



Adhérez à la charte et
faites-vous dépister

P28



Apprentissage
Une prime pour soutenir les entreprises P10



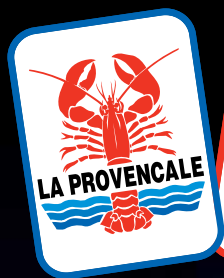
Dégustation
Pouilly-Fuissé P22



Dreamjobs
Sébastien Périé P26



Mémoire d'établissements
De Walsheim op der Gare P30



LA PROVENCALE

vosre garant de qualité depuis 1969

LA SAISON DU GIBIER A COMMENCÉ

LA CHASSE C'EST NATUREL, MANGER DU GIBIER C'EST NATUREL



Respectons les règles sanitaires afin d'éviter une deuxième fermeture !



François Koepf, secrétaire général

Grâce à l'intervention de l'Horesca auprès du Gouvernement, nous avons réussi à éviter la fermeture de nos entreprises*, comme c'est le cas chez nos voisins où de nombreux restaurants et cafés doivent fermer. Nous remercions le Gouvernement pour cet excellent échange et pour avoir pris en considération nos arguments.

De plus en plus de pays décident de fermer leurs bars et restaurants afin de combattre la pandémie actuelle. Que cette fermeture soit totale ou partielle, elle nuit gravement aux établissements du secteur Horeca qui est déjà sinistré. Afin d'éviter un scénario similaire au Grand-Duché, la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Luxembourg appelle tous les hôtels, restaurants et cafés de notre pays à respecter les règles en vigueur avec un maximum de fermeté.

Si la majeure partie des entreprises respectent les dispositions légales en la matière, on a pu constater que certains cafés et restaurants 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.

Rappelons que l'Horesca a 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 toutes les entreprises du pays.

De plus, l'Horesca invite les cafés, restaurants et hôtels à adhérer à la charte « Safe to Serve » (voir page 28) qui a été réalisée avec le soutien de la Chambre de Commerce et du Ministère de l'Economie (Direction générale des Classes moyennes et Tourisme). Les établissements qui respectent les différents critères fixés pour l'obtention de ce label 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.

Les règles principales à respecter :

- 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

* situation au 23 octobre

La crise est loin d'être terminée

Il faut mieux aider les entreprises à surmonter la crise actuelle

De nombreuses entreprises ont repris le travail après l'arrêt brutal du confinement. Certaines, grâce au télétravail n'avaient jamais arrêté et continuent encore aujourd'hui avec le travail à distance. D'autres comme la construction et l'industrie retrouvent un niveau comparable à celui d'avant mars 2020. Mais s'il y a un secteur qui souffre encore énormément c'est le nôtre.

De nouvelles aides ne sont pas exclues



Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce, Franz Fayot, ministre de l'Économie et Luc Frieden, président de la Chambre de Commerce

Le ministre de l'Économie, Franz Fayot, a été accueilli ce jeudi 8 octobre à la Chambre de Commerce par son président, Luc Frieden, et son directeur général, Carlo Thelen, accompagnés. Les échanges ont porté sur la collaboration avec le ministère de l'Économie ainsi que sur la situation actuelle de l'économie et plus particulièrement sur la situation difficile des entreprises luxembourgeoises, qui continuent à subir les conséquences néfastes de la crise sanitaire et économique.

Franz Fayot a déclaré que « le Gouvernement reste extrêmement vigilant face à la crise. En fonction de l'évolution de la situation, il n'est pas exclu que de nouvelles mesures soient envisagées, en étroite concertation avec les partenaires sociaux et les principaux concernés »

Quelques jours plus tard le premier ministre Xavier Bettel annonçait de nouvelles mesures pour les entreprises gravement touchées. (Voir page 6)

Les hôtels, restaurants et cafés qui ont retrouvé leur rythme de croisière habituel sont rares. Les hôtels sont obligés de réduire leur masse salariale en baissant le nombre de salariés et les restaurants et cafés restent pénalisés par les mesures sanitaires.

Afin d'amortir les conséquences économiques du lock-down pour les entreprises, le Gouvernement luxembourgeois avait rapidement mis en place des régimes d'aides conformes au cadre européen en matière d'aides d'Etat et consistant en des aides directes non remboursables, des aides directes remboursables, des prêts garantis par l'Etat, des reports de TVA et de cotisations, etc.

L'aide la plus tangible et généralisée a été le chômage partiel, à l'impact positif tant pour les entreprises que pour les salariés. Heureusement, le Gouvernement a décidé son prolongement au-delà du 31 décembre 2020 pour les entreprises et secteurs qui restent affectés par la crise. Sans ce prolongement, les efforts des derniers mois, leur utilité et leurs effets positifs



Claude Ries, Alain Rix, François Koepp,

Rachel Negri, Lex Delles

Une délégation de l'Horesca a rencontré le Ministre des Classes moyennes Lex Delles au début du mois d'octobre. Alain Rix, François Koepp, Claude Ries et Dave Giannandrea ont pu donner un aperçu de la situation actuelle dans notre secteur. Au menu des discussions se trouvait le label «safe to serve», la situation économique, la classification hôtelière HSU, la saison touristique et bien entendu les aides financières.

sur le redressement et la relance économique seraient restés inefficients.

Le bilan des aides précitées est mitigé. En comparant le tableau des aides allouées (aides remboursables et non remboursables) publié par le Ministère de l'Economie avec les montants des aides prévues par les fiches financières des lois concernées, une nette différence entre aides déboursées (200 millions, chiffres pour fin juillet 2020) et aides budgétisées (environ 540 millions, hors plan de relance) est observée.

Forte de ces constats, on peut exiger que la marge de manœuvre budgétaire issue de moyens alloués mais non utilisés, et initialement dédiés aux entreprises, soit effectivement mobilisée en faveur d'entreprises toujours lourdement affectées par la crise. Il n'en ressortirait pas de fardeau supplémentaire pour les finances publiques, des enveloppes budgétaires d'ores et déjà approuvées mais non-utilisées étant simplement recanalisées vers de nouvelles aides.

Les coûts fixes doivent être pris en compte

L'Autriche et l'Allemagne ont introduit un régime de couverture des frais fixes («Fixkostenzuschuss», FKZ) relativement vaste. Ce régime, dont le coût budgétaire est estimé en

Autriche à 15 milliards d'euros, a plusieurs mérites: il contribue à la survie d'entreprises rentables et, avec un coût budgétaire qui peut être qualifié de raisonnable vu qu'il ne couvre pas les entreprises en difficulté avant le 31 décembre 2019. Il s'agit d'un modèle simple et rapide, qui concerne l'ensemble des entreprises dont le chiffre d'affaires a baissé de plus de 30%. Les coûts que devraient supporter l'Etat en raison de la disparition d'entreprises, notamment en lien avec les indemnités de chômage pourraient donc s'avérer bien plus lourds financièrement. L'optimisation et l'extension du plan de relance actuel, tel que proposé par la Chambre de Commerce, pourraient constituer une alternative pragmatique au modèle autrichien sans une adaptation en profondeur du régime d'aide en vigueur. Le financement pourrait être assuré par les moyens budgétaires du plan de relance et de solidarité, non encore utilisés.

Si, outre la stabilisation et la relance de l'économie, la maîtrise des finances publiques et de l'endettement doit effectivement être au cœur des préoccupations du Gouvernement, cette crise exige de la part des pouvoirs publics une politique budgétaire anticyclique et donc un soutien efficace et ciblé aux acteurs économiques les plus touchés. Sachant qu'il est difficile de limiter ces derniers à quelques secteurs spéci-



Plus de 52.000 personnes touchées sur les réseaux sociaux, lors de la demande pour une fermeture à 1h

riques, comme le secteur Horeca, les agents de voyage, le secteur événementiel, les activités MICE en général ou encore le petit commerce local, les aides doivent prioritairement viser les entreprises dont la santé financière était saine avant la crise, et qui sont désormais pleinement touchées par celle-ci.

Nouvelles aides et prolongation des aides existantes

Au niveau européen, notre gouvernement s'est efforcé de faire en sorte que l'on puisse payer une aide supplémentaire, au cours de cette année, aux secteurs où la reprise est lente, voire inexistante. Les autorités ont obtenu ce 14 octobre le feu vert de Bruxelles pour aider ces secteurs de manière très spécifique. Ceci est bien plus qu'une simple modalité, car les règles en matière de concurrence et d'aides d'État sont un instrument central de la Commission européenne, où il est important de prendre des précautions. Mais nous vivons des moments extraordinaires et tout le monde est d'accord pour dire qu'une réponse extraordinaire est nécessaire. Selon Xavier Bettel, l'hôtellerie, l'événementiel, le tourisme, les traiteurs etc. ont un modèle économique qui fonctionnera à nouveau normalement après le coronavirus. Nous avons donc tous la responsabilité d'aider les entreprises, qui sont principalement saines et qui l'étaient également avant la crise, à traverser cette période difficile, afin qu'elles soient prêtes pour reprendre leurs activités par après. Tous ces secteurs n'ont généralement pas de problèmes structurels, mais ils sont victimes de cette situation sanitaire très particulière. Dans cette optique, le gouvernement prévoit de reconduire le Fonds de relance et de solidarité jusqu'à l'année prochaine, dans les mêmes conditions et pour les mêmes entreprises que celles prévues précédemment pour les secteurs qui ont été particulièrement touchés.

