



Alles Guddes am neie Joer

2020 était une année noire
pour notre secteur.
Espérons que 2021 soit
significativement meilleure.
Dans ce sens nous souhai-
tons à tous nos cafetiers,
restaurateurs et hôteliers
une année 2021 plus
heureuse et prospère



Fermeture prolongée
Aide aux coûts non couverts P4



Sofitel, Novotel, Mama Shelter
Entretien sur la gestion de crise en hôtellerie P8



Dreamjobs
Nicolas Szele P26



Mémoire d'établissements
Hôtel Eldorado P30

leo

La magie ne s'éteint jamais

Nous vous souhaitons de passer de belles fêtes de fin d'année en bonne santé et que la magie de Noël illumine votre foyer.

Leo, fournisseur d'énergie de la capitale
 Serviceline 8006-4848 • www.leoenergy.lu

luxembourg energy office

enovos group

leo

L'Horesca paye les pots cassés



François Koepp, secrétaire général

© Ute Metzger

Notre secteur est actuellement fermé et les aides promises pour nos entreprises se font attendre. Les hôtels, restaurants et cafés n'ont plus la trésorerie nécessaire et de nombreux patrons vont devoir fermer définitivement parce que l'État n'assume pas ses responsabilités.

Au lieu d'accélérer le processus de paiement des aides étatiques promises, les cafetiers, restaurateurs et hôteliers sont actuellement sommés de payer les cotisations sociales et les arriérés de la TVA dans les plus brefs délais... le tout souvent majoré d'intérêts. Il en va de même avec les procédures du chômage.

La solidarité que met en œuvre notre secteur prouve que nous sommes un acteur responsable, tel que mentionné par le Premier Ministre lors d'une conférence de presse, mais en fin de compte une grande part de frais restent à charge de nos entreprises sans pouvoir recourir à aucune recette, suite à une décision des autorités. Ceci est inadmissible et financièrement la chronique d'une mort annoncée pour de nombreuses entreprises.

La fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Grand-Duché a participé à l'élaboration des nouvelles

aides. Malheureusement le processus législatif n'est pas adapté à l'urgence de la crise. Nous sommes étonnés de la rapidité avec laquelle le Parlement a voté la loi qui entraîne la fermeture de nos entreprises. Ne pourrait-on pas mettre en place la même rapidité pour tous les mécanismes d'aides en notre faveur ?

Au moment où nous rédigeons cet article, la fermeture de nos entreprises n'a pas entraîné la baisse souhaitée d'infections au Covid, ce qui prouve que nos investissements en faveur de la sécurité de nos clients étaient efficaces. Les chiffres démontrent à ce jour que notre secteur n'est pas un foyer primaire de la pandémie.

Nous avons envoyé un courrier aux ministres concernés avec les points suivants:

- Le vote de la loi d'aide des coûts non couverts sans délai.
- La prise en charge pendant la fermeture ordonnée des entreprises par décision administrative de l'intégralité des coûts fixes. Le taux de subvention aux « coûts non couverts » doit donc être de 100%.
- De nombreux hôtels font face à des annulations de clients qui désiraient utiliser leur bon d'hébergement. Une prolongation de la validité des bons d'hébergement pour une période de douze mois s'impose.
- Un moratoire sans intérêts des paiements des dettes aux administrations publiques comme la sécurité sociale ou la TVA doit être mis en place. Moratoire et délais de paiement adaptés à la capacité financière réelle des entreprises.
- Une mesure similaire au chômage partiel pour les apprentis afin de ne plus discriminer les entreprises qui forment des jeunes.
- Afin de relancer notre secteur et d'aider les plus faibles au cours de l'année 2021 nous demandons un retour au taux de TVA de 3% sur tous les produits et services de notre secteur.

En plus de ceci et au vu des nouveaux problèmes que notre secteur rencontre pour le chômage partiel, nous exigeons une clarification sur les nouvelles dispositions et un délai de remboursement nettement plus court.

Fermeture jusqu'au 15 janvier

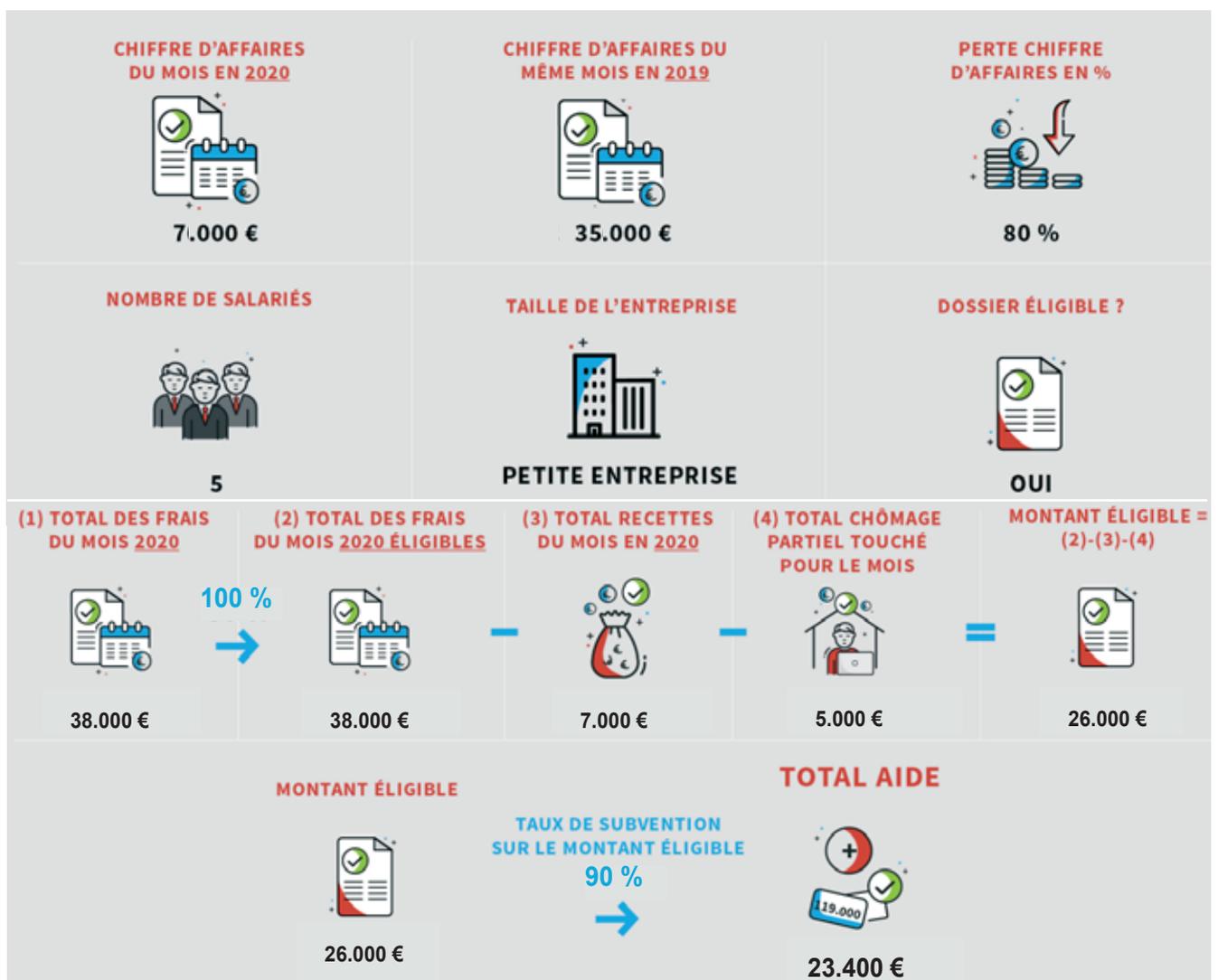
L'aide aux coûts non couverts*

Ce 9 décembre, le Premier Ministre Xavier Bettel a annoncé ce que de nombreux exploitants de notre secteur redoutaient. Les restaurants et cafés doivent rester encore fermés; jusqu'au 15 janvier. Une mesure à nos yeux injustifiée mais qu'il faudra respecter.

La nouvelle aide de coûts non couverts que nous avons déjà présenté le mois passé sera adaptée à la situation de fermeture en augmentant le montant éligible à 100%. En fonction de votre taille, l'aide finale sera de 90% ou de 70% du montant éligible, comme le montrent nos tableaux.

Sachez tout de même qu'à l'heure où nous écrivons ces lignes, la loi sur les aides n'a pas encore été votée. Nous ne pouvons donc garantir les montants indiqués ici. Pour être à jour, nous conseillons de consulter notre site Internet www.horesca.lu.

Exemple pour une petite entreprise (jusqu'à 50 salariés)



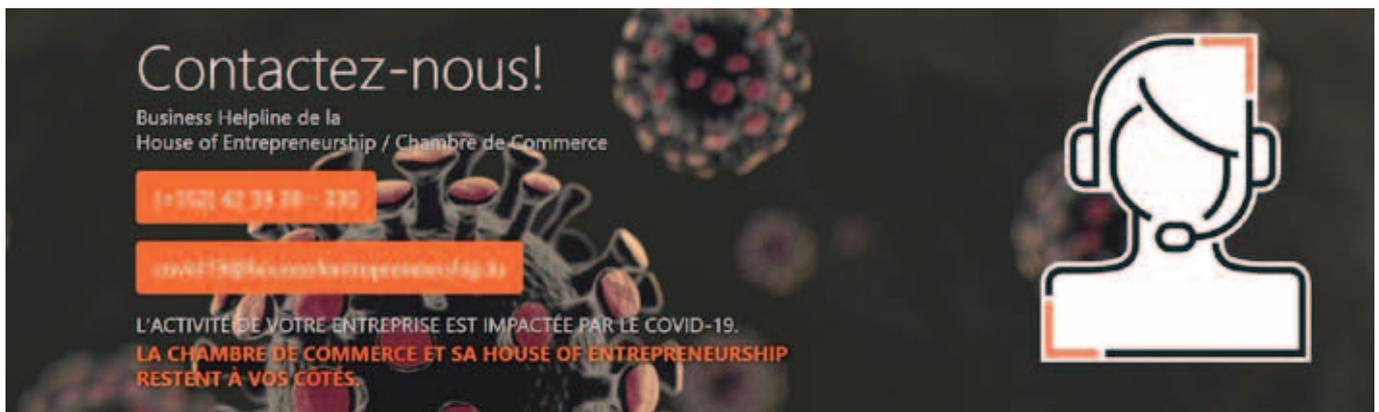
Principales caractéristiques de l'aide coûts non couverts

	ENTREPRISES VISÉES	Tourisme, évènementiel, HORECA, culture, divertissement,
	CONDITION D'ÉLIGIBILITÉ	Perte chiffre d'affaires de 40 % ou plus
	COÛTS ÉLIGIBLES	100% coûts non couverts
	MONTANT DE L'AIDE	Micro- et petites entreprises : 90 % coûts non couverts Moyennes et grandes entreprises : 70 % coûts non couverts

