



# SAFE TO SERVE

## L'adhésion à la charte P20



**Assemblée générale**  
Compte-rendu de nos activités P4



**Dreamjobs**  
Gastronomie : des métiers à vivre P30



**Bon à 50 euros**  
Tout ce qu'il faut savoir pour les accepter P24

**Mémoire d'établissements**  
Zum Goldenen Anker P34

NEW

# rakstone

TASTE YOUR IMAGINATION



RAK Porcelain Europe S.A. • T +352 26 360 665 • info@rakporcelaineurope.com • www.rakporcelain.com

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



## Respectons les règles sanitaires



Suite à la hausse du nombre de personnes infectées par le COVID-19, la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Luxembourg demande à ses établissements membres de respecter les différentes règles de distanciation ainsi que l'heure de fermeture.

Les images montrant des clients aux terrasses de cafés et restaurants qui ne respectent pas les dispositions légales en matière de distanciation sociale nuisent gravement à l'image de marque du secteur Horesca qui représente près de 3.000 entreprises et plus de 20.000 salariés.

Si la majeure partie des entreprises respectent les dispositions légales en la matière, on a pu constater que certains cafés plaçaient leurs tables côte-à-côte, servaient des boissons à des clients qui n'étaient pas assis ou restaient ouverts après l'heure autorisée.

L'Horesca tient donc à rappeler les règles d'hygiène et de distanciation, ainsi que les recommandations du Ministère de la Santé à respecter :

### Voici les règles principales :

- Chaque table n'accueille qu'un nombre maximal de 10 personnes sauf si les personnes relèvent du même foyer ;
- Les clients ne sont servis qu'à des places assises
- Les tables placées côte à côte sont séparées d'une distance d'au moins 1,5 mètres ou, en cas de distance inférieure, par une barrière ou une séparation physique permettant de limiter le risque d'infection
- Le port de masque est obligatoire pour le client lorsqu'il n'est pas assis à table
- Le port du masque est obligatoire pour le personnel en contact direct avec le client
- La fermeture a obligatoirement lieu au plus tard à minuit sans dérogation possible

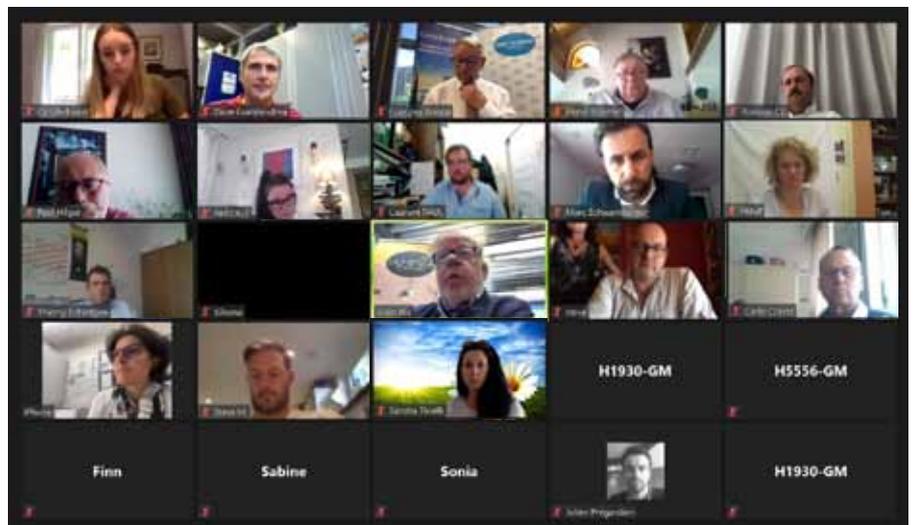
Pendant le confinement, l'Horesca avait réalisé un guide sanitaire pour la réouverture et demande à ses membres de respecter les recommandations indiquées dans cette publication qui a été envoyée à chaque entreprise.

De plus, l'Horesca invite les cafés, restaurants et hôtels à adhérer à la charte « Safe to Serve » qui a été réalisée avec le soutien de la Chambre de Commerce et de la Direction générale des Classes moyennes et Tourisme. Les établissements qui respectent les différents critères garantissent à leur clientèle un respect de règles d'hygiène élevé.

L'Horesca tient néanmoins à féliciter la majeure partie de ses membres qui ont mis en place des procédures contraignantes afin de garantir une sécurité sanitaire à leur clientèle et qui contribuent ainsi à endiguer la propagation du virus.

# Assemblée générale Horesca

L'assemblée générale de notre fédération s'est tenue cette année en visioconférence. Crise sanitaire oblige, nous avons préféré minimiser les risques et respectant les consignes de sécurité. Chaque membre avait reçu un mail avec la possibilité de s'inscrire.



*Le conseil d'administration compte un nouveau membre, à savoir Steve Pfeiffer du Restaurant Brideler Stuff.*

Alain Rix a souhaité la bienvenue aux membres présents en espérant que cette réunion sera la première et la dernière de cette manière. Le président a spécialement remercié les membres du bureau pour leur dévouement pendant cette crise. Durant la période de confinement et de fermeture de nos établissements de nombreux appels et messages ont été traités par nos services afin de rassurer et de donner les directives mais aussi pour expliquer les différentes aides mises en place par les pouvoirs publics.

François Koepp a présenté la situation financière en précisant que nous avons réalisé un excédent de caisse d'un peu de plus de 30.000 euros. Cette plus-value sera affectée à nos festivités car nous célébrons actuellement nos 50 ans d'existence. Une grande fête été prévue pour la fin de l'année 2020 mais elle sera re-

portée à une date ultérieure. Même en période de crise sanitaire où de nombreuses entreprises n'ont pas réglé leur cotisation, la gestion de nos comptes reste saine. La réviseuse de caisse Pascale Geraets a félicité le bureau pour cette bonne gestion et l'assemblée a donné la décharge aux caissiers. Le conseil d'administration (comité) compte aussi un nouveau membre, à savoir Steve Pfeiffer du Restaurant Brideler Stuff.

En ce qui concerne la situation économique, de nombreuses entreprises connaissent des difficultés. Le Home Office nuit gravement à la restauration et l'hôtellerie aura besoin de longtemps pour se relever. Alain Rix a remercié le ministre Lex Delles pour son soutien et il a rappelé que nous avons essayé d'aider nos membres à être prêts pour le redémarrage en



Pour trouver un emploi  
dans la restauration  
[www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

# en période de crise sanitaire



Le vice-président Henri Brimer, le secrétaire général François Koepp et le président Alain Rix

mettant en place la charte Save to Serve et en envoyant à chaque entreprise un guide de la réouverture.

François Koepp a rappelé les moments forts de notre fédération durant les 12 derniers mois. Ensemble avec Dave Giannandrea, le secrétaire général a représenté notre pays auprès des associations européennes, francophones et germanophones. Dans le cadre du label Wellkomm, nous avons primé le jeu de l'année pour bistrot, à savoir Calavera et nos formations ont connu un beau succès sachant que Claude Ries a formé plus de 2.000 personnes.

En un temps record, nous avons réalisé le label Save to Serve avec un guide pour la réouverture. Le tout avec un budget avoisinant les 270.000 euros, ce qui explique que comparé

aux autres pays européens, nos restaurants sont mieux visités. Ce label est un succès et sera étoffé à d'autres secteurs de l'hospitalité.

Il faut savoir qu'en hôtellerie, 65% de la clientèle vient pour des raisons d'affaires. Si ceux-là manquent pour raison de crise sanitaire, nous risquons d'assister à une guerre de prix dans l'hôtellerie. Il faut donc augmenter la part du tourisme de loisir.

Avec 20.000 salariés, le secteur Horeca est une branche vitale pour l'économie luxembourgeoise. Notre secteur a payé 700 mio d'euros de salaires l'année passée et les deux tiers de nos collaborateurs sont des résidents. Les mesures de soutien du gouvernement ont permis de limiter les licenciements et d'éviter une crise sociale.

Mais tout n'est pas toujours parfait. Le secrétaire général s'en est pris aux nouvelles réglementations qui ne facilitent pas l'investissement dans notre secteur. Entre les procédures du commodo et le développement durable tout devient plus difficile pour nos établissements. Pareil avec le service d'eau en carafe à prix modique que la Commission européenne désire instaurer.

Il faut aussi penser à l'avenir et Dreamjobs est un vecteur pour motiver les jeunes à se lancer dans les métiers de la gastronomie. Motiver ces jeunes signifie avoir une main d'œuvre pour l'avenir. Notre campagne est importante et sera étoffée par la projection de films.

Parmi les inquiétudes relevées au point divers, on a soulevé le télétravail qui nuit gravement aux restaurants de la capitale. Nous sommes confiants que on retournera à une situation viable à la rentrée même si le télétravail restera une réalité pour une certaine partie des salariés dans le monde de la finance ou auprès des institutions européennes. Probablement une journée par semaine.

On s'inquiète aussi au sujet du chômage partiel qui sera normalement terminé à la fin de l'année alors que personne ne sait quand nos entreprises vont travailler normalement. Probablement qu'on assistera à des licenciements de salariés. Notre fédération fera de son mieux pour limiter la hausse du chômage dans notre pays.

## Assemblée générale du Luxembourg City Tourist Office

# Dynamisme du tourisme dans la capitale confirmé en 2019



Tom Bellion et Alain Rix

L'assemblée générale du Luxembourg Tourist Office a été présidée cette année par Alain Rix. Le président de l'Horesca, membre du conseil d'administration du LCTO au poste de trésorier a tiré un bilan positif des actions menées en 2019 tout en indiquant les difficultés pour 2020 avec la crise sanitaire.

Au nom de Monsieur Marc Angel, président du Luxembourg City Tourist Office, qui s'est excusé, Monsieur Alain Rix, trésorier du Luxembourg City Tourist Office, a souhaité à tous la bienvenue. Il a tenu à exprimer sa gratitude envers les actions menées par le Luxembourg City Tourist Office ainsi qu'à mettre en avant la bonne collaboration avec la Ville de Luxembourg en faveur du développement touristique et culturel de la ville de Luxembourg.

7.138 tours guidés organisés, 154.409 contacts à l'information touristique, 152.223 visiteurs dans les Casemates du Bock et 673 événements culturels (co)-organisés dans la capitale en 2019, voilà quelques chiffres clés qui témoignent du dynamisme du Luxembourg City Tourist Office et des activités pour les visiteurs de la ville de Luxembourg.

Par rapport à 2018, le nombre de personnes qui se sont rendues au bureau d'accueil et d'information touristique a subi un recul de 21,99%, ce

qui s'explique par l'intérêt croissant pour le site web, [luxembourg-city.com](http://luxembourg-city.com) (hausse de 25,55%), en tant que vecteur d'information sur l'offre touristique de la ville de Luxembourg.

Le nombre de tours guidés est en hausse par rapport à 2018, ce qui s'inscrit dans la tendance croissante constatée depuis 2016.

Le nombre de visiteurs dans les Casemates du Bock, dont le Luxembourg City Tourist Office est le gestionnaire, a enregistré une hausse de 16,68% par rapport à 2018, ce qui représente un record absolu de fréquentation depuis leur ouverture au public en 1933.

Le nombre d'événements culturels et festifs (co)-organisés par le Luxembourg City Tourist Office au service d'une capitale attrayante reste à un niveau élevé de 673 événements en 2019. A l'occasion de l'assemblée générale de l'a.s.b.l. Luxembourg City Tourist Office du 18 juin 2020, les membres ont approuvé les comptes annuels et le rapport d'activité pour l'exercice 2019.

Monsieur Tom Bellion, directeur du Luxembourg City Tourist Office, a présenté le plan d'action pour l'année 2020. Le secteur du tourisme subit de plein fouet les effets de la crise sanitaire qui a bouleversé le monde entier pendant les mois derniers. En dépit de la situation actuelle, Monsieur Bellion se dit optimiste quant à une reprise progressive des activités touristiques dans la capitale Luxembourg.

Il a également tenu à remercier chaleureusement l'équipe du Luxembourg City Tourist Office pour son dynamisme et enthousiasme à bien mener les projets dans un contexte en pleine évolution. Le rapport annuel 2019 est disponible sous [rapport2019.lcto.lu](http://rapport2019.lcto.lu)

# ENCAISSEZ VOS COMMANDES EN LIGNE, MÊME SANS SITE E-COMMERCE

Grâce à Saferpay Secure PayGate, développez vos services de livraison ou de vente à emporter sans même disposer d'une boutique en ligne ! Générez un lien de paiement et transmettez-le via le canal de votre choix (e-mail, SMS ou réseaux sociaux) : vos clients paient leur commande facilement et rapidement sur une page de paiement sécurisée hébergée par SIX Payment Services en ligne. Vous épargnez du temps avec les encaissements à domicile ou lors du retrait des commandes dans votre restaurant : l'addition est réglée en amont par vos clients.

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

[worldline.com](http://worldline.com)  
[six-payment-services.com](http://six-payment-services.com)



## Restaurant Chiche

**125, rue de l'Alzette L-4011 Esch-sur-Alzette [www.chiche.lu](http://www.chiche.lu)**

Après avoir ouvert un restaurant à Luxembourg-ville, l'équipe du Chiche propose désormais ses spécialités à Esch-sur-Alzette.

Rappelons pour ceux qui ne connaissent par le concept que le Chiche est un établissement commercial fonctionnant sous le statut d'une s.à.r.l. mais qui s'est fixé comme objectif de donner une opportunité de travail à des réfugiés (BPI) dans notre pays.

