

Lundi 16 mars

Assemblée générale Horesca

P.34

Fit4

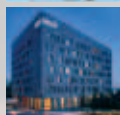
HOSPITALITY

P.32



Classification hôtelière

Pour plus d'objectivité P4



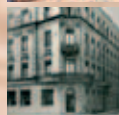
Meliá Luxembourg

Bientôt un deuxième hôtel P18



Dégustation

Bordeaux, rive gauche P22



Mémoire d'établissements

Hôtel Entringer P26

Vos clients préfèrent payer par carte !

Vous souhaitez offrir à vos clients un moyen de paiement électronique simple, rapide et sécurisé ? Optez pour le terminal qui vous convient le mieux et proposez sans plus attendre le paiement par carte à vos clients.

Pour plus d'informations, contactez-nous au +352 355 66 444 ou commercial.lux@six-payment-services.com.

worldline.com
six-payment-services.com

La classification hôtelière contribue à l'attractivité du Grand-Duché



En vigueur au Luxembourg depuis avril 2017, la classification connaît un franc succès auprès des hôteliers. En trois ans, 74 établissements ont finalisé le processus de classification. Les hôtels désormais classés représentent 4.000 chambres, ce qui équivaut à la moitié de la capacité hôtelière au Luxembourg.

La classification des hôtels au Grand-Duché propose un système volontaire, moderne et fiable correspondant à l'évolution du marché touristique ainsi qu'aux attentes des clients. La classification a été élaborée et est mise en œuvre en étroite collaboration entre le ministère de l'Économie et l'Horesca, la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers.

Élaboré par Hotelstars Union, ce système européen est basé sur une classification uniforme des établissements hôteliers et fondé sur des directives et critères communs aux pays participants. Hotelstars Union a été créée en 2009 sous l'égide de HOTREC, qui est l'organisation regroupant toutes les associations d'hôtels, restaurants et de cafés en Europe. Désormais, Hotelstars Union regroupe 17 pays membres (Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Estonie, Grèce, Hongrie, Lettonie, Liechtenstein, Lituanie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, République tchèque, Slovaquie, Suède et Suisse).

Le ministère de l'Économie a pris en charge les frais de la première classification d'un établissement pour le lancement

Il y a peu, le Ministre du Tourisme Lex Delles, se réjouissait de la dynamique positive que connaît ce projet et il souhaitait continuer sur cette voie. Afin de soutenir le développement continu de la classification, le ministère a décidé de prolonger la participation financière, qui prendra intégralement en charge les frais de classification en 2020.

Rappelons que la classification a pour objectif de créer une offre transparente, aussi bien au niveau national qu'international. Il s'agit de donner une indication fiable aux clients, mais également d'assurer une concurrence transparente entre les établissements. Par ailleurs, l'exercice permet aux hôteliers de se remettre en question et de développer et perfectionner leur offre. La classification a donc également un impact positif sur la qualité de l'offre d'hébergement au Luxembourg. Elle contribue non seu-

lement à la satisfaction de nos visiteurs, mais aussi à l'attractivité du Grand-Duché comme destination touristique. »

Moyennant le site officiel de la classification www.classification.lu, les hôteliers peuvent s'informer, procéder à une auto-évaluation de leur établissement et envoyer leur demande de classification en ligne. Les établissements sont ensuite inspectés par des représentants du ministère et de l'Horesca.

La classification d'un hôtel est valide pour une durée de quatre ans. La durée de validité limitée, ainsi que le fait que les critères Hotelstars Union soient régulièrement mis à jour et adaptés aux évolutions du marché et aux attentes des clients, assurent que la classification soit à jour et fiable.

Il faut également souligner que, après une phase de transition, l'ancienne classification Benelux est désormais caduque.

Classification des hôtels

Le client a besoin d'une opinion

L'analyse des comportements des clients sur Internet a révélé que les étoiles étaient un facteur décisif pour le choix d'un hôtel. Le nouveau système de classification des hôtels, élaboré par Hotelstars Union (HSU), permet aux clients de pouvoir comparer à l'échelle européenne la qualité des hôtels ainsi que les services offerts.

Plus que jamais, le client a besoin d'une opinion objective et fiable sur la qualité. Les étoiles HSU sont le moyen naturel des hôteliers pour informer le client sur le standard d'équipements et services de leur hôtel.

L'ancien système Benelux de classification des établissements n'est plus adapté aux besoins des clients car les critères de classification datent de plus de 40 ans.

En plus, l'ancien système est trop rigide et ne permet pas aux hôtels de communiquer sur la qualité des services, mais uniquement sur l'équipement des chambres sans aucune distinction de qualité.

De nombreux voyageurs en Europe font déjà confiance aux étoiles HSU. C'est un gage de qualité. La qualité des équipements et services offerts des hôtels influence le choix du client.

Adhérer est une démarche de qualité, c'est une garantie et une sécurité pour le client, qui souvent n'est pas à l'abri de mauvaises surprises sur Internet.

Face à l'évaluation subjective par les internautes, la classification hôtelière gagne de plus en plus en notoriété et influence le choix du client.

En adhérant à la nouvelle classification, l'hôtelier augmente sa visibilité et son potentiel. Il renforce sa vente en direct avec HSU et améliore ainsi sa compétitivité.

Les clients savent distinguer un système fiable et transparent d'un système non fiable. C'est la raison pour laquelle l'hôtelier doit participer à la nouvelle classification pour pérenniser son entreprise.

300 Jeux en Stock
sur 2 000 m²



EURO-DS et EURO-FINATEL
deux entreprises à votre service
depuis 25 ans

Kickers


Cigarettes Jofémar


Flippers Stern


Baskets


Grues


Juke Box


Distributeur de PRINGLES


Fléchettes


Boxeurs


Kiddies-Rides Falgas


Billards Jeutel


Jeux de Palets


Babyfoot


Bornes Internet Bornes Multimédia






EURO-FINATEL, EURO-DS
Zare Ouest N°22
4384 Ehlerange
E-mail : jeutel@pt.lu

☎ 55 89 89
 📠 55 89 90
 www.jeutel.lu

objective et fiable sur la qualité

Les hôtels classés à Luxembourg

Depuis 2019, 74 établissements ont finalisé le processus de classification. Ces établissements représentent 4.000 chambres, ce qui équivaut à la moitié de la capacité hôtelière dans notre pays. Tous les établissements qui ont un caractère hôtelier indéniable peuvent participer.

Remise de l'écusson de la classification par le Ministre Lex Delles à l'occasion de notre dernière assemblée générale



Hotel Le Royal	Luxembourg	5 Superior
Sofitel Le Grand Ducal	Luxembourg	5
Sofitel Luxembourg Europe	Luxembourg	5
Hotel le Place d'Armes	Luxembourg	5
Alvisse Parc Hotel	Luxembourg	4 Superior
Légère Hotel	Munsbach	4 Superior
Hotel Casino 2000	Mondorf	4 Superior
Mondorf Parc Hotel	Mondorf-les-Bains	4 Superior
Melia Luxembourg	Luxembourg	4 Superior
Château d'Urspelt	Urspelt	4 Superior
Excellence Hotels SA / Le Clervaux	Clervaux	4 Superior
Hostellerie de la Basilique	Echternach	4
Hotel Martha - A Guddesch	Beringen	4
Grand Hotel Vicor Hugo	Luxembourg	4
Seven Hotel	Esch-sur-Alzette	4
Hotel Brimer	Grundhof	4
Hotel Wemperhardt	Wemperhardt	4
Hotel Simon's Plaza	Grevenmacher	4
Manoir Kasselslav	Roder	4
Hotel Au vieux Moulin	Echternach	4
Hotel Jacobv	Kleinbettingen	4
Hotel Dahm	Erpeldange-sur-Sûre	4
Hotel Meyer	Beaufort	4
Romantik Hotel Bel Air	Echternach	4
Novotel Suites	Luxembourg	4
Novotel Luxembourg Kirchberg	Luxembourg	4
Novotel Centre	Luxembourg	4
Mercure Golf Club Kikuoka	Canach	4
Hotel de la Sûre	Esch-sur-Sûre	4
Golf & Country Hotel Clervaux	Eselborn/Clervaux	4
Hotel AlzInn	Alzingen	4
Hostellerie du Grunewald	Luxembourg	4
Hotel Terrace	Bettendorf	3 Superior
Parc Inn by Radisson	Luxembourg	3 Superior
Hotel du Commerce	Clervaux	3 Superior
Hotel Pax	Luxembourg	3 Superior
Hotel de l'Ecluse	Stadtbredimus	3 Superior

City Hotel Coprom	Luxembourg	3 Superior
Hotel d'Coque	Luxembourg	3 Superior
Auberge Aal Veinen	Vianden	3 Superior
Hotel Carlton	Luxembourg	3 Superior
Best Western Euro Hotel	Gonderange	3 Superior
Hôtel Beau Séjour	Mondorf les Bains	3 Superior
Hotel Stand'Inn	Foetz	3
Hotel Vauban	Luxembourg	3
Auberge la Veranda	Luxembourg	3
Hotel du Parc	Diekirch	3
Hotel Français	Luxembourg	3
Hotel Reiff	Fischbach	3
Hotel du Moulin	Bourscheid-Moulin	3
Hotel Italia	Luxembourg	3
Hotel Cristophe Colomb	Luxembourg	3
Hotel Central Molitor	Luxembourg	3
Mandarina Hotel	Strassen	3
Hotel Gruber	Steinheim	3
Hotel Cottage	Dudelange	3
Hotel Heintz	Vianden	3
Béierhaascht	Bascharage	3
Hotel Trail Inn	Berdorf	3
Campanile Aéroport	Luxembourg	3
Hotel le Châtelet	Luxembourg	3
Ibis Styles Luxembourg Centre Gare	Luxembourg	3
Ibis Esch Belval	Esch-Alzette	3
Hotel Empire	Luxembourg	3
Ibis Luxembourg Aéroport	Luxembourg	3
Bivius eat & sleep (ancien Hotel Le Da	Strassen	3
Hotel des Ardennes	Hoscheid	3
Hotel St Fiacre	Bourscheid	3
Ibis Luxembourg Sud	Livange	3
Hotel Keup	Weiswampach	3
Aux anciennes Tanneries	Wiltz	3
Hotel Bristol	Luxembourg	2 Superior
Ibis Budget Luxembourg Airport	Luxembourg	2 Superior
Ibis Budget Luxembourg Sud	Livange	2 Superior

Comment se faire classer ?