Exemple pour une entreprise de plus de 50 salariés

CHIFFRE D'AFFAIRES DU MOIS EN 2020 70.000 €		CHIFFRE D'AFFAIRES DU MÊME MOIS EN 2019 350.000 €		PERTE CHIFFRE D'AFFAIRES EN % 80 %	
NOMBRE DE SALARIÉS 55		TAILLE DE L'ENTREPRISE MOYENNE ENTREPRISE		DOSSIER ÉLIGIBLE ? OUI	
(1) TOTAL DES FRAIS DU MOIS 2020 380.000 €	(2) TOTAL DES FRAIS DU MOIS 2020 ÉLIGIBLES 380.000 €	(3) TOTAL RECETTES DU MOIS EN 2020 70.000 €	(4) TOTAL CHÔMAGE PARTIEL TOUCHÉ POUR LE MOIS 40.000 €	MONTANT ÉLIGIBLE = (2)-(3)-(4) 270.000 €	
MONTANT ÉLIGIBLE 270.000 €		TAUX DE SUBVENTION SUR LE MONTANT ÉLIGIBLE 70 % 		TOTAL AIDE 189.000 €	

La House of Entrepreneurship aide les entreprises pour obtenir les différentes aides



Contactez-nous!
Business Helpline de la
House of Entrepreneurship / Chambre de Commerce

☎ +352 42 33 38 - 330

✉ covid19@houseofentrepreneurship.lu

L'ACTIVITÉ DE VOTRE ENTREPRISE EST IMPACTÉE PAR LE COVID-19.
**LA CHAMBRE DE COMMERCE ET SA HOUSE OF ENTREPRENEURSHIP
RESTENT À VOS CÔTÉS.**

Afin de faciliter l'introduction de la demande des nouvelles aides ainsi que d'assurer la complétude du dossier dans le cadre des mesures de soutien étatique, la House of Entrepreneurship de la Chambre de Commerce propose son soutien aux entreprises demanderesses. Sur le site Internet, il est possible de se renseigner sur les différentes mesures de soutien.

Pour les questions afférentes, toute entreprise peut s'adresser à la House of Entrepreneurship. Les entreprises peuvent envoyer un email à covid19@houseofentrepreneurship.lu, en mentionnant le nom du demandeur, le nom de l'entreprise, un numéro de téléphone, une adresse e-mail, ainsi que le secteur d'activité concerné.

Le Luxembourg pourrait donner plus d'aides aux entreprises. L'Europe le permet !

Dans un récent, la Chambre de Commerce accueille favorablement les mesures de soutien afférentes qui confèrent davantage de sécurité et de prévisibilité aux entreprises. Elle salue la mise en place d'une contribution temporaire de l'Etat aux coûts non couverts de certaines entreprises ainsi que le prolongement de la période d'application des régimes d'aides aux entreprises déjà en vigueur. La Chambre de Commerce rappelle l'importance de la simplification administrative et insiste à ce que les formalités en vue de l'obtention des aides soient simplifiées afin de permettre aux entreprises d'en bénéficier rapidement en l'absence de contraintes administratives inutiles.

Au regard des nouvelles restrictions sanitaires annoncées le 23 novembre 2020 par le Gouvernement, la Chambre de Commerce se réjouit de constater que le projet de loi sur les coûts non couverts prévoit la prise en compte de 100% des charges dans le cadre de la détermination des coûts éligibles pour les entreprises issues des secteurs qui sont contraints de fermer complètement et de suspendre leurs activités.



La Chambre de Commerce demande à ce que le critère européen de la perte du chiffre d'affaires pour l'aide des coûts non couverts de 30% soit pris en compte, par rapport à 40% prévu dans le texte.

Aux yeux de la Chambre de Commerce, il faut en effet que toute la latitude permise par l'encadrement temporaire de la Commission européenne soit utilisée afin de soutenir au mieux les entreprises les plus touchées.

rakstone

JOYEUSES FÊTES GOURMANDES



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



Gestion de la crise : « A Luxembourg, les bénéfices de décisions rapides et

Accor est le plus grand groupe hôtelier présent au Luxembourg avec des marques comme Sofitel, Novotel ou encore Ibis. Que ce soit au centre-ville, sur le plateau du Kirchberg ou encore dans les alentours (Aéroport, Livange, Belval...) on compte une bonne douzaine d'établissements d'hébergement dans notre pays. Une offre variée qui s'adresse majoritairement à une clientèle d'affaires.

Tous les hôtels ne sont néanmoins pas gérés par la même société. Nous nous sommes intéressés à Anama qui est propriétaire et gère, sous des marques du Groupe Accor, six hôtels avec 902 chambres ainsi que sept restaurants et six bars. Un entretien avec Claude Amar, gérant des sociétés d'exploitation hôtelière et Carole Faucher, directrice d'Anama nous a permis de découvrir l'impact réel de la crise sanitaire sur l'hôtellerie d'affaires dans notre pays.

Entretien avec Claude Amar et

Madame Faucher, Monsieur Amar, comment a été l'année 2020 pour vous ?

Excellente jusqu'au 16 mars. Nous avons fermé nos hôtels le 17, la plupart et le 23 mars. Le Novotel Suites a fonctionné jusqu'à fin mai. Depuis l'occupation est d'environ 20% en moyenne.

Le Mama Shelter a ouvert le 20 juillet, avec une excellente performance restauration au Roof Top, mais une moindre occupation en hôtellerie. Son restaurant principal a ouvert le 1^{er} septembre et était un gros succès jusqu'au 26 novembre. Nous avons choisi de maintenir nos prix, exception faite du tarif de réouverture du Mama Shelter durant l'été.

La clientèle a été essentiellement une clientèle d'affaires sauf en octobre et novembre où nous avons atteint des records d'occupation, les week-ends, avec la clientèle loisir frontalière.

Près de 1000 chambres dans la capitale

Anama est propriétaire et gère, sous des marques du Groupe Accor, les hôtels suivants à Luxembourg :

- Sofitel Grand Ducal, 128 chambres
- Sofitel Europe, 109 chambres
- Mama Shelter Luxembourg, 145 chambres
- Novotel Kirchberg, 260 chambres
- Novotel Centre, 150 chambres
- Novotel Suites, 110 chambres

Soit un total de 902 chambres et suites et 7 restaurants et 6 bars.



Claude AMAR

urg, nous suivies»

Carole Faucher

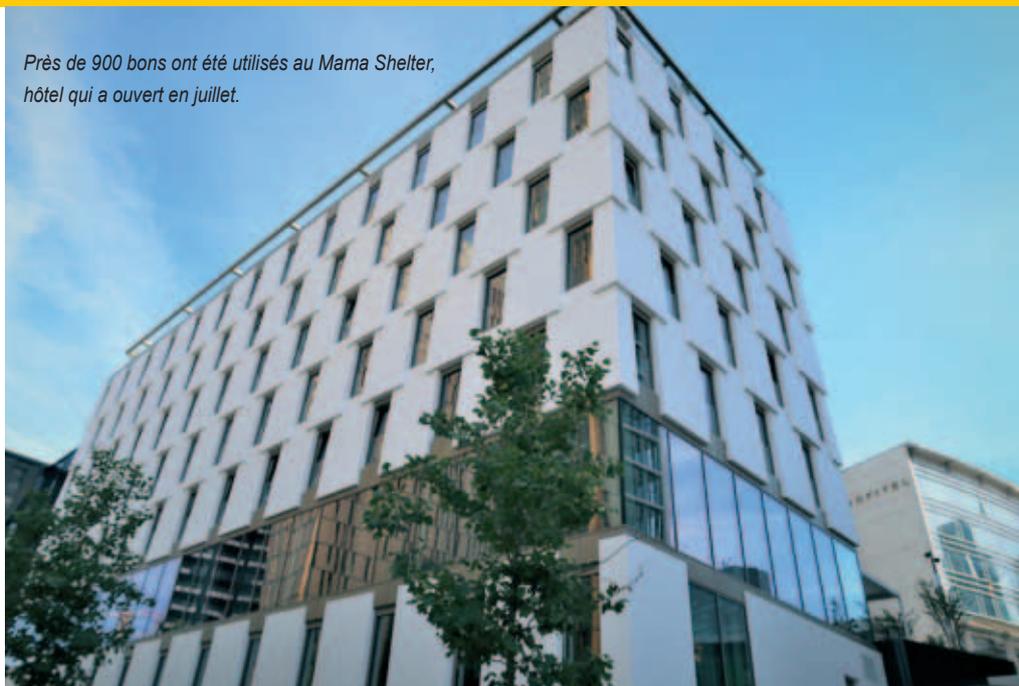
Y a-t-il eu un impact des bons d'hébergement à 50 euro dans vos établissements ? Si oui combien et où ?

Tous nos hôtels ont bénéficié des vouchers avec un impact plus important au Mama Shelter (près de 900 bons utilisés) et au Sofitel Grand-Ducal (plus de 700 bons). Au total, plus de 2500 vouchers ont été utilisés dans nos hôtels pour un montant de près de 130 000€

Que représente la restauration dans votre groupe. Est-ce que cela a permis d'amortir le choc, par exemple avec du take away?

La restauration est une part importante de notre revenu, particulièrement avec l'addition des deux restaurants du Mama Shelter. La question n'est pas tant d'amortir le choc que de maintenir l'activité et le moral de nos équipes. La fréquen-

Près de 900 bons ont été utilisés au Mama Shelter, hôtel qui a ouvert en juillet.



tation de fin de semaine, dans nos six hôtels en octobre et novembre, nous a beaucoup aidé à «relever le moral des troupes ».

Nos essais en take-away ne nous ont, à ce stade, pas encouragé à développer l'offre plus largement. Ceci étant depuis la fermeture des restaurants jeudi 26 novembre, nous assurons un service de take-away depuis le Novotel Kirchberg tant à destination des Luxembourgeois que des clients de tous nos hôtels du Kirchberg.

Il y a quelques mois vous avez ouvert un nouvel hôtel sur le plateau de Kirchberg, le Mama Shelter. Quel impact est-ce que cela a eu sur la situation globale ?

Comme dit plus haut, l'ouverture du Mama Shelter a créé un appel d'air en terme de restauration, ses deux restaurants sont rapidement devenus des « musts » luxembourgeois. La demande en terme de restauration est très importante et notre restaurant est très souvent

Claude AMAR bénéficie d'une solide expérience dans l'hôtellerie et l'immobilier. En particulier à Luxembourg, il a inauguré le Sofitel Europe en 1993 et piloté la rénovation du Novotel Kirchberg, en tant que directeur du développement. Il s'est ensuite occupé de la vente de ces actifs à un Family Office US, en 1999, qui lui a confié la gestion de ces deux hôtels puis, en tant que Project Manager, le développement du Novotel Centre, en 2007, du Sofitel Grand-Ducal en 2008, puis du Novotel Suites en 2010 et l'immeuble de bureaux BHK en 2011. Depuis 2013, Claude AMAR assure la direction générale du groupe luxembourgeois. Il travaille depuis 2018 au développement du complexe OBH au Kirchberg comprenant l'hôtel Mama Shelter et l'immeuble de bureaux OBH de 11.500m². Lors de l'acquisition par le Groupe Batipart en juillet 2019, la famille Ruggeri a choisi de maintenir Claude AMAR aux responsabilités en tant que gérant des sociétés d'exploitation hôtelière.