Travaillant dans le social, Marianne Donven est quotidiennement au contact de bénéficiaires de protection internationale qu'il faut intégrer dans la société luxembourgeoise et dans le monde du travail. En discutant il y a quelques années avec Pitt Pirrotte qui disposait de locaux vides, naquit l'idée d'y aménager un restaurant. L'opportunité était parfaite avec Chadi Bekdach, un chef syrien arrivé au Luxembourg en 2015 en fuyant la guerre dans son pays. Il ajouta son expérience au projet.

Le Restaurant Chiche était donc né : un projet social mais qui fonctionne comme une en-

treprise commerciale. Les personnes embauchées sont prioritairement des réfugiés avec ou sans expérience dans la restauration. Et tous travaillent dans le but de générer un bénéfice afin de payer les charges et les salaires comme dans tout autre restaurant.

Après l'ouverture en 2017, le succès était tout de suite au rendez-vous et lorsqu'il fallait quitter les locaux de Hollerich car le bâtiment était voué à la destruction, on décida de trouver un nouvel endroit. En 2019, ouvrit un restaurant à Luxembourg-Limpertsberg, avec une capacité de 300 clients.

Après le confinement, cette capacité a été réduite à 150 personnes ce qui a permis à l'équipe de bien ouvrir ce nouvel établissement à Esch.

Le cadre dans la capitale du sud s'inscrit dans le même esprit avec cette fois-ci un intérieur réalisé par Joëlle Daubefeld. Le mobilier a été récupéré par-ci et par-là et les graffitis et tableaux viennent d'artistes locaux.

Sur place, Marianne Donven nous explique que sa volonté est aussi de participer au renouveau culturel d'Esch-sur-Alzette et d'être un acteur et partenaire des événements culturels eschois comme Esch2022.

Côté cuisine, le concept de gastronomie libano-syrienne est resté pratiquement identique. Il y a entre autres des falafels, shawarma (poulet ou bœuf) et des Fateeh (pain libanais farcis). Ceux qui ne connaissent pas bien ce style de cuisine pourront opter pour un combo qui combine plusieurs mets.

L'établissement, situé à deux pas du théâtre est ouvert en continu, de dix heures du matin à minuit. On ferme le samedi midi et le dimanche toute la journée. Il y a de l'espace pour une cinquantaine de personnes et la terrasse est sortie pour la saison estivale.

Les réservations se font via le site Internet [www.chiche.lu](http://www.chiche.lu).

## Melia Beach Bar

1, Park Dräi Eechelen L-1449 Luxembourg-Kirchberg Tél.: 27 33 31



Depuis début juillet l'Hôtel Melia propose un beach bar pour sa clientèle d'hôtel et de passage. Situé sur le plateau de Kirchberg, cet endroit invite à la détente en profitant des journées ensoleillées. Au programme: bon son électro, ambiance détendue et plateaux de fruits de mer...

Toujours dans une volonté d'inscrire son établissement dans un registre plus branché, le Meliá a rassemblé pas mal d'atouts pour attirer un public varié et lui faire passer un bon moment lors des chaudes soirées d'été: pieds dans le sable, DJ set, cocktails, bon vin à la carte, mobilier éphémère... Il faut dire que cet endroit de la place de l'Europe, plus abrité et ombragé que sa partie supérieure, se prête plutôt bien à l'exercice avec sa jolie vue sur le Mudam. Et pour les petites et grandes faims, le chef exécutif Louis Scholtès a pensé à tout, et surtout aux amoureux des coquillages et crustacés avec des plateaux de fruits de mer concoctés dans les cuisines du restaurant Aqua, mais pas que! Plus d'infos sur la page Facebook de l'établissement.

## Grandes terrasses sur la rue de Strasbourg

Pour soutenir les établissements du secteur Horesca situés à la rue de Strasbourg, précisément sur le tronçon compris entre la rue du Fort Wedell et l'avenue de la Liberté, la Ville de Luxembourg a décidé de supprimer les bandes de stationnement et de mettre en place une interdiction de circulation à cet endroit, à l'exception des riverains et livraisons. Les cafés et restaurants y ont placés des tables, ce qui leur permet de disposer de grandes terrasses. Des zones pour livraisons seront prévues des deux côtés de la rue. La Ville tient à rappeler que le parking sou-



terrain « Fort Wedell » se trouve à proximité immédiate de la rue de Strasbourg et de ses commerces. Ce parking est gratuit la première heure du dimanche au vendredi et le samedi pendant les 4 premières heures.

## Un Box pour bureaux et hôtels



La boulangerie Paul étoffe son offre en livraison avec la possibilité pour les entreprises mais aussi les hôteliers, de se faire livrer le petit-déjeuner et le déjeuner sur place grâce à des paniers dédiés.

Depuis le 11 juin Paul propose une «Breakfast Box». On retrouve dans cette box des produits de boulangerie, des viennoiseries, de la confiture, du jus de fruits local «Naturévous» et un kit de couverts, le tout dans des matériaux écoresponsables et un contenu qui peut être personnalisé.

Selon le site Paperjam, Paul proposera également des plateaux-repas. Les clients auront le choix entre différentes formules composées d'une entrée qui changera tous les 15 jours, d'un plat, d'un petit combo fromage-salade et d'un dessert.

Les commandes seront à passer par mail. [www.boulangerie-paul.lu/](http://www.boulangerie-paul.lu/)

## Hôtel des Postes



Le 14 juillet 2020, Claude Strasser, directeur général de Post Luxembourg, a présenté le projet de transformation et de reconversion de l'Hôtel des Postes, situé rue Aldringen à Luxembourg, en présence notamment de Lydie Polfer, bourgmestre de la Ville de Luxembourg, ainsi que de Philippe Baudry, PDG du Groupe Artea, co-investisseur et futur exploitant du projet.

Ce bâtiment exceptionnel, ce sont cinq niveaux et 8.600 m<sup>2</sup> dont le gros-oeuvre, début XXe,

avait été assuré par un certain Achille Giorgetti Visant 2023 pour ouvrir ses portes au public, la future affectation de l'immeuble, dont Post reste propriétaire, sera orientée vers l'Horeca, le Commerce, le Bien-être et le Coworking. Il est prévu d'y installer un hôtel de 85 chambres avec au sous-sol un spa, un centre de remise en forme et des salles de sports et fitness. Au rez-de-chaussée sera aménagée la cour intérieure avec un patio couvert (photo) autour de laquelle seront ouverts l'accueil de hôtel, un

restaurant, des bars, des boutiques et des salons de soins à la personne. A l'avant-dernier étage on prévoit des espaces de coworking (avec salles de réunion, bureaux partagés, espace nomade accessible sur abonnement, bureaux individuels pour clientèle d'affaire. Enfin au dernier étage les responsables désirent garder le suspense avec une programmation encore en cours. A noter que pour l'instant, aucun permis n'a encore été délivré de la part des autorités locales.

## Brasserie Guillaume

12-14 Place Guillaume L-1648 Luxembourg Ville [www.brasserieguillaume.lu](http://www.brasserieguillaume.lu)



La Brasserie Guillaume a fait peau neuve et rouvre le 1<sup>er</sup> août. Il aura donc fallu pas moins de 15 mois de travaux et de rénovations, orchestrés par le propriétaire de la Brasserie Guillaume et l'équipe de la Ville de Luxembourg, pour venir à bout des dégâts occasionnés par l'incendie qui s'est déclaré le 11 mai 2019 dans l'établissement. L'occasion pour la Brasserie Guillaume de faire peau neuve.

C'est à l'architecte Rodolphe Mertens qu'a été confié la mission de renouveler l'esprit Art Déco de la Brasserie Guillaume, avec pour mot d'ordre de ne rien changer à son âme. Dans notre prochain magazine nous reviendrons sur cette réouverture avec plus de détails



**PROSYS**  
COMPUTERS & SOFTWARE

RESTAURANT | GASTRONOMIE | BAR

N°1  
DES CAISSES  
ENREGISTREUSES  
AU LUXEMBOURG



**Worldline** | **SIX** Payment Services

## NOUVELLE INTÉGRATION !

La solution de paiement de Worldline/SIX Payment Services, leader luxembourgeois et européen en matière de paiements électroniques, vient d'être intégrée au système Prosyst.

Plus besoin de saisir le montant, le terminal peut être directement relié à votre système actuel pour plus de rapidité, de commodité et de sécurité.



**VOTRE MENU  
SUR QR CODE**



Offrez à vos clients un accès immédiat à votre carte depuis leur smartphone.



Une expérience client sécurisante et simple d'accès



Envoyez-nous votre menu



Modifiez votre menu en 1 seul clic

### Avantages de Worldline/SIX Payment Services

Produits et services fiables, sécurisés et parfaitement adaptés aux besoins de l'Horesca

Haut niveau de qualité de service grâce à une équipe locale multilingue

Excellent rapport qualité/prix

[www.six-payment-services.com](http://www.six-payment-services.com)

[www.prosys.lu](http://www.prosys.lu)

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

[contact@prosys.lu](mailto:contact@prosys.lu)

46 03 11

## Brasserie Melrose

**Alberto Zizzi**

**142 Val Sainte Croix L-1370 Luxembourg-Belair**

**Tél. : 691 50 60 01 www.melrose.lu**

Le Melrose Restaurant Brasserie des Arquebusiers est situé à Belair dans l'enceinte du Club de Tennis. Il a été repris par Alberto Zizzi qui jusqu'à l'année passée avait exploité le Restaurant Copacabana à côté du Tennis Club d'Esch-sur-Alzette. Ici à Luxembourg-ville le concept est resté le même avec une carte bien étoffée. On y trouve des salades, des hamburgers, des planchettes de charcuterie, des pâtes fraîches, des carpaccios, des grillades de viande et de pinsa (photo) qui sont un genre de grosse pizza. Sur la page Facebook de l'établissement (melrose.lu) il est possible de voir une grande partie des ces plats en photos. Fermé dimanche soir et lundi soir.



## Rice House

**10, rue du Fort Bourbon L-1249 Luxembourg Tél. : 27 77 01 12**



Rice House a ouvert ses portes dans le quartier de la gare à Luxembourg et propose une cuisine iranienne sur place ou à emporter.

Les amateurs de ces préparations accompagnées de riz avaient sans doute l'habitude de passer au Rice Box, un restaurant iranien situé en face qui a fermé ses portes quelques semaines auparavant. Au Rice House, le concept est resté le même, vu que la moitié de l'équipe de l'ancien Rice Box y travaille.

A noter que pour obtenir les moyens financiers nécessaires, les responsables sont allés frapper à la porte de l'entreprise sociale Microlux, spécialisée dans l'aide aux microentrepreneurs. Selon le magazine Paperjam, ils n'ont pas eu accès au circuit bancaire classique mais ont pu obtenir un prêt de lancement de 24.000 euros ce qui a permis d'assurer les premiers loyers et le paiement des salaires, le temps que le succès arrive. Le Rice House est ouvert du lundi au vendredi, de 10h et 16h. Plus d'infos sur la page Facebook de l'établissement.

## Brasserie L'Entracte

Médéric Glain & Patrice Lagarde

8, rue James Hillard Polk L-3275 Bettembourg Tél. : 22 81 32 [www.entracte.lu](http://www.entracte.lu)



Après avoir exploité pendant une quinzaine d'années la Brasserie L'Entracte à la Place d'Armes à Luxembourg, Médéric Glain et Patrice Lagarde ont quitté la capitale pour s'établir ici à Bettembourg en reprenant l'ancien Cibos, le restaurant de la piscine.

Ils ont ouvert en février mais quelques jours plus tard ils ont dû refermer pour cause de confinement. Une fermeture partielle parce qu'ils ont continué leur travail en proposant des plats à emporter et aussi en livraison.

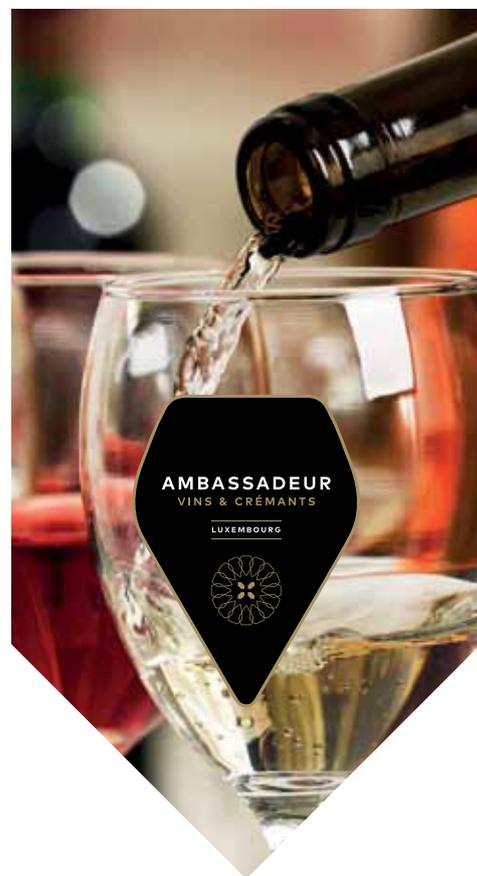
Depuis la réouverture la Brasserie l'Entracte a néanmoins trouvé un rythme de croisière avec une clientèle qui revient régulièrement pour profiter du cadre rustique aux nappes à carreaux à moins que ce soit pour la belle terrasse.

Au menu on trouve un choix en plats de brasserie avec des classiques de la cuisine française, quelques spécialités luxembourgeoises et aussi des pizzas qui ont été rajoutées durant le confi-

nement en plats à emporter ou à livrer.

