

LE MAGAZINE

hospitality & passion



Assemblée générale Nouvelle gouvernance chez l'HORESCA

Meet the members

En visite chez Bianca
et Ronald Streumer

**Recette
Hausgemaach**
Tacos mexicains
par Yves Radelet

**Dégustation des
sommeliers**
Les vins blancs
pour les asperges

**Visite du
salon Horecatel**
Réunion avec nos
homologues de la Wallonie

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



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, Olivier Minaire / brain&more,
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) 42 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



6

5 EDITO

Changement à la direction de l'HORESCA

6 MEET THE MEMBERS

En visite à l'Hôtel de la Sûre à Esch-sur-Sûre

10 NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS

Bobochic

Guo Cha Club

Jolt Coffee Roasters

Lucilin

14 ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'HORESCA

20 HAUSGEMAACH

Tacos revisités : Mexico City

22 ACTUALITÉS

Entretien avec Steve Martellini

Un rendez-vous qui promet

Rendez-vous avec le ministre des Finances

Assemblée générale de l'Amicale des anciens élèves Hotelschoul

Brauhotel : un hôtel conçu autour du thème de la bière

Rendez-vous des professionnels et 5^e Award of Excellence

Un « nouveau Luxembourg » chez RAK Porcelain

Soirée gastronomique au LTB

Fischer s'engage dans la lutte contre le cancer

Dix restaurants étoilés à Luxembourg

« No Go » pour les « No Shows »

Les règles du Digital Services Act sont désormais applicables

Loi sur le cumul de 2 jours fériés

Sécurité alimentaire

Changements à la direction de l'UEL

42 AGENDA

La fin des emballages à usage unique

Nouveaux services

Sécurité-Santé au Travail

Conférence sur les pratiques de contrôles ITM de nos établissements

44 DÉGUSTATION DES SOMMELIERS

La saison des asperges arrive

46 TOURISME

Visite de Horecatel en Belgique

Miuro, nouvelle marque hôtelière indienne en Europe

Radisson Blu Hotel de la Porsche Design Tower Stuttgart

Un vignoble sur le toit de l'aéroport

50 ÉCONOMIE

Chômage en hausse

Estimation du PIB en volume pour l'année 2023 : -1,1 %

Les prix alimentaires augmentent de 4 % en un an

Des performances hôtelières records en 2023

52 MÉMOIRE D'ÉTABLISSEMENTS

Vers l'excellence gastronomique

58 EN BREF

2 500 demandeurs d'emploi au Jobday Horeca

Edenred Repas, un potentiel alléchant

Jusqu'à **300€ de titres-repas par mois** par bénéficiaire à utiliser chez vous !*

Accepter la carte Edenred, c'est :



Booster son
chiffre d'affaires



Profiter d'une
visibilité accrue



Fidéliser et acquérir
de nouveaux clients



Pour rejoindre le réseau,
complétez votre contrat
en ligne avec le code promo**

MTRL2023HORESCA44

Pour en savoir plus et compléter votre e-contrat :
www.edenred.lu/fr/commerçant/edenred-repas

Pour toute question, contactez-nous :
affiliate-lu@edenred.com



* Suivant le nouveau cadre légal des titres-repas au Luxembourg, la valeur faciale max du titre-repas passe de 10,80€ à 15€ (+39%) au 1er janvier 2024 et un plafond journalier a été fixé à max. 75€ par utilisateur.

**Réduction sur les frais de participation standard Edenred Repas pour les membres Horesca.



Changement à la direction de l'HORESCA

Le Conseil d'administration nomme Steve Martellini au poste de Secrétaire général

Lors de sa dernière assemblée générale, le Conseil d'administration de l'HORESCA, sous la direction de son Président Alain Rix, a nommé Steve Martellini nouveau Secrétaire général, avec effet au 25 mars 2024, succédant à François Koepp.

Le secteur horeca fait face à de nombreux défis, mais aussi à des opportunités nouvelles. La crise sanitaire a profondément secoué nos entreprises. Nous avons été confrontés à des épreuves inattendues, à des pertes importantes et à des obstacles qui semblaient insurmontables. Cependant, c'est dans ces moments d'adversité que se révèle la véritable résilience de notre secteur.

Nous sommes conscients des défis qui persistent, des charges croissantes qui pèsent sur notre activité et du manque criant de main-d'œuvre. Mais nous ne nous laisserons pas décourager par ces épreuves. Au contraire, nous devons les considérer comme des occasions de nous réinventer et de renforcer notre engagement envers nos membres.

Dans cette perspective, ensemble avec le Conseil d'administration, j'accueille avec enthousiasme l'arrivée de Steve Martellini en tant que nouveau Secrétaire général de notre fédération. Steve Martellini a été membre du Conseil d'administration de l'HORESCA depuis 2016 et y occupait, jusqu'à sa nomination, le poste de vice-président. Exploitant de deux établissements de restauration, il connaît la réalité du métier. Son expérience, sa connaissance approfondie du terrain et sa vision novatrice seront des atouts précieux pour le développement de l'HORESCA.

Je suis convaincu que sous sa direction, nous saurons transformer les défis en opportunités et continuer à faire rayonner l'excellence de l'hospitalité luxembourgeoise. Ensemble, unis par

notre passion commune pour l'horeca, nous sommes prêts à relever tous les défis qui se dressent sur notre chemin. Avec détermination, solidarité - et des actions concrètes.

Au nom du Conseil d'administration et de toute la Fédération, je salue l'immense travail qui a été accompli durant de nombreuses années par François Koepp, en qualité de Secrétaire général, à qui l'enthousiasme, le sens de l'initiative et le dynamisme n'ont jamais manqué, même si certaines périodes ont été professionnellement très éprouvantes.

Alain Rix,
Président de l'HORESCA



Steve Martellini, Bianca et Ronald Streumer, Dave Giannandrea

En visite à l'Hôtel de la Sûre à Esch-sur-Sûre

Une représentation de l'HORESCA s'est rendue à Esch-sur-Sûre pour effectuer une visite de l'Hôtel de la Sûre. Accueillie par Bianca Streumer et son frère Ronald, notre équipe, composée de Steve Martellini et Dave Giannandrea, a pu avoir un aperçu de tous les travaux entrepris par cet établissement pour offrir un service de qualité et continuer à être une adresse de référence dans la région.

L'Hôtel de la Sûre est un établissement familial qui a ouvert ses portes en 1969. Il est situé au pied du plus ancien fort du Luxembourg dans la charmante ville d'Esch-sur-Sûre.

Un établissement romantique, écologique et paisible, entouré par la rivière « La Sûre » et une nature verdoyante. On se trouve ici dans le Parc Naturel

du Lac de la Haute Sûre, l'un des sites les plus pittoresques du Luxembourg dans les Ardennes Luxembourgeoises.

Tout a débuté en 1969 quand Monsieur Ben et Madame Sylvia avec leurs deux enfants, Ronald et Bianca, sont tombés amoureux d'Esch-sur-Sûre, lors de leurs vacances dans ce village. C'est à cette occasion qu'ils ont pu

découvrir que l'Hôtel de la Sûre, vide depuis 1962, était en vente. Ils ont acheté l'établissement et l'histoire a débuté.

Après des travaux de rénovations, l'établissement a ouvert ses portes et a vite acquis une belle notoriété auprès des clients à la recherche d'un endroit charmant et accueillant. Au cours des années

suivantes, les exploitants ont constamment investi et agrandi les lieux.

En 1990, les enfants, Ronald et Bianca, tous les deux diplômés de l'école hôtelière de Diekirch, ont officiellement repris la relève et ont continué à relever les défis auxquels sont confrontés les acteurs du tourisme en zone rurale. La clef de leur réussite réside dans l'esprit familial qu'exprime l'hôtel et le restaurant qui continue à plaire à une clientèle à la recherche d'un service de qualité à taille humaine.

Que l'on soit en séjour touristique ou en voyage d'affaires, cet hôtel offre aujourd'hui tout le confort moderne dans des chambres, allant de la plus simple à la plus luxueuse avec jacuzzi ou hammam privé.

Une quinzaine de personnes travaillent aujourd'hui à l'Hôtel de la Sûre qui dispose d'un choix varié en chambres et studios.



Bianca Streumer a pu donner un aperçu de toutes les commodités que propose l'hôtel

Rock Spa Wellness & Beauty Center

En 2014, le complexe Rock Spa Wellness & Beauty Center a été inauguré. Les travaux ont nécessité plus de 432 camions de 30 tonnes pour enlever les pierres extraites de la roche et aménager ce centre de bien-être qui est situé sur trois étages avec sa propre entrée pour les clients de passage. Il est en effet accessible pour une utilisation privée ou publique.

Les clients peuvent se détendre sur 600 mètres carrés que mesure ce

centre de bien-être, en profitant des installations haut de gamme, telles que plusieurs saunas, hammams, une fontaine à glace, un « Sens of Walk », un « Duo Relax Rondo », des douches variées et un coin lounge équipé d'un four à feu de bois. Les différents espaces permettent de se détendre seul, en couple ou en groupe.

On peut également se régaler au coin bar à vitamines avec des fruits frais et secs, de l'eau et des thés à volonté.

L'Hôtel de la Sûre offre aussi des soins Thalgo pour le visage et le corps. On peut choisir parmi différents massages relaxants en solo ou en duo, avec des huiles chaudes aux pochons d'épices. Pour un moment de détente unique en toute intimité, il faut réserver la baignoire « High Heel » ou opter pour un Rasoul pour deux personnes. Les responsables proposent également des soins esthétiques tels que la pédicure, l'épilation ou encore la manucure.



« Zirbenholz »

Plusieurs chambres de l'hôtel sont uniques en Europe. Elles sont fabriquées en bois de « Zirbenholz », un bois alpin reconnu pour ses propriétés apaisantes et bénéfiques pour la santé. Ces chambres disposent soit d'un bain à remous, soit d'un ham-

mam avec douche massage pour un moment de détente absolue. Les autres équipements incluent un lavabo, un WC, un sèche-cheveux, une télévision à écran plat, un coffre-fort, un mini-bar payant et une connexion wifi gratuite.



Comte Godefroi, le restaurant de style

Les saveurs de la cuisine française et du terroir avec label « Gourmet vum Séi » sont proposées au restaurant Comte Godefroi. Le chef Ronald Streumer y privilégie les produits frais et locaux de la région du Parc Naturel et « vum Séi », afin d'offrir une expérience culinaire inoubliable. Ancien membre de l'équipe nationale des Cuisiniers du Luxembourg, il dirige la cuisine avec

une brigade expérimentée pour offrir des plats équilibrés, délicieux et originaux. La carte propose une sélection de plats classiques de la cuisine française avec une touche de modernité, ainsi que des spécialités de la région.

Catering, réceptions et séminaires

L'Hôtel de la Sûre est aussi un partenaire idéal pour l'organisation de séminaires, réceptions, fêtes et autres événements. L'établissement dispose de salles polyvalentes adaptées à tout type de manifestation, que ce soit un mariage, une communion, des fêtes du personnel, des anniversaires ou des pique-niques aventures.

Activités et services complémentaires

En plus de son offre classique d'hébergement, restauration et wellness,

l'Hôtel de la Sûre propose également de nombreux autres services pour passer un séjour agréable. L'établissement d'hébergement a été l'un des premiers hôtels motards au Luxembourg en disposant entre autres d'un parking garage pouvant accueillir jusqu'à 80 motos.

L'hôtel est aussi certifié « bed + bike » pour les vélos, « Ambassadeur vins et crémants du Luxembourg », « Sou schmaacht Lëtzebuerg », « SuperdrecksKëscht », « Ecolabel » ou « Logis Hotels ».

Cette maison de qualité s'est bien entendu soumise à la classification officielle du Luxembourg, selon les critères internationaux de Hotelstars Union et affiche quatre étoiles.



L'Hôtel de la Sûre est classé 4 étoiles, ce qui correspond à un établissement répondant aux exigences supérieures.

Les clients de toutes origines demandent des critères fiables, par-

ticulièrement auprès d'établissements indépendants. Par ailleurs, les étoiles communiquent un message simple et clair, caractérisant le niveau d'équipements et de services d'un hôtel.

La classification officielle luxembourgeoise permet aux établissements d'hébergement hôteliers de se positionner clairement et de stimuler ainsi l'innovation et le dynamisme.

17 pays participent entre-temps à la classification HSU en Europe.



Hôtel de la Sûre

1, Rue du Pont
L-9650 Esch-sur-Sûre
☎ 83 91 10
📍 hotel-de-la-sure.lu



« Les clients qui viennent chez nous apprécient le calme et l'esprit familial de notre établissement. »



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

Entretien avec Ronald Streumer, propriétaire de l'Hôtel de la Sûre

Monsieur Streumer, quelle clientèle vient à l'Hôtel de la Sûre ?

Notre première clientèle vient des Pays-Bas. Ensuite, viennent les Belges, les Allemands et les Britanniques. Depuis la crise sanitaire, nous avons aussi une clientèle luxembourgeoise qui vient et revient régulièrement. Ils ont pour une grande partie découvert notre établissement grâce au chèque de 50 € et apprécient tout particulièrement notre espace wellness.

Notre restaurant Comte Godefroi est bien entendu fréquenté par les clients de l'hôtel mais aussi par une clientèle régionale, notamment les groupes et banquets que nous pouvons accueillir dans notre salle spécialement dédiée à ce sujet.

Il y a quelques années, vous aviez investi dans un espace wellness, décliné sur 3 étages mais sans piscine. Aujourd'hui avec le recul, êtes-vous d'avis d'avoir fait le bon choix ?

Au sujet de la piscine nous n'avons aucun regret. Les frais d'exploitation en seraient trop élevés, surtout si on considère les prix actuels pour l'énergie. Nous sommes néanmoins très satisfaits de pouvoir proposer un centre de wellness qui a redynamisé l'attractivité de notre établissement d'hébergement. Grâce à cela, nous

attirons une nouvelle clientèle qui est intéressée par les soins et le bien-être.

Nous pouvons aussi proposer quelque chose qui par mauvais temps plaît à nos clients. Et puis, il y a ceux qui ne se disent pas intéressés, mais une fois sur place profitent de nos installations.

Tout va donc pour le mieux, ou connaissez-vous des difficultés liées à la situation économique actuelle ?

Je pense que la période est difficile pour tout le monde. Les coûts des matières premières et de l'énergie ont beaucoup augmenté tout comme les charges salariales. Il est difficile de répercuter ces hausses sur le prix de vente.

Nous avons du mal à recruter du personnel qualifié et motivé et sommes de plus en plus confrontés à des contraintes administratives qui alourdissent la gestion.

On sait que de plus en plus d'hôtels en milieu rural ferment leurs portes. Quel est votre point de vue sur le tourisme au Luxembourg ? Pensez-vous que les atouts de notre pays suffisent à attirer assez de clientèle dans nos régions ?

La nature et les espaces verts sont nos principaux atouts. Les clients qui viennent chez nous apprécient

le calme et l'esprit familial de notre établissement. Je pense que dans le marketing touristique, il faut revenir aux fondamentaux et se concentrer sur les marchés traditionnels. La communication doit être simple et claire.

De nombreuses personnes continuent à se lancer dans notre secteur en créant leur propre entreprise. Même si ce n'est pas toujours facile, ils ont foi en leur projet. Quels conseils pouvez-vous leur donner ?

Pour gérer une entreprise il faut en connaître les différents aspects. Il ne suffit pas d'être un bon cuisinier ou aimable avec les clients. Avant de se lancer, il faut essayer d'acquérir le plus d'expérience dans les différents domaines. Parce qu'ensuite il faudra être capable de gérer tous les problèmes qui surviennent.

Être chef d'entreprise cela veut dire travailler plus que huit heures par jour avec une grosse partie de la journée consacrée au management. Il faut connaître tous les postes et trouver des solutions en cas de problème.

Mais cela reste un merveilleux métier qui permet d'être en contact avec des gens et où on peut concrétiser des projets dans lesquels on croit.

Bobochic

16, Avenue de la Porte-Neuve
L-2227 Luxembourg
☎ 661 201 184
🌐 bobochiclux.com



En se baladant dans l'avenue de la Porte-Neuve, on ne peut pas rater la terrasse du Bobochic. Sortie même en hiver avec des chaises recouvertes de peaux de moutons, elle invite à rentrer dans ce bar-restaurant.

Le Bobochic a été ouvert par Catherine et Nora. Deux femmes passionnées par le métier et qui ont transformé leur passion en vocation. Avec la vision de créer un endroit où les gens pourraient partager des moments inoubliables, elles exploitent cet endroit qui mêle vins et champagnes de qualité avec restauration décontractée.

