

Assemblée générale Horesca

Lundi 16 mars

Alvisse Parc Hotel

P.3



Fit 4 Horesca

Êtes-vous prêts pour la digitalisation ? P4



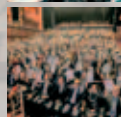
Réipients alimentaires

Quelle est la meilleur solution ? P23



Dégustation

Vins rouges des Pouilles P26



Apprentissage

Remise des diplômes P32

FOIRE DE PRINTEMPS 2020

Mardi 24 mars
de 10 h à 20 h

Mercredi 25 mars
de 9 h à 20 h

Jeudi 26 mars
de 9 h à 18 h

-10%

SUR TOUS LES ARTICLES

pour tout achat enlevé et payé au comptant à l'exception des huiles (arachides, soja, tournesol) sucre, lait, beurre et farine.

"RELAIS POUR LA VIE"

Ensemble, relayons l'espoir

La Fondation Cancer est reconnue établissement d'utilité publique et membre fondateur de l'a.s.b.l. "Don en Confiance Luxembourg". Une urne vous attend au stand à bières, faites un don du montant de votre choix. En échange, dégustez une bonne bière et une succulente saucisse.



DÉGUSTATIONS

et présentations de nouveaux produits

GRANDE TOMBOLA

Plus de 2000 cadeaux à gagner dont

3 TROTTINETTES ÉLECTRIQUES E-TWOW BOOSTER GT

Sous réserve d'avoir reçu préalablement un billet à gratter



vosre garant de qualité depuis 1969
www.provencale.lu

L'adresse des chefs



Lundi 16 mars à l'Alvisse Parc Hotel

Assemblée générale Horesca



François Koepp, secrétaire général

Date : Lundi, 16 mars à 16 h 30

Lieu : Alvisse Parc Hôtel
Luxembourg-Dommeldange



Ordre du jour :

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

Le 16 mars aura lieu notre assemblée générale à l'Alvisse Parc Hotel. 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, réforme fiscale, 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

métiers de l'hôtellerie à commencer par la campagne «Dreamjobs

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

Êtes-vous prêts pour la digitalisation ?

La première édition de Fit 4 Hospitality, organisée par l'Horesca en collaboration avec la House of Entrepreneurship a été un succès. De nombreux membres étaient venus pour assister à la séance d'information en fin de matinée et/ou pour visiter le salon dédié à ce thème.

Une quinzaine de fournisseurs proposaient des produits et services intéressants pour des entreprises désireuses de bien se préparer pour l'avenir.



François Koepp a souhaité la bienvenue au public venu nombreux au centre de conférence de la Chambre de Commerce. Le secrétaire général a souligné l'importance de la digitalisation aussi bien pour la restauration que pour l'hôtellerie. Il a rappelé que notre fédération aidait les entreprises membres en les conseillant à ce sujet. Invité d'honneur, Lex Delles, ministre des Classes moyennes et du Tourisme a pris la parole pour féliciter Horesca qui a organisé cette manifestation. Le ministre a évoqué le programme Fit4Digital qui depuis quelques mois est offert comme package. Prochai-

nement sera aussi proposé une formule spécialement adaptée au secteur Horesca. Le ministre a regretté que le Luxembourg Convention Bureau n'ait pas pu être présent. Mais il a assuré que son ministère prévoyait une collaboration accrue avec le LCB dans l'intérêt du secteur touristique. Sabrina Kohn de la House of Entrepreneurship s'est aussi adressée au public pour expliquer les avantages de la digitalisation en différenciant renouvellement, ajout et remplacement. Il faut savoir que la HoE propose différents services dans le domaine de l'orientation



de la sensibilisation et de l'implémentation. L'organisme s'associe pour cela à Lux-Innovation, au Ministère de l'Économie et bien entendu à la Chambre de Commerce. Pour cette journée, les organisateurs s'étaient associés à plusieurs entreprises partenaires qui ont présenté leurs services dans le domaine de la digitalisation.

Le public a pu se renseigner auprès des entreprises suivantes:

We simplify Internet offre un diagnostic gratuit du site de l'entreprise et propose des offres d'amélioration.

Stardekk offre des outils cloud pour aider les hôteliers et restaurateurs à faire de la commercialisation en ligne (réservations de table, PMS, channel-manager,...)

Modullo Easyshop offre des solutions de caisses sur l'ipad ou encore des bornes Android.

Zenchef propose des solutions de réservations de tables en respectant l'indépendance des restaurants afin que ces derniers ne deviennent pas dépendants de sites internationaux.

Yuzer est une agence de communication luxembourgeoise qui désire accroître la performance de ses clients sur les réseaux sociaux en proposant une stratégie professionnelle.

E-Pack hygiène est leader en Europe pour optimiser tout ce qui est démarche environnementale dans l'HACCP en réduisant l'utilisation de papier.

Amya est une agence web présente depuis 1990 qui crée des sites web avec un design sur mesure.

Roomraccoon est une société néerlandaise qui propose des logiciels pour des hôteliers indépendants de type channel manager et pms.

TiQuest offre des solutions pour dématérialiser les tickets de caisse tout en traitant les données récoltées.

Holifresh propose une plate-forme web qui enregistre automatiquement les températures des réfrigérateurs (et congélateurs) et facilite ainsi le travail administratif des restaurateurs.

Claude Ries de l'Horesca s'est aussi exprimé pour mettre en évidence l'aspect environnemental avec les nouvelles contraintes auxquelles devront faire face nos entreprises à l'avenir. A ce sujet il y avait parmi les exposants la Superdreckskescht fir Betriiber qui a présenté l'Ecobox. Une success-story avec 55.000 conteneurs qui sont en circulation dans 120 restaurants commerciaux, 60 restaurants d'entreprises et 60 cantines scolaires.

Il y avait aussi la société Roude Léiw qui propose un café en capsules biodegradables et compostables, respectueuses de l'environnement. Dans une prochaine édition, nous reviendrons plus en détail sur cette alternative aux capsules de café Nespresso.

Plusieurs workshops, organisés au long de cette journée ont donné la possibilité au public d'approfondir ses connaissances dans des sujets comme la réservation de table en ligne ou encore l'automatisation des éléments de la Customer Journey d'un hôtel.



Lex Delles a mis en avant les subsides du package «Fit4Digital».



François Koepp a souligné l'importance de la digitalisation



Sabrina Kohn a présenté les services de la House of Entrepreneurship



Claude Ries a mis l'accent sur l'aspect environnemental

Plat du jour : fruits et légumes

Restaurateurs, cuisiniers, participez aux Rendez-vous aux jardins organisés par le Ministère de la Culture !

Proposez des plats sur base de produits de jardins, de la cueillette, en organisant des ateliers de la saveur, des stages de cuisine végétale !

Vos offres seront promues dans le cadre des manifestations autour du premier weekend du patrimoine naturel. Le ministère de la Culture a lancé un appel à projets aux particuliers, sociétés et organisations pour participer aux Rendez-vous aux jardins qui auront lieu du 5 au 7 juin 2020 à Luxembourg.

Pour la première fois, le Luxembourg participera aux Rendez-vous aux jardins, lancés en 2018 par HEREIN, un réseau européen d'information et de coopération sur le patrimoine culturel qui fédère les administrations publiques européennes responsables des politiques et stratégies nationales dans le secteur du patrimoine culturel. 2.706 jardins dans 20 pays européens avaient ouvert leurs portes au public en 2019.

Placés cette année sous le thème « transmission des savoirs », l'objectif de ces Rendez-vous aux jardins est de sensibiliser le public à la variété et à la richesse du patrimoine des parcs et jardins historiques ou contemporains, publics ou privés, lieux de dialogue entre nature, culture, patrimoine, création, arts et science (biodiversité, développement durable, ressources phyto-génétiques, ...). Cet événement partagé permet d'organiser des rencontres, des échanges ludiques ou pédagogiques entre propriétaires ou professionnels et amateurs de tous âges, grâce à des activités variées: visites guidées, ateliers, concerts, démonstrations de savoir-faire, bourses d'échanges, etc.

Le ministère de la Culture propose à tout intéressé public ou privé de participer à ce projet et d'ouvrir les portes de son parc ou jardin pendant un jour ou pendant tout le week-end (vendredi pour les grou-



pes scolaires et samedi-dimanche pour le grand public), afin de sensibiliser les visiteurs à la protection, la conservation, l'entretien, la restauration, la création de jardins ainsi qu'à la transmission des savoirs et des savoir-faire.

En contrepartie, le ministère de la Culture assurera la promotion de l'événement, ainsi que des projets retenus, aux niveaux national et international par un site internet actuellement en construction www.jardinsluxembourg permettant l'exportation de vos manifestations aux multiplicateurs de la demande. Les sociétés, organisations et personnes privées sont invitées à soumettre leurs projets jusqu'au 20 avril 2020 à l'adresse jardins.luxembourg@mc.etat.lu.

Nous vous aidons dans la préparation de votre dossier : Contact : Robert L. Philippart : robert.philippart@mc.etat.lu

Le dossier de candidature contiendra les éléments suivants :

- Nom de l'événement, adresse, heures d'ouvertures, adresse contact, éventuelle accessibilité pour tous, prix d'entrée.
- Nom et adresse de l'organisateur et des coorganisateur/ partenaires.
- Type de manifestation : échanges ludiques ou pédagogiques, visite libre, visites guidées, ateliers, concerts, démonstrations de savoir-faire, bourses

d'échanges, expériences culinaires, autres.

- Public : tout public ; public jeune ; public adulte ; public à besoins spécifiques.
- Bref descriptif en langue française de la manifestation (max 150 mots) soulignant le rapport au sujet: » Transmission des savoirs ».
- Lien vers un site internet (s'il existe).
- Photo(s) dont vous disposez des droits de reproduction.

Un jury examinera les dossiers en vue de l'attribution du label « Rendez-vous aux jardins ». Le jury est composé de représentants du Ministère de la Culture, du Service des Sites et Monuments Nationaux, du Musée National d'Histoire naturelle.

Critères :

- Adéquation avec le thème « transmission des savoirs » : partage d'informations et de connaissances avec les visiteurs (nature, culture, patrimoine, création, arts et science, biodiversité, développement durable, ressources phyto-génétiques, essences végétales, herbiers, jardins de curé, produits gastronomiques à partir de végétaux...).
- Caractère pédagogique, encadrement / information des visiteurs (qualité et langues).
- Sécurité des lieux pour les visiteurs.
- Garantie du financement du projet.

www.jardinsluxembourg.lu

Pourquoi digitaliser votre entreprise et quelles sont les aides ?

Vous souhaitez accroître votre visibilité et votre notoriété en ligne ?

Vous voulez faciliter votre prospection, trouver de nouveaux consommateurs, fidéliser vos clients et augmenter vos ventes ?

Vous souhaitez faciliter votre travail au quotidien et optimiser la performance en interne ?

Si vous répondez « OUI » à une de ces questions, Fit 4 Digital Packages est fait pour vous !

Pré-analyse

Contactez l'équipe Go Digital, une initiative de la House of Entrepreneurship.

Réalisez sur www.godigital.lu une préanalyse de votre entreprise via un « Digital Quick Check ».

Discutez de votre projet avec le conseiller Go Digital qui vous rend visite

Pour les aides, vous êtes éligible si :

- votre siège social est implanté au Luxembourg
- vous comptez moins de 50 salariés
- vous n'exercez pas une activité exclue des aides étatiques, telle que visée par la réglementation



Prise en charge financière

Vous réglez le package d'une valeur de 6.650€ HTVA. Vous êtes remboursé au taux unique de 75 % (avec un maximum de 5.000€) par la direction générale des Classes moyennes du ministère de l'Économie

Soutien de la House of Entrepreneurship

Sachez que pour toute demande d'accompagnement et d'information sur le programme « Fit 4 Digital Packages », vous pouvez contacter sabrina.kohn@houseofentrepreneurship.lu.

L'équipe de la House of Entrepreneurship vous guidera vers les solutions digitales cruciales pour votre développement. »

Toutes les franchises sur un salon

Du 22 au 25 mars se tient dans la capitale française le salon Franchise Expo Paris. Un lieu intéressant pour les personnes intéressées à lancer un concept chez nous qui a déjà fait ses preuves ailleurs.

Tous les ans, ce salon met en relation 580 exposants avec 35 000 entrepreneurs et investisseurs. Ces 4 jours de rencontres, associés à un programme de 100 conférences et ateliers complètement gratuits, permettent à tous les visiteurs d'avancer dans leurs projets d'entrepreneuriat ou d'investissement.

Parmi les exposants on trouve bien entendu une grande partie de marques pour la restauration et l'hôtellerie. Si vous êtes intéressés, visitez le site web pour consulter la liste des exposants.