Carole FAUCHER

Carole FAUCHER est diplômée de Sciences Po Paris et de l'Ecole Normale Supérieure. Elle a débuté sa carrière en 2007 chez BNP Paribas CIB au sein de l'équipe de conseil en fusions-acquisitions, avant d'évoluer, en 2011, vers le financement d'acquisitions. Courant 2012, elle a rejoint l'équipe de conseil en financement et restructuration de la banque Rothschild & Cie.

Carole FAUCHER a rejoint le Groupe Batipart, en 2014. Depuis 2015, elle a développé Lagune, un véhicule d'investissements d'immobilier de santé et loisirs. Depuis son lancement en juillet dernier, elle a pris la direction d'Anama dédié aux investissements hôteliers murs & fonds et est gérante des sociétés d'exploitation hôtelières du groupe à Luxembourg.



La restauration permet de maintenir l'activité et le moral des équipes (Photo: Sofitel Grand-Ducal)

complet les soirs de la semaine d'autant plus que les protocoles sanitaires appliqués strictement diminuent la jauge d'accueil de ce dernier. Selon nous, cette ouverture n'a pas eu d'impact négatif sur la fréquentation de nos autres hôtels.

Comment avez-vous fait au niveau du personnel ? Avez-vous dû baisser le nombre de collaborateurs ?

Nous n'avons fait aucun licenciement économique. Nous avons recours au chômage partiel déployé par le gouvernement luxembourgeois jusqu'en juin prochain pour faire face à la situation actuelle.

Comment estimez-vous les décisions politiques et les aides publiques luxembourgeoises ?

Nous l'avons déjà exprimé à de multiples reprises et dans différents forum, nous sommes très reconnaissants de l'écoute, du pragmatisme et de l'efficacité du gouvernement luxembourgeois. En effet, nous avons constaté que ce dernier a été beaucoup plus dynamique, à de nombreux points de vue, que ses voisins. A Luxembourg, nous bénéficions de décisions rapides et suivies, mais également d'une proxi-

mité avec les acteurs des différentes professions.

Pensez-vous que la fédération Horesca a bien défendu les intérêts du secteur ?

Nous pensons que l'Horesca a plutôt été bien entendu. Nous avons toujours été écoutés, la plupart du temps entendus.

Quelles sont vos perspectives pour 2021 et éventuellement après ?

Comme tous, nous n'avons pas de boule de cristal et avons appris à faire « le dos rond ». Nous nous sommes mis en ordre de bataille pour faire face à une situation identique au deuxième semestre 2020 durant le 1^{er} semestre 2021 et espérons une amélioration durant le second, suite au déploiement des vaccins qui semblent pouvoir être disponibles dans les prochains mois.

Il y aura certainement une période après la crise du Covid. Comment analysez-vous les perspectives de notre pays notamment dans le domaine de la digitalisation et des plate-formes de réservation ?

Le Luxembourg est une place financière forte dont nous sommes un accessoire. Nous sommes dès lors confiants dans l'avenir. Le rôle des plate-formes de réservation est une conversation présente et constante qui va amener de profondes mutations quant à la distribution des responsabilités entre propriétaires-exploitants, chaînes hôtelières et plate-formes de réservation. Stay tuned!

Y a-t-il des types de clientèles ou des marchés sur lesquels il faut plus se concentrer ?

Les clientèles business, corporate, mices sont acquises, elles devraient probablement légèrement augmenter post-Brexit.

La clientèle loisir, qui a été développée, ces dernières années, peut l'être encore plus.

Outre les pays européens, les clientèles américaines (Nord et Sud), asiatiques et moyen-orientales restent à être développées. On a pu le constater ces dernières semaines, le Luxembourg peut être une destination week-end au même titre que les autres capitales européennes, il convient de continuer à développer une offre touristique et communiquer sur l'attrait du pays pour que Luxembourg devienne une destination loisirs court-séjour à part entière.

Savez-vous si Accor a l'intention d'investir et d'ouvrir encore plus d'hôtels dans les prochains temps ?

Accor n'est investisseur qu'exceptionnellement, pour lancer une marque, un concept ou développer un nouveau pôle géographique.

Ici, l'investisseur est Anama détenu par Batipart et d'autres partenaires investisseurs européens. Si surmonter cette crise sanitaire et économique constitue évidemment un challenge sans précédent pour l'industrie hôtelière mondiale, nous restons convaincus qu'il y aura un après et des jours meilleurs. Aussi, en cohérence avec la stratégie définie à son lancement en 2019, les équipes et actionnaires d'Anama restent mobilisés pour étendre son portefeuille hôtelier murs et fonds en Europe à moyen terme.



PROSLYS
COMPUTERS & SOFTWARE

RESTAURANT

GASTRONOMIE

BAR

N°1
DES CAISSES
ENREGISTREUSES
AU LUXEMBOURG



Worldline



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 Proslys.

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.

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.proslys.lu



**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

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

contact@proslys.lu

46 03 11

Deux nouveaux restaurants à Luxembourg

Monoprix vient d'annoncer l'ouverture prochaine de deux restaurants au centre-ville de Luxembourg. Sur la place Guillaume (Knuedler), plus exactement dans l'immeuble qui jusqu'à peu abritait le magasin C&A, le groupe de distribution s'apprête à ouvrir un point de vente. Ce nouveau projet qui se décline sur plusieurs étages devrait aussi abriter deux restaurants.

Selon Paperjam, les responsables désirent ouvrir au rez-de-chaussée «Le Petit Bohème» qui proposera une offre brasserie en continu à déguster en salle ou sur une vaste terrasse (une fois les travaux du parking terminés), tandis qu'au deuxième étage, «Le Homard Bleu» proposera du homard en mode «street food» midi et soir. Ces deux établissements seraient signés Maison Mazelier, le groupe à l'origine du restaurant «Strogoff» sur la place de Paris qui depuis l'été dernier propose le concept du Homard Bleu.



20
20

CRÉER DES
 ENDROITS
 MÉMORABLES

NOUVEAU
 CATALOGUE

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



WWW.SATELLIET.NET
 indoor | outdoor | furniture

Toute l'actualité du vignoble luxembourgeois

Le nouveau magazine Vinorama est paru il y a quelques jours. Les lecteurs y retrouvent toute l'actualité du vignoble luxembourgeois. L'édition actuelle présente entre autres des articles sur les vendanges chez Jeff Konsbruck, les foudres Bernard-Massard ou encore les changements dans les étiquettes. Réalisé en différentes langues, il est gratuit et peut être consulté sur le site www.vinorama.lu



Vinsmoselle : Nouvelle flotte de camions et nouveau bâtiment à Wellenstein



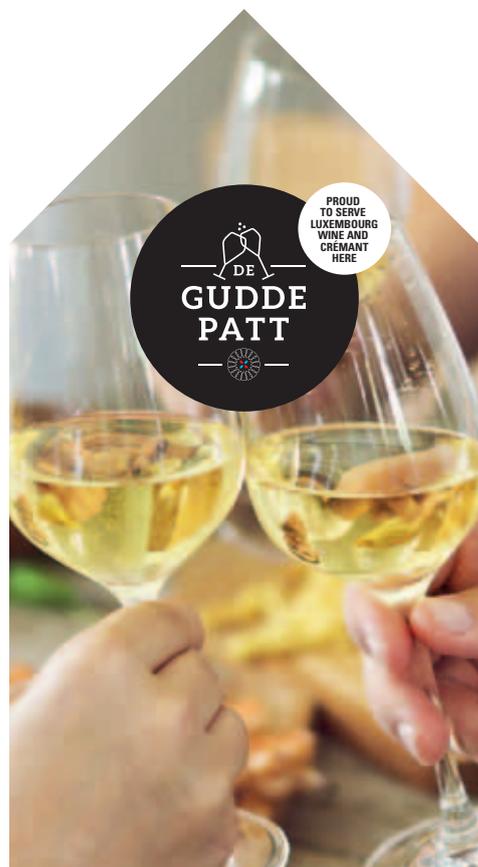
Malgré la crise actuelle, Domaines Vinsmoselle respecte son plan d'investissement et vient de mettre en service quatre nouveaux camions. La flotte de véhicules, qui a ainsi été presque entièrement renouvelée, répond désormais aux normes d'émission les plus strictes et impressionne par sa faible empreinte environnementale. Aussi les systèmes d'assistance au conducteur de dernière génération garantissent aux véhicules Volvo et MAN, le plus haut niveau de sécurité active et passive.

Mais les investissements ne s'arrêtent pas là: Pour des raisons de durabilité et pour augmenter l'efficacité des différents processus, un nouveau hall d'environ 2 800 m² est en cours de construction à Wellenstein. Le renouvellement des machines, des lignes de production et des équipements permettra de réaliser des économies substantielles sur la consommation d'énergie. Un premier système photovoltaïque a déjà été installé sur les toits. Avec sa puissance de 512 KW, il produit environ 60 % de la quantité totale d'électricité consommée actuellement par Domaines Vinsmoselle. À l'avenir, il est aussi prévu d'étendre ce système d'au moins 200 KW sur les nouvelles surfaces de toit. En combinaison avec les économies de production et la généralisation des lampes à économie d'énergie, l'objectif est de parvenir à une situation de quasi-autosuffisance en termes d'électricité.



FIER DE NOS VINS & CRÉMANTS ? PORTEZ LE LABEL !

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



Coronavirus aux Pays-Bas:

"Des restaurants ouverts mènent à moins de contaminations"

En fermant les restaurants, le nombre de contaminations au coronavirus augmente. En laissant les restaurants ouverts, il diminue. C'est ce que dévoile une étude de l'Institut néerlandais de la santé publique.

L'étude commandée par le ministère de l'Economie et du Climat hollandais indique que le taux de reproduction (soit le nombre moyen de personnes infectées par une personne atteinte du coronavirus) était tombée à 0,82. Mais le 13 novembre (après la fermeture des restaurants), il était repassée à 1,04. De là, les autorités concluent qu'«avec une activité horeca fermée,

le taux de reproduction augmente à nouveau, ce qui suggère que l'influence de l'horeca sur le taux est très faible et que les baisses et les augmentations depuis le 14 octobre devraient être expliquées différemment».

Selon les responsables. «Grâce à des conditions et des protocoles stricts, la réouverture des restaurants n'aura pas d'effet négatif sur le taux de reproduction.»

