

05 | 2021  
mai - juin

Le magazine officiel des hôteliers,  
restaurateurs et cafetiers  
du Grand-Duché de Luxembourg  
pour tous les métiers de bouche  
2021 N°5



## Adhérez à la charte de qualité

P28



**Accueil en salle avec test**  
La stratégie du gouvernement P4



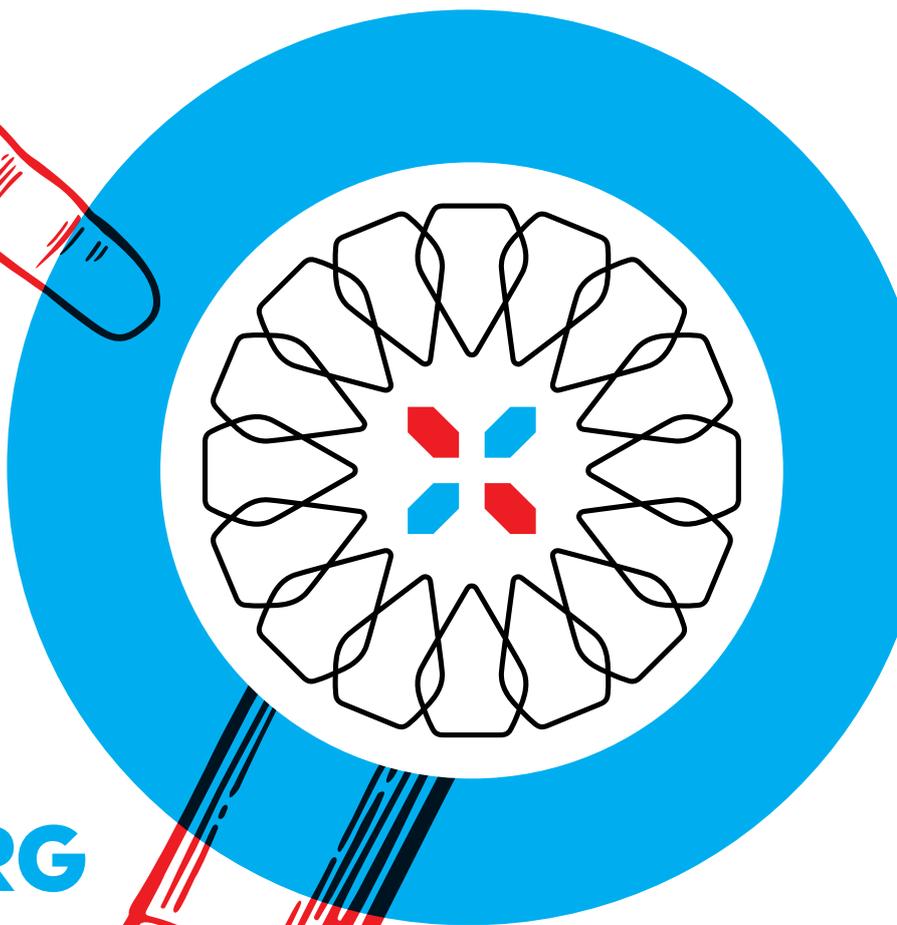
**Acheter une chambre d'hôtel**  
Le projet Anatura à Weiswampach P10



**Mémoire d'établissements**  
Hôtel Central Molitor P34



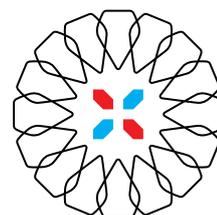
**Mesures en vigueur**  
Les règles à respecter P38



# CECI EST UN **VIN** DU LUXEMBOURG

**Le label AOP\* sur les bouteilles,  
votre garantie pour des vins  
et crémants locaux de qualité.**

\*Appellation d'Origine Protégée



Enquête «Conjoncture Flash» du Statec en guise d'éditorial

# Le secteur de l'hébergement demeure dans une mauvaise passe



François Koepp, secrétaire général

Malgré un net ralentissement depuis le déclenchement de la crise sanitaire, l'emploi au Luxembourg affiche une bonne résistance au début de 2021 et le chômage tend à diminuer depuis le pic du 2e trimestre 2020. Les indicateurs avancés du marché du travail permettent d'anticiper la poursuite de cette amélioration mais demeurent à des niveaux encore faibles.

Au début de 2021, la plupart des branches d'activité se retrouvent avec plus d'effectifs qu'avant la crise. Ce sont notamment les services aux entreprises qui ont continué à embaucher (+4.3% sur un an au 1er trimestre 2021), mais aussi (dans l'ordre décroissant des créations nettes d'emploi) la santé et action sociale (+4.5%), la construction (+3.5%), l'administration publique (+5.7%) et l'enseignement (+5.8%). Les perdants de cette crise, en termes d'emploi, ont été l'Horeca (-8.3% sur un an), l'industrie (-2.0%), le commerce (-0.4%), les transports (-0.3%) et les services à la personne (-0.3%).

En avril 2021, quelque 31 000 personnes (équivalents temps plein) restent concernées par les demandes de chômage partiel. Ceci représente 7.0% des salariés, soit un peu moins que sur les mois précédents (7.6% en février et mars). La plupart des salariés concernés viennent de l'Horeca (39%), de l'industrie (21%), du commerce (16%), des services aux entreprises (10%) et des transports (7%). Précisons que les personnes en chômage partiel restent "en emploi" et sont donc comptabilisées parmi les salariés et non pas parmi les chômeurs.

## Tourisme

### FRÉQUENTATION DES ÉTABLISSEMENTS D'HÉBERGEMENT



Source: STATEC

Le secteur de l'hébergement – hôtels, auberges, campings – demeure dans une mauvaise passe. En 2020, il a vu son chiffre d'affaires en volume baisser de 45% environ (à comparer avec une baisse d'environ 30% pour les restaurants, également durement éprouvés par les conséquences de la crise sanitaire). On observe une diminution équivalente du nombre d'arrivées et de nuitées dans les établissements d'hébergement du Luxembourg sur l'ensemble de l'année passée, et cette tendance perdure sur les deux premiers mois de 2021 (-45% pour les arrivées sur un an, -36% pour les nuitées).

A l'issue du 1er semestre 2020, le repli de la fréquentation touristique était sensiblement identique au Luxembourg et dans l'ensemble de la zone euro. Mais les résultats luxembourgeois se sont montrés meilleurs à partir de l'été, stimulés notamment par les bons d'hébergement offerts par le gouvernement. Selon un décompte effectué en mars 2021, presque 110 000 bons avaient été utilisés (sur les 700 000 distribués), ce qui représente un peu plus de 10% du nombre de nuitées enregistrées depuis leur mise en place

# Les cafés et restaurants ont pu rouvrir



Les cafés et restaurants ont pu rouvrir leurs salles. Depuis dimanche 16 mai, les clients peuvent à nouveau boire un verre ou déguster leur plat à l'intérieur, s'ils sont testés négatif. Cette mesure qui a échauffé de nombreux esprits lors de sa mise en place s'est doucement généralisée et a permis à notre pays d'être un des premiers à rouvrir le secteur Horeca. Mais de nombreux problèmes subsistent : Les aides directes et le chômage partiel diminuent lentement alors que de nombreuses restrictions continuent à rythmer le quotidien de notre travail.



*Xavier Bettel annonçant la réouverture*

Le premier ministre Xavier Bettel l'avait annoncé le 5 mai: «Les restaurants pourront rouvrir leurs salles et accueillir des clients à des tables de quatre personnes maximum jusqu'à 22 heures».

Cette nouvelle qui a provoqué une grande joie auprès des entreprises de notre secteur a été conditionnée au fait que les clients devaient être testés négativement au covid-19 ce qui a provoqué de nombreuses interrogations.

### Tests pour les clients

Afin d'être prêts pour cette réouverture chaque café et restaurant a reçu un certain nombre d'autotests.

Un premier envoi de 500.000 tests a été effectué juste avant la réouverture. Deux semaines plus tard l'Horesca ensemble avec la Chambre de Commerce a effectué un deuxième envoi avec un millions de tests distribués.

En effet, dans le cadre de la lutte contre la pandémie de Covid-19 et de l'élargissement de l'ouverture du secteur de l'Horeca, le Gouvernement, la Chambre de Commerce et l'Horesca ont désiré fournir gratuitement des kits d'autotests antigéniques COVID-19 aux exploitants d'établissements relevant du secteur Horeca en vue de faciliter le retour des clients en toute sécurité.

Le nombre de tests reçus par entreprises était fonction de sa taille. Il est clair qu'après épuisement des kits gratuits, les entreprises doivent se fournir elles-mêmes en autotests antigéniques. Une liste d'autotests recommandés peut être consultée sur Internet (plus d'infos aussi sur [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu))

Cette démarche commune du Gouvernement, de la Chambre de Commerce et de l'Horesca a pour objectif de garantir la sécurité sanitaire des clients et des employés du secteur et d'éviter des situations propices à la transmission du virus.

# r leurs salles pour des clients testés

## Rappel des principales mesures pour cafés et restaurants en vigueur jusqu'au 12 juin

- Extension de l'heure de fermeture à 22h00 (couvre-feu à minuit)
- En terrasse, maximum 4 personnes par table (sauf ménage)  
ici le test n'est pas obligatoire
- A l'intérieur, maximum 4 personnes par table (sauf ménage),  
sous condition d'un test négatif, obligatoire pour les enfants à partir de 6 ans
  - test PCR négatif de moins de 72 heures,
  - test antigénique rapide certifié négatif de moins de 24 heures
  - autotest antigénique négatif réalisé sur place
- Les distanciations sanitaires restent en vigueur, c'est-à-dire 1,5 mètre entre les tables ou une séparation physique (p.ex. en plexiglas)
- le personnel doit garder le masque à l'intérieur et à l'extérieur
- Ces mesures s'appliqueront jusqu'au 12 juin.