Le salon se tient du dimanche 22 mars au mercredi 25 mars 2020, tous les jours de 9h30 à 19h00 et fermeture à 18h00 le mercredi 25 mars.

Lieu : Paris Expo Porte de Versailles

www.franchiseparis.com



Les plus grandes tables du monde



Le 27 janvier dernier « Les Grandes tables du monde », association présidée par David Sinapian de Maison PIC, France, réunissait ses membres au Pavillon Ledoyen pour dévoiler son guide 2020 et pour présenter ses membres.

Le cercle qui compte un peu moins de 200 références à travers 25 pays compte depuis peu un nouvel établissement luxembourgeois : le restaurant Ma Langue Sourit de Cyril Molard (photo 2e à gauche) à Moutfort fait en effet partie des douze maisons promues de l'année, rejoignant ainsi son ami Ilario Mosconi, jusque-là seul représentant du Grand-Duché.

Depuis 70 ans, l'association Les Grandes Tables du Monde rassemble les meilleurs restaurants du monde.

<https://lesgrandestablesdumonde.com>

Réflexions sur le guide Michelin vues par un concerné

Bibendum nous livre sa dernière bataille



Actuellement, on peut lire dans la presse et sur les réseaux sociaux une multitude de commentaires sur le guide Michelin, appelé aussi le guide Rouge. Ceci est très étonnant vu que le guide Michelin était toujours très discret.

Il ne dévoilait pratiquement rien de sa stratégie et de ses décisions. Ce n'est qu'à la publication de la nouvelle édition annuelle du guide Rouge, qu'il communiquait avec le grand public. Mais grand changement. Depuis quelques années, le guide s'adresse à ses lecteurs. Il innove également en ouvrant ses pages aux annonces publicitaires. Ainsi les inspecteurs ont aussi rédigés quelques lignes pour décrire les établissements mentionnés.

Le nouveau patron du guide Gwendal Poullennec se rend même sur place, comme il l'a fait récemment avec le restaurant de l'Auberge du Pont de Collonges de Paul Bocuse à Lyon, pour les prévenir de la perte de la troisième étoile dans le nouveau guide qui vient de paraître il y a quelques jours.

Ces événements me donnent la possibilité de commenter la politique du guide Michelin à l'encontre des établissements qui y sont notés. Dans un temps, il était possible de refuser d'être cité dans ce fameux guide, mais aujourd'hui compte tenu de la législation sur la presse cela n'est plus le cas, comme nous avons pu l'observer l'an dernier avec Marc Veyrat et le fils de Bras.

Je veux bien dire que je ne suis aucunement contre les guides. Je suis d'avis que leur existence aide beaucoup les acteurs du secteur de sortir de l'anonymat et est un important outil d'information pour les consommateurs. Mais, je voudrais ici attirer l'attention sur le fait que la pression de ces guides sur les restaurants notés peut prendre des dimensions extraordinaires sur les concernés, pas toujours en relations avec les avantages qu'ils peuvent en tirer. Le profit est pour les guides.

En 1973, j'ai repris notre restaurant au bord de la Moselle, qui fût fondé par mes parents en 1949. Une certaine ressemblance avec le restaurant de Paul Bocuse au bord de la Saône, dont les parents préparaient aussi la friture de gardons et autres poissons d'eau douce, est à constater. C'est par Monsieur Paul que j'ai appris à connaître le guide Michelin. J'étais étonné quand ce même guide nous a décerné une étoile en 1990. Sans être préparé à une telle promotion, nous avons vite subi les conséquences de cette consécration : une certaine augmentation du chiffre d'affaires qui est allé de pair avec un changement important de notre clientèle. Des habitués de longues date nous ont malheureusement quitté parce qu'ils ne voulaient pas d'un restaurant étoilé. La nouvelle clientèle attirée par le guide Rouge n'était pas très fidèle.

En 1997, après avoir perdu notre étoile, nous nous sommes rendus à Bruxelles pour une rencontre avec Monsieur van Cranenbourg, directeur Benelux du guide. Sans nous expliquer le pourquoi de cette décision, il nous a dit de bien faire attention à notre situation financière étant donné que la perte d'une étoile était un risque financier. En sortant du bureau de ce Monsieur, je me suis dit que je devrais faire mon travail, mais eux également, vu qu'ils appartiennent certes à un important groupe, mais tôt ou tard, ils devront être rentables.

Le guide Michelin travaille et gagne son argent en grande partie sur le dos des hommes et des femmes qui travaillent dans le secteur de l'Horeca. Ces derniers forment leur fonds de commerce. Par la proclamation, et depuis peu par la dégradation de la cote des restaurateurs, ils font leur publicité. Il y a quelques années encore les restaurants qui perdaient leur étoile n'étaient que très rarement cités dans la presse. Aujourd'hui, ils font la une des journaux, même avant la publication des nouveaux promus.

Marc Veyrat, Haerberlin, Paul Bocuse et beaucoup d'autres, que je ne veux pas citer, ont subi cette pression qu'ils ont dû supporter tout au long des années qu'ils étaient étoilés. Gwendal Poullennec ne se gêne pas de leur donner des conseils en public! Il ferait mieux de balayer d'abord dans son étable.

On sait qu'il a de graves problèmes à résoudre dans sa propre entreprise. Une baisse sensible des ventes, un manque d'inspecteurs et surtout un manque dans leur qualification, une multiplication de parutions de guides, sans faire suivre le know how, figurent parmi ces difficultés. Des problèmes de cotations des établissements et des textes qui ne sont pas adaptés, ceci en relation avec l'intérieur et le cadre des établissements marqués en rouge, des erreurs de citations de restaurant qui n'existent pas sont d'autres faits marquants où le guide Rouge devrait vite trouver une solution. Souvent les guides manquent d'actualité lors de leur sortie, due à une pénurie au niveau des inspecteurs. Ils ne sont pas assez sur le terrain. Nouveau est aussi le fait que les médias sociaux diffusés sur internet concurrence les guides.

Bref, nous assistons à la fin d'un phénomène incomparable et inégalable dans l'histoire de la presse. Il est dommage qu'il n'existe pas plus de guides dans d'autres domaines et secteurs.

Gérard Mathes - Restaurant Mathes, Ahn

18 ans pour acheter de l'alcool



Le Conseil d'État vient de valider le plan d'action luxembourgeois de réduction du mésusage de l'alcool, qui vise à réduire significativement la consommation d'alcool et ses méfaits au Luxembourg.

Le plan d'action luxembourgeois contre le mésusage de l'alcool (PALMA) pour les années 2020-2024 se fixe comme objectif de créer des environnements favorables permettant à la population d'adopter des comportements sains et raisonnables face à l'alcool, et ceci à tout âge de la vie – en protégeant plus particulièrement les jeunes.

Repousser l'âge légal de vente de boissons alcoolisées fortes de 16 à 18 ans fait partie des mesures phares.

Selon les statistiques, le pourcentage d'adultes ayant fait état d'épisodes de consommation d'alcool excessive compte, avec plus d'un adulte sur trois, parmi les plus élevés de l'UE. Seuls les Danois et les Roumains font pire. La consommation excessive d'alcool chez les adultes constitue donc un enjeu de santé publique majeur au Luxembourg.

Futurs étoilés

Dans le cadre de son programme « Minikäch » qui a comme objectif de sensibiliser les plus petits à une nourriture saine, les responsables du Vatel Club ont accueilli le 25 janvier un groupe d'enfants au Lycée technique de Bonnevoie. Au programme il y avait de la Quiche Lorraine et des « Verwurelter ». Sur la page Facebook de l'association des cuisiniers des remerciements ont été adressés à Carlo Sauber et Ed Evert.



Les meilleurs vins pour Dubaï

Dans le cadre de la promotion de notre pays à l'Exposition universelle à Dubaï, le Groupement d'intérêt économique (GIE) qui a en charge l'organisation du pavillon luxembourgeois a sélectionné les vins qui seront proposés sur place au restaurant. La présidente du GIE Maggy Nagel avait pour cela convié à une dégustation à l'aveugle afin de sélectionner un Pinot gris, un Riesling, un Pinot blanc, un Auxerrois et un Crémant.

L'équipe composée d'experts (École d'Hôtellerie, Institut Viti-Vinicole, Horesca) s'était retrouvée à Remich. Notre fédération y était représentée par Dave Giannandrea. Les vins retenus seront présentés prochainement.



Assemblée plénière de la Chambre de Commerce à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme

Le mercredi 5 février 2020, la Chambre de Commerce a tenu son assemblée plénière à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL). Les membres élus ont fixé la feuille de route 2020 de la Chambre de Commerce autour des thématiques prioritaires suivantes : le pacte climat, la croissance qualitative, la digitalisation, l'Europe avec le suivi Brexit, la formation et les besoins en recrutement des entreprises.

En écho à ce dernier thème, il est en effet devenu une tradition pour la Chambre de Commerce d'organiser l'une de ses assemblées plénières annuelles dans un lycée pour faire le point sur les défis posés par l'enseignement et la formation professionnelle au Luxembourg.

Ainsi, elle œuvre en faveur d'un enseignement de qualité et d'une offre de formation professionnelle adaptée aux exigences croissantes d'un marché du travail en mutation rapide, tout en s'engageant en faveur d'un rapprochement du monde économique et du monde scolaire.

Pour remédier à la pénurie de main-d'œuvre qualifiée et de talents au Luxembourg, la Chambre de Commerce a lancé plusieurs initiatives, par exemple dans le domaine de l'apprentissage.



Luc Frieden, Président de la Chambre de Commerce (au centre), Michel Lanners, Directeur de l'EHTL (à droite), Mia Aouadi, Directrice-adjointe de l'EHTL, Carlo Thelen, Directeur général de la Chambre de Commerce et les membres élus de la Chambre de Commerce



Carlo Thelen, Directeur général Chambre de Commerce



Luc Frieden, Président Chambre de Commerce et Michel Lanners, Directeur EHTL -

Ainsi, la campagne winwin informe les jeunes sur les différentes possibilités offertes par l'apprentissage et incite les entreprises à s'engager dans la formation en alternance qui facilite le processus de recrutement et d'intégration.

Elle soutient également diverses actions émanant directement de certains secteurs, comme les campagnes Dreamjobs ou Hello Future qui ont pour objectifs de sensibiliser les jeunes aux professions de l'Horeca et de l'industrie. De plus, pour soutenir les entreprises dans leurs démarches de développement des compétences, la Chambre de Commerce offre des formations professionnelles continues de qualité répondant aux besoins du marché, à travers ses organismes de formation, la House of Training et l'ISEC.

Rapprocher le monde scolaire du monde de l'économie

Pour aller plus loin, la Chambre de Commerce encourage notamment le gouvernement à élargir le champ d'application de la formation en alternance (entreprise/école), en introduisant plusieurs BTS de ce type. En effet, en matière de formation, une collaboration étroite et systématique avec les entreprises est, selon elle, la marche à suivre pour permettre une adéquation optimale entre les besoins des entreprises et les programmes enseignés, et optimiser ainsi les chances d'insertion professionnelle des jeunes sur le marché du travail actuel.

Chambre de Commerce Crémantisme du Luxembourg



Credit photo : HoE

Gabriel Boisante était venu parler de ses différents restaurants devant les élèves d'une classe de 12^e. Une démarche qui s'inscrit dans le cadre du programme Relations Ecole-Entreprises (REE) de la Chambre de Commerce.

La formation, clé de la réussite professionnelle

La Chambre de Commerce est également un acteur clé dans le domaine de la formation professionnelle initiale et continue. L'établissement public a ainsi enregistré près de 1.000 nouveaux contrats d'apprentissage à la rentrée scolaire 2018/2019. Elle compte également plus de 5.000 tuteurs inscrits au cours de formation pour tuteurs en entreprise depuis son lancement en 2010. Le Talentcheck, un test de compétences volontaire et outil important pour les jeunes candidats à l'apprentissage et pour les employeurs a, depuis son lancement en 2016, su convaincre pas moins de 4.000 participants.

En matière de formation professionnelle continue, la House of Training a présenté un bilan très positif pour l'année 2019, avec 25.000 personnes inscrites aux 850 formations proposées, dont également des formations spécifiques réalisées en partenariat avec l'Horesca asbl. et

l'EHTL. Son nouveau catalogue 2020 va encore plus loin avec la mise en place d'un véritable écosystème axé sur le concept du Lifelong Learning, qui regroupe toutes les parties prenantes, entreprises, fédérations, associations professionnelles, clients, apprenants, formateurs-experts et partenaires académiques.