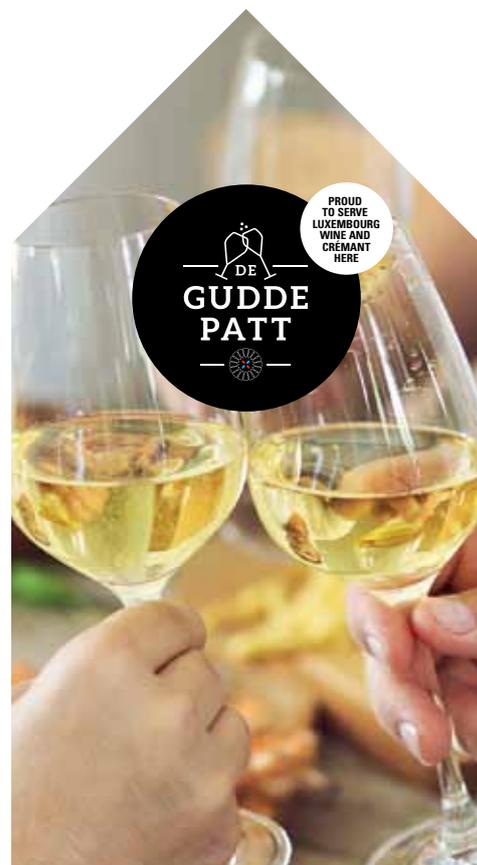
Tous les plats sont préparés maison avec de nombreux produits de la grande région. Les légumes sont bio et viennent de chez Naturlézt qui est une plate-forme qui privilégie les maraîchers locaux. A la carte on trouve plusieurs salades, des woks de nouilles ou encore un hamburger-roesti avec Munster et frites. On pourra aussi opter pour un pavé de saumon rôti, un Filet de bœuf sauce poivre ou une tarte flambée. Une formule luxembourgeoise met en avant les spécialités locales comme la Bouchée à la reine, le cordon bleu maison, les Wäinzossis ou les Gromprekichelcher.

L'équipe de l'Entracte vous accueille du lundi au jeudi de 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 21h30, le vendredi et samedi de 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 22h00 ainsi que le dimanche de 11h30 à 17h00.



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

Plus d'infos sur  
[www.vins-cremants.lu](http://www.vins-cremants.lu)





L'hôtel est situé à deux pas du Sofitel Kirchberg



Le rooftop au sixième étage avec vue sur les tours de la cour de justice



La réception



La restaurant qui ouvrira en septembre



La boulangerie



Une des 145 chambres



L'espace co-working avec baby-foot pour 8 joueurs

## Mama Shelter

2, rue du Fort Niedergrünwald

L-1616 Luxembourg-Kirchberg Tél. : 22 80 44 00 [www.mamashelter.com/fr/luxembourg](http://www.mamashelter.com/fr/luxembourg)

En plein cœur du quartier d'affaires et culturel de Kirchberg, vient d'ouvrir l'hôtel Mama Shelter. Une marque du groupe Accor qui s'adresse à une clientèle plutôt jeune en misant sur une ambiance décontractée.

Selon les responsables, Mama crée une bulle hors du temps alliant confort et modernité, où les clients se sentent comme à la maison, une touche de féerie en plus ! Dans ses 145 chambres, on a pensé chaque détail : du marbre scintillant au miroir placé volontairement au-dessus du lit où on peut lire « Mama Loves You ».

L'hôtel est dirigé par André Pecheur qui auparavant était le directeur du Novotel Centre. Emballé par le concept du Mama Shelter, il nous explique qu'ici tout est basé sur l'ambiance et sur la restauration. Les chambres venant en plus.

Si le restaurant principal au rez-de-chaussée n'ouvre qu'en septembre, la mise en place est déjà faite et on peut bien reconnaître les trois parties qui sont le «Loft», la «Brasserie» et pour les groupes la «Cantine». Sur le toit, la terrasse (couverte) accueille néanmoins déjà les clients qui veulent découvrir l'établissement et qui désirent profiter de la magnifique vue. En sortant de l'ascenseur au sixième étage, il faut d'abord passer le long d'une piste de pétanque avant d'arriver au «Roof-top». Le grand bar au centre invite à la détente avec cocktails et on a le choix entre d'énormes matelas-canapés ou des tables plus classiques.

Après avoir scanné le code QR on découvre la carte des plats qui est variée avec un accent méditerranéen assuré. Au menu on trouve des scampis, du Houmous,

une moussaka ou encore des grillades et salades. Pour la partie gastronomique, le Mama Shelter Luxembourg s'est fait conseiller par le Jean-Edern Hurstel, un cuisinier renommé que l'on connaît de l'émission Top Chef.

Côté chambres, les clients ont le choix entre quatre catégories différentes qui vont d'une simple «Twin» à une grande «Double-Double». A noter que jusqu'à fin août les clients qui réservent à partir du site web de l'hôtel peuvent profiter d'une promo à 99 euros la nuit, quelque soit la taille de la chambre.

Cet hôtel dispose aussi d'un «Mama Works». Ce sont deux étages dédiés aux meetings et événements, avec des salles de réunion, un petit cinéma (avec programmation de films mais qui peut aussi être loué pour des présentations), un espace de co-working. et même une boulangerie, ouverte pour la clientèle de passage. Partout l'ambiance reste moderne et plein d'esprit avec flippers et jeux-vidéos Arcades. L'hôtel désire être un refuge urbain à la fois beau, moderne et plein d'esprit mais aussi, populaire, chaleureux et sexy.

Créateur de lieux de vie et metteur en scène au quotidien, en France et à l'international, Mama Shelter possède déjà 1813 chambres, 13 restaurants et 1170 collaborateurs, dans 12 villes et 7 pays !

Organisé autour de la famille Trigano, avec une stratégie d'implantation au cœur des villes, Mama Shelter met au service de ses clients et partenaires sa double expertise d'hôtelier et de restaurateur.

A Luxembourg on compte occuper 125 salariés, lorsque l'hôtel tournera à plein régime.



## Brasserie Um Scheff:

*Une autre façon de penser la restauration avec Crisalid®*



**Matelots, allons manger !**

La **brasserie Um Scheff** est née d'un concept fort : servir à ses clients des **plats traditionnels et typiques luxembourgeois** dans un cadre aux allures de vieux port.

Située sur l'esplanade de Remich au **Luxembourg**, au centre des 3 frontières, l'enseigne surplombe la Moselle sur laquelle sillonnent les bateaux touristiques qui ont fortement inspiré le gérant pour concevoir l'univers visuel de son établissement : comptoir en forme de proue, tireuse à bière en barre de bateau, etc.



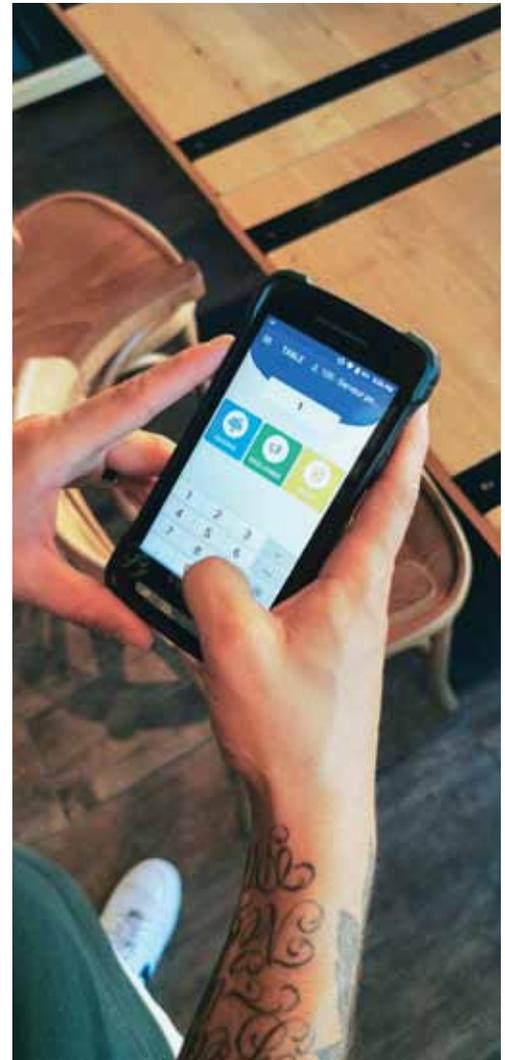
### Un système d'encaissement au plus près de leurs besoins

Le chef cuisinier Maurice a choisi de faire confiance à Crisalid afin de **remplacer son système d'encaissement dans sa brasserie**, ainsi que dans les 3 autres établissements du groupe.



La brasserie a ainsi été équipée d'une **caisse TPV tactile**, d'un **logiciel de caisse Crisalid®** avec gestion du plan de salle, d'une imprimante ticket bar et cuisine et d'un lecteur Dallas pour faciliter l'identification des serveurs.

Les serveurs sont également munis de 2 **portables de commande** connectés à une borne WIFI dédiée, afin de **satisfaire la forte demande touristique et locale en terrasse !**



### CRISALID LUXEMBOURG SA

🏠 10, Avenue Marie-Adelaïde  
L-5635 Mondorf-Les-Bains  
☎ Tél. (+352) 26 52 12 96  
@ [luxembourg@crisalid.com](mailto:luxembourg@crisalid.com)  
📍 [www.crisalid.lu](http://www.crisalid.lu)





## Le télétravail est devenu une réalité

Le télétravail n'est pas une bonne chose pour pour nos restaurants. Les employés qui ne se rendent pas à leur bureau ne vont pas déjeuner à midi, non plus. A l'heure actuelle les nombreuses tours sur le plateau de Kirchberg sont plutôt vides et il en va de même dans les autres quartiers de la capitale et dans toutes les villes à travers l'Europe

La deuxième vague du COVID-19 n'arrange rien à l'affaire et de plus en plus de sociétés échauffent des plans de télétravail qui s'inscrivent dans la durée. Même après la crise sanitaire on désire garder une certaine partie des salariés en télétravail, certains un jour par semaine, d'autres plus. Pour les employés de bureau c'est une avancée sociale, pour les écologistes on diminue le trafic sur les routes et pour les entreprises on peut réduire la taille des bureaux. Les politiques voient cela d'un bon œil et les syndicats demandent une réglementation pour combattre les abus.

Les restaurants situés dans les quartiers d'affaires devront donc s'accommoder de cette nouvelle donne, même si ce n'est pas à leur goût...

**Dave Giannandrea - Rédacteur en chef**

## Le télétravail, à consommer avec modération ?

**Un des changements majeurs intervenus sur le marché du travail suite au confinement lié au COVID-19 fut l'explosion du télétravail subi et improvisé qui a touché de nombreuses personnes en emploi. Une étude du STATEC confronte les caractéristiques du télétravail et la satisfaction des télétravailleurs avant la crise à ceux durant la crise sanitaire.**

Si l'augmentation du télétravail a été spectaculaire suite au confinement, il ne faut pas oublier qu'au cours des dernières années, les entreprises basées au Luxembourg avaient déjà sensiblement développé leurs options de travail à distance. Le nombre de télétravailleurs a d'ailleurs triplé pendant la dernière décennie, passant de 7% en 2010 à 20% en 2019.

Dans l'inconscient collectif, l'idée de « bureau à domicile » rime souvent avec des avantages comme une réduction du temps de trajet maison/bureau, plus de concentration, une plus grande liberté dans l'organisation de la journée et une meilleure conciliation de la vie professionnelle et vie privée etc. Ceux-ci pourraient réduire le stress et donc augmenter la satisfaction au travail.

Néanmoins, le télétravail peut aussi avoir l'effet contraire : la communication et la collaboration s'avèrent plus compliquées à distance, l'accent mis sur le contrôle de la production augmente avec la part du télétravail, le télétravail peut aussi se réaliser sous forme d'heures supplémentaires. Les limites entre vie professionnelle et vie privée peuvent s'effacer.

De plus en plus de syndicats demandent une clarification législative afin de trouver un compromis qui puisse satisfaire les différentes parties : patrons et salariés.

## Un résident sur trois déclare que sa santé mentale s'est détériorée pendant la crise COVID-19

Les jeunes s'en sortent moins bien que les plus âgés du confinement. Selon le Statec, parmi les 18-44 ans environ 37% ont déclaré que leur santé mentale s'était détériorée. Ce chiffre diminue pour chaque groupe d'âge. Parmi le groupe des 65 ans et plus, seuls 22% ont vu leur santé mentale se détériorer. Les facteurs les plus importants associés au déclin de la santé mentale sont la santé physique, le revenu et les caractéristiques de l'emploi.

## Votre menu sur téléphone portable

Afin de soutenir les restaurants en cette période de crise sanitaire, la société 123menu.lu offre la possibilité de présenter son menu sur Internet. A la place de lire une carte des plats, le client scanne un code QR et peut alors consulter le menu sur son téléphone.

Une formule d'entrée gratuite est disponible, ce qui permet de se familiariser avec cette méthode. Si le restaurateur le désire, il pourra ensuite opter pour une solution professionnelle qui est payante. Plus d'infos sur le site [www.123menu.lu](http://www.123menu.lu)

A noter dans ce contexte que la société Prosys propose aussi un service de ce type pour une somme modique. L'avantage ici est que si vous êtes déjà client avec votre système de caisses enregistreuses, vous pourrez digitaliser votre menu très facilement. [www.prosys.lu](http://www.prosys.lu)

MENU  
DIGITAL





# Le vin du mois

## Trinca Bolotas Rouge 2015

Alentejo, Portugal

Herdade do Peso offre le caractère et l'authenticité des saveurs de l'Alentejo. Ce domaine incarne le meilleur que l'Alentejo a à offrir et garni le portefeuille de la maison Sogrape.