Il s'agit ici d'un restaurant culinaire relaxant qui se nourrit de simplicité et d'élégance. La carte propose des plats simples et faits maison tels que le porc effiloché, les côtes levées, les cannellonis, la blanquette de veau, le chili con carne, les planchas mixtes avec une sélection des plus raffinées et, enfin, des tartes flambées et des pizzas.

La décoration avec la mise en évidence de bouteilles de vin et une carte

de champagne pléthorique indiquent clairement que les amateurs de belles bouteilles seront comblés. Avec un affichage clair sur un tableau à l'extérieur du local, on découvre qu'il y a ici une douzaine de champagnes proposés à la coupe.

Parmi la sélection, lors de notre passage, il y avait par exemple un Cattier millésimé, un Ruinart ou encore la maison Hathyr en brut, blanc de blancs et rosé. On trouve aussi de nombreux vins

(au verre ou en bouteille) ainsi que les apéritifs, cocktails et alcools classiques.

Un endroit idéal pour un agréable after-work, éventuellement avec une plancha.

Horaires d'ouverture :
mardi au jeudi de 11h00 à 18h00
vendredi de 11h00 à 22h00
samedi de 11h00 à 20h00



Catherine et Nora





Guo Cha Club

30, rue Beaumont
L-1219 Luxembourg
guocha.club



Guo Cha Club qui a ouvert ses portes il y a quelques semaines désire faire découvrir une expérience unique de thé taiwanais au cœur du Luxembourg.

Le mot Guo Cha signifie en chinois mandarin, thé aux fruits. Et les créateurs désirent élever le thé à bulles taiwanais classique à un niveau supérieur grâce à une gamme de bonne qualité en boissons rafraîchissantes à base de fruits. La spécialité ce sont les bubble tea.

Également connu sous le nom de boba, le bubble tea est une boisson taiwanaise apparue dans les années

1980 qui est devenue une tendance mondiale. Il marie thé, lait et perles de tapioca, offrant une texture unique et un goût sucré. Son succès s'est rapidement étendu en Asie, puis dans le monde entier. Les amateurs apprécient ses variations infinies de saveurs et de toppings. La popularité du bubble tea a donné naissance à de nombreuses chaînes et boutiques spécialisées, devenant un symbole de la culture jeune et de la cuisine de rue.

L'approche au Guo Cha Club à Luxembourg consiste à n'utiliser que des fruits frais comme la mangue, l'ananas, la pomme ou encore le citron vert pour créer des boissons désaltérantes qui regorgent d'arômes naturels et de nutriments intéressants.

Oleksandr, le propriétaire, qui a fondé le Guo Cha Club avec sa femme Brandy, d'origine taiwanaise, propose une carte comprenant 25 boissons ré-

parties dans 5 catégories différentes : Pure Tea, Guo Cha Series, Modern Classics, Cheesy Top ainsi que des boissons uniques à base de Yakult avec du jus fraîchement pressé.

Lors de notre passage, le patron nous a expliqué que la boisson qui marche le mieux, après quelques semaines d'ouverture, est le « Brown Sugar Pearl ». Il s'agit d'un thé noir au lait classique avec des bulles de Tapioca. Si vous désirez goûter la création maison, il faudra commander le « Signature » qui est au goût de fruits tropicaux et servi avec des fruits frais comme l'ananas, l'orange, le citron et la pomme. On déguste le tout à la cuillère.

Horaires d'ouverture :
mardi au samedi de 12h00 à 19h00
dimanche de 14h00 à 19h00



Jolt Coffee Roasters

3-5, Avenue du Swing
L-4367 Belvaux

☎ 26 10 36 11

🌐 jolt-coffee.com



Avis aux amateurs de café de qualité. Depuis quelques mois, existe à Esch-Belval, à quelques mètres de la Rockhal, le Jolt. Il s'agit à la fois d'un torréfacteur de café et d'un bistrot. Cinq amis, Joanna, Damien, Caroline, Florian et Jonathan se sont associés pour ouvrir cet établissement. Leur point commun : la passion pour le café bien sûr mais aussi la volonté de trouver les meilleurs origines, faire les assemblages adéquats et torréfier à juste point.

Tous les cafés sont bien entendu proposés en paquets à la vente. Et à côté de cela, il est aussi possible de déguster sur place une bonne tasse de ce breuvage, réalisé par un barista professionnel.

Le Coffee Shop est joliment décoré, faisant ressortir le côté industriel et moderne de Belval. Beaucoup d'espace et de clarté dans ce lieu

contemporain et accueillant. Grâce à une grande vitre, on a la possibilité de voir les machines à torréfaction.

Lors de notre passage, les responsables étaient justement en train de faire une dégustation de café fraîchement torréfié (photo). Il faut savoir que la dégustation et la torréfaction du café sont des arts complexes qui exigent à la fois compétence et sensibilité. Pour la torréfaction, qui est l'étape qui transforme les grains de café vert en grains bruns aromatiques prêts à être moulus, on sélectionne généralement différents profils de torréfaction afin d'obtenir des saveurs variées, allant des notes douces et légères aux arômes plus corsés et intenses. Contrôler la température et le temps de torréfaction permet de révéler les caractéristiques uniques de chaque grain.

Les principaux secrets de la torréfaction résident dans la maîtrise de la chaleur et du temps. Une chaleur trop élevée ou un temps de torréfaction excessif peuvent brûler les grains et altérer leur saveur. En revanche, une torréfaction trop légère peut ne pas développer pleinement les arômes. Trouver le juste équilibre est essentiel. Ensuite, vient la dégustation, également appelée cupping, qui est un processus méthodique utilisé pour évaluer

les qualités sensorielles du café. Il va de soi que les objectifs varient si c'est pour un espresso ou un capuccino, par exemple.

Chaque premier samedi du mois, l'équipe du Jolt invite d'ailleurs à venir (re)découvrir les cafés lors d'une séance publique de dégustation. Les clients peuvent s'attendre à goûter au moins 6 cafés différents, servis avec des anecdotes et des conseils par un membre. Les intéressés peuvent réserver une séance de cupping, un workshop ou une simple dégustation sur le site Internet.

Sinon, on peut simplement se rendre au Jolt pour boire un café. Et sa tasse, on peut l'accompagner de différentes douceurs préparées également sur place, comme des croissants, cookies, pains au chocolat ou brownies.

Si vous n'aimez pas le café, vous pourrez opter pour un thé, latte, chocolat chaud ou autre boisson faite maison.

Horaires d'ouverture :
lundi au vendredi de 7h45 à 16h00
samedi de 10h00 à 16h00

Lucilin

27-29, Rue Notre Dame
L-2240 Luxembourg

📞 26 20 18 22

🌐 lucilin-restaurant.com



Lucilin (ou plus précisément Lucilin-burhuc) est l'ancien nom de la ville de Luxembourg et c'est aussi le nom d'un nouveau restaurant qui a ouvert ses portes il y a peu à Luxembourg, là où se trouvait le Nala ou plus anciennement le Zanzen. À la tête de ce projet on trouve le groupe de Gusto Naturelle qui exploite aussi un restaurant avec épicerie fine à Schifflange dans la zone d'activités Op Herbett.

Lors de notre visite au Lucilin, nous avons pu nous entretenir avec la directrice des lieux Camille Wagner qui nous a montré les différentes ambiances que propose ce lieu. Ainsi, en rentrant on se trouve dans l'espace lounge, un lieu idéal pour l'after-work avec un choix varié en boissons. Pour

les amateurs de cocktails signature, sachez que le « Lucilin » se compose d'une Tequila infusée au thym, purée de pêches, citron vert, sirop de miel et aloe vera. On pourra accompagner son verre de plats et préparations culinaires finger-foods qui sont proposés tout au long de la journée.

Le Lucilin dispose de plusieurs salles de restaurant. Le cadre est élégant avec un subtil mélange entre modernité de la décoration et classicisme du bâtiment. Les tables sont soigneusement nappées, et aux murs sont accrochées des photographies anciennes de la ville de Luxembourg. Et puis, il y a la magnifique véranda sur le boulevard Roosevelt avec vue sur la « Gëlle Fra ». C'est d'ici que l'on accède à la terrasse qui en été invite à la décontraction.

Pour ce qui est de la restauration, le Lucilin propose une cuisine soignée avec des plats d'inspiration française et italienne. Une des particularités de l'établissement réside dans une technique de cuisson dite à la flamme qui

permet de réaliser des grillades avec peu de matières grasses tout en donnant aux viandes un goût unique.

À la carte on trouve à titre d'exemple un espadon « Alla Bolzanina » avec cébette grillée et chou-rave, un ris de veau grillé « Rossini » au Flan aux épinards et foie gras, des pâtes « Girella » farcies à la ricotta fumée et scampis mi-cuit ou encore un tomahawk de porc ibérique (250g), sauce au poivre vert avec pommes de terre au romarin rôties au four et purée de panais.

En semaine à midi, il est possible de profiter d'un business lunch en deux ou trois services (33,50 €/38 €) avec plusieurs options au choix. S'il reste de la place pour un dessert, il faudra goûter la Tarte Tatin maison. L'établissement est fermé le lundi et mardi.

Horaires d'ouverture :
mercredi et jeudi de 12h00 à 23h00
vendredi et samedi de 12h00 à 24h00
dimanche de 12h00 à 18h00



L'équipe à la tête du Lucilin : Camille, Dusan, Marc et Ricardo



Nouvelle gouvernance chez l'HORESCA

Lors de l'Assemblée générale de la Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg qui s'est déroulée ce 25 mars 2024 à la Chambre de Commerce en présence de Claude Wiseler, Président de la Chambre des Députés, de Lex Delles, ministre de l'Économie, de Eric Thill, ministre de la Culture et ministre délégué au Tourisme, et de Fernand Ernster, Président de la Chambre de Commerce, Steve Martellini a officiellement été nommé Secrétaire général de l'HORESCA, en charge des opérations quotidiennes et des activités courantes. François Koepp quitte désormais ses fonctions de Secrétaire général et se retire du « daily management ». Il reste Directeur pendant une phase de transition, avant de se lancer dans de nouveaux défis familiaux. Alain Rix poursuit son mandat en tant que Président de l'association professionnelle. Ce changement dans la gouvernance de l'HORESCA intervient à un moment où le secteur fait face à de nombreux nouveaux défis. S'inscrivant dans la continuité, ces évolutions permettent à la Fédération de se renfoncer stratégiquement et de consolider son positionnement au Luxembourg.

« Je remercie de tout cœur mon équipe et souhaite à l'HORESCA de relever les nouveaux défis avec beaucoup de succès à l'avenir », explique François Koepp



François Koepp, Alain Rix et Steve Martellini

François Koepp se retire fin 2024 de ses fonctions

Au cours de l'Assemblée générale de la Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg en date du 25 mars 2024, François Koepp a annoncé avoir demandé au Conseil d'Administration de l'HORESCA de pouvoir quitter ses fonctions de Secrétaire général. Il se retire du « daily management », mais demeure au

poste de Directeur jusqu'à son départ pour assurer la phase de transition.

« Afin d'expliquer ce choix, voici quelques motivations qui m'ont amenées à cette décision », indique François Koepp : « Tout d'abord, l'année 2023 a été une année difficile au niveau personnel. Le contexte géopolitique et économique est en train de passer dans une nouvelle ère et les futurs dossiers et réglementations sont d'une importance capitale pour

le secteur de l'HoReCa. Entamer ces dossiers, tout en sachant que j'ai décidé de me lancer dans de nouveaux défis familiaux, n'est pas en ligne avec mes convictions pour mener l'HORESCA avec la même persévérance dans le futur que par le passé. »

Après plus de 45 ans d'expérience dans le secteur de l'HoReCa, plus de 33 ans au sein de l'HORESCA, et après avoir été 15 ans à la tête de la



Plus de 110 personnes étaient présentes à l'Assemblée générale qui a eu lieu dans les locaux de la Chambre de Commerce

Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers, François Koepp explique avoir pris, après de mûres réflexions, ensemble avec sa famille la décision de se retirer de ses fonctions, et de préparer la transition avec Steve Martellini. « J'ai pris en main la destinée de la Fédération HORESCA dans une période difficile et, avec toute l'équipe, nous avons modernisé les processus de travail, identifié les problèmes du secteur et élaboré des solutions, fait progresser la digitalisation et défendu les intérêts des entreprises face au Gouvernement et partenaires européens. Je tiens particulièrement à souligner la crise du COVID-19, pendant

laquelle les entreprises de notre secteur et notre Bureau ont été confrontés à un défi jamais connu par le passé, et qui aujourd'hui encore pèse lourdement sur le résultat de nombreuses entreprises.

C'est avec une grande fierté que je peux dire que les propositions d'aides étatiques élaborées avec le Gouvernement et notre ministre de tutelle Lex Delles ne furent qu'un seul élément dans cette tâche difficile. Je remercie tous les acteurs publics et particulièrement la Chambre de Commerce pour leur soutien, surtout pendant cette période difficile. Je remercie également de tout cœur mon équipe pour leur travail et la confiance qu'elle m'a

témoignée au cours de mon mandat, et je souhaite à l'HORESCA de relever les nouveaux défis avec beaucoup de succès à l'avenir. Je suis reconnaissant et fier des nombreuses relations et expériences nationales et internationales que j'ai pu nouer et des amitiés qui en ont découlé. »

« Après mon départ de l'HORESCA, je poursuivrais à défendre les intérêts de notre profession, comme expert indépendant », explique François Koepp et ajoute : « Je resterai fidèle à certains conseils d'administration, et fort d'une expérience de plus de 35 ans dans la formation professionnelle, je continuerai avec un grand engagement à assumer ces tâches. »





Au nom du Conseil d'Administration et de toute la Fédération, Alain Rix, Président de l'HORESCA, salue l'immense travail qui a été accompli durant de nombreuses années par François Koepp, en qualité de Secrétaire général, à qui l'enthousiasme, le sens de l'initiative et le dynamisme n'ont jamais manqué, même si certaines périodes ont été professionnellement très éprouvantes.

Steve Martellini nommé Secrétaire général

Lors de l'Assemblée générale du 25 mars 2024, Steve Martellini a officiellement été nommé Secrétaire général de l'association professionnelle. L'ancien Vice-Président de l'HORESCA a repris de François Koepp les fonctions et les responsabilités du poste de Secrétaire général sur proposition du Conseil d'Administration. Steve Martellini est donc en charge des opérations quotidiennes et des activités courantes de la Fédération.

Né le 25 juillet 1987 à Luxembourg et père de deux enfants, Steve Martellini a d'abord poursuivi des études à Diekirch et à Ettelbruck avant de découvrir le monde de la gastronomie dès 2010. Il débute à l'auberge « Aal Veinen Beim Hunn » à Vianden, avant de reprendre la gestion de deux établissements : le « Restaurant Beim Bertchen » à Walhausen et le

« Restaurant-Brasserie Koepp Jemp » à Hoscheid-Dickt.

Depuis 2016, il est membre du Conseil d'Administration de l'HORESCA dont il reprend la vice-présidence quatre ans plus tard. Parallèlement, il devient aussi formateur dans la « House of Training » pour toutes les thématiques ayant trait à l'HoReCa.

Alain Rix se félicite de la nomination de Steve Martellini, et l'accueille avec énormément de plaisir en tant que Secrétaire général. « Cela fait plusieurs années que Steve Martellini s'est engagé à nos côtés au sein de l'HORESCA afin de défendre les intérêts de notre secteur d'activités. Outre le fait qu'il gère lui-même deux établissements et qu'il a

donc une connaissance concrète et pratique de notre univers professionnel et de ses défis, il maîtrise parfaitement les rouages de notre association tout en entretenant d'excellents rapports avec ses confrères et avec les instances privées ou publiques concernées. À une époque où les hôtels, restaurants et cafés se trouvent confrontés à de nombreuses problématiques – un manque de personnel non qualifié, une législation extrêmement complexe..., je suis persuadé que la nomination de Steve Martellini à ce poste de responsabilité est une réelle plus-value, tant pour notre association que pour l'ensemble de ses membres et de notre secteur professionnel. Je lui souhaite en tout cas bon courage et énormément de succès dans la tâche qui l'attend ».