La House of Training a adapté son offre selon une approche par profils professionnels (63 profils dans 20 domaines de formation). Pour chacun d'eux, des blocs de compétences-clés et des parcours de formation ont été définis permettant d'acquérir les compétences dans une logique de progression dans le temps. Par cette restructuration de son offre, la House of Training entend faciliter les recherches et les démarches des employeurs souhaitant développer les compétences de leurs dirigeants et collaborateurs.



**FIER DE NOS VINS
& CRÉMANTS ?
PORTEZ LE LABEL !**

Plus d'infos sur
www.vins-cremants.lu



Bistro Beim Ana

Ana Almeida

14, rue de Mersch L-7410 Angelsberg Tél.: 26 91 41 81

Sushi Plaza

82, rue de Bonnevoie, Luxembourg

Tel.: 28 89 26 82



Le quartier de Bonnevoie regorge de nombreuses adresses pour amateurs de gastronomie de tout pays. Sur la rue de Bonnevoie, le Purple Sage a fermé ses portes pour laisser place au Piadi, un établissement spécialisé en Piadine italiennes.

Et à quelques mètres de là, Nuno Soares vient d'ouvrir le Sushi Plaza, en lieu et place du «I love Milk». Notons qu'il exploite depuis cinq ans le Picanha Plaza, situé juste en face.

Sur place Neto Oliveira (photo), un ancien des cuisines de l'Aka Cité prépare les spécialités nippones devant les yeux des clients. Il dispose d'un comptoir en salle et peut ainsi adapter ses préparations directement à la demande des clients.

A la carte on trouve les classiques avec saumon et thon, mais aussi des préparations plus osées où sucré et salé sont souvent mélangés.

Le rapport qualité-prix est respecté et il est possible de commander des sushis à emporter.

Signalons encore que le Sushi Plaza est ouvert du mardi au samedi, de 11.30h à 14.00h et de 18.30h à 22.00h.



En ouvrant cet établissement, Ana Almeida a dédié un local à la musique. Lorsque le client entre, il est immédiatement propulsé dans une ambiance adéquate avec des disques vinyles accrochés aux murs, des instruments comme une guitare électrique exposés à travers la salle et la musique retransmise par une sono de première qualité.

Situé sur la route principale d'Angelsberg, cet établissement est aussi un bistrot classique qui ouvre tôt le matin avec café et viennoiseries fraîches qui sont aussi vendus à emporter. Une petite restauration (pizza-snacks, sandwiches et hamburgers) est proposée à toute heure et côté boissons le client trouve tout ce qu'il désire. La patronne qui dispose d'une bonne expérience dans le secteur, acquise du petit bistrot au restaurant gastronomique prévoit d'étoffer son offre en proposant prochainement une véritable cuisine avec plusieurs plats à la carte.

Il y a ici une quarantaine de places mais souvent cela ne suffit pas. Chaque dimanche après-midi à partir de 15.00h les clients se retrouvent pour une séance de « Jam Acoustique » avec

plusieurs instruments mis à leur disposition. Les vendredis et samedis soir, l'animation est assurée par un DJ à moins que l'on n'organise un concert live. Ainsi le 14 février, se produisait un groupe de rock alternatif et pour le 7 mars la page Facebook du bistrot annonce un concert Cellardoor Flippi Acoustic Live.

Le local offre aussi la possibilité de jouer aux jeux vidéo et au baby-foot et on dispose d'un parking privé. Pour les beaux jours estivaux il y aura aussi une terrasse. En semaine, le Bistro Beim Ana ouvre dès 6 heures du matin (le weekend à partir de 10 heures). L'heure de fermeture est fixée à 1 heure de la nuit, le vendredi et samedi et à minuit les autres jours. Le jour de fermeture est le lundi.



Qosqo

Place d'Armes Luxembourg Tél.: 28 99 55 55 21 www.qosqo.lu

Après un premier restaurant dans le complexe cinématographique à Luxembourg-Kirchberg, Qosqo vient d'ouvrir un deuxième établissement au centre-ville. Situé sur la Place d'Armes, ce restaurant vous propose une pause boulot ou shopping aux douces notes du Sud !

Le bistro latino désire faire traverser les frontières pour explorer le monde. Grâce aux ingrédients sélectionnés avec soin, le meilleur des saveurs de l'Amérique latine s'invite au bar comme dans l'assiette.

Les plats faits maison, frais et gourmands sont alors une parfaite combinaison entre les produits régionaux et la cuisine d'Amérique latine.

Exit les sandwichs avalés sur le pouce. Quesadillas et Burritos mexicains sont à la carte tout comme des Wraps, hamburgers, salades et grillades. Pour débiter son repas on conseillera quelques tapas, par exemple des ailes de poulet, des calamars frits ou des chaussons feuilletés appelés Empanadas.

Avec ses 100 places assises sur deux étages et ses 100 places en terrasse, le nouveau restaurant s'illustre dans un cadre authentique, tendance et terriblement chaleureux. Accessible aux personnes à mobilité réduite, l'établissement propose une décoration intérieure aussi colorée que dans l'assiette !

Alex Mckell-Murals by Mckell, célèbre artiste luxembourgeoise d'origine écos-



saïse, a orné les murs de son talent pour une ambiance pleine de caractère ! Des couleurs que l'on retrouve dans un espace 100% exclusif : le Chill-Lounge ! Ici canapés, tables et chaises hautes dépareillées s'unissent pour offrir un moment convivial et cosy. Le Chill Lounge ouvert du jeudi au samedi est un véritable lieu de rencontres et de dégustations, avec une gamme privilégiée de rhums, gins et whiskies. Entre amis, avec des collègues ou encore pour un moment privilégié à deux, il se prête parfaitement aux afterworks.

Le restaurant est ouvert :

Dimanche au jeudi : de 11h30 à 22h00 Vendredi et samedi : de 11h00 à 23h00



20
20

**CRÉER DES
 ENDROITS
 MÉMORABLES**

NOUVEAU
 CATALOGUE

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



WWW.SATELIET.NET
 indoor | outdoor | furniture

EXKi, partenaire de SOS Villages d'Enfants



Impliqués auprès de SOS Villages d'Enfants Monde depuis 2014, les quatre restaurants EXKi du Luxembourg (Grand-Rue, Gare, Kirchberg, Galerie Auchan Kirchberg) donnent l'opportunité à cette association de placer des urnes auprès de leurs caisses à la période des fêtes de fin d'année et lui apportent un soutien à travers la brochure du Concert de Gala.

Par ailleurs, en 2019, à l'heure de ses 45 ans, SOS Villages d'Enfants Monde avait organisé en juillet Place d'Armes une Duerffest à laquelle s'était associée Happy Snacks S.A. (EXKi et Pizza Hut) en proposant une petite restauration solidaire dont le produit de la vente a été reversé à SOS Villages d'Enfants Monde.

Le 22 janvier, Marie-Laure Pierson, Superviseure chez EXKi Luxembourg, et Kevin Fabert, Assistant Marketing, ont invité Sophie Glesener, Directrice de SOS Villages d'Enfants Monde, et Anne Schweizer, Responsable Partenariats, dans le restaurant EXKi de la Grand-Rue pour leur remettre un chèque de 1.358€. Cette coquette somme, qui comprend les dons réunis sur les trois dernières années (2017-2019), sera attribuée aux projets de l'association qui visent à accompagner les enfants vulnérables dans le monde en mettant l'accent sur leurs droits, leur protection et leur bien-être.

B'Art

Restobar & more 14a, route de Luxembourg L-4760 Petange Tél. : 26 50 02 31



Gerard Chrisment et son fils Emile ont ouvert cet établissement au début de l'année. Comme à eux deux, ils accumulent soixante ans d'expérience dans la restauration, ils ont voulu offrir plus qu'un simple restaurant ou bar.

Le B'Art se veut comme un endroit de rencontre. On y vient pour boire un verre ou manger un repas mais aussi pour admirer une exposition ou assister à une soirée littéraire. L'endroit se décline en plusieurs espaces distincts. La salle principale sert bien entendu de bistrot. Elle est complétée par une terrasse à l'avant et une terrasse semi-couverte à l'arrière, un peu comme un jardin d'hiver.

Au sous-sol se trouve un caveau qui a été entièrement aménagé et qui offre un cadre intéressant pour un groupe à la recherche d'originalité. Père et fils ne manquent pas d'idées pour cet endroit. Soirées jeu de cartes, séances de formations ou encore dégustation de vins. Ils désirent que les clients viennent pour se restaurer, se divertir, se cultiver et « respirer tranquillement ».

Côté restauration, la carte est succincte mais intéressante. On y trouve un Carpaccio de bœuf

rehaussé par un mini-tartare de bœuf, une Bouneschlupp, un Filet de cabillaud aux herbes folles ou encore une bouchée à la reine garnie d'asperges vertes.

La cuisine fonctionne de 12h à 14h et de 19h à 22h. En dehors de ces horaires, il est possible de se restaurer en commandant un hamburger, un croque-monsieur, une planchette garnie ou une crêpe.

Le B'Art est ouvert en continu et comme il s'agit aussi d'un bar il est bien entendu possible de passer pour venir boire juste un verre.

L'établissement est ouvert sept jours sur sept mais ferme samedi midi, dimanche soir et lundi midi. Sur Facebook il est possible de suivre l'actualité du B'Art.





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.

Une page se tourne à Pétange



Alain Ueberschlag et Paula Saraiva remercient la clientèle pour leur fidélité.

Les patrons du Restaurant Café de la Place à Pétange ont arrêté l'exploitation de l'établissement. Alain Ueberschlag et son épouse Paula qui ont dirigé ce lieu durant une dizaine d'années ont en effet fait valoir leur droit à la retraite.

Situé au centre de la localité, le café de la Place s'était fait une renommée avec des préparations variées et de qualité. A la carte on trouvait encore un Gratin de grenouille au Chablis, une Terrine de gibier maison, des Rognons de veau moutarde ou madère ou encore des Filets de sole meunière. Une cuisine du marché avec des produits frais et des plats traditionnels. Plusieurs préparations italiennes et portugaises complétaient l'offre.

Ce savoir-faire, Alain Ueberschlag qui a toujours officié en cuisine, l'a acquis en 50 ans de carrière. Il a débuté par un apprentissage au Bec fin à Remerschen. A l'époque il avait 14 ans. Ensuite il a fait différentes maisons comme le

Restaurant Cordial à la Place de Paris à Luxembourg, le traiteur Scheer & Arens, Rossini à Luxembourg-Limpertsberg ou encore l'Hôtel de la Poste à Esch-sur-Alzette. A Schouweiler il était associé au Dolce Gabana et finalement il reprend en 2010 le Café de la Place à Pétange, ensemble avec son épouse Paula.

Après des travaux de rénovation ils ont travaillé dur pour attirer une clientèle exigeante et pour en faire le restaurant que nous connaissons aujourd'hui.

Nous avons rencontré Alain Ueberschlag pour en savoir un peu plus sur son demi-siècle d'expérience dans la gastronomie à Luxembourg

Trois questions à Alain Ueberschlag

Monsieur Ueberschlag, vous avez travaillé plus 50 dans la restauration à Luxembourg. Quel regard portez-vous sur ces années?

On ne choisit pas le métier de cuisinier pour l'argent mais par passion. J'ai toujours eu la chance de pouvoir proposer une cuisine honnête avec des produits de qualité. Et aujourd'hui je suis fier d'avoir réussi à fidéliser une clientèle de connaisseurs qui vient régulièrement dans mon établissement. Au fil des années de sueur, nous avons avec notre équipe, créé une des meilleures adresses de restauration dans le Sud du pays. J'en suis fier.

J'imagine au cours des toutes ces années, vous avez vécu de grands changements dans ce métier?

Bien entendu. Les plus jeunes générations n'ont plus la même motivation pour apprendre la profession. Mais en gastronomie il faut avoir la passion du métier. On a beaucoup de mal à recruter les bonnes personnes pour faire tourner une entreprise. Je pense que l'avenir ne sera pas facile pour la restauration.

Et comment voyez-vous votre avenir. Allez-vous vous reposer ?

L'heure de la retraite a sonné et je remercie tous mes clients pour leur fidélité. Mais je ne suis pas de nature à vouloir me reposer.