Le chômage partiel sera encore en place après le 31 décembre 2020



Le Premier ministre Xavier Bettel

Selon Xavier Bettel, les entreprises ont bien résisté grâce aux mesures mises en place. «Le chômage partiel sera encore en place après le 31 décembre 2020, principalement pour les entreprises des secteurs vulnérables», a-t-il déclaré. Le Fonds de relance et de solidarité sera aussi prolongé.

Le gouvernement va également mettre en place une nouvelle aide directe qui permettra aux entreprises des secteurs vulnérables de compenser une partie des coûts supportés, lorsqu'elles ont subi des pertes de 30% ou plus de leur chiffre d'affaires. Enfin une aide au lancement d'une entreprise est aussi prévue.

Le gouvernement va également mettre en place une nouvelle aide directe qui permettra aux entreprises des secteurs vulnérables de compenser une partie des coûts supportés, lorsqu'elles ont subi des pertes de 30% ou plus de leur chiffre d'affaires. Enfin une aide au lancement d'une entreprise est aussi prévue. Les détails des nouvelles aides ne sont pas encore connus à l'heure où nous écrivons ces lignes.

Ouverture jusqu'à une heure ?

Au vu de la situation au début du mois d'octobre, l'Horesca a demandé au Gouvernement de permettre aux restaurants et cafés de pouvoir accueillir les clients jusqu'à une heure de la nuit. L'arrivée des journées automnales avec des températures assez basses ne permet pratiquement plus d'accueillir les clients de cafés et restaurants, aux terrasses.

Afin de garantir un service à l'intérieur avec un maximum de sécurité, l'Horesca est d'avis qu'il faudrait repousser l'heure de fermeture de minuit à une heure de la nuit.

Cet allongement permettrait aux établissements de mieux espacer l'accueil des clients dans le

temps et éventuellement de proposer deux services en soirée. Les clients pouvant rester plus longtemps dans un établissement seraient ensuite moins incités à terminer la soirée à domicile où les règles de distanciation physique sont souvent difficiles à respecter.

Enfin, en prévision de la Nuit de la Saint-Sylvestre, les restaurants pourraient ainsi organiser des soirées de réveillon du nouvel an, ce qui pour de nombreux restaurants sinistrés procurerait une bouffée d'oxygène indispensable.

Nous avons envoyé un communiqué à la presse pour demander la fermeture possible de nos établissements à une heure. Cette exigence a été beaucoup commentée dans le pays et sur notre page Facebook, l'info a touché plus de 52.000 personnes ce qui pour la taille de notre pays montre clairement l'intérêt du sujet.

L'Horesca comprend très bien que la situation sanitaire et la santé passent avant tout mais au vu des chiffres de la pandémie dans notre pays et en analysant les lieux de contamination, on est d'avis qu'une heure d'ouverture supplémentaire reste raisonnable sachant qu'il faut vivre avec le virus.

Miele

Die Basis erstklassiger Gastlichkeit.

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

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

Miele Professional. Immer Besser.

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



Que penser du Nutri-Score ?



Le Nutri-Score est un système d'étiquetage nutritionnel à 5 niveaux, allant de A à E et du vert au rouge en fonction de la valeur nutritionnelle des produits alimentaires. Ce système a été mis en place en France en 2017 et a depuis été adopté par la Belgique et l'Allemagne. A l'instar de l'Espagne et des Pays-Bas, le Luxembourg envisage sa mise en place sur le marché national, sur base volontaire, en poursuivant l'objectif de santé publique de lutter contre les maladies cardiovasculaires, l'obésité et le diabète.

La Chambre de Commerce approuve la décision du gouvernement de rendre facultative l'adoption du nouvel étiquetage nutritionnel. Cependant, pour ne pénaliser aucune entreprise qui souhaiterait mettre en place ce système et surtout les plus petites d'entre elles, **la Chambre recommande d'accompagner le dispositif d'une aide financière de l'Etat** car la mise en place du Nutri-Score implique des coûts pour le calcul du score ainsi que pour la modification des emballages des produits.

Par ailleurs la Chambre de Commerce estime que la mise en place d'un tel système doit s'accompagner d'une campagne d'information s'adressant aux consommateurs pour ne pas engendrer de mauvaise interprétation. En effet, le Nutri-Score renseigne sur la quantité de nutriments et aliments à favoriser, et d'ingrédients à éviter pour une bonne santé, mais ne dit rien de la présence d'allergènes ou d'additifs par exemple. L'indication Nutri-Score est donc utile mais incomplète et doit être comprise comme telle par les consommateurs.

Une formation obligatoire, adaptée pour notre secteur

Le travailleur désigné en matière de sécurité et santé au travail



La législation luxembourgeoise oblige l'employeur à assurer la sécurité et la santé des salariés dans tous les aspects liés au travail. Les responsabilités de l'employeur comprennent les activités de prévention, d'information et de formation. C'est en collaboration avec l'Horesca qu'une formation spécifique pour le secteur de l'alimentation a été créée.

Dans ce contexte, le nombre de travailleurs désignés nécessaire par entreprise est déterminé en fonction du nombre total de salariés et du nombre de postes à risque présents dans l'entreprise. Conformément au règlement grand-ducal du 9 juin 2006, les entreprises sont réparties en 7 groupes qui déterminent entre autres la durée minimale de formation, l'expérience professionnelle et la qualification minimale de base du travailleur désigné (voir tableau ci-dessous).

Cette nouvelle formation de 12 heures est spécifiquement pour le groupe A (établissements avec 1-15 salariés) et prévue pour le secteur HoReCa. Plus d'infos ainsi que les dates des prochaines formations en langue française, allemande ou luxembourgeoise (avec documentation en allemand) sont disponibles sur notre site Internet.

www.horesca.lu

NEW

RAK PORCELAIN UNDER COVER



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



Soutien à l'apprentissage : Une prime pour les entreprises

Dans le cadre des mesures destinées à pallier l'impact de la crise sanitaire sur le tissu économique et en particulier sur les jeunes en formation, le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse a décidé de déployer un éventail de mesures et d'aides financières visant à garantir l'insertion des jeunes en formation professionnelle et à les soutenir dans la transition vers la vie active.



En ces temps d'incertitudes à l'égard de l'évolution conjoncturelle, il existe un risque de voir les postes d'apprentissage réduits. Toutefois, de nombreuses entreprises ont fait part de leur volonté de continuer à former des apprentis en dépit de la crise. Le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse soutient les organismes de formation dans leur effort de maintenir voire d'augmenter le nombre de postes d'apprentissage afin d'assurer la formation des apprentis et de satisfaire aux besoins futurs d'une main d'œuvre qualifiée par l'introduction d'une nouvelle prime unique.

1. Définition et objectif

La prime unique pour la promotion de l'apprentissage dans le domaine de la formation professionnelle est une aide financière directe visant à soutenir les organismes de formation qui investissent dans les compétences des apprentis et assurent leur employabilité.

La mesure vise à :

soutenir les organismes de formation dans le maintien des contrats d'apprentissage
inciter les organismes de formation à offrir davantage de postes d'apprentissage
favoriser les reprises de contrats d'apprentissage résiliés en raison de la crise sanitaire

L'apprentissage adulte est traité selon les mêmes modalités que l'apprentissage initial.

2. Montant de la prime unique et mode de calcul

La prime unique prend la forme d'une subvention par montant forfaitaire. Le montant de la subvention est déterminé sur base des quatre critères suivants :

- nombre de contrats d'apprentissage en cours au 15 juillet 2020 et toujours en vigueur au moment de la demande
- nombre de nouveaux contrats d'apprentissage conclus à partir du 16 juillet 2020
- nombre de contrats d'apprentissage repris (suite à une résiliation du contrat d'apprentissage après le 24 juin 2020)
- nombre annuel moyen d'apprentis accueillis au cours :
 - des trois dernières années pour les organismes de formation qui ont obtenu le droit de former plus de trois ans avant la date de la demande
 - de la période comprise entre la date d'obtention du droit de former et la date de la demande pour les organismes de formation qui ont obtenu le droit de former moins de trois ans avant la date de la demande

Nombre d'apprentis accueillis par l'organisme de formation au moment de la demande	Contrat d'apprentissage en cours au 15 juillet 2020	N
inférieur au nombre annuel moyen d'apprentis au cours des années précédant la demande	1.500 €	
supérieur ou égal au nombre annuel moyen d'apprentis au cours des années précédant la demande	3.000 €	

Le montant total de la prime unique par contrat d'apprentissage conclu est composé des montants forfaitaires suivants:

3. Conditions et éligibilité

La prime unique peut être accordée aux organismes de formation qui répondent aux critères d'éligibilité suivants :

Ils disposent du droit de former au jour de la demande de la prime unique

Ils fournissent une preuve de la conclusion du contrat d'apprentissage et de l'accomplissement de la période d'essai

Ils présentent une attestation d'affiliation de l'apprenti au Centre commun de la sécurité sociale

Dans le cas d'une reprise d'un contrat d'apprentissage antérieur, l'apprenti ne doit pas avoir fait l'objet de plus de deux reprises depuis le 24 juin 2020

Ne sont pas éligibles les organismes de formation qui font l'objet d'une procédure de faillite au moment de la demande.