Le Bureau de l'HORESCA

Président : Alain Rix

Directeur : François Koepp

Secrétaire général : Steve Martellini

Rédacteur en chef : Dave Giannandrea

Conseiller et Formateur : Claude Ries

Secrétaire de direction : Anne Brandenburger

Le nouveau Conseil d'administration de l'HORESCA

Lors de l'Assemblée générale du 25 mars 2024, les membres de la Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers ont également procédé à des élections visant à compléter le Conseil d'Administration de l'association professionnelle.

Alain Rix exprime sa profonde gratitude envers les anciens administrateurs Lucien Gindt et Paul Hilger, qui ont pris la décision de ne plus se présenter aux élections, et les remercie pour leur engagement et leur dévouement envers l'HORESCA et le secteur HoReCa luxembourgeois.

En remplacement de Lucien Gindt, Paul Hilger et Steve Martellini, le Conseil d'Administration accueille désormais trois nouveaux administrateurs pour des mandats de 5 ans : Marc Schwamberger, Jim Leweck (Sport Hôtel Leweck) et Pascale Geraets (Restaurant Veiner Stuff).

Les mandats des autres membres du Conseil d'Administration continuent jusqu'en 2025.

Depuis le 25 mars 2024, le Conseil d'administration est composé comme suit :

Président : Alain Rix anc. Hotel Rix (Luxembourg)

Vice-présidents : Ben Weber Gudde Kascht (Haller) et Henri Brimer Hotel Brimer (Grundhof)

Membres du Conseil :

Benno Vegers Hôtel Clervaux, Hôtel International, Hôtel Koener (Clervaux)

Carlo Cravat Grand Hôtel Cravat (Luxembourg)

Carole Ewert Hôtel Heintz (Vianden)

Claude Lang Brasserie Pavillon am Brill (Mamer)

Jim Leweck Sport Hôtel Leweck (Lipperscheid)

Marc Fusenig Concept+Partners (Luxembourg)

Marcel Goeres Parc Belair, Parc Bellevue, Parc Plaza, Parc Beaux Arts (Luxembourg)

Mike Michels Hôtel du Parc (Diekirch)

Pascale Geraets Restaurant Veiner Stuff (Vianden)

Romain Weber Hôtel Marco Polo, Hôtel Christophe Colomb (Luxembourg)

Steve Pfeiffer Restaurant Brideler Stuff (Bridel)

Trésorier : Marc Schwamberger

Réviseurs de caisse : Fisogest S.A. et Marc Spanier

Une réception placée sous le signe du changement

L'Assemblée générale a été suivie par une réception qui s'est déroulée dans les locaux de la Chambre de Commerce. Un rendez-vous qui a permis de donner un aperçu sur la situation économique du secteur.



Le président Alain Rix a souhaité la bienvenue au public et aux membres de la fédération qui avaient tous eu la possibilité de participer. De nombreuses personnes s'étaient déplacées pour être présentes à cet événement qui d'un côté a dressé un bilan de la situation des entreprises du secteur horeca, mais qui a aussi proposé des pistes pour relever les défis auxquels les hôteliers, restaurateurs et cafetiers sont actuellement confrontés.

Parmi les difficultés que rencontrent les entreprises, on peut bien entendu citer le manque de main d'œuvre, que ce soit pour le personnel qualifié ou non. Le directeur de l'HORESCA François Koepp a indiqué que la Fédération avait dans ce contexte

organisé plusieurs Jobdays, ensemble avec l'ADEM. Parmi les autres sujets énumérés on peut relever les contrôles de l'ITM, la digitalisation des chèques-repas ou encore la hausse générale des coûts pour des entreprises dont les marges ont beaucoup baissé.

Il faut donc mieux soutenir les entreprises. Et telle a été la demande du président de la Fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Luxembourg. Alain Rix a aussi demandé moins de contraintes administratives et plus de flexibilité dans l'organisation du travail.

L'HORESCA désire également préparer le secteur aux défis futurs. Pour y parvenir, la fédération peut compter

sur un nouveau Secrétaire général. Dans son discours, Steve Martellini a cité quelques nouveautés au niveau des services. L'HORESCA propose désormais des entrevues dans leurs bureaux qui sont accessibles à tous les membres.

Chaque mois la Fédération rend visite à des entreprises du secteur et les formations continues vont être étoffées. Le Secrétaire général a aussi annoncé la création de groupes de travail sur la restauration/caféterie ainsi que sur l'hôtellerie, et a souhaité la bienvenue à trois nouveaux membres au Conseil d'administration.

Plus de 110 personnes étaient présentes à la réception HORESCA qui



ca. « Nous avons cette année encore un système d'aides très favorables dans le domaine de la transition énergétique » a déclaré le ministre de l'Économie, des PME et du tourisme. « Il est important de chercher des solutions ensemble pour aider les entreprises à mieux se développer ».

La réception s'est terminée par la remise de diplômes honorifiques.

Distinctions :

- M. Fernand GUELF, 40 ans
- M. Carlo CRAVAT, 35 ans
- M. Giuseppe PARROTTA, 33 ans
- M. Paul MEYER, 25 ans
- M. Christian REIFF, 25 ans
- M. Corrado SIMONE, 25 ans
- Mme Maria SIMONE-CARELLA, 25 ans
- M. Vincenzo CARELLA, 25 ans
- Mme Céline GUILLOU, 20 ans
- M. Erwan GUILLOU, 20 ans
- M. Christian THOMA, 20 ans
- Mme Stéphanie JAUQUET, 15 ans

a eu lieu dans les locaux de la Chambre de Commerce. Le président de cette institution a tenu à souligner la bonne collaboration avec l'HORESCA. Fernand Ernster a lancé un appel pour approfondir cette coopération no-

tamment dans des domaines comme la digitalisation.

Dernier orateur de la réception, Lex Delles a rappelé que le gouvernement continuera à soutenir le secteur hore-



Recette - Restaurant Yves Radelet



Tacos revisités : Mexico City



Recette

Variation d'agrumes :

- Coulis de citron vert
- Jus de citron et sirop mixé et lié à la xantane
- Pomelos effilé
- Caviar de citron
- 1/2 litre de jus de citron
- 150 gr de sucre
- 6 gr d'alginat

Variation de maïs :

Maïs cuit en grains

Pop-Corn

- Maïs à popcorn cuit à couvert avec un peu d'huile à feu vif, à la fin assaisonné avec paprika, piment doux et un peu de sucre

Coulis de maïs

- Maïs cuit mixé avec le jus de cuisson lié à la xantane

Crêpe maïs souple :

- 125 g de farine à gâteaux
- 2 œufs
- 15 cl de lait
- 150 gr de maïs cuit égoutté
- Sel, poivre

Crêpe maïs Tortillas :

- 250 g de farine de maïs
- 3 œufs
- 50 cl de lait
- Sel, poivre
- 1 CàS d'huile

Pulled pork Duroc :

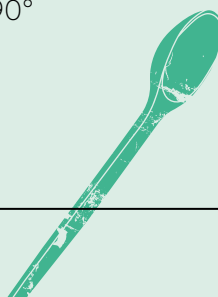
- Épaule de porc cuite au bouillon 8 heures, puis confite au four avec épices et miel pendant 4 heures à 90°

Guacamole et texture d'avocat :

- Portion d'avocat, cube d'avocat et guacamole
- Chute d'avocat, jus de citron, sel de céleri, poivre, piment rouge

Sauce et sorbet Mole :

- Oignon, poivron rouge, aubergine, courgette, bouillon de légumes, cacao, piment chipotle
- Suer tous les légumes et les cuire au bouillon comme une sauce tomate, à la fin de cuisson, ajouter le piment et le cacao, bien mixer le tout et passer au chinois
- Pour le sorbet, mettre de la sauce dans un bol pacojet ou Ninja creamy, congeler et turbiner à la demande





Yves Radelet

Le restaurant Yves Radelet ne se résume pas à sa gastronomie. Les clients y viennent pour vivre une expérience unique dans un cadre spectaculaire d'une vieille grange réaménagée en plein cœur du parc naturel de l'Our.

À la carte on trouve des plats classiques comme un duo de bœuf du terroir (filet rôti / Strogonoff), ou des filets de sole duglérée.

Mais Yves Radelet aime quitter les sentiers battus en emmenant ses clients en voyage. Pendant les mois d'hiver, il met l'accent sur l'Asie et l'Amérique du Sud. Et ceux qui le désirent peuvent opter pour un « menu voyage » qui les emmènera au travers de différents pays latino-américains. Notre recette ci-contre en est d'ailleurs extraite. Il s'agit de l'étape mexicaine. Et ici comme ailleurs on peut savourer des goûts et arômes exotiques, réalisés avec des produits du terroir. À l'image du porc Duroc, qui est une race ibérique à la viande persillée et particulièrement savoureuse mais produite par un fermier luxembourgeois. Yves Radelet achète les bêtes en entier et les découpe. Avec l'épaule, par exemple, il confectionne le pulled porc et avec les autres parties, il réalise des saucissons, chorizos, charcuteries ou jambons qu'il vend sous son label de ferme de Drauffelt. Tout comme les fromages (type camembert, cheddar, St Marcellin...) qu'il produit lui-même de façon artisanale.

Restaurant Yves Radelet

11, Duerefwee
L-9746 Drauffelt

☎ 26 90 36 57

🌐 yvesradelet.com



Le label « Hausgemaach »

La référence de qualité
pour les établissements de restauration.
Vers 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 » = Transparence de qualité

But

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 sur la demande du consommateur d'une alimentation saine et équilibrée

- Miser sur les produits frais et de qualité
- Se fournir essentiellement en matières premières chez les producteurs locaux et régionaux

Qui peut participer ?

Tous les établissements membres de l'HORESCA produisant plusieurs plats à base de produits bruts frais dans la cuisine installée à l'établissement.

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 gaspillage alimentaire



Entretien avec Steve Martellini

Nouveau Secrétaire général de l'HORESCA

Le Conseil d'administration de la Fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Luxembourg vient de nommer Steve Martellini au poste de Secrétaire général de l'HORESCA. Steve Martellini a été membre de notre Conseil d'administration où il a occupé le poste de vice-président. Dirigeant aussi les restaurants Beim Bertchen à Wahlhausen et Koeppé Jemp à Hoscheid-Dickt, le nouveau Secrétaire général est clairement issu du terrain.

« L'une de mes principales priorités est de travailler en étroite collaboration avec des écoles telles que l'EHTL ou le LTB »

Monsieur Martellini, vous venez d'être nommé Secrétaire général de la Fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Luxembourg. Vous êtes-vous fixé des priorités ?

En tant que nouveau Secrétaire général de l'HORESCA, accompagné de notre président Alain Rix et de notre Conseil d'administration, nous nous sommes fixés pour objectif de positionner au mieux notre association pour affronter les défis à venir. Ensemble, nous voulons garantir que l'HORESCA reste à l'avant-garde de l'industrie et soit en mesure de répondre efficacement aux besoins changeants du secteur et de renforcer la visibilité et la réputation du secteur de l'Horeca.

En ce qui concerne la formation et le développement professionnel, je pense que l'éducation et la formation continue sont des éléments clés pour garantir l'excellence dans notre sec-

teur. L'une de mes principales priorités est de travailler en étroite collaboration avec des écoles telles que l'EHTL (École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg) ou le LTB (Lycée Technique de Bonnevoie) afin de développer les meilleures opportunités pour nos élèves.

En renforçant notre partenariat avec ces écoles, nous visons à nous assurer que la formation dans l'hôtellerie et la restauration reste axée sur la pratique et réponde aux besoins du secteur.

Nous voulons offrir aux élèves la possibilité d'acquérir des compétences et des connaissances pertinentes qui les prépareront à une carrière prometteuse dans notre secteur.

Dans le domaine de l'emploi, il est essentiel de figurer sur la liste des métiers en très grande pénurie, tout en étant capable de recruter efficace-

ment sur le marché du travail, surtout en pays tiers. La collaboration entre l'HOESCA et l'ADEM dans ce domaine est importante, comme en témoigne le succès récent du Jobday à l'Hôtel Parc Alvisse. Dans ce contexte, il est primordial que les employeurs déclarent leurs postes vacants, afin de refléter fidèlement la réalité et de faire reconnaître officiellement la pénurie de main-d'œuvre dans les principaux métiers de notre secteur.

Par ces actions, nous cherchons à améliorer la qualité de la gestion, de la formation et du recrutement, et à nous assurer que notre secteur soit bien préparé pour relever les défis futurs et offrir un service de première classe.

Innovation et adaptation sont les mots-clés. Notre industrie est en constante évolution, et il est essentiel de rester à la pointe des tendances et des technologies émergentes. Je travaillerai à encourager l'innovation au sein de nos entreprises, à soutenir les initiatives visant à améliorer l'expérience client et à promouvoir l'adoption de solutions numériques pour renforcer l'efficacité opérationnelle.

De nombreux membres de notre fédération se plaignent de la situation actuelle. Les charges sont trop élevées, les tâches administratives trop contraignantes et le personnel qualifié devient impossible à trouver. Partagez-vous ce constat ?

Oui, je partage totalement ce constat. La situation actuelle présente en effet plusieurs défis majeurs pour le secteur de l'Horeca au Luxembourg.

Les charges fiscales et sociales ainsi que les charges fixes et variables sont élevées et peuvent peser lourdement sur les entreprises du secteur, réduisant leur marge de manœuvre financière et leur capacité à investir dans leur croissance et leur développement. Il est important de travailler en étroite collaboration avec les autorités com-

pétentes pour trouver des solutions qui allègent le fardeau fiscal des entreprises tout en préservant la viabilité des finances publiques.

De nombreuses tâches administratives sont trop contraignantes. Les exigences administratives, qu'elles soient liées à la réglementation du travail, à la gestion ou à d'autres formalités, peuvent représenter un obstacle significatif pour les entreprises, en particulier pour les petites structures qui ont des ressources limitées. Simplifier et rationaliser les processus administratifs peut contribuer à alléger cette charge et à libérer du temps et des ressources pour se concentrer sur l'activité principale.

La pénurie de personnel, notamment le manque de professionnels qualifiés, est un défi auquel non seulement le Luxembourg est confronté, mais également de nombreux autres pays. Il est important de discuter des solutions futures à ce problème. Une option à considérer pourrait être de faciliter l'immigration de travailleurs qualifiés provenant de pays tiers vers le Luxembourg.

Cela pourrait se faire par la mise en place de programmes ou de réglementations spécifiques visant à attirer des travailleurs qualifiés de pays tiers possédant les compétences et l'expérience nécessaires dans le secteur. De tels programmes pourraient réduire les obstacles bureaucratiques à l'entrée sur le marché du travail luxembourgeois pour ces professionnels, facilitant ainsi leur intégration dans le pays et leur contribution à l'industrie.

Cependant, il est important de veiller à ce que la mise en œuvre de tels programmes soit conforme aux besoins du marché du travail national et au cadre juridique existant. De plus, des mesures appropriées devraient être prises pour garantir que les travailleurs immigrés soient correctement inté-

grés et soutenus, tant sur le plan professionnel que personnel.

En quoi l'HOESCA peut-elle contribuer à une amélioration de la situation ?

L'HOESCA peut contribuer à l'amélioration de la situation en plaidant en faveur de réformes favorables au secteur, en promouvant de bonnes pratiques, en offrant des services de soutien aux membres et en promouvant l'industrie dans son ensemble. En travaillant de concert avec ses membres et les autorités publiques, l'HOESCA peut jouer un rôle essentiel dans la création d'un environnement favorable à la croissance et au développement durable du secteur de l'Horeca au Luxembourg.

Vous dirigez le Restaurant Beim Bertchen et êtes aussi associé dans le Café-Restaurant Koeppel Jemp. Quel bilan en tirez-vous ?

Pour moi, l'Horeca représente bien plus qu'un simple métier. C'est une véritable passion, un engagement envers un secteur qui offre une multitude d'opportunités fascinantes. Travailler dans notre domaine ne se limite pas à une simple occupation ; c'est une aventure dynamique qui demande une conscience aiguë de nos actions.

Chaque jour dans l'Horeca est une chance de laisser libre cours à notre créativité et à notre innovation. En tant que responsable d'un établissement, jongler avec une multitude de responsabilités donne à chaque journée une touche de dynamisme et de diversité. De la gestion du personnel à la logistique en passant par le marketing et les finances, chaque aspect de notre travail nous pousse à nous dépasser.