Dans ma jeunesse j'ai été boxeur et je reste actif dans la vie sportive Pétange, notamment à travers mon engagement au club de Foot CSP de Pétange. Je vais donc trouver de nombreuses occupations et je n'exclue pas de donner un coup de main par-ci ou par-là dans la restauration.





www.horesca.lu

Sécurité alimentaire : nos services

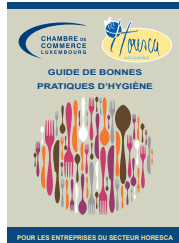
Formation en bonnes pratiques d'hygiène

Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande
ou luxembourgeoise

Mise à disposition de documentation

- dossier de formation,
- guide des bonnes pratiques
- fiches utiles



Formation sur la déclaration obligatoire
des 14 ingrédients allergènes

Une séance de minimum 2 heures

en langue française, allemande ou luxembourgeoise

Mise à disposition de la documentation

- dossier de formation (français ou allemand)
- guide pratique avec fiches et tableaux utiles

**Formation chez vous en entreprise
à tarif avantageux pour nos membres**

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
IT4ALL
du skylineNetworkservices



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

Allimentation

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

Remise des plaquettes EcoLabel e



Carole Dieschbourg et Lex Delles ont participé à la cérémonie d'anniversaire des 20 ans de l'EcoLabel

En date du 4 février 2020, la ministre de l'Environnement, Carole Dieschbourg, et le ministre du Tourisme, Lex Delles, ont participé ensemble avec l'Oekozer Pafendall ASBL à la cérémonie d'anniversaire des 20 ans de l'EcoLabel, le label national pour les hébergements touristiques écologiques.

Créé en 1999 avec l'objectif de promouvoir et de développer le tourisme durable au Luxembourg, l'EcoLabel est actuellement détenu par 42 hôtels, campings, auberges de jeunesse, hébergements de groupe et gîtes ruraux qui se distinguent par leurs pratiques respectueuses de l'environnement. L'EcoLabel, résultat d'une fructueuse collaboration entre le ministère de l'Économie, l'Oekozer Pafendall ASBL et le ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable, est aujourd'hui le label de référence en vigueur au niveau national et plus d'un établissement touristique sur 10 appose actuellement la plaquette du label.

À l'occasion de la cérémonie d'anniversaire, la ministre de l'Environnement, du Climat et du Développement durable, Carole Dieschbourg, accentue l'importance de l'EcoLabel national:

"L'EcoLabel est une certification de qualité essentielle ayant permis au Luxembourg de faire preuve d'attractivité et de compétitivité écologique dans le domaine du tourisme. Il m'importe de continuer ces efforts et de rapprocher les critères nationaux aux standards européens afin de garantir une harmonisation des processus à l'échelle internationale."

Le ministre du Tourisme, Lex Delles, a souligné que "la prise de conscience environnementale a créé le besoin d'un label écologique qui guide les touristes et les résidents. Une entreprise respectueuse de l'environnement augmente son attractivité considérablement, d'où l'enjeu pour les hébergements touristiques de respecter les critères de la labellisation EcoLabel. Ce label permet aux établissements certifiés de réduire leurs impacts sur l'environnement et de contribuer ainsi à la protection des ressources naturelles et du climat".

Théid Faber, président de l'Oekozer Pafendall ASBL, et Isabelle Schummers, coordinatrice de l'EcoLabel, sont revenus sur le rôle essentiel de l'EcoLabel pour le tourisme de demain: "L'EcoLabel est l'exemple d'une intégration volontariste réussie de la protection de l'environnement et du climat dans les politiques sectorielles. Il s'agit par ailleurs d'une contribution à la promotion d'un tourisme doux et de qualité, pilier de la stratégie de demain dans ce domaine."

Pendant la soirée, Lex Delles a également remis officiellement les certificats aux 14 établissements ayant répondu avec succès aux critères de la labellisation EcoLabel.

t bed+bike

Les établissements classés **EcoLabel**

en 2020 sont les suivants:

- Auberge de jeunesse Larochette (or)
- Camping Liefrange (or)
- Château d'Urspelt (or)
- Hôtel-Restaurant Au Vieux Moulin, Lauterborn (or)
- Gîte à la ferme Aust, Bettel (or)
- Mondorf Parc Hôtel****superior (or)
- Auberge de jeunesse Remerschen (argent)
- Auberge de jeunesse Vianden (argent)
- Camping Schützwiese, Wasserbillig (argent)
- Le Royal Luxembourg (argent)
- Meliá Luxembourg (argent)
- Mercure Luxembourg Kikuoka Golf & Spa, Canach (argent)
- Misärshaff - Centre de formation pour jeunes, Arsdorf (argent)
- Ibis Esch Belval (Bronze)



Le ministre du Tourisme a de plus remis les plaquettes officielles du label bed+bike. Lex Delles a indiqué dans ce contexte que "nous fêtons une première ce soir: nous célébrons non seulement le 20e anniversaire de l'EcoLabel, mais nous décernons également le label bed+bike. C'est la première fois que nous organisons une cérémonie conjointe, et cela à juste titre, car le vélo et la durabilité sont étroitement liés. Faire du vélo est non seulement bon pour la santé, mais c'est également le moyen de transport le plus écologique. Les 95 établissements qui portent actuellement le label bed+bike adaptent donc leurs services et infrastructures aux besoins spécifiques des cyclotouristes et promeuvent ainsi le tourisme doux".

Les établissements classés **bed+bike**

en 2020 sont les suivants:



- Hostellerie du Grünwald, Luxembourg
- Camping Liefrange
- Hôtel Casino 2000, Mondorf-les-Bains
- Meliá Luxembourg
- Europacamping Nommerlayen, Nommern
- Hôtel-Restaurant Suma, Remich

Communiqué par le ministère de l'Économie
et l'Oekozerter Pafendall ASBL

MONTE DEL FRÀ

JAMES SUCKLING.COM

93 / 100 points



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

Du nouveau au **Domaine Thermal** de Mondorf-les-Bains

En pleine phase de rénovations, le Domaine Thermal de Mondorf-les-Bains vient de présenter le nouveau concept de restauration de la Brasserie Maus Kätti dont la réouverture pour le public a eu lieu ce début janvier.

Nous nous sommes entretenus avec le chef Loïc Benatru sur les défis d'un chef exécutif au Domaine Thermal.



Loïc Benatru

Originaire de Lyon, Loïc Benatru est chef exécutif du Domaine thermal depuis octobre 2016. Nous avons profité de la présentation du Maus Kätti pour poser quelques questions au chef.

Monsieur Benatru, vous êtes chef exécutif du Domaine thermal. Quelles sont vos responsabilités ?

J'ai en charge la restauration dans les différents restaurants du domaine, à savoir le restaurant Jangeli avec une carte de type bistrannique et une cuisine raffinée et créative, la Brasserie Maus Kätti que nous venons de refaire, le Chalet am Brill qui offre une cuisine traditionnelle et généreuse et le restaurant 36 qui est axé sur l'aspect pratique avec sandwiches et salades.

A cela il faut ajouter la partie événementielle qui englobe l'Orangerie et la salle des fêtes ainsi que les petits salons, le petit déjeuner de l'hôtel et le restaurant du personnel. Nous sommes 30 personnes en cuisine.

La grande nouveauté au Maus Kätti réside dans la carte qui propose désormais de la viande maturée. Pouvez-vous nous en dire un peu plus ?

Nous proposons des viandes maturées à point grâce à la nouvelle cave

à maturation de la brasserie. Dans un premier temps le restaurant servira des viandes Limousin, une viande juteuse et tendre à souhait. Mais nous voulons étoffer l'offre avec des viandes luxembourgeoises. Le temps de maturation qui peut dépasser les 60 jours dépend bien entendu de la viande.

Au niveau de la préparation, il est important de ne pas traumatiser, si je puis dire, la viande par des différences de température trop importantes. Une fois sortie de la cave à maturation, la viande est placée dans le pass, table destinée à garder les plats au chaud, pour éviter justement le choc thermique. Ensuite, elle est saisie à 250°C, pour fermer les pores et garder ainsi toute sa saveur. Il faut la laisser reposer une nouvelle fois avant de la servir à table.

Quels sont vos projets pour les prochaines semaines ?

Actuellement nous nous préparons pour le printemps avec l'ouverture des terrasses au 1^{er} avril. Les cartes seront adaptées à la saison et il y aura des animations ainsi que des menus à thème.

WENGLER
1897
CHÂTEAUX & DOMAINES



FINEST WINES
&
SPIRITS

Réaménagement de la Brasserie Maus Kätti



La brasserie avec à gauche la nouvelle cave à maturation

Côté intérieur, la cuisine a été repensée de manière à répondre aux normes les plus strictes et à optimiser le flux de la nouvelle brigade. Ouverte et transparente, elle confère une touche de convivialité et de modernité au nouvel ensemble. Peintures refaites, murs abattus et nouveaux parquets offrent un espace cosy et tendance ainsi qu'une disposition des tables plus aérée.

La vraie nouveauté réside dans la carte qui propose désormais de la viande maturée à point grâce à la nouvelle cave à maturation de la brasserie. L'objectif est de servir une viande qui exprime tout son goût et toute sa saveur.

Pour les accompagnements, la brasserie mise sur la fraîcheur et le fait-maison. Les produits régionaux, voire bio, sont privilégiés pour compléter la carte et rester fidèle à la philosophie culinaire du Domaine Thermal.

A midi, la brasserie capitalise sur ses 4 formules lunch, servies en 45 minutes. Un plat du jour traditionnel, café compris pour 14,50 €. Un plat du jour équilibré, pour permettre d'allier plaisir et légèreté et élaboré avec le service diététique pour 14,90€, café compris. Un plat de pâtes disponible toute la semaine (prix en fonction du marché). Une pièce de bœuf grillée, non maturée, est servie en permanence pour 18 €. La carte brasserie complétera les formules lunch comprenant des plats de brasserie classiques et évidemment des suggestions végétariennes.

Autre nouveauté, certains desserts peuvent être partagés à deux : baba au rhum, crème brûlée ou encore omelette norvégienne.

La Brasserie Maus Kätti offre désormais une capacité de 110 couverts et est ouverte sans interruption de 10h30 à 22h00 heures, 7 jours sur 7. La terrasse spacieuse peut accueillir jusqu'à 120 personnes aux abords immédiats du parc centenaire du Domaine. Un vaste parking gratuit est situé à deux pas.



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

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



De nouveaux horizons pour les étudiants formés à Diekirch

L'EHTL rencontre l'ITHQ Montréal

Concours Barman Junior Européen



Georges Albert remporte l'épreuve cocktails

Le 31 janvier 2020, Georges ALBERT, élève en 3e année de la formation d'hôtellerie à l'EHTL, a pris part au 36e Concours Barman Junior Européen qui se déroulait à Spa, et remporté l'épreuve Cocktails. « Il fallait réaliser un cocktail classique, mais aussi présenter un cocktail création. Avec mon professeur, M. Clément ELIE, nous avons mis au point un cocktail à base de limonade maison au thé matcha, de sirop de sureau et de jus de citron vert, que nous avons baptisé The New World. Les séances d'entraînement m'ont permis d'exécuter mon cocktail à la perfection. M. ELIE m'a beaucoup motivé pendant le concours et j'en avais bien besoin car cela avait plutôt mal commencé : comme plusieurs autres candidats, impossible de faire mousser le lait pour le cappuccino. »

Georges ALBERT a déjà l'esprit concentré sur le prochain défi à relever : il s'agit du concours de la Cuisine au Miel qui se déroulera le 3 mars à l'EHTL.



Du 20 au 21 janvier 2020, la direction de l'EHTL a eu l'honneur d'accueillir Mme Nathalie GILBERT, directrice de la formation technique de l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec.

« Depuis septembre 2018, l'EHTL offre une formation BTS en Hospitality Management.

Notre objectif est de baliser le parcours de nos étudiants, afin de leur garantir la possibilité de poursuivre leurs études en vue de l'obtention d'un bachelor », explique M. Bruno MACIAS, coordinateur de la formation BTS. « Étudier à Montréal et réaliser des stages sur un autre continent représente une occasion de découvrir de nouveaux horizons et d'acquérir un important bagage d'expérience professionnelle. Ce sont là de réels atouts pour se lancer avec confiance sur le marché du travail. »

L'EHTL vise l'excellence dans l'offre de formation proposée aux jeunes qui choisissent de faire leurs études à Diekirch. Cette ambition

explique le choix de collaborer avec l'ITHQ, puisqu'il s'agit de la meilleure école au Canada pour réussir son entrée dans les métiers de l'hospitalité. Une convention de partenariat avec l'ITHQ est en cours d'élaboration, et ce, pour le plus grand bonheur des étudiants, qui se sont montrés très enthousiastes lors de l'échange avec Mme GILBERT.



Comparaison générale de solutions jetables et réutilisables

Quels sont les meilleurs récipients alimentaires ?



L'Administration de l'Environnement (dépendante du Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement) a réalisé un comparatif entre les différents récipients de table qui sont utilisés fréquemment en restauration afin de savoir quelle solution respecte au mieux notre environnement. A retenir dans ce contexte, qu'indépendamment du matériau, les récipients réutilisables utilisés fréquemment ont un meilleur bilan écologique que les récipients jetables.