4. Modalités d'obtention

Pour bénéficier de la prime, l'organisme de formation doit présenter une demande écrite au ministre au plus tard le 15 juillet 2021. La demande doit être accompagnée des pièces justificatives suivantes :

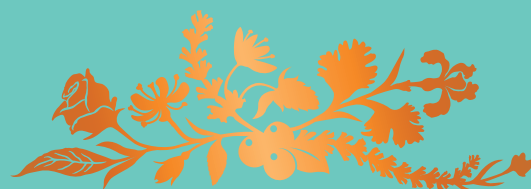
documents justificatifs attestant le respect des conditions énoncées ci-dessus
déclaration sur l'honneur attestant l'absence de procédure de faillite en cours relevé des apprentis de l'organisme de formation pouvant aller jusqu'à trois années précédant la date de la demande, avec indication des numéros d'identification nationale

relevé d'identité bancaire de l'organisme de formation requérant

La demande de la prime unique peut contenir toute autre pièce que l'organisme de formation requérant estime utile afin de permettre au ministre d'apprécier le bien-fondé de sa demande.

Organisme de formation : toute personne physique ou morale qui offre un poste d'apprentissage et qui dispose du droit de former selon les dispositions de l'article L. 111-1 du Code du travail

Nouveau contrat d'apprentissage conclu à partir du 16 juillet 2020	Reprise d'un contrat d'apprentissage résilié depuis le 24 juin 2020
3.000 €	5.000 €
4.500 €	5.000 €



SILENT POOL — GIN —

New Silent Pool Rose Expression Gin

Base notes of tea
and floral rose arise
from the spirit.
Complex and
ever changing.



cocktail

ROSE G&T

50ml of Silent Pool Rose Expression Gin
1 drop rose water
Top with tonic
Garnish with rose petals and raspberries

exclusively imported by:

WENGLER
CHÂTEAUX • DOMAINES

www.wengler.lu



Sana

9 avenue Monterey L-2163 Luxembourg

Tél. : 46 15 11 www.sana.lu

En plein centre-ville de la capitale, à quelques pas de la Place d'Armes, le Sana invite à un voyage au cœur de l'Italie.

Là où il y a peu on trouvait encore le « Banana's », les mêmes propriétaires ont donc décidé de jouer la carte italienne après avoir beaucoup investi et entièrement transformé l'établissement. Au rez-de-chaussée on propose un « Italian Street Food » avec une sélection de « pezzo di pizza » dans la plus pure tradition romaine ainsi qu'une sélection d'en-cas simples et goûteux.

Ces pizzas qui sont cuites sur des grandes plaques au four sont vendues au poids. La pâte plus grosse est bien onctueuse et les garnitures sont bien sélectionnées. Il faut compter une dizaine d'euros pour un bon morceau sachant que le prix au kilo tourne aux alentours des 30 euros.

Au premier étage, dans un décor de maison de maître avec sa petite cour intérieure, le chef Andrea Cavaliere (ancien chef du Kava à Bertrange) propose ses créations aux saveurs italiennes uniques.

A la carte on trouve des pâtes fraîches comme



Andrea Cavaliere

la véritable Carbonara au Guanciale, une côte de veau milanaise, c'est-à-dire panée ou encore un tartare de saumon label rouge au soja avec tomates bio et mayonnaise à la menthe. Enfin pour terminer on pourra opter pour un mille-feuille à l'abricot ou une panna cotta au soja avec fruits des bois. En jouant sur les contrastes entre le décor chaleureux et l'ambiance cosmopolite d'une capitale européenne, le Sana désire offrir une expérience gastronomique nouvelle.



Sur le site Internet de l'établissement il est possible de consulter la carte et sur la page Facebook, le chef publie des images et des films de certains plats surtout s'ils font suite à un arrivage d'ingrédients exceptionnels.

L'Italian Street Food au rez-de-chaussée est ouvert sept jours sur sept de 11h00 à 15h00 alors que le restaurant à l'étage est ouvert du mardi au samedi pour le service de midi et du soir.

Kay

7, Boulevard Franklin D. Roosevelt L-2450 Luxembourg

Tél.: 621 355 016

Le nouveau restaurant du Casino Luxembourg- Forum d'art contemporain s'appelle Kay et propose une cuisine d'inspiration péruvienne.

L'équipe en cuisine est jeune et les chefs Gerson Sullón et Jersson Sosa proposent un mélange des goûts avec par exemple un T-Bone Steak avec garniture de poireaux grillés et salade de papaye, un Burger « Luxemburger » avec sauce à l'ail noir, des légumes lacto-fermentés et fromage italien Scamorza ou encore une préparation autour du canard avec un jambon de canard maison et un magret préparé à feu doux.

En semaine à midi on peut opter pour une formule avec un choix entre deux entrées, ensuite une viande, un poisson ou un plat végétarien et finalement un dessert. Le plat principal coûte 14,50 euros et le menu en trois services est facturé 19,50 euros



Le restaurant est fermé le mardi et l'entrée se fait par le Casino (rue Notre-Dame) en journée, et par le boulevard Roosevelt, à gauche de l'aquarium, en soirée. Plus d'infos sur la page Facebook de l'établissement.



PROSYST
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

www.prosys.lu

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

contact@prosys.lu

46 03 11

Deen aaneren Vis a vis

44, Grand'Rue L-1660 Luxembourg

Créé par Martine du Café Vis a vis et son fils Christophe, ce Pop Up situé dans l'immeuble de l'ancien Tapis Hertz a ouvert au cours du mois d'octobre et le restera jusqu'au 31 décembre. Quelques mois uniquement mais cela n'a pas empêché les exploitants d'entreprendre des investissements conséquents ce qui aujourd'hui permet d'accueillir les clients dans un cadre réussi et original.

Grâce au mobilier mis à la disposition par Mike Decker (antiquaire dans la rue Beaumont) et qui est proposé à la vente, le cadre gagne en cachet. Les nombreuses plantes venant d'Ellébore Fleurs complètent la décoration.

L'idée de ce Pop Up émanait des propriétaires de l'immeuble et après quelques discussions, la patronne du Café Vis à Vis était partante sachant qu'ainsi elle pouvait garder son personnel, maintenant que le temps des terrasses est révolu et que la crise sanitaire s'est installée pour une période encore assez longue.



Dans ce deuxième Vis à Vis, l'ambiance n'est plus celle d'un bistrot classique mais plutôt d'un café viennois avec un grand choix en boissons et aussi une petite restauration (sandwichs, potages,...). Les amateurs de bières trouveront la Diekirch Pils et Diekirch Noël au fût ainsi qu'une belle sélection en bouteilles. Fermé le dimanche.

Rôtisserie Ardennaise

1, Avenue du Dix Septembre L-2551 Luxembourg Tél. : 45 09 74 www.rotisserie-ardennaise.com

La Rôtisserie Ardennaise vient d'être reprise par Severin Laface, créateur de Come à la Maison, décorateur et restaurateur passionné. Tombé amoureux de ce lieu emblématique dont les murs témoignent de plus de 80 années d'histoire, il s'est épaulé du chef François-Xavier Ferrol, formé notamment par Eric Frechon et Yannick Alléno, pour proposer une cuisine inventive au four à braises et aux étonnantes alliances de saveurs. Une cuisine conçue à partir de produits frais et biologiques, dans un cadre authentique et entièrement rénové.

François-Xavier Ferrol, formé auprès des plus grands chefs étoilés promet une cuisine placée sous le signe du goût et de l'émotion. Ce petit-fils de boucher a travaillé pendant cinq ans auprès du chef Éric Frechon aux fourneaux du restaurant trois étoiles Epicure. Après un passage au restaurant Lazare, il est également devenu sous-chef sous les ordres de Yannick



Alléno chez Ledoyen.

A la Rôtisserie Ardennaise, il propose de belles pièces de viandes, issues de races nobles, avec un bon grain et persillées. Maturées au minimum durant 4 semaines, et jusqu'à plusieurs mois, afin d'attendrir et rehausser le goût du bœuf.

Outre les viandes d'exception, le client pourra choisir des volailles labellisées et des poulets



fermiers bio, des côtes de porc du terroir Luxembourgeois et des saucisses artisanales en provenance de producteurs traditionnels mais aussi d'excellents poissons.

Le restaurant est fermé samedi midi, dimanche soir et lundi, toute la journée. Un service take away est aussi disponible. Plus d'infos à ce sujet sur le site Internet.

Bar-Restaurant Beaux Arts

185, Route De Luxembourg L-7374 Bofferdange Tél: 26 33 12 53



Né de l'envie d'associer l'expérience dînatoire à l'art dans un cadre chaleureux et convivial, ce restaurant lumineux et moderne est aussi un lieu d'expositions artistiques dans un décor original, avec un service attentif et aimable.

Depuis son ouverture en été 2020 «Les Beaux-Arts» est très rapidement devenu une adresse incontournable pour les habitants des environs. Côté cuisine le chef Jean-Marc Hazee propose une cuisine française/brasserie à partir de produits frais et de saison, ainsi que des adaptations personnelles.

A la carte on trouve de nombreuses spécialités luxembourgeoises comme la choucroute garnie, les Waïnzsoosis, la bouchée à la reine ou le boudin noir aux pommes. Les amateurs de plats français trouveront leur bonheur avec un dos de cabillaud en croûte de moutarde, un suprême de pintadeau sauce périgourdine ou encore un hamburger pur bœuf. Le chef prépare une cuisine de saison avec des produits frais et actuellement le gibier est tout logiquement à l'honneur. Chaque semaine on propose un menu du jour avec plusieurs entrées, plats et desserts au choix. Sur le site Internet, il est possible de consulter le menu actuel.

Comme son nom l'indique «Les Beaux-Arts» désire aussi être un endroit dédié à l'art. Et les responsables organisent régulièrement des vernissages pour présenter des nouveaux artistes.