1 La demande

- Créer un compte utilisateur sur www.classification.lu
- Compléter le formulaire d'auto-évaluation
 - se familiariser avec les critères
 - voir à quel niveau se situe l'établissement
 - fournir des données sincères, exactes et exhaustives
 - fournir les documents complémentaires nécessaires
- Valider et envoyer la demande de classification en ligne

2 L'inspection

- Si la demande est complète, un rendez-vous pour l'inspection est fixé
- Présence obligatoire d'un responsable de l'établissement
- Inspection détaillée sur place (sur base des informations de l'auto-évaluation)
- Au minimum deux inspecteurs (ministère et HORESCA)
- Débriefing avec le responsable de l'établissement à la fin de l'inspection
- Signature d'une fiche d'inspection

3 L'attribution

- Envoi du rapport d'inspection à l'exploitant
- Possibilité de prendre position (dans un délai de 14 jours)
- Commission de classification
- Attribution d'une classification par le ministère
 - endéans trois mois à partir de la date d'inspection
- Signature d'un contrat entre le ministère et l'exploitant
 - sont fixés les conditions et les responsabilités pour une durée de 4 ans
- Remise du certificat et de l'écusson

Les conditions

On dénombre 270 critères qui permettent de récolter jusqu'à 940 points. Pour être classé dans une catégorie, il faut satisfaire à un certain nombre de critères obligatoires et cumuler un total de points indiqués (90, points pour une étoile, 600 points pour cinq étoiles.)

L'outil central

www.classification.lu est un site Internet qui permet d'obtenir toutes les informations nécessaires. Il propose une liste des établissements classés et donne aussi un outil d'auto-évaluation qui permet aux hôteliers de voir comment se classe leur établissement.

Inspection

Afin de garantir la neutralité et l'objectivité nécessaires, les inspections dans les établissements sont effectuées par au moins deux personnes, dont un fonctionnaire assermenté du ministère de l'Economie et un représentant de Horesca.

Les 5 avantages de la classification

1. Même en temps d'appréciations subjectives des hôtes sur Internet, les étoiles pour hôtels gardent leur pertinence. Les étoiles récompensent le respect de standards et offrent au client un repère objectif, qui peut servir d'outil de tri et en complémentarité avec les commentaires en ligne contribue à une transparence maximale.

2. Au niveau mondial, les étoiles constituent un message clair et simple pour les hôtes en matière de standards d'équipement et de services d'un hôtel. Seule la classification officielle offre des critères établis et confirmés, une reconnaissance internationale et un message juridiquement irréprochable.

3. Bénéficiez des avantages commerciaux et des possibilités de visibilité, offertes par la classification officielle et Hotelstars Union. Participez à la nouvelle dimension européenne des étoiles hô-

teliers et offrez à vos clients une évaluation et une information fiable, transparente et attrayante.

4. Développez et renforcez le profil de votre établissement, son image de marque et par conséquent son potentiel commercial.

5. Les étoiles hôtelières, indépendamment de leur nombre, communiquent un message clair et fiable. Revendez cette transparence et cette sécurité pour les hôtes.





A. THILMAN & FILS



EQUIPEMENT CUISINES PROFESSIONNELLES • HORESCA • ELECTRO-MENAGER • ENCASTRABLES
ACCESSOIRES DE CUISINE • HI-FI-DVD/BLURAY-LEDTV • AMÉNAGEMENTS DE REMORQUES ET FOODTRUCK

SURFACE FERMÉE DE 12.500 M² - SURFACE PARKING, PLUS DE 10.000 M² - SALLE D'EXPOSITION DE PLUS DE 4.000 M²
ATELIER DE CONSTRUCTION POUR INOX ET ACIER - ATELIER DE REPARATION - PRODUCTION LUXINOX
SHOW KITCHEN - EXPOSITION DES NOUVELLES TENDANCES EN CUISINES ÉQUIPÉES - SALLE DE FORMATION - CAFETERIA D'ACCUEIL

66-74, route de Colmar - L-7766 BISSEN - Grand-Duché de Luxembourg
Tél. 00 352 85 94 04 / 05 - Fax 00 352 83 55 10

Web : www.horesca.com - www.thilman.com - www.gif.lu - www.groupegif.com - E-mail : patrik@thilman.com - info@thilman.com



Fournisseur et fabricant d'équipement non-alimentaires d'articles de buffet, d'ustensiles de cuisine et de table pour la cuisine, l'hôtellerie et la restauration (CHR). Fondée en 1934 aux Pays-Bas, HENDI est devenue une entreprise internationale avec des implantations en Autriche, en Pologne et en Roumanie. HENDI propose une large gamme d'équipements et ustensiles pour la CHR. Nos produits se distinguent par une innovation continue, leur qualité et un excellent service après-vente.

Plus de 4400 articles référencés à notre rayon Cash and Carry



VOYEZ LE NOUVEAU CATALOGUE HENDI ACCOMPAGNANT CE MAGAZINE. CELUI-CI PEUT ÉGALEMENT VOUS ÊTRE ENVOYÉ SUR SIMPLE DEMANDE.



Tools for Chefs

Outils de Cuisine Appareils de Cuisine Refroidissement Stockage & Hygiène Présentation Bar & Café Barbecue



www.hendi.eu



AMÉNAGEMENT DE REMORQUES SNACK, DE LAVAGE VAISSELLE, COMMERCE AMBULANT, DE REFRIGERATION ET FOODTRUCK PERSONNALISÉS ET SUIVANT VOTRE BUDGET



EXPO PERMANENTE



Vos achats en ligne sur nos sites www.luxcuisine.lu et www.luxcuisine.fr

Enregistrement intracommunautaire automatique à l'ouverture de votre compte client.



Vous pouvez télécharger tous nos catalogues du GIF sur <http://www.groupegif.com/liste-catalogue/> Sur simple demande, nous vous les envoyons.



**NOUVELLE ADRESSE EN FRANCE SUR 5.800M²
DONT PLUS DE 1.000 M² DE MAGASIN POUR MIEUX VOUS SERVIR**

EQUIPEMENTS CUISINES PROFESSIONNELLES • ACCESSOIRES DE CUISINE • HORESCA
ELECTRO-MENAGER • FROID • ELECTRO • ALARME-CAMERA • MONTAGE • DEPANNAGE
CONSTRUCTION ET PRODUCTION • AMENAGEMENTS DE REMORQUES ET FOODTRUCK



Avenue Raymond Poincaré - ZAC du Petit Breuil (Longwy) - F-54810 LONGLAVILLE
Tél. 0033 (0) 3 82 39 59 91 • Portable 0033 (0) 6 46 91 92 63
E-mail : info@patima.fr • service@patima.fr Web : www.groupegif.com • www.patima.fr • www.luxcuisine.fr



Infinity

**Avenue J-F Kennedy
 L-1855 Luxembourg-Kirchberg**

Le centre commercial Infinity a ouvert en décembre en présence de nombreuses personnalités politiques. Situé sur le quartier de Kirchberg, en face de la Philharmonie, il fait partie d'un espace de bureaux avec près de 7.000 mètres carrés et offre un choix intéressant en restauration.

Les 22 enseignes qui sont présentes au sein d'Infinity sont Cocottes, Golden Bean, Boulangerie Paul, Burger House, L'Osteria, Aka, Munhwen Le Chai. Proxy Delhaize, Fauchon, 5 à Sec, Tango, K Kiosk, Optic 2000, Leonidas,



Lounge Act One, Jims Fitness, Wellnext, NM Coiffure, Planet Parfum, WLTT – We Love to Travel, Urban Move, Passion'Elles.

Tous les commerces ne sont pas encore ouverts mais lors de notre passage certains établissements accueillent déjà leurs premiers clients.

Le centre commercial Infinity qui dispose d'un accès direct version le niveau -2 du parking public de l'Europe est facilement accessible via tram: arrêt Philharmonie.



Olivier Bastin, CEO d'Immobilier Luxembourg, Jochen Schenk, CEO de Real I.S. Group, Lydie Polfer, bourgmestre de Luxembourg-ville, et François Bausch, ministre de tutelle du Fonds Kirchberg, ont procédé au symbolique coupage de ruban lors de l'inauguration.

L'Osteria

**11 Avenue John F. Kennedy L-1855 Luxembourg
 Tél. : 27 86 77 67 <https://losteria.net>**

« Pizza, pasta et passion » constitue la devise de cette chaîne qui dispose d'une bonne centaine de restaurants en Allemagne, ainsi que de quelques enseignes en Autriche, Pays-Bas, Royaume-Uni et depuis peu à Luxembourg. Chez nous, le restaurant franchisé dispose de plus de 100 places assises pour des clients qui depuis leur table peuvent voir la brigade de cuisine préparer les pâtes, pizzas et autres plats. A la carte on trouve une bonne douzaine de pâtes (Rigatoni Gorgonzola, Orechiette au bœuf,...) et de nombreuses salades (César, Niçoise,...) mais ce sont les pizzas qui valent le détour. Avec un diamètre d'une quarantaine de centimètres (ou plus) elles sont sur-dimensionnées et débordent largement des assiettes, forçant de nombreux clients à em-



porter leurs restes, à moins qu'ils n'en commandent une pour deux convives. L'Osteria ici à Kirchberg (à ne pas confondre avec l'Osteria située sur la Place Guillaume) est ouverte sept jours sur sept et dispose d'une belle terrasse devant la porte.