Récipients réutilisables

La comparaison générale de solutions réutilisables, notamment pour ce qui concerne la stabilité, le type de récipient, la durée d'utilisation et l'aptitude au recyclage, donne la classification écologique suivante :

1. Récipients en verre
2. Récipients en métal
3. Récipients en matière plastique

Le système de réutilisation du « Spullweenchen (lave-vaisselle mobile) » présente une solution pour garantir le lavage des récipients.

Lorsque les aliments ne sont pas consommés directement, on les met souvent dans des récipients ou des bols pouvant être fermés. Selon la nature des aliments, les récipients sont constitués d'un matériau isolant et munis d'un couvercle fermant hermétiquement. Le cas échéant d'autres exigences sont imposées au matériau, comme par exemple la possibilité de le passer dans un four classique, un micro-ondes ou dans le congélateur.

Important

Lors d'événements, de manifestations de grande envergure (manifestations sportives, foires, concerts en plein air, etc.) ou de fêtes, il est conseillé d'utiliser de la vaisselle réutilisable, le cas échéant consignée.

Pour des raisons de sécurité il est cependant souvent prescrit que les assiettes ou les bols doivent être incassables et constitués d'un matériau léger. Le choix tombe donc souvent sur du plastique réutilisable.

Pour améliorer davantage le bilan écologique, la consommation d'eau et d'énergie lors du lavage est à réduire au minimum.

La solution la plus écologique est certainement de se passer complètement de vaisselles quelconques, comme par exemple quand on distribue des saucisses grillées dans un petit-pain.

Solutions jetables

La vaisselle jetable peut être à parois beaucoup plus minces que les solutions réutilisables et être fabriquée à partir d'autres matériaux, car elle n'a pas besoin d'être aussi robuste.

Une autre alternative est la dénommée « vaisselle comestible ». Il s'agit par exemple de coupes en pâte à pain ou à gaufre ou de feuilles de salade. Dans la mesure où ces types de vaisselle sont réellement consommés par les clients, ils peuvent être considérés comme des produits alimentaires et réduisent le volume des déchets. Attention au gaspillage alimentaire!

Critères positifs dans l'évaluation des impacts environnementaux de la vaisselle jetable :

- Aucun revêtement ni aucune imprégnation des assiettes en papier ou autres fibres naturelles;
- Aucun liant;
- Les matières premières des matériaux des récipients de table sont des produits de déchets provenant de la récolte ou de la transformation de produits végétaux ; aucune plante n'est cultivée intentionnellement pour leur obtention.
- Mise en évidence de leur aptitude au compostage (certification) ; pertinente seulement pour la vaisselle qui arrive à la valorisation dans une poubelle adaptée.

Important

La vaisselle jetable doit satisfaire à divers critères, notamment en ce qui concerne la tenue chimique. Ni l'action de la chaleur, ni celle de liquides ou de matières grasses ne doit entraîner la déformation ou la libération de substances contenues dans le matériel de fabrication.

C'est pourquoi les bols à base de biocomposites ou de matières plastiques biodégradables ne peuvent être utilisés que de façon limitée dans le segment jetable à emporter. En outre, à partir de 2021 ils seront également soumis à l'interdiction des assiettes, plats et bols jetables en matière plastique.



	Verre	Acier inoxydable	Céramique	Matière plastique	Biocomposite
	+	+	+	+	-
	▼	▼	▼	▼	▼
Recyclage	<ul style="list-style-type: none"> En principe recyclable des filières de collecte et de recyclage doivent encore être définies, car les procédés techniques visant au traitement et à la transformation des matériaux sont orientés sur des matériaux relativement légers et à parois minces, tels que les emballages 	<ul style="list-style-type: none"> Susceptibles d'être collectés avec la ferraille ou les vieux métaux. Recyclés ensemble avec les déchets métalliques. 	<ul style="list-style-type: none"> Peuvent être collectés à l'échelle nationale dans les centres de recyclage avec les déchets inertes. Ne sont pas recyclés en tant que matière mais transformés avec d'autres déchets minéraux pour être utilisés dans la construction ou envoyés à la décharge. 	<ul style="list-style-type: none"> Selon le type de matière plastique : PP, PBT, PE sont théoriquement recyclables des filières de collecte et de recyclage doivent encore être définies, car les procédés techniques visant au traitement et à la transformation des matériaux sont orientés sur des matériaux relativement légers et à parois minces, tels que les emballages. 	<ul style="list-style-type: none"> Jusqu'ici il n'existe pas de procédés connus pour un recyclage de haute qualité de la matière.
Stabilité et résistance mécanique	<ul style="list-style-type: none"> Utilisables plus souvent et plus longtemps que ceux en matière plastique, car leur surface est plus dure et ils sont donc moins sensibles aux dommages mécaniques. 			<ul style="list-style-type: none"> Le PBT a une meilleure tenue à la chaleur ainsi qu'au froid et a (en partie) de meilleures propriétés mécaniques que le polypropylène (PP) fréquemment utilisé pour des récipients de table. Pour ce qui est de la vaisselle à base de polycarbonate (PC) ou résine mélamine, des substances pourraient être libérées au contact avec des denrées alimentaires. 	<ul style="list-style-type: none"> Résistance relativement faible au contenu chaud ou très chaud.
	<ul style="list-style-type: none"> Exigences minimales : <ul style="list-style-type: none"> - Doit être résistant chimiquement ; c'est-à-dire qu'aucune substance ne doit pouvoir se dissoudre ou se déposer lors du chauffage, de la réfrigération, du lavage, du grattage, etc. - Doit être suffisamment stable pour la conservation et le transport de la nourriture. 				
Couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Si possible ne pas utiliser de composants à base de différents matériaux (comme par exemple joints en caoutchouc ou matière plastique), car cela rend le recyclage compliqué/plus difficile S'ils sont constitués de PP, LDPE ou métal, une aptitude générale au recyclage est acquise, mais il y a également des restrictions en ce qui concerne la collecte par les filières de collecte existantes. Au Luxembourg il n'existe pas de filières de recyclage ni de systèmes de reprise publiques pour les couvercles et joints à base de silicone ou d'autres matières plastiques molles. À cause des rainures et arêtes, les fermetures à vis et à serrage sont plus difficiles à nettoyer que les simples couvercles en matière plastique à pression et, en cas de nettoyage inadéquat, peuvent entraîner des risques pour l'hygiène. 				




	PET, EPS	Composite papier-aluminium ou aluminium	Carton / carton mince revêtu	Matières fibreuses naturelles (feuilles de palmier, bagasse, son de blé, fibres de bambou, paille de blé ou bois)	Carton / Carton mince non revêtu
Matériau	• À partir de 2021 interdiction des assiettes, plats et bols jetables en matière plastique.		L'utiliser de préférence que pour des produits alimentaires liquides, humides et très gras, afin d'éviter un ramollissement de la vaisselle.		Conviennent pour les produits alimentaires secs (gâteaux par exemple) et consommés rapidement (par exemple saucisse, saucisse grillée).
Stabilité et résistance		Moindres exigences imposées aux propriétés des matériaux que pour la vaisselle réutilisable, car ils ne sont conçus que pour une utilisation de courte durée.			
Recyclage	• souvent un tri selon différents matériaux n'est pas proposé	• recyclage via le sac Valorlux (vide mais sans rincer)	• Ne peuvent pas être collectés par les systèmes de collecte existants pour vieux papiers, car ils restreignent la qualité et les possibilités du recyclage à cause de leur revêtement en plastique.	• Les assiettes à base de fibres naturelles, certifiées compostables peuvent être collectés ensemble avec les biodéchets. Leur traitement avec ces derniers dépend cependant des conditions régionales au Luxembourg.	• S'il n'est pas trop sali, recyclage avec les vieux papiers collectés par les collectes publiques au Luxembourg.
Écologie		• Classés comme désavantageux, car la production de l'aluminium a un très grand impact sur l'environnement	• Les fibres fraîches de papier doivent provenir d'exploitations forestières durables (certification FSC ou PEFC).	Avantageuses si : • Les matériaux proviennent de déchets de la transformation de plantes fibreuses. • Le récipient n'est pas revêtu et ne contient pas de matières plastiques ni d'autres liants chimiques destinés à la cohésion des fibres. • Le matériau est manifestement compostable. Mais cela n'est avantageux que si les récipients sont envoyés à un compostage de déchets biologiques correspondant.	• La vaisselle en papier non revêtu est la plus avantageuse du point de vue écologique. • Les fibres fraîches de papier doivent provenir d'exploitations forestières durables (certification FSC ou PEFC).


Les vins rouges italiens des Pouilles

Les Pouilles c'est le talon de la botte italienne. Ses vins étaient peu connus il y a encore vingt ans. Mais on en trouve de plus en plus sur nos tables. Il faut savoir que jusqu'aux années 1980 la majorité des vins des Pouilles était utilisée pour couper des vins du Nord de l'Italie. Mais depuis plusieurs décennies, les producteurs ont fait des efforts qualitatifs, en misant beaucoup sur le cépage Primitivo qui peut donner des vins puissants et agréables. Dans le Salento on produit aussi beaucoup de vins à base de Negroamaro.


Varvaglione Cosimo Negroamaro del Salento 2014

 Une robe rubis intense. Le nez est marqué par des fruits rouges murs et une trame épicée. A l'aération il gagne en intensité avec une note cacaotée. La bouche bien riche en attaque évolue sur un milieu où la sucrosité est certes présente mais équilibrée par une pointe de fraîcheur agréable. Un très beau vin. Plaisant et complexe nous conseillons de le caraffer. A servir sur un plat riche, par exemple une daube de taureau.
 Le Cellier-Boissons Heintz 17,06€


Varvaglione 1921 Riserva Primitivo di Manduria 2012

 Une robe rouge rubis bien limpide et plutôt jeune. Le nez s'exprime sur des notes fruitées et épicées plaisantes. A l'aération il gagne en intensité avec de la mûre et de la cerise ainsi que du thym. L'attaque en bouche est franche et soutenue par une belle fraîcheur. Le milieu de bouche est harmonieux avec une matière souple et des tanins serrés. Un vin riche et complexe qui mérite un plat de même type, par exemple un magret de canard aux cerises.
 Le Cellier-Boissons Heintz 28,39€

Varvaglione Papale Primitivo di Manduria 2016

 Une robe rouge rubis bien brillante. Le nez est marqué par les fruits noirs et gagne en complexité à l'aération. On y trouve de la cerise confite, du cassis. La bouche est concentrée avec une attaque riche et de l'alcool qui procure une touche chaleureuse. Les tanins sont fondus. En finale ressort la réglisse avec une pointe de sucre résiduel. A boire dans les trois prochaines années. Il sera très bien sur un plat aigre-doux, éventuellement asiatique.
 Le Cellier-Boissons Heintz 13,46€

Cocca Di Lupo, Aglianico Castel del Monte 2016

 Une robe rouge grenat profonde et jeune aux reflets violacés. Le nez est marqué par les fruits noirs avec une touche d'épices douces. La bouche confirme les arômes du nez avec une note vanillée. Un vin puissant et plaisant avec une belle matière et des tanins encore bien présents. La finale est agréablement longue. On peut le garder encore quelques années en cave. A l'heure actuelle, il est conseillé de le caraffer pour qu'il s'exprime parfaitement.
 Vinissimo 53,82€

L'équipe de dégustation



Tristan Duval
 Meilleur sommelier 2016



Lucas Welsch
 Membre



Dino Totaro
 Secrétaire ALS



Eddy Rousseau
 Meilleur sommelier 2015



Philippe Lux
 Membre



Thierry Costantini
 Membre



Zoran Matic
 Membre



Eric Beau
 Meil.sommelier '89,'94



Niels Toase
 Meilleur sommelier 2014



Dave Giannandrea
 Horesca



Isabella Sardo
 Meilleur sommelier 2008

Villa Santera Primitivo di Manduria 2018



Une robe grenat de belle intensité. Le nez est ouvert sur des fruits confiturés avec une trame végétale. A l'aération le fruit devient plus frais et le bouquet gagne en intensité. L'attaque en bouche est souple et évolue sur un milieu dense avec une trame tannique puissante. L'acidité finale apporte de la fraîcheur au vin. A boire sur des spare-ribs épicés. Othon Schmitt 11,57€



Cottabo Salento 2018



Une robe rubis limpide. Le nez est empyreumatique avec une note fumée et une touche d'évolution. A l'aération ressortent les fruits à l'alcool. L'attaque en bouche est souple avec un beau fruit et un bel équilibre. L'alcool est présent mais ne dérange pas. En finale ressort la cerise bien mûre. A boire maintenant. Un vin qui sera parfait sur un ragoût de sanglier. Vinothéik Ruppert, Oberdonven 11,44€