Le décor change donc régulièrement et actuellement l'artiste luxembourgeoise Monique Steichen expose ses peintures et le luxembourgeois Eck Lunkes ses sculptures.

L'établissement est ouvert en continu avec un bar ouvert du lundi au vendredi de 10 heures à minuit. En dehors des horaires de repas il est donc possible de s'y rendre que ce soit pour un café avec un morceau de tarte l'après-midi ou un apéritif avec ses amis en début de soirée.

Patrick Ebran, accueille les clients en salle et saura vous guider dans le choix des vins sachant que comme pour la carte des plats on a mis l'accent ici sur une sélection de crus français et luxembourgeois.

En été comme en hiver, si le temps le permet, les clients ont la possibilité de prendre leur repas sur la grande terrasse couverte (et chauffée en hiver). Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi, de 11h45-14h00 et de 18h00-21h30

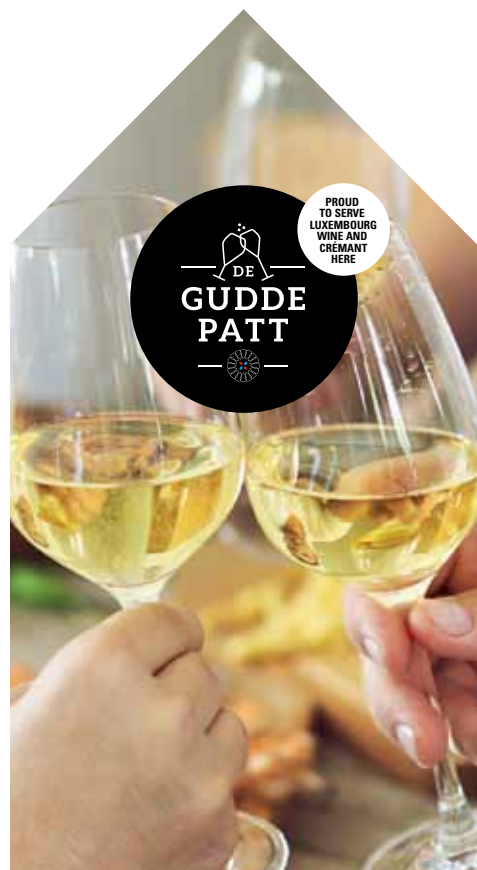
L'établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite et les chiens de compagnie sont les bienvenus. Parking à l'arrière du restaurant.



AMBASSADEUR
VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG

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

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



DE
**GUIDE
PATT**

PROUD
TO SERVE
LUXEMBOURG
WINE AND
CRÉMANT
HERE

Cocottes et la Cave des Sommeliers



Stéphanie Jauquet & Pascal Carré

Cocottes, dirigé par Stéphanie Jauquet et la Cave des Sommeliers de Pascal Carré seront bientôt réunis dans une nouvelle boutique. L'enseigne de prêt-à-manger et l'expert en vins ont décidé de s'associer afin de créer un concept unique au Luxembourg. C'est à Merl, Place Joseph Thorn, que ce projet verra prochainement le jour.

Doté d'une surface de 250 m², de 80 places assises en intérieur et une centaine en terrasse, ce lieu pourrait rapidement devenir l'endroit idéal pour un afterwork. En effet, des événements tels que des soirées dégustation seront proposés, une large sélection de vins sera disponible au verre, le tout, se mariant avec les plats traiteur (et autres) préparés par Cocottes, qui quant à eux, feront l'objet de quelques conseils avisés de la part du sommelier. Rappelons aussi que cette 13^{ème} boutique constituera pour Cocottes, de la 3^{ème} ouverture pour cette année.



Beet & Seed

Metty Krack, Caroline Thill & Pit Weber

26, Place Guillaume II L-1648 Luxembourg 5 rue Chimay L-1333 Luxembourg

Tél.: 26 20 13 75 www.beet.lu

Le Beet vient de déménager de quelques mètres pour s'établir dans l'ancien Colisée/Color's. L'essence est restée la même avec des préparations vegans dans un établissement qui ne ressemble pas à un restaurant vegan.

La grande différence est l'espace actuel plus vaste sur trois étages, ce qui permet une offre variée avec un bistrot au rez-de-chaussée en rentrant par la rue Chimay et un restaurant aux deux étages supérieurs avec deux terrasses sur la Place Guillaume.

Le bistrot appelé Seed ouvre le matin dès dix heures avec une offre petit déjeuner autour de pâtisseries maison (muffins, cupcakes, etc.) qui se transforment en snacks pour le midi avec petite restauration (toast, tartes flambées, etc). L'après-midi on y va pour déguster une part de tarte ou de gâteau maison avant que les cocktails ne soient à l'honneur en soirée. Tout est bien entendu vegan.

Au restaurant les plats sont similaires à ceux de l'ancien Beet ou du Beet à Esch-Belval qui est dirigé par les mêmes exploitants.

A la carte on retrouve les différents Falafels (sur assiette, en durum,...), des Burgers déclinés de maintes façons avec frites de pommes-de-terre ou de patate douce ou encore des potages de saison. En dessert on pourra par exemple opter pour une tartelette au citron, un moelleux au chocolat ou un crumble à la



pomme. Pour les enfants, la maison propose aussi un menu spécial. Côté boissons, il y a bien entendu la bière Funck-Bricher, un grand choix en vins bio, ainsi que des jus frais, des cocktails et de nombreuses boissons chaudes. Pour le lait on pourra choisir entre celui de soja, d'amandes, de riz ou d'avoine.

Le nouveau local permet d'accueillir plus de clients. Car le concept connaît un franc succès depuis son ouverture en 2016. Et il fallait souvent refuser des clients dont la très grande majorité n'est ni vegan, ni végétarienne. « Le gens viennent ici pour une nouvelle expérience », nous expliquent les patrons en indiquant que le cadre se veut branché et chaleureux sans tomber dans l'«éducatif». On veut que le client se sente à l'aise. Un pari réussi et avec ce nouveau cadre on désire accroître l'offre avec de véritables soirées gastronomiques pour lesquelles le célèbre chef vegan Nicolas Curtiel viendra sur place pour montrer les possibilités infinies de la cuisine sans produits animaux et surtout pour proposer de véritables créations gastronomiques vegans. On prévoit d'organiser cela chaque mois et ces événements seront annoncés sur les réseaux sociaux (Facebook et Instagram) ainsi que sur le site Internet du Beet.

En attendant les fidèles et curieux peuvent découvrir la cuisine qui a fait le succès du Beet dans ce nouveau local, dans lequel on profite d'un bel espace. Fermé dimanche soir et lundi toute la journée.



Crisalid
Luxembourg

Boulangerie Pascal

Qualité, Fraîcheur et écoute du client depuis plus de 40 ans



des meilleurs moulins de France, beurre AOP,...

Malgré la crise sanitaire que nous traversons, le magasin est en progression régulière depuis 2018. Un succès justifié par la qualité des produits, de leur fraîcheur et du respect du client, et qui s'est accompagné, le mois de septembre dernier, d'une rénovation complète du magasin.

Un développement régulier depuis 2018

L'enseigne, anciennement baptisée « Boulangerie du Limpertsberg », a été rachetée en 2018 par le boulanger Pascal, qui dirige une équipe de 11 employés du haut de ses 40 ans d'expérience.

La boulangerie Pascal propose un large choix d'aliments des plus délicieux, avec notamment les chocolats haut de gamme du fabricant Valrhona, avec qui la boulangerie a mis en place un partenariat pour faire connaître ses chocolats avant les fêtes. De plus, l'enseigne met un point d'honneur à ne sélectionner que les meilleures ingrédients pour la confection artisanale de ses produits : farine bio ou label rouge en provenance



Ce développement de l'activité pouvait difficilement s'opérer sans des solutions d'encaissement adaptées. L'équipe de la boulangerie Pascal a ainsi fait appel à Crisalid Luxembourg, avec qui ils travaillent depuis un long moment, pour le renouvellement de leur matériel d'encaissement. Deux caisses tactiles ZEO ont ainsi été déployées, munies du logiciel d'encaissement « Aliris », dédié à la boulangerie, et enrichies d'un afficheur 8 pouces côté client et d'une imprimante Edikio pour l'étiquetage des produits en magasin.



CRISALID LUXEMBOURG SA

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





Éviter d'abord, valoriser ensuite

Les déchets organiques dans la restauration

La situation en termes de valorisation de déchets alimentaires a fortement évolué. Depuis les années 1990, on construit des installations de biogaz au Luxembourg. Or, ces installations ne peuvent accepter des résidus alimentaires que depuis que la situation législative au niveau européen concernant les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine a été adaptée.

L'importance de valoriser les déchets organiques

Les déchets organiques constituent une source d'énergie renouvelable. Ainsi, l'énergie produite par la valorisation des déchets organiques dans les in-

stallations de fermentation substitue d'autres combustibles et carburants fossiles. Outre la production d'énergie, les installations de fermentation produisent du digestat pouvant être appliqué comme amendement du sol. Ainsi, il devient possible de réintégrer les déchets organiques dans le cycle naturel des matières organiques, ce qui permet également de réduire les émissions de CO₂.

Éviter d'abord, valoriser ensuite

En premier lieu il s'agit de prévenir les déchets alimentaires. Il s'agit avant tout de responsabiliser et de sensibiliser les consommateurs. Un changement de mentalité est nécessaire afin que la qualité d'un restaurant ne soit plus assimilée principalement à la taille des portions ou à la grande variété de repas.