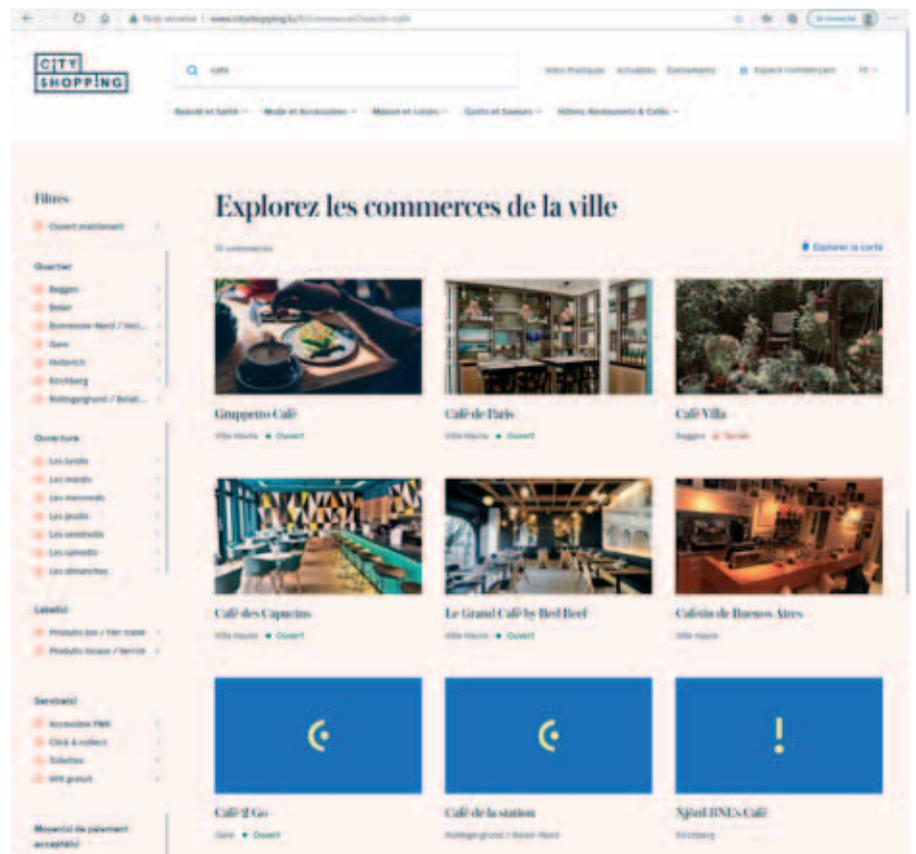
L'analyse indique en outre que les visites à domicile de la famille, des amis et des connaissances sont actuellement une source plus importante de contamination.



Cityshopping.lu

La Ville de Luxembourg et l'Union Commerciale de la Ville de Luxembourg (UCVL) viennent de présenter la nouvelle plateforme cityshopping.lu, dernière mesure en date en faveur de la promotion du commerce local dans le contexte de la crise sanitaire liée au Covid-19. Si la plateforme, dédiée au shopping à Luxembourg-ville, existe bel et bien depuis 2009, celle-ci a été entièrement repensée et dotée de nouvelles fonctionnalités afin de répondre aux nouveaux besoins des habitants et visiteurs de la capitale mais aussi à ceux des commerçants qui disposent désormais de leur propre vitrine digitale.

Le site est aussi ouvert aux établissements de l'Horeca et on y cite plus de 400 hôtels, restaurants et cafés. A noter que la nouvelle plateforme cityshopping.lu est désormais ouverte à tous les commerçants de la capitale, qu'ils soient membres ou non de l'Union Commerciale de la Ville de Luxembourg.



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 paiement, clé de succès pour vos services de livraison et de vente à emporter

Pour développer votre activité, vous avez mis en place des services de livraison ou bien de vente à emporter ? Ou vous songez à le faire ? Facilitez l'encaissement de vos commandes, simplifiez votre gestion administrative et offrez des services additionnels à vos clients grâce aux solutions de paiement proposées par Worldline/SIX Payment Services.



Dynamisez et simplifiez vos services de livraison ou de vente à emporter grâce à des solutions de paiement adaptées à chaque situation

Vente à emporter :

sécurité et hygiène garantis !

Idéaux pour la vente à emporter et particulièrement hygiéniques, certains terminaux de paiement fixes, comme le yomani XR AUTONOM, disposent d'un module commerçant qui vous permet de saisir le montant à payer sans manipuler le module client. De plus, la fonction sans contact offre encore plus d'hygiène et de sécurité car celle-ci permet à vos clients d'effectuer des paiements d'un simple geste de la main, sans manipuler l'appareil. Vous offrez ainsi à vos clients la possibilité de payer leur addition avec leur moyen de paiement préféré tout en réduisant les risques d'infections.

Livraison à domicile :

encore plus de confort et de simplicité

Le terminal yoximo MOBILE est un grand classique de l'encaissement à table, mais aussi des livraisons. Connecté au réseau mobile, celui-ci peut être utilisé partout où se trouvent vos clients et leur offre ainsi la possibilité de payer leurs commandes par carte. Son format compact et sa robustesse en font un outil de paiement de prédilection pour tous les restaurateurs actifs dans la livraison. De plus, le paiement peut se faire en quelques secondes et en toute hygiène grâce à la fonction sans contact.

Parmi les nouveautés, le paiement par lien s'impose comme la nouvelle solution prisée des professionnels du secteur l'HORESCA. Le

fonctionnement de ce service, nommé Saferpay Secure PayGate, est particulièrement simple : prenez vos commandes par email ou téléphone et transmettez un lien de paiement à vos clients pour qu'ils puissent payer en toute sécurité sur une page de paiement hébergée en ligne par SIX Payment Services, et ce depuis le confort de leur canapé.

Ces liens de paiement peuvent être générés en quelques clics via un back-office intuitif et peuvent être envoyés par e-mail, SMS ou réseaux sociaux aux clients. Les plus ? L'addition est réglée en amont par vos clients (du temps gagné en livraison et un service apprécié par votre clientèle) et vous surveillez en permanence et en temps réel l'encaissement de vos commandes via votre back-office.

Enfin, solution ultime, le site e-commerce séduit de plus en plus de restaurateurs également. Pour procéder au paiement en ligne, la solution Saferpay offre une sécurité maximale ainsi qu'une parfaite intégration du paiement dans le processus d'achat. Vous êtes payés en amont par vos clients et toute votre administration peut être entièrement automatisée.

Vous cherchez des conseils ?

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter les experts de Worldline/SIX Payment Services. Ceux-ci se tiennent à votre disposition au +352 355 66 444 ou commercial.lux@six-payment-services.com.

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



Pitz-Schweitzer Vins & Spiritueux
ZAER op der Hei • L-9809 Hosingen • Tél.: (+ 352) 81 22 04

Un mois offert aux cafés et restaurants qui sont en crise

TANGO SOUTIEN LES PETITES ENTREPRISES



Dans le contexte actuel, certaines petites entreprises voient leur activité limitée voire interrompue (restaurants, cafés,...). C'est pourquoi Tango a souhaité offrir 1 mois de facturation sur l'ensemble de ses services à tous ses clients « petite entreprise » concernés ; en espérant que ce coup de pouce puisse les aider pendant cette période.

L'Horesca a relayé l'information en temps voulu sur notre page Facebook et si vous êtes client Tango vous pouvez toujours vous adresser directement à votre opérateur. Espérons que d'autres fournisseurs suivront ce exemple de solidarité



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.

Journées pédagogiques à l'attention des enseignants de l'EHTL

Les journées pédagogiques organisées les 27 et 28 novembre 2020 à l'EHTL s'inscrivent dans une démarche d'apprentissage tout au long de la vie et ont permis à l'ensemble des enseignants d'approfondir leurs connaissances dans différents domaines.

Derrière les fourneaux, les professeurs de cuisine ont bénéficié d'une formation de l'École Ducasse, avec pour thème : le flexitarisme gourmand. Composés à 75% de légumes et de céréales, les menus conviennent aux végétariens et peuvent être complétés par de la viande, du poisson ou des fruits de mer pour contenter les omnivores. Encadrés par le chef Julian MERCIER, les participants ont élaboré dix menus déclinables de multiples façons.

En pâtisserie, Luc DEBOVE, meilleur ouvrier de France dans la catégorie glacier en 2011, a initié les professeurs de l'EHTL à l'élaboration de desserts combinant fruits et légumes. Une découverte qui ouvre la porte à quantité de nouvelles créations ! Toujours en rapport avec les plaisirs de la bouche, c'est le thé, « breuvage au goût d'éternité », qui a été mis à l'honneur dans la formation destinée aux professeurs de service : des modules en ligne ont permis d'en savoir plus sur son histoire, qui a débuté en Chine en 2737 avant notre ère, sa manufacture et ses différentes variétés. Parmi ces dernières, les thés Dilmah, en provenance de Ceylan, qui ont fait l'objet d'une dégustation après infusion des feuilles du théier.

Parallèlement, les professeurs du secteur théorique

ont bénéficié de deux formations IFEN : d'une part, la présentation de Sebastian ZIEM a mis en lumière l'importance de prendre en compte le fonctionnement du cerveau humain, afin d'optimiser les apprentissages proposés aux élèves. D'autre part, lors d'une visioconférence très interactive,

*« On n'a jamais fini
d'apprendre parce qu'on
n'a jamais fini d'ignorer »*

Simone de Beauvoir

émaillée de conseils personnalisés, la comédienne et auteure Yvonne DE BARK a expliqué toutes les erreurs à éviter lorsque les enseignants communiquent à distance,

derrière leur écran, par exemple dans le cadre du télé-enseignement. Enfin, un exposé de l'agence nationale ANEFORÉ a fourni des informations sur le programme Erasmus +, lequel favorise la mobilité et l'employabilité des citoyens européens. Ce fut également l'occasion de présenter L'Europass, véritable portefeuille de compétences et outil de gestion de carrière, très utile pour tous les élèves et étudiants de l'EHTL.

Après avoir adopté la posture d'apprenants ouverts et curieux pendant ces deux journées de formation, les enseignants vont à présent assumer leur rôle de passeurs en transmettant une partie des connaissances nouvellement acquises aux professionnels de demain.



Les élèves de l'EHTL enrichissent leurs connaissances culinaires

A window to the flavors of Colombia



Le 12 novembre 2020, grâce à une Master Class virtuelle, les élèves de la classe DP3CU1 et DP3CU2 (3^e année de la formation de cuisiniers) sont partis à la découverte de la Colombie, pour explorer sa biodiversité, ses produits, ses saveurs.

Leur voyage culinaire a débuté avec la distribution de paniers tressés regorgeant d'aliments en provenance d'Amazonie : tamarin, farofa, tilapia, copoazú, guanábana, açai, autant d'ingrédients exotiques entrant dans la composition d'une entrée, d'un plat et d'un dessert typiques, à réaliser à l'aide d'un carnet d'instructions.

C'est en binômes que les élèves se sont attelés à la tâche, encadrés par leurs professeurs de cuisine, A. HOSTERT et S. LENTZ. Le défi : reproduire les recettes prescrites, mais aussi imaginer des plats originaux combinant saveurs colombiennes et produits de chez nous. L'idée est en effet, de faire des découvertes culinaires, de s'intéresser à la cuisine du monde, tout en développant une conscience écologique à travers le choix de produits régionaux et de circuits courts.