Carlone Primitivo Salento 2018



Une robe rouge grenat aux bords clairs. Le nez avec une pointe d'épices et un peu austère. Après aération il s'ouvre sur une belle palette aromatique avec des fruits séchés et des épices. La bouche est soutenue et équilibrée avec une belle fraîcheur. Les tanins sont soyeux et la finale plutôt longue. A déguster sur un Filet de bœuf mariné aux herbes. Vinoteca 9,90€

Parco Grande Giancarlo Ceci

Castel del Monte 2017



Une robe rubis d'intensité moyenne. Le nez est dominé par des arômes primaires avec une touche florale. On y retrouve l'églantier, la cerise et des épices. L'attaque en bouche est franche avec une pointe d'acidité puissante. Les fruits ressortent bien et la finale est assez longue. A déguster sur une planche de charcuteries. VinSogno 9,80€

Mandus Pietrapura

Primitivo di Manduria 2017



Une robe rouge rubis claire et limpide avec de belles larmes épaisses. Le nez est expressif sur des fruits exotiques avec une note marquée par la noix de coco. Un bouquet dominé par son élevage sous bois. L'attaque en bouche est souple avec une pointe de sucrosité. Les tanins sont discrets. Un vin gouleyant avec des notes de fruits exotiques qui permettent un accord sur un canard laqué. Vinoteca 12,50€

Toricoda Primitivo Salento 2017



Une robe rubis intense avec un disque brillant. Le bouquet est évolué avec des notes de fruits rouges murs. A l'aération ressortent le clou de girofle et le pruneau avec une touche d'eau de vie. L'attaque en bouche est puissante avec une pointe d'alcool qui lui donne du volume. En retro-olfaction ressortent la cerise et une pointe d'amertume qui est agréable. A essayer sur un burger pur bœuf au bacon et cheddar. Vinissimo 14,90€

Elo Vini Negroamaro Salento 2018



Une robe plutôt jeune de couleur rouge rubis aux reflets grenat. Le nez est ouvert sur des notes de réglisse et d'épices douces qui viennent probablement d'un élevage en fût de chêne. Un bouquet intéressant. La bouche est ronde et souple. Un vin bien équilibré entre acidité, alcool et tanins. En finale ressortent des arômes de fruits noirs. Un vin agréable à boire aujourd'hui. Il sera parfait sur une entrecôte marchand-de-vin. Othon Schmitt 9,11€

Felice Giancarlo Ceci

Castel del Monte 2012



Une robe rouge rubis aux bords légèrement évolués. Le nez est marqué par des arômes épicés et des notes tertiaires qui évoquent le cuir. La bouche est souple sur les fruits rouges à l'alcool. La finale reste assez longue pour ce vin qui a bien vieilli. A déguster sur une viande en sauce, par exemple un Ossobuco. VinSogno 23€

Morella Primitivo Salento 2016



Une robe rouge rubis limpide d'intensité moyenne. Le nez est délicat sur des notes florales. A l'aération ressort la fraise des bois. La bouche est gourmande avec une pointe poivrée. Un vin délicat et élégant. La finale est agréablement longue avec une pointe iodée. On peut si on le désire, le servir légèrement frais en été. A déguster sur des pâtes avec fricassée de volaille. Wengler 38,96€

Epicurio Primitivo di Manduria 2017



Une robe rouge rubis soutenue bien brillante. Le nez est expressif sur des notes fruitées et épicées. A l'aération ressort la mûre et la cerise avec une touche vanillée et réglissée. L'attaque en bouche est suave avec une belle densité. Un beau volume avec du fruit bien mûr et une pointe d'acidité qui apporte de la fraîcheur. Les tanins sont discrets. A déguster sur une tagliata de bœuf. Bernard-Massard 7,66€

Concours du meilleur sommelier

A l'occasion du salon ExpoVin, qui se déroulera à Luxexpo sur la plateau du Kirchberg à la mi-mai, l'Association luxembourgeoise des sommeliers (ALS) désire organiser le concours du meilleur sommelier de Luxembourg.

Les responsables de l'association lancent un appel à candidatures dans ce sens afin que les jeunes sommeliers, qu'ils soient membres ou non se manifestent.



Barrels

Assemblée générale le 3 mars

Ce thème est d'ailleurs à l'ordre du jour de l'assemblée générale de l'ALS qui a lieu le 3 mars à 15.30h au restaurant Barrels à Luxembourg-Limperstberg. Comme chaque année, les membres y nommeront les personnes aux postes suivants : le président, le vice-président, le secrétaire- trésorier.

Le comité demande aussi aux anciens vainqueurs du concours national de se manifester pour partir défendre nos couleurs lors du Concours du Meilleur Sommelier d'Europe, qui se tiendra à Chypre en novembre prochain. Si plusieurs candidats se manifestent, on organisera un concours de sélection interne.

L'Association des sommeliers d'Europe est en colère !

Les membres de l'Association des sommeliers d'Europe (ASE) viennent d'exprimer leur mécontentement parce qu'ils voient accolé au mot sommelier de nombreux aliments ou boissons, et même le cannabis. Aujourd'hui, tout dégustateur peut être qualifié de sommelier et revendiquer d'exercer une nouvelle profession : on découvre des « sommeliers » en eau, lait, parfum, riz, bière, fruits, huile d'olive, moutarde, chocolat, produits distillés, fromages, charcuterie, miel, café, thé, saké et aussi le cannabis. Lorsque des sommeliers dans des restaurants, dans des caves ou dans des domaines souhaitent parler de leur profession, ils se voient obligés de préciser : sommelier en vin!

Pour Thierry Corona, sommelier (en vins) au Casino 2000 à Mondorf-les-Bains et président de l'ASE, il faut croire que le mot « sommelier » est porteur et qu'il attirerait plus le consommateur. «Devant l'inertie et le silence assourdissant qui existe aujourd'hui en ce qui concerne les associations de sommeliers existantes, après avoir poussé quelques coups de gueule qui n'ont trouvé aucun écho, nous avons fait cette affiche que nous avons voulue résolument humoristique pour toucher peut-être Un plus large public, notamment ceux qui visiblement ne savent pas lire !» nous explique-t-il en ajoutant que les mots déguster, dégustateurs, testeurs ont tout leur sens lorsqu'il s'agit de moutarde, de miel ou de chocolat.

Les sommeliers d'Europe lancent un appel pour arrêter cette aberration et pour remuer un peu quelques consciences visiblement endormies !

www.sommeliers-europe.com



Rappels de produits alimentaires

Le Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire du ministère de la Protection des consommateurs a mis en place un système pour informer les consommateurs rapidement des rappels de produits alimentaires en cas de danger pour la santé.

Le système permet aussi de s'abonner aux avertissements en cas de présence d'allergènes non-déclarés dans un produit alimentaire.

Les agents désireux de s'abonner à ce service peuvent le faire sous le lien suivant :

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/support/alerte.html>

Inspirez-vous à Horecatel !

Rendez-vous incontournable pour les professionnels de l'Horeca, de la gastronomie et des métiers de bouche, Horecatel s'apprête à accueillir le crème de la profession, du 8 au 11 mars prochains au WEX à Marche-en-Famenne.



Ambassadeur Horecatel 2020

Le chef bruxellois Evan Triantopoulos, du restaurant Le Gril aux Herbes à Wemmel est l'ambassadeur de l'année. Evan, c'est avant tout un chef passionné par la cuisine, un fédérateur, un amoureux des produits ! Mais c'est aussi un chef passionné par la transmission de son amour pour la gastronomie, lui qui a formé bon nombre de jeunes talents qui ont désormais leur propre maison. Citons Stéphanie Thunus, Au Gré du Vent à Seneffe, Laure Genonceaux, Brinzl à Uccle, Mélanie Englebin ou encore Cédric Cnudde au fourneau de la Maison du Cygne à Bruxelles.

Il sera aux fourneaux de la Master Stage du Palais 6 le dimanche 08 mars de 12H30 à 13H45 mais aussi juré lors du Trophée Eric Martin.

Proposer, au sein des six palais du WEX, soit 23.500 m², une sélection des plus importants fournisseurs en provenance des quatre coins du pays, telle est l'essence même de l'attractivité du Salon Horecatel. Les 35.000 visiteurs attendus (parmi lesquels de nombreux Luxembourgeois) sont certains d'y trouver les plus grandes marques de matériel, de produits alimentaires pour les chefs, traiteurs, collectivités et snacking mais aussi un palais entier dédié aux plus importantes brasseries du pays et autres boissons

(cafés, vins, spiritueux et softs). À leurs côtés, ils auront aussi la surprise de repérer des producteurs plus modestes et des artisans heureux de partager leur passion pour des productions de proximité ! À quelques jours de l'événement, tous les marqueurs sont au vert pour que cette édition 2020 soit à nouveau ce formidable vivier de rencontres, de contacts commerciaux et d'échanges entre collègues. L'occasion de nourrir votre inspiration gourmande, dans une ambiance professionnelle et conviviale.

INFOS PRATIQUES

Dates :

Du dimanche 08 au mercredi 11 mars 2020

Heures d'ouverture :

- Du dimanche 08 au mardi 10 mars : de 11H00 à 19H00 (accès jusqu'à 18H30)
- Mercredi 11 mars : de 11H00 à 18H00 (accès jusqu'à 17H30)

Parking :

3.000 places disponibles sur le site
- 3€ /jour

Tarif : salon réservé aux professionnels

- Sur présentation d'une carte d'invitation : entrée gratuite
- Sans invitation : 70 €
- Groupe d'étudiants en hôtellerie (uniquement le mercredi 11/03 après-midi) : 6€/personne
- Enfants de moins de 12 ans : gratuit

Adresse : WEX, Rue des Deux Provinces, 1 B-6900 Marche-en-Famenne

www.horecatel.be

La VISION ZERO et ses 7 règles d'or

La sécurité et la santé sont des stratégies payantes



La stratégie nationale VISION ZERO, lancée en 2016 par l'Association d'assurance accident, l'UEL et l'INDR, vise à redoubler les efforts en matière de sécurité et de santé au travail. Six ministères et les trois syndicats nationaux y ont adhéré dans le but de réduire en continu le nombre et la gravité des accidents du travail, des accidents de trajet et des maladies professionnelles, et de mobiliser toutes les parties prenantes. Les thèmes forts en sont la responsabilisation, la prévention et la formation à tous les niveaux de l'entreprise.

Plus de 170 entreprises ont entre-temps rejoint cette initiative nationale pour contribuer activement à l'objectif commun. Rejoignez ce réseau pour mettre en valeur vos bonnes pratiques.

Les recherches menées à l'échelle internationale sur le rendement des investissements dans la prévention démontrent que chaque euro investi dans la sécurité et la santé génère un bénéfice potentiel de plus de deux euros en effets économiques positifs. Des conditions de travail saines contribuent à une entreprise saine.

Notre série présente les 7 règles d'or de la VISION ZERO dont voici la septième. Cette ultime règle d'or est étroitement liée à la première du « leadership »

Règle d'or numéro 7 : Investir dans la personne – motiver par la participation

Un investissement payant : motivez votre personnel en le faisant participer aux questions liées à la santé et à la sécurité.

En tant que dirigeant, l'une de vos principales responsabilités est de motiver vos employés à agir de manière sûre et saine. Les entreprises qui reconnaissent la valeur de leurs employés et les font participer activement aux questions de sécurité et de santé exploitent un potentiel important: leurs connaissances, leurs capacités et leurs idées.

Lorsque les employés sont consultés, par exemple lors de la réalisation de l'évaluation des risques ou de l'élaboration des

instructions d'utilisation, leur volonté de se conformer aux règles sera plus forte. Des événements interactifs ou des journées de sensibilisation lors desquels la sécurité et la santé peuvent être « vécues » ou « expérimentées » sont régulièrement organisés afin de stimuler la motivation. Féliciter les employés lorsqu'ils ont agi de façon sûre, les interroger sur leurs idées, manifester un intérêt pour les tâches de travail difficiles, chercher immédiatement à remédier aux actions dangereuses ou aux accidents évités de justesse, cela ne coûte rien. Au contraire, cela peut influencer l'attitude personnelle des employés et les motiver à travailler en toute sécurité, en faisant preuve de prudence et, surtout, en toute confiance.

L'objectif visé est que tout le monde prenne à la fois soin de ses collègues et de soi-même: «un pour tous, tous pour un!» ou selon le slogan de la VISION ZERO « Sécurité-Santé au travail. Tous concernés ! ».