La valorisation des déchets organiques dans les installations de biogaz

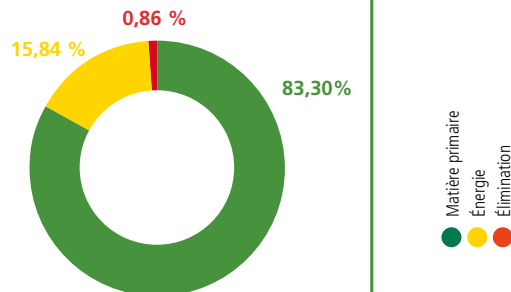
Les installations de biogaz installées au Luxembourg produisent soit de l'énergie électrique et thermique moyennant une cogénération, soit alimentent directement le réseau de gaz naturel. Parmi

les différentes installations de biogaz existantes au Luxembourg, seulement une partie des installations sont autorisées à valoriser des déchets organiques.

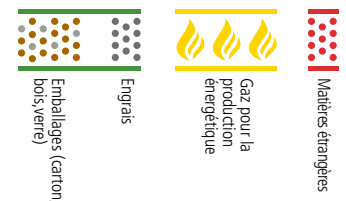
L'introduction de la poubelle pour déchets organiques

Suite au développement de la valorisation des déchets organiques, un grand nombre de communes ou de syndicats communaux ont introduit une poubelle pour déchets organiques. En outre, il y a entretemps un nombre important d'entreprises agréées pour la collecte des déchets alimentaires issus de la restauration. Le recours à la poubelle pour déchets résiduels n'est donc plus nécessaire pour éliminer les résidus alimentaires.

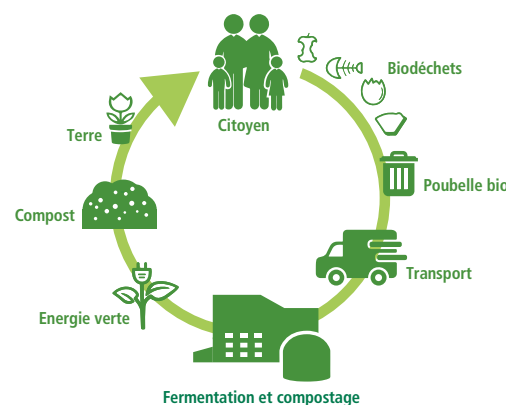
Potentiel de produit



Les flux plus importants



Élimination et recyclage



Prévention

- Une alimentation équilibrée.
- Consommer plus de produits biologiques.
- Consommer moins de viande.
- Faire des achats responsables.

Pour toute question supplémentaire, n'hésitez pas à contacter la SuperDrecksKëscht®

Informations sur : sdk.lu | Contact : info@sdk.lu

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

Hygiene@flowey.com

Le bon choix pour 300 élèves et étudiants



Face à la crise sanitaire qui secoue la planète, les secteurs de l'Horeca et du tourisme ne sont évidemment pas épargnés. Cependant, malgré la morosité économique, l'EHTL reste confiante et a fait le choix de placer la rentrée 2020/2021 sous le signe de l'optimisme.

Lors de la rencontre avec chacune des nouvelles classes, le directeur M. Lanners a souligné l'importance des métiers de l'hospitalité : l'accueil professionnel et chaleureux du client, un comportement impeccable, les talents d'organisation et de gestion ou encore la prise d'initiative sont autant de compétences que les élèves et les étudiants ont l'occasion de développer tout au long de leur cursus et qui garantiront leur employabilité sur le marché du travail. Leur diplôme leur ouvrira des portes bien au-delà des secteurs de la restauration, de l'hôtellerie ou du tourisme. Et puis, même si aujourd'hui nul ne peut prédire l'évolution de la pandémie, il est permis d'espérer une embellie et une reprise économique.

Entre-temps, il a été vivement recommandé aux futurs « nouveaux spécialistes du client » de faire preuve d'ambition, de curiosité et d'exigence envers soi-même, comme y incite quotidiennement le leitmotiv de l'EHTL, *Striving for Excellence*, et ce, quelle que soit la voie de formation choisie. En effet du CCP au BTS, il importe de donner le meilleur de soi-même, voire de se dépasser pour viser toujours plus haut. Le parcours des apprenants peut d'ailleurs être comparé à celui d'un alpiniste qui gravit une montagne : plus l'ascension est longue et ardue, plus grande est la satisfaction non seulement d'avoir atteint le sommet, mais aussi de pouvoir mesurer le chemin parcouru et les efforts fournis pour y parvenir. L'aspect finan-

cier n'est pas non plus à négliger. En effet une récente étude réalisée par le STATEC indique clairement que le salaire augmente de plus d'un tiers à chaque niveau d'éducation supplémentaire : le salaire annuel moyen brut est de 53.904 euros pour le détenteur d'un diplôme de fin d'études secondaires, contre 81.446 euros pour ceux qui décrochent un bachelors.

Pour l'heure, l'objectif était de faire la connaissance d'un nouvel environnement de travail et de prendre ses marques : accueil par les régents, présentation de la charte scolaire, séances d'information concernant les tenues réglementaires et l'ensemble des aspects pratiques inhérents à l'école, activités avec le SePAS, distribution des iPads et workshops pour une utilisation efficace et responsable de l'outil informatique. Dès leurs premiers pas, les nouveaux élèves et étudiants ont pu se rendre compte de la spécificité de l'EHTL et mesurer la chance de se retrouver dans des salles de classe spacieuses où le nombre maximum d'apprenants est de 15.

Certes l'organisation scolaire a subi certains aménagements en raison de la situation actuelle, mais l'EHTL est à nouveau ce lieu d'apprentissage et d'épanouissement pour les quelque 300 élèves et étudiants qui ont décidé de se former dans le domaine du service au client. Côté projets, la détermination et l'engagement de l'école restent intacts : participation à l'exposition universelle de Dubaï, création d'une mini-entreprise pour la promotion de l'huile d'olive et d'autres produits estampillés EHTL, mise en place d'une nouvelle expérience de blended learning pour favoriser l'autonomie des élèves et des étudiants.

Premium Vignum

Domaines Vinsmoselle viennent de présenter leurs nouveaux Grand Premiers Crus de la gamme Vignum. Ces vins fins se caractérisent par leurs arômes fruités, avec un soupçon de fumé, très complexe et crémeux. Ils sont expressifs et séduiront avec leurs arômes extraordinaires, propres à leurs terroirs. Ils accompagneront parfaitement des repas gastronomiques. Cette expérience gustative se partage également à plusieurs grâce aux bouteilles Magnum.

Depuis le 2 octobre, ces nouveaux Pinot Blanc, Riesling et Pinot Gris Grand Premier Cru, sont disponibles en quantité limitée et uniquement dans les vinhosèques des Domaines Vinsmoselle, sur shop.vinsmoselle.lu et dans une sélection de restaurants.



CHÂTEAU ORMES DE PEZ SAINT-ESTÈPHE



nestor

HORECA MANAGEMENT SOLUTIONS

HOTEL & RESTAURANT MANAGEMENT SOLUTIONS

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

NOUVEAU
fiche d'hébergement électronique & interface PROTEL

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

www.it4all.lu

IT 4 ALL
by skylineNetworkservices

Le Cellier

PRESSION & TENDANGES

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

Apprendre directement sur le terrain

À la découverte des vignobles



Fidèle à sa mission de proposer un enseignement à 360° englobant théorie, pratique et contact direct avec les acteurs-clés de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de Diekirch propose régulièrement de quitter les murs de l'école pour partir sur le terrain.

Ainsi, les élèves suivant la formation de techniciens en hôtellerie (classe 2TPHO1) ont eu l'occasion de découvrir le Domaine Madame Aly Duhr et fils, et de faire la connaissance de Max et Ben Duhr, deux passionnés qui perpétuent une histoire familiale remontant à 1872.

C'est avec grand intérêt que les jeunes ont écouté les explications données directement au milieu des vignes par un homme du terrain. « Cette transmission de connaissances in situ constitue une excellente révision des cours de vinification dispensés à l'école et permet de mieux comprendre comment un jus de raisin devient un cru sublime », expliquent les professeurs Laurence Franzen et Niels Toase qui accompagnaient les élèves dans cette aventure vinicole. « C'est en même temps une expérience sensorielle qui s'imprime dans l'esprit des jeunes et qui vient enrichir leur pratique de sommeliers : ils feront preuve de professionnalisme et d'enthousiasme lors de la présentation du vin et des commentaires à l'attention des clients.