Après le travail, la dégustation : les élèves ont pu goûter et commenter leurs réalisations. Le ceviche préparé à base de tilapia et proposé à 150 personnes à l'heure du déjeuner à l'EHTL a fait l'unanimité : un vrai régal. Par contre, la pâte de tamarin utilisée pour l'entrée a laissé perplexe. Problème de dosage ? Justement, un échange organisé par visioconférence avec deux chefs colombiens, Antonuela ARIZA et Eduardo MARTÍNEZ, a permis de revenir sur l'expé-

rience vécue par les élèves et d'aborder toutes les questions en rapport avec la préparation des mets.

Les jeunes cuisiniers de l'EHTL étaient ravis d'avoir pu bénéficier de cette initiation à la gastronomie colombienne, d'autant plus que tous sont animés par l'esprit de découverte et le souhait de parcourir le monde pour enrichir leurs connaissances culinaires et ainsi exprimer leur passion de façon unique. En revanche, ils ont regretté de ne pas avoir pu rencontrer les chefs colombiens en chair et en os et cuisiner à leurs côtés. Ce souhait pourrait se réaliser bientôt, puisque comme l'a rappelé S.E. Monsieur Felipe GARCÍA ECHEVERRI, Ambassadeur de la République de Colombie, un accord de collaboration sera prochainement signé entre l'EHTL et le SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje). Dans ce contexte, M. LANNERS, directeur de l'école, a d'ores et déjà évoqué l'idée d'échanges et de voyages d'études.

Cette initiative d'un jour fut l'occasion de passer un message important dans le cadre des problèmes environnementaux qui secouent notre planète : la cuisine, au-delà du plaisir de la bouche et de son esprit convivial, représente une arme puissante de changement, un levier essentiel pour produire et consommer de façon durable.

Pour une hôtellerie sans radiations électro-magnétiques

Une certaine partie de la population se méfie des radiations émises par les moyens de communications modernes. Et les personnes électro-sensibles y compris un nombre croissant de personnes sensibilisées à ce sujet, sont à la recherche de zones blanches dans les hôtels, afin de bénéficier d'un séjour dans un environnement «sain».

L'association ASZA milite pour la création de zones blanches partout et pour tous, est a annoncé avoir adressée aux hôtels luxembourgeois une lettre informative. mettant aussi l'accent sur le fait que les compagnies d'assurance refusent de couvrir le risque des dommages causés par l'irradiation des personnes sensibles. Selon les auteurs, une telle attitude prouve que cela n'est pas inoffensif.

ASZA explique aussi qu'il existe la possibilité d'installations alternatives (câbles Ethernet, par ex.) pour avoir une zone blanche dans l'établissement à moindre frais malgré une installation Wifi. Signalons que sur le site asza.org on trouve quelques hôtels à l'étranger proposant déjà des zones exemptes de radiations.



Horecatel reporté à septembre

Face à l'évolution explosive de la pandémie, à la fermeture des secteurs de l'Horeca, aux nouvelles restrictions annoncées par les autorités fédérales et régionales et à celles à venir qui pourraient être encore plus dures, le WEX, organisateur du salon Horecatel à Marche-en-Famenne a décidé qu'il n'était pas raisonnable de maintenir certains événements prévus pour début 2021.

Dans un souci de responsabilité collective, en pensée avec le personnel soignant et dans le respect des nombreux exposants et visiteurs qui lui font confiance depuis des années, le WEX a donc décidé de mettre ses trois grands salons entre parenthèses en les reportant de quelques mois.

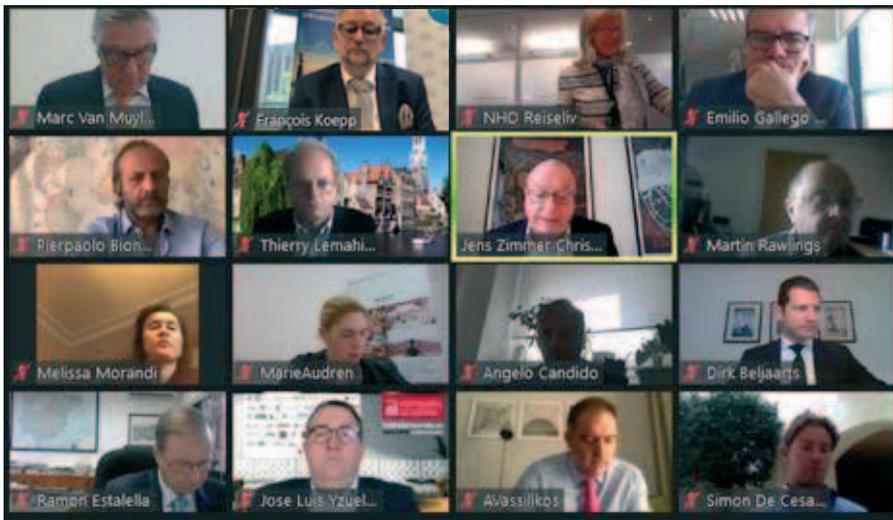
Les nouvelles dates sont les suivantes :

- Batimoi : du 14 au 17 mai 2021
- Municipalia, le Salon des Mandataires : 17 et 18 juin 2021
- Horecatel : du 05 au 08 septembre 2021

81. HOTREC Generalversammlung



Reisebeschränkungen harmonisieren, um das Vertrauen der Reisenden wieder herzustellen



"Die einzige Möglichkeit, diese Krise zu überwinden, besteht darin, dass alle Mitgliedstaaten koordiniert handeln, indem sie die Reisebeschränkungen harmonisieren, um das Vertrauen der Reisenden wieder herzustellen", sagte Marie Audren, Generaldirektorin von HOTREC. "Die Einigung, die der Europäische Rat am 13. Oktober zu diesem Thema erzielt hat, ist als ein guter Anfang, aber kann noch nicht als eine Lösung angesehen werden. HOTREC und seine europäischen Partner sind der Meinung, dass die Freizügigkeit wiederhergestellt und die Quarantänen durch ein gemeinsames Testprotokoll der EU ersetzt werden sollten", fügte sie hinzu.

Anlässlich seiner 81. Generalversammlung hat HOTREC, der Dachverband der Hotels, Restaurants und Cafés in Europa, seinen Präsidenten, das Executive Committee (ExCom) und die Mitglieder seines Ausschusses für den Sektoralen Sozialen Dialog (SSD) für eine Amtszeit von zwei Jahren ab dem 1. Januar 2021 gewählt.

Präsident Zimmer Christensen (Dänemark), Vizepräsident Marc Van Muylders (Belgien) und Schatzmeister Adrian Cummins (Irland) wurden einstimmig wiedergewählt. Jean-Marc Banquet d'Orx (Frankreich) wurde als Vorsitzender des SSD-Ausschusses wiedergewählt. Markus Luthe, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA), wurde für weitere zwei Jahre erneut als Mitglied des ExCom gewählt.

Jens Zimmer Christensen fühlte sich durch das Vertrauen der HOTREC-Mitglieder geehrt und erklärte: "COVID-19 traf die Branche zuerst und am härtesten. Unternehmen des Gastgewerbes - 90% von ihnen Kleinunternehmen - kämpfen ums Überleben, und Millionen von Arbeitsplätzen sind in Gefahr. Die Bereitstellung erheblicher finanzieller Unterstützung durch die EU und die einzelnen Mitgliedstaaten ist unerlässlich, um den Sektor wieder auf den richtigen Weg zu bringen".

Das neue ExCom von HOTREC setzt sich nun zusammen aus: Präsident Jens Zimmer Christensen (Dänemark), Vizepräsident Marc Van Muylders (Belgien), Schatzmeister Adrian Cummins (Irland), Alexandros Vassilikos (Griechenland), Antonio Flamini (Italien), Dirk Beljaarts (Niederlande), Markus Luthe (Deutschland), Melissa Morandi (Frankreich), Morten Thorvaldsen (Norwegen), Ramón Estalella Halfter (Spanien) und Václav Stárek (Tschechische Republik).

Der neue Ausschuss für den Sektoralen Sozialen Dialog (SSD) besteht nun aus Jean-Marc Banquet D'Orx (Frankreich, Vorsitzender), Angelo Giuseppe Candido (Italien), Emilie S. Westersø (Dänemark), Fatima Hollander (Schweden), Paul Schoormans (Niederlande) und Sami Nisametdin (Finnland). Dem neuen Finanzausschuss gehören nun Julian Bystrzanowski (Polen) und Kristin Krohn Devold (Norwegen) an.



100% made in Luxembourg

Boucherie Paul Haag: *"Aeren Metzler aus dem Süden"*



Une totale remise à neuf !

C'est pendant l'été dernier, en juillet et août, que Paul Haag a transformé sa boucherie. Le laboratoire a entièrement été remis à neuf, du sol au plafond: découpe, chambres froides, outillage pro, ...

Les extérieurs du bâtiment ont également été modernisés avec la mise en place d'un outil de travail performant et à la pointe de la technologie. L'ensemble des équipements répond désormais à la norme HACCP.

Un partenariat de longue date

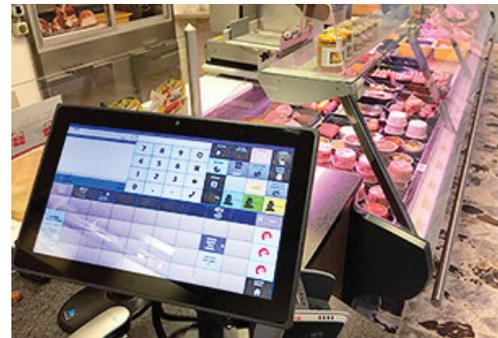
Monsieur Haag Paul, boucher-charcutier artisan, nous a choisi il y a 4 ans déjà pour installer un point d'encaissement Crisalid



(caisse tactile sur mât pour un gain d'espace), suivi d'un monnayeur automatique Glory pour l'hygiène et la sécurité du point de vente (fonctionnel le soir, lors de la clôture).



Les vendeuses pèsent les produits sur deux balances de marque Bizerba et sortent sur ces balances un ticket avec code à barres. Elles se présentent par la suite au point d'encaissement devant l'écran tactile Crisalid, scannent les tickets avec codes à barres et encaissent soit en mode de paiement CB, soit en espèces via les monnayeurs Glory. Pour compléter ce système d'encaissement, nous avons ajouté un lecteur clé magnétique pour permettre à chaque vendeuse de s'identifier et d'accéder au système d'encaissement.