Le Forum SST, qui aura lieu le 29 avril 2020 à Luxexpo, s'inscrit dans la stratégie nationale VISION ZERO et sert de plate-forme d'échanges unique pour les entreprises, lesquelles peuvent également participer au Prix national sécurité-santé au travail

www.visionzero.lu - suivez VISION ZERO sur Facebook et sur YouTube

Les initiateurs de la VISION ZERO :





RAK PORCELAIN, L'EXCELLENCE AU RAYONNEMENT INTERNATIONAL

RAK Porcelain Europe a de nouveau profité du salon AMBIENTE de Francfort sur le Main pour présenter sa toute nouvelle création aux professionnels de l'HORECA. Le salon s'est tenu du 7 au 11 février 2020 et a accueilli plus de 108000 acheteurs venus de presque 160 pays.



RAKSTONE Collection, l'arrivée d'une nouvelle collection aussi qualitative qu'ancrée dans l'émotion

« Taste your imagination » Notre nouvelle formule exclusive de céramique méritait un projet à sa hauteur.

Fort de l'expertise de notre R&D, nous avons associé notre ambition de créer une collection qui soit proche de vous à une talentueuse designer familière de nos codes, Mikaela Dörfel. Adeptes des lignes épurées et hautement expérimentée, elle a transmis avec succès l'ensemble des valeurs qui animent Rakstone : le partage, l'accessibilité et la fiabilité. Pour cette collection, elle a conçu la ligne originale Ease.

La grande diversité qu'offre ce matériau pour les glaçures nous a permis d'atteindre une esthétique unique et artisanale : chaque pièce est singulière. Laissez libre court à votre imagination en choisissant une série, ou, mieux, en combinant les deux !

Notre niveau d'exigence en termes de qualité, hygiène et durabilité ne déroge pas à cette collection puisque nous assurons la garantie ébréchure pendant 5 ans et un réassort sur le long terme.

Ease Series, bowl crush

Aujourd'hui, le bol est la nouvelle tendance : pratique, convivial et adaptable, il permet de se rassembler autour de la gastronomie avec un état d'esprit chaleureux.

La glaçure de chaque pièce est soigneusement décorée et donne à cette série un style qui lui est propre qui rappelle le modelage et la décoration dans les ateliers de poterie.

La série est pensée pour répondre aux besoins des chefs qui cuisinent de plus en plus avec les bols, mais aussi du grand public qui apprécie les tablées où tout se partage.

Spot Series, unique plates

Pour Spot, le maître mot est artisanat. Chaque opération d'application des décors est faite à la main, rendant les plats uniques et empreints de caractère. Les couleurs dans les tons de la terre se marient avec les plus vives pour créer une ambiance à la hauteur de vos émotions, tout en garantissant une qualité remarquable. Les tendances n'ont jamais été aussi fiables.

Disponibilité :

Profitez de Rakstone dès le printemps 2020 en Europe.

rakstone



L'apprentissage : Pour une ins

Ce dimanche 2 février 2020, la Chambre de Commerce, la Chambre des salariés et le Ministère de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, ont organisé la remise solennelle des diplômes et des certificats sanctionnant l'apprentissage dans les secteurs du commerce, de l'industrie, de l'hôtellerie et de la restauration, des services et du social-éducatif. L'Horesca y était représenté par son président Alain Rix.

Remise des diplômes à la Philharmonie



577 lauréats ont été honorés au cours d'une cérémonie à la Philharmonie en présence de Son Altesse Royale le Prince Félix, de Monsieur Claude Meisch, Ministre de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, de Monsieur Dan Kersch, Ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Economie sociale et solidaire, et de Monsieur Fernand Etgen, Président de la Chambre des Députés. 55 certificats de la « Promotion du Travail » ont également récompensé les apprentis qui se sont particulièrement distingués par leurs efforts.

Lors de son allocution de bienvenue, Carlo Thelen, Directeur Général de la Chambre de Commerce, s'est réjoui des résultats encourageants de la promotion 2019 qui affiche un taux de réussite de 86,44 % au projet intégré des formations DAP et CCP.

Un succès qui s'explique par les efforts entrepris en matière de qualité par la Chambre de Commerce. Ainsi, depuis une dizaine d'années, la Chambre de Commerce organise des formations pour tuteurs en entreprise destinées à familiariser ces derniers avec les différents concepts pédagogiques et favoriser l'intégration de l'apprenti en entreprise.

Tout en remerciant les entreprises pour leur engagement, Monsieur Thelen a précisé que former un apprenti demandait du temps et de l'engagement de la part de toutes les parties prenantes. Tandis que le patron forme une main d'œuvre qualifiée et assure la pérennité de son entreprise, l'apprenti profite du savoir et de l'expérience de son formateur et peut ainsi

L'apprentissage : un modèle qui a fait ses preuves

Au Luxembourg, la formation professionnelle initiale, plus connue sous le terme d'apprentissage, est une formation qui se déroule principalement en mode « dual » (au lycée et en entreprise), favorisant ainsi le rapprochement du monde scolaire et du monde de l'économie. Le contrat d'apprentissage, conclu pour la durée de la formation entre le jeune et une entreprise exerçant une activité dans le secteur visé, permet à l'apprenti d'acquérir une qualification correspondant aux besoins de l'entreprise. Dans notre secteur il est possible de suivre une formation de ce type dans les métiers de cuisinier et de serveur de restaurant, soit en DAP soit en CCP.

Pour plus d'informations : www.winwin.lu , www.cc.lu . www.horesca.lu

ertion professionnelle réussie

Son Altesse Royale le Prince Félix (3^{ème} de droite) entouré de (de g. à dr.) **Claude Meisch**, Ministre de l'Education nationale, **Dan Kersch**, Ministre du Travail, **Nora Back**, Présidente de la Chambre des salariés, **Fernand Etgen**, Président de la Chambre des Députés, **Carlo Thelen**, Directeur Général de la Chambre de Commerce, **Alain Rix**, Vice-président de la Chambre de Commerce et Président de l'Horesca.



En matière d'éducation et de formation tout au long de la vie, la présidente de la Chambre des salariés a également souligné que les dispositifs existants pour faciliter l'accès à la formation des salariés mériteraient d'être améliorés (congé individuel de formation), voire renforcés par de nouvelles mesures (droit individuel à la formation, aides financières pour individus ou autres). La Chambre de Commerce et la Chambre des salariés ont, par ailleurs, plaidé pour un engagement davantage d'efforts pour améliorer et faciliter l'orientation des jeunes à travers les outils adaptés.

La remise des diplômes de fin d'apprentissage a également été l'occasion pour la Chambre de Commerce et la Chambre des salariés d'offrir un chèque-formation à tous les lauréats.

Le ministre Claude Meisch a adressé ses félicitations à tous les lauréats. Il a également remercié les parties prenantes - chambres professionnelles, lycées et entreprises-formatrices - pour leur rôle dans le cadre de la réussite de la réforme de la formation professionnelle.

55 lauréats distingués pour leurs résultats remarquables.

Son Altesse Royale le Prince Félix et le ministre Dan Kersch ont remis 55 certificats de la «Promotion du Travail» aux lauréats ayant excellé lors de leur formation et obtenu des résultats exceptionnels. Le ministre a salué les très bons résultats de cette promotion et précisé que la part des jeunes ayant trouvé un emploi était plus élevée chez ceux qui détenaient un diplôme professionnel que chez les élèves sans diplôme, avant de conclure que la formation restait la meilleure arme contre le chômage des jeunes.

démarrer sa carrière professionnelle en toute confiance.

Le Directeur Général de la Chambre de Commerce a profité de cette occasion pour rendre attentif au manque de ressources humaines sur le marché du travail. Dans le cadre d'un sondage réalisé pour le Baromètre de l'économie (édition 02/2019, Chambre de Commerce), il a précisé que 69 % des entreprises interrogées ont indiqué que le manque de main d'œuvre qualifiée constituait leur plus grande préoccupation en 2020. Il a également mis l'accent sur les répercussions des évolutions technologiques et de la digitalisation sur le marché du travail. Il a insisté sur l'importance du lifelong-learning en précisant que la jeune génération devait rester à l'écoute et faire preuve d'une grande faculté d'adaptation sur un marché du travail en constante évolution.

Carlo Thelen a précisé que la Chambre de Commerce et ses partenaires s'engageaient pour une meilleure adéquation entre les forma-

tions professionnelles et les profils recherchés par les entreprises.

En conclusion, Carlo Thelen a rappelé que la Chambre de Commerce trouvait sa raison d'être dans son engagement pour l'intérêt des entreprises. Il a invité les lauréats à s'investir dans l'entrepreneuriat avec le soutien actif de la House of Entrepreneurship de la Chambre de Commerce et de ses partenaires, le point de contact national physique qui assiste les entrepreneurs dans leurs démarches.

Nora Back, présidente de la Chambre des salariés, a exprimé ses félicitations aux lauréats en soulignant que les diplômes de la formation professionnelle étaient prisés et garants de bonnes chances de réussite sur le marché de l'emploi.

Elle a rappelé que l'une des préoccupations majeures de la Chambre des salariés dans le domaine de la formation professionnelle initiale est que chaque individu ait la possibilité et les moyens d'obtenir des qualifications supplémentaires à partir d'un diplôme initial tout au long de sa vie.

Lundi, 30 mars 2020

Assemblée générale de l'Amicale des Anciens à Bascharage

Le comité de l'Amicale des Anciens Elèves du L.T. Hôtelier « Alexis Heck » Diekirch vous invite à participer nombreux à l'assemblée générale de notre association qui se déroulera le lundi, 30 mars 2020 à Bascharage.



L'ordre du jour de l'assemblée générale :

- Allocation du président
- Rapport des activités 2019
- Rapport de caisse
- Élection partielle du comité et des réviseurs
- Prévision pour le programme 2020
- Clin d'œil sur les activités à l'E.H.T.L.
- Remise des panonceaux et du trophée « Gutt gemaach »
- Divers

Le programme du jour débutera à 16h45 avec une visite de la Brasserie Nationale, BOFFERDING, 2, Boulevard J-F Kennedy à L- 4930 Bascharage.

Vers 18h30 une dégustation des bières Bofferding, Battin et Funck-Bricher, accompagnée d'un assortiment de petits snacks, sera prévue au 1^{er} étage de la brasserie.

Le rendez-vous pour l'assemblée générale sera fixé pour 19h30 dans la grande salle au 2^e étage de la brasserie.

Vers 20h15 Bob Gantenbein et son équipe nous accueilleront pour le dîner à la brasserie « An der Brauerei » au 1^{er} étage.

Ils prépareront pour les amicalistes un buffet « Lëtzebuerger Spezialiteiten » avec entre autres « Wainzossis mat Moschterzooss », « Kniddelen mat Speck », Choucroute gamie et Salades. Le menu se terminera par un « Apfelstrudel maison » accompagné d'une boule de glace vanille.

Les membres de l'Amicale qui souhaitent poser leur candidature pour le comité sont cordialement invités à introduire leur demande par écrit avant le 18 mars 2020 au bureau de l'Amicale, B.P. 2524, L-1025 Luxembourg ou par mail à l'adresse : amicale@vo.lu. Les demandes pour le panonceau de l'Amicale sont à adresser pour la même date à la même adresse. Les frais de participation à la journée de l'assemblée générale sont fixés à 50 Euro pour le menu et les boissons.

Pour assurer une bonne organisation de la journée de l'assemblée, nous vous prions de bien indiquer le(s) nom(s) du (des) participant(s) ainsi qu'un N° tél./GSM lors de votre versement / virement des frais de participation au compte bancaire de la Banque Raiffeisen LU08 0090 0000 0005 0492. Le règlement sera considéré comme inscription au programme de la journée.

Dernier délai : 24.3.2020 !!!



Boonchu:

Une autre façon de penser la restauration avec Crisalid®

À l'heure du déjeuner, il faut souvent choisir entre fast-food, pour son service rapide et restaurant plus traditionnel pour son authenticité... Un choix compliqué lorsqu'il s'agit en plus de manger sainement pour un prix raisonnable...

Le Boonchu Club est la réponse idéale !

Situé à Bertrange, il est issu d'un concept original présent sur le territoire Luxembourgeois depuis 2015 : Le FAST-CASUAL «Made By Luxembourg». C'est une belle idée présente dans 35 pays qui allie le côté pratique de la restauration rapide à la qualité et au confort d'un restaurant. FAST pour rapide et CASUAL pour Comfortable (confort), Abordable (abordable), Sustainable (Durable), Unprocessed (Non transformé), Appetizing (Appétissant), Low-cal (Equilibré).

Une nouvelle façon de penser la restauration qui permet au consommateur de manger rapidement sainement et de s'évader le temps d'un instant vers l'Asie et plus précisément la Thaïlande afin d'en découvrir toute la richesse gastronomique.

M. Yaghma, figure Luxembourgeoise vient d'ouvrir son premier Boonchu Club : Il y conserve bien évidemment toute l'essence de ce concept dans un esprit «Club».