Lounge Act One

Rock'n'Bistro gastro

Cédric Kerlaouezo

Centre commercial Infinity

7, avenue J-F Kennedy L-1855 Luxembourg-Kirchberg

Tél.: 661 253 484

Ambiance rock'n'roll dans ce bar-restaurant qui propose une cuisine bistrannique. Le patron est personnellement en cuisine et assure la bonne qualité des plats. Cédric Kerlaouezo a longtemps travaillé pour Jan Schneidewind (au Windsor et au House 17) ainsi qu'au Domaine de la Forêt à Remich. Il garantit l'authenticité des plats qui sont élaborés à base de produits frais.

On la carte on trouve à titre d'exemple un Foie gras poêlé avec crème d'artichaud, une Feiertagszalot, un Civet de biche aux aïelles ou encore un grand choix en viandes de bœuf (Angus, Argentine, Irlande,...) grillées.

A midi il est possible de profiter d'une formule entrée, plat, dessert qui peut être servie en 40 minutes, si les clients le désirent. Le Lounge Act One est ouvert du lundi au samedi, de 7.30h à 21.30h avec un service continu de 11.30h à 21.30h

Le local se prête bien pour des after-works et il dispose d'une belle terrasse en été.

Cocottes

7, avenue J-F Kennedy

L- 1855 Luxembourg

Tél. : 27 49 59 290



Une nouvelle « Cocottes » a pris place dans le centre Infinity Shopping Luxembourg, avec 3 ambiances qui reprennent le processus de préparation des recettes « Fresh & Home-made Food » en commençant par le produit brut, avec des végétaux à profusion ; en passant par la préparation, la cuisson, la transformation et une ambiance plus « Atelier de cuisine » ; puis la dégustation avec une ambiance plus cosy

Environ 105 personnes peuvent prendre place dans ce dixième établissement du groupe luxembourgeois, créé par Stéphanie Jauquet qui l'année passée s'était vue remettre le prix de Business Woman of the Year 2019 de la BIL.

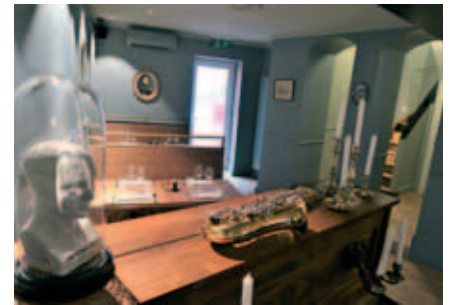
Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 19h et le samedi de 9h à 18h30



Stéphanie Jauquet

Bistro Le Duc

Jeff Krier
 107 Rue de la Tour Jacob
 L-1831 Luxembourg
 Tel.: 28 22 39 20



Ouvert il y a quelques semaines à peine, le Bistro Le Duc désire faire vivre les traditions gastronomiques luxembourgeoises. Le lieu qui anciennement abritait le « May be not Bob's » a été entièrement refait. La cadre est à la fois épuré et chaleureux. Les murs, de couleur gris bleu font bien ressortir le mobilier en bois naturel.

Un piano au milieu de la salle invite à des soirées en musique et les cadres avec images anciennes apportent une touche de gaieté.

Ce bistro est en fait un restaurant avec de nombreuses spécialités luxembourgeoises au menu. A la carte on trouve une terrine campagnarde, une salade paysanne, un demi poulet rôti, des Kniddelen au lard ou encore des Wäinzossis de veau avec sauce moutarde.

Si vous désirez éviter les spécialités grand-ducales, vous pourrez toujours opter pour une Spaghetti Bolognese, un Foie gras maison, un Bowl quinoa-avocat ou un Filet de bœuf Simmental.

Le Bistro Le Duc dispose d'une deuxième salle à l'étage. Et sur la page Facebook de l'établissement il est possible de découvrir la suggestion du jour proposée à 13,50€.

L'établissement est fermé le lundi, mardi et samedi midi. La cuisine est ouverte de 12.00h à 14.00h et à partir de 19.00h le soir. La partie bistrot ouvre néanmoins à 17.00h.

Le dimanche, on propose une formule brunch et ensuite la maison est ouverte en continue jusqu'au soir.



Le Riad Chez MoMo

57, rue de Strasbourg L-2561 Luxembourg
Tél. : 27 91 04 89

Les deux frères Mohamed qui exploitaient le restaurant Le Riad à Luxembourg-Hollerich ont déménagé dans la rue de Strasbourg pour reprendre un ancien restaurant syrien et en faire un établissement marocain. Au menu on trouve donc des tajines, coucous et autres grillades. En entrée on peut commander des bricks, des salades et des potages, comme la traditionnelle soupe Harira. En semaine à midi il est possible d'opter pour un menu du jour.

Le restaurant dispose d'une capacité pouvant atteindre une centaine de personnes et se prête bien pour l'accueil de groupes. Le Riad est fermé le dimanche à midi et dispose d'une terrasse à l'arrière pour les jours estivaux.



PROSYS
COMPUTERS & SOFTWARE

RESTAURANT

| GASTRONOMIE

| BAR

N°1
DES CAISSES
ENREGISTREUSES
AU LUXEMBOURG



GLORY



Connexion à Glory, leader mondial de la solution d'encaissement des espèces





SÉCURITÉ
HYGIÈNE
RAPIDITÉ



Le personnel n'a plus besoin de toucher à l'argent.

www.prosys.lu

 [facebook/prosyslux](https://facebook.com/prosyslux)

 contact@prosys.lu

 46 03 11



Crisalid[®]
Luxembourg

La signature de l'encaissement



Connexion
Portable
de commande



Extension
Borne
de commande



Synchronisation
Click & collect



Contrôle
Statistiques
Tableau de bord
multi-sites

Les logiciels qui vous donnent des ailes[®] !

www.crisalid.lu

10 avenue Marie-Adelaïde L-5635 Mondorf-les-bains
Tél. (+352) 26 52 12 96 - luxembourg@crisalid.com



*Ce produit est conforme aux exigences de la marque NF Logiciel de Gestion d'Encaissement. Ce produit est certifié par:
AFNOR Certification 11 rue Francis de Pressensé 93571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX. Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFCERT*

Jackpot record au Casino 2000



La Casino 2000 de Mondorf-les-Bains vient d'annoncer qu'un joueur a remporté la somme de 349.652 euros sur une machine à sous. Un «jackpot record» tombé en toute fin de soirée pour l'heureux gagnant, qui a eu droit à un balthazar de champagne, une bouteille de douze litres.

Il s'agit du quatrième plus gros jackpot de l'histoire du Casino 2000. Le 17 mai 2007, un joueur avait remporté 1,6 million d'euros, un autre 686.348 euros en mars 2011, et enfin 460.638 euros avaient été gagnés en juin 2016.

Dans un communiqué de presse, le Casino 2000 a aussi précisé qu'en moyenne, «plus de 10 millions d'euros de jackpots sont payés par mois» aux clients de l'établissement.



Nouveau logo EureWelcome

Le label « EureWelcome » est attribué par la Direction générale du tourisme du Ministère de l'Économie en collaboration avec le Centre National d'Info-Handicap. Il est basé sur le concept du « Design for all » et il existe depuis 2004.

Avec ce label, le Luxembourg poursuit son approche de rendre accessible la destination et ses infrastructures à tout un chacun.

Le concept consiste notamment à améliorer l'accès, le confort, la qualité et le service pour les personnes à mobilité réduite, les personnes âgées, les familles avec enfants ainsi qu'à toute autre groupe de visiteurs.

L'accessibilité pour tous est un aspect important pour le tourisme : Il prend en compte la diversité de ses clients et leurs différents besoins. Pour y parvenir, une infrastructure accessible et confortable est aussi importante qu'un service de qualité et personnalisé.

Afin d'intégrer le label « Eurewelcome » encore d'avantage dans le cadre stratégique de la Direction générale du tourisme et d'approcher son visuel à la signature du Luxembourg, un nouveau design a été élaboré fin 2019.

Les établissements, qui possèdent déjà actuellement le label Eurewelcome, recevront la nouvelle plaquette par courrier.

Au cas où vous n'êtes pas encore détenteur du label et que vous y êtes intéressé, veuillez visiter le site Web www.eurewelcome.com pour obtenir plus d'informations.

32 hôtels pour RegiÔtels

La société RegiÔtels vient d'annoncer via les réseaux sociaux que l'Hotel - Restaurant "Bergschlösschen" est désormais l'un de ses partenaires. Comme nous l'a confié Gregory Tugendhat, créateur de RegiÔtels, cet établissement allemand, situé à Simmern dans le Hunsrück constitue le 32^{ème} hôtel qui a rejoint la « famille internationale » pour profiter d'une promotion commune.

RegiÔtels
Hotel Bergschlösschen



EHTL Fitness Challenge

Fittest Class 2020

Ce vendredi 10 janvier 2020 a eu lieu le lancement du EHTL Fitness Challenge dont l'objectif est de motiver les élèves à marcher 10 000 pas par jour et ainsi adopter une saine habitude de vie bien utile face au fléau de la sédentarité.

Il y a près de 2 500 ans, Hippocrate affirmait déjà : « La marche est le meilleur remède pour l'Homme. » Il s'agit en effet de l'activité physique la plus naturelle pour rester en forme et accroître sa longévité.



Au cours de ce premier round, cinq classes de l'EHTL ont six semaines pour tenter de décrocher le titre de " Fittest Class 2020 ". Chaque élève est équipé d'une montre connectée Garmin Forerunner 35 : elle permet de comptabiliser le nombre de pas effectués au cours de la journée et de suivre l'évolution des autres membres de son team, par exemple pour leur prodiguer des encouragements s'ils sont un peu à la traîne. Esprit d'équipe et émulation seront au rendez-vous puisque chaque lundi, la publication des statistiques des cinq classes en lice permettra d'établir un classement et de se situer par rapport à ses concurrents.