Un autotest antigénique rapide est un test qu'on peut réaliser soi-même pour détecter une infection potentielle à la COVID-19. Aucune formation spéciale n'est requise pour ce test. Ce type d'autotest antigénique recherche la présence de protéines virales du SRAS-CoV-2 dans un prélèvement nasal et permet la détection rapide d'une éventuelle infection dans un délai de 15 à 30 minutes.

Si un autotest antigénique est positif, il est conseillé de se mettre immédiatement en auto-isolément et de déclarer son résultat sur [covidtracing.public.lu](https://covidtracing.public.lu)

Il faut aussi informer ses contacts proches pour qu'ils se mettent en auto-quarantaine

L'équipe du Contact Tracing contactera les personnes concernées au plus vite. Il est également conseillé de confirmer son autotest antigénique par un test PCR.

La Direction de la Santé préconise d'effectuer les tests avant de se rendre à table. Mais si l'établissement en question ne dispose pas d'un espace spécial pour permettre à ses clients d'effectuer les tests, il est aussi possible de se tester à table en gardant le masque jusqu'à l'affichage du résultat négatif.

Le test négatif est obligatoire pour manger et pour boire à l'intérieur. Le client qui consomme en terrasse n'a pas besoin de test négatif. Il

reste toutefois autorisé à rentrer avec masque s'il désire par exemple utiliser les sanitaires. Il est en principe vivement recommandé de payer à l'extérieur des établissements concernés.

Il appartient au gérant de l'établissement de prendre les précautions nécessaires afin d'éviter un rassemblement de personnes à l'intérieur. Le port du masque est obligatoire pour le personnel, aussi bien à l'intérieur de l'établissement qu'à l'extérieur.

### Tests pour le personnel

En supplément, et afin d'augmenter la sécurité pour eux-mêmes et les clients, les employés du secteur HORECA sont invités à réaliser deux autotests antigéniques par semaine, soit à leur domicile, soit au travail. Comme tous les autres commerces, les commerces HORECA ont été fourni en kits d'autotests pour le personnel à cet effet.

En cas de résultat négatif de l'autotest :

un résultat n'exclut pas à 100% l'infection. Il faut donc continuer à respecter strictement les mesures barrières déjà appliquées (port du masque, lavage des mains, respect de la distanciation physique, etc.).

En cas de résultat positif de l'autotest :

la personne ne peut pas effectuer son travail et doit appliquer les mesures d'auto-isolément sans délais. Elle ne peut donc pas se rendre à son lieu de travail, respectivement doit retourner immédiatement à son domicile.

**Les membres de la fédération Horesca sont régulièrement informés par email via notre E-letter sur l'actualité.**

## Prime exceptionnelle pour les entreprises formant des apprentis

Dans le cadre de la crise sanitaire actuelle, l'organisme de formation qui occupe un apprenti peut, sous certaines conditions, bénéficier d'une prime unique pour la promotion de l'apprentissage.

Toute entreprise établie au Luxembourg qui a engagé un apprenti sur la base d'un contrat d'apprentissage et qui a le droit de former un apprenti conformément au droit du travail peut demander cette prime unique pour la promotion de l'apprentissage.

A noter que l'apprentissage adulte est traité au même titre que l'apprentissage initial.

La prime est une aide temporaire. Les montants varient entre 1.500 euros et 5000 euros.

Pour bénéficier de la prime, il faut envoyer sa demande au plus tard le **15 juillet 2021**.

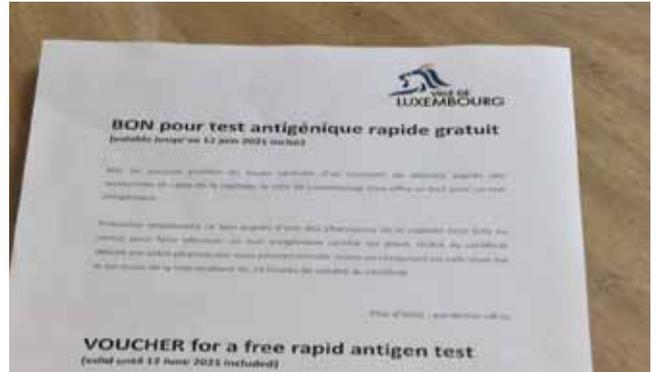
Tous les détails à ce sujet ainsi que les liens correspondants se trouvent sur [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu) à la rubrique «aides étatiques en vigueur»

## Prolongation des chèques-repas



Comme déjà annoncé dans notre magazine de décembre 2020, les chèques-repas et tickets-restaurants valables jusqu'au mois de février 2021 sont prolongés. VIA Luxembourg, la fédération des émetteurs de chèques-repas luxembourgeois a en effet mis en place une mesure exceptionnelle afin de préserver le pouvoir d'achat des bénéficiaires de ces chèques. Ainsi, les chèques-repas valables jusqu'au mois de février 2021 restent valables jusqu'à la fin du mois de juin 2021.

## De la pharmacie au bistrot



**La Ville de Luxembourg a pris la décision de soutenir les restaurateurs et cafetiers et de les accompagner dans cette nouvelle gestion logistique autour des tests rapides, le tout avec comme objectif de faciliter autant que possible les procédures pour les clients et exploitants**

### Établissements Horeca à Luxembourg-ville

A cet effet, une enveloppe de 100 bons pour tests antigéniques gratuits, destinés à la clientèle de votre établissement, vous sont réservés. Munis de ce bon, vos clients pourront s'adresser à l'une des pharmacies de la capitale pour faire effectuer un test antigénique gratuit certifié sur place. Grâce au certificat délivré par le pharmacien, ils pourront ensuite venir visiter votre établissement endéans les 24 heures de validité du certificat.

Vous pouvez récupérer les bons réservés à votre établissement en vous rendant soit à l'Hôtel de Ville, Place Guillaume II ou au bâtiment administratif « Rocade » (3, rue du laboratoire, L-1911 Luxembourg), à partir du mardi, 18 mai 2021, 14:00 heures.

### Clients du secteur Horeca

Les clients ont la possibilité de retirer un bon pour un test rapide antigénique gratuit (un bon par personne) à partir du mardi, 18 mai 2021, 10:00 heures, à la réception de l'Hôtel de Ville ou du bâtiment administratif « Rocade » (3, rue du laboratoire, L-1911 Luxembourg).

Munis de ce bon, les clients pourront alors faire effectuer dans l'une des pharmacies de la capitale (voir liste en annexe) pour faire effectuer un test antigénique gratuit certifié sur place. Grâce au certificat délivré par le pharmacien, ils pourront ensuite visiter un établissement du secteur Horesca endéans les 24 heures de validité du certificat.

**De nombreuses communes ont annoncé vouloir proposer des tests rapides certifiés, soit directement par leurs services soit en collaboration avec des professionnels de la santé. La ville d'Esch-sur-Alzette a annoncé vouloir offrir une centaine de tests à chaque café et restaurant.**



## WebRCS

Le logiciel de caisse le plus puissant du Luxembourg évolue encore



Imaginez un logiciel de caisse, qui fonctionne sur tous les appareils. Peu importe que ce soit un PC, une tablette, un téléphone ou autre appareil mobile. N'importe quel objet sur lequel vous pouvez lancer un navigateur fera l'affaire. Si vous pouvez surfer sur Internet, vous pouvez lancer WebRCS dans votre browser. Un serveur (ou serveuse) pourrait donc utiliser son propre téléphone comme télécommande, si vous l'autorisez.



### Innovant

WebRCS s'adapte automatiquement à tous type d'appareil



### Simple

Utilisation intuitive, basée sur une expérience de 40 ans



### Support

Contrat d'assistance 24h/24 et 7j/7 pour plus de sérénité

## TABLE ORDER Nouveau module WebRCS



**Pas besoin de tablettes onéreuses** Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



**Système unique en son genre** Pas besoin d'installer d'application sur le téléphone, le client doit juste scanner un QR Code.



**Module intégré** Vous gérez les articles pouvant être commandés par le client depuis votre caisse principale.



3, rue Nicolas Glesener L-6131 Junglinster  
10 Boulevard Royal, 2449 Luxembourg



+352 46 03 11  
+352 46 03 10



contact@prosys.lu  
www.prosys.lu

## Chômage partiel pour juillet ?

Le secteur Horeca étant encore gravement impacté par les restrictions sanitaires, il reste possible pour les entreprises de recourir au chômage partiel à 100% pour les salariés jusqu'au 30 juin si une demande à été introduite avant le 12 mai. Il faut cependant s'attendre à de fortes diminutions par la suite et la fédération Horesca désire conclure un plan de maintien dans l'emploi sectoriel pour permettre aux entreprises d'avoir recours à cet instrument de juillet à décembre 2021, si la reprise n'était pas rendez-vous.

La limite du chômage partiel étant fixée de par la loi à 1022 heures par an et par salarié (temps plein) il faudra le cas échéant veiller à rester en deçà de ce plafond.

L'Horesca reste en discussion avec les pouvoirs publics pour trouver les meilleures aides qui permettent aux entreprises de redémarrer sereinement sans devoir licencier une main d'œuvre précieuse et nécessaire pour l'avenir.