Ce lieu chaleureux propose un bar lounge au rez de chaussée et au premier étage auquel s'ajoutent 2 grandes terrasses

chauffées Cigare Lounge. Ouvert 7 jours sur 7 sur plus de 700 m², la carte variée est complétée par une offre de Tapas Thai de 11h30 à 1h00 du matin et propose également plus de 100 cocktails ! L'endroit n'hésite pas à se transformer en véritable Club tous les week-ends (vendredis et samedis) avec la présence de DJ pour assurer l'ambiance et propose même pour les noctambules des « Événements » nuit blanche jusqu'à 03h00 du matin...

Le Boonchu Club est donc bel et bien une nouvelle façon de penser la restauration dans le respect des traditions, des valeurs et des produits. Une éthique que partage CRISALID® qui repense l'encaissement de manière vertueuse.

C'est donc tout naturellement que M. Yaghma s'est tourné vers Pascal Chouard et l'équipe de Crisalid Luxembourg pour la gestion de l'encaissement de son dernier projet. Deux systèmes de caisse reliés à des imprimantes bar et cuisine ont été installés, auxquels s'ajoute un portable de prise de commande à table. Une belle réussite à l'image de la collaboration fructueuse entre M. Yaghma et Crisalid Luxembourg qui a permis sur près de 10 ans l'installation d'une brasserie, d'un pressing, d'un foodtruck, d'un restaurant et d'un magasin de tapis, tous entièrement gérés par les logiciels d'encaissement CRISALID®.

Une belle histoire, basée sur la confiance, la fidélité, le professionnalisme et la façon commune d'envisager la vie résumée par le slogan «Enjoy, live Boonchu»



CRISALID LUXEMBOURG SA

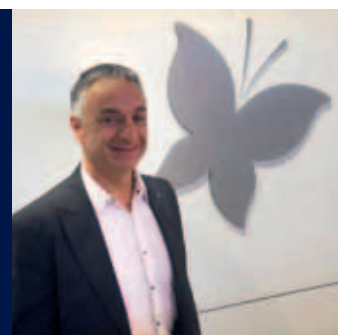
🏠 10, Avenue Marie-Adélaïde

L-5635 Mondorf-Les-Bains

☎ Tél. (+352) 26 52 12 96

✉ luxembourg@crisalid.com

📍 www.crisalid.lu



Dévoilement des lauréats de la campagne « Dreamjobs Ambassadors »

Une nouvelle campagne sous le nom de « Dreamjobs Ambassadors » a été lancée en novembre 2019 avec le but de promouvoir, de valoriser et d'honorer le talent des professions de l'hôtellerie au Luxembourg.

En janvier 2020, le jury, composé de représentants de la fédération HORESCA, de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL), du Lycée Technique de Bonnevoie (LTB) et d'une délégation de la Chambre de Commerce, a sélectionné neuf candidats.

La grand public pourra découvrir ces neuf « ambassadeurs » un par un sous forme de reportages télévisés, diffusés du 20 février jusqu'au 12 mars 2020 sur RTL Télévision, ainsi que sur les réseaux sociaux.

La grande finale le 13 mars 2020 lors du « Springbreak »

La grande finale se déroulera le 13 mars 2020 à 16h00 durant l'événement « Springbreak » chez « LUXEXPO THE BOX ». Deux gagnants seront désignés dans chaque catégorie (cuisinier et serveur/barmen). Prix à la clé pour les deux lauréats : un voyage à l'Exposition Universelle DUBAÏ 2020.

Venez assister à la grande finale le 13 mars 2020 à 16h00 :

Luxexpo – The Box

Springbreak – hall 8

10, Circuit de la Foire Internationale L-1347 Luxembourg-Kirchberg

Découvrez les portraits des candidats :



facebook/dreamjobsambassadors



www.dreamjobs-ambassadors.lu

Lors de cette manifestation, les visiteurs auront l'occasion de découvrir et de rencontrer les « ambassadeurs » ainsi que de se faire une idée du quotidien très varié des chefs, des serveurs et des barmen qui ont été sélectionnés pour représenter leur profession.

La campagne « Dreamjobs Ambassadors » vise à encourager les jeunes

Cette campagne a été lancée par la Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg - HORESCA et la Chambre de Commerce, en partenariat avec le Ministère de l'Économie - Direction générale des Classes moyennes et le Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse.

Les objectifs sont, entre-autres, de stimuler l'envie d'apprendre l'une des professions de l'hôtellerie, de promouvoir le savoir-faire, de renforcer l'information sur les branches de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg et de fournir une plate-forme permettant d'accroître la visibilité du secteur.



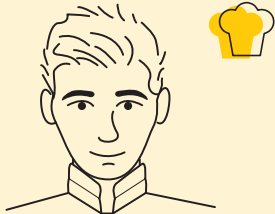
LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Économie

Direction générale des classes moyennes




LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

LES CUISINIERS




Clovis Degrave

 Chef - Managing partner
 Hostellerie du Grünwald - Luxembourg

« Pour moi, c'est l'un des plus beaux métiers du monde avec une très grande diversité et qui est en constante évolution. »




Nicolas Szele

 Chef cuisinier
 Le Fin Gourmand - Luxembourg

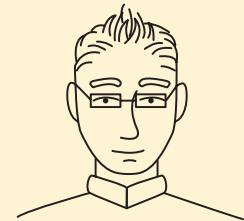
« C'est surtout la diversité de la profession qui m'inspire encore aujourd'hui. Chaque jour est une nouvelle expérience et vous pouvez laisser libre cours à votre imagination dans la création des plats. »




Caroline Esch

 Chef et gérante
 Pavillon Eden Rose - Kayl

« J'ai eu la chance d'avoir une excellente formation professionnelle grâce aux établissements scolaires fréquentés ainsi qu'aux différents stages effectués dans les maisons étoilées. Je souhaite encourager de futurs jeunes chefs à se projeter et à se lancer dans cette voie. »



Ben Weber

 Chef cuisinier
 Gudde Kascht - Haller


« Il est important de transmettre nos connaissances à la prochaine génération. La nutrition et l'alimentation consciente sont à la base de notre belle profession. »



LES SERVEURS/BARMEN




Sébastien Dziezuk

 Responsable de salle
 Bistrot Parc Belair - Luxembourg

« Le contact avec les clients et la reconnaissance sont pour moi les principaux points qui font de notre profession l'une des plus belles du monde. Je suis là pour partager mon plaisir du service et bien sûr chouchouter ma clientèle. »



Sébastien Périé

 Maître d'hôtel et gérant
 L'Atelier Windsor - Luxembourg


« C'est une profession qui me passionne depuis toujours et c'est pour cette raison que j'ai décidé de travailler dans le service. Le contact avec les clients me fait plaisir et il est de mon devoir de transmettre ce que d'autres m'ont transmis il y a 25 ans maintenant. »

DREAMJOBS AMBASSADORS

LES CANDIDATS



Xavier Dellenbach

 Barman
 Beach Boos Club - Bridel

« C'est une profession que j'exerce avec passion, tant envers mes créations qu'envers les clients. Le contact avec eux me fascine tout particulièrement. »



Jürgen Bilali

 Serveur
 Beim Bertchen - Wahlhausen

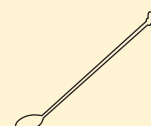
« La communication constante avec nos clients et le travail d'équipe dans le restaurant sont particulièrement importants pour moi. »



Daniel Valdivia

 Barman
 Hôtel Le Royal - Luxembourg

« Le travail du barman peut être comparé à celui d'un artiste. Nous essayons toujours de créer les plus beaux et les meilleurs cocktails pour surprendre les clients. »



Paramètres sociaux valables au 1er janvier 2020 (indice 834,76)

Le salaire social minimum (SSM) pour les salariés

Adulte (18 ans et plus) non qualifié (100% du SSM)	2 141,99 €
Adolescent de 17 ans (80% du SSM)	1 713,60 €
Adolescent de 15-16 ans (75% du SSM)	1 606,50 €
Adulte et qualifié (120% du SSM)	2 570,39 €

Le salaire social minimum (SSM) pour élèves et étudiants

Adolescent de 15-16 ans (75% de 80% du SSM)	1 285,20 €
Adolescent de 17 ans (80% de 80% du SSM)	1 370,89 €
Adulte de 18 à 27 ans (80% du SSM)	1 713,60 €

Le maximum cotisable de l'assurance maladie et de l'assurance pension

5 x SSM	10 709,97 €
---------	-------------

Le revenu d'inclusion sociale (REVIS)

	Montant par mois
Par adulte	751,46 €
Par enfant	233,32 €
Majoration, par enfant, pour un ménage monoparental	68,96 €
Forfait pour les frais communs du ménage	751,46 €
Majoration forfaitaire pour un ménage avec un ou plusieurs enfants	122,78 €

35^e année n° 414

2020 n° 2

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 @ gmail.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

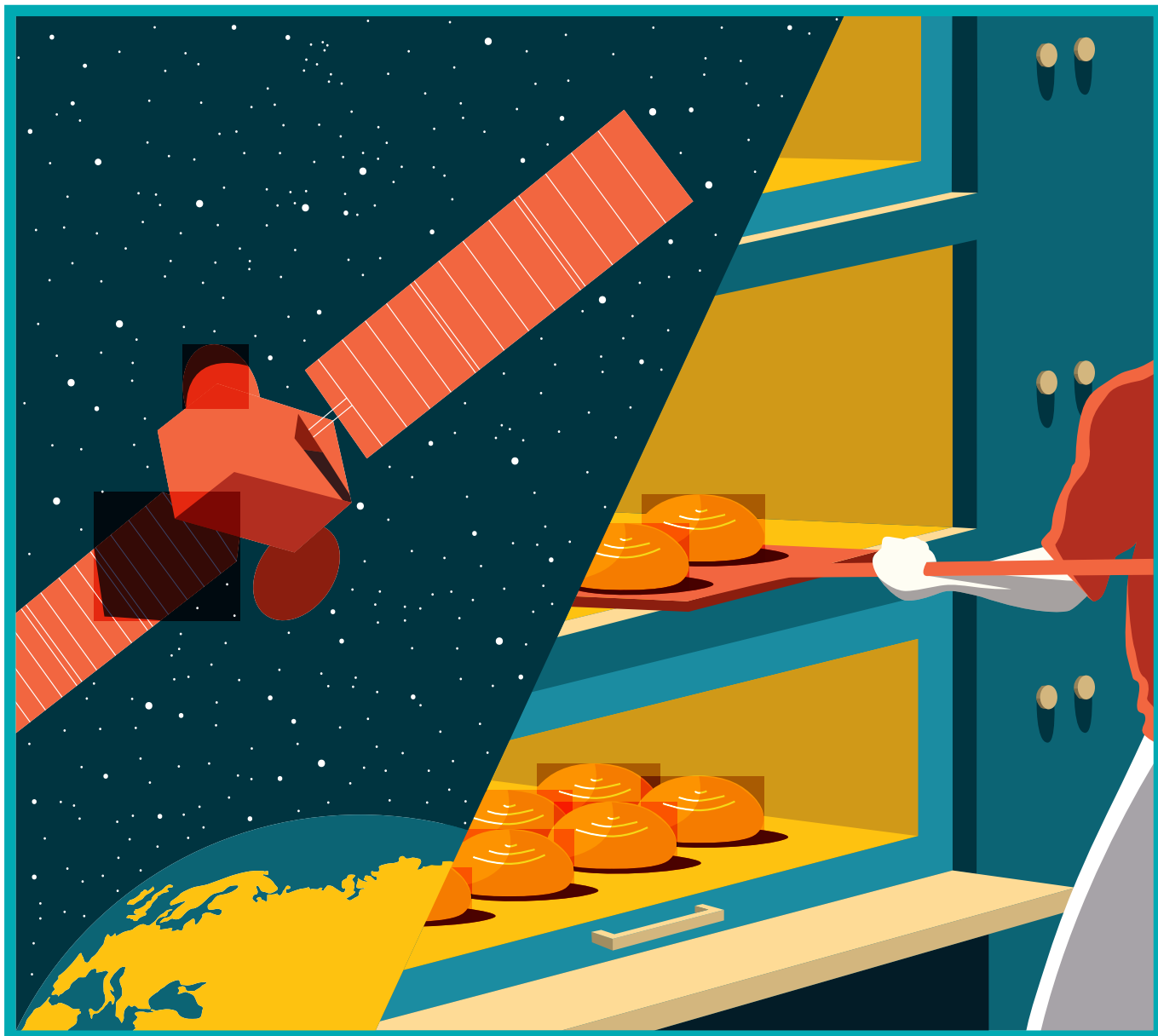
Impression: Imprimerie Centrale

Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :





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

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