphe Amberg Junior et petit-fils d'Adolphe Amberg Senior, une dynastie de cabaretiers à Luxembourg. Adolphe Amberg Senior était le fondateur des spectacles variétés à la Villa Louvigny, puis à l'Apollo-Theater / casino de gare à la rue de Strasbourg. Adolphe Amberg Junior détenait le Café-théâtre «Au vieux Luxembourg» à l'Avenue de la Liberté. Il fut aussi compositeur d'opérettes. Lucien détenait le Dancing « Ambassadeurs » avant de reprendre le Café de la Paix.

En 1934 il prit la direction de la brasserie Alfa. Le Café de la Paix passa ensuite à Arthur Decker, né à Aubange, qui avait commencé sa carrière comme garçon de salle à l'Hôtel Staar à la Gare avant de reprendre à son nom, en 1925, le Café de Paris à la place d'Armes. Il gérait le Café de la Paix jusqu'en 1954. Vic Sterges fut le dernier gérant de l'établissement qui

ferma en 1970. Il fut réputé pour servir de la Stella Artois. Le monde associatif regrettait beaucoup la disparition d'un lieu de rendez-vous séculaire, alors que le nouveau monde de la finance s'attendait à de nouvelles formes de brasseries.

L'hôtel dont le nombre de chambres variait entre 30 et 25 suivant les époques d'exploitation cessa ses activités dans les années 1950. Seul le Café de la Paix poursuivait ses affaires.

L'aile réservée au commerce

Côté Grand Hôtel Brasseur à la Grand'Rue se trouvait une grande

porte cochère menant aux anciennes écuries. À partir de 1899, l'épicerie Treinen-Schmit, dépositaire de la marque d'épices « Maggy », s'y est établie. L'épicerie occupait la moitié du rez-de-chaussée de l'immeuble. Elle fut gérée de 1899 à 1956 par la famille Treinen-Schmit, ensuite par J. Calmes et finalement de 1958 à 1960 par Jempi Gaul-Bram qui reprit le Café de la Faïencerie au Limpertsberg.

L'enseigne Tapis Hertz allait s'établir à côté du Grand Hôtel Brasseur jusqu'à la fin du bail en 1970. Un salon de coiffure se trouvait à l'arrière du bâtiment.



© Photographie Ville de Luxembourg

Krier Tony 1966



Le problème des pauses et des coupures

Lorsque la durée de travail journalière d'un salarié est supérieure à 6 heures, ce dernier a droit à un temps de repos, rémunéré ou non.

Il est possible de prévoir plusieurs temps de repos. Mais la journée de travail ne peut être interrompue que par une seule pause non rémunérée.

En restauration, de nombreux salariés ont droit à une première pause avant le service pour manger. Ensuite vient généralement la coupure, entre le service du midi et le service du soir.

Et des fois, il y a même une troisième pause pour le repas du soir.

De nombreux restaurants ont eu une mauvaise surprise après avoir été contrôlés par l'Inspection du travail et des mines (ITM) qui a constaté des irrégularités à ce sujet.

Sachant qu'une seule pause peut être non rémunérée, il est conseillé de clarifier ce point au sein de l'organisation de son entreprise afin d'être conforme avec la législation.

www.horesca.lu

Dave Giannandrea
Rédacteur en chef

Réunion avec l'ITM



Une délégation de l'Horesca s'est rendue à la direction de l'Inspection du travail et des mines. Nous avons été reçus par MM. Marco Boly et Claude Santini pour discuter sur les difficultés rencontrées par nos entreprises lors des contrôles, notamment au sujet de l'organisation du travail ou des pauses-repas et coupures journalières. Le dialogue a été constructif et nous sommes tombés d'accord pour organiser une séance d'information pour nos membres dans les prochaines

semaines. L'objectif sera de donner des réponses concrètes aux questions que se posent les chefs d'entreprises sur l'organisation du temps de travail.

À la réunion en question, l'Horesca était représentée par Alain Rix, Steve Martellini, Romain Weber et Dave Giannandrea. Étaient aussi présents, Anne-Sophie et Cyril Molard du restaurant Ma Langue sourit. Ils ont donné un aperçu concret des défis pour un établissement familial.

Plus de 18 000 demandeurs d'emploi et un taux de chômage à 5.5%

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'élève à 18 198 au 31 décembre 2023, en hausse de 2 438 personnes (soit 15.5%) par rapport au mois de décembre 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 cours du mois de décembre 2023, les employeurs de tous secteurs confondus ont déclaré 2 226 postes vacants à l'ADEM, ce qui correspond à une baisse de 16.9% par rapport à décembre 2022

Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, est de 5.5%.

Grosbusch®

FRUITS & VEGETABLES

Un clic, mille saveurs en ligne.

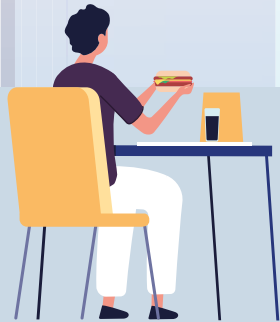
Si facile, **commandez**
sur notre webshop.



Rendez-vous sur
grosbusch-shop.lu



Respect et convivialité : L'ART DE L'HOSPITALITÉ



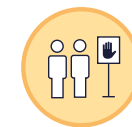
Réservation non respectée

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 !