## Le chômage poursuit sa baisse

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'établit à 18 249 au 30 avril 2021. Par rapport au mois de mars 2021, cela constitue une baisse de 440 personnes. Par rapport au mois d'avril 2020, cela constitue une baisse de 2 004 personnes ou de 9.9%.

En avril 2020 la crise sanitaire a frappé le marché du travail de plein fouet, avec une hausse annuelle de 31.1% des demandeurs d'emploi. La baisse actuelle peut donc être considérée comme étant un contrecoup.

Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, s'élève à 6.1%.

## Inflation de 2,16 % dans l'Horeca

Au mois d'avril 2021, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, enregistre une modeste hausse de 0.1% par rapport au mois précédent. Les prix des produits pétroliers diminuent de 0.4% en comparaison mensuelle, tandis que les prix des biens et services hors produits pétroliers augmentent de 0.1%, ce qui cache toutefois au niveau détaillé du panier de consommation certains mouvements opposés de prix qui se neutralisent.

Les produits alimentaires diminuent de 0.2% en comparaison mensuelle. Les plus fortes réductions de prix par rapport au mois précédent sont observées pour les fruits de mer frais (-5.2%), les glaces (-2.6%) et les pâtes (-2.3%). Des hausses de prix ayant un impact sur le résultat général ont été constatées pour les légumes frais (+2.8%), les œufs (+2.0%) et les pizzas et quiches (+0.7%).

En comparaison annuelle, les prix alimentaires sont inférieurs de -0.5%.

Du côté des services, les tarifs pour les crèches et foyers de jour pour enfants ont augmenté de 1.8% en avril. Une hausse de 0.5% a été constatée dans le secteur de la restauration. Les prix des billets d'avion ont augmenté de 10.1%, tandis que les prix des voyages à forfait ont diminué de 3.0%. Les tarifs des services de téléphonie mobile ont baissé de 2.4%

Pour le secteur Horeca, le Statec a calculé une inflation annuelle de 2,16%. Globalement, le taux annuel d'inflation se fixe à 2.1% contre 2.0% un mois plus tôt.. La moyenne semestrielle de l'indice rattaché à la base 1.1.1948 passe de 882.99 à 884.74 points. **La prochaine indexation sera déclenchée lorsque la valeur de 895.78 sera atteinte.**



# A. THILMAN & FILS



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

SURFACE FERMÉE DE 12.500 M<sup>2</sup> - SURFACE PARKING, PLUS DE 10.000 M<sup>2</sup> - SALLE D'EXPOSITION DE PLUS DE 4.000 M<sup>2</sup>  
ATELIER DE CONSTRUCTION POUR INOX ET ACIER - ATELIER DE REPARATION - PRODUCTION LUXINOX  
SHOW KITCHEN - EXPOSITION DES NOUVELLES TENDANCES EN CUISINES ÉQUIPÉES - SALLE DE FORMATION - CAFETERIA D'ACCUEIL

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

Web : [www.horesca.com](http://www.horesca.com) - [www.thilman.com](http://www.thilman.com) - [www.gif.lu](http://www.gif.lu) - [www.groupegif.com](http://www.groupegif.com) - E-mail : [patrik@thilman.com](mailto:patrik@thilman.com) - [info@thilman.com](mailto:info@thilman.com)



## VENEZ VISITER NOTRE GRANDE EXPOSITION VENTE À BISSEN (CASH AND CARRY) AVEC UN CHOIX ÉNORME SUR PLUS DE 5.000 M<sup>2</sup> (SURFACE TOTALE DE 12.000 M<sup>2</sup>) ET AVEC UN PARKING GÉANT POUR NOS CLIENTS, TOUT ÇA À SEULEMENT 1 KM DE L'AUTOROUTE N7. NOUS PARLONS LUXEMBOURGEOIS, FRANÇAIS, ALLEMAND, ANGLAIS ET PORTUGAIS.



**DIVERS NOUVEAUX MODÈLES DE  
REMORQUES DE STOCK ET DISPONIBLES  
DE SUITE. VENEZ VOUS INFORMER !**

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



# PATIMA France



Avenue Raymond Poincaré - ZAC du Petit Breuil (Longwy) - F-54810 LONGGLAVILLE  
Tél. 0033 (0) 3 82 39 59 91 • Portable 0033 (0) 6 46 91 92 63

E-mail : [info@patima.fr](mailto:info@patima.fr) • [service@patima.fr](mailto:service@patima.fr) Web : [www.groupegif.com](http://www.groupegif.com) • [www.patima.fr](http://www.patima.fr) • [www.luxcuisine.fr](http://www.luxcuisine.fr)



# Anatura Weiswampach: « Dans notre hôtel, votre argent ne dort jamais »

Le site des Lacs de Weiswampach va être entièrement réaménagé autour d'un projet touristique. Le Groupe Lamy désire y construire un hôtel de 89 chambres avec espace wellness et centre de conférence. A cela s'ajoutent 88 «Eco-cottages» qui s'adressent à une clientèle friande de Glamping. L'originalité de la partie hôtelière est qu'elle sera financée par des investisseurs qui pourront acheter une chambre.



centre de séminaire



restaurant bistrannique



espace bar/ terrasse

Les initiateurs désirent positionner Anatura en tant que destination idéale pour un séjour de loisir ou un séjour d'affaires, tel est l'objectif de ce projet immobilier à vocation éco-touristique.

Pour Jordane Lamy, administrateur-délégué de la société, la crise sanitaire que nous traversons actuellement n'a fait que renforcer la tendance à l'éco-tourisme et au tourisme de proximité. «Anatura s'inscrit clairement dans cette démarche en proposant une nouvelle destination de vacances centrée sur la découverte de la nature et le bien-être».

Implanté entre les deux lacs de Weiswampach dans un environnement naturel unique au Nord du Luxembourg, ce projet dispose d'un emplacement privilégié.

On projette la construction d'une résidence hôtelière composée de 89 chambres & suites et dotée d'un espace wellness, d'un centre de séminaire, d'un restaurant bistrannique et d'un espace bar/ terrasse.

Équipées de larges baies vitrées, les chambres jouiront d'une vue splendide sur la nature et l'étendue des lacs

Un centre wellness et de soins viendra compléter l'offre de l'hôtel afin d'attirer une clientèle friande de ce genre d'endroits où l'espace d'un moment, zénitude rime avec plaisir, harmonie et bien-être. Les clients pourront s'offrir un soin de visage ou du corps parmi les nombreux massages proposés.

Equippé d'un centre de séminaire High-Tech, l'hôtel Anatura se positionnera sur le marché MICE afin de répondre à une demande toujours plus accrue du tourisme d'affaires. Cela permettra d'accueillir des entreprises et autres groupes business pour des événements professionnels (séminaire, family day, team building, etc.)

## Aqua-park, Cable.park, Fun Park...

Afin de renforcer l'attractivité du site, le Groupe Lamy y prévoit le développement d'un centre de loisirs avec de nombreuses activités ludiques, nautiques et pédestre.

Le concept se distingue par son offre de services récréatifs diversifiée. Ainsi, de nombreuses activités sportives et de loisir seront proposées aux vacanciers, aussi bien sur l'eau que sur la terre. Les plans prévoient un Aqua Park, en été avec la présence d'un parc aquatique gonflable sur le lac composé d'une série de toboggans, de trampolines, tous reliés ensemble et flottant sur l'eau. Un centre de télésiège nautique pour la pratique du ski nautique et du wakeboard sur le lac, tractée par câble sera aussi installé tout comme un parc aventure dans les bois avec plusieurs parcours accrobranche et une tyrolienne au-dessus du lac. Enfin, le centre d'accueil de Anatura Park avec brasserie, vestiaires, plage aménagée et surveillée avec des infrastructures ludiques et sportives complètera l'offre.



*Un hôtel de 89 chambres auquel s'ajoutent les 88 Eco-cottages (derrière)*

## Entretien avec Jordane Lamy, administrateur-délégué du Groupe Lamy

**Monsieur Lamy. Pouvez-vous nous expliquer en quelques phrases en quoi consiste ce nouveau projet sur les lacs de Weiswampach que vous appelez Anatura ? Et quel est votre rôle ?**

Nous sommes constructeur, promoteur et gestionnaire pour le projet Anatura. L'ensemble sera constitué d'un hôtel quatre étoiles de plus de 80 chambres avec espace wellness et centre de conférence ainsi que de cottages qui sont des habitations en bois légères avec une durée de vie d'une quinzaine d'années. A cela s'ajouteront des activités sur le lac.

Avec l'expérience que nous avons acquise en Belgique nous désirons réussir ce projet que nous construisons nous-mêmes et que nous allons aussi gérer par la suite.

**Une des originalités est le financement. Au lieu d'emprunter auprès d'une banque, vous préférez trouver des investisseurs privés qui financent chacun une chambre et obtiennent par la suite un revenu en fonction des résultats. Pourquoi ce choix ?**

En vendant une chambre comme on vend un bien immobilier classique, nous obtenons des sommes qui nous permettent de mieux financer les constructions annexes du projet. Pour les investisseurs, nous avons réalisé plusieurs projections. Et en ajoutant les avantages fiscaux comme l'exemption de la TVA au profit commercial on peut espérer un rendement avoisinant les 4 %. Selon nos calculs c'est plus qu'avec un investissement dans la pierre classique.