Les élèves ont également eu l'occasion de s'initier aux vendanges et de donner leurs premiers coups de sécateur. À la fin de l'après-midi, les élèves étaient ravis de découvrir les vins luxembourgeois à travers cette expérience unique !

www.ehtl.lu



Pouilly-

Les vins de Pouilly-Fuissé ont le vent en poupe, surtout depuis que 22 climats retenus par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) peuvent arborer l'étiquette «premier cru» avec le millésime 2020. Cela a incité l'Association luxembourgeoise des

Pouilly Fuissé Abélanet-Laneyrie Cuvée Serge Laneyrie 2018

La robe est claire et limpide de couleur jaune-or aux reflets argentés. Le nez un peu trop discret est fin et élégant avec une touche boisée qui est mesurée et agréable. A l'aération ressort la vanille et aussi la fleur de pommier. La bouche est riche et élégante avec des arômes de pain grillé et de toast qui masquent le fruit. Un vin moderne et bien équilibré qui est agréablement long. A boire sur King Crabe aux agrumes. Vinoteca 19,70€

Pouilly Fuissé Vincent Marie-Antoinette 2017

Une robe soutenue de couleur jaune-paille. Les larmes sont coulantes et le bouquet est expressif. On y retrouve des notes épicées et une belle complexité avec de la vanille et des fleurs blanches, légèrement fanées. La bouche est équilibrée avec une acidité et du gras, ce qui permet un accord sur un poisson noble ou des pâtes à la truffe. Un vin moyennement long en finale et qui est bien aujourd'hui. Il peut se garder encore cinq ans, minimum. Bernard-Masard 23,37

Fuissé

sommeliers à organiser une dégustation de cette appellation même si chez nous ces vins ne sont pas encore reconnus à leur juste valeur, comme le montre le nombre restreint de vins proposés par les importateurs du pays. La qualité était pourtant au rendez-vous



Pouilly Fuissé

Héritiers du Comte Lafont 2016

Une belle robe jaune paille aux reflets verdâtres. Aucun défaut apparent. Le nez est expressif sur des notes fruitées. A l'aération ressort la fleur d'acacia et quelques fruits exotiques. L'attaque en bouche est franche, suivie par un joli volume et une solide trame acide qui lui donne du relief. La pointe d'amertume en finale est agréable. A déguster sur une blanquette de veau. Wengler 33,85€

Pouilly Fuissé Roc des Boutires 2018

Aux Bothières

Une robe jaune pâle aux reflets verdâtres. Le nez est frais sur le citron et la poire avec un boisé bien présent qui amène une belle complexité. En bouche la texture est moelleuse. L'acidité balance bien le fruit et l'alcool est maîtrisée. Une finale moyennement longue pour ce vin qui semble encore un peu jeune. A déguster sur un plat riche, par exemple un poisson noble en sauce, comme un turbot au beurre blanc. Wengler 33,85€

Pouilly Fuissé Sangouard-Guyot

Quintessence 2016

Une robe intense de couleur jaune aux reflets or. Le nez est discret mais s'ouvre sur les fruits. On y retrouve la poire, la pomme Gala ainsi que des notes lactiques et beurrées. L'attaque en bouche est franche avec une acidité bien présente et une pointe d'alcool qui lui donne du volume. Un vin puissant et structuré avec une finale agréablement longue. A déguster sur un homard grillé à l'écorce d'orange. Dépositaire Ruppert 19,47€

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
Secrétaire ALS



Eddy Rousseau
Meilleur sommelier 2015



Thomas Clery
Membre



Isabella Sardo
Meilleur sommelier 2008



Niels Toase
Meilleur sommelier 2014



Geoffrey Barré
Membre



Zoran Matic
Membre



Thibaut Thirion
Membre



Philippe Lux
Membre

40.000 cyclistes sur les itinéraires et 60.000 bons utilisés à l'hôtel



Au début du mois d'octobre, François Bausch, Vice-Premier ministre, ministre de la Mobilité et des Travaux publics, et Lex Delles, ministre du Tourisme, ont présenté le bilan du "Vélosummer 2020". Les membres du gouvernement en ont profité pour indiquer combien de bons avaient été utilisés auprès des hôtels.

Du point de vue du ministre de la Mobilité et des Travaux publics, François Bausch, les deux objectifs du "Vélosummer 2020" ont été atteints. Premièrement, la pratique du vélo a été sécurisée par des réglementations temporaires de circulation sur un certain nombre de routes étatiques qui constituent des maillons manquants du réseau cyclable national. Deuxièmement, une offre étalée sur tout le mois d'août et répartie sur le territoire national a permis d'éviter, dans le contexte de la crise sanitaire, des situations de fête populaire telles qu'on les connaissait de fêtes du vélo limitées à une seule journée.

Selon les recensements de différents compteurs, **quelque 40.000 cyclistes ont participé au "Vélosummer 2020"**. Un chiffre qui interpelle sont les 15.000 passages d'automobiles et de motos sur des tronçons où ce type de circulation était formellement interdit, voire réservé à une poignée de riverains.

Le ministre du Tourisme, Lex Delles, a ensuite analysé la promotion touristique du "Vélosummer 2020". Afin d'inciter les touristes et les résidents à découvrir le Luxembourg à vélo à travers les six itinéraires profitant de routes étatiques réservées aux cyclistes, une carte détaillée a été élaborée par la Direction générale du tourisme, en coopération avec ProVelo. Cette carte a illustré les six circuits et a mis en évidence les routes réservées aux cyclistes, des entreprises Horeca ainsi que des

points d'intérêt touristique. **17.000 cartes avec les circuits ont été distribuées** ce qui souligne le succès de cet outil pratique.

Dans le but d'atteindre un maximum de résidents et de touristes, le site www.velosummer.lu avait également été créé. Ce site, qui a compté environ 100.000 clics dont environ 90% de la part de résidents, a regroupé toutes les informations pratiques ainsi qu'un descriptif des six itinéraires du "Vélosummer 2020". A cela s'ajoute une présence accrue sur les médias sociaux. Les publications du ministère de la Mobilité et des Travaux publics, du ministre du Tourisme et de l'agence de promotion nationale Luxembourg for Tourism ont atteint environ 67.000 personnes.

Par ailleurs, le nouveau service de bagages de la Direction générale du tourisme movewecarry.lu a permis aux cyclistes de se faire livrer leurs bagages pendant le "Vélosummer 2020" depuis et vers tout logement payant. Environ **2.400 bagages ont été livrés** depuis le 23. juin 2020. Les bons d'hébergement de 50 euros qui ont été distribués dans le contexte de la campagne touristique nationale "Lëtzebuerg – Dat ass Vakanz" ont également été utilisables dans les établissements qui participent au movewecarry.lu. Environ **60.000 bons ont été utilisés depuis mi-juillet**.

60.000 bons ont été utilisés, à peine 10 pour-cent du total

Lex Delles, ministre du Tourisme, a finalement déclaré que "les six itinéraires cyclables qui ont ainsi été promus pendant le mois d'août 2020, ont permis aux touristes et aux résidents de découvrir le Luxembourg à vélo et d'apercevoir une nature intacte et diversifiée ainsi que des établissements Horeca conviviaux."

Au vu du succès populaire du "Vélosummer 2020", les deux ministres ont annoncé qu'une **édition 2021 aura lieu du samedi, 31 juillet au dimanche, 29 août**. Pour permettre un rôle plus actif des communes et un temps de planification plus long qu'en 2020, un appel à projets a été lancé. Des groupements de communes voisines, des ORT ou autres acteurs régionaux peuvent proposer, jusqu'au 15 décembre 2020, des itinéraires cyclables attractifs, mettant en valeur les atouts touristiques du Luxembourg. Le «Vélosummer 2021» poursuivra ainsi la promotion du Grand-Duché en tant que destination du tourisme à vélo.



300 Jeux en Stock
 sur 2 000 m²

Jeutel.

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



Jeutel.



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

☎ 55 89 89
 📠 55 89 90
 🌐 www.jeutel.lu



20
 20

CRÉER DES
 ENDROITS
 MÉMORABLES

NOUVEAU
 CATALOGUE

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



WWW.SATELLIET.NET
 indoor | outdoor | furniture

Sébastien Périé - Maître d'hôtel et gérant - L'Atelier Windsor

Gastronomie : des métiers à vivre

Sébastien Périé 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 maître d'hôtel et vous proposons ici un entretien que nous avons mené avec lui dans l'établissement qu'il dirige à Luxembourg. 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

Originaire du Lot, Sébastien Périé dirige depuis quelques temps l'Atelier du Windsor sur la Place de l'Étoile à Luxembourg-ville.

Il a commencé un apprentissage à l'âge de quinze ans où il a intégré un restaurant dans sa région natale. Il y a suivi une formation à l'école en alternance ce qui lui a permis d'obtenir le titre de meilleur apprenti de France.

Il a eu la chance de poursuivre sa formation au restaurant Paul Bocuse à Collonges et est ensuite parti pour un petit périple autour du monde avec des escales dans les Caraïbes, notamment à Saint-Martin.

Sébastien Périé aime les métiers de salle et apprécie le contact avec les clients. Son objectif est d'apporter le plus de satisfaction aux convives en assurant un service professionnel.


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



Entretien avec Sébastien Périé

Monsieur Périé, vous avez choisi le métier de maître d'hôtel. Pourquoi ?

J'aime comparer ce métier avec celui d'un acteur. Comme un acteur qui tourne dans un film, nous jouons un rôle à chaque table. Ici à l'Atelier du Windsor, nous avons douze tables. Ce sont donc 12 films que nous jouons et cela deux fois par jour.

La formation est importante à vos yeux...

J'ai suivi une formation classique en alternance. Je travaillais donc dans un restaurant et allais aussi à l'école. J'ai débuté à l'âge de quinze ans et très vite je me suis spécialisé dans le service en salle.

Dans ces formations on apprend encore souvent les classiques avec des découpages et des flambages. Pensez-vous que cela soit toujours d'actualité ?

Oui je le pense, parce qu'à mon avis un serveur n'est pas un porteur d'assiette mais un

professionnel qui a comme mission d'apporter la cuisine au client. Quoi de plus beau que de terminer une préparation devant une table. Il faut le faire d'une manière moderne et décontractée. Ici à l'Atelier du Windsor, nous réalisons de nombreuses préparations en salle et les clients adorent.