Sa robe pourpre profonde dévoile un nez expressif et complexe de fruits noirs, ponctué d'arômes de torréfaction, de pain grillé et d'épices. En bouche, l'attaque est riche et généreuse, rond et bien équilibré avec une longue finale persistante. Ce Trinca Bolotas est un bon exemple de tout le potentiel de l'Alentejo.



Vins Fins

Spiritueux

Soft drinks

Alimentation

Bières

Idées Cadeaux

" Votre spécialiste en vins du Portugal "

Bexeb, SA | Négociant Importateur Distributeur

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



# 20 20

CRÉER DES  
ENDROITS  
MÉMORABLES

NOUVEAU  
CATALOGUE

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



WWW.SATELLIET.NET  
indoor | outdoor | furniture

# Safe to Meet : un label pour inspirer la confiance dans l'événementiel

A l'occasion du webinar « Tourism Days – Business events edition », qui a permis un échange approfondi entre le ministre du Tourisme, Lex Delles, et les acteurs du secteur business events sur les défis, les opportunités ainsi qu'une stratégie de relance des événements professionnels, la nouvelle fédération LEA (Luxembourg Event Association) a dévoilé le nouveau label 'Safe to Meet', inspirée du 'Safe to Serve' de l'Horesca.



*Charles Schroeder, Carole Platz; Michèle Vallenthini; Lex Delles, François Lafont; François Koepf (d. g. à d.)*

Les conférences et réunions professionnelles représentent non seulement un pilier stratégique, mais aussi un vecteur de l'économie nationale. Les mesures de confinement qui ont dû être prises dans le contexte de la crise sanitaire du coronavirus COVID-19 ont toutefois eu un impact considérable sur le secteur. Il est donc indispensable, particulièrement en cette période de relance économique, de repositionner le Luxembourg en tant que destination business events. Le gouvernement luxembourgeois a par conséquent mis en place une feuille de route qui mise notamment sur des aides financières ciblées, une démarche collective du secteur, le nouveau label sanitaire « Safe to meet », la promotion du business local et Grande-Région ainsi qu'une stratégie digitale nationale pour le secteur business events.

François Koepf, secrétaire général de l'Horesca, a indiqué que « pour faire rebondir le secteur de l'hôtellerie et de l'événementiel, il faut inspirer la confiance aux clients. Les labels 'Safe to serve' et 'Safe to meet' sont les ambassadeurs de ce défi ».

Le président de LEA, Charles Schroeder se réjouit d'avoir déjà réuni une soixantaine d'acteurs du secteur au sein de la fédération et de pouvoir ainsi parler d'une seule voix. « C'est important de souligner que le secteur est prêt pour qui veut lancer un événement d'entreprise. L'événementiel a une connotation négative quant à la propagation du virus. Il faut démontrer que toute une catégorie d'événements peut se faire dans les circonstances actuelles. Il faut bien sûr les distinguer. Un concert pop ne va pas pouvoir avoir lieu en septembre. »

Malgré cela, la demande restera faible selon le président de la LEA qui ajoute que les entreprises réfléchiront encore à deux fois avant d'organiser des événements business, sans compter celles qui poursuivent le télétravail, avant de dresser un bilan alarmant: en moyenne, le chiffre d'affaires du secteur sera amputé de 80% en 2020.



*Charles Schroeder,  
 président de Luxembourg Event Association*

# Une nouvelle formation à Diekirch CCP Cuisinier !



## Directeur formation du groupe Chambre de Commerce



À partir de la rentrée 2020/2021, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de Luxembourg proposera le CCP (Certificat de Capacité Professionnelle) en cuisine, en régime concomitant. Cette formation s'adresse aux jeunes issus de classes d'initiation professionnelle (5<sup>e</sup> P, 18 modules réussis) et aux adultes. Après cette formation de deux ans, l'apprenant intègre le marché du travail.

L'obtention du CCP permet également de continuer sa formation en vue d'un DAP (Diplôme d'Apprentissage Professionnel).

### DESCRIPTION DE LA FORMATION

Le/la titulaire d'un CCP assiste le personnel de cuisine dans son travail. Il/elle prend en charge les potages, les entrées, les plats principaux et les desserts. Il/elle peut travailler dans les cantines, hôpitaux, écoles, auberges, hôtels et restaurants de toute taille et type de cuisine. Il/elle est en connaissance de la réglementation relative à l'alimentation et à l'hygiène

### ORGANISATION

### RÉGIME CONCOMITANT

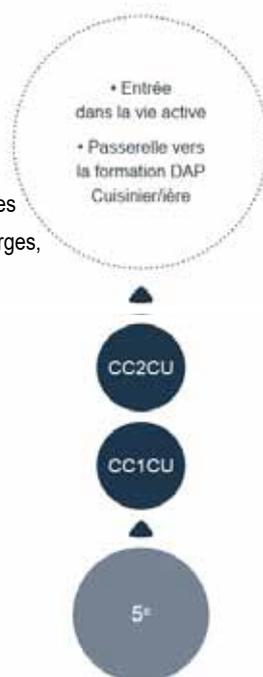
École : +/- 10 semaines par année scolaire, sous forme de blocs

### LANGUE DES COURS

Français ou allemand

### CONDITIONS D'ADMISSION

CIP / 5e P (18 modules réussis)



Le 13 juillet 2020, **Marc Wagener** a repris la direction Formation du groupe Chambre de Commerce. Le Chief operating officer (COO) de la Chambre de Commerce succède à Luc Henzig, qui occupait ce poste depuis juillet 2016.

Étant l'un des principaux architectes et animateurs de l'écosystème luxembourgeois de la formation professionnelle initiale et continue, le groupe Chambre de Commerce a pour mission de proposer aux entrepreneurs, aux salariés et aux apprentis les clés du succès dans un monde qui change en permanence et où la formation et l'apprentissage tout au long de la vie revêtent un rôle fondamental. La crise du Covid-19 et ses impacts sur l'environnement socio-économique, mais aussi la digitalisation et de nouvelles formes de travail exigent d'importants efforts de sensibilisation, d'accompagnement, de qualification, d'upskilling, de reskilling et d'acquisitions de nouvelles compétences.

Le groupe Chambre de Commerce avec notamment son service de l'apprentissage et de la formation initiale, la House of Training et l'ISEC, a réalisé de nombreux investissements au cours des dernières années et poursuit des objectifs ambitieux en matière de formation et de développement de compétences au service des entreprises et de leurs salariés.

# ADHÉSION CHARTE SAFE TO SERVE



réservée aux membre de l'HORESCA

Pour adhérer à la charte « SAFE TO SERVE », veuillez remplir le formulaire ci dessous et le renvoyer à l'HORESCA, à l'attention de Monsieur Claude Ries : [c.ries@horesca.lu](mailto:c.ries@horesca.lu)  
Veuillez également joindre la preuve d'enregistrement en vertu du règlement 852/2004/CE en vigueur depuis le 1er janvier 2006.

## COORDONNÉES

Type et Nom de l'établissement : .....

Adresse de l'établissement (N°, rue) : .....

Code postal : ..... Localité : .....

Nom de la Société : .....

Adresse de la Société (N°, rue) : .....

Code postal : ..... Localité : .....

Nom et prénom du responsable/gérant : .....

Téléphone : ..... GSM : .....

E-mail : .....

je suis membre de l'HORESCA

je souhaite devenir membre de l'HORESCA

Par la présente,

J'adhère à la charte « SAFE TO SERVE » et m'engage à respecter le 4 critères obligatoires.

### CHARTRE SAFE TO SERVE

- 1 Enregistrement de l'établissement auprès du Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire.\*
- 2 Respect des bonnes pratiques d'hygiène et principes du HACCP
- 3 Suivre les consignes actuelles « Covid-19 » du Gouvernement
- 4 Assurer les démarches nécessaires pour pouvoir garantir au maximum possible la sécurité des clients, des hôtes et des employés

Date : .....

Lieu : .....

Signature :

L'adhésion à la Charte est valable jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2022.

\* Afin de garantir la conformité des denrées alimentaires avec la législation nationale et européenne et de permettre une organisation efficace des contrôles officiels des établissements alimentaires, toute entreprise ou établissement intervenant dans la chaîne alimentaire doit être connu des autorités compétentes.

Pour cela, les exploitants alimentaires doivent **notifier les activités** des établissements alimentaires sous leur responsabilité auprès du **Commissariat alimentaire**.

# Une charte de qualité pour tous

Les porteurs du label « SAFE TO SERVE » garantissent le respect des critères d'hygiène tout en gardant une approche conviviale. Ainsi, sécurité et convivialité vont de pair.

Soutenue par la Direction générale du Tourisme et la Direction générale des Classes moyennes du ministère de l'Économie ainsi que par la Chambre de Commerce du Grand-Duché de Luxembourg, la campagne « SAFE TO SERVE » regroupe toute une série d'actions visant à préserver la sécurité sanitaire du personnel et des clients tout en respectant l'accueil et la convivialité.

En adhérant à cette charte, les professionnels montrent leur volonté de garantir une sécurité sanitaire élevée à leurs clients afin de les rassurer lors de leur passage au restaurant ou au café. Ils s'engagent à respecter de nombreux engagements basés sur les recommandations de l'HORESCA qui a édité un guide pour la réouverture des hôtels, restaurants et cafés. Ces recommandations viennent compléter et renforcer les obligations légales. Chaque établissement du pays a reçu le guide en question à la fin du mois de mai.

Les établissements « SAFE TO SERVE » sont prêts à accueillir les clients et l'HORESCA met à leur disposition un certain nombre de moyens qui ont pour objectif d'accroître leur visibilité.

Il y a tout d'abord plusieurs autocollants. Un exemplaire de grande taille peut être apposé sur la vitrine ou la porte d'entrée. En pénétrant dans l'établissement, le client repère tout de suite la couleur bleue et sait qu'il est dans une maison « SAFE TO SERVE ». Il y a aussi des autocollants plus petits à coller en divers endroits. Les adhérents reçoivent aussi des chevalets qu'ils peuvent poser sur les tables du restaurant, ainsi que des affiches. Tout cela se trouve dans un kit qui comprend en plus un certain nombre de masques.

**L'adhésion à la charte « SAFE TO SERVE » est gratuite pour les membres de l'Horesca.**  
Plus d'infos sur [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

## Les quatre engagements de la charte

Les professionnels qui signent la charte d'adhésion permettant d'obtenir le label « SAFE TO SERVE » s'engagent à respecter au minimum ces 4 critères incontournables :

- l'enregistrement de l'établissement auprès du Commissariat au Gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire (illustration ci-contre)
- le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des principes du HACCP
- le respect des consignes « Covid-19 » du Gouvernement
- la mise en place de toutes les démarches nécessaires garantissant au maximum possible la sécurité des clients, des hôtes et des employés



Séance d'informations et de questions/réponses

# Recommandations face au Covid-19 dans le secteur de l'HoReCa

L'Horesca et la House of Training ont proposé au cours du mois de juin une séance d'informations en collaboration avec le Service de Santé au Travail Multisectoriel. Cette classe virtuelle, animée par le Dr. Nicole Majery et le Dr. Laura Zambon Médecins du Travail au STM a abordé le thème de modes de transmission du coronavirus et a proposé des recommandations sanitaires à adopter pour se protéger et protéger les autres dans notre secteur.

En réponse à la situation actuelle liée au coronavirus COVID-19, la House of Training et l'Horesca avaient organisé cette formation en classe virtuelle (webinar). Cette formule était parfaitement adaptée à tous les collaborateurs souhaitant développer leurs compétences à distance.

L'objectif de cette formation animée par le Service de Santé au Travail Multisectoriel avait pour but de donner aux employés les recommandations spécifiques au domaine de l'HoReCa et nécessaires en cette période de lutte contre la propagation de l'épidémie de Covid-19.

Au programme figurait la présentation générale des risques liés au Covid-19 et mesures générales de prévention, les recommandations spécifiques liées au secteur de l'HoReCa lors de la continuation des activités avec des exemples pratiques

La session s'est terminée avec des questions/réponses.

Signalons que pour les personnes qui n'ont pas pu assister à ce webinar peuvent toujours consulter notre site [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu) qui reprend les recommandations les plus essentiels. Pour les membres de notre fédération il est conseillé

d'adhérer à la charte «Safe to serve» qui garantit une sécurité sanitaire et inspire confiance aux clients. Les adhérents reçoivent de la documentation du matériel et une dizaine de masques en tissu.