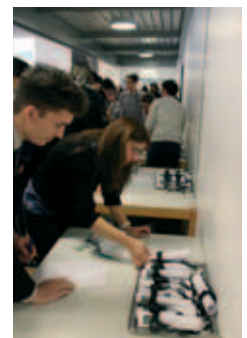
Le 13 février sonnera la fin de ce premier round. Quelle classe aura atteint la plus haute moyenne de pas effectués par élève et par jour ?

Commencera ensuite un deuxième round de six semaines, avec d'autres équipes.

« De nombreuses classes ont répondu à notre appel et manifesté leur volonté de relever ce défi, » a annoncé Mme Karin Meyer, attachée à la direction, lors du lancement officiel du EHTL Fitness Challenge, « bravo pour votre motivation et votre engagement ! »

L'EHTL n'est pas à son coup d'essai, puisqu'en 2018

elle avait déjà participé à l'ING Night Marathon après plusieurs semaines d'entraînement pour motiver les élèves à pratiquer une activité physique régulière.



35^e année n° 413 2020 n° 1

Impressum : « Horesca » est une publication mensuelle éditée sous la responsabilité de la fédération nationale Horesca a.s.b.l., distribuée à tous les hôteliers, cafetiers et restaurateurs, métiers de bouche, administrations communales, partis politiques, Communautés européennes, Institutions nationales et internationales. Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €

Rédaction: Horesca, BP 2524 L-1025 Luxembourg Tél.: 4213551

www.horesca.lu / horesca@ymail.com

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea

Direction de la publication: François Koepp

Publicité: brain&more 100A, route d'Arlon L-1150 Luxembourg

Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26 48 35 10 E-mail: brain@brain.lu www.brain.lu

Impression: Imprimerie Centrale

 Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :



nestor

HORECA MANAGEMENT SOLUTIONS

HOTEL & RESTAURANT MANAGEMENT SOLUTIONS

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

NOUVEAU
fiche d'hébergement électronique & interface PROTEL

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

www.it4all.lu

IT 4 ALL
by skylineNetworkservices

Château Belgrave

Grand Cru, Classé en 1855



JAMES SUCKLING.COM
93 / 100 points

Château Belgrave
GRAND CRU CLASSE EN 1855
HAUT-MÉDOC
2015
VIGNOBLES DOURTHE

34, Z.A.E.R. Op der Héi • L-9809 Hosingen
Tél. 99 80 81 - 1 • Fax. 99 80 81 - 81
lecellier@bheintz.lu
www.boissonsheintz.lu

Le Cellier
PRODUCTION & TENDANCES

La plus grande galette des rois du Grand-Duché

7.000^{ième} groupe guidé



A l'occasion de l'Épiphanie, la Fédération des patrons boulangers-pâtisseries a présenté la traditionnelle galette des rois. Particularité pour cette année : il s'agissait d'un gâteau géant avec un diamètre de 150 cm.

La pièce a été dévoilée devant la gare centrale, en présence de plusieurs personnalités politiques qui ont pu déguster la pâtisserie en compagnie de nombreux enfants.

Le jeudi, 19 décembre 2019, le Luxembourg City Tourist Office a accueilli le 7.000^{ième} groupe guidé pour l'année 2019 à Luxembourg-ville en présence de Monsieur Serge Wilmes, premier échevin de la Ville de Luxembourg, et Madame Tanja Bollendorf, Head of Sales & Operations du Luxembourg City Tourist Office.

A cette occasion, la Ville de Luxembourg a offert le verre d'amitié à l'Hôtel de Ville. Il s'agissait d'un groupe de cinquante jeunes lycéens scolarisés au Lycée Technologique Professionnel Jean Rose situé dans la ville de Meaux en Seine-et-Marne. C'était déjà la cinquième fois que le lycée participait à une visite guidée organisée par le Luxembourg City Tourist Office. Le choix du Luxembourg s'explique par sa position au cœur de l'Europe, mais aussi en raison de son rôle historique dans la construction européenne.

Le Luxembourg City Tourist Office offre 30 tours guidés thématiques personnalisables et gère un réseau de 170 guides officiels aptes à accompagner les clients dans plus de vingt-cinq langues différentes. Chaque année, le Luxembourg City Tourist Office accueille quelque 7.000 groupes.

Parallèlement à la panoplie des tours guidés thématiques pour groupes, le Luxembourg City Tourist Office organise des visites guidées régulières.

Concerts de Midi gratuits

Le Luxembourg City Tourist Office et la Ville de Luxembourg ont le plaisir d'annoncer que les Concerts de Midi auront lieu pendant toute l'année, avec en moyenne, deux concerts chaque mois. L'entrée est toujours gratuite. Ces concerts sont des pauses musicales pendant l'heure de table et ont lieu dans différents lieux et quartiers de la capitale.

Pour les amateurs de musique, c'est une alternative agréable au menu du jour et un moyen de s'évader le temps d'une pause de midi. Les concerts s'adressent aussi à tous ceux qui, pour des raisons diverses, n'ont pas le temps de fréquenter les nombreux concerts du soir. Ces concerts ont lieu de 12h30 à 13h30 en différents endroits à Luxembourg-ville : au Conservatoire de la Ville de Luxembourg, en l'Église St. Michel, en l'Église Protestante et à la Cinémathèque de la Ville de Luxembourg.

Le programme jusqu'à mars 2020 est disponible sur www.lcto.lu

FIRE

TRINIDAD

Les séries Fire et Trinidad sont décorées à la main, leurs coloris toniques ou leurs nuances de tons chauds et la diversité des articles proposés vous en font voir de toutes les couleurs.

MAKE SURE IT'S RAK





Dix ans de présence et un deuxième hôtel en construction

L'Hôtel Meliá Luxembourg célèbre actuellement ses dix ans de présence dans notre pays. L'établissement appartenant à un groupe espagnol à su se tailler sa part dans notre pays et s'apprête à ouvrir bientôt un deuxième hôtel.

Nous avons rencontré le directeur Roger Van Zanten pour en savoir un peu plus.

Situé sur la Place de l'Europe, en face du Centre Européen des Congrès Luxembourg et à côté de la Philharmonie et du MUDAM (Musée d'Art Moderne) l'Hôtel Meliá Luxembourg profite d'un emplacement exceptionnel. Il s'agit d'un établissement moderne avec toutes les commodités nécessaires pour satisfaire une clientèle exigeante. Il a été classé avec quatre étoiles supérieur.

Les 161 chambres élégantes et lumineuses sont conçues et équipées pour assurer un confort maximal. On débute avec la Chambre Melia de 27 m² avec un grand lit (extra large >2 mètres) ou deux lits simples, plus un lit supplémentaire en option si nécessaire. Ces chambres sont bien entendu climatisées, et disposent entre autre d'un coffre-fort amovible.

Ensuite vient la Chambre The Level. Ici le client entre dans espace avec une surface magnifiquement meublée, une vue agréable sur la Place de l'Europe et un accès exclusif à tous les privilèges de The Level.

Avec 30m², les Premium Room sont les plus grandes chambres de l'hôtel et offrent un coin salon confortable pour travailler ou se détendre, ce qui les rend idéales pour des séjours plus longs.

Les familles pourront opter pour la Chambre Family de 30 m² et équipées d'un lit queen ou de deux lits simples avec canapé-lit coulissant. Elles conviennent parfaitement à un maximum de quatre per-

Entretien avec Roger Van Zanten

Directeur de l'Hôtel Meliá Luxembourg

Après des études en hôtellerie, le Néerlandais Roger Van Zanten a travaillé pour différents groupes hôteliers comme Hilton, InterContinental ou Steigenberger. Sa carrière l'a amené aux États-Unis, en Egypte, aux Caraïbes ou encore en Biélorussie avant de rejoindre le groupe Meliá en reprenant la direction du Meliá à Luxembourg et en même temps la direction de l'Innside by Meliá à Aix-la-Chapelle. Dans quelques mois, un nouvel hôtel à la Cloche d'Or devrait s'ajouter à la liste des établissements dirigés par Roger Van Zanten.



Roger Van Zanten
dirigera bientôt trois hôtels

Monsieur Van Zanten, qu'est-ce qui différencie le Meliá Luxembourg des autres hôtels ? Quelle est votre point fort ?

L'hôtel Meliá est situé sur la Place de l'Europe au pied des bâtiments modernes des institutions européennes et nos chambres disposent d'une magnifique vue sur les quartiers historiques de la vieille ville. Mais à part cette situation exceptionnelle nous essayons de travailler au maximum dans l'intérêt de nos clients. Ainsi, nous avons reçu le Prix du Choix du voyageur, décerné chaque année par TripAdvisor sur la base des commentaires fournis par des millions de voyageurs du monde entier. C'est le seul prix dans l'industrie du tourisme qui tient compte de l'évaluation de la qualité du service et de la satisfaction des clients.

Cet hôtel a débuté il y a dix ans. Était-ce facile, sachant qu'à cette époque, pratiquement personne ne connaissait la marque Meliá chez nous ?

C'est vrai, Meliá n'était pas encore très connu à cette époque. Et au début on a surtout misé sur le tourisme de loisir avec entre autre des groupes venant en bus. Avec les années nous avons pu nouer des liens avec différentes sociétés et aujourd'hui nous avons une part « corporate » qui avoisine les trois quarts. Notre clientèle est très internationale et très variée, même si les principaux pays d'origine sont l'Allemagne, la France, le Royaume Uni et l'Espagne.

Donc tout va pour le mieux...

Dans l'hôtellerie on doit constamment se remettre en question et s'adapter aux nouveaux défis, notamment dans le domaine de la digitalisation et dans la protection de l'environnement. Chez Meliá nous sommes dans une démarche de durabilité pour éviter au maximum les matières plastiques. Nous nous focalisons sur les souhaits des clients ce qui explique aussi les commentaires positifs que nous recevons chez TripAdvisor.

Avez-vous des projets pour les prochaines années ?