*Jordane Lamy*

**Dans vos projections vous tablez sur un taux d'occupation de l'hôtel se situant entre 65% et 75%. N'est-ce pas un peu trop optimiste pour un établissement en zone rurale ? Est-ce que les investisseurs pour ce projet au Luxembourg sont prêts à vous suivre ?**

Nous avons déjà réalisé un projet de ce type sur le lac de l'eau d'heure en Belgique. L'hôtel y affiche d'excellents résultats et nous avons même décidé de l'agrandir en ajoutant 50 chambres. A Luxembourg, l'objectif n'est pas de construire un simple hôtel de loisir mais d'attirer aussi une clientèle d'affaires pour des conférences et pour de l'événementiel. Les entreprises intéressées par le « teambuilding » sont par exemple un public cible pour notre établissement. Et nous pensons qu'avec l'accroissement du télétravail sur les prochaines années, il y aura aussi plus de demandes pour ce type d'événements. Grâce aux installations wellness, nous pourrions attirer une clientèle

durant toute l'année et la demande pour des séjours de proximité a beaucoup augmenté ces derniers temps

En ce qui concerne l'intérêt de la part des investisseurs, nous avons des retours assez positifs. 80% sont des Luxembourgeois et une dizaine de chambres ont déjà été réservées. Les investisseurs veulent bien entendu voir du concret. Nous leur proposons donc une visite de nos installations en Belgique avec une nuitée à l'hôtel.

**On a aussi beaucoup parlé de votre projet à Weiswampach dans les médias luxembourgeois. Il y a eu des voix hostiles de la part du voisinage concernant l'impact sur l'environnement...**

Si on compare la situation au Grand-Duché par rapport à celle en Belgique il n'y a pas de grande différence. Les normes et les difficultés administratives sont du même niveau. En ce qui concerne la réaction de la population, je pense qu'il y a tout d'abord eu une certaine inquiétude concernant le projet. En expliquant clairement de quoi il s'agit et qu'est-ce que nous entreprenons concrètement, nous avons pu constater un apaisement. Nous ne construisons pas un village fermé mais des installations qui seront ouvertes à tout le monde. La plage qui donne sur le sud restera accessible aux visiteurs. Un des deux lacs proposera des activités ludiques avec du ski nautique et l'autre restera plus calme. Je pense qu'en fin de compte, ce projet sera un plus pour l'économie et le tourisme et qu'il profitera aussi à la localité et ses habitants.



*Le centre d'accueil de Anatura Park avec sa brasserie*

## La chambre en tant que produit d'investissement

Développé au début des années 50 du siècle dernier par le groupe hôtelier Marriott aux Etats-Unis, l'investissement hôtelier n'est donc pas un concept nouveau. Des noms tels que Hilton et Intercontinental n'ont pas tardé à suivre le mouvement. Et le reste du monde en a fait autant...

Au même titre qu'une maison ou qu'un appartement, une chambre d'hôtel est aussi un bien immobilier.

Certes, de plus petite taille, mais qui est flexible et louée de nombreuses fois. C'est d'ailleurs ce qui pour les responsables du groupe Lamy rend ce produit si intéressant. Parce qu'il constitue une opportunité simple et sans souci de mettre un bien immobilier en location. Avec un bien immobilier classique, c'est l'acheteur qui doit prendre en charge la partie administrative, la gestion du bien et sa mise en location. En revanche, en optant pour une chambre d'hôtel, il laisse tous les soucis

à l'exploitant et il a l'esprit tranquille.

L'hôtel comptera 68 chambres doubles, dont 50 chambres Standard et 18 Premium. Toutes les chambres de l'hôtel sont mises en vente en tant que bien d'investissement. Il en existe sept types (chambre double standard, studio confort, suite, suplex...) à différents prix.

Chaque acquéreur achète en pleine propriété sa chambre et en copropriété une quotité indivise des parties communes de l'établissement. Il cède ensuite le droit de jouissance de son bien immobilier, pendant une période de 30 ans par la signature d'un bail commercial à la société de gestion hôtelière qui en assure la promotion, la gestion et rémunère le propriétaire.

En achetant une chambre dans la résidence hôtelière, l'investisseur économise le montant de la TVA de 17% applicable en principe sur une opération immobilière neuve. En outre

en temps qu'investisseur il bénéficie d'un avantage fiscal annuel important équivalent à une valorisation des frais d'obtention à hauteur d'un amortissement de 5% annuel appliqué au prix d'acquisition de l'investissement immobilier. la société

Afin de garantir un certain rendement annuel, la société de gestion locative se charge de promouvoir l'hôtel via ses propres canaux de distribution mais aussi via ses différents réseaux. Elle collabore bien entendu avec les plus grands tours opérateurs (Booking, Expedia, etc.).

La société de gestion locative aura le droit de louer chaque bien immobilier à des plaisanciers ou autres et d'en percevoir les revenus de l'exploitation hôtelière. Par ailleurs, elle aura la charge d'entretenir le bien et d'exécuter les travaux d'usage.

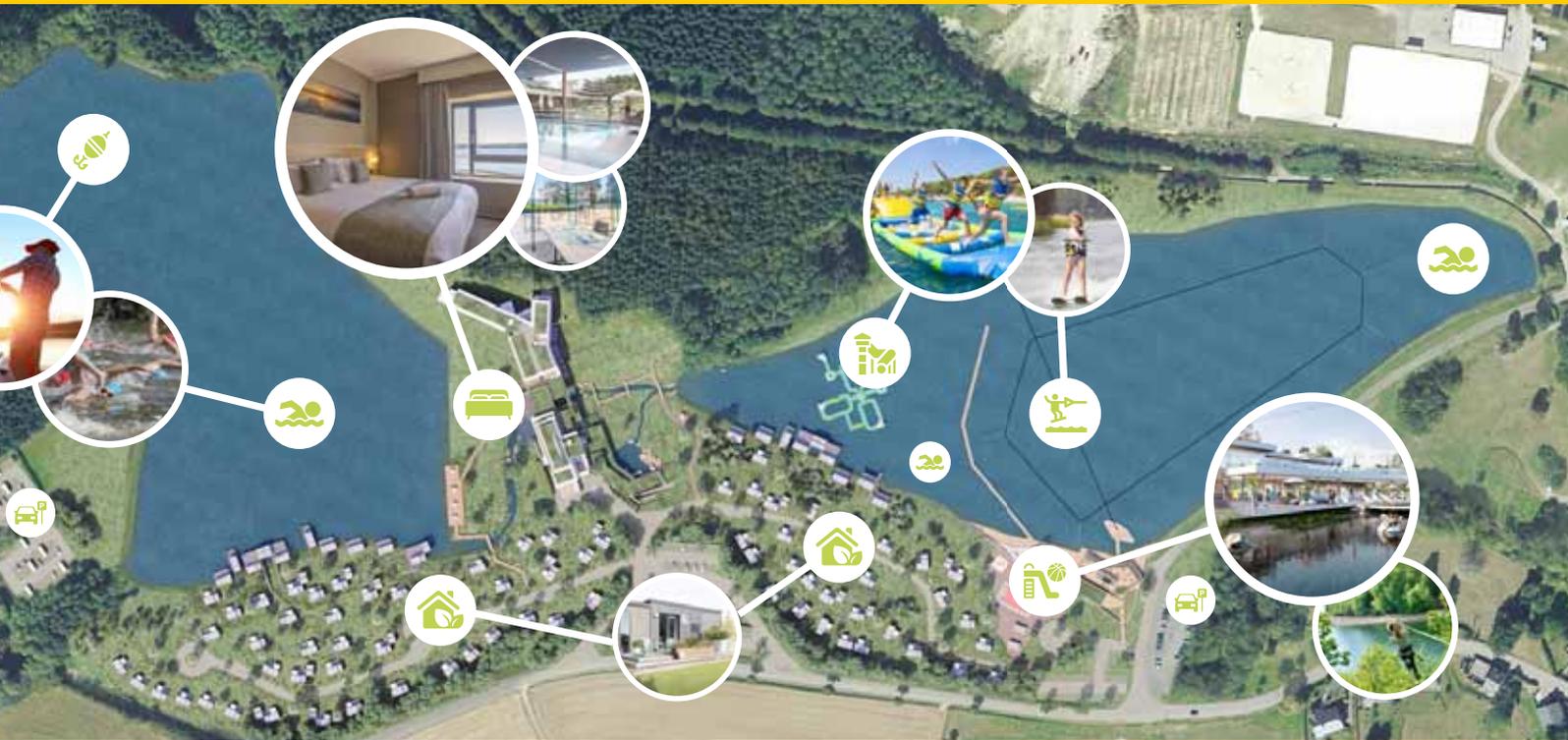
Grâce aux revenus qu'elle percevra, la société de gestion versera en contre-partie de la

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

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

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

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



La chambre standard de 30 m<sup>2</sup> est proposée à 248.634€

mise en location le loyer suivant les modalités convenues.

Contrairement à une résidence secondaire classique où les revenus dépendent des locations inhérentes au bien, la résidence hôtelière présente un système différent basé sur la mutualisation des revenus (pool de revenus).

Les revenus de chaque chambre dépendent de l'occupation globale de la résidence hôtelière. Ainsi, chaque investisseur perçoit un pourcentage fixe des bénéfices de l'hôtel,

peu importe que ce soit sa propre chambre ou celle des autres qui est occupée.

La rémunération est répartie de façon transparente suivant les quotités de chaque chambre et en fonction du prix et de la superficie du lot acquis.

Le propriétaire peut occuper personnellement son bien. Il bénéficie dans ce cas d'un tarif préférentiel sur ses séjours au sein de l'hôtel (-50% sur le tarif public de la nuitée en basse saison; -25% en haute saison).

Enfin, il peut aussi opter pour une revente traditionnelle. Il vend alors son bien immobilier



**ANATURA HOTEL** - La résidence hôtelière où se trouve également le centre de séminaire ainsi que l'espace wellness et le centre de soins.