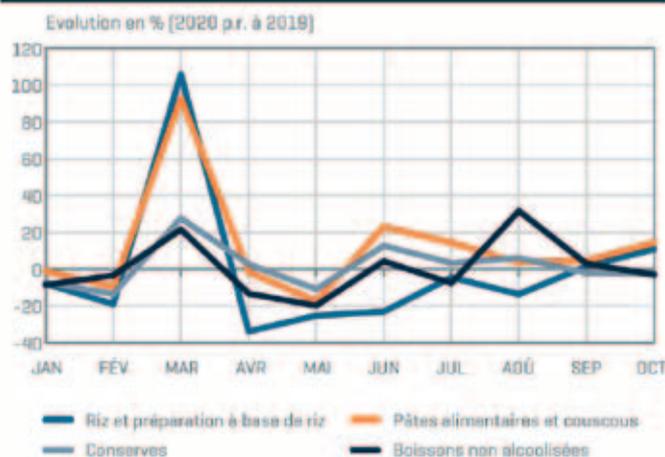
CRISALID LUXEMBOURG SA

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

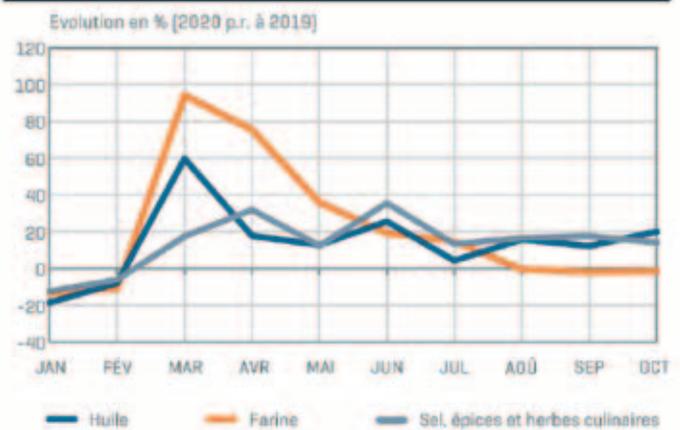


Le comportement des consommateurs

Achat en masse des produits longue conservation



Pic de ventes des aliments de base pour cuisiner



Les mesures de confinement, ont fortement impacté le comportement d'achat des consommateurs.

Selon le Statec, en mars 2020, le volume des ventes des produits alimentaires a progressé de 35% par rapport à l'année précédente. En contrepartie, les prix des aliments étaient plutôt stables pendant la crise sanitaire, à l'exception des fruits et légumes frais.

Dans cette étude qui se base sur les chiffres des grandes surfaces, des évolutions intéressantes ont aussi été constatées pour les produits non alimentaires, le papier toilette par exemple, a vu grimper son volume de ventes de 130% en mars 2020 !



La crise sanitaire a bouleversé le mode de travail et de vie des résidents au Luxembourg à partir du mois de mars. Les mesures de confinement, combinées avec un recours inédit au télétravail, ont fortement impacté le comportement d'achat des consommateurs en 2020.

En mars 2020, le volume des ventes des produits alimentaires (chiffre d'affaires corrigé des effets de prix) a progressé de 35% par rapport à l'année précédente. En contrepartie, les prix des aliments étaient plutôt stables pendant la crise sanitaire, à l'exception des fruits et légumes frais. Des évolutions intéressantes ont aussi été constatées pour les produits non alimentaires, comme par exemple pour le produit phare du confinement, le papier toilette, qui a vu grimper son volume de ventes de 130% en mars 2020 !

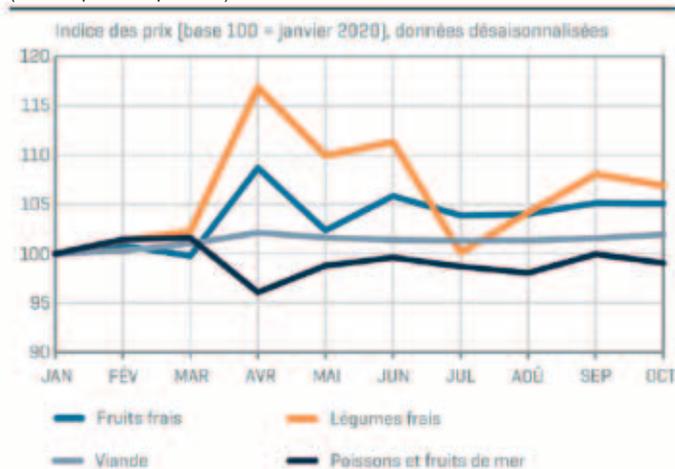
En grandes surfaces, globalement, la vente des produits alimentaires est en hausse depuis le confinement. En mars 2020, le volume de ventes des produits alimentaires a augmenté de 35% par rapport à mars 2019. L'évolution du volume est restée positive par rapport à 2019 pour les mois suivants (entre 7% et 20%). En août 2020, un deuxième pic du volume des ventes apparaît, avec une hausse de 17% par rapport à la même période de l'année précédente.

Au début du confinement, les consommateurs ont acheté des aliments avec une longue durée de conservation comme le riz, les pâtes, le couscous, les conserves et les boissons non alcoolisées.

La pâtisserie est une catégorie qui a été fortement impactée par la pandémie. Le volume des ventes a fortement chuté en avril 2020 (par rapport à avril 2019). C'est seulement à partir de juin que le volume

en période de crise

Augmentation des prix des produits frais (à l'exception de poisson)



des ventes a retrouvé celui de l'année précédente, mais en septembre et octobre, les ventes ont de nouveau baissé par rapport à la même période de l'année précédente. Constat similaire pour la vente de pain, qui a aussi diminué à partir d'avril. Contrairement à la pâtisserie, le pain (et petits pains, baguettes, etc.) n'a plus retrouvé le volume des ventes de 2019. Une explication possible pourrait être que les ménages ont préféré acheter leur pain dans les petites boulangeries de proximité plutôt que dans les grandes surfaces, qui servent comme base de cette analyse

On constate donc que les ménages ont privilégié les aliments de base aux plats préparés pendant le confinement. En contrepartie, le volume des ventes des produits prêt-à-manger a fortement reculé à partir d'avril 2020. Le volume de vente des plats préparés, comme les pizzas surgelées ou d'autres plats surgelés, n'a augmenté qu'en mars 2020, avec une hausse de 27% par rapport à mars 2019. A l'exception du mois de juin, le volume des ventes des plats prêt-à-manger reste largement en-dessous de celui de 2019.

Les prix de toutes ces catégories d'aliments n'ont pas beaucoup varié, et l'origine des évolutions des volumes de vente s'explique donc par un changement des besoins et du comportement des ménages. Cependant, il existe des produits alimentaires dont les prix ont fortement fluctué depuis le début du confinement. Il s'agit des produits frais, en l'occurrence du poisson ainsi que des fruits et légumes.

Château Belgrave
Grand Cru, Classé en 1855

JAMES SUCKLING.COM
93 / 100 points

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

Le Cellier
PRODUCTION & TENDANCE

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

Nicolas Szele , Chef-cuisinier - Restaurant Fin Gourmand

Gastronomie : des métiers à vivre

Nicolas Szele 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 candidat et vous proposons ici un entretien que nous avons mené avec lui à l'Épicerie du Fin Gourmand à Mondercange. 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

Diplômé de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg, Nicolas Szele a travaillé dans plusieurs établissements de prestige avant de rejoindre ses parents au restaurant « Le Fin Gourmand » à Luxembourg.

« C'est surtout la diversité de la profession qui m'inspire encore aujourd'hui. Chaque jour est une nouvelle expérience et vous pouvez laisser libre cours à votre imagination dans la création des plats. », nous explique-t-il avant d'ajouter que ce métier est très varié.

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

A noter qu'avec son épouse Pauline, Nicolas Szele vient d'ailleurs d'ouvrir « L'Épicerie du Fin Gourmand » dans la localité de Mondercange.

Les clients y trouvent de nombreuses préparations culinaires faites maison ainsi que des produits gastronomiques locaux.

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



Préparations en bocal, menus à emporter, confitures et autres produits maison sont pour Nicolas Szele une manière supplémentaire pour faire partager sa passion

Entretien avec Nicolas Szele

Monsieur Szele, comment vous est venu l'idée de devenir cuisinier ?

Je voyais mon père travailler au Restaurant. Et à 18 ans je me suis dit que c'était la voie que j'allais aussi suivre. Je me suis donc inscrit à l'école hôtelière de Diekirch. Après mon BTS, je suis parti pour la France où j'ai travaillé dans plusieurs restaurants. A Nice au Negresco j'ai pu vraiment acquérir les bases de la cuisine gastronomique. Ensuite, à Paris chez Jean-François Piège, j'ai eu l'occasion d'approfondir mes connaissances et surtout me familiariser avec des aspects comme la philosophie autour d'une assiette afin de bien élaborer une recette.

Comment voyez-vous la formation dans notre pays, vous qui avez fait l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme à Diekirch ?

Je pense que l'école de Diekirch donne une excellente base dans les différents métiers de l'hôtellerie. C'est une bonne école qui à moi m'a donné une réelle perspective. Mais j'apprécie aussi la formation en alternance. Au Restaurant Fin Gourmand, nous avons d'ailleurs régulièrement des apprentis, aussi bien des jeunes que des adultes qui suivent cette voie. Je pense qu'il est important pour une entreprise respon-

sable de former des personnes aux métiers qui sont les nôtres.

Qu'est-ce qui vous plaît dans le métier de cuisinier ?

Cuisinier est un métier fabuleux et on a la chance d'avoir un retour de la part des clients. J'aime passer en salle pour discuter avec les convives afin de savoir si tout se passe bien et si les plats leurs ont plu.

Dans une cuisine on travaille en équipe. Il faut être un exemple pour ses collaborateurs et être toujours prêts pour donner un coup de main.

C'est aussi un métier très varié comme le montre votre nouvelle activité à l'épicerie qui vient en plus de celle du restaurant. Comment vous est venu cette idée ?

Depuis quelques années, nous constatons un changement dans la clientèle du restaurant. Les repas d'affaires classiques ne suffisaient plus et pour profiter des infrastructures il fallait se diversifier. Nous avons donc ajouté une activité d'épicerie au restaurant avec surtout des préparations et des plats faits maison. Pendant le premier confinement, nous avons bien entendu fait de la vente à emporter. Mais par la suite, nous nous sommes rendu compte que pour pouvoir

le faire correctement il fallait d'une certaine manière séparer ces deux activités. Il faut savoir que c'est techniquement très difficile, voire impossible de proposer des plats gastronomiques en take away. Pour la vente à emporter il faut réaliser une deuxième carte. Et pour attirer une nouvelle clientèle, un magasin est mieux adapté qu'un restaurant.

En août nous avons donc ouvert l'épicerie à Mondercange avec une grande partie alimentaire comme des plats en bocaux, un menu à emporter ou des confitures qui sont faits maison mais aussi des produits qui viennent de confrères. Les pâtisseries sont produites par Cathy Goedert et nos chocolats par exemple proviennent d'un producteur de la grande région. Avec Pit Wanderscheid qui a aussi ouvert une épicerie gastronomique nous échangeons des produits.

Avez-vous un conseil à donner aux plus jeunes ?

La gastronomie est un secteur très varié et on peut voyager à travers le monde. Il est possible de faire une carrière très intéressante. Certes, les horaires sont décalés mais on a aussi du temps pour faire de belles choses. C'est un très beau métier et si je peux donner un conseil au plus jeunes c'est de persévérer. Il n'est d'ailleurs jamais trop tard pour se lancer. Pour ma part, je ne changerais mon métier pour rien au monde.



HORESCA

Informations

Fédér
 des H
 et Ca
 du Gr

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

Versetzt man dem einheimischen Hotel- und Gaststättengewerbe den Todesstoß ?