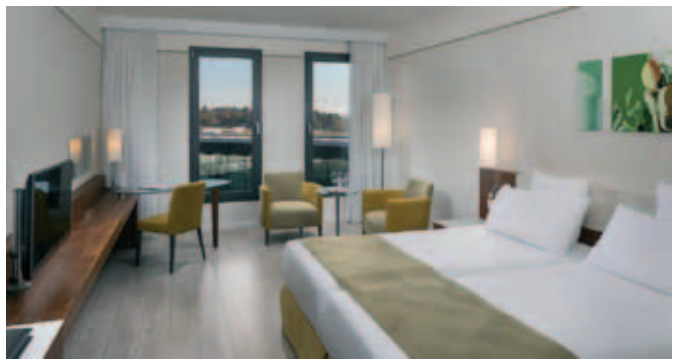
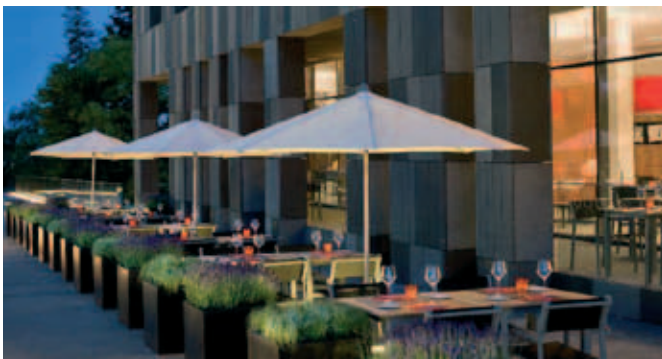
L'Hôtel n'a que dix ans à peine mais toutes les chambres ont déjà été rénovées. Les moquettes ont été remplacées par du parquet et le mobilier a été adapté aux goûts du jour. En ce qui concerne les nouvelles technologies, nous désirons remplacer les cartes d'accès aux chambres par un système sur téléphone portable. En 2020, nous allons aussi refaire les différents espaces publics comme le lobby ou le restaurant.

Et vous projetez d'ouvrir un deuxième hôtel ?

Un nouvel Innside by Meliá ouvrira fin 2020 à la Cloche d'Or. Il s'agit ici d'une marque s'adressant prioritairement à une clientèle plus jeune. On est dans un segment quatre étoiles mais l'ambiance se veut plus décontractée. L'établissement de 123 chambres au cadre branché et avec une présence d'art urbain, style graffiti offrira des espaces pour le « co-working » ainsi qu'un « Open Living Lounge ». Un DJ au petit-déjeuner permettra de débiter la journée bien en rythme.

Quelle est votre opinion sur la destination Luxembourg ?

Nos clients aiment bien le Luxembourg qui a beaucoup à offrir. La gratuité des transports publics par exemple va encore accroître l'attractivité de notre pays qui possède un grand potentiel. Dans toutes les études Benchmark, Luxembourg se situe en très bonne position que ce soit pour le nombre de nuitées ou pour le niveau des prix. En 2008, lorsque Meliá a investi dans la construction de cet hôtel en pleine crise, on sait posé la question sur le bien-fondé de cette décision. Mais les responsables ont toujours eu foi en cette destination et en notre situation géographique. Personnellement j'aime bien le slogan "Let's make it happen" parce qu'il conduit à travailler ensemble. D'ailleurs notre hôtel collabore activement avec le Luxembourg Convention Bureau pour améliorer l'attractivité de notre destination. Si nous désirons avancer, nous devons travailler ensemble.



sonnes. Enfin, la Grand Suite The Level est quant à elle située au 8^{ème} et dernier étage de l'hôtel et se compose de 2 chambres et 2 salles de bains de 60m². Elle est spécialement conçue pour satisfaire les clients les plus exigeants. Les clients profitent d'une vue panoramique spectaculaire sur la ville et d'une vaste gamme de commodités de première classe.

L'Hôtel est adapté aux personnes à mobilité réduite et propose différents espaces de restauration (Aqua Restaurant et Goya breakfast buffet) ainsi que deux magnifiques terrasses avec des vues spectaculaires.

Le restaurant Aqua est ouvert sept jours sur sept, midi et soir et propose un choix variés en plats. Le chef executive est un Luxembourgeois, Louis Scholtus qui privilégie les produits régionaux. Lors de notre passage on trouvait à la carte une soupe bio au Potimarron et lard luxembourgeois, une Lotte au thé Matcha avec Mousseline de maïs ou encore un Foie gras au Pinot noir luxembourgeois. En semaine à midi il est possible de profiter d'une formule Business Lunch. Il y a aussi deux salles de réunion pouvant accueillir jusqu'à 150 per-

sonnes ainsi qu'une salle fitness avec Gymnase, bain turc et espace détente

Le Melia Kirchberg occupe approximativement 70 salariés. Si avec son emplacement stratégique au Kirchberg, il attire prioritairement une clientèle d'affaires, les clients de loisir représentent un quart de nuitées et sont présents surtout le week-end.

Au niveau mondial, Meliá Hotels International est un groupe hôtelier espagnol qui à la base a débuté dans le domaine de l'hôtellerie de villégiature (ressorts) avec des marques comme Paradisus et Sol. Aujourd'hui l'entreprise familiale qui est dirigé depuis Palma de Majorca est présente dans une quarantaine de pays avec plus de 380 établissements proposant 82.000 chambres. Une stratégie axée sur la croissance. Ainsi pour 2020 on annonce l'ouverture de 28 hôtels comprenant 7.000 chambres.

Notre pays est aussi sur cette liste avec un nouvel Ininside by Meliá qui devrait ouvrir fin 2020 à la Cloche d'Or. Il s'agira d'un hôtel quatre étoiles avec 123 chambres qui sera aussi dirigé par Roger Van Zanten.

Les marques du Groupe Meliá





voire garant de qualité depuis 1969
www.provence.lu

— L'adresse des chefs —



Les vins rouges de la rive gauche à Bordeaux

L'association luxembourgeoise des sommeliers propose ce mois-ci une petite sélection de vins rouges bordelais à prix accessibles pour la restauration. Le choix s'est porté sur la rive gauche (Médoc et Graves) où le Cabernet Sauvignon domine généralement. Les vins aptes au vieillissement y sont souvent tanniques et élégants avec plus de structure dans le Médoc (Margaux, Saint-Estèphe,...) et plus de souplesse dans les Graves (Pessac Léognan).

L'équipe de dégustation



Thierry Costantini
Membre



Dino Totaro
Secrétaire ALS



Lucas Darmante
Membre



Thomas Clery
Membre



Gérard Guyon
Meilleur sommelier 1990



Lucas Welsch
Membre



Niels Toase
Meilleur sommelier 2014








Dave Giannandrea
Horesca



Philippe Lux
Membre






Château Trigant

Pessac-Léognan 2015

     Une robe rouge rubis au disque grenat. Les larmes sont coulantes et nombreuses. Le nez est intense sur les fruits rouges et noirs. A l'aération ressortent des notes d'élevage légèrement épicées sur du poivre blanc. La bouche est élégante sur le fruit avec une pointe d'alcool agréable. Les tanins sont fins. Un vin que l'on peut accompagner par un canard à l'orange. Bernard-Massard 22,82€

Château Cossieu-Coutelin

Saint-Estèphe 2015

     Une robe rouge rubis aux reflets argentés. Les larmes sont fines et nombreuses. Le nez est aromatique sur des notes de fruits frais avec aussi une touche végétale. A l'aération ressortent les fruits confits. Attaque en bouche franche avec une pointe d'acidité qui procure de la fraîcheur. Les tanins, un peu serrés sont encore trop présents. A déguster sur une porchetta aux herbes. Pitz-Schweitzer 23,20€



Château Haut-Breton Margaux 2015

Une robe bien dense aux reflets violacés. Le nez est expressif sur des notes fruitées qui rappellent la fraise, la cerise et la myrtille. A l'aération ressortent des épices comme le clou de girofle et la cannelle. Un bouquet agréable. L'attaque en bouche est franche avec des tanins de belle intensité. L'acidité et l'alcool équilibrent bien ce vin. La finale est plutôt longue. Un vin à carafier et à servir sur un Filet de bœuf Wellington. Wengler 31,01€

Château Rahoul Graves 2014

Une robe rouge rubis classique est sans aucun défaut apparent. Le nez est discret avec des notes crémeuses qui rappellent le caramel. A l'aération ressortent les fruits rouges et noirs. La bouche est expressive sur des arômes de fraise et de pruneau. L'élevage est marqué par une touche boisée. La finale est tout de même fraîche. A essayer sur un agneau printanier. Le Cellier-Boissons Heintz 20,28€

M de Fonbadet Médoc 2015

Une robe rouge violacée aux reflets pourpres. Le nez est intense sur des notes de fruits rouges et de prunes avec une touche animale. Un bouquet charnu. L'attaque en bouche est franche, suivie par une belle rondeur en milieu, le tout marqué par un certain caractère animal. Les tanins en finale sont fondus et agréables. Le bois ne domine pas ce qui permet un accord sur une volaille à la périgourdine. Vinoteca 11,90€

Château Bel Orme Haut-Médoc 2015

Une robe rouge pourpre d'intensité moyenne. Le bouquet est intense sur des notes fruitées et épicées. Un nez agréable. L'attaque en bouche est franche, suivie par une belle matière. Les tanins sont présents et la finale assez longue. En retro-olfaction ressortent les arômes du nez. A déguster sur un médaillon de sanglier. Wengler 21,94€

Château Lestage Simon Haut-Médoc 2015

Une robe rouge rubis aux reflets grenat. Le nez est expressif sur des arômes fruités comme la fraise et la framboise. A l'aération ressortent des notes d'élevage qui évoquent le pain grillé et le fumé. Un bouquet complexe avec aussi une touche de chocolat et de cuir. L'attaque en bouche est franche avec des tanins fondus et une acidité qui donne du relief. Un vin complexe et agréable. Une multitude d'arômes ressortent en finale. A carafier deux heures à l'avance. Il sera très bien sur une canette au poivre de Séchuan. Vinoteca 18,90€

Présent au salon Vakanz



Horesca était présent au salon Vakanz sur le stand commun du Ministère de l'Economie, ensemble avec de nombreux partenaires du Luxembourg, parmi lesquels Luxembourg for Tourism, Camprilux et les Auberges de Jeunesse.