Il est essentiel d'être conscient de l'évolution constante du secteur. Les défis sont nombreux, et il faut être prêt à relever la barre à chaque instant. Pourtant, c'est précisément cette complexité qui rend notre métier si

« Devenir membre de l'HORESCA offre une multitude d'avantages, notamment une représentation efficace des intérêts du secteur »



Steve Martellini au salon Horecatel en discussion avec Geneviève Bossu, responsable juridique d'Horeca Wallonie et Alain Rix, président de l'HORESCA

gratifiant. En naviguant avec succès à travers ces défis, nous avons l'opportunité de non seulement grandir professionnellement, mais aussi de réaliser nos rêves d'entrepreneuriat.

En outre, il est primordial de reconnaître que le personnel joue un rôle vital dans le succès d'un établissement. En effet, les employés ne sont pas simplement des ressources, mais bien le cœur et l'âme de toute entreprise. Leur dévouement et leur expertise constituent le capital le plus précieux, capable de propulser un établissement vers de nouveaux sommets de succès.

En fin de compte, l'Horeca offre bien plus qu'un simple emploi ; c'est un mode de vie enrichissant, une fusion unique entre expression créative, interactions sociales et opportunités de croissance. C'est cette combinaison unique qui en fait un choix si attractif pour ceux d'entre nous qui sommes passionnés par ce que nous faisons.

Vous avez intégré le Conseil d'administration de l'HORESCA en 2016

et vous êtes engagé au sein de notre fédération en donnant des cours à la Chambre de Commerce. La formation offre à vos yeux donc des opportunités intéressantes ?

Oui, absolument. La formation offre des opportunités multiples pour le secteur, tant du point de vue des employeurs que des travailleurs.

La formation continue garantit aux professionnels de notre secteur de rester constamment à jour tout en évoluant. Nous prévoyons donc de renforcer notre collaboration avec la House of Training afin d'offrir un éventail plus large de possibilités en formations continues et de veiller à ce que nos membres aient accès à des formations et à des opportunités de développement.

Voici quelques-unes des raisons pour lesquelles je considère la formation comme un élément crucial pour l'amélioration de notre secteur.

Une formation adéquate permet aux employés d'acquérir les compétences

et les connaissances nécessaires pour offrir un service de qualité supérieure. Cela inclut non seulement les compétences techniques liées à la préparation des aliments et au service, mais aussi des compétences interpersonnelles telles que la communication et la gestion des clients.

La formation est un investissement précieux qui peut apporter de nombreux avantages à l'industrie hôtelière et de restauration, notamment en améliorant la qualité des services, en favorisant l'adaptation aux nouvelles tendances, en fidélisant les employés, en différenciant les entreprises sur le marché et en offrant des opportunités de développement professionnel aux travailleurs.

La future formation « Le Service de base », par exemple permettra aux nouveaux arrivants de mieux se préparer à leur futur emploi et de s'adapter rapidement à leur rôle. C'est une étape importante pour professionnaliser le secteur et améliorer la qualité du service client.

En tant que Secrétaire général, vous aurez aussi comme mission d'être au service des membres de notre fédération. Que dites-vous à ceux qui vous demandent pourquoi devenir membre de l'HORESCA ?

Devenir membre de l'HORESCA offre une multitude d'avantages, notamment une représentation efficace des intérêts du secteur, l'accès à des ressources et à des services spécialisés, des opportunités de réseautage professionnel, une visibilité accrue et un accès à des informations pertinentes sur le secteur.

Depuis février de cette année, nous avons introduit une nouvelle initiative visant à offrir à chaque membre la possibilité de demander un rendez-vous personnalisé, s'il le souhaite. Cette démarche est simple : il suffit de s'ins-

crire sur notre site web en expliquant brièvement la raison de la demande. Ces rencontres sont programmées chaque mardi et se déroulent en présentiel, favorisant ainsi un contact plus direct et personnalisé. À travers ces efforts, l'HORESCA poursuit son engagement à offrir des avantages concrets et à répondre aux besoins de ses membres.

Être proche des membres et donc important pour vous ?

Maintenir une proximité étroite avec nos membres est une priorité absolue. Dans cette optique, nous lançons des initiatives telles que l'organisation de groupes de travail ouverts au public, où chaque membre est encouragé à participer activement. De plus, chaque mois, nous organisons des visites d'entreprises, au cours desquelles je rencontre les chefs d'entreprise, échange

avec eux, m'informe sur les dernières tendances et cherche des solutions aux défis auxquels notre secteur est confronté.

Ces rencontres, qui me permettent d'établir un contact direct avec nos membres, sont bien entendu relayées dans notre magazine et sur nos plate-formes de médias sociaux. Nous sommes pleinement conscients de l'importance de fournir une valeur ajoutée à nos membres et de les soutenir dans la réussite de leurs entreprises. C'est pourquoi nous nous engageons à constamment améliorer nos services et à proposer de nouveaux avantages pour répondre aux besoins changeants de notre communauté.



Le vin du mois

Vinha Grande, Douro Rosé 75 cl

Cépages : Touriga Nacional

Notes de dégustation : Il a une teinte pâle avec de légers reflets roses. Avec un bouquet intense, l'élégance des fruits rouges, comme la fraise, la framboise et la cerise prévaut, ainsi que des notes florales de fleur d'oranger, ainsi que de légères notes de fruits tropicaux, comme l'ananas et le litchi. Sa bouche a une excellente acidité, affichant également une structure élégante et une présence marquée de fruits rouges. Il a une finale longue et élégante.

Accord : Excellent apéritif ou accompagnement de repas légers de poissons et fruits de mer, salades, pâtes, et même certaines viandes blanches.

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

Un rendez-vous qui promet

Premières discussions avec le Ministre Georges Mischo

Le 4 mars, l'HORESCA a eu un rendez-vous avec le nouveau ministre du Travail, M. Georges Mischo. Entre autres, le problème des pauses et coupures a été abordé.

Nous avons également discuté des chèques emploi (Accord de coalition 23-28), qui pourraient résoudre facilement nos contraintes avec les extras et étudiants.

Pour conclure, nous avons également discuté des défis rencontrés dans le secteur et sur les horaires de travail flexibles.

L'HORESCA était représentée par Alain Rix, Steve Martellini, Romain Weber, Carlo Cravat et Claude Lang.



Le prochain rendez-vous ne vas pas tarder.
Si vous avez des suggestions sur des thèmes du travail, n'hésitez pas à nous contacter : secretariat@horesca.lu

Rendez-vous avec le ministre des Finances

La délégation de l'HORESCA Luxembourg a rencontré au cours du mois de mars le ministre des Finances, M. Roth, pour discuter de divers sujets, tels que les problèmes avec les établissements de crédit, la situation financière générale dans le secteur Horeca ainsi que les avantages en nature pour le personnel. De plus, la question de la plus-value a été abordée, que ce soit lors de la cessation d'activité commerciale ou lors de la reprise de l'entreprise. La conversation était très constructive, et un autre rendez-vous a été envisagé avant l'été.



Alain Rix, Romain Weber, Gilles Roth et Steve Martellini (d.g.à.d.)

LËT'Z FLEESCH



VIANDE 100% LUXEMBOURGEOISE



Partenaire
des producteurs
de la région

webshop.provencale.lu

POWERED BY



Assemblée générale de l'Amicale des anciens élèves Hotelschoul

L'assemblée générale de l'Amicale des anciens élèves Hotelschoul a eu lieu cette année à Bascharage. Et c'est au Brauhotel, le nouvel hôtel de la brasserie Bofferding que se sont retrouvés les amicalistes pour cette réunion.

Une visite de l'établissement a permis de découvrir les infrastructures de l'établissement classé 3 étoiles.

Une fois la visite terminée, l'assemblée générale a pu débuter.

Le président Andy J. Theis a souhaité la bienvenue aux membres de l'association en remerciant Georges Lentz et sa fille Isabelle pour l'accueil.



Remerciements à Isabelle Lentz...



...et à Sylvie Pretti

Comme pour les années précédentes, on a pu constater que la liste des activités a de nouveau été bien fournie.

En février 2023 une soirée luxembourgeoise avait été organisée au Restaurant Kohn à Altwies. L'assemblée générale de 2023 s'était déroulée à la Biscuiterie de l'Hôtel Parc Belair et avait été précédée par une visite du nouveau stade de football à la Cloche d'Or.

Le mois de mai 2023 a été marqué par un voyage d'études pour la Journée de l'Europe. Et le mois suivant, les membres ont pu participer à un second voyage d'études en Suisse, plus précisément à Gruyère et à Montreux. Ensuite, en octobre, les amicalistes se sont retrouvés au Berdorfer Eck pour une soirée Afterwork.

Enfin, cette année 2024 a débuté avec une soirée de gala au Légère Hotel à Munsbach pour célébrer les 70 ans de l'association.

Les finances de l'asbl sont saines ce qui permet d'organiser des activités variées pour les prochains mois à des prix attractifs pour les participants.

Dans les prochains temps, on prévoit une Journée des anciens le 25 avril et un tournoi de pétanque au printemps. Le 30 septembre est prévu une soirée épicurienne au domaine Bentz à Remich et en octobre on désire organiser un voyage d'études en France. Les différentes activités seront annoncées dans notre magazine, tout comme les actualités de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de Luxembourg. Sylvie Pretti, directrice adjointe de l'école, a pris la parole à ce sujet pour rendre compte des nouveautés. Les 75 ans de l'école hôtelière seront dignement



fêtés au Cape à Ettelbruck et la direction invite tous les anciens élèves à un repas à l'école.

Pour les jeux olympiques de cette année, on prévoit une représentation à la maison du Luxembourg à Paris. Et pour l'exposition universelle d'Osaka en 2025 on annonce l'envoi d'une vingtaine d'élèves afin d'aider au fonctionnement d'un restaurant-snack axé autour de la cuisine saine dans un esprit de développement durable.

Victime de son succès, l'école est obligée de trouver de nouvelles infrastructures, en plus du bâtiment de Diekirch. Cette recherche a été couronnée de succès et on désire installer prochainement des élèves dans le centre

commercial Gridx, actuellement en construction à Wickrange. Une mesure temporaire en attendant la mise à disposition du château de Sanem.

L'assemblée s'est comme d'habitude terminée par les remerciements aux membres et amis méritants. Andy Theis a pu remettre un bouquet de fleurs à Isabelle Lentz pour l'accueil dans la brasserie, à Sylvie Pretti pour son soutien, à Martine Clement Mehlen pour la bonne gestion de la caisse et à Charel Kremer pour la mise à jour du site Internet. La séance a été levée pour laisser place à une visite de la brasserie qui produit tous les ans 150 000 hl de bières Bofferding, Battin et Funk-Bricher ainsi que de l'eau minérale Lodyss.

Et après une dégustation des différents produits, on a pu passer à table pour un menu trois services servi au restaurant Braustuff.

Le comité de l'Amicale se constitue de son président, Andy J. Theis et des membres Georges Schmitz, Martine Clement-Mehlen, Patrick Cash, Claude Peiffer, Nico Thiel, Eric Gouveia, Nathalie Vallender-Goedert, Lydie Bernard-Nicolay, Bianca Kieffer-Streumer, Edith Bernard-Boss, Marc Moris, Sarah Theis, ainsi que la nouvelle membre Sandra Bertholet.



Bière de printemps



Le printemps, pour certains c'est le retour des oiseaux qui chantent... la nature qui s'éveille...les beaux jours qui reviennent... mais pour les brasseurs de Bascharage c'est l'occasion d'annoncer le lancement de la toute nouvelle Bofferding édition spéciale Printemps !

Une bière légère et aromatique aux douces notes florales.

Elle a d'ailleurs été présentée le jour de l'AG de l'Amicale Hotelschoul à la Brasserie nationale.

Mais pourquoi une bière de printemps pour Bofferding ?

Suite à des tests auprès des consommateurs, la marque a remarqué un besoin de nouveautés et un attrait pour les bières saisonnières.

En relançant une bière de printemps, Bofferding a voulu remettre au goût du jour cette tradition brassicole qui était d'élaborer

cette bière à partir de céréales récoltées pendant l'été, maltées au début de l'automne et brassée au début de l'hiver. Gardée en cave pendant la saison froide, elle arrivait à maturité et était dégustée à l'entrée du printemps.

Le maître-brasseur a conçu la Bofferding de printemps à partir de houblon floral et de malt de type caramalt. Ce malt lui apporte des notes gourmandes et sucrées tandis que le houblon amène de la fraîcheur et de la douceur. En bouche, on se laissera surprendre par sa douceur et ses notes aromatiques. Une bière rafraîchissante et facile à boire.



Nastasia Roberto, la directrice (à gauche) a pu donner les explications nécessaires sur la philosophie du Brauhotel



Brauhotel : un hôtel conçu autour du thème de la bière

Nastasia Roberto, la directrice du Brauhotel a pu accueillir les membres de l'Amicale des Anciens Hotelschoul dans le nouvel hôtel. L'Italienne qui auparavant a travaillé pour le Melia Inside (après avoir quitté l'Italie où elle était au service du groupe Hilton) a pu donner les explications nécessaires sur cet hôtel qui avec 36 chambres standards, 9 chambres familiales et 10 suites affiche 55 chambres. La décoration est bien entendu axée autour de la production de bières.

C'est en fait en 2020 que la famille Lentz a décidé de faire construire son propre hôtel à l'image de ses valeurs, locales et écologiques, et de sa passion, la bière. Et en 2022, le Brauhotel pouvait ouvrir ses portes pour faire profiter à ses clients de ce havre de confort moderne, offrant une escapade paisible dans un cadre pittoresque. Le Brauhotel désire aller au-delà de l'hébergement, en créant une expérience où les clients sont traités comme des membres de la famille. C'est d'ailleurs cette touche familiale qui a motivé la directrice de rejoindre l'équipe de Bascharage.

L'originalité de l'établissement réside bien entendu dans sa brasserie attenante, qui produit une gamme de bières artisanales variées. Les clients peuvent savourer ces délices brassicoles et réveiller leurs sens à la Braustuff, restaurant rustique où les amicalistes ont eu droit à un dîner.

Lors de la visite guidée, Nastasia Roberto a pu indiquer que l'établissement a été classé 3 étoiles et que l'hôtel est aussi certifié avec plusieurs labels, comme le Bed&Bike et l'Ecolabel OR. L'hôtel dispose aussi d'un parking payant entièrement sécurisé et de bornes de recharge électrique.

La clientèle principale est de type business avec un taux d'occupation avoisinant les 80 % en périodes propices. En ce qui concerne la clientèle de loisir, les responsables essaient de se démarquer avec les différents labels écologiques et en proposant des packages, notamment une visite de la brasserie qui connaît un succès remarquable.

Le Brauhotel est classé 3 étoiles, ce qui correspond à un établissement répondant aux exigences élevées.

Les clients de toutes origines demandent des critères fiables, particulièrement auprès d'établissements indépendants. Par ailleurs, les étoiles communiquent un message simple et clair, caractérisant le niveau d'équipements et de services d'un hôtel.

La classification officielle luxembourgeoise permet aux établissements d'hébergement hôteliers de se positionner clairement et de stimuler ainsi l'innovation et le dynamisme.

17 pays participent entre-temps à la classification HSU en Europe.



Rendez-vous des professionnels et 5^e Award of Excellence

Une Soirée “Networking in the hospitality sector”, c’est avant tout un rendez-vous incontournable que l’EHTL a à cœur d’organiser chaque année, afin de remercier ses nombreux partenaires, qui contribuent à la bonne marche et à la renommée de l’école.

C’est également l’occasion d’accueillir un conférencier, en l’occurrence M. Vincenzo Manzella, directeur marketing de Luxair, qui a exposé les défis de l’aviation en 2024.

C’est aussi la remise de l’Award of Excellence, qui en est à sa cinquième édition et qui a été décerné à M. Thorsten Maraite, ancien élève de l’EHTL, aujourd’hui à la tête du Bütgenbacher Hof, une adresse dans les Cantons de l’Est de la Belgique, offrant bien-être et gastronomie au milieu d’une nature intacte.

En ce 27 février 2024, la Soirée des professionnels du métier a pris des allures de “Serata italiana”. En effet, suite au partenariat conclu en octobre 2023 avec l’Académie de cuisine Castel di Pietra, l’EHTL a choisi de

mettre à l’honneur la région Puglia-Monti Dauni (Italie).

Ce fut donc l’occasion de promouvoir une contrée peu connue, mais riche en beautés naturelles, villages pittoresques et patrimoine culturel. Et que dire de sa gastronomie ? Mamma mia ! Un formidable buffet présentant des produits régionaux tels que vins, fromages et charcuterie, sans oublier le trio pane, pizza, pasta, a conquis tous les convives.