HOUSE OF TRAINING  
YOUR GATEWAY TO SUCCESS

Si vous avez des questions aux médecins du travail concernant le Coronavirus, veuillez contacter le centre auquel vous êtes affiliés

Consultez le site [www.stm.lu](http://www.stm.lu)



**CONTACT STANDARD**  
Du lundi au vendredi de 8h à 11h45 et de 13h à 16h30

 <b>40 09 42 1000</b>	<b>LUXEMBOURG</b> Accès, horaires et service rendez-vous
 <b>40 09 42 2000</b>	<b>ESCH-BELVAL</b> Accès, horaires et service rendez-vous
 <b>40 09 42 3000</b>	<b>ETTELBRUCK</b> Accès, horaires et service rendez-vous
 <b>40 09 42 4000</b>	<b>GREVENMACHER</b> Accès, horaires et service rendez-vous

# FLOWEY®

## H Y G I E N E



## PRODUITS HYGIÈNE & DÉSINFECTION DÉVELOPPÉS ET FABRIQUÉS AU LUXEMBOURG



Disinfection



Food



Floortec



Multiple use



Sanitary



Biotech



Care



Tél.: +352 33 52 50

[www.flowey.com](http://www.flowey.com)

[Hygiene@flowey.com](mailto:Hygiene@flowey.com)

# Un bon à 50 € pour une nuitée

Afin de soutenir les établissements d'hébergement, fortement impactés par la crise sanitaire et de relancer le tourisme au Luxembourg, le Gouvernement a décidé d'offrir une nuitée à chaque résident et travailleur frontalier, âgés de 16 ans et plus. Des bons destinés au paiement d'une ou de plusieurs nuitées ont été envoyés ces derniers jours. Ils sont valables jusqu'au 31 décembre 2020 dans les établissements d'hébergement au Luxembourg qui participent à l'action.

Peuvent participer à l'action:

- Toute structure d'hébergement du Grand-Duché de Luxembourg légalement établie et disposant de toutes les autorisations nécessaires.
- Tout organisme qui commercialise des voyages à forfait à l'intérieur du Grand-Duché de Luxembourg, sous condition que le voyage à forfait commercialisé inclut au moins une nuitée dans une structure d'hébergement tel que définie ci-dessus.

## A quoi sert le bon d'hébergement?

Il est destiné au paiement d'une ou de plusieurs nuitées passées dans un établissement d'hébergement participant à l'action. Il ne peut servir qu'à cette fin.

## Comment participer à l'action?

Veillez-vous rendre sur <https://l-s.lu/inscrire> ou <https://l-s.lu/anmelden> et suivre les instructions.

## Comment fonctionne le bon?

1. Le client réserve son séjour et annonce l'utilisation du bon à l'hébergeur.
2. Lors du paiement de la facture, le client soumet son bon à l'hébergeur

Le bon est muni de deux codes QR différents:  
Le Code QR "GouvCheck": Vérification de

l'authenticité du bon à l'aide de l'application mobile Gouvcheck

Le Code QR "Code": Déclenchement du paiement de 50€ à l'hébergeur à l'aide de l'application mobile LETZSHOP

3. A l'aide de son smartphone / tablette, l'hébergeur scanne les deux codes QR:
4. L'hébergeur déduit les 50€ de la facture client.
5. Les 50€ sont remboursés à l'hébergeur par LETZSHOP.

## Comment vérifier l'authenticité du bon?

L'app mobile GouvCheck permet de vérifier gratuitement et en temps réel l'authenticité d'un document officiel émis au Luxembourg grâce à un code QR intégré sur le document.

1. Vous téléchargez l'app avec votre smartphone ou votre tablette depuis l'Apple App Store ou Google Play Store.
2. Vous ouvrez l'app de votre smartphone / tablette.
3. Vous scannez le code QR GouvCheck du document dont vous voulez vérifier l'authenticité.
4. L'app vous indique si le code QR est valide et vous vérifiez si les données inscrites sur le document sont les mêmes que celles affichées par l'app.

## Si l'application GouvCheck affiche un message d'erreur?

Le code QR sur le bon n'est pas authentique. Le bon est à refuser.

## Comment installer l'application mobile LETZSHOP sur mon téléphone / tablette?

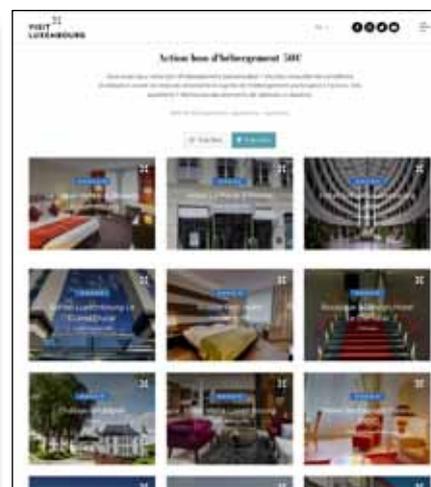
Après avoir créé votre compte LETZSHOP, vous recevrez sous 48h un email de confirmation. Après réception de cet email, vous pouvez installer l'application mobile LETZSHOP sur votre smartphone / tablette.

### ANDROID

1. Veuillez-vous rendre sur [www.letzshop.lu](http://www.letzshop.lu)
2. Veuillez-vous connecter sur votre compte utilisateur
3. Veuillez-vous rendre sur le menu "bons d'achat"
4. Cliquez sur "Installer", puis sur "Ajouter" et l'application sera installée sur votre téléphone / tablette

### iPhone

1. Veuillez-vous rendre sur [www.letzshop.lu](http://www.letzshop.lu)
2. Veuillez-vous connecter sur votre compte utilisateur
3. Veuillez-vous rendre sur le menu "bons d'achat"
4. Cliquez sur l'icône "Partager" (carré avec une



La liste des hôtels participants est disponible sur le site [www.100thingstodo.lu](http://www.100thingstodo.lu)

flèche pointant vers le haut)

5. Cliquez sur l'icône "Sur l'écran d'accueil" (Add to Home Screen)

6. Donnez un nom à votre raccourci et cliquez sur "Ajouter"

**Si l'application LETZSHOP affiche un message d'erreur?**

Le bon ne peut être utilisé qu'une seule fois. Si l'application LETZSHOP affiche un message d'erreur, le bon a déjà été dévalorisé. Il est à refuser.

**Est-ce que je peux valider un bon depuis mon ordinateur?**

1. Veuillez-vous rendre sur [www.letzshop.lu](http://www.letzshop.lu)
2. Veuillez-vous connecter sur votre compte utilisateur
3. Veuillez-vous rendre sur le menu "bons d'achat"
4. Veuillez saisir le code du bon dans le champ y prévu

**Qui peut faire valoir un bon?**

La personne au nom de laquelle le bon est émis.

**Pendant quelle période, le bon est-il valable?**

Entre le 15 juillet et le 31 décembre 2020.

**Est-ce que le bon est cumulable?**

Oui, si deux ou plusieurs personnes se partagent une chambre, ils peuvent faire valoir leurs bons au moment du paiement.

**Si la nuitée coûte moins que 50€?**

Le bon ne peut pas être échangé contre sa valeur en argent et aucun remboursement n'est effectué si le prix de la nuitée est inférieur à 50 €. Si plusieurs personnes se partagent une chambre et font valoir leurs bons, aucun remboursement n'est effectué si le prix de la nuitée est inférieur à la somme de la valeur des bons présentés.

**Est-ce qu'un bon peut être remboursé?**

Le bon ne peut pas être échangé contre sa valeur en argent et aucun remboursement n'est effectué si le prix de la nuitée est inférieur à 50 €.

**J'ai déjà un compte chez LETZSHOP, faut-il créer un deuxième?**

Oui, le compte LETZSHOP existant ne peut pas être utilisé dans le cadre du bon d'hébergement de 50€.

**Que faire si un bon ou un des codes QR sont illisibles? Tout bon illisible perd sa validité.**

**Est-ce que la participation à l'action est payante?**

Non, l'ouverture d'un compte LETZSHOP ainsi que la participation à l'action du Ministère est gratuite pour les établissements d'hébergement.

**Où sont publiés les établissements d'hébergement qui participent à l'action?**

Tous les établissements qui participent à l'action sont repris sur le site [www.100thingstodo.lu](http://www.100thingstodo.lu).

**Comment recevoir le remboursement des 50€?**

Après avoir scanné le code QR "code" sur le bon d'hébergement, les 50€ vous seront automatiquement crédité sur votre compte bancaire.

**Combien de fois un bon peut être utilisé?**

Le bon peut être utilisé une seule fois et uniquement par la personne au nom de laquelle il est établi.

**Avez-vous besoin d'un renseignement?**

Du 24 juin au 11 septembre 2020  
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 16h Par email à [bon50@eco.etat.lu](mailto:bon50@eco.etat.lu)  
Par téléphone au +352 2477 4177

# Tours guidés dans la Région Müllerthal

En coopération avec le Natur- & Geopark Mëllerdall, l'Office Régional du Tourisme de la Région Müllerthal propose quatre circuits différents dans la zone du candidat UNESCO Global Geopark\*, du 15 juillet au 13 septembre.

## Nouveau président de l'ORT Müllerthal



Christophe Origer

Le 9 juillet, s'est tenue l'Assemblée Générale de l'Office Régional du Tourisme de la Région Müllerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise. La gestionnaire de l'ORT Sandra Bertholet a d'abord présenté les activités et le rapport financier de l'année 2019. Ensuite, le conseil d'administration, dirigé par le vice-président Serge Pommerell, a procédé au vote du nouveau président de l'ORT.

Christophe Origer d'Echternach, 26 ans, a été élu à l'unanimité. Les deux vice-présidents Joe Nilles et Serge Pommerell, qui avaient assuré la présidence par intérim de l'ORT, depuis décembre 2019, resteront à leurs postes.

Christophe Origer est juriste et membre du conseil communal de la Ville d'Echternach. Il remplace Marc Diederich à la tête de l'ORT, qui avait occupé ce poste depuis 2012. Le nouveau président a acquis une expérience dans le secteur du tourisme au cours des dernières années en tant que membre du conseil d'administration de la Société d'Embellissement et de Tourisme de la Ville d'Echternach. Christophe Origer s'est dit content de son nouveau rôle et se réjouissait de la coopération dans la région.



Tous les mercredis, à l'exception du 22 juillet et 5 août, l'office régional propose une randonnée guidée à partir des étangs de Fischbach. Cette randonnée facile est idéale pour une sortie en famille. Le départ et l'arrivée se font aux étangs de Fischbach, à 18h. La longueur est de 4,3 km, la durée de 2 à 3 heures.

Le jeudi on peut entamer une randonnée guidée qui mène vers le Champignon de Nommern, un rocher en grès de Luxembourg marquant qui a été classé comme géotope par le Natur- & Geopark Mëllerdall et qui fut déjà fréquenté durant l'âge de pierre. Le départ est à l'administration communale de Nommern, à 18h. Durée : 2 à 3 heures.

Une randonnée géologique pour familles est proposée les samedis 27 juillet, 1<sup>er</sup> août, 8 août, 29 août et 5 septembre vers la Hëlt à Rosport. Le départ est à 10h au kiosque du terrain de jeux Sauerpark. Le tour mène à travers une forêt enchantée avec des formations rocheuses spectaculaires et par des vignobles. Hëlt est également l'un des 22 géotopes qui ont été

définis par le Natur- & Geopark Mëllerdall.

La randonnée de 4 km étant très escarpée, veuillez prévoir jusqu'à 3 heures.

Une visite guidée à vélo à Larochette est au programme le dimanche. Départ à l'auberge de jeunesse à 10h. Si vous le souhaitez, vous pouvez louer un vélo, après réservation préalable auprès de Rentabike Mëllerdall. Dans ce cas, prévoyez le temps nécessaire avant le départ. Le groupe longe la piste cyclable nationale PC 5 de l'Ernz Blanche en direction de Supp. Le sujet de la visite est la renaturation du site Supp et les conséquences sur la faune et la flore. Longueur du tour : 10-15 km. Durée: 2-3 heures.

En raison de la situation actuelle, les participants doivent s'inscrire pour chaque tour. La langue des visites est Luxembourgeois/Allemand. Un maximum de 20 personnes peut participer. Coût: 5 € pour adultes, les enfants et adolescents jusqu'à 16 ans participent gratuitement. Si vous louez un vélo, prévoyez le coût de la location.

Inscriptions: [info@mullerthal.lu](mailto:info@mullerthal.lu) Tél.: (+352) 72 04 57 -1 [www.mullerthal.lu](http://www.mullerthal.lu) [www.mullerthal-trail.lu](http://www.mullerthal-trail.lu)

## Le chômage augmente E-class avec le chef Massimo Bottura



Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'établit à 19 876 au 30 juin 2020. Sur un an, cela constitue une hausse de 4 839 personnes, soit de 32.2%. Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, s'établit à 7.0%.

Au cours du mois de juin 2020, les employeurs ont déclaré 3 003 postes vacants à l'ADEM, ce qui correspond à une baisse de 16.5% par rapport à juin 2019. Néanmoins, par rapport à mai 2020, le nombre de postes déclarés a progressé de 694 unités ou de 30%.

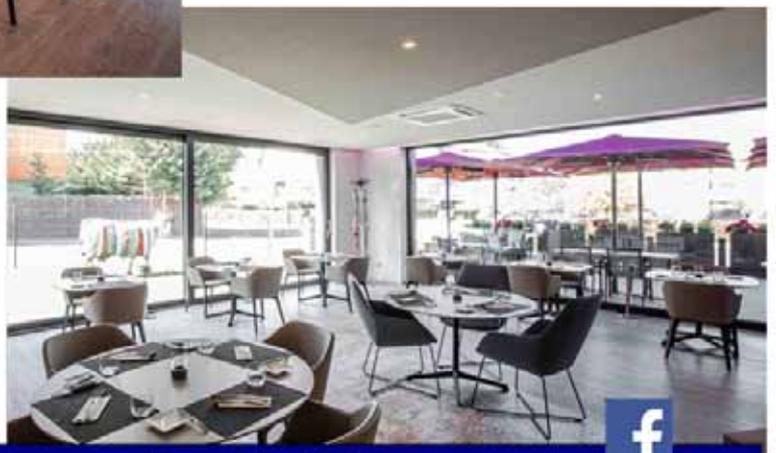
Massimo Bottura, chef de l'Osteria Francescana, trois étoiles Michelin et meilleur restaurant du monde en 2016 et 2018 a été le protagoniste d'un événement d'exception en ligne organisé le lundi 29 juin par la Chambre de commerce Italo-Luxembourgeoise en collaboration avec les Chambres de Commerce Italiennes de la Belgique et des Pays-Bas.