François Koepp et Dave Giannandrea (photo) ont ainsi participé à la promotion de notre pays auprès du public luxembourgeois.

A noter que près de 300 experts du voyage s'étaient donné rendez-vous sur ces trois jours. L'édition 2020 de Vakanz s'est achevée avec l'atteinte de la barre des 30'000 visiteurs. Un chiffre qui confirme la qualité de cette manifestation et le rôle primordial qu'elle joue auprès du public.

En 2021, Vakanz soufflera ses trente bougies et aura lieu du 15 au 17 janvier. « Un tel anniversaire mérite son lot de surprises, restez à l'écoute » a annoncé le CEO de Luxexpo The Box, Morgan Gromy.

Taux de cotisation sociale

Depuis le 1^{er} janvier 2020, les taux de cotisation sociale ont été partiellement modifiés. Les changements tels qu'ils sont fixés par arrêté ministériel sont indiqués en rouge.

Signalons aussi que le taux de l'Assurance accident est passé de 0,80% à 0,75%.

Risque	Part assuré	Part employeur
Assurance maladie-maternité	2,80 %	2,80 %
Majoration pour prestations en espèces (*)	0,25 %	0,25 %
Mutualité des employeurs		
Classe 1 (Taux d'absentéisme < 0,65 %)	-	0,46 %
Classe 2 (Taux d'absentéisme > 1,60 %)	-	1,07 %
Classe 3 (Taux d'absentéisme < 2,50 %)	-	1,58 %
Classe 4 (Taux d'absentéisme >= 2,50 %)	-	2,70 %
Assurance pension	8,00 %	8,00 %
Assurance dépendance	1,40 %	
Assurance accident	-	0,75 %
Santé au travail	-	0,11 %
Prestations familiales (à charge de l'Etat pour le secteur privé)	-	1,70 %

(*) Cette majoration s'applique uniquement aux assurés ayant droit à l'indemnité pécuniaire.

Plus de transparence pour la bière

La consommation de bière a augmenté considérablement dans tous les pays européens, avec des consommateurs à la recherche de diversité, et qui s'orientent de plus en plus soit vers des bières de spécialité, soit vers des bières à faible teneur en alcool ou sans alcool.

C'est dans ce contexte très prometteur que l'association des Brasseurs Européens et ses membres, dont fait partie le groupe Brasserie Nationale S.A. (Bofferding, Battin, FunckBricher), ont signé un accord volontaire, stipulant de mentionner clairement les ingrédients et la valeur énergétique de leurs produits sur tous les emballages d'ici 2022. A noter que la Brasserie Nationale mentionnait déjà ces informations avant même de signer cet accord.

Bien que les boissons dont le taux d'alcool excède 1,2% ne sont légalement pas obligées d'indiquer ces informations selon les normes européennes, les brasseurs ont volontairement pris l'initiative de mentionner la valeur énergétique de leur bière, ainsi que les ingrédients qui la composent. Le but principal de cet accord est d'encourager les brasseurs à prendre leurs responsabilités afin de fournir aux consommateurs une information compréhensible, adéquate et précise.





Le vin de la semaine

Cedro do Noval Rouge 2016

Douro, Portugal

S'il existe un producteur qui symbolise le mot Quinta, c'est Noval avec le légendaire millésime 1931. On retrace l'origine de la Quinta en 1715.

Ce Cedro do Noval 2016 a une belle robe rubis. Nez subtil de fruits rouges et noirs sur des notes épicées et de cuir, vanille. De l'ampleur en bouche, du gras, belle harmonie entre les arômes fruités et ceux d'épices douces. Final fin et élégant.



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



2020

CRÉER DES
ENDROITS
MÉMORABLES

NOUVEAU
CATALOGUE

DEMANDEZ-LE
SATEL@PT.LU | +352 95 04 28



WWW.SATELIET.NET
indoor | outdoor | furniture

Hôtel Entringer

L'ancien Hôtel Entringer était situé à l'angle des rues Notre-Dame et Philippe II en direction du boulevard Royal. Depuis 1952, la parcelle est englobée dans l'ancien siège de la CECA (Communauté Européenne du Charbon et de l'Acier) servant depuis 1989 de Ministère de l'Éducation, de l'Enfance et de la Jeunesse.



Hôtel Entringer

Robert L. Philippart

Voisin de la synagogue

Suite à la suppression de la forteresse en 1867, des plans furent présentés en 1869, pour aménager la rue Notre-Dame en ligne droite à partir de la rue Chimay en direction du futur boulevard Royal. Le Casino bourgeois fut, en 1880, le premier établissement à s'installer dans la partie supérieure de la rue. Vers 1890 seulement, la densification augmentait dans ce nouveau quartier. Dans ce cadre, la Caisse d'Épargne de l'État s'établit en 1891 au coin rue Notre-Dame / rue Aldringen. L'îlot formé par la rue Philippe II, la rue Beaumont et la rue Aldringen était occupé au lendemain de l'ouverture de la ville par la prestigieuse maison du Baron de Maréchal de Bâle construite aux alentours de 1750. Elle formait l'angle de la rue Beaumont et de la rue Philippe II. En contrebas, se trouvait la maison Lazard-Levy que l'hôtelier Jean Entringer allait acquérir en 1890 pour y construire un hôtel. Les autres parties de cet îlot étaient toujours occupées par des jardins. En 1890 également, le Consistoire israélite allait acquérir le terrain contigu à l'hôtel Entringer pour y élever la synagogue de la ville. Ce majestueux édifice fut inauguré en septembre 1894. Son architecture mauresque fut vantée dans tous les guides touristiques de l'époque. La synagogue, profanée en 1942, devint la proie de la fureur de destruction des nazis au début de l'année 1943.

« Bauernhotel »

L'Hôtel Entringer ouvra ses portes en 1893 au N° 40, rue Philippe II. Flambant neuf, l'hôtel profitait immédiatement des nouveaux services urbains, comme le raccordement au gaz et à la conduite d'eau. L'établissement offrait le chauffage central. Chacun des trois étages disposait de ses propres sanitaires.

Il n'a pas été possible de déterminer pour cette image, les ayants droits ou successeurs légaux. Ceux-ci sont priés de prendre contact avec l'Horesca.

L'immeuble s'adossait, côté rue Philippe II à la maison du Maréchal de Bâle. Le pan coupé à l'angle formé avec la rue Notre-Dame était rehaussé par de puissants balcons puisant leur vue à la vallée de la Pétrusse. Côté rue Notre-Dame, l'hôtel à trois étages et aux décors néo-baroques présentait un pignon aveugle donnant sur le terrain de la communauté israélite. Leur propriété était ainsi protégée des regards indiscrets de touristes logeant à l'Hôtel. L'établissement ne visait pas les touristes comme clients prioritaires. Déjà en 1890, Jean Entringer voulait construire un « Bauernhotel » pour les paysans venant pour des affaires en ville. La grande salle au rez-de-chaussée était régulièrement louée à des notaires pour des ventes publiques d'immeubles. La clientèle recherchée pour les chambres se composait de pensionnaires, dont des employés, mais également de jeunes étudiants fréquentant l'école d'Artisans de l'Etat, respectivement l'école d'Industrie et du Commerce. La majorité des étudiants fréquentant l'Athénée grand-ducal habitait à l'internat du Convict épiscopal. En 1896, les chambres étaient données en location, soit de façon meublée, soit non meublée. A partir de 1904, l'hôtel proposait un « Studentenmittagstisch » dans une de ses deux salles-à-manger. Quoique signalé comme « bestbekanntes Hotel », la vie sociale ne s'y jouait pas. Les assemblées générales d'associations ou de syndicats étaient exceptionnelles, pas de bals, ni de jeu de billard, ni de spectacles. Les concerts d'automne de 1928 ne représentent que des événements éphémères. Seul, un piano électrique faisait partie des éléments d'animation.

Gestion difficile

Malgré, sa belle situation, l'établissement peinait du manque de développement commercial de la partie ouest de la ville. Celui-ci n'apparut qu'avec l'ouverture du pont Adolphe et les constructions d'immeubles de rapport et de commerce au Piquet et à la rue Philippe II à partir de 1933.

Cette localisation longtemps difficile explique sans doute les nombreux changements des exploitants. Le nom de l'enseigne n'a pourtant jamais changé: Jean Entringer et son épouse Catherine Glaesener exploitaient l'établissement de 1891 à 1913. En 1912, la veuve Catherine Entringer-Glaesener allait louer tout le deuxième étage de l'établissement. La location de ces 4 à 5 chambres ne fut plus liée au service de restauration de la maison. En 1913, la

veuve Jean Entringer céda l'établissement en location à Thomas Schaupel, tonnelier, puis chef de la cantine de la brasserie Mousel à Clausen. Schaupel proposait désormais une cuisine soignée et bourgeoise, des chambres et des lits dont il vantait explicitement la propreté. Les pensionnaires restaient toutefois la gamme de clients directement visés. En 1914 le Dr Auguste Wagner, époux de Léonie Entringer, la fille de Catherine Entringer-Glaesener allait donner en location tout le premier étage de l'établissement. Restaient le rez-de-chaussée avec ses deux salles-à-manger, sa cuisine et sanitaires communs et le troisième étage comme surface d'exploitation hôtelière.