L’ambiance chaleureuse et le décor dépaysant réalisé pour l’occasion ont fait voyager les participants jusque dans le sud et donné lieu à un agréable moment dont l’EHTL a le secret, et qui lui a valu des nombreuses félicitations. Grazie mille pour la belle dynamique collective, la contribution inestimable de nos partenaires italiens et le soutien de la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese.



École d’Hôtellerie
et de Tourisme
du Luxembourg



Vincenzo Manzella, directeur marketing de Luxair a exposé les défis de l’aviation en 2024



Thorsten Maraite, ancien élève de l’EHTL (à gauche) a reçu l’Award of Excellence des mains du directeur Michel Lanners



EHTL
École d’Hôtellerie et de Tourisme
du Luxembourg





PORTES OUVERTES

mardi 7 mai
de 17h00 à 20h00

Un « nouveau Luxembourg » chez RAK Porcelain

C'est au Cercle Cité à Luxembourg-Ville que RAK Porcelain a présenté sa toute nouvelle collection de porcelaine, « De Neie Lëtzebuerg », imaginée par l'artiste luxembourgeois Jacques Schneider. 400 invités parmi lesquels de nombreux restaurateurs et autres professionnels de la gastronomie s'étaient déplacés pour découvrir ce « nouveau Luxembourg ».



L'artiste Jacques Schneider à gauche avec Mariella Di Giambattista et Sven Bodry de chez RAK Porcelain



Les premières pièces portent le nom des 12 cantons du Grand-Duché, la 13^{ème} pièce s'appelle Château de Berg

Jacques Schneider peut être considéré comme une figure emblématique de la scène artistique luxembourgeoise. Connu pour ses œuvres représentant souvent des images clefs du Grand-Duché (monuments nationaux, Roude Léiw, Couple Grand-Ducal...), il a entre autres créé une collection locale et éthique mixte autour du concept du « garçon grand-ducal ». Son concept-store présente d'ailleurs ses créations, tableaux, livres, vêtements éthiques...

La passion commune de la gastronomie, de l'élégance et de l'excellence ont rapproché Jacques Schneider et RAK Porcelain. Pour l'artiste, la collection « De Neie Lëtzebuerg » est comme un rêve : « Elle est aussi l'aboutissement d'une réflexion basée autour de la place de l'art contemporain dans notre société et l'importance de la transmission de nos valeurs ». Dans son travail pour RAK, Jacques Schneider a nommé les premières pièces du nom des 12 cantons du Grand-Duché, la 13^{ème} pièce s'appelle Château de Berg (résidence de la famille grand-ducale).

Le partenariat avec Jacques Schneider et la création de la nouvelle collection « De Neie Lëtzebuerg » revêtent une importance capitale pour RAK Porcelain, comme le soulignent Mariella Di Giambattista et Sven Bodry, Directeurs des Opérations de l'entreprise. Ils précisent : « Pour notre société, ce fut à la fois un privilège et un réel plaisir de nouer un partenariat créatif avec un artiste aussi talentueux et réputé que Jacques Schneider. »

Les dirigeants de RAK se disent également fiers, en tant qu'entreprise luxembourgeoise, de pouvoir faire rayonner le Grand-Duché de Luxembourg avec cette nouvelle collection à travers de leurs implantations dans 165 pays.

Que ce soit à l'unité ou en ensembles, cette collection est en vente ; pour les professionnels, directement chez RAK mais aussi dans la Boutique Jacques Schneider à Luxembourg-Ville et sur le Webstore de RAK Porcelain.

Soirée gastronomique au LTB

Le Lycée technique de Bonnevoie a organisé ce 12 mars une deuxième soirée gastronomique pour cette année scolaire.

Les élèves apprentis en cuisine de la classe DC3CU ont préparé des plats à l'honneur des produits de la grande région qui ont été servis par leurs collègues, élèves ap-

prentis en service des deux classes DC3GR.

Au menu on trouvait entre autres des pieds de cochon, une Mousseline de radis blanc ou encore une Truite de l'Our.

La soirée qui a eu lieu dans le restaurant d'application de l'école „An der Léier“

s'est déroulée sous la bienveillance des enseignants Josiane Bartz, Roberto Beltramini, Doan Minh, Carlo Sauber et Nico Thiel.



Fischer s'engage dans la lutte contre le cancer



Depuis plus de 25 ans, l'information, l'aide et la recherche sont les trois piliers de la Fondation Cancer Luxem-

bourg. Ses équipes offrent de nombreux services au profit du patient et de sa famille. Elles communiquent également activement sur la prévention et la vie avec ou après un cancer.

Nous sommes tous, de près ou de loin, confrontés au cancer. C'est pourquoi, soutenir une nouvelle fois une structure comme la Fondation Cancer Luxembourg dans ses projets, représente un engagement d'importance pour la boulangerie Fischer.

Depuis quelques semaines, le « petit pain énergétique » aux céréales, noix, graines de tournesol et canneberges est vendu dans toutes les boutiques Fischer.

Pour chaque pièce achetée, 0,10 € seront reversés à la Fondation Cancer Luxembourg. L'intégralité des dons collectés contribuera ainsi à développer les projets de la Fondation et à les faire perdurer.

Dix restaurants étoilés au Luxembourg

La présentation du Guide Michelin Belgique et Luxembourg 2024 s'est tenue à Anvers. L'événement a notamment vu le restaurant Apdikt, situé à Steinfort, remporter sa première étoile. Le restaurant est tenu par le chef Mathieu Van

Wetteren, connu pour son style qui casse certains codes ainsi que pour sa recherche de la perfection.

Ouvert uniquement le soir, l'Apdikt qui existe depuis 2017 propose un menu unique.

Désormais ce sont donc 10 établissements luxembourgeois qui sont étoilés par le célèbre guide gastronomique.

Deux étoiles

Ma langue sourit (Oetrange)

Une étoile

La Distillerie (Bourglinster)

Léa Linster (Frisange)

Eden Rose (Kayl)

Mosconi (Luxembourg)

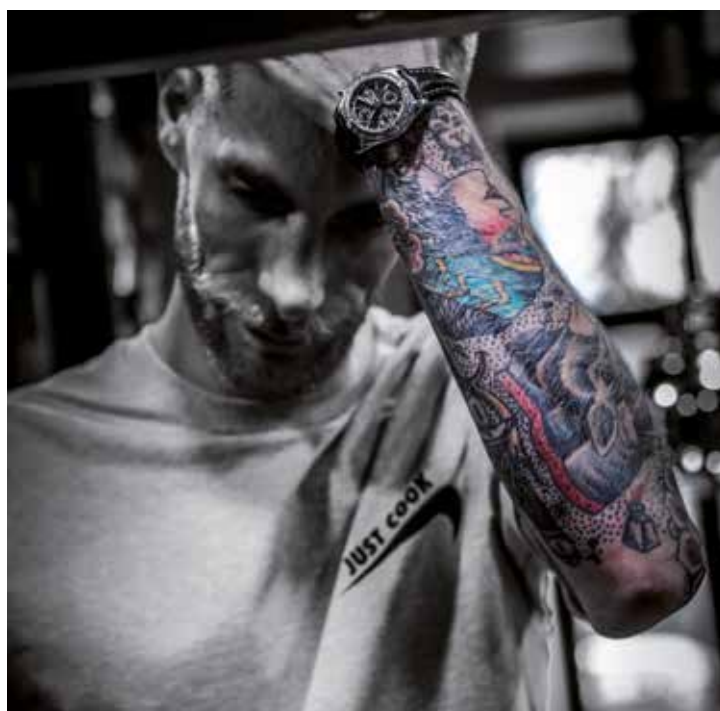
Ryôdô (Luxembourg)

La Villa de Camille et Julien (Luxembourg)

Fani (Roeser)

Guillou Campagne (Schouweiler)

Nouveau : Apdikt (Steinfort)



Mathieu Van Wetteren - Photo publiée sur le site du restaurant Apdikt - www.restaurantapdikt.lu

Au total, le Guide Michelin Belgique et Luxembourg référence

792
tables

dont
153
sont
étoilées

et
131
distinguées d'un
Bib Gourmand

L'art du savoir-vivre au restaurant

« No Go » pour les « No Shows »

Respect et convivialité : l'art de l'hospitalité

Veillez s.v.p. observer les recommandations ci-dessous



Respectez votre réservation ou annulez-la en cas d'empêchement



Ne dérangez pas votre entourage en téléphonant sur haut-parleur



Attendez que le personnel vous assigne une table



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

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

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

Au-delà de l'aspect social, le non-respect des réservations a un impact financier significatif pour les restaurateurs. Lorsqu'une table réservée reste inoccupée, cela se traduit par une perte de revenus directe, pouvant même menacer la pérennité de l'établissement sur le long terme. En annu-

lant à temps, les convives permettent au restaurant de s'ajuster et de minimiser ces pertes.

Réservation équivaut à engagement

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

La démarche de réservation, de plus en plus formalisée, vise à responsabi-

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

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

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

En conclusion, le savoir-vivre au restaurant ne se résume pas à savourer un repas, mais englobe également le respect des engagements pris. Ceci contribue à maintenir l'équilibre économique des établissements tout en valorisant les principes de respect envers autrui.

Respect et convivialité : l'art de l'hospitalité

De notre côté, nous vous offrons



Service



Hospitalité



Qualité



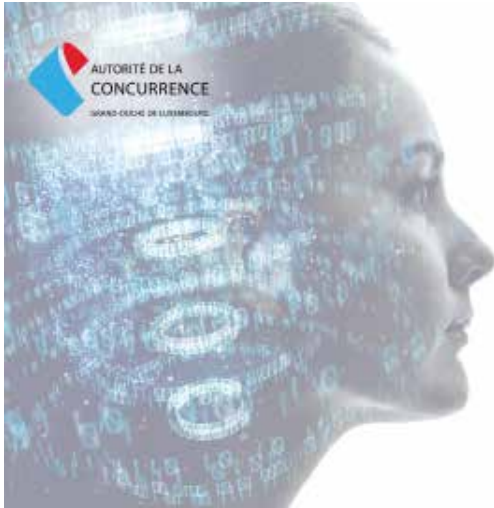
Respect et convivialité



Expérience agréable



Les règles du Digital Services Act sont désormais applicables



leur sont suggérés, et pour identifier clairement les contenus, commentaires ou résultats sponsorisés.

Les très grandes plateformes comptant plus de 45 millions d'utilisateurs en Europe sont soumises à des règles plus strictes, telles que la réalisation d'audits indépendants et d'évaluations des risques une fois par an. À ce jour, la Commission européenne a identifié et désigné 22 très grandes plateformes, qui, en raison de leur grande influence et utilisation quotidienne par des millions d'Européens, se voient conférer une responsabilité accrue dans le respect des normes du DSA.

La Direction du marché intérieur et de la concurrence du ministère de l'Économie tient à informer que les entreprises qui fournissent des services numériques intermédiaires doivent, depuis le 17 février 2024, se conformer aux nouvelles règles établies par le Digital Services Act (DSA).

Sont considérées comme « services numériques intermédiaires » toute plateforme permettant aux utilisateurs – des particuliers aussi bien que des entreprises – de mettre leur propre contenu en ligne. Cela inclut des fournisseurs d'accès Internet, des plateformes de réseaux sociaux, des services d'hébergement ou encore des marchés en ligne.

Le DSA est un règlement européen qui a comme objectif de créer un environnement en ligne plus sûr et qui vise spécifiquement à protéger les consommateurs et les PME sur In-

ternet. En adoptant une approche harmonisée et cohérente dans les 27 États membres, le DSA établit des responsabilités claires pour les plateformes numériques afin de prévenir et, le cas échéant, supprimer au plus vite des contenus illégaux tels que la vente de produits dangereux, les messages incitant à la haine ou encore le partage de contenus terroristes.

Les nouvelles obligations varient selon le rôle, la taille et l'impact de chaque acteur sur l'écosystème numérique et comprennent des mesures telles que :

L'exigence pour les plateformes de permettre aux utilisateurs de signaler des contenus potentiellement illicites ; l'interdiction de la publicité ciblée à destination des mineurs ; une plus grande transparence autour des systèmes de recommandation et de publicité, pour que les utilisateurs comprennent les raisons pour lesquelles les contenus

Pour veiller à la bonne application des nouvelles règles, le DSA oblige chaque pays membre de l'UE à désigner une autorité de coordination. Au Luxembourg, l'Autorité de la concurrence assurera ce rôle et sera ainsi chargée de contrôler la conformité des plateformes luxembourgeoises avec le DSA. Pour assister les autorités nationales et assurer une supervision efficace, la Commission européenne se consacre à la surveillance des obligations des très grandes plateformes, en particulier celles liées aux risques systémiques.

Pour plus d'informations sur les nouvelles obligations, veuillez consulter les sites web de l'Autorité de la concurrence en scannant ce code QR :



Découvrez les offres d'emploi dans la restauration :
horesca.lu

FLOWEY®

H Y G I E N E

HM3 CLEAR CONCENTRATE

Nettoyant concentré vitres
et surfaces modernes



- Produit concentré
- Ne laisse ni trace, ni reflet
- Bon pouvoir dégraissant



Loi sur le cumul de 2 jours fériés

La loi du 8 février 2024 vient clarifier la situation où deux jours fériés légaux tombent un même jour de calendrier. En effet, au cours de l'année 2024, l'Ascension et la Journée de l'Europe tomberont tous les deux le jeudi le 9 mai.

Les différentes hypothèses et solutions à appliquer se déclinent comme suit :



1 Si les deux jours fériés légaux tombent sur un jour ouvrable pendant lequel le salarié aurait travaillé, ce dernier a droit à :

- la rémunération du nombre d'heures de travail qui auraient normalement été prestées pendant ce jour au tarif horaire normal, plus
- **un jour de congé compensatoire pour le 2^e jour férié légal.**



2 Si les deux jours fériés légaux tombent sur un jour ouvrable pendant lequel le salarié n'aurait de toute façon pas travaillé, ce dernier a droit à :

- un jour de congé compensatoire, plus
- **un jour de congé compensatoire pour le 2^e jour férié légal.**



3 Si les deux jours fériés légaux tombent sur un jour ouvrable pendant lequel le salarié au-

rait seulement travaillé 4 heures ou moins, ce dernier a droit à :

- la rémunération du nombre d'heures de travail qui auraient normalement été prestées ce jour-là,
- une demi-journée de congé compensatoire, plus
- **une demi-journée de congé compensatoire pour le 2^e jour férié légal.**



4 Si les conditions spéciales de l'entreprise ne permettent pas au salarié de chômer et que celui-ci travaille le jour sur lequel tombent deux jours fériés, il a droit à :

- la rémunération du nombre d'heures de travail qui auraient normalement été prestées ce jour-là au tarif horaire normal,
- la rémunération des heures effectivement prestées ce jour au tarif horaire normal,
- une majoration de 100 % du tarif horaire normal des heures effectivement prestées ce jour, plus
- **un jour de congé compensatoire pour le 2^e jour férié légal.**



Ces solutions sont conformes à la volonté du législateur de permettre au salarié de bénéficier en toutes circonstances de l'équivalent de 11 jours fériés légaux par année de calendrier entièrement travaillée.

Le Code du travail précise finalement que le congé compensatoire devra être accordé dans un délai de trois mois prenant cours le lendemain des jours fériés considérés.



#DABEISEINLOHNTSICH

DEHOGA CONNECT

Betriebliche Abläufe digital(er)leben!
Die Veranstaltung für digitale Lösungen in Gastronomie und Hotellerie.