Vous avez travaillé au Restaurant Paul Bocuse à Collonges. Quel souvenir en gardez-vous ?

Je n'ai pas fait l'armée mais ai travaillé chez Paul Bocuse. On y apprend la rigueur et la discipline. J'y suis resté un peu plus d'un an et je me rappelle que le Maître d'hôtel, François Pipala nous expliquait qu'il fallait être psychologue. Nous avions l'habitude d'observer les clients qui traversaient la cour en arrivant au restaurant. En fonction de leur démarche nous anticipions leurs attentes et les accueillions de la meilleure manière.

Quels sont à vos yeux les avantages des métiers de la restauration.

Dans nos métiers on a comme objectif de faire plaisir aux gens. C'est très important et aussi très gratifiant.

En plus on peut changer régulièrement et évoluer rapidement. Pour ma part, après mon expérience au Restaurant Paul Bocuse, je suis parti pour un petit périple autour du monde avec des escales dans les Caraïbes, notamment à Saint-Martin

Par la suite, j'ai ouvert un commerce de vin avec une boutique que j'ai exploité pendant quelques années avant que l'on me propose la direction du Restaurant Les Roses au Casino 2000 à Mondorf-les-Bains.

En 2016, j'ai rencontré Jan Schneidewind qui m'a confié les clefs de son établissement de Bertrange, le Windsor. Nous avons travaillé ensemble pour revaloriser cet établissement.

Au vu des bons résultats nous avons ouvert l'Atelier du Windsor, ici à la place de l'Etoile deux années après. Je suis gérant et c'est donc un peu ma maison.

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
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^{er} 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

LARGE SCALE TESTING



**VOS EMPLOYÉS SONT RÉGULIÈREMENT INVITÉS
ENCOURAGEONS-LES ENSEMBLE À SE FAIRE DÉPISTER**



**NOUS
FAISONS TOUS PARTIE
DE LA SOLUTION**



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Santé

Direction de la santé

www.covid19.lu

De « Walsheim » op der Gare

Située au N°28, place de la gare, l'ancien Hôtel Restaurant d'Anvers, qui allait prendre les noms de Walsheim et Excelsior occupait une partie de l'ancien fort Wedell, datant de 1859 à 1864. Ce fort détaché de la forteresse protégeait la gare de Luxembourg. Il fut démoli entre 1869 et 1873.

Robert L. Philippart

Première partie

En 1882, le conducteur de locomotives allemand Ersmler avait acquis une parcelle de cet ancien ouvrage militaire. Il y établit le « Café Bley » à côté du « Café de la Station » qui avait ouvert un an plus tôt. Le chemin de fer à voie étroite (Jangeli) de Luxembourg à Remich partait en face de ces deux cafés. Le chemin de fer avait attiré de nombreuses entreprises industrielles et plusieurs établissements hôteliers dans son sillage.

En face de la gare

En 1895, Dominique Ries-Christen acquit la propriété et procéda à la construction de l'Hôtel d'Anvers, un immeuble mansardé à deux étages. Ries s'assurait d'une clientèle fidèle à laquelle il proposait pendant des années durant, du vendredi au dimanche soir, du Kuddelfléck, respectivement des moules.

Hôtel d'Anvers- Hôtel Walsheim- Hotel Excelsior- Walsheim Center

Les héritiers de Dominique Ries-Christen (+1905) vendaient la propriété en 1906 à Jean-Pierre Christen-Coner, gendre de Dominique. L'immeuble disposait de grandes caves, de deux grandes salles bien décorées, d'une grande cuisine et de 10 chambres pour touristes. La partie arrière du terrain, accessible par une porte cochère, était occupée par une grande cour, un jardin et des écuries pour 60 chevaux. Elles étaient réservées aux

clients en provenance de la campagne. J.P. Christen installa des bains privés pour ses clients et donnait à sa maison le nom « Hôtel d'Anvers ». Il visait les voyageurs en transit de la Belgique en direction de la Suisse et de l'Italie. Pour leur garantir un bon accueil, il leur servit des dîners à toutes heures.

En 1913 l'établissement fut repris par Jean Carl. En 1920, la propriété passait aux mains d'Oscar Gehardus-Schmit, originaire de la Sarre. Dès 1923, les écuries avaient été transformées en « grand garage d'Anvers ». Nic Klauner, mécanicien et constructeur de voitures y vendait des Goodrick et des Continental-Miller. En 1925 l'entreprise fut exploitée sous le nom de « Garage Glaesener & Huberty ». La société était alors concessionnaire de la marque « Ford ». Le fonds de commerce de l'Hôtel d'Anvers qui offrait entretemps 13 chambres fut repris en 1926 par Pierre Braun-Petit qui l'exploitait sous le nom de « Grand Hôtel d'Anvers ». Les nouveaux salons furent inaugurés par un grand concert symphonique. Tous les mercredis et samedis, l'hôtel était le rendez-vous pour des concerts de gala.

Camille Frogner, comme propriétaire du restaurant ouvrait les portes du « Walsheim Bierpalast » au réveillon de 1927. Le nom avait été repris au « Walsheimer Feingold Dreikönigsbier », brassé de 1848 à 1946 à Walsheim en Sarre. Le restaurant se recommandait pour ses plats froids. La bière était servie avec des petits pains danois, chose unique à Luxembourg.

Alors que l'Hôtel Kons était en construction et que l'Hôtel Alfa venait d'ouvrir (1932), Oscar Gerhardus investit dans une rénovation



© MERSCH, François ; KOLTZ, Jean-Pierre, Luxembourg, forteresse et belle époque, Luxembourg, 1976, p. 141.

complète du « Bierpalast Walsheim ». Il augmenta la capacité à 1600 spectateurs et fit installer une grande scène pour des représentations de cinéma et de variété. Or, les investissements avaient dépassé les recettes, et l'immeuble fut saisi en octobre 1933 pour être mis aux enchères. A l'époque l'accès latéral vers la cour et les garages existait encore. La vente de la propriété des 12,5 ares comprenait également celle du mobilier: un piano à queue, 4 comptoirs, 120 tables, 300 chaises et 290 canapés. L'immeuble fut acquis par le consortium des créanciers hypothécaires qui donnaient l'exploitation à M Werdel, meunier à Steinsel. Les nouveaux acquéreurs renouaient également les chambres de l'hôtel. La réouverture fut célébrée le 24 février 1934. La brasserie « Walsheim » était devenue « la Brasserie Trois Quarts ». La façade modernisée, resplendit sous un nouveau jour, empreinte d'un modernisme qui devait tenir le rang, au nouvel Hôtel Kons, voisin immédiat. En soirée, des bandes en néon éclairaient la façade de couleurs rouge et bleue. L'adresse ne pouvait être manquée

en sortant de la gare.

En 1936, l'établissement inaugurait sa « Rapide Brasserie ». « Das neue Unternehmen bringt insofern eine Neuerung für Luxemburg, dass man im vorderen Teil auf hohen Tischen gegen billiges Geld rasch essen und trinken und wieder verschwinden kann, während der hintere Teil der Stammkundschaft und den Gästen vorbehalten bleibt. (...) » (Obermoselzeitung 24.02.1936.)

Le guide officiel des hôtels du Grand-Duché de 1938 renseigne que l'Hôtel Anvers-Walsheim offrait le chauffage central, l'eau chaude et froide dans, 12 les chambres, et qu'il était équipé de salles de bains. Il offrait des garages privés. L'établissement fut un des hôtels les moins chers de la capitale avec 10 francs pour une chambre simple.

Le premier mai 1940, l'exploitation de l'établissement fut reprise par Félix Franck-Steichen, ancien gérant du casino d'ARBED-Burbach. Après la libération, en 1944, l'ancien Hôtel d'Anvers-Walsheim prit le nom de « Excelsior ». En 1945 le restaurant de l'établissement servait de la « Volksküche ».

La bière de Walsheim avait passé le relais à la bière Mousel de Clausen. En 1949, le nombre de chambres de l'Excelsior était passé à 18. En 1973 l'hôtel avait repris le nom de « Walsheim » et proposait 20 chambres et servait 400 couverts au restaurant. En 1982 fut constituée la Société « Le Walsheim », reprise en 1999 par Antonio Lobo de Araujo. L'hôtel cessa ses activités en 2005. Au rez-de-chaussée du « Walsheim Center » étaient installés le restaurant « Tropical » et le « Snack Lisboa ». L'établissement a cessé ses activités en 2004 l'immeuble a été rasé en 2008.



HOESCA

Informations

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

DIRECTION, RÉDACTION, PUBLICITÉ : LUXEMBOURG - 9, rue des Trévires - Téléphone 48 71 65

Octobre 1970 - No. 1

An alle Berufskollegen des Landes !

Eine Auskunft- und Beratungsstelle

**funktioniert ab sofort
 im «Horesca-Sekretariat», Bonneweg
 9, Trevirerstrasse**

Dieselbe steht allen „Horesca-Mitgliedern“ zur Verfügung.

Haben Sie Sorgen mit Ihren Lieferanten, wollen Sie Auskunft über den Mietvertrag, sind Sie mit dem Wirtshausgesetz in Konflikt geraten, wünschen Sie von einem Juristen in allen einschlägigen Problemen des Hotel- und Gaststättenberufes beraten zu werden,

Horesca verpflichtete für Sie Herrn **Rechtsanwalt Jean-Paul Rippinger**, Luxemburg.

Ihre Sorgen können auch auf einem anderen Gebiet liegen !