Après le décès de Catherine Entringer-Glaesener en mars 1922 et le partage des biens, l'Hôtel Entringer fut mis en vente. La maison proposait sur trois étages au total 26 chambres, dont une, plus grande, pouvait servir de lieu de réunion. Alors que Jean Entringer avait acquis le terrain avec ses constructions initiales pour 60.000 francs, Thomas Schaupel acquit cette propriété en 1925 pour 290.500 francs. En 1928, l'exploitant P. Emmel avait du mal à faire redémarrer les affaires, cherchant vainement à attirer comme clientèle des cinéastes de passage. Il tolérait la descente de clients accompagnés de dames.

En août 1935, l'Hôtel fut à nouveau remis en location. Après d'amples rénovations, l'établissement rouvrit en 1937 sous la gestion d'Irma Feltz-Pfeffer. La cuisine était « erstklassisch bürgerlich », arrosée de vins luxembourgeois et de bières « Henri Funck », de liqueurs et de digestifs. L'entreprise semblait avoir bien démarrée comme des salariées furent recrutées pour la cuisine, le service des chambres.

Bureau comptable de la ville

L'occupation nazie allait changer la situation. 1942 marquait la fin de l'établissement. La ville de Luxembourg allait louer tout l'immeuble pour y loger ses services de comptabilité, le cadastre et le bureau des taxes et des recettes.

Siège des mouvements de résistance

Le 10 septembre 1944 des unités de la 1^{ère} armée américaine avaient libéré le Luxembourg, mettant fin à quatre années et demie d'occupation nazie. Aussitôt, l'Hôtel Entringer devint le siège de l'UNIOUN, c'est-à-dire l'union des mouvements de résistance



Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

luxembourgeois. Le 12 septembre 1944 l'Unioun Wuermer s'y réunit déjà à la chambre N°12 de l'établissement. Le 10 octobre 1944 l'UNIOUN s'était définitivement établie à l'Hôtel. Au rez-de-chaussée était établi l'accueil, la souscription, l'expédition. Au premier étage, la direction occupait le centre du bâtiment et était flanquée d'une salle de conférences et des bureaux des services comptables. Le second étage regroupait les bureaux de la milice des districts de la Moselle et de la Sûre, un corps de garde et les bureaux du secrétariat. Au troisième étage se trouvaient les bureaux de la milice de la circonscription de la capitale ainsi que les services juridiques et de communication.

C'était ici qu'eut lieu, le 17 septembre 1944, l'interrogatoire de l'ancien Premier Ministre Pierre Prum. Le 28 novembre 1946, Prum fut condamné à quatre ans de prison pour collaboration avec l'occupant nazi.

Siège de la CECA

La capitale du Grand-Duché, devenue, dès le début des travaux de la Communauté Européenne du Charbon et de l'Acier, le premier lieu de travail de ces institutions communautaires, avait besoin de bureaux de travail. L'emplacement de l'ancienne synagogue étant libre depuis sa destruction, l'architecte de l'Etat Hubert Schumacher y réalisa entre 1952 à 1953 le siège nécessaire au bon fonctionnement de la CECA. Le projet de construction intégra l'Hôtel Entringer dans la première phase de construction, la maison du Maréchal de Bâle dans la deuxième (1953).

Promotion des jeunes talents à l'Expo universelle de Dubaï

Dans le but de contribuer à la promotion de jeunes talents de la gastronomie luxembourgeoise, le groupe de travail Gastronomie, composé de représentants du GIE Luxembourg @ Expo 2020 Dubaï, de l'Horesca, du Vatel Club, du Lycée technique de Bonnevoie, de l'Institut viti-vinicole et de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL), vient de désigner quatre jeunes cuisiniers qui élaboreront des recettes pour le restaurant « Schengen Lounge » durant les 6 mois de l'Expo 2020 Dubaï.



En octobre 2019, le GIE (groupement d'intérêt économique) Luxembourg @ Expo 2020 Dubaï avait identifié Kim Kevin de Dood comme chef luxembourgeois appelé à gérer le volet restauration dans le pavillon luxembourgeois pendant l'Exposition universelle à Dubaï.

Les plats servis au pavillon seront préparés par Kim Kevin de Dood et son équipe, composée notamment d'élèves de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg.

Dans le but de contribuer à la promotion

de jeunes talents, quatre jeunes cuisiniers viennent d'être sélectionnés.

Chacun de ces quatre chefs va élaborer des plats, ensemble avec Kim Kevin de Dood et les élèves de l'EHTL. Les recettes proposées vont toutes mettre en valeur l'art culinaire de notre pays. Elles représenteront toutes une cuisine moderne et inventive, alliant cuisine luxembourgeoise traditionnelle avec différentes influences internationales, à l'image des restaurants du pays.

L'ensemble des plats reflétera le Luxembourg et sa diversité culturelle.

A l'occasion de la Journée Luxembourgeoise (23 janvier 2021), les quatre chefs se déplaceront à Dubaï et prêteront assistance à la réalisation des menus sur place.

Les menus proposés se retrouveront également sur la carte respective des restaurants des chefs choisis. Les intéressés peuvent les découvrir au Luxembourg ou à l'Expo 2020 Dubaï, qui commencera le 20 octobre 2020 et durera jusqu'au 10 avril 2021.

Les candidats sélectionnés

Archibald De Prince 28 ans, sous-chef à la « La Distillerie », Château de Bourglinster.

Clovis Degrave 30 ans, chef à l'«Hostellerie du Grünewald », Luxembourg.

Caroline Esch 24 ans, chef au Pavillon « Eden Rose » à Kayl.

Aurélien Fontaine 22 ans, chef de partie chez « Traiteur Niessen » à Troisvierges.

Les candidats ont été sélectionnés suite à un appel à candidature lancé en 2019

HORECATEL

et son palais **gastronomie**

WEX - Marche-en-Famenne (Belgique)

MADEBYPUB.BE



08 > 11
MARS
2020

Horecatel invite les lecteurs de Horesca!
Rendez-vous sur horecatel.be et enregistrez-vous
avec votre Guest Code **JVJB94T**

420 EXPOSANTS À VOTRE SERVICE
DÉMOS ET AFFICHE DES CHEFS SUR www.horecatel.be



Voyage de l'Amicale des Anciens 2020

Un nouveau logo



Split et la Dalmatie centrale

Du 21 au 24 juin 2020 l'Amicale des Anciens « Hotelschoul » propose à ses membres et amis un voyage en Croatie, plus précisément à Split.

La ville de Split impressionne ses visiteurs par son noyau historique avec le palais de Dioclétien et ses nombreux cafés et restaurants sur la mer et dans les rues anciennes. Une excursion le long du littoral et une escapade dans le somptueux arrière-pays de la Dalmatie font partie du programme. Une journée de croisière offrira la possibilité de découvrir plusieurs îles et la ville pittoresque de Hvar. Lors de ce voyage les plaisirs gastronomiques autour des tables dalmates seront garantis. Pour plus d'information, consultez le programme de ce voyage sur la page internet : www.anciens.lu et contactez l'Amicale par mail : amicale@vo.lu pour toute inscription avant le 15 février 2020. Le nombre de participants sera limité à 25 personnes.

Nous sommes tous des anciens élèves de cette école qu'on appelle communément l'«Hotelschoul ». Mais nous l'avons fréquentée sous des régimes scolaires différents.

Voici un petit historique pour expliquer la complexité de notre parcours et de celui de l'école qui fut la nôtre à un certain moment donné. L'«Hotelschoul» a pris son départ le 6 mars 1950 et a été nommée «Centre d'enseignement professionnel de Diekirch» (École Hôtelière) qui fut transformé en lycée technique le 13 juillet 1979 dénommé «Lycée technique hôtelier Alexis Heck» (LTHAHD). Depuis cette date notre association sans but lucratif s'appelait «Amicale des Anciens Élèves du Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck Diekirch» (AAELTHAHD). Le 14 mars 2018, sous son nouveau directeur M. Michel Lanners, l'« École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg » (EHTL) retrouvait pratiquement son nom d'origine.

Pour le comitè le moment est donc venu d'adapter le logo de notre association d'anciens élèves, fondée en 1954. Par là-même, nous voulons signaler qu'on est l'Amicale de toutes les générations. L'alliance en or est représentative pour l'amicale ou l'amitié. La nostalgie et le logo actuel de l'école veut qu'on ait remis les lions à l'honneur. Le nom «Hotelschoul» fait allusion à nos origines au Grand-Duché du Luxembourg.

Olympiade der Köche in Stuttgart

2020 feiert die IKA/Olympiade der Köche ihr 25. Jubiläum in Stuttgart. Sobald das olympische Feuer beim Einmarsch der Nationen am 14. Februar entzündet ist, geht es für die Teilnehmer der IKA/Olympiade der Köche um alles. An den vier Wettkampftagen, vom 15.-18. Februar 2020 versuchen sie möglichst viele Punkte zu erkochen. Täglich werden in jedem Wettkampf Medaillen je nach Punktestand verliehen. Bei der Gesamt-Siegerehrung am Mittwoch, 19. Februar 2020, entscheidet die Gesamtpunkt-

zahl, wer ganz oben auf dem Treppchen steht und Olympiasieger wird.

Es gibt verschiedene Kategorien: Nationalmannschaften, Jugendmannschaften,...

Luxemburg ist mit einem Team beim „Community Catering“ dabei.

Die IKA/Olympiade der Köche ist der älteste, größte und vielfältigste internationale Kochkunstwettbewerb der Welt. Es werden 28.000 Besucher aus aller Welt erwartet.

www.olympiade-der-koeche.com



Das Luxembourg Culinary Catering Team



JOHANNES MARTERER

Küchenchef

« vielfach ausgezeichnet »
zieht's nach Echternach ins Lakeside.
Für diese Herausforderung sucht er seinen

Sous-Chef

Bewerbung: hr@lakeside.lu



KNAF-BUCHLER s.à.r.l. succ. Hans A. Oeltges



Lundi 10 février 2020, de 11h00-17h00 à la Chambre de Commerce

L'HoReCa de demain, face

Le changement numérique peut prendre trois formes différentes : renouvellement, ajout ou remplacement. C'est à vous de décider quelle place la digitalisation prendra dans votre hôtel, restaurant ou café.