**ANATURA HOTEL** - Die Hotelresidenz, in der sich auch das Seminarzentrum sowie der Wellnessbereich und das Behandlungszentrum befinden.



**ANATURA LODGE** - Réaménagement du camping actuel par 88 ECO-cottages VIP.

**ANATURA LODGE** - Neugestaltung des derzeitigen Campingplatzes mit 88 VIP-ECO-Cottages.



**ZONE DE PÊCHE** - Ouvert au public et organisation d'événements.

**FISCHEREIGEBIET** - Zugänglich für die Öffentlichkeit sowie für Veranstaltungsorganisationen.



**ZONES DE BAIGNADE** - 2 zones prévues pour se baigner.

**BADEBEREICH** - 2 Bereiche zum Baden.



**CABLE PARK** - Un centre de téléski pour la pratique du ski nautique.

**CABLE PARK** - Ein Skilift-Zentrum für Wasserski.



**AQUA PARK** - En été, présence d'un parc aquatique gonflable sur le lac.

**AQUA PARK** - Im Sommer, ein aufblasbarer Wasserpark am See.



**FUN PARK & ADVENTURE PARK** - Centre d'accueil du pôle de loisirs avec parc aventure (acrobranche, tyrolienne au-dessus du lac), une brasserie, des vestiaires et une plage aménagée.

**FUN PARC & ADVENTURE PARK** - Freizeitzentrum mit Abenteuerpark (Baumklettern, Seilbahn über den See), einer Brasserie, Umkledekabinen und einem Strand.

au montant qu'il souhaite en réalisant une plus-value (ou moins-value) immobilière.

Le nouveau propriétaire devra alors reprendre les droits et obligations et notamment le bail commercial.

# ENCORE PLUS DE POTS POUR LES PROS



Maintenant aussi en **mini-bocaux** !

*Découvrez notre gamme pour professionnels*



100 % Geschmaach, 100 % Traditioun.

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

# Ne pas arrêter les aides de manière abrupte ou prématurée

Les entreprises agissent face à la crise, en préservant l'emploi. Et même si un rebond s'esquisse, il est toutefois prématuré de parler de relance. Pour certains secteurs particuliers, l'HORECA en premier lieu, mais aussi les transports, l'événementiel et le commerce, la situation conjoncturelle est selon la Chambre de Commerce encore loin de s'éclaircir.



Jean-Baptiste Nivet, Senior Economist, Lucie Martin, Economist et Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce ont présenté le baromètre de l'économie.

Les aides ont été une bouée de sauvetage indispensable à la préservation des entreprises, avec notamment 463 millions d'euros versés pour le chômage partiel et 254 millions d'euros d'aides non remboursables distribués, selon les derniers chiffres du ministère de l'Economie.

Ces aides sont autant essentielles aujourd'hui que demain, comme le montre la situation de secteurs, tels que le commerce et l'HORECA. Elles permettent, par ailleurs, aux entreprises de disposer de la trésorerie indispensable à la relance de leur activité. C'est pourquoi leur retrait devra être progressif.

## Réorienter l'épargne accumulée vers l'économie

En 2020, les luxembourgeois ont épargné 1,2 milliard d'euros de plus qu'en 2019, tandis que la consommation chutait au sein de certains secteurs d'activité. Ce déséquilibre devra être rattrapé à moyen terme et des mesures devront inciter à la consommation pour relancer l'activité économique.

## Aller vers une relance basée sur les compétences

La relance devra être économiquement forte, socialement équitable et écologiquement durable.

La double transition écologique et digitale sera au cœur d'une prospérité soutenable et partagée. Pour y arriver, le développement des compétences, qu'elles soient numériques, organisationnelles, techniques ou relatives au leadership, est primordial. Relance doit rimer avec compétences et les compétences s'acquièrent notamment à travers des formations bien calibrées. L'investissement dans les compétences devra être encouragé par l'Etat, surtout dans cette phase fragile. Aujourd'hui, les aides publiques afférentes ne sont pas connues par un tiers des entreprises et un autre tiers, tout en les connaissant, n'en fait pas appel. Dans la relance, l'Etat devrait financièrement soutenir bien davantage la formation continue, en augmentant le taux de cofinancement par exemple de 15 à 25%. Les entreprises, leurs représentants sectoriels et

chambres, et les organismes de formation, sont les plus à même à définir des plans de formation à valeur ajoutée et pertinents pour refléter leurs besoins individuels en compétences. Encouragement et soutien financier - en court l'investissement pour l'employabilité et le développement économique - de l'Etat n'est ainsi pas à confondre avec la genèse de mesures publiques qui viseraient à adosser un carcan rigide aux entreprises comment et qui il faudrait former dans quelle matière. L'Etat doit agir comme un facilitateur.

## Les entreprises, les partenaires privilégiés de la relance

Au-delà de ces besoins vitaux, au moment décisif où se dessine la stratégie de relance, il est essentiel de s'appuyer bien davantage sur les acteurs économiques (approche bottom-up plutôt que top-down) pour définir les plans d'action sur la transformation digitale, les compétences - dont ce Baromètre confirme toute l'importance - la transition environnementale (selon le principe de la « neutralité technologique ») ou encore la réforme des faillites (selon la logique de « seconde chance »). D'importants progrès, reposant notamment sur la digitalisation des services publics, sont à accomplir en termes de simplification administrative, alors que les entreprises doivent faire face à des procédures de plus en plus contraignantes.



# Envie de cuisiner avec les meilleurs Chefs étoilés belges et étrangers ?

Depuis plus de 120 ans, S.Pellegrino célèbre la gastronomie à travers le monde en étant partenaire de nombreuses initiatives qui soutiennent les Chefs, et plus particulièrement les jeunes Chefs. Inspirer, mettre en relation et rechercher l'excellence sont des valeurs-clés de la marque. Ce sont ces valeurs qui sont au centre de la **S.Pellegrino Young Chef Academy**. En collaboration avec le Chef David Martin des sessions de travail seront organisées en exclusivité mettant en relation des jeunes Chefs de talent et des Chefs renommés, belges ou étrangers, tous reconnus pour leur créativité. La **S.Pellegrino Young Chef Academy** organisera 6 sessions de travail entre août et décembre 2021. A chaque session, une thématique spécifique sera explorée par 2 Chefs Mentors et 6 Young Chefs.

Parmi les Mentors : David Martin (La Paix\*\*), Filip Claeys (De Jonkman\*\*), Maarten Bouckaert (Castor\*\*), Tim Boury (Restaurant Boury\*\*), Michaël Vrijmoed (Restaurant Vrijmoed\*\*), Cyril Molard (Ma Langue Sourit\*\* - Luxembourg), Pierre Résimont (L'Eau Vive\*\*), Jan Tournier (Cuchara\*\*), Lionel Rigolet (Comme chez Soi\*\*), Eric Fernez (d'Eugénie à Emilie\*\*), Heiko Nieder (The Dolder Grand \*\* - Suisse),...

## QUI PEUT PARTICIPER ?

-  Avoir maximum 30 ans.
-  Avoir votre restaurant ou travailler depuis au moins 1 an dans un restaurant comme Chef, sous-Chef ou Chef de partie, ou avoir minimum 2 ans d'expérience dans la restauration.
-  Travailler en Belgique ou au Luxembourg en 2021.
-  Comprendre et pouvoir s'exprimer en anglais. Les sessions sont multilingues.



Si vous êtes intéressé, envoyez un e-mail à [sanpellegrino@hakuna-matata.be](mailto:sanpellegrino@hakuna-matata.be).  
De plus amples renseignements vous parviendront prochainement.

# Sources Rosport vient en aide au secteur Horeca



Sources Rosport célèbre la réouverture de l'HORECA en offrant des caisses gratuites de Rosport Classic, Rosport Blue et Rosport Viva aux restaurants, cafés et hôtels du pays.

Cela fait plus de 60 ans que Sources Rosport S.A., entreprise indépendante et au capital 100% luxembourgeois,



s'est distinguée comme étant le partenaire incontournable du secteur de l'Horeca. Cette relation s'est construite autour d'une vision commune : offrir aux restaurateurs, cafetiers et hôteliers et à l'ensemble de leur clientèle, des eaux minérales naturelles qui, tout en offrant une qualité exceptionnelle, permettent un ancrage profond à l'unité nationale du pays. Comme dans toutes bonnes relations, soutenir son partenaire est une évidence.

C'est pour cela que Rosport a mis en place une action, dans le but de soutenir tout le secteur de l'HORECA pour sa réouverture. Depuis plusieurs mois, les équipes commerciales sont sur le terrain pour offrir et organiser la livraison de caisses gratuites. Le chiffre d'affaires réalisé grâce à la vente de ces produits revient entière-

ment à l'exploitant du café, restaurant ou hôtel. Si le client commande donc une eau de Rosport, il soutient son établissement préféré ainsi que son exploitant.

Aujourd'hui, c'est avec une grande joie que les produits des Sources Rosport se retrouvent à nouveau dans de très nombreux locaux du Grand-Duché du Luxembourg. Les plaisirs de la table, les moments de convivialité et de partage dans des lieux emblématiques sont donc de retour. Sources Rosport souhaite à tout le secteur une reprise rapide couronnée de succès.

Main dans la main, avec l'HORECA, pour des moments de partage.



## Le vin de la semaine

### Herdade dos Grous Reserva 2017

Alentejo, Portugal

Les vins de l'Herdade dos Grous, propriété du groupe allemand Vila Vita Hotels, cultivés sur plus de 70 hectares, ont rapidement acquis une excellente renommée aussi bien au Portugal qu'à l'étranger.