Artiste, innovateur et restaurateur depuis plus de vingt ans, Massimo Bottura est de loin le plus prestigieux ambassadeur de la cuisine italienne moderne dans le monde. À travers ses plats, le Chef explore avec passion et créativité la cuisine italienne entre tradition et innovation.

L'événement a été organisé dans le cadre du projet « True Italian Taste », promu par le Ministère italien des Affaires Etrangères et de la Coopération Internationale et réalisé par Asso-camerestero avec la collaboration des chambres de commerce italiennes à l'étranger pour valoriser et promouvoir les produits agroalimentaires authentiques italiens et faire connaître aux professionnels du secteur HORECA ainsi qu'aux journalistes et influenceurs le lien précieux qui unit les produits italiens aux territoires d'origine.



**Schreinerei  
 Menuiserie**



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

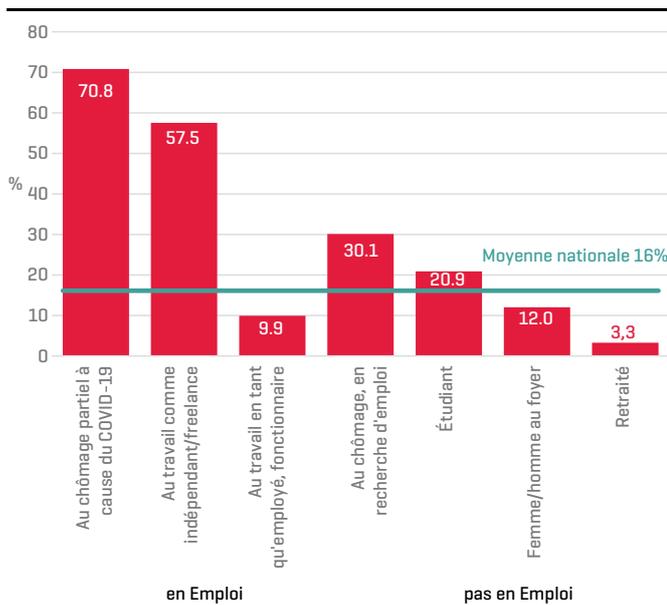


# Les travailleurs de l'Horeca sont les plus impactés par la baisse du revenu

82% des résidents n'ont pas connu de dégradation de leur revenu, pour 16% il a diminué et pour 2%, il a augmenté. Parmi les actifs, la tendance est la même : pas de baisse de revenu pour 77%, une perte limitée pour 21% et une augmentation pour 2%. Les personnes au chômage partiel à cause du COVID-19, les indépendants et les employés du secteur privé sont les plus touchés par une diminution de leur revenu. Les travailleurs de l'Horeca sont les plus impactés par la baisse du revenu.

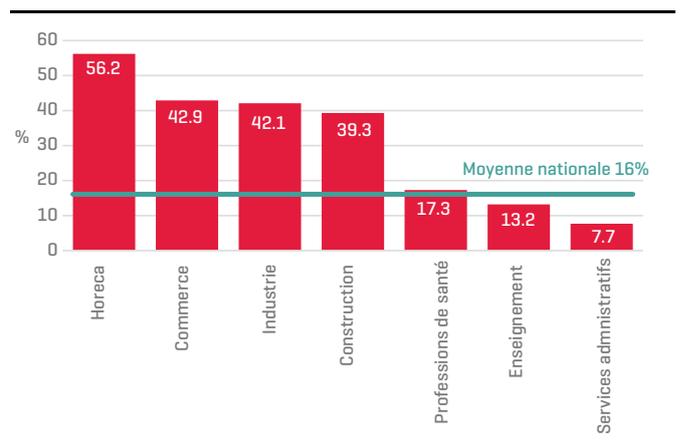
Parmi les personnes qui ne travaillent pas, une proportion non négligeable de chômeurs a connu une perte de revenu, de même que les étudiants. La perte de revenu est liée au secteur d'activité : 56% des personnes concernées travaillent dans l'Horeca, 43% dans le commerce, 42% dans l'industrie et 39% dans la construction. Ces résultats montrent le rôle de protection que jouent le statut d'emploi et le secteur d'activité. Les principales raisons de la diminution du revenu sont par ordre d'importance : la réduction involontaire des heures de travail, la perte d'emploi ou la cessation involontaire d'activité avec comme conséquence la baisse de salaire pour les employés ou de profit pour les indépendants.

GRAPHIQUE 1 : POURCENTAGE DES RÉSIDENTS QUI DÉCLARENT UNE BAISSÉ DE REVENU : LES INDÉPENDANTS ET LES PERSONNES AU CHÔMAGE PARTIEL LES PLUS TOUCHÉS



Source : STATEC-Enquête ad-hoc « COVID-19 » 2020

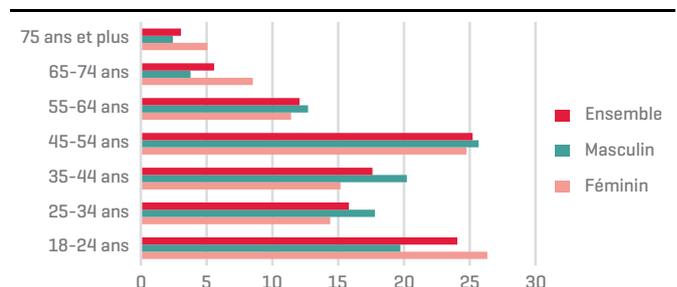
GRAPHIQUE 2 : LES TRAVAILLEURS DU SECTEUR DE L'HORECA PLUS IMPACTÉS PAR LA BAISSÉ DU REVENU



Source : STATEC-Enquête ad-hoc « COVID-19 » 2020

Les jeunes de 18-24 ans et les personnes de 45-54 ans sont les plus affectés par les conséquences économiques de la pandémie. Les situations de baisse de revenus sont plus fréquentes chez ces catégories. Pour les jeunes, cela découle de la perte d'emploi et pour les 45-54 ans, de la baisse de salaire ou de profit en tant qu'indépendant. Les femmes de 18-24 ans paient un lourd tribut à la pandémie. Elles sont plus nombreuses à subir une baisse de revenu, toutes catégories confondues.

GRAPHIQUE 3 : BAISSÉ DE REVENU - LES JEUNES PAIENT UN LOURD TRIBUT



L'Horesca s'inquiète et lance un cri d'alarme !

## L'hôtellerie est très préoccupée de la situation sanitaire

**La hausse du nombre de cas positifs au Covid-19 nuit gravement à l'image de marque de notre pays. Les répercussions à l'étranger sont catastrophiques et de nombreux clients annulent leurs réservations dans les hôtels du Luxembourg ce qui met en péril le secteur touristique de notre pays.**

Les chiffres des nouvelles infections sont alarmants. Et l'HORESCA demande encore une fois à aux entreprises du secteur de respecter scrupuleusement toutes les consignes sanitaires nécessaires afin de réduire au maximum le risque de contamination. Nous demandons aussi à tous les citoyens de respecter les gestes barrières, car sans leur aide nous ne pourrions pas combattre cette pandémie. Il en va de la santé de tous. Rappelons que des contrôles avec des sanctions élevées en cas de non-respect des obligations vont être à l'ordre du jour avec la nouvelle loi Covid-19. Aussi bien pour l'entreprise qui court le danger d'une amende élevée que pour le consommateur.

Les chiffres publiés, concernant le Covid-sars-2, par le ministère de la santé pénalisent gravement le secteur Horeca du Luxembourg. En effet les annulations de séjours s'accroissent et le secteur ne s'en remettra pas de sitôt. Nous regrettons que peu de précisions claires aient été données à ce jour concernant les lieux d'infections. En outre lors de la conférence de presse, Madame la Ministre de la Santé, ne niait pas la possibilité d'un deuxième confinement (Lockdown).

Si tel était le cas, notre secteur ne s'en remettrait pas avec comme conséquences économiques des licenciements inévitables même avec les aides étatiques. Les premières fermetures d'entreprises ont d'ailleurs déjà eu lieu.

Nous demandons au Gouvernement de communiquer les chiffres dans un esprit positif car si un grand nombre de personnes infectées sont détectées, il est d'un autre côté clair que le risque de s'infecter diminue si on respecte les gestes barrières.

**Afin de soutenir nos entreprises, nous demandons aussi à la population qui réserve une nuitée dans un hôtel avec le bon de 50 euros de le faire directement auprès de l'établissement en évitant de passer par une plate-forme en ligne comme booking.com, qui rappelle une commission élevée auprès de nos entreprises déjà très fragilisées.**

Plus d'infos sur [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

B.P. 2524 L-1025 Luxembourg - Tél.: 42 13 55-1 - Fax: 42 13 55-299 - E-mail: [horesca@pt.lu](mailto:horesca@pt.lu) - [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

## Une relance durable aussi pour l'Horeca

Lors d'une conférence de presse organisée le 15 juillet, la Chambre de Commerce a exposé ses idées pour favoriser une relance durable bénéficiant à toutes les entreprises. Certaines propositions prennent directement en compte notre secteur.

Ainsi, pour relancer la consommation dans les secteurs les plus exposés, la Chambre de Commerce suggère d'augmenter la valeur faciale des **chèques repas**, moyennent un subside public, et de prévoir la possibilité pour les employeurs en général d'émettre des bons de consommation à faire valoir dans le commerce non-alimentaire, l'hôtellerie et la culture, en neutralité fiscale.

La chambre professionnelle propose aussi la réduction des **cotisations sociales patronales** pendant quelques mois, pour les entreprises en graves difficultés, l'exemption de charges sociales sur les heures supplémentaires jusqu'à fin 2021 ou encore la suppression, la première année, des cotisations patronales des entreprises nouvellement créées.

Concernant les **indépendants**, particulièrement vulnérables face aux crises, il conviendrait de les inclure dans les régimes d'aide, comme le chômage partiel.

## COVID-19 : Faites-vous tester !

Dans le cadre de la levée du confinement, le gouvernement luxembourgeois invite les résidents ainsi que les travailleurs frontaliers à participer volontairement et gratuitement au test du dépistage à grande échelle du COVID-19.

Le test PCR par voie orale indique si la personne testée est actuellement contagieuse. En se faisant dépister et en suivant les recommandations de la

Direction de la Santé, la personne contribue à réduire au minimum le nombre total de personnes infectées. Il s'agit du meilleur moyen de briser les chaînes d'infection et de retracer efficacement les contacts des personnes infectées. Les salariés du secteur Horesca étant en contact direct avec de nombreuses personnes (clients) sont invités plus souvent.

**En cas de questions concernant les tests du dépistage à grande échelle du COVID-19, il est possible de consulter la Helpline dédiée au (+352) 28 55 83-1, du lundi au vendredi de 8h à 18h.**

### Pourquoi se faire tester, même sans signe de maladie ?

Faire le test permet de protéger sa famille, ses amis, ses collègues, sans oublier les groupes à risque. **Attention** : la majorité des personnes infectées ne présentent que peu ou pas de symptômes, et sont déjà contagieuses avant d'avoir des symptômes. Il est donc possible, sans le savoir, d'être porteur du virus et donc d'être contagieux.

Jürgen Bilali, serveur-sommelier au restaurant « Beim Bertchen »

# Gastronomie : des métiers à vivre

Jürgen Bilali a été sélectionné avec huit autres jeunes personnes comme « Ambassadeur » pour le projet Dreamjobs que l'Horesca a lancé ensemble avec la Chambre de Commerce afin de mettre en avant les atouts de nos métiers. Nous avons rencontré le jeune serveur et vous proposons ici un entretien que nous avons mené avec lui à Wahlhausen. A noter qu'un clip a été tourné pour chaque candidat.

## DREAMJOBS AMBASSADORS LES CANDIDATS

**Nicolas Szele**, Chef cuisinier  
Le Fin Gourmand, Luxembourg

**Caroline Esch**, Chef et gérante  
Pavillon Eden Rose, Kayl

**Ben Weber**, Chef cuisinier  
Gudde Kascht, Haller

**Sébastien Dziezuk**, Responsable de salle,  
Bistrot Parc Belair, Luxembourg

**Clovis Degrave**, Chef Managing partner  
Hostellerie du Grünwald, Luxembourg

**Sébastien Périé**, Maître d'hôtel et gérant  
L'Atelier Windsor, Luxembourg

**Daniel Valdivia**, Barman  
Hôtel Le Royal, Luxembourg

**Xavier Dellenbach**, Barman  
Beach Boos Club, Bridel

**Jürgen Bilali**, Serveur  
Beim Bertchen, Wahlhausen

Arrivé à 18 ans à Luxembourg, Jürgen Bilali a essayé plusieurs métiers avant de se passionner pour la restauration et d'entamer une formation en service. Un DAP adulte auprès du Sporthotel Leweck en alternance avec une formation au Lycée technique de Bonnevoie. Avec ce diplôme qui lui a permis d'acquérir les bases du métier il est qualifié pour assurer les différentes facettes d'un service.

Que ce soit l'accueil du client, le service des boissons, la préparation des cocktails ou la participation à l'organisation de banquets, Jürgen Bilali a pu acquérir un savoir-faire solide. Il est resté encore quelques temps chez Leweck à Lipperscheid avant de rejoindre le Restaurant Beim Bertchen à Wahlhausen. Âgé de 30 ans, notre « ambassadeur » aime le contact avec le client et se dit passionné par les vins.