Kummer mit der Steuerverwaltung, mit der Abschlußbilanz, Mehrwertsteuer, Vermögenserklärung, Personalfragen, Expertisen, Buchführung u.ä.m.

Horesca verpflichtete für Sie das Steuerberatungsbüro **René Henzig**



Mr. Jean-Paul Rippinger
 Rechtsanwalt



Henzig René
 Steuerberater

À LA MARSEILLAISE!

RICARD
 LE VRAI PASTIS DE MARSEILLE

En exclusivité pour le Grand-Duché
Ets. Aloyse ROMMES
 Luxembourg - 9, Plateau Altmünster

Diese beiden Herren stehen Ihnen jeden Samstagmorgen in unserem Sekretariat zur Verfügung. Die Beratungen geschehen kostenlos!

Wenn Sie einen dieser Herren sprechen wollen, melden Sie es dem Sekretariat, Telefon 48 71 65 bis spätestens Donnerstag jeder Woche, 18.00 Uhr. Von hier aus wird Ihnen der genaue Zeitpunkt Ihres Rendez-vous mitgeteilt.

Die Beratungs- und Auskunftsstelle kann nur durch Voranmeldung beim Horesca-Sekretariat in Anspruch genommen werden.

Recrutement de personnel pour la saison 1971

Le recrutement de personnel pour l'industrie hôtelière s'est avéré de plus en plus difficile au courant des dernières années.

Horesca a décidé de coordonner, dès les mois d'hiver, ses efforts avec ceux de l'Office National du Travail afin de trouver une solution à ce problème.

Après la signature de conventions entre notre pays et la Yougoslavie et le Portugal, tout porte à croire, qu'il sera possible de couvrir nos besoins en personnel (personnel de cuisine, serveuses et femmes de chambre) dans ces pays.

Nous insisterons pour que les personnes à recruter connaissent au moins une deuxième langue.

Nous invitons nos collègues désireux de recruter du personnel pour la saison 1971 à se mettre en rapport avec l'Office National du Travail à Luxembourg ou avec Horesca (tél. 48 75 61) et d'y réclamer les formulaires de recrutement qu'ils auront à retourner, minutieusement complétés, à l'Office National du Travail avant le 15 décembre 1970.

Les demandes introduites après cette date ne pourront plus être retenues.

Il est encore précisé qu'il y a lieu de remplir un formulaire pour chaque personne à recruter.

Täglich

UNDERBERG

und Du fühlst Dich wohl !



Import. WAGENER-SCHUTZ, Ettelbruck

Rentokil

The Experts in Pest Control

Lumnia: plus d'efficacité pour moins d'énergie

La nouvelle génération de désinsectiseurs avec LED.

Contactez votre expert en lutte contre les mouches.

www.rentokil.lu/lumnia

8002 4006



D'expert à expert



Le vin de la semaine

Niepoort Porto Late Bottled Vintage 2015

Porto, Portugal

Le LBV vieillit pendant 4 à 6 ans en grandes cuves en bois. Les méthodes de vinification et d'élevage ont été choisies pour correspondre à la sélection des Porto rouges corsés et de grande qualité, provenant d'un seul millésime.

C'est grâce à sa longue période d'élevage que le LBV se montre arrondi et mûre : il peut se boire jeune, peu de temps après sa mise en bouteilles. Ce Late Bottled Vintage s'accorde parfaitement avec les desserts chocolatés, surtout avec ceux préparés avec du chocolat noir.



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



Sécurité alimentaire: nos services

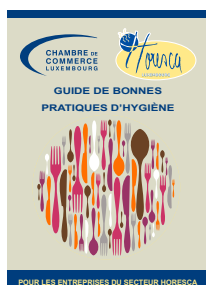
Formation en
 bonnes pratiques d'hygiène

Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande
 ou luxembourgeoise

**Mise à disposition
 de documentation**

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



Formation sur la déclaration
 obligatoire des 14 ingrédients
 allergènes

Une séance de minimum 2 heures

en langue française, allemande ou luxembourgeoise

Mise à disposition de la documentation

- dossier de formation (fr. ou all.)
- guide pratique avec fiches et tableaux

**Formation à tarif avantageux
 pour nos membres**

L'Horesca reçue en audience par le Grand-Duc Henri



© Cour grand-ducale

Faisant suite aux audiences de représentants de la Chambre du Commerce et de l'ABBL, S.A.R. le Grand-Duc Henri a reçu au début du mois d'octobre Monsieur Alain Rix et Monsieur François Koepp, respectivement président et secrétaire général de la Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers (HORESCA), pour échanger sur les difficultés des entreprises à gérer les conséquences de la pandémie de COVID-19.

Les représentants des entreprises issues de la restauration, de l'hôtellerie et des cafés, Alain Rix et François Koepp, ont fait état des inquiétudes des gérants et des perspectives à venir pour le secteur.

Le Grand-Duc a longuement discuté avec notre président et notre secrétaire et a dit comprendre la situation difficile de nos entreprises. Une réunion que l'on peut qualifier de très bonne et pour laquelle les représentants de l'HORESCA ont exprimé leur profonde gratitude.

35^e année n° 421
 2020 n° 9

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

Rédaction: Horesca, BP 2524
 L-1025 Luxembourg Tél.: 4213551
 www.horesca.lu / horesca @ gmail.com
 Rédacteur en chef: Dave Giannandrea
 Direction de la publication: François Koepp
 Publicité: brain&more 100A, route d'Arlon
 L-1150 Luxembourg Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26
 48 35 10 E-mail : brain@brain.lu www.brain.lu

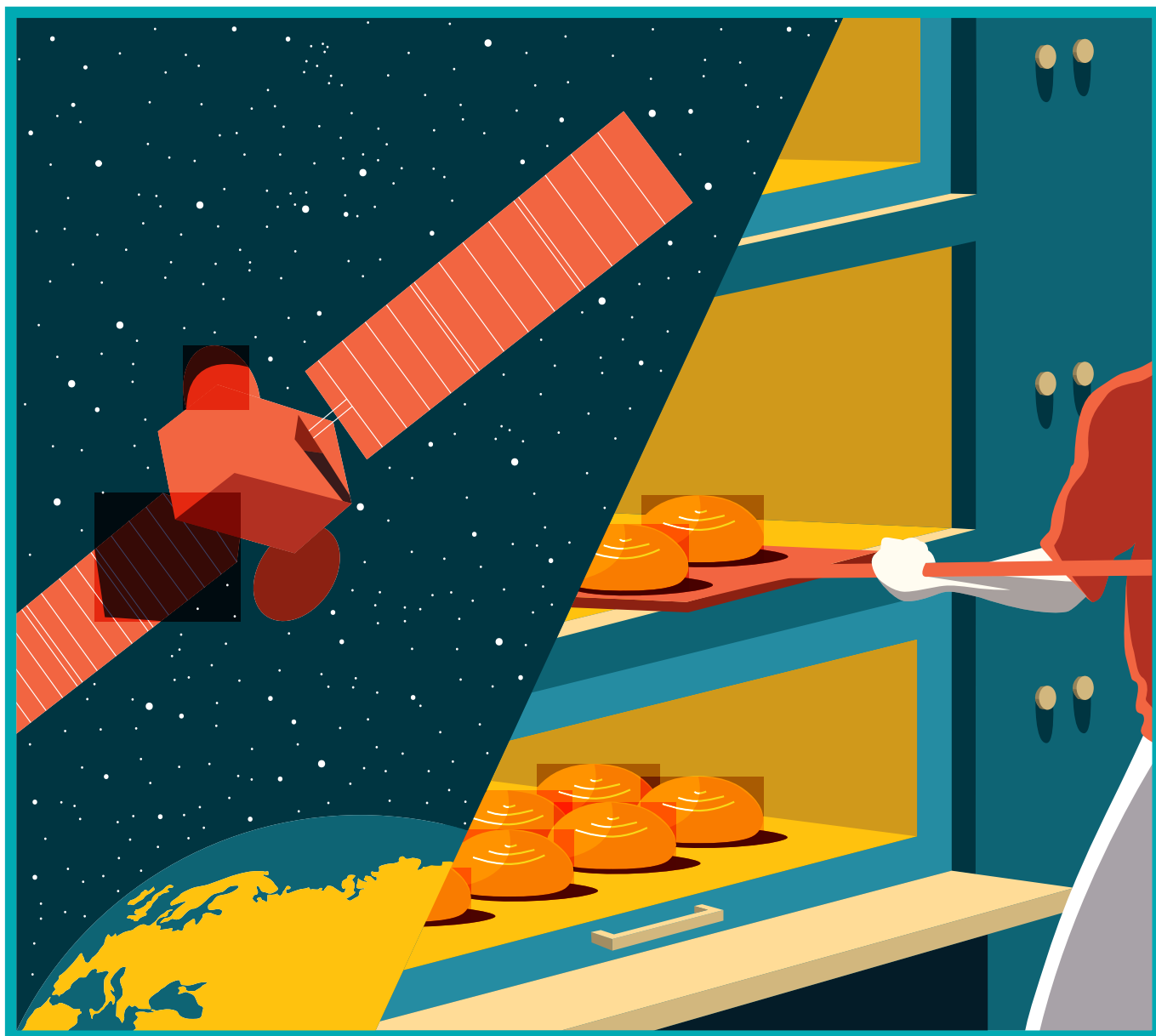
Impression: Imprimerie Centrale

Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :





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

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.

worldline.com
six-payment-services.com