Mehr denn je fordern wir Ausklammerung aus dem Gesetz

Am kommenden 24. November wird sich unser Abgeordnetenhaus u. a. mit dem Gesetz über die Arbeitszeitregelung zu befassen haben. Vorerst heißt es 44-Stundenwoche und im Laufe der kommenden Jahre sollen wir bei der gesetzlichen Arbeitszeit von 40 Stunden pro Woche ankommen.

Ob 44 oder 40-Stundenwoche, sie bedeuten den Todesstoß für das einheimische Hotel- und Gaststättengewerbe, weil diese Stundenzahl für diese Berufe als Utopie angesehen werden muß. Wir wollen von dieser Stelle aus keineswegs diese Neuregelung der Arbeitszeit kritisieren, müssen sie jedoch auf das energischste zurückweisen, falls sie auch für das Gaststättengewerbe im allgemeinen gelten soll. Die Arbeitszeit in einem Hotel oder Restaurant kann niemals zeitgebunden sein, denn hier gilt vor allem das bekannte Sprichwort, daß der Kunde schließlich König ist.

Nehmen wir als erstes Beispiel den Küchenbetrieb eines Betriebes. Koch und Küchenpersonal nehmen ihre Arbeit bereits zwischen 9 und 10 Uhr morgens auf. Zwischen 12 und 14 Uhr setzt eine Spitze ein und um 17 Uhr abends läuft der Küchenbetrieb wieder für die Abendstunden an. Nun kommt das Kuriose an der neuen Arbeitszeitregelung: um 18 Uhr hat das Personal seine 8 Stunden abgearbeitet. Wer übernimmt nun aber die Arbeit für den Abendbetrieb? Eine zweite Mannschaft? Wo soll der Betriebsinhaber die Mittel für einen solchen Luxus hernehmen? Bedingt durch das 8 Stundenprogramm würden die Preise im Gaststättengewerbe derart ansteigen, daß der Nimbus des billigsten Landes Europas mit einem Schlag ausgelöscht würde. Mit dem Bedienungspersonal dasselbe Bild. Am Abend, wenn sie an die „mise en place“ schreiten sollen machen sie dann nicht mehr mit, weil das Gesetz ihnen das eben nicht erlaubt. Was geschieht

nun in einem solchen Betriebe von abends 18 - 22 Uhr?

beitszeitgesetz horrende Folgen für unseren Beruf nach sich ziehen. Sie wären gleichbedeutend mit dem Untergang der Mehrzahl unserer Betriebe. Falls der Gesetzgeber uns aus diesem Gesetz nicht ausklammert, werden wir im Laufe der Saison 1971 eines der teuersten Länder Europas sein. Und wie sich das auf den Touristenstrom auswirkt, braucht wohl nicht näher beleuchtet zu werden.

Dasselbe Bild mit den Lohnaufschlägen für Sonn- und Feiertage. Hat der Gesetzgeber daran gedacht, daß die Neuregelung dazu führen wird und muß, daß unsere Hotel- und Gaststättenbetriebe an solchen Tagen einfach schließen, weil die Rentabilität ihres Geschäftes an solchen Tagen durch die vorgeschriebenen Lohnzuschläge ein Minusgeschäft darstellen wird. Wie reagiert der Kunde, wenn er mit seiner Familie, sagen wir, an einem Feiertag einen Restaurationsbetrieb aufsucht und er beim Studieren der Speisekarte erschreckt feststellen muß, daß der bisher geltende Preis von normalen Tagen um beispielsweise 40 Prozent angestiegen ist.

Benötigen Sie für die kommende Saison 1971 Personal ?

Dann lesen Sie bitte auf Seite 2.

Oder eine andere Auswirkung des Gesetzes wird es mit sich bringen, an normalen Wochentagen genau so wie bei den Feiertagen Essen nur zwischen 12 und 14 und von 19 bis 21 Uhr zu verabreichen. Vor und nach diesen Stunden wird nicht mehr serviert. Wie reagieren die Fremden auf eine solche bedingte Zeitfestsetzung?

Auch für den Nachwuchs in unserem Beruf wird sich das neue Gesetz verheerend auswirken. Die Jugendschutzbestimmungen sind genau so wie das Gesetz über die Arbeitszeitregelung für uns untragbar. Eine logische Folgerung ist die, daß der Betriebsinhaber Jugendliche nicht mehr in seinen Betrieb aufnimmt, weil sie, im Vergleich zu der Arbeitsleistung eines Erwachsenen lohnmäßig gesehen keinerlei Rentabilität für den Betrieb darstellen. Die Leistung eines Jugendlichen in unseren Betrieben hält keineswegs Schritt mit dem ihm zugestandenem Lohn.

Der Gesetzgeber hat sich mit der Regelung über die Arbeitszeit kein allzu großes Kopfzerbrechen gemacht. Er warf einfach alle Berufe in ein und denselben Topf und damit war er aller Sorgen enthoben. Man kann einen Hotelbetrieb niemals mit einem Hüttenbetrieb vergleichen. Was für letzteren zutrifft gilt keineswegs für das Gaststättengewerbe. Jede Betriebsart hat ihre Eigenarten, ihre Arbeitszeiteinteilung. Einen Hotelbetrieb abzutun aus der Überlegung heraus, mit 8 Stunden Arbeit sei alles im Lot ist grundfalsch. Man hat uns von verschiedenen Regierungsstellen aus das formelle Versprechen gegeben, unseren Beruf aus dem nunmehr zur Debatte kommenden Gesetz über die Arbeitszeit auszuklammern. Die Herren Deputierten werden vor eine schwere Aufgabe gestellt. Bei diesen Debatten darf nicht nur der rein gewerkschaftliche Aspekt des Gesetzes durchleuchtet werden, sondern erwogen werden, ob das Gesetzesprojekt nicht dazu führen wird, einen oder mehrere Berufe an den Abgrund zu bringen. Unsere Hotel- und Gaststättenbetriebe stellen außer wenigen Ausnahmen meistens kleine Betriebe dar. Diese können sich den Luxus nicht leisten, — und das Gesetz würde sie dazu zwingen — einen zweiten Koch einzustellen bzw. eine zweite Bedienungsmannschaft anzuhe-

ern. Woher das benötigte Personal hernehmen? Wer soll das bezahlen? Die Kundschaft, der Tourist? Wer übernimmt die Verantwortung für eine „Preishausse“ ungeheuren Ausmaßes auf dem Sektor Gaststättengewerbe und Hotellerie? Oder sollte das Gesetz bezwecken, die „kleinen“ Betriebe vor die Hunde gehen zu lassen?

Unsere Herren Deputierten genau so wie die Gewerkschaften müssen sich

gesund

„Vin-Guy
 trinken!“

GUYSE FONTAINE,
 quellenrein, das neue still
 Mineralwasser,
 mit anerkannten diätetischen
 Eigenschaften, eignet sich
 hervorragend zum Mische
 mit Wein und Long-drinks

abgefüllt und garantiert
 von Source Rosport

ein* kohlenstofffrei

ation Nationale
ôteliere, Restaurateurs
fetiery
d-Duché de Luxembourg

Novembre 1970 - No. 2

darüber im Klaren sein, daß das neue Gesetz unmöglich auf die Hotellerie und Gaststätten angewendet werden kann und darf!

Leider — wie wir es in der Vergangenheit gewohnt — wurden wir zu diesem Gesetzesprojekt nicht angehört, nicht einmal um unsere Meinung befragt. Nun haben wir den Salat, gelinde ausgedrückt, ein Gesetzesprojekt, das so viele Pannen aufweist, daß es der Mühe wert ist, es noch einmal gründlich zu überholen. Als Berufsverband können und dürfen wir es nicht annehmen, weil dieses Gesetz den totalen Ausverkauf unseres Berufes nach sich ziehen würde.

trinken!

se"



es Mineralwasser

EICHMASSE

bestellen bzw. vervollständigen

Großherzogliches Reglement vom 24. 12. 1969

Durch Gesetz sind sämtliche Gastwirte, Hoteliers und Restaurateure verpflichtet, nachstehende Eichmaße zu führen :

- DOPPEL-DEZILITER
- DEZILITER
- HALBER DEZILITER
- ZENTILITER

Letzteres Eichmaß ist durch Großherzogliches Reglement vom 24. Dezember 1969 zu den bislang gesetzlichen drei Eichmaßen hinzugekommen.

Da in Kürze mit strengen Kontrollen über das Vorhandensein der 4 vorgeschriebenen Eichmaße zu rechnen ist, können ab 1. März 1971 der Satz der 4 Eichmaße bzw. das fehlende Eichmaß von 1 Centiliter in unserem Sekretariat bezogen werden.

Die Eichmaße sind aus ZINN.

Bezugspreis : (geeicht).

Satz der 4 vorgeschriebenen Eichmaße : 660.— Franken (inkl. TVA)

Zentilitereichmaß : 95.— Franken (inkl. TVA)

Bestellungen sind umgehend an das HORESCA-Sekretariat zu richten unter Benutzung nachstehenden Bestellscheines :

Unterzeichneter Wohnhaft in

Straße Nr.

a) bestelle hiermit die 4 gesetzlich vorgeschriebenen Eichmaße aus Zinn zum Preis von 660.— Franken (inkl. TVA)

b) das Zentilitereichmaß zum Preis von 95.— Franken (inkl. TVA)

(Unzutreffendes durchstreichen.)

Die Eichmaße müssen im Sekretariat abgeholt werden !

Der Betrag in Höhe von Franken ist auf das Postscheckkonto 84 01 der HORESCA, Luxemburg bei der Bestellung einzuzahlen.

Unterschrift

Auslieferung ab 15. März im Sekretariat.

Kein Versand !

Sämtliche Eichmaße sind durch das staatl. Eichamt kontrolliert und abgestempelt.

Hôtel Eldorado - Cinéma Europe sur la Place de la Gare

L'ancien Hôtel Eldorado au N°7, place de la Gare, voisin du bâtiment de la direction des Chemins de fer luxembourgeois n'a connu qu'une courte période d'existence entre 1966 et 1988.

© photothèque de la ville de Luxembourg
 Tony Krier, 1963



Robert L. Philippart

Pourtant, son établissement témoigne d'un élan positif de développement du quartier de la gare et de sa transformation en carte de visite de la capitale des Communautés Européennes du Charbon et de l'Acier (CECA).