Optez pour des solutions digitales qui renforcent votre service et qui rendent vos clients encore plus satisfaits ! L'Horesca en collaboration avec la House of Entrepreneurship, Luxinnovation, la Chambre de Commerce, le Ministère de l'Économie et le Ministère de l'Environnement vous invite à venir découvrir des solutions phares pour une gestion simple et efficace de votre restaurant, café ou hôtel !

Nos partenaires seront présents avec des stands de présentation et seront une source d'inspiration.



Le secteur HoReCa est en permanente mutation. Le marché change et évolue en permanence. L'Horesca désire créer ici un lieu d'échanges qui offre de multiples possibilités pour s'informer en écoutant les différents conférenciers et en découvrant aux stands de nos partenaires des produits et services qui peuvent accroître votre productivité en vous préparant aux défis de demain.

Accès gratuit pour les membres

Inscriptions par mail à horesca@pt.lu

De 12.45h à 16.30h, créez votre propre parcours d'inspiration parmi les solutions suivantes :

Environnement numérique :

- Faites évaluer votre site Internet : est-il visible et bien référencé sur Google ?
- Réseaux sociaux : Est-ce que votre stratégie est claire ?
- PMS/Channel Manager/Booking Engine : Découvrez des solutions qui lient les 3 systèmes
- Laissez-vous convaincre de la réservation de table via votre site ou Facebook
- Système de caisse et de facturation pour les restaurants : Recevez des démonstrations en live
- Digitalisez les tickets de caisse à un faible coût et sans besoin de configuration
- Fit 4 Digital Packages : Comment recevoir une subvention pour l'implémentation d'une solution digitale ?

Hygiène alimentaire

- Laissez-vous conseiller par un expert de l'Horesca
- Découvrez la solution leader de l'HACCP digitalisée pour un plan de «Maîtrise Sanitaire» , sans compromis entre simplicité et conformité

Classification officielle des hôtels au Luxembourg:

- Explication des nouveaux critères pour l'année 2021

Economie circulaire :

- Clever lessen, L'Administration de l'Environnement avec SuperDrecksKëscht vous présentent des alternatives pour éviter les déchets dans votre secteur.
- les emballages alimentaires
- l'Eco-Box, - Café To Go

au digital !

Programme

11h00-11h10

Mot de Bienvenue

François Koepp, Secrétaire général de la fédération HORESCA

11h10-11h30

Go Digital + Fit 4 Digital Packages

Mise en avant du programme

Sabrina Kohn, House of Entrepreneurship
powered by Chamber of Commerce

11h30h-12h00

«**Developments and challenges** in the hospitality
and gastro sector. What role could digitization play? »

Benjamin Müller, Code2Order

12h00-12h45

Présentation des exposants du parcours d'inspiration

12h45-13h30

Pause et début du **parcours d'inspiration**

13h30-15h00

«Comment automatiser des éléments de la **Customer Journey**
d'un hôtel ?» Joshua Wagner de RoomRaccoon

15h00-16h30

« **Réservation de table en ligne** : Les bonnes pratiques à adopter »

Olga Zbitnieva de Zenchef

15h00-16h30

«Les conditions générales de vente (CGV)»

Workshop juridique à la House of Entrepreneurship

Inscription obligatoire via l'agenda en ligne :

houseofentrepreneurship.lu/agenda

WENGLER
1897
CHÂTEAUX & DOMAINES



FINEST WINES
&
SPIRITS



*Uncovering the world's finest
wines & spirits selection!*

www.wengler.lu - www.wenglerwineclub.lu - Rosport



Lundi 16 mars à l'Alvisse Parc Hotel

Assemblée générale Horesca

Diplômes pour membres méritants



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

Pour tous ceux qui remplissent les conditions nécessaires à l'obtention d'un tel diplôme, il suffit d'en avvertir le bureau de l'Horesca.

Email : horesca@pt.lu

Fax : 42 13 55 299

Dans quelques jours aura lieu notre assemblée générale. Vous êtes invités à venir nombreux pour cette réunion qui est le moment idéal pour rendre compte des activités, aussi bien de la fédération que de la profession. Les interlocuteurs passent en revue les problèmes rencontrés au quotidien par les entreprises de notre secteur et esquissent des solutions envisageables. Le ministre du Tourisme et des Classes moyennes, Monsieur Lex Delles nous fera l'honneur d'être présent.

Les sujets ne manquent pas: carafe d'eau au restaurant, manque de main d'œuvre, hausse des coûts, difficultés administratives, problèmes de succession, contrôles dans le domaine de la sécurité alimentaire, marketing touristique...

Les différents orateurs passeront en revue les thèmes importants, énuméreront les principales difficultés que rencontrent les entreprises de notre secteur et esquisseront des solutions envisageables. L'Horesca fera part de ses visions pour l'avenir et expliquera quelles seront les

priorités à mettre en œuvre pour garantir une pérennité à nos entreprises et pour mieux développer notre secteur qui à l'heure actuelle représente près de 7% du produit intérieur brut.

Nous présenterons aussi nos projets de promotion pour revaloriser les métiers de l'hôtellerie à commencer par la campagne «Dreamjobs - Ambassadors».

Il est donc important d'être présent pour l'Assemblée générale afin d'afficher notre solidarité et de démontrer notre détermination.

Une traduction simultanée en français sera disponible pour ceux qui le souhaitent



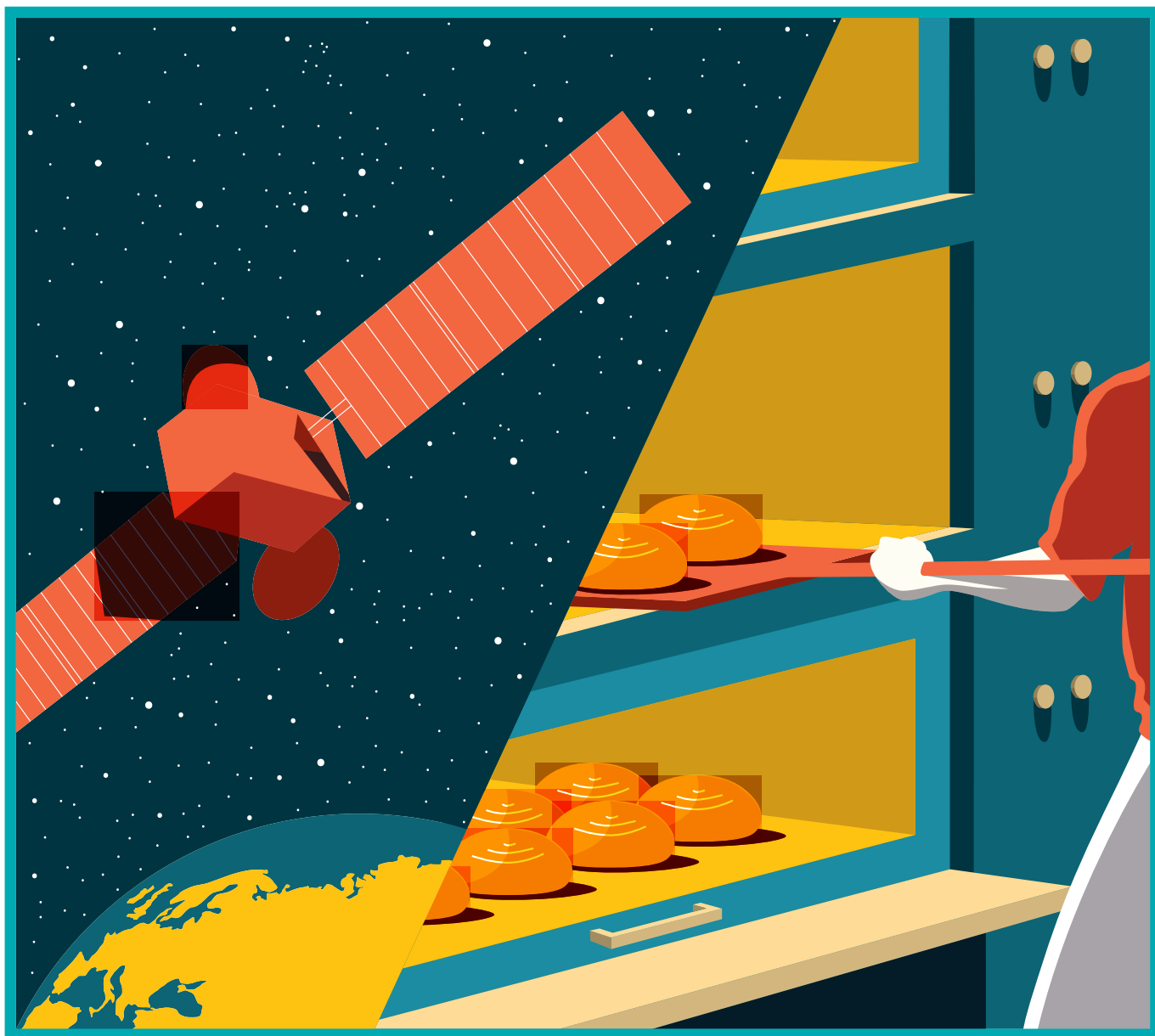
Date : Lundi, 16 mars à 16 h 30

Lieu : Alvisse Parc Hôtel ; Luxembourg-Dommeldange

Langue : Luxembourgeois avec traduction simultanée en français

Ordre du jour :

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Allocution du président | 4. Rapport des réviseurs de caisse |
| 2. Allocution du secrétaire général | 5. Élections statutaires |
| 3. Rapport de caisse | 6. Divers |
| | 7. Discours du M. Lex Delles |



**Soutenir ceux qui font l'économie,
de près comme de loin.**

Die Basis erstklassiger Gastlichkeit.

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

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

Miele Professional. Immer Besser.

MIELE S.à r.l.
Luxembourg - Gasperich
Tel: +352 497 11 25
www.miele.lu
info@miele.lu