17. April 2024

Villeroy & Boch • Fabrik#9
Saaruferstraße • 66693 Mettlach
11 bis 18 Uhr

Unser Programm:



Online-Anmeldung:



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 : horesca.lu



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

Formation à tarif avantageux pour nos membres

muenzenrieder
weingmbh

zweigelt
ried
römerstein

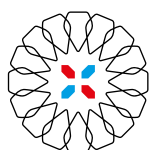
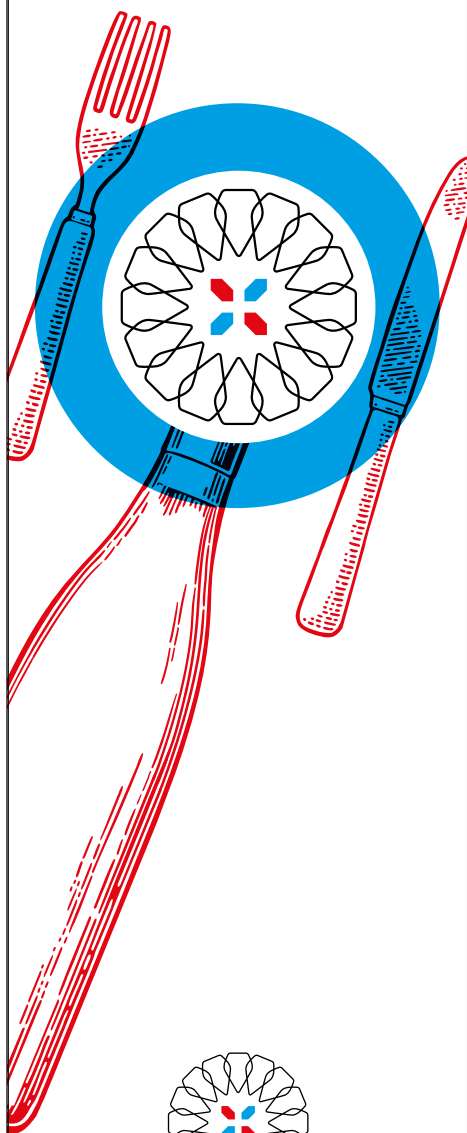
muenzenrieder

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

Le Cellier
TRADITION & TENDANCES

vins-cremants.lu

L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG

Changements à la direction de l'UEL



Jean-Paul Olinger

Jean-Paul Olinger a fait part aux Conseils d'administration de l'Union des Entreprises Luxembourgeoises (UEL) et de l'Institut National du Développement durable et de la RSE (INDR) de sa décision de quitter ses postes au 30 avril 2024 pour rejoindre l'Administration des contributions directes en tant que directeur.

Le remplacement de Jean-Paul Olinger à la tête de l'UEL qui regroupe différentes chambres professionnelles et fédérations, dont l'HORESCA, sera organisé dans les semaines à venir.

Laurence Graff, arrivée en tant que directrice adjointe à l'INDR en octobre dernier, poursuivra le travail entrepris avec une équipe



motivée ayant à cœur de servir les membres et les entreprises labellisées ESR.

Ces dernières années, l'UEL a conforté sa position d'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics et des partenaires sociaux en matière de droit du travail, de sécurité sociale et de fiscalité des entreprises, mais aussi en ce qui concerne la sécurité et santé au travail, ainsi que le développement durable au travers de l'INDR.

Ensemble avec ses membres, l'UEL continuera activement à relever le grand défi de demain : la compétitivité et l'attractivité des entreprises luxembourgeoises dans un contexte international toujours plus concurrentiel.



Retrouvez toutes les actualités

  Horesca Luxembourg

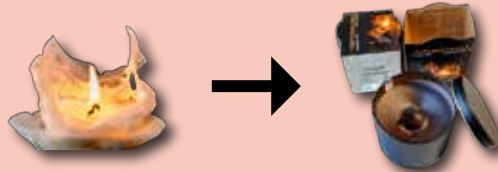


Connaissez-vous la différence entre...

Valorisation des matériaux

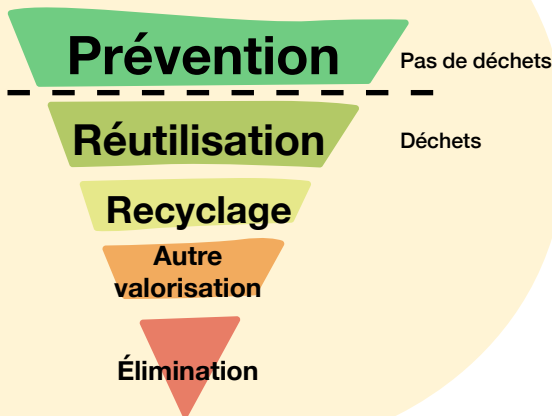
La **valorisation matière** vise à récupérer et à réutiliser les matériaux contenus dans les déchets. Plutôt que de les brûler, les déchets sont triés, recyclés et transformés en nouveaux produits ou matériaux. Cette approche favorise la réduction de la consommation de ressources naturelles en donnant une seconde vie aux matériaux récupérés. Le recyclage du papier, du plastique, du verre et du métal en sont des exemples courants.

La **valorisation matière** contribue ainsi à la préservation des ressources naturelles et à la réduction des émissions de gaz à effet de serre associées à la production de nouveaux matériaux.



Bougies à base de restes de cire recyclée

Hierarchie des déchets

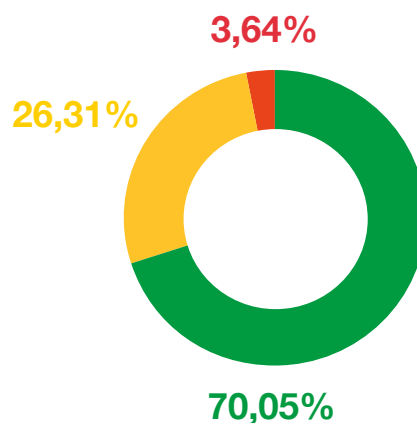


- Valorisation des matériaux
- Valorisation énergétique
- Mise en décharge / incinération / pertes

Valorisation énergétique

Seuls les déchets qui, en raison de leur qualité, de leur composition ou de leur contamination ne peuvent plus être recyclés, devraient être soumis à l'incinération avec récupération de l'énergie produite. C'est ainsi que la valorisation énergétique prend une position moins prioritaire dans la hiérarchie de la gestion des déchets.

Au Luxembourg, les déchets résiduels sont traités dans l'installation d'incinération du SIDOR à Leudelange.



La SuperDrecksKëscht (SDK) a développé le concept du « potentiel de ressources » qui prend pleinement en compte l'idée d'efficacité des ressources, y compris la génération d'énergie pour le processus de production inverse des produits de déchets. Cela permet une évaluation transparente, vérifiable, neutre et liée au produit des processus de production inverse. Exemple: déchets de cuisine (organiques)

La fin des emballages à usage unique

Rendez-vous du workshop le mardi 23 avril 2024 de 14h30 à 16h30



La réduction des emballages alimentaires incitera prochainement les établissements à trouver des solutions.

Même le réutilisable ne suffira pas, il nous faudra des emballages réemployables. Le 1^{er} janvier 2025 s'approche et de nombreuses obligations ne sont pas encore très claires.

Les thèmes :

- Explication des articles de loi
- Évaluation des points critiques et positifs
- Discussion sur les propositions à faire au nouveau Ministre

Lieu de l'événement :

HORESCA - Chambre de Commerce
7, rue Alcide de Gasperi
L-1615 Luxembourg - Kirchberg

Inscriptions sur :
horesca.lu



Nouveaux services

Let's act - HORESCA

Contribuer au développement du secteur

Nous devons agir, réunir les forces et contribuer au développement du secteur.

Deux groupes de travail spécifiques:

- Hébergement
- Restauration / Débit de boissons

Le but est d'impliquer le membre dans les tâches de la fédération.

Inscriptions sur :
horesca.lu



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!

Tout les mardis

Prenez rdv sur :
horesca.lu



Sécurité-Santé au Travail

La 17^e édition du Forum Sécurité-Santé au Travail se déroulera le mercredi 15 mai 2024 à Luxexpo the Box à Luxembourg-Kirchberg

Le salon regroupe 100 exposants ainsi que des animations qui présentent les nouveautés dans la matière SST de 8h00h à 18h00. La séance officielle, durant laquelle le Prix Sécurité-Santé au Travail sera remis aux lauréats par les ministres concernés, se déroulera à 8h30.

Une vingtaine de workshops se déroulent simultanément dans différentes salles tout au long de la journée. Ces workshops sont reconnus en tant que formation continue pour les sala-

riés désignés. Une demande de reconnaissance pour les formations complémentaires pour les coordinateurs de sécurité et de santé sera déposée. Le programme des workshops peut être consulté sur Internet.

Nouveauté en 2024 : Différents Foodtrucks proposeront une variété de plats.

Plus de détails sur : visionzero.lu



Conférence sur les pratiques de contrôles ITM de nos établissements

Rendez-vous le lundi 3 juin à 14h30



Assistez à des discours inspirants sur le travail dans le secteur.

La conférence rassemblera les professionnels du secteur et vous donnera aussi la possibilité de parler de vos expériences.

Comment améliorer les processus et résoudre les problèmes spécifiques ?

Le service de l'Inspection des Travaux et des Mines partagera les pratiques

des contrôles dans les établissements.

Les thèmes :

1. Service de santé au travail multi-sectoriel
2. Coupure et pauses
3. Jours de repos et congés
4. Heures supplémentaires
5. Embauchement de ressortissants de pays tiers
6. Plan d'organisation de travail
7. Travailleur désigné

8. Documents à présenter lors d'un contrôle

9. Délai pour fournir les documents manquants après un contrôle

Lieu de l'événement :

Park Hotel Alvisse

Inscriptions sur : horesca.lu



La saison des asperges arrive

L'association luxembourgeoise des sommeliers propose ce mois-ci une dégustation de vins pouvant accompagner les asperges. Notre sélection ne représente pas un certain terroir mais plutôt un produit final qui peut s'accorder avec un plat à base d'asperges sachant qu'en fonction de la préparation, il faudra trouver un vin fin et élégant ou un cru riche et puissant. Nous proposons donc des accords en fonction du vin dégusté.

L'équipe de dégustation



Gregory Mio
Meilleur sommelier
2022



Niels Toase
Meilleur sommelier
2014



Dave Giannandrea
HORESCA



Sebastien Giromini
Barrels



Charline Goujon
Vinoteca



Jose Da Silva
Au Porto Roi



Philippe Lux
Not only wine

 sommelier.lu

Cartuxa Alentejo 2022, Portugal



Une robe cristalline aux reflets argentés. Le nez est ouvert sur des notes citronnées et de fleurs blanches. Un bouquet charmeur. L'attaque en bouche est franche, nette et vive. Elle est suivie par un milieu équilibré. La finale est marquée des amers qui sont agréables. En retro-olfaction ressortent les arômes du nez. Un vin frais et minéral qui sera parfait sur des asperges, par exemple des vertes servies avec un sabayon au pecorino. Bexeb 19,85 €

Josmeyer, « Mise du Printemps » Pinot blanc 2022, Alsace



Une robe jaune claire aux reflets verdâtres. Le nez est complexe avec une note d'eucalyptus et une touche de coing et de mirabelle. À l'aération, il gagne en expression. L'attaque en bouche est franche sur des fruits avec une légère touche acidulée, ce qui lui donne de l'équilibre. La finale, de longueur moyenne est agréable. À marier sur des asperges grillées servies éventuellement avec un filet de poisson. Vinoteca 17,55 €

Dönnhoff Weissburgunder Trocken 2019, Allemagne



Une robe limpide de couleur jaune pâle avec une belle brillance. Le nez, sur des arômes d'agrumes comme le citron est peu expressif. À l'aération ressortent des raisins secs. La bouche est agréable avec une belle acidité et une pointe d'amertume en finale qui lui donne un beau relief. Ce vin est droit, agréable et gouleyant. Nous le verrions bien sur une poêlée d'asperges aux légumes. Wengler 14,65 €

Saint-Bris Sauvignon « Curiosité de Bourgogne » Dom. Gueguen 2022



Un vin blanc de couleur jaune pâle aux reflets argentés. Le nez est très expressif sur des notes de pommes vertes et de pamplemousse avec aussi un côté floral. L'attaque en bouche est franche avec une acidité plutôt faible. Un sauvignon léger et agréable qui sera parfait sur des asperges blanches cuites à la vapeur et servies avec une mayonnaise ou une hollandaise. In Vino Veritas 14,25 €

Cantina Girlan Chardonnay Flora, Alto Adige 2021, Italie



Une belle robe jaune dorée avec un disque argenté et des larmes fines et rapides. Le nez est marqué par des notes florales et par une touche fruitée. Un bouquet agréable qui invite à la dégustation. L'attaque en bouche est franche avec une belle pointe d'acidité et beaucoup de matière. Un vin droit à la finale longue et persistante sur le citron. Il sera parfait sur un plat riche comme par exemple des asperges avec une sauce hollandaise ou avec du jambon pata negra. Le Cellier, Boissons Heintz 24,75 €


Pöckl Sauvignon Blanc 2022, Autriche




Une robe de couleur évoluée qui est dorée et légèrement trouble. Le nez est expressif et marqué par son élevage avec une pointe lactée et crémeuse. À l'aération ressort la vanille et le pain grillé. L'attaque en bouche est franche avec une belle acidité. L'alcool est présent mais bien intégré. Un vin riche et ample

avec une bonne longueur en finale. On peut le carafier mais il ne faut le servir trop froid. Il sera parfait sur des asperges vertes grillées avec éventuellement une pièce de veau. Le Cellier, Boissons Heintz 16,64 €


Donnafugata Lighea Sicilia 2022

 Un vin à la robe jaune pâle. Le nez est ouvert sur des notes de fruits exotiques qui rappellent le lychee et l'ananas. Un bouquet charmeur et agréable. L'attaque en bouche est franche et vive. Un vin rond et crémeux en milieu de bouche avec une jolie finalité. On peut le définir comme printanier. Il est donc idéal pour cette saison. On pourra le déguster sur une asperge violette cuite à la vapeur et servie avec une sauce vierge aux légumes. Vinissimo 15,05 €


Tunella Colmatiss Sauvignon 2021, Friuli

 Un vin à la robe jaune claire légèrement dorée. Le nez est plutôt expressif sur de la minéralité avec des notes d'agrumes et de fleurs. Ces notes d'agrumes rappelant le pommelo ressortent bien à l'aération. L'attaque en bouche est franche avec une touche de citron vert. Une belle acidité qui combinée avec une petite pointe de gras en fait un vin agréable. On note une bonne longueur en finale. À déguster sur une salade de pissenlit aux lardons et asperges des bois. Vinissimo 21,29 €


La Vigne de Beth Riesling Vieilles Vignes Mosel 2020, Allemagne

 Une robe claire aux reflets verdâtres. Le nez est expressif et typique pour le cépage. On retrouve le citron jaune avec une touche de poire. La bouche est marquée par du gras avec une touche minérale. Bel équilibre entre le fruit et la fraîcheur. On verrait bien ce vin sur des asperges vertes, éventuellement servies avec des dés de tomates au basilic. Art and wine 23,50 €.

Pleil Grüner Veltiner DAC Ried Pfaffenhölz Weinviertel 2022, Autriche


 Ce vin présente une robe jaune pâle aux reflets dorés avec des larmes qui sont fines et rapides. Le nez est expressif avec des notes d'agrumes et une touche végétale. L'attaque en bouche est vive et franche avec une belle acidité ainsi que du gras. Le côté agrumes est plus discret pour laisser place à de l'élégance. À déguster sur une salade d'asperges vertes, garnie d'un œuf poché et d'une crème citronnée. Ruppert, Oberdonven 10,89 €

Quinta da Manoella Blanc Douro 2021, Portugal

 Une robe jaune bien limpide et aux reflets dorés. Le nez est expressif sur les fruits avec une belle complexité qui à l'aération laisse ressortir des arômes de fleurs.

L'attaque en bouche est nette. Un vin agréable avec une pointe d'agrumes et une belle acidité qui lui procure de la fraîcheur. La finale est marquée par les agrumes. Un beau vin que nous verrions bien sur des asperges vertes grillées avec un filet de citron et éventuellement des tomates confites. Au Porto Roi 16,00 €

Vinho Verde Alvarinho Mosto Flor 2022, Portugal

 Une robe or pâle avec des larmes qui sont fines et régulières. Le nez est discret avec de légers arômes qui rappellent la pomme verte et aussi les agrumes. À l'aération le bouquet gagne en intensité avec une petite touche minérale. En bouche, l'attaque est franche avec une bonne acidité et de la finesse. Ce vin n'est pas opulent mais plutôt fin et long. À boire sur un bouquet d'asperges: blanches, vertes et sauvage, servies avec un poisson noble comme un Turbot et réhaussé par une bonne huile d'olive. Au Porto Roi 12,50 €





Geneviève Bossu, Fabian Hermann, Luc Marchal, Steve Martellini, Alain Rix, Claude Lang, Dave Giannandrea, Jo Demeyer, Cédric Michaux, Pierre Vanespen et Marc Schwamberger sur le stand de Horeca Wallonie



Alain Rix, président d'HORESCA Luxembourg et Luc Marchal, président d'Horeca Wallonie



Visite de Horecatel en Belgique

Situé à une petite heure de Luxembourg, le salon Horecatel attire régulièrement de nombreux restaurateurs du Grand-Duché à Marche-en-Famenne. Une délégation de l'HORESCA s'y est aussi rendue afin d'effectuer une visite des nombreux stands mais aussi pour aller à la rencontre de nos partenaires d'Horeca Wallonie.