La place de la Gare

La place de la Gare, appelée « Cour de la gare centrale » avait été aménagée dès la mise en service des chemins de fer en 1859. A cette époque, la ville était toujours une forteresse et des constructions fixes en pierre n'étaient point tolérées dans le rayon militaire dont cet espace faisait partie. Des réaménagements de la « Cour » sont entrepris en 1875 avec l'arrivée du tramway, l'inauguration de

la ligne de chemin de fer Jangeli (Luxembourg- Remich) en 1882, en 1904 avec le passage du Charly (chemin de fer vicinal reliant Luxembourg à Echternach) à travers l'avenue de la Liberté nouvellement aménagée. En 1923 la place connut un nouveau « look » avec la mise en place du rond-point dit « Raquette » favorisant le passage du tramway. Cet aménagement allait exister jusqu'à la suppression des tramways sur ce site en 1961. En 1937, les jardinets précédant les immeubles de l'avenue de la gare sont supprimés : l'Hôtel Clesse perdait alors sa terrasse, l'Hôtel Staar sa véranda. Depuis 1932, l'Hôtel Alfa cadre la place dans sa partie ouest. Il fallut attendre 1949 pour voir ouvrir le cinéma Eldorado sur le front nord de la place. Jusqu'ici un square bordé par l'ancien Hôtel Clesse du côté de l'avenue et des dépôts de chemins de fer en direction de la gare constituaient le front

nord de la place. Suite à l'occupation de l'ancien bâtiment de direction des chemins de fer Guillaume-Luxembourg situé à la place de Metz, par la haute Autorité de la CECA, un concours entre architectes avait été lancé pour construire l'hôtel de la direction des chemins de fer luxembourgeois à la place de la Gare sur le site jusque-là occupé par les dépôts de locomotives. Ce bâtiment fut réalisé en 1958/59. Un interstice demeurait toujours libre entre celui-ci et le cinéma Eldorado.

Hôtel-Cinéma – une première

Ce sera ici que sera érigé un projet d'un genre nouveau et pour lequel l'architecte Paul Retter avait fourni l'exemple en 1956 à Bettembourg: construire un cinéma avec des surfaces commerciales et des logements. Dans ce même esprit, les architectes Arthur Thill et Armand Theisen, réalisent, en 1963, entre la place de la Gare et la rue du fort Neipperg le futur cinéma Europe ainsi que l'Hôtel Eldorado. L'immeuble à 7 étages orienté vers la place de la Gare épousait la même hauteur, le même type d'étage en retrait et la même toiture plate que l'immeuble CFL. Ils créaient ainsi un front de place cohérent. Un deuxième bloc de chambres d'hôtels avait été construit sur la partie du terrain longeant la rue Neipperg.

L'ouverture d'un Hôtel-Cinéma à Luxembourg était une grande nouveauté. François Reciknger, fils de Georges Reckinger qui était à l'origine des cinémas Capitole (Avenue de la Gare) et Eldorado (Place de la Gare), avait eu le courage à une époque où la fréquentation de cinémas était en baisse, de prendre l'initiative d'ouvrir en décembre 1963 une nouvelle salle climatisée avec 442 places. La salle présentait l'écran le plus grand de la capitale. Il permettait la projection de films de 77mm au lieu des projections conventionnelles de films à 35mm. Comme nouveauté, il fallait aussi signaler que ce cinéma disposait de son propre lounge-bar. La salle ne présentait pas de balcon, mais était aménagée en coque permettant à tout spectateur la pleine vue sur l'écran. La programmation des films correspondait ra-

pidement à celle d'un public très vaste fréquentant les quartiers de gare : films d'aventure, films érotiques, films d'actions, reprises des grands classiques. Mais le cinéma au fond d'une galerie, ne connut pas le succès des autres salles de la capitale. En 1980 François Reciknger investit dans une modernisation du cinéma et fusionne avec le cinéma Eldorado voisin pour former le « Ciné-Center Gare CCG ». Celui-ci présentait les nouveaux films au même moment que les autres capitales européennes.

En 1983, une des salles de réunions de l'Hôtel Eldorado est transformée en salle de spectacles avec 85 places. Le CCG offrait désormais 4 salles pour accueillir quelque 120.000 spectateurs par an. En 1988, la vente des immeubles « Eldorado » et « Cinéma Europa » mit un terme à cette entreprise. Le complexe allait céder la place à des surfaces bureaux et de commerce.



Place de la gare © photothèque de la ville de Luxembourg, Pol Aschman

Place de la gare © photothèque de la ville de Luxembourg, Théo Mey, 1963.



L'Hôtel Eldorado, ici en construction allait ouvrir en 1966 et proposer quelque 42 chambres

Arthur Thill, un architecte d'exception

Arthur Thill (1909-1988) comptait au moment du projet parmi les architectes modernistes au Luxembourg. Déjà en 1935 et 1937, et à peine âgé de 30 ans, il avait remporté le 2e prix du concours pour le pavillon luxembourgeois à l'Exposition universelle de Bruxelles, respectivement à Paris (en association avec Pierre Schaack et Etienne Galowich). Thill avait également travaillé pour le pavillon luxembourgeois à l'Exposition internationale de la technique de l'eau à Liège en 1939. L'architecte était encore directement associé au projet de réalisation de l'Agrocentre à Mersch (1959). Il avait agrandi à plusieurs reprises la laiterie centrale au boulevard d'Avranches et était associé au projet de construction de la laiterie Luxlait à Merl. Il avait conçu les plans de la manufacture de produits chimiques et d'articles de parfumerie « Geisha » à la rue du Laboratoire. Avec Jacques Haal il avait

réalisé les Caves du Sud à Remerschen. Il était chargé du projet de construction des Foires Internationales au Kirchberg. Thill avait rénové le cinéma Marivaux en 1939, construit le cinéma Eldorado (1949) et le cinéma Europe (1963 (en collaboration)). En 1954, il avait construit le magasin de vêtements « Bastian » à la Grand'Rue. En 1947 il avait aménagé le club Saint James à l'Hôtel Moderne (Place de Paris). Il avait réalisé les intérieurs de l'Hôtel Cravat ainsi que la nouvelle aile datant de 1953. Arthur Thill qui était également actif comme artiste, était membre du Cercle artistique du Luxembourg et proche de CAVO créé par la Société des Beaux-Arts de Luxembourg.

Hôtel Eldorado

L'Hôtel Eldorado allait ouvrir en 1966 et proposer quelque 42 chambres à sa clientèle. Situé en face de la gare, l'établissement s'adressait essentiellement à une clientèle voyageant en train et recherchant la capitale pour un court séjour d'affaires. Dans ce but l'établissement proposait également des salles de réunion. Arthur Thill avait précédé le bloc de chambres orienté vers la place de la Gare, d'une façade-rideau en acier et en verre. Elle présentait des panneaux avec des ornements abstraits aux formes rappelant des hallucinations. Ces panneaux allaient être remplacés en 1979 par des panneaux, sans ornements, de couleur turquoise. D'après le guide officiel des hôtels, auberges et pensions édité par l'Office National du Tourisme pour 1967, toutes les chambres étaient équipées de bains ou de douches. N'offrant pas de restaurant, l'Hôtel ne servait au moment de son ouverture ni de petits-déjeuners, ni des repas, car plusieurs restaurants se trouvaient à proximité de l'établissement. En 1972, l'Hôtel se situe dans la gamme supérieure des prix demandés pour la nuitée. Désormais, la prise de petits-déjeuners est assurée. En 1974, le nombre des chambres avait passé à 48. La restauration faisait désormais partie de l'offre et l'établissement proposait des séjours en demi-pension, respectivement en pension complète. En 1979, lors des travaux de transformation du cinéma, le guide des hôtels officiel renseigne seulement 37 chambres alors que le restaurant sert 50 couverts. En 1981, après les travaux de la modernisation de la salle de cinéma, l'Hôtel proposait à nouveau 48 chambres et le restaurant pouvait servir autant de couverts. Le prix du petit-déjeuner faisait désormais partie du prix de la chambre. L'établissement cessa ses activités avec la vente de l'immeuble en 1988.



PROLONGATION EXCEPTIONNELLE DE LA VALIDITÉ DES CHÈQUES REPAS 2020 JUSQU'AU MOIS DE JUIN 2021

Chèque

MESURE DE SOUTIEN À L'INITIATIVE DE VIA LUXEMBOURG

Suite aux récentes annonces du gouvernement concernant la fermeture temporaire des restaurants en raison de la COVID-19, VIA Luxembourg, la fédération des émetteurs de chèques-repas Luxembourgeois a mis en place une mesure exceptionnelle afin de préserver le pouvoir d'achat des bénéficiaires de ces chèques et vous apporter son soutien dans ces moments très difficiles. Ainsi, **les chèques-repas valables jusqu'au mois de février 2021 seront valables jusqu'à la fin du mois de juin 2021.**

Nous espérons que cette contribution permettra de vous aider à surmonter les difficultés.

Prenez soin de vous et de vos proches.

Les émetteurs agréés



Pour plus d'information

www.vialuxembourg.lu

Avec le soutien de





Sécurité alimentaire: nos services

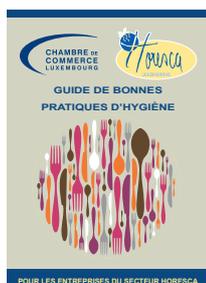
Formation en
 bonnes pratiques d'hygiène

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**



Prix décerné par l'Horesca et la Spillfabrik

Pearls est le Bistropsill de l'année 2020

La fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Grand-Duché et le club de jeux « Spillfabrik » se sont associés pour promouvoir les jeux de société aux cafés. Depuis trois ans nous décernons dans le cadre du label de qualité pour cafés « Wëllkomm », le prix Bistropsill à un jeu édité durant l'année qui s'apprête particulièrement bien à être joué dans le cadre d'un café.

Malgré la crise et en espérant de meilleurs jours pour nos cafés, un jury composé d'experts a testé plusieurs nouveaux jeux de société et a désigné « Pearls » des créateurs Christian Fiore et Knut Happel comme Bistropsill de l'année 2020. « Pearls » est édité entre autres chez Abacusspiele en Allemagne et chez Oya en France

Il s'agit ici d'un jeu de cartes fascinant et accessible dans lequel on collectionne des colliers de perles de différentes couleurs. « Pearls » se joue à un rythme effréné et les parties qui ne durent que 15 à 20 minutes s'enchaînent rapidement. Le jeu peut se jouer jusqu'à six personnes.



Tous les membres du jury étaient enthousiasmés par le fait que les décisions à prendre sont très faciles alors que les conséquences des choix le sont moins vu que le facteur chance y intervient pour dynamiser la partie. Les autres nominés au Bistropsill 2020 étaient « Punktesalat / Salade 2 points », « Tatort Tonne », « Teufelskreis » et « Wurf & weg ».

Les règles des jeux ainsi que plus d'informations sur les jeux pourront être consultés prochainement sur le site www.wellkomm.lu. On y découvre aussi les jeux sélectionnés les années précédentes où les jeux « Illusion » et « Calavera » avaient été sacrés Bistropsill 2018 et Bistropsill 2019. Rappelons que Wëllkomm est un label créé par l'Horesca, en collaboration avec le Ministère de l'Economie. Les bistrotiers adhérents signent une charte par laquelle ils s'engagent à promouvoir l'accueil, la qualité et l'hygiène. www.wellkomm.lu www.spillfabrik.lu

35^e année n° 423 2020 n° 11

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.**



LA PROVENCALE
votre garant de qualité depuis 1969



Joyeuses Fêtes

❖ DE FIN D'ANNÉE ❖

Le service au client est au cœur de notre engagement.

Plus que jamais, il est important de **se soutenir les uns les autres** afin de minimiser l'impact de cette crise sanitaire sur le monde de l'HORECA.