Robe intense et chargée. Arôme distinct, extrêmement intense et complexe de fruits noirs, avec des notes intenses d'arômes terreux et d'épices. Minéral et élégant. Austère, il possède une belle structure, avec des tanins denses mais fins. Le tout se conjugue dans une finale longue et très persistante.

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

# Ensemble, relevons le défi !

La Confédération Luxembourgeoise du Commerce invite tous les membres de l'Horesca qui le souhaitent à les rejoindre dans leur quête aux capsules métalliques !



En mars 2016, la clc – confédération luxembourgeoise du commerce, ensemble avec les dépositaires de boissons du Luxembourg, a décidé de lancer une campagne de collecte de toutes les capsules métalliques pouvant être recyclées. Chaque capsule recyclée est monnayée, et permet de soutenir une association luxembourgeoise œuvrant dans le domaine de la santé.

Depuis son lancement, l'Action Capsule a déjà permis de récolter environ 38 tonnes de capsules métalliques et donc de soutenir l'Association des Groupes sportifs oncologiques (ALGSO) au moyen de l'argent correspondant récolté.

En 2021, les initiateurs ont décidé de reconduire cette action pour la 6<sup>ème</sup> année consécutive, avec comme objectif de dépasser les 9 tonnes de capsules récoltées sur l'année, soit plus de 2 tonnes que l'année précédente ! Par conséquent, la clc invite tous les hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Grand-Duché du Luxembourg qui le souhaitent à les rejoindre dans cette quête aux capsules !

## La mise en place de cette belle action est très simple :

Il suffit de demander des boîtes de collecte gratuites à votre dépositaire et de commencer à collecter les capsules. Le dépositaire de boissons eux-mêmes s'occuperont de les acheminer vers les circuits de recyclage mis en place par VALORLUX et Ets. Liébaert.

L'occasion parfaite de marquer votre engagement pour préserver l'environnement avec un recyclage intelligent qui permet de soutenir une association et ses projets.

Si vous souhaitez plus d'informations sur cette action et découvrir comment y prendre part, n'hésitez pas à consulter le site web :

[www.boissons.lu](http://www.boissons.lu) – Ensemble, relevons le défi !

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



**Le Cellier**  
TRADITION & TENDANCES

Boissons Heintz  
L-9809 Hosingen  
Tél. 99 80 81 - 1  
info@bheintz.lu  
[www.boissonsheintz.lu](http://www.boissonsheintz.lu)

# La croissance de la population freinée par la COVID-19

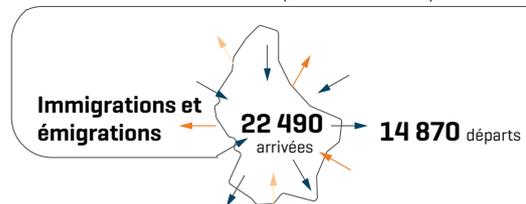
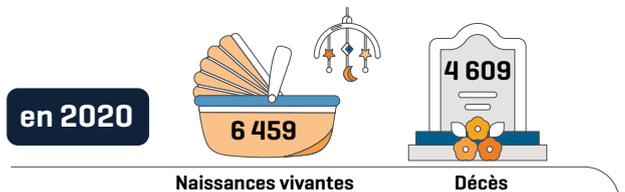
Au 1<sup>er</sup> janvier 2021, 634.730 habitants résident au Luxembourg. Au cours de l'année 2020, la population du Grand-Duché a augmenté de 8.622 personnes. Cet accroissement, majoritairement dû à l'immigration nette, est ralenti par la crise sanitaire de la COVID-19.

La crise sanitaire due à la COVID-19 avec les limitations de déplacement qui en découlent a également impacté les flux migratoires internationaux. En 2020, le Luxembourg a connu 22 490 arrivées et 14 870 départs internationaux. Le solde migratoire, c'est-à-dire la différence entre les immigrants et les émigrants, est de 7 620 personnes.

En 2020, les arrivées sont moins élevées que dans les années précédentes. Les incertitudes sur le marché du travail et les restrictions de déplacement suite au Coronavirus font que moins de personnes se sont installées sur le territoire luxembourgeois. Les émigrations ont également baissé, mais de manière moins prononcée.

Source : Statec

## Population au 1<sup>er</sup> janvier 2021 :



# Nouveaux sacs éco-responsables du LCTO

Le Luxembourg City Tourist Office (LCTO) vient de présenter sa nouvelle gamme de sacs à dos et sacs bandoulière upcyclés à partir de bâches et de calicots utilisés lors des grands festivals en plein air tels que « Rock um Knuedler », « MeYouZik » ou « Blues'n Jazz Rallye »

Baptisé « IAMBAG » ce tout nouveau projet social et éco-responsable, valorise des matériaux inutilisables

La confection des sacs a été confiée au Kie-lener Atelier de l'ATP a.s.b.l. (Ateliers Thérapeutiques et Protégés), travaillant avec des personnes souffrant d'une maladie psychique.

L'excédent financier résultant des ventes sera versé à parts égales à la Fondation

Maison de la Porte Ouverte œuvrant dans l'intérêt d'enfants, d'adolescents, de femmes et d'hommes en détresse par le biais de centres d'accueil et de centres de consultation, ainsi qu'à la Fondation EME s'engageant à apporter bien-être, inclusion et dignité aux personnes fragiles à travers la musique. Les premiers prototypes du sac à dos et du sac bandoulière réalisés par les couturières et couturiers de l'Atelier ATP ont d'emblée séduit le LCTO par leur design joyeux, leur praticité et leur unicité. La production a donc démarré et l'atelier reste en efferves-



cence pour poursuivre la production des sacs « IAMBAG ». Les sacs à dos sont proposés à 49,- € TTC et les sacs bandoulière à 149,- € TTC (hors frais de port). Ils sont en vente libre auprès du Luxembourg City Tourist Office ainsi que sur le site [iambag.lu](http://iambag.lu).

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

# L'ORT Mullerthal digitalise son bureau de Larochette



Konstanze Liskow

L'Office Régional du Tourisme de la Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise vient de présenter ses avancées en numérisation dans le tout nouveau bureau de tourisme à Larochette.

La responsable du projet de l'ORT, Konstanze Liskow, a démontré sur l'un des trois écrans tactiles la facilité pour obtenir des informations. Elle a évoqué des détails techniques ainsi que l'avantage d'avoir plusieurs interfaces et de ne devoir faire la gestion des données du système qu'une seule fois. Même si le projet LEADER est terminé, l'ORT reste l'interlocuteur des partenaires touristiques en matière de digitalisation. La Progressive Web App, lancée l'année dernière, permet aux clients de visualiser le contenu

sur leur appareil mobile. Cette «transférabilité» est également un aspect très important de l'information numérique.

Dans l'office du tourisme de Larochette, il y a également la possibilité de monter sur un vélo, de mettre des lunettes virtuelles et d'entamer un tour à vélo numérique en faisant une visite du château et une balade en montgolfière.

De nombreux autres offices de tourisme et partenaires touristiques ont adhéré au réseau régional des bornes numériques. Les premiers écrans avaient été installés dans les offices de tourisme à Berdorf et à Heringer Millen. Six offices de tourisme sont actuellement connectés au réseau ; l'installation de nouvelles bornes est en cours de planification.



vélo avec lunettes virtuelles

36<sup>e</sup> année n° 428 2021 n° 5

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

Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €

Rédaction: Horesca, BP 2524

L-1025 Luxembourg Tél.: 4213551

www.horesca.lu / horesca @ ymail.com

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea

Direction de la publication: François Koepp

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

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

48 35 10 E-mail: brain@brain.lu www.brain.lu

Impression: Imprimerie Centrale

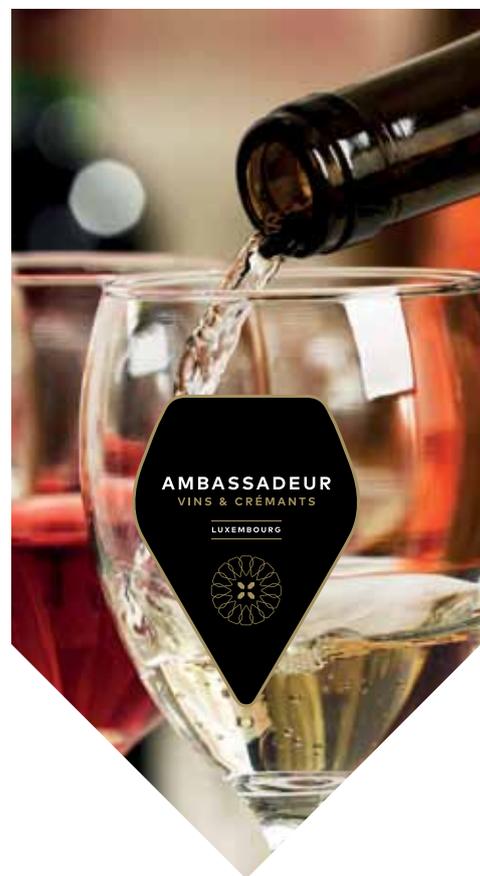
Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :

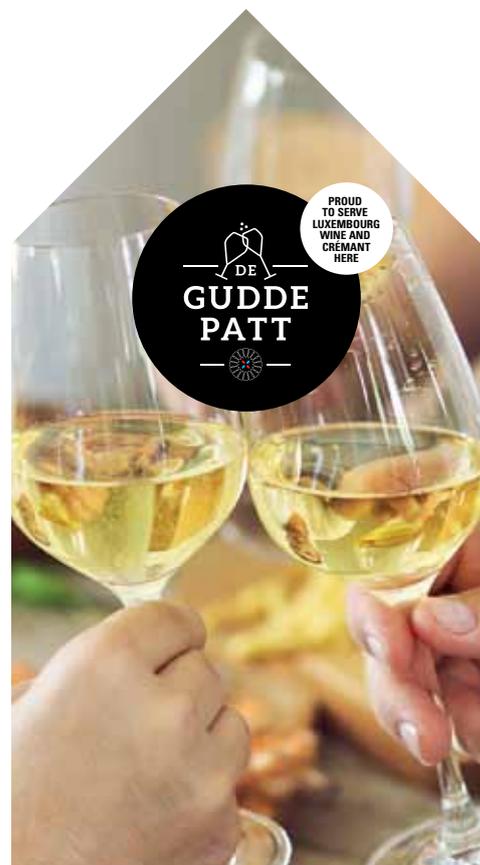
Hotrec  
Hospitality Europe

U  
E  
L  
UNION DES ENTREPRISES  
LUXEMBOURGEOISES



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

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



## CHAMBER OF COMMERCE LUXEMBOURG

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 39 39 - 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

## Pénurie de ketchup aux USA

Aux Etats-Unis, les fabricants de ketchup peinent à suivre la forte demande pour les sachets individuels, alors que les restaurants, pour faire face à la pandémie, ont massivement adopté livraison et vente à emporter.

Ces petits sachets individuels, fournis lors des livraisons, ont en effet, largement remplacé les habituelles bouteilles en verre ou en plastique posées sur les tables. Et même pour le service en salle ou en terrasse elles sont souvent boudées par des clients qui rechignent à les toucher.



Pour y faire face, le numéro un du marché Heinz souligne avoir ajouté plusieurs lignes de fabrication dans ses usines, ce qui devrait permettre d'accroître la production de 25 %, pour atteindre 12 milliards de ces sachets par an. Il a aussi mis au point une bouteille permettant de servir sans contact.

En attendant, les prix ont augmenté de 13 % depuis janvier 2020, selon les informations du Wall Street Journal.

## La prospérité économique, véritable socle des droits sociaux

En ce printemps 2021, et alors que la crise sanitaire et économique affecte encore durement l'Europe et le Luxembourg, la Commission européenne lance son plan d'action sur le socle européen des droits sociaux. Nous pouvons nous féliciter que le Luxembourg, grâce à son modèle social performant, est bien positionné sur la plupart des 20 piliers du socle des droits sociaux. Ces bons résultats imposent la grande responsabilité à ceux qui nous gouvernent de maintenir et, même d'améliorer, ce niveau de vie et cette cohésion sociale. La condition nécessaire pour atteindre cet objectif ambitieux dans un contexte de crise et d'âpre compétition entre les pays est le renforcement de la capacité des entreprises, PME et indépendants, à augmenter leur résilience, à adapter constamment leur plan d'affaires, à innover et à créer de l'emploi, de la richesse et de la valeur pour la société.

Il existe toujours une forte disparité entre le taux d'emploi des hommes (77,2%) et celui des femmes (68,1%). Le différentiel est donc de 9,1% entre ces deux taux au Luxembourg,

alors qu'il atteint 7,1% en France et 8,0% en Allemagne. Une plus grande participation des femmes au marché du travail est souhaitable, pour renforcer l'égalité entre les genres, le taux d'emploi global de la population ou encore la création totale de richesse. Par ailleurs, les femmes ne sont pas encore suffisamment présentes à des postes de pouvoir, que ce soit au sein des entreprises (24,2% des membres de conseil d'administration sont des femmes), ou dans le domaine de la politique.

Alors que la jeunesse fait actuellement beaucoup de sacrifices pour préserver la santé de l'ensemble de la population, il faudra très vite pouvoir leur offrir les opportunités d'entamer leurs vies professionnelles avec tous les gages de réussite. Cela va de l'école, où l'égalité des chances est une priorité insuffisamment ancrée dans le système éducatif, à l'aventure entrepreneuriale, qu'il faut valoriser sous toutes ses formes comme le recommande la Commission européenne. Chaque jeune résidant sur le sol luxembourgeois, peu importe ses origines, doit



**Carlo Thelen,**  
directeur général de la Chambre de Commerce

comme le promet la « Garantie pour la jeunesse », être formé et accompagné pour se voir offrir les chances de réussir son avenir professionnel. Les entités de la Chambre de Commerce, notamment la House of Entrepreneurship et la House of Start-ups, sont là pour accueillir et accompagner au mieux les jeunes créateurs d'entreprises et de start-ups au Grand-Duché.

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



# L'ACCESSIBILITÉ POUR TOUS !

## Pourquoi choisir le label EureWelcome ?

1. Promouvoir le confort et l'accessibilité pour tous les visiteurs
2. Élargir sa clientèle
3. Visibilité sur le site [www.eurewelcome.lu](http://www.eurewelcome.lu)

## Comment obtenir le label EureWelcome ?

1. Prise de contact avec Info-Handicap ([yannick.breuer@iha.lu](mailto:yannick.breuer@iha.lu))
2. Visite sur place et audit
3. Remise du label



# Deuxième partenariat transatlantique pour l'EHTL



Le 27 avril 2021, l'EHTL et le SENA colombien (Servicio Nacional de Aprendizaje) ont signé un accord de partenariat instaurant une coopération internationale en matière de transfert de connaissances, de technologie et de bonnes pratiques. Monsieur Michel LANNERS, directeur de l'EHTL et S.E. Monsieur Felipe GARCÍA ECHEVERRI, Ambassadeur de la République de Colombie, se sont réjouis des futurs projets qui permettront aux élèves et aux enseignants des deux côtés de l'Atlantique de se rencontrer, de découvrir une culture différente et de vivre des expériences humaines et professionnelles enrichissantes. Tel avait d'ailleurs déjà été le cas en 2019 et 2020 lors de master classes qui avaient donné aux élèves de Diekirch un aperçu de l'incroyable biodiversité de la Colombie, et offert l'occasion de cuisiner des plats traditionnels, mélange parfait d'ingrédients, de textures, d'odeurs et de saveurs.

Il s'agit du deuxième partenariat transatlantique de l'EHTL, puisqu'il existe déjà une collaboration avec l'ITHQ (Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec), la meilleure école au Canada pour réussir



**Felipe García Echeverri**  
Ambassadeur de la République de Colombie

**Michel Lanners**  
directeur de l'EHTL

son entrée dans les métiers de l'hospitalité.

L'EHTL est bien plus qu'un lieu d'apprentissage pour les jeunes : elle représente une fenêtre ouverte sur le monde. [www.ehtl.lu](http://www.ehtl.lu)

## Fairtrade Luxembourg promeut le quinoa équitable



*James Livingstone-Wallace (centre), expert de la filière du quinoa était de passage à Luxembourg pour donner des explications sur la «graine d'or des Andes»*

Cultivé depuis des millénaires par les paysans andins, appelé « mère des graines » ou « graine d'or des Andes », le quinoa a connu ces dernières années un succès sans précédent qui a bouleversé le marché. Cette visibilité médiatique a généré une explosion soudaine de la demande du quinoa qui a engendré une augmentation considérable des prix. Malheureusement, en 2016, la filière du

quinoa connaît une surproduction ce qui entraîne une chute vertigineuse du prix sur le marché. Ceci s'est traduit par une diminution des revenus pour les petits producteurs et a plongé certaines familles dans une précarité extrême.

### Fairtrade garantit un prix minimum

La filière quinoa certifiée Fairtrade a été initiée en juin 2004 en Bolivie. En 2012, elle s'est étendue à l'Équateur et au Pérou. Ce système repose sur des standards économiques, sociaux et environnementaux qui doivent être respectés. Un prix minimum garanti est versé aux producteurs même quand le prix du marché chute. Il est supérieur à celui payé par les intermédiaires locaux et permet de couvrir leurs coûts de production et de transformation.

### Bolivie, Équateur et Pérou

Dépourvues de gluten, riches en protéines et idéalement équilibrées en acides aminés, les graines de quinoa sont une excellente source de minéraux essentiels, vitamines, antioxydants, acides gras et phytostérols, tous d'un grand intérêt, pour l'alimentation et la santé. Il existe trois grandes variétés que l'on retrouve régulièrement. La Bolivie produit essentiellement du quinoa Real (blanc, rouge et noir) essentiellement biologique, tandis que l'Équateur produit du quinoa Valle (blanc principalement) et le Pérou du quinoa Dulce (blanc principalement). La principale différence entre les variétés est la taille des grains et le degré d'amertume.

### Fort potentiel dans la gastronomie

Au Luxembourg, le quinoa Fairtrade est présent sous sa forme brute mais il se décline aussi dans des biscuits ou des tablettes de chocolat. Nous retrouvons ces produits dans environ 50 points de vente au Luxembourg mais il existe encore un fort potentiel de développement dans la restauration collective et dans la gastronomie. Avis aux amateurs !



# LA PROVENCE

vosre garant de qualité depuis 1969





LUXEMBOURG  
**TOURISM  
AWARDS**

---

# L'art de recevoir

L'ART DE VOUS RÉCOMPENSER

---

La Direction générale du tourisme lance les Luxembourg Tourism Awards 2021. Une initiative qui célèbre l'hospitalité, la culture et l'innovation pour mettre en valeur la diversité et la qualité de l'offre touristique au Grand-Duché.