Situé à une petite heure de Luxembourg, le salon Horecatel attire régulièrement de nombreux restaurateurs du Grand-Duché à Marche-en-Famenne. Une délégation de l'HORESCA s'y est aussi rendue afin d'effectuer une visite des nombreux stands mais aussi pour aller à la rencontre de nos partenaires d'Horeca Wallonie.

Sur le stand de la fédération Horeca Wallonie nous avons pu participer à une table ronde et échanger nos points de vue sur l'actualité dans notre secteur. Une table ronde avait été organisée et les discussions ont porté sur de nombreux thèmes comme le service de l'eau du robinet au restaurant, les emballages et

déchets, le respect envers les salariés de nos entreprises avec une possible revalorisation de nos métiers, les conditions de travail, la pénurie de main d'œuvre ou encore l'accès à la profession. Le président du syndicat belge, Luc Marchal, a dans ce contexte eu l'occasion de discuter avec notre président Alain Rix.

« Horecatel Hospitality Awards »

Le Salon Horecatel a vu naître son 1^{er} concours destiné au secteur des hébergements touristiques « Horecatel Hospitality Awards » ! Et cette première édition fut un véritable succès. Des établissements de Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg ont pu concourir à l'une des thématiques proposées, et un établissement de notre pays a même été récompensé.

Les lauréats :

La meilleure expérience spa/wellness dans un hôtel :

Château d'Urspelt (L)

La plus belle terrasse/rooftop :

Le 7 by Juliette (B)

L'hébergement touristique le plus insolite :

Cimeo Tree Lodges (B)

L'espace le plus instagrammable :

Les Cabanes de Rensiwez (B)

Le gîte le plus éco-durable :

La Grange d'Ychippe - Gîte rural - Vakantiehuis (B)



Le Château d'Urspelt, situé au nord du Grand-Duché a été récompensé pour son wellness

Il est intéressant de constater que de nombreux problèmes sont identiques des deux côtés de la frontière que ce soit à cause de la législation européenne ou parce que les changements de société sont comparables. En tant que fédération représentant le secteur, nous avons influencé ces évolutions en aidant nos membres avec des solutions concrètes. Tout comme l'HOESCA Luxembourg, Horeca Wallonie propose des formations, donne des conseils et accompagne les entreprises. L'objectif est de contribuer au développement, permettre aux membres de répondre aux exigences légales, accompagner les entreprises qui le désirent dans les démarches administratives et essayer de résoudre des problèmes grâce à des conseils personnalisés et des outils pratiques à exploiter. Une dizaine de personnes travaillent pour Horeca Wallonie et les bureaux sont situés à Namur. Lors de notre réunion à Marche, nous sommes tombés d'accord pour nous échanger plus régulièrement, que ce soit au sein de la fédération européenne Hotrec ou directement par une réunion à deux.

La visite du salon a aussi permis de rencontrer différents exposants parmi lesquels des Luxembourgeois comme La Provençale, Brasserie Nationale ou encore Domaines Vinsmoselle.



Muller & Wegener
www.mullerwegener.lu
Depuis 1901



Papier & Façonné - Ecriture & Marquage
Fourniture & Equipement de Bureau
Mobilier de Bureau
Classement & Archivage
Fourniture Informatique
Machine de Bureau - Présentation
Emballage & Expédition
Hygiène & Restauration
Dessin & Bricolage
Printing Services



Tél.: (+352) 48 49 49-999



mw.vente@mullerwegener.lu
www.mullerwegener.lu

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. 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.

De nombreux événements rythment les journées à l'occasion de ce salon. On peut citer le Trophée Eric Martin qui récompense les jeunes chefs et met en scène les talents de demain ou encore le Horecatel Hospitality Awards. Notre membre, le Château d'Urspelt y a reçu le Trophée de la meilleure expérience Spa/Wellness. Toutes nos félicitations pour ce prix.



Trophée Eric Martin



4 candidats se sont affrontés sur la Master Stage d'Horecatel pour le

Trophée Eric Martin. Alexis Franquet (L'Artiste), Baudouin Colinet (La Table de Maxime), Enguerrand Moura (Barge) et Luis Pinango (Le Chalet de la Forêt) avaient 2h30 pour réaliser une entrée et un plat sur base d'un panier de produits imposés par la cheffe et la présidente du Jury Manon Schenck du restaurant La Table de Manon ! C'est Enguerrand Moura du restaurant Barge à Bruxelles qui a remporté le concours.

Parmi les membres du jury se trouvait Paul Fourier (photo à droite) qui est chef executive à l'Hôtel Le

Royal à Luxembourg. Nous lui avons demandé son opinion et il nous a indiqué avoir été agréablement surpris du professionnalisme des participants. « Les jeunes chefs ont de bonnes idées et cela fait toujours plaisir de constater qu'il existe une relève qui est ambitieuse et motivée », nous a indiqué Paul Fourier en ajoutant que si cette fois-ci il n'y avait pas de participants de sa brigade, il lui était déjà arrivé d'accompagner des jeunes à ce concours qui est encore trop mal connu dans notre pays mais qui gagnerait à être mieux médiatisé.

Miio, nouvelle marque hôtelière indienne en Europe

Miio, c'est une collection d'établissements pensés et « designés » individuellement au cœur des quartiers les plus vivants d'Europe, dont Saint-Germain-des-Prés à Paris et El Born à Barcelone. Ces deux hôtels ouvriront leurs portes à l'été 2024, suivis de Londres et de deux adresses à Vienne en 2025.

Dérivé du mot latin « miro » signifie « je m'interroge » et « j'observe ». Il s'agit en fait une filiale d'InterGlobe Enterprises, le premier groupe indien et leader dans les secteurs de l'aviation, de l'hôtellerie et des services liés aux voyages. L'en-

treprise emploie plus de 58 000 professionnels dans 28 pays et 120 villes à travers le monde. Le lancement de Miio s'inscrit dans la stratégie de diversification d'InterGlobe en Europe, grâce à des actifs hôteliers uniques dans des villes européennes de premier plan. Chaque établissement dynamisera économiquement son territoire avec le recrutement d'une centaine de personnes.

Plus de détails sur : miiohotels.com



Radisson Blu Hotel de la Porsche Design Tower Stuttgart



Le groupe Radisson, présent à Luxembourg avec le Park Inn by Radisson, vient d'inaugurer en Allemagne un établissement qui se veut à la pointe du progrès. Situé dans le plus haut bâtiment de Stuttgart, en face du célèbre théâtre de la ville, le nouveau Radisson Blu Hotel de la Porsche Design Tower Stuttgart offre une vue panoramique imprenable sur le centre-ville.

Proposant 168 chambres et suites soigneusement conçues aux étages supérieurs 12 à 23 du bâtiment embléma-

tique, cet établissement est l'incarnation du confort moderne, mêlant l'esthétique contemporaine à des palettes de couleurs harmonieuses. Chaque pièce présente une fusion étudiée de tons pourpres et gris, complétée par du noyer, du marbre noir et du béton apparent qui rend hommage au design et à la structure emblématiques de la tour. Des photographies représentant les voitures de sport légendaires de Porsche de différentes époques ornent les chambres et les couloirs.

Le restaurant situé au 10^e étage propose une expérience « gastronomique et décontractée ». Et pour ceux qui recherchent des vues à couper le souffle, le vaste toit-terrasse offre une vue à 270 degrés.

Des installations pour événements avec sept salles de réunion et deux salles de conférence font aussi partie de l'offre

et chaque espace porte le nom de modèles Porsche emblématiques. En tout ce sont 550 m² d'espace au neuvième étage.

Enfin l'hôtel désire aussi incarner un engagement en faveur du développement durable à travers diverses caractéristiques, conformément à l'objectif du Radisson Hotel Group d'atteindre Net Zero d'ici 2050. Il fonctionne avec de l'électricité 100 % renouvelable et utilise le chauffage urbain pour le chauffage de l'eau et des locaux.



Un vignoble sur le toit de l'aéroport



L'aéroport Amerigo Vespucci de Florence se lance dans un projet original et ambitieux. L'ajout d'un vignoble au sommet de son nouveau terminal.

Le projet, conçu par un cabinet new-yorkais, prévoit l'installation d'un vignoble de près de 8 hectares sur le toit du nouveau terminal de l'aéroport. Bien que les variétés spécifiques qui seront

plantées n'aient pas encore été déterminées, il est prévu que des cépages toscans traditionnels tels que le Sangiovese et le Trebbiano Toscano soient sélectionnés, afin de garantir que le vin produit soit emblématique de l'identité viticole de la région.

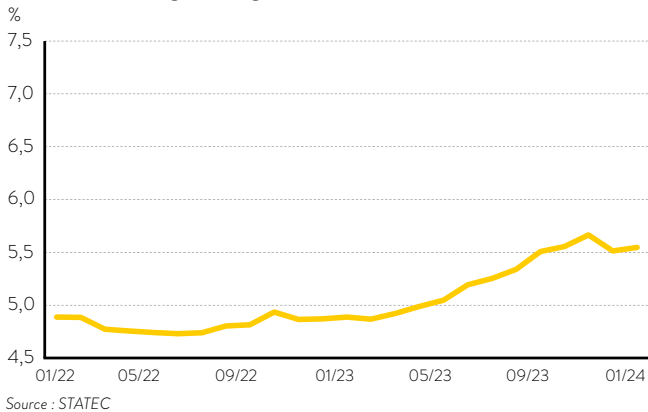
L'éclairage du terminal en contrebas sera assuré par des puits de lumière stratégi-

quement placés au milieu des vignes, ce qui permettra à la lumière naturelle de rehausser l'ambiance à l'intérieur.

La culture et la récolte des vignes seront supervisées par l'un des plus grands viticulteurs de la région. Et le vin sera élaboré et vieilli dans des caves spécialisées situées sous la ligne de toit ascendante du terminal.

Chômage en hausse

Taux de chômage corrigé des variations saisonnières



Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'élève à 18 317 au 31 janvier 2024, en hausse de 2 516 personnes (soit 15,9 %) par rapport au mois de janvier 2023.

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.

Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, est de 5,5 %.

Estimation du PIB en volume pour l'année 2023 : -1,1 %

Le STATEC vient de publier la première estimation du Produit Intérieur Brut (PIB) pour le quatrième trimestre 2023 et pour l'année 2023 dans son ensemble.

Au quatrième trimestre 2023, l'évolution du PIB en volume a été de 0,0 % par rapport au trimestre précédent et de -0,6 % par rapport au quatrième trimestre de 2022.

Les évolutions annuelles du PIB en volume sont révisées comme suit : -2,1 % au lieu de -1,8 % pour le troisième trimestre 2023, -0,5% au lieu de -1,4 % pour le deuxième trimestre 2023 et -1,3% au lieu de -1,6 % pour le premier trimestre 2023.

Pour l'année 2023, le Statec calcule un recul de 1,1 %.

Les prix alimentaires augmentent de 4 % en un an

L'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, se redresse de 1,4 % en février 2024. En neutralisant l'effet du retour de soldes, l'indice augmente de 0,5 % par rapport au mois précédent. Ce mouvement s'explique principalement par un renchérissement des produits pétroliers.

Parmi certains indicateurs, on peut relever que les prix de l'alimentation diminuent de 0,5 % par rapport à janvier.

En comparaison annuelle, les prix alimentaires dans leur ensemble sont néanmoins supérieurs de 4,0 % par rapport à février 2023.

Le taux annuel d'inflation se fixe à 3,2 % contre 3,4 % un mois plus tôt. La moyenne semestrielle de l'indice passe de 998,89 à 999,69 points. La prochaine indexation sera déclenchée lorsque la valeur de 1013.46 sera atteinte.

Des performances hôtelières records en 2023

Selon le site hospitality-on.com, spécialisé dans l'hôtellerie, l'année 2023 aura bel et bien confirmé la reprise de l'activité hôtelière comme le démontrent les résultats financiers de Minor Hotel, Hilton et Marriott. Tous les indicateurs de performances sont dans le vert et en hausse, permettant ainsi aux groupes hôteliers d'aller de l'avant une bonne fois pour toute après des résultats en demi-teinte les années précédentes.

Minor Hotels a annoncé un chiffre d'affaires annuel record de 3,4 milliards de dollars en 2023, ce qui représente une croissance du bénéfice net de 450 % par rapport à l'année précédente. Du côté d'Hilton, le bénéfice net en 2023 s'élève à 1,151 milliards de dollars. Le RevPAR comparable à l'échelle du système a augmenté de 12,6 % par rapport à

2022 et de 10,7 % au regard de 2019. En ce qui concerne les résultats de Marriott pour l'année 2023, le groupe a vu son RevPAR mondial augmenter de 15 %.



Le RevPAR mondial de Marriott a augmenté de 15 %

Les personnes intéressées par plus de détails peuvent lire l'article (en accès libre) en scannant le code QR



Préparez la réouverture des terrasses

Maximisez l'efficacité opérationnelle pour la prise de commande ce printemps avec des licences mobiles!

WebRCS

À PARTIR DE
50€ /mois

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





« Dans les années trente, l'industrie hôtelière occupait pendant la saison une centaine de cuisiniers, quelque 600 garçons de salles et serveuses et maîtres d'hôtels. »

Robert L. Philippart

Vers l'excellence gastronomique

Après la publication de près de 80 articles sur les anciens établissements touristiques de la capitale, portons désormais un regard plus synthétique sur les métiers de l'hôtellerie. Ce premier article de cette nouvelle série est consacré à l'émergence de la restauration professionnelle. Le cadre historique reste fixé aux années antérieures à 1980.

Révolution alimentaire et industrielle

Au XIX^e siècle, la révolution agricole et la mécanisation ont pris leur essor.

L'industrialisation occupe désormais tous les domaines y compris l'art culinaire. L'hygiène devient une préoccupation permanente. Les premières lois

sur le cabaretage ne se soucient guère de la restauration. Elles combattent l'alcoolisme, la violence, les jeux publics, et prescrivent l'observation des bonnes mœurs.

La mobilité joue un rôle important dans la mesure où elle affecte la viabili-

té des aliments et qu'elle est tributaire d'accords économiques.

Les nouveaux fourneaux en fonte et les cuisines à vapeur permettent la préparation de gratins, soufflés, pâtisseries, le feu de grillade, le pot au feu, le rôti, le braisage. Le sucre de

betterave produit à grande échelle, les premières laiteries industrielles et l'invention de la margarine vont révolutionner la gastronomie. L'ingénierie du XIX^e siècle et l'industrie permettent de faire de la cuisine artisanale, un véritable art gastronomique. Nicolas Appert réussit en 1804 à stériliser par la chaleur des denrées périssables dans des contenants hermétiques. La boîte à conserves inventée en 1810 connut une généralisation bien avant 1900.

Elle trouve sa place dans pratiquement chaque cuisine professionnelle. Les réfrigérateurs pour lait sont promus au Luxembourg par l'Exposition horticole et agricole en 1887. Les refroidisseurs jusque-là réservés aux brasseries et abattoirs sont commercialisés à grande échelle dès 1912 au Luxembourg. Les bouillons préparés avec des cubes dissolubles dont l'invention remonte également au XIX^e siècle nourrissaient les plus pauvres.

De la table d'hôte au restaurant

Les débuts de la restauration sont modestes, autant liés à une clientèle de passage, des touristes d'affaires et à l'hébergement d'étudiants auxquels l'aubergiste assurait le „Mittagstisch“ et la table d'hôte. Nombreux furent les étudiants logés à l'Hôtel Brosius (place de Bruxelles), Hôtel Entringer (rue Philippe II), Hôtel Gaisser, Hôtel Lepage, Hôtel Gindorf (Avenue de la Porte Neuve), Hôtel des Voyageurs et Hôtel Gevelinger (rue Notre-Dame). La table d'hôte était également proposée aux pèlerins se rendant à l'Octave, au Café Restaurant Schulz (rue des Capucins), au restaurant A l'Ancre d'Or (rue du Fossé), au Café Linster-Haas (rue de la Poste). On y déjeunait tous ensemble à une même table, à l'image des anciennes communautés monacales.