Toutes ces qualités expliquent qu'il a été sélectionné pour le projet « Dreamjobs Ambassadors » avec huit autres jeunes talents du Luxembourg.

### 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.

### Découvrez les portraits des candidats :

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

 [www.dreamjobs-ambassadors.lu](http://www.dreamjobs-ambassadors.lu)



Jürgen Bilali au Restaurant Beim Bertchen

## Entretien avec Jürgen Bilali

**Monsieur Bilali, vous avez choisi le métier de serveur. Pourquoi ?**

Ceux qui me connaissent savent que je suis très sociable. J'aime le contact avec les gens et quand des clients viennent au restaurant je fais tout mon possible pour qu'ils se sentent à l'aise. J'ai la chance de travailler dans un environnement décontracté, tout en restant professionnel. J'aime bien rire et partager ma bonne humeur avec mon entourage.

**Le service en restauration n'est-il pas un peu monotone.**

Chaque jour est différent. Certes le matin en arrivant il faut remettre la salle en ordre et faire la mise en place. Mais en fonction des clients chaque service est différent. Pendant ma formation j'ai développé une passion pour les vins. Connaître leurs provenances et leurs cépages m'a permis de progresser et aujourd'hui je suis fier de pouvoir conseiller les clients dans ce domaine.

**Que pouvez-vous nous dire de la formation de DAP Serveur ?**

C'est une excellente porte d'entrée pour le métier. Je suis d'avis qu'il faut une certaine qualification pour bien exercer un métier. Avec la formation de DAP on est deux mois en entreprise et puis trois semaines à l'école.

A l'école on apprend les différentes méthodes de services classiques ainsi que la théorie, par exemple dans le domaine du vin où j'ai pu découvrir les différentes régions viticoles et les typicités des vins. Au restaurant, on peut ensuite mettre en pratique ce que l'on a appris à l'école.

Je suis reconnaissant aux patrons du Sporthotel Leweck de m'avoir formé, sachant que lorsque j'ai débuté je ne connaissais pratiquement rien à la restauration. Avec son restaurant gastronomique, sa brasserie, ses salles de séminaires ou son service banquets, ce grand établissement m'a permis de beaucoup apprendre.

**Vous avez changé d'employeur par la suite. Est-ce aussi un avantage du métier ?**

En effet. Les métiers de la gastronomie permettent de changer de maison pour voir de nouvelles choses. J'ai eu la chance de trouver un emploi ici au Restaurant Beim Bertchen. Avec moins de dix salariés, l'ambiance y est très familiale.

Steve Martellini, le patron me fait confiance et me laisse beaucoup d'autonomie. Je participe par exemple au choix de vins que nous mettons à la carte et me sent à l'aise au quotidien.

C'est un très beau métier.

Si vous aimez le contact avec les gens, et si vous avez un sens pour l'organisation, les professions de l'hôtellerie sont à conseiller.

Une entreprise traditionnelle propose depuis peu son propre gin luxembourgeois.

## Bertchen's Prime Cut Dry Gin



**Le restaurant Beim Bertchen de Wahlhausen propose depuis peu son propre gin. Un produit maison réalisé en collaboration avec Opyos Beverages, le producteur de gin luxembourgeois le plus primé.**

Fondé en 1863, le restaurant Beim Bertchen, est dirigé aujourd'hui par Steve Martellini. Un établissement spécialisé dans les plats de viande grillée et la bonne cuisine traditionnelle, réputé dans le nord du Luxembourg et au-delà. Le travail quotidien avec les produits lo-

caux, l'expérimentation avec les épices et des différents saveurs, ainsi que la joie de l'art culinaire, ont donné au propriétaire l'idée de faire produire son propre gin selon ses idées.

En tant que partenaire pour la production, le restaurateur s'est adressé à Opyos Beverages, le producteur de gin luxembourgeois.

Avant de se lancer dans cette aventure, l'équipe d'Opyos Beverages et Steve Martellini avaient partagé leurs idées et visions sur les qualités aromatiques du nouveau gin en 2019. À partir de ce moment, Opyos s'est lancé dans une période de recherche et d'expérimentation intensive avec de nombreuses recettes différentes.

Le résultat est un distillat complexe et harmonieux dû à l'équilibre entre les composants naturels indigènes et les ingrédients typiques d'un Dry Gin. Bertchen's Prime Cut Dry Gin se caractérise par une fine sélection de plantes locales avec un profil aromatique de notes d'agrumes fraîches, combinées avec des arômes classiques de baies de genièvre.

Pour un Gin & Tonic parfait, servez le Bertchen's Prime Cut Dry Gin avec un tonic méditerranéen de première qualité et décorez avec une tranche d'orange fraîche.

**Plus d'infos sur la page Internet [www.beimbertchen.lu](http://www.beimbertchen.lu) et sur la page facebook de l'établissement**

## Un millésime 2019 complexe, raffiné et expressif chez Vinsmoselle

En Novembre dernier, Domaines Vinsmoselle avaient lancé leur nouvelle marque « Les Vignerons de la Moselle ». Cette marque a été élaborée sur base d'enquêtes approfondies auprès des clients et se caractérise par trois valeurs principales, le respect, l'authenticité et la passion.

Les vins d'Appellation d'Origine Protégée ont marqué le début de cette transition et aujourd'hui c'est au tour de présenter le nouveau millésime 2019 des Premiers et Grand Premiers

Souvent méconnus, les vins Premiers Crus représentent un bel équilibre entre entrée et haut de gamme et s'adressent à un public averti, recherchant des vins racés tout en restant faciles d'accès. Fins au caractère, les Premiers Crus jouent subtilement avec les arômes en bouche et au nez.

Les Grands Premiers Crus quant à eux sont plus complexes, raffinés et expressifs. Des vins extraordinaires révèlent toute la splendeur, le savoir-faire et la richesse du terroir mosellan. Ils sont synonymes de plaisir et de qualité et avec un

### Grands Premiers Crus - Lieux-dits

Grands Premiers Crus par définition, les vins « Lieux-dits » mettent encore plus en valeur leur terroir et sol unique. Témoins uniques et authentiques de leur origine, nos vignerons et maîtres de chai ont mis toute leur passion à ciseler finement les traits de personnalité de chacun de ces vins. Des véritables chefs-d'œuvres, exprimant la noblesse de la viticulture luxembourgeoise.

Contrairement aux deux autres qualités, les portraits de nos vignerons n'apparaissent plus sur



ces étiquettes. Ici c'est le lieu-dit qui est mis en avant comme signe de distinction d'un vin exceptionnel provenant d'un terroir propre à lui sur des étiquettes au fond foncé et épuré avec une dorure à chaud.

Autant les connaisseurs que les amateurs de vins peuvent se réjouir de 25 Lieux-dits différents, reflétant la diversité de toutes les saveurs du vignoble de la Moselle Luxembourgeoise

**[www.vinsmoselle.lu](http://www.vinsmoselle.lu)**

## Faire évoluer le statut du Luxembourg dans la sphère de mixologie



Wengler Châteaux et Domaines vient d'annoncer la formation de Symposium, une initiative dédiée à la mixologie et aux spiritueux. Il s'agit d'une plate-forme spécialisée qui permet à l'entreprise de Rosport d'étendre son principal domaine d'expertise dans le vin, à celui de la mixologie.

Symposium se donne comme premières missions la formation et la mise à disposition de matériel et de produits spécifiques pour la mixologie (notamment des bitters), mais aussi l'organisation à court terme d'événements, de «master classes» ou encore de concours. Une approche plus contemporaine qui se traduit dans la stratégie de développement de la nouvelle plateforme sur les réseaux sociaux avec entre autres des pages Facebook et Instagram.

En mettant en place une plate-forme de mixologie rassemblant une communauté de Barmen qui travaillent le porte-feuille de produits de Wengler Châteaux et Domaines, les responsables ont l'ambition de se positionner dans le monde du cocktail et de faire évoluer le statut du Luxembourg dans la sphère de mixologie.



**NEW BRAZILIAN SPIRITS COMPANY**

NEW BRAZILIAN SPIRITS CO. IS A DISTRIBUTOR OF THE FINEST BRAZILIAN SPIRITS IN BENELUX.

**Premium handcrafted Cachaças, Rum, Gin and Liquor available in Luxembourg.**

**"Owners of Cachaca HUB initiative in Europe"**

More information: +352 621 352 758  
[www.nbscspirits.com](http://www.nbscspirits.com) & [www.cachacahub.com](http://www.cachacahub.com)  
4, Route de Longwy - L-4830 Rodange - LU-TVA: LU30122347 - B222639 Since 2017

**WENGLER**  
1897  
CHÂTEAUX & DOMAINES



[www.wengler.lu](http://www.wengler.lu)



# « Zum goldenen Anker »



Il est rare de pouvoir retracer l'histoire d'une enseigne aussi ancienne que celle de l'Ancre d'Or. L'histoire de cet établissement montre à quel point la brasserie ou le restaurant sont un lieu important où se jouait la vie sociale. Elle illustre aussi à quel point la personnalité de l'exploitant réussit à fidéliser sa clientèle, les associations locales, culturelles et politiques.

Inconnu 1899  
 © Photothèque VdL



**Robert L. Philippart**

## Partie II

Le N°23 à la rue du Fossé accueille depuis 1823 une auberge avec restaurant. L'histoire de « l'Ancre d'or » est fortement liée à celle de la politique nationale. Avec la disparition de l'immeuble historique et de son nom, la mémoire de ce lieu s'estompe. Une nouvelle histoire s'écrit.

## Un lieu politique

En 1902, l'auberge Ancre d'Or était reprise par la famille J.N. Zender-Angelsberg. Comme dépositaire de l'eau minérale « La Préférable » en provenance de la région de Vichy, Jean Zender utilisait les caves historiques de son établissement pour stocker ses bouteilles. La vie sociale continua à se développer. Le « Bauernverein » s'y réunit toujours, le « Meisterverband » fédérant les différents métiers artisanaux du pays y est fondé la même année. « Luxembourg Attractions », le prédécesseur du Luxembourg City Tourist Office y tenait ses réunions de préparation d'un « concert monstre » en 1906. En 1909 le Cercle Artistique Luxembourgeois y tint son assemblée générale. Au décès de Jean Zender, son épouse Marguerite Angelsberg allait poursuivre les affaires. Elle continuait à accueillir des pensionnaires. Le parti libéral et démocratique s'y réunit en 1911. Le « Lehrerunterstützungsverein » qui deviendra la fédération générale des instituteurs luxembourgeois, militant pour davantage de liberté et affranchissement de l'enseignement officiel de la tutelle cléricale, continuait à se réunir au « Goldener Anker ». L'établissement est vendu début 1914 à l'industriel M.C. Saint-Amant originaire de Nancy, ce qui n'allait pas marquer trop de changement. En 1916, l'avocat et industriel Alexis Brasseur confiait au Luxemburger Wort (15.07.1916) ce qui se passait au restaurant de l'auberge : « Wir sprachen uns dort des öfters in vertraulicher Weise über politische Angelegenheiten aus, achteten, aber stets darauf, dass keine fremden Ohren zuhörten ».

En 1919, l'enseigne changea à nouveau de propriétaire, la maison échut à Nicolas Scharl-Thill. L'aubergiste fut un des premiers propriétaires de voitures, ce qui explique son affiliation au Touring Club et les réunions de cette association à l'Ancre d'Or. Son menu pour la Saint-Sylvestre 1919 proposant comme mets la mayonnaise de homard, de l'oie rôtie, du jambon des Ardennes, des beignets d'orange et glaces présentait une nouveauté sur le marché. Nicolas Scharl était président de l'Association des cafetiers, président de la coopérative des hôteliers et cafetiers, président de la Caisse de décès des hôteliers et cafetiers. Sa présence à l'Ancre d'Or fut extrêmement courte, comme il trépassa en février 1920 à l'âge de seulement 43 ans. Son épouse allait poursuivre la bonne gestion des affaires. Elle introduit le menu gastronomique du dimanche servi avec des huîtres d'Ostende, des soles meunières, du filet de turbot, des steaks de chevreuil. L'introduction des réfrigérateurs joua un rôle important dans ce nouvel art culinaire. Marie Scharl-Thill louait les salons de son établissement pour l'organisation de noces et de banquets; elle acceptait la tenue de ventes publiques. Malgré ces efforts, la presse constatait en 1927 que l'établissement avait perdu sa bonne réputation.

## Trianon-Terrasse

En 1927 l'immeuble fut vendu à Charles Muller-Greis qui entreprit d'importants travaux de rénovations. Les chambres étaient meublées à neuf, la cuisine modernisée, les salles et la terrasse dans la cour décorés dans le goût de l'époque. La salle principale et la grande terrasse portaient désormais le nom de Trianon-Terrasse. Une petite scène y avait été aménagée, un orchestre y donnait régulièrement des concerts pendant la saison d'été.