Depuis les années 1845, la „reelle Bedienung“ au restaurant est indiquée comme une plus-value. Auguste Schulz

à la rue des Capucins enchérit avec le slogan „Bedienung und billige Preise“. La prescription de proposer au client une salle-à-manger pour les hôtels assurant l'alimentation de sa clientèle ne fut réglée légalement qu'en 1938. Le tourisme en autocar se développa à partir des années 1930 et exigeait l'accueil de voyageurs en groupe. Une préparation à l'avance de menus fixes faisaient partie des défis pour les hôteliers. Les salles devaient être suffisamment grandes pour accueillir quelque 30 à 40 personnes, ce qui correspond à la capacité des autocars.

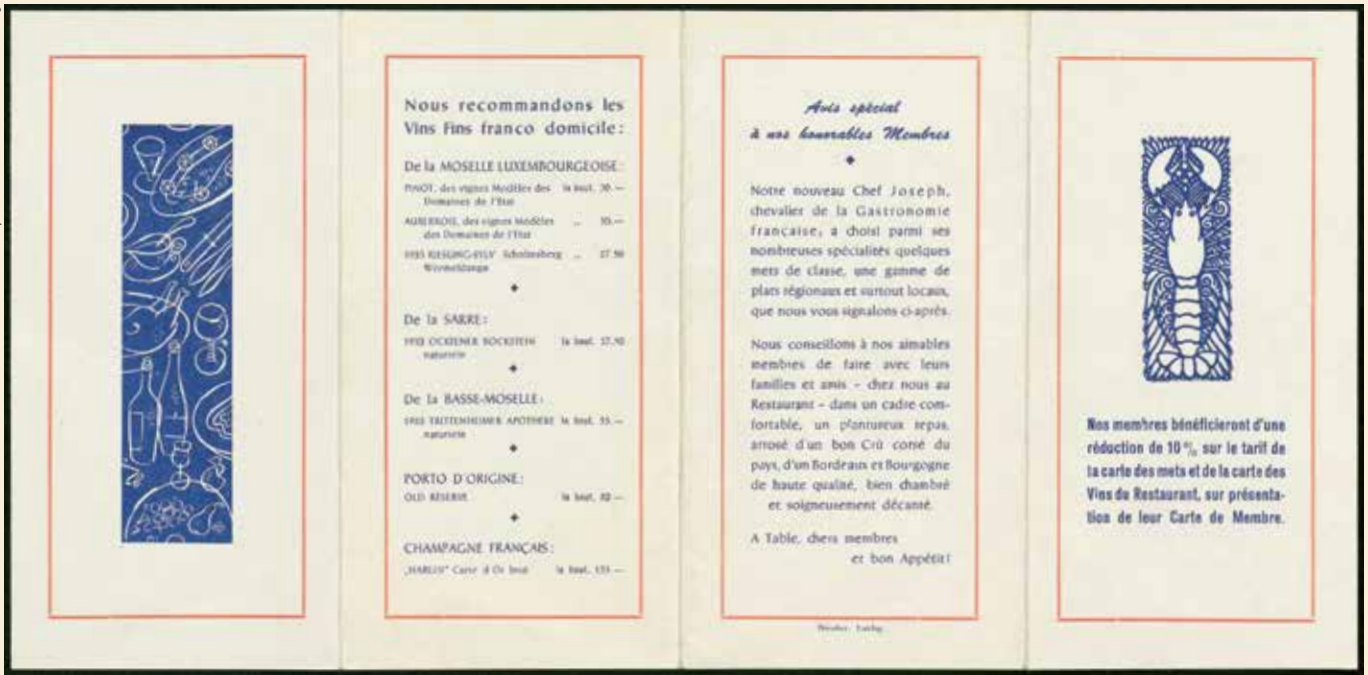
Les grands établissements de la ville disposaient évidemment de prestigieuses salles-à-manger, souvent complétées de terrasses ou de vérandas.

Un métier en émergence

La mobilité joue également un rôle au niveau de la circulation des personnes, en ce sens que nombreux furent les chefs de cuisine étrangers établis à



© Photothèque de la Ville de Luxembourg - WEYRICH Jean 1969



Nous recommandons les Vins Fins franco domicile:

De la MOSELLE LUXEMBOURGEOISE:
 PINOT, des vignes Moëllers des Domaines de l'Etat la bouteille 30.-
 AGIBEROL, des vignes Moëllers des Domaines de l'Etat -- 10.-
 RIESLING-ÉLSE, Schellenberg -- 27.50
 Wintehelzange

De la SARRE:
 PINOCCINO, ROCKSTEIN la bouteille 22.40
 nature

De la BASSE-MOSELLE:
 PINOCCINO, APOSTHEM la bouteille 33.-
 nature

PORTO D'ORIGINE:
 OUD RIBERIE la bouteille 32.-

CHAMPAGNE FRANÇAIS:
 "JARMUS" Carv à Or la bouteille 131.-

Soirée spéciale à nos honorables Membres

Notre nouveau Chef Joseph, chevalier de la Gastronomie Française, a choisi parmi ses nombreuses spécialités quelques mets de classe, une gamme de plats régionaux et surtout locaux, que nous vous signalons ci-après.

Nous conseillons à nos aimables membres de faire avec leurs familles et amis - chez nous au Restaurant - dans un cadre confortable, un plantureux repas, arrosé d'un bon Crû corré du pays, d'un Bordeaux et Bourgogne de haute qualité, bien d'ambée et soigneusement décanté.

A Table, chers membres
 et bon Appétit

Studio - Verlag

Nos membres bénéficieront d'une réduction de 10 %, sur le tarif de la carte des mets et de la carte des Vins de Restaurant, sur présentation de leur Carte de Membre.

CASINO DE LUXEMBOURG

<p>Nos Spécialités</p> <p>Le Caviar Maloisol</p> <p>Faité Colmarien en Croute</p> <p>Les Délices de foie gras</p> <p>Le jambon en Croute</p> <p>Tournedos Mascotte</p> <p>Filet Souvaroff</p> <p>Noisette de Chevreuil, Venaison</p>	<p>Nos Plats du Jour</p> <p>Poularde Dremidoff</p> <p>Goulasch Esterházy</p> <p>Isiit - Scur</p> <p>Saucisses chaudes, Scc. Railfort</p> <p>Coq en pâte</p> <p>Filet sauté Stroganoff</p> <p>Osso-Bucco Napolitaine</p> <p>Foie de veau au Raisins de Smyrne</p>	<p>Nos Plats régionaux et locaux</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Bûchezoffe (Met Alsacien)</p> <p>Choucroute garnie Maison</p> <p>Choucroute géante 2 Personnes</p> <p>Ouenelles de foie à la Choucroute</p> <p>Pieds de porc grillé, Scc. Diabla</p> <p>Boudin noir grillé Casino au Railfort</p> <p>Andouillettes grillées, Fromages Mouselines</p> <p>Tripes à la Mode de Caen</p> <p>Codion de lait en gelée</p> <p>Kudelfleck Luxembourgeois</p> <p>Prêt-salé au purée de fèves</p> <p>Civret de Chevreuil à la Mode du Pays</p>	<p>Autres spécialités</p> <p>La Langouste grillée Vanderbilt</p> <p>Les Moules Marinière</p> <p>Les Moules Foulotte</p> <p>Les Moules frites à l'Orly</p> <p>Le Homard à l'Armoricaine</p> <p>Le Homard New-Burg</p> <p>Maizelote à l'Alsacienne</p> <p>Filets de Soles Walewska</p> <p>Les Huitres de Zeeelande</p>
---	---	--	---

Nos desserts du jour: Soufflé Rothschild - Pêche à l'Impératrice - Glace Norvégienne

COUPE GLACÉE CHARLOTTE

Luxembourg-ville. Les talents cuisiniers étaient souvent en provenance d'Alsace et de Lorraine. La loi du 27 juillet 1912 sur le régime des cabarets prescrit que toute personne qui allait ouvrir une auberge, un cabaret ou un débit quelconque de boissons fortes à consommer sur place, devait justifier d'au moins cinq années de résidence consécutive dans le pays avant d'en commencer l'exploitation. Cette clause

ne jouait toutefois pas lorsqu'il s'agissait de la reprise d'un établissement.

Dans les années trente, l'industrie hôtelière occupait pendant la saison une centaine de cuisiniers, quelque 600 garçons de salles et serveuses et maîtres d'hôtels. La profession de cuisinier s'apprenait sur la même base que celle des bouchers ou charcutiers, des boulangers ou pâtisseries, respecti-

vement était transmise de père en fils. D'autres débutaient leurs carrières comme épiciers ou marchands de vins ou de bière. La dégustation entraînait le déjeuner ou souper sur place. Deux ans d'apprentissage dans un restaurant suffisaient pour ouvrir son propre commerce. Nombreux furent les restaurateurs luxembourgeois qui faisaient leur apprentissage à l'étranger, un peu à l'image des artisans. D'autres

se prévalaient d'avoir travaillé dans les meilleures maisons du Luxembourg, comme le Grand Hôtel Brasseur avant d'ouvrir leur propre enseigne.

L'école de cuisine Neumann à la rue du Nord, mais aussi les écoles ménagères Sainte-Famille ou Sainte Sophie et les cours de cuisines dispensés à la Nilleseschoul (rue de Strasbourg), s'adressaient aux futures mères de famille appelées à mener une cuisine saine et équilibrée à prévenir l'alcoolisme de leurs époux. L'épouse de l'hôtelier Jean-Pierre Brasseur et la sœur de celle-ci firent la réputation du Grand Hôtel Brasseur.

L'Hôtel Clesse à l'avenue de la Gare excellait par une cuisinière engagée par la cheffe d'entreprise, Anne Lamarle-Clesse. En 1892, Jean Heinrich exploitant du Grand Hôtel de Cologne proposa des cours pour familiariser les femmes luxembourgeoises avec les nouvelles batteries de cuisine.

La grande mobilité que permet la voiture automobile permet aussi de découvrir des restaurants de qualité exceptionnelle répartis sur des territoires importants. Ces établissements prennent de la visibilité grâce aux étoiles Michelin décernées depuis 1926. Elles serviront aux restaurateurs luxembourgeois de sources d'inspiration.

À cette époque, la Chambre de Commerce déplora la qualité de l'apprentissage de la cuisine. „Es darf nicht vorkommen, dass man in ihnen (den Gasthäusern) heute gut, morgen mittelmäßig, übermorgen gar schlecht ist“ (Frantz Clement).

En 1931, les cuisiniers luxembourgeois réclamaient une structuration de leurs métiers et une reconnaissance de leur profession. Dans cet esprit ils fondaient la « Coopération des Cuisiniers du Grand-Duché de Luxembourg ». L'exposition internationale

culinaire à Luxembourg en 1932 et les cours de cuisine („Kulinarische Plauderei“) diffusés sur les antennes de « Radio Luxembourg » à partir de 1934 préparent la restauration à un saut de qualité.

L'hôtellerie va se doter d'un premier statut officiel en 1938. Il fallut toutefois attendre 1949, pour voir les hôteliers luxembourgeois revendiquer la création d'une école hôtelière délivrant des diplômes et certifications reconnues.

Le Syndicat des Aubergistes et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg (SACOL) allait jusqu'à financer le premier équipement de cette première école fonctionnant sous un régime privé. En 1953, l'école hôtelière devenait une section des centres d'enseignement professionnels de l'État en cogestion avec les porteurs privés de l'école. En 1979, l'école hôtelière devint Lycée technique hô-

© Photothèque de la Ville de Luxembourg - KRIER Tony 1966





telier Alexis Heck, puis en 2018 Ecole d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg. L'école hôtelière de Diekirch sera le berceau de toute une génération de cuisiniers qui coopèrent et qui visent l'excellence.

L'amitié François Vatel Luxembourg avait été fondée en 1957 dans le but de développer et promouvoir la bonne cuisine et les spécialités luxembourgeoises, de garantir la simplicité et la qualité des mets et d'encourager les jeunes cuisiniers à persister dans leur profession par tous les moyens appropriés. Elle regroupe les cuisiniers professionnels du Grand-Duché de Luxembourg et l'association est membre de la Fédération Mondiale des Sociétés de cuisiniers. Elle offre la possibilité de participer à des concours nationaux et internationaux. Dans ce cadre il faut mentionner la distribution d'un prix culinaire annuel, la Coupe François Vatel à partir de 1970.

Les origines du salon international de l'art culinaire « Expogast » lancé en 1972, remontent à l'initiative de l'Ami-tié gastronomique François Vatel, de la Confrérie St. Cunibert, de la Fédération des Maîtres Traiteurs et de la Chaîne des Rôtisseurs. Ce mouvement vers l'excellence culmine avec le décrochage du Bocuse d'or par Léa Linster en 1989.

Erratum

Dans la dernière édition de notre magazine (02/2024) nous avons publié à la page de l'article historique de M. Robert Philippart une photo supposée illustrer le Café de la Paix. Il s'avère que l'image sélectionnée à la page 41 et portant comme légende „Krier Toni 1966“ représentait un autre établissement, l'Espresso-bar „Beim Walter“.

Toutes nos excuses pour cette erreur et voici la bonne représentation.



Ensemble avec vous, pour de nouvelles idées d'entreprises.



«Lancer un restaurant est un projet excitant qui demande une attention particulière. C'est pourquoi nous avons été très reconnaissants pour le soutien, l'accompagnement et les conseils de la SNCI qui ont permis la concrétisation de notre ambition.»

Michel Jakoby
AM BÉIWENER ECK



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](#)



accompagner l'entrepreneuriat

2 500 demandeurs d'emploi au Jobday Horeca



Laurent Peusch de l'ADEM, Steve Martellini, Alain Rix de l'HORESCA et le ministre Georges Mischo (d.g.à.d.)



Le 4 mars a eu lieu le Jobday Horeca. Plus de 2 500 demandeurs d'emploi se sont déplacés, intéressés par les offres que proposaient la quarantaine d'entreprises présentes au Parc Hotel Alvisse. Visiblement intéressé par l'ampleur de cet événement, le ministre du Travail Georges Mischo s'était rendu sur place et avait été accueilli par Laurent Peusch de l'ADEM ainsi que par Alain Rix et Steve Martellini de l'HORESCA.

Notre fédération avait auparavant lancé un appel à tous ses membres-cotisants de se manifester s'ils étaient à la recherche de salariés et par conséquent intéressés à participer à cet événement. Les entreprises qui ont participé le 4 mars au Jobday étaient :

Groupe Aura
 Concept & Partners
 Parc Hotel Alvisse
 Flûte alors!
 Goeres Hotels
 6 Infinity
 Päiperléck
 Come à la maison
 Adecco Luxembourg

Steffen Traiteur
 Eurest
 Beim Koeppe Jemp
 Lux Youth Hostels
 Mansogroup
 Légère Hotel
 Lip Luxembourg
 Hôtel Le Royal
 Glutenfree Pancakes
 Hôtel Le Place d'Armes
 Bon Appétit Sodexo
 Cercle Münster
 Access Intérim
 Namur
 Hotel Kazakiwi
 Cauris
 Domaine La Gaichel
 Lux-Paul
 Black Sheep
 A Guddesch
 Randstad Interim
 Manpower
 De Schnékert Traiteur
 Café beim Frank
 Burger Brands
 Beltao
 Aal Schoul
 Beim Gina
 Kaempff-Kohler
 Mondorf Domaine Thermal

SERVIPAY
 Solutions de paiement

Souvent imité, jamais égalé

MADE IN
 LUXEMBOURG

Vos avantages

- Une **tarification claire** sans frais complémentaires
- Un **service de qualité** depuis Luxembourg 24/7
- Le paiement de vos **transactions à J+1 sur le compte de votre choix**

Simplement efficace

Terminaux de paiements



E-commerce



www.servipay.eu | info@servipay.eu



+ 352 20 20 23 27



4, rue de Luxembourg, L-3360 Leudelange

Grosbusch

Produit en France

Un site, mille erreurs en ligne.

Si facile, commandez
sur notre webshop.



Revenez-vous sur
grosbusch-shop.fr



Setum 1000F2 Portable Flex: Prêt pour l'avenir avec le nouveau terminal Android.



Android
1000F2
1000F2 Flex



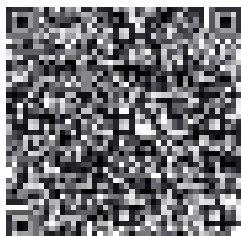
Acceptez les cartes
de paiement sans
contact et les cartes
à puce avec NFC



Utilisez un compte
à l'échelle de
votre entreprise
pour les cartes
d'entreprise



Connectez-vous
à Internet partout
en 4G-LTE



Contactez nous au
+33(0)2 20 20 44 44



worldline.com/fr/terminal