## Attirer une clientèle de fidèles

Déjà en novembre 1929 l'établissement passait aux mains de Pierre Beffort. Celui-ci réussit à

renouer avec le passé de l'établissement en accueillant la société « Fauna Luxembourg » pour le 40<sup>e</sup> anniversaire de sa fondation. En 1930, le Ministre d'Etat Joseph Bech y donnait une allocution au cours de l'inauguration de la « Weinwoche » initiée par Auguste Schulz. Beffort proposait une cuisine plus populaire en servant des fritures de la Sûre arrosées de vins de la Moselle et de la Sarre. Comme nouvelle clientèle, il visait les pèlerins de l'Octave. Il leur fit imaginer que l'établissement remontait à 1773 et était destiné dès ses origines à accueillir les fidèles. Des menus à prix fixe et à bas prix servis à toute heure devaient attirer tous ceux qui n'aimaient pas les restaurants du « Mäertchen ». Pierre Beffort accueillait également le comité de pétition contre la construction de l'église du Sacré-Cœur au quartier de la gare. Ce comité considérait que cette église supplémentaire allait concurrencer celles de Saint-Michel et de la Cathédrale et dévier la clientèle des commerces de la vieille ville vers le quartier de la gare.

En 1933 Pierre Beffort remit la clé de son établissement à Servais Rommes-Fischbach, ancien chef de la cantine des usines HADIR à Differdange. L'Hôtel « zum goldenen Anker » disposait alors de 12 chambres. Rommes-Fischbach poursuivait la politique d'attrait des pèlerins en leur proposant le matin « Kaffee mit Brötchen und Butterbrot » et en cours de journée « Würstchen mit Sauerkraut » ou des « Saucissen- an Hameschmieren ». Les soirées étaient animées, car les deux salles de fêtes étaient équipées d'un piano. L'une de ces salles pouvait contenir jusqu'à 200 personnes. Au bout de quatre ans d'exploitation, Servais Rommes-Schmid quittait les lieux pour reprendre l'Hôtel Fend à Capellen.

### 1937 propriété de la fédération générale des instituteurs luxembourgeois

L'Hôtel « Ancre d'Or », son fonds de commerce, ainsi que son mobilier furent rachetés en 1937 par la fédération générale des instituteurs luxembourgeois. La maison leur servait définitivement de siège social. L'établissement fut désormais exploité par Victor Wolter-Hoffmann. Une nouvelle clientèle, recrutée dans les milieux de la gauche anticléricale fut désormais visée comme potentielle:



© Thorn / 1982

les éclaireurs luxembourgeois, l'association des infirmiers et infirmières, l'association générale des étudiants (ASSOSS) y tenaient leurs réunions et assemblées. La grande cour intérieure servait entretemps de parking privé aux clients.

### Treffpunkt der Escher

En 1941, le chef de la Zivilverwaltung allait reprendre l'immeuble à l'ancienne fédération des instituteurs qu'il venait de dissoudre. L'auberge « Zum goldenen Anker auf dem Knudler » était devenue pendant la guerre le « Treffpunkt der Escher ».

En 1948, Ady Hoffmann-Olinger reprit l'établissement et le soumit à une solide rénovation. En 1949, l'Ancre d'Or proposait 16 chambres à sa clientèle. Au prix de 50-85 francs, par chambre individuelle, l'établissement se situait dans la catégorie des hôtels pour classes moyennes.

### Trattoria

En 1968, « l'Hôtel de l'Ancre d'Or » avait une fois de plus fait peau neuve. Léo Antonogli et son épouse Anna Trigatti avaient repris l'établissement pour ouvrir au rez-de-chaussée dans l'aile droite de l'immeuble une trattoria. L'aménagement était de style italien. Le couple avait déjà fondé en 1962 l'Hôtel Italia à la rue d'Anvers. L'Ancre d'Or pro-

posait en 1971 14 chambres et un restaurant avec 80 couverts. Madame Trigatti assurait l'exploitation jusqu'à la vente de l'immeuble à la Compagnie luxembourgeoise de la Dresdner Bank en 1979.

### Nouveau départ dans un nouveau bâtiment

Dans un immeuble flambant neuf, construit par cet établissement financier, Jerry Thorn et son épouse Nelly Muller allaient ouvrir leur brasserie « A l'Ancre d'Or » en 1982. La maison proposait des spécialités luxembourgeoises « panéierte Kuddelfleck, Ham am Hai, Feierstengszalot ». Le « gebaakene Fësch » servi pendant l'Octave est resté grevé dans la mémoire de plus d'aucuns même 20 ans après le départ de la famille Thorn. La proximité de la Chambre des Députés explique que régulièrement après les séances parlementaires, les discussions politiques entre députés se poursuivaient à l'Ancre d'Or. Après le théâtre, ou le concert, la brasserie était un lieu bien fréquenté par les noctambules de la ville.

En l'an 2000, Patrick Braun prit la relève de l'établissement pour une courte période. En 2009, le Bar Restaurant Brumi était établi à l'enseigne et depuis 2012 le restaurant italien Delirio Culinario. La mémoire du nom de l'établissement de tradition « A l'Ancre d'Or » semble s'être estompée avec la disparition d'un immeuble historique.

# Chèques-cadeaux

## Pour une approche commune

### Déplacement professionnel vers l'étranger

Suite aux évolutions récentes de la pandémie Covid-19, la Chambre de Commerce recommande aux entreprises luxembourgeoises devant se déplacer pour des raisons professionnelles urgentes à l'étranger, de munir leurs salariés en déplacement d'un certificat de test Covid-19 négatif datant de moins de 48h.

Les entreprises peuvent solliciter des tests gratuits pour leurs collaborateurs par simple envoi des informations suivantes à l'adresse mail : covid19(at)houseofentrepreneurship.lu:

Nom de l'entreprise

Pays de destination

Date du déplacement à l'étranger (du passage de la frontière)

Nombre de salariés concernés par le déplacement

Motifs et justificatifs éventuels

La Chambre de Commerce se tient à la disposition des entreprises pour toute information supplémentaire: Elle rappelle aussi que les délais de transmission des résultats sont de 48 heures et invite les entreprises à préparer leurs déplacements professionnels à temps!

Tél. : (+352) 42 39 39 445,

de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

Le Ministère de la Protection des consommateurs a mis en place en collaboration avec l'Union luxembourgeoise des consommateurs (ULC), la Confédération luxembourgeoise du commerce (clc) et l'Horesca une charte pour la bonne gestion des chèques-cadeaux.

#### L'accord gouvernemental

Tout comme annoncé dans le cadre de l'accord gouvernemental et qui notamment prévoit que « des règles claires en matière de durée de validité des chèques-cadeaux seront instaurées », le Ministère de la Protection des consommateurs s'est concerté avec les acteurs concernés du terrain afin de dégager une formule accessible aux bénéficiaires de toutes les parties prenantes.

En effet, les chèques-cadeaux constituent souvent une solution pratique aussi bien pour les commerçants que pour les consommateurs, mais qui jusqu'ici ne connaît pas de démarche standardisée assurant le respect des intérêts des parties concernées. Afin de mettre en place une base commune garantissant l'application harmonisée des chèques tout en permettant une certaine liberté quant aux modalités d'application, une charte pour la bonne gestion de cet outil s'est avérée le moyen le plus adapté.

#### La charte

Elaborée sous l'égide du Ministère de la Protection des consommateurs en collaboration avec l'Union luxembourgeoise des consommateurs (ULC), la clc et l'Horesca, la charte reprend les éléments-clés à appliquer lors de l'émission d'un chèque-cadeau.

Bien que les dispositions prévues dans la charte

laissent toute liberté au commerçant pour aller plus loin, la charte l'enjoint de respecter un certain nombre de mentions minimales, mais essentielles. Ainsi, un chèque conforme à la charte devra prévoir à côté de l'indication du montant du chèque (sauf sur demande du client), la date d'émission, la durée de validité tout comme l'indication de l'entreprise émettrice. Le chèque sera à libeller dans une des langues usuelles du pays et sa validité minimale sera d'une durée de deux ans. La charte prévoit d'autre part des dispositions quant au remboursement d'un client qui choisirait un produit/service d'une moindre valeur que celle indiquée par le chèque. Dans le souci de prendre en compte les expériences recueillies sur base des modalités recommandées, les parties prenantes ont décidé de revoir la charte après un an d'utilisation.

#### Soutenir le commerce local

Dans le contexte de la fermeture des commerces suite aux mesures prises pour la gestion de la pandémie COVID-19, la clc avait mis en place l'initiative [www.kaaftlokal.lu](http://www.kaaftlokal.lu) pour soutenir le commerce local via l'acquisition en ligne de bons d'achat. En effet, ces « chèques » destinés à une utilisation après la réouverture des magasins concernés s'alignent parfaitement aux bonnes pratiques recommandées par la nouvelle charte et seront valables pour une durée de deux ans.

### 35<sup>e</sup> année n° 419 2020 n° 7

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](http://www.horesca.lu) / [horesca@ymail.com](mailto:horesca@ymail.com)

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea

Direction de la publication: François Koepp

Publicité: brain&more 100A, route d'Arlon

L-1150 Luxembourg Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26

48 35 10 E-mail : [brain@brain.lu](mailto:brain@brain.lu) [www.brain.lu](http://www.brain.lu)

Impression: Imprimerie Centrale

 Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :



## Transport de bagages gratuit d'hôtel à hôtel



La direction générale du tourisme a adressé un courrier aux établissements d'hébergement afin de les informer sur le fonctionnement du nouveau service de transport de bagages pour voyages en étapes au Grand-Duché, qui permet un transfert depuis et vers tout logement payant.

Enlevés après 10h au point de départ du jour, MoveWecarry dépose les bagages avant 16h à l'étape du soir. Les établissements d'hébergement ne doivent prendre aucune mesure particulière pour y participer.

Pour plus de détails sur ce service gratuit qui fonctionne jusqu'au 31 décembre, il est conseillé de visiter le site [www.movewecarry.lu](http://www.movewecarry.lu)

**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](mailto:info@it4all.lu)

[www.it4all.lu](http://www.it4all.lu)  
**IT 4 ALL**  
by skylineNetworkservices

château  
**Paradis**  
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Terre des Anges  
château  
**Paradis**  
VIN DE PROVENCE  
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

**Le Cellier**  
PROVIGNON & TENDRILLOIS

34, Z.A.E.R. Op der Hää • L-9809 Hosingen  
Tél. 99 80 81 - 1 • Fax. 99 80 81 - 81  
[lecellier@bheintz.lu](mailto:lecellier@bheintz.lu)  
[www.boissonsheintz.lu](http://www.boissonsheintz.lu)



## Report des festivités de l'Horesca

L'Horesca célèbre cette année ses 50 ans d'existence et avait prévu une soirée de festivités au Cercle municipal à Luxembourg-ville le 11 novembre 2020.

Suite aux nouveaux chiffres des infections Covid-19 au Grand-Duché, nous avons décidé de reporter la célébration de notre anniversaire à 2021, ceci par mesure de précaution pour ne pas faire courir de risques aux invités.

Dé plus en cette période difficile pour les entreprises du secteur, et suite aux difficultés financières de celles-ci, nous nous voyons dans l'impossibilité morale de fêter cette année notre 50<sup>ème</sup> anniversaire alors que les entreprises souffrent.

Dès lors, nous espérons pouvoir accueillir nos invités, au cinquantième anniversaire de l'Horesca en l'an 2021. Nous ne manquerons pas de communiquer notre nouvelle date dès que possible.

## Trois mois de fermeture pour les établissements qui ne respectent pas les règles



Face à la recrudescence du nombre de personnes infectées au coronavirus à laquelle notre pays se voit confrontée, le gouvernement réuni en conseil en date du 19 juillet 2020 a adopté le projet de loi modifiant la loi du 17 juillet 2020 portant introduction d'une série de mesures de lutte contre la pandémie COVID-19. La loi a été votée le 23 juillet à la Chambre des Députés.

De manière générale, la situation est certes alarmante, mais n'est, à ce stade, pas comparable à la situation à laquelle le pays se trouvait confronté vers la mi-mars lors de la phase aiguë de la pandémie. Il n'en reste pas moins qu'il sera indispensable de parvenir à réduire le nombre de personnes infectées afin de ne pas perdre le contrôle de la situation.

### Dans cette optique, les modifications suivantes ont été retenues:

- Limitation du nombre d'invités au domicile à 10 personnes;
- Adaptation du nombre de personnes à 10, à partir duquel les rassemblements sont soumis aux conditions de places assises et de distance minimale de deux mètres, sinon le port du masque est obligatoire;
- Amende de 25 à 500 euros pour le non-respect des mesures d'isolement ou de mise en quarantaine d'une personne
- **Amendes de 4.000 euros, voire 8.000 euros pour les entreprises (restaurants, cafés,...) ne respectant pas la réglementation.**
- **En cas de récidive, le non-respect des mesures de prévention commises par les commerçants, artisans, gérants ou autres personnes responsables des activités Horeca est assorti du retrait de l'autorisation d'établissement pour une durée de trois mois.**
- **Les entreprises pourront être exclues des aides financières et devront rendre celles déjà obtenues.**
- **Les contrôles de la police et de l'ITM vont être renforcés**

## Amendes pour les clients de restaurants et cafés

La consommation ailleurs qu'à une table dans les bars et restaurants est devenue synonyme d'amende pour les clients.

À l'instar du non-respect du port du masque dans un transport en commun, le non-respect des règles sanitaires dans les bars et restaurants par les clients peut être puni d'une amende.

La nouvelle "loi Covid", votée au début du mois de juillet par les députés luxembourgeois, permet de sanctionner les "personnes physiques", alors que seuls les gérants des établissements étaient concernés auparavant.

Cette nouvelle loi est entrée en vigueur vendredi 17 juillet.

**En conséquence, les clients des restaurants et cafés peuvent se voir adresser un avertissement taxé de 145€ en cas de consommation ailleurs qu'à table.**

**Les services de vente à emporter et de "drive" ne sont pas concernés.**



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



# LA PROVENCALE

vosre garant de qualitté depuis 1969