Participez en ligne en soumettant votre projet portant sur les trois dernières années et contribuez à la relance de votre activité et du secteur touristique.



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



Le contexte de la crise sanitaire et son impact sur le marché de l'emploi ont poussé l'Agence pour le développement de l'emploi (ADEM) à accélérer sa transformation digitale. Face à un marché de l'emploi en pleine mutation et marqué par un nombre important de personnes à la recherche de nouvelles opportunités professionnelles, l'ADEM élargit son offre de services digitaux.

Le JobBoard de l'ADEM, jusqu'ici réservé aux demandeurs d'emploi inscrits à l'ADEM, est depuis peu ouvert à toute personne à la recherche d'un emploi sans aucune formalité préalable. Les personnes non-inscrites à l'ADEM peuvent ainsi consulter les offres d'emploi que les entreprises ont décidé de rendre publiques. Les demandeurs d'emploi inscrits à l'ADEM ont, quant à eux, accès à l'ensemble des offres d'emploi (publiques ou non) et bénéficient d'un accès exclusif aux offres pendant les 7 premiers jours de leur publication. Ils sont aussi les seuls à disposer d'un profil de candidat sur le JobBoard qui sera consultable par les employeurs. Depuis le 28 avril 2021, les entreprises qui déclarent un poste vacant à l'ADEM ont désormais le choix entre une diffusion restreinte (réservée aux demandeurs d'emploi inscrits à l'ADEM et avec une présélection effectuée par un conseiller) ou une diffusion publique permettant une visibilité plus large. L'objectif affiché est double: permettre plus d'autonomie aux demandeurs d'emploi, aux employeurs ainsi qu'à toute personne en recherche d'emploi qui n'est pas inscrite à l'ADEM ainsi que gagner en transparence sur le marché de l'emploi en multipliant les possibilités de contact entre employeurs et demandeurs d'emploi en renforçant la visibilité des opportunités d'emploi à une audience élargie.



Pour trouver un emploi dans la restauration  
**www.horesca.lu**

### Du retard dans le paiement des aides ?

Si vous rencontrez un problème ou un retard de règlement de vos dossiers du chômage partiel ou des aides étatiques et que vous êtes membre cotisant, vous pouvez recourir à un service d'urgence de l'Horesca. Il suffit de remplir à cette fin le formulaire sur notre site **www.horesca.lu** à la rubrique «Suivi de vos dossiers».

Dès réception de votre demande, nous contactons les administrations en question afin de connaître le statut ou le problème.



## 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



### Service de conseil pour les établissements existants ou en phase de création

- Conception des cuisines réglementation / infrastructures /
- Visite des lieux marche en avant
- Démarches à suivre

### Audit HACCP

L'audit est un **moyen indépendant** d'une assurance qualité qui vous permet d'avoir les informations nécessaires et de recevoir les conseils utiles afin de connaître les points faibles et de progresser. Notre offre est basée sur le **guide officiel des bonnes pratiques** d'hygiène et les critères de contrôle du service de la sécurité alimentaire.



**Contactez l'Horesca pour les formations en sécurité alimentaire**

SAFE TO SERVE

# Une charte de qualité en période d'incertitudes liées à la crise sanitaire

Une vaste campagne illustrée par le label « SAFE TO SERVE » a été développée par l'Horesca. Soutenue par la Direction générale des Classes moyennes et la Direction générale du Tourisme du ministère de l'Économie, ainsi que la Chambre de Commerce du Grand-Duché de Luxembourg, elle regroupe toute une série d'actions visant à reprendre les activités dans les meilleures conditions possibles.

Chaque hôtel, restaurant et café du Grand-Duché a reçu au printemps 2020 trois guides édités par l'Horesca avec des recommandations en vue de l'ouverture des établissements. Ce guide est le résultat d'un groupe de travail qui a pris en compte les directives des autorités publiques et qui s'est aussi inspiré des travaux effectués à l'étranger.

Sur le site Internet [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu), les membres de notre fédération peuvent télécharger le guide qui en fonction de l'évolution de la pandémie est adapté à la situation.

Même s'il y a déjà eu une première réouverture en mai 2020, il est important que cette deuxième réouverture se passe de manière à rassurer la population afin que nos clients au restaurant ou au café se sentent en sécurité. Nous avons élaboré une stratégie de communication s'adressant aux entreprises et aux consommateurs.



À cette fin, nous misons sur la campagne et le label "SAFE TO SERVE". Les membres de l'Horesca sont invités à y adhérer en signant la charte d'adhésion qui se trouve entre autres dans notre magazine ou sur notre site Internet.

Les entreprises qui ne sont pas membres de l'Horesca peuvent bien entendu adhérer à notre fédération via notre site et profiter ainsi de nombreux avantages comme le téléchargement des fiches de contrôle pour le label "SAFE TO SERVE".



## Les quatre engagements de la charte

Les professionnels sont invités à signer une charte d'adhésion pour obtenir le label « SAFE TO SERVE » par laquelle ils s'engagent à respecter au minimum 4 critères incontournables

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

# ADHÉSION CHARTE SAFE TO SERVE



réservée aux membre de l'HORESCA

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

## COORDONNÉES

Type et Nom de l'établissement : .....  
Adresse de l'établissement (N°, rue) : .....  
Code postal : ..... Localité : .....  
Nom de la Société : .....  
Adresse de la Société (N°, rue) : .....  
Code postal : ..... Localité : .....  
Nom et prénom du responsable/gérant : .....  
Téléphone : ..... GSM : .....  
E-mail : .....

je suis membre de l'HORESCA

je souhaite devenir membre de l'HORESCA

Par la présente,

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

### CHARTE SAFE TO SERVE

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

Date : .....

Lieu : .....

Signature :

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

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

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

## LES POINTS ESSENTIELS DANS UNE CUISINE

### RESPECTEZ DES PRINCIPES DU HACCP

- gestion des risques
- infrastructures et entretien
- hygiène du personnel
- production et distribution etc...

(Le guide des bonnes pratiques d'hygiène est disponible à l'Horesca et constitue la base pour la manipulation hygiénique des aliments.)

- Lors de la réception de marchandises, prévoyez une zone de réception et évitez l'interactivité et le contact avec le livreur. Le livreur ne peut pas entrer en cuisine. Lors de la livraison, retirez et jetez les emballages dans les zones dédiées. À l'issue de la livraison et de la manutention, lavez-vous les mains.
- Limitez le nombre de personnes en cuisine (en limitant le nombre de plats au menu par exemple...). Sinon, respectez les gestes de barrière entre les membres du personnel.
- Utilisez dans la mesure du possible des outils de travail individuels.
- Prévoyez des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant.



# FLOWEY®

## H Y G I E N E

SAFE TO MEET



### PRODUITS HYGIÈNE & DÉSINFECTION DÉVELOPPÉS ET FABRIQUÉS AU LUXEMBOURG



Disinfection



Food



Floortec



Multiple use



Sanitary



Biotech



Care



Tél.: +352 33 52 50

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

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



## LES POINTS ESSENTIELS POUR LE SERVICE AU RESTAURANT OU AU CAFÉ

*(service à table ou buffet, à emporter ou livraison à domicile)*

- Équipez les postes d'encaissement d'écran translucide.
- Gardez de préférence la distanciation sociale des chaises. À défaut, une séparation en verre entre les tables peut donner une sécurité supplémentaire pour le client.
- Organisez l'accueil du client (en cas d'attente ou placement) et définissez les règles de table :
  - 1 l'attente avant attribution à table
  - 2 la commande
  - 3 le service des boissons
  - 4 le service des repas
  - 5 le débarrassage
  - 6 le paiement
  - 7 la sortie
- Prévoyez une carte de menus jetables, lavable ou même une carte digitale.
- Prévoyez de préférence des serviettes jetables. La serviette en tissu peut être une source de contact supplémentaire lors du débarrassage de la table.
- Si vous avez assez de personnel disponible, affectez une personne pour le service des plats et une autre personne pour le débarrassage des assiettes, couverts, verres, serviettes etc.
 

Vous pouvez aussi installer un office où le client peut débarrasser son assiette, ses couverts, son verre, sa bouteille. Organisez éventuellement un service en chariot pour maintenir une distance par rapport au client. Une autre alternative : le service boisson et repas passe par le comptoir. Le client doit récupérer sa commande sur appel au comptoir.
- Privilégiez le paiement par carte bancaire sans contact et, en cas de paiement en espèces, ne portez pas la main au visage qu'après vous êtes nettoyé les mains. En cas de remise de monnaie, mettez en place un plat pour la déposer (pas de remise de la main à la main). Changez fréquemment ces plats.
- Respectez les gestes barrières entre le personnel et au maximum possible avec le client.
- Généralement, tout objet et surface susceptible d'avoir été touché (en contact avec les mains) doit être nettoyé ou désinfecté après le départ du client.
- Servez de préférence des boissons en bouteilles individuelles.
- Évitez les buffets. Privilégiez si possible le « room-service » à l'hôtel.



### EN CAS D'UN SERVICE BUFFET

- Protégez tous les produits mis à disposition des consommateurs afin d'éviter qu'ils puissent tousser, postillonner dessus ou les toucher.
- Protégez les aliments du côté client, assiettes couverts, serviettes, etc. à l'aide d'un écran translucide.
- Prévoyez du personnel pour servir les clients au buffet (y compris couverts, serviettes, etc).



### LIVRAISON ALIMENTAIRE À DOMICILE

Une fiche technique du Ministère de la Santé est disponible. Consultez s.v.p. notre site si vous avez besoin d'informations détaillées.

## LES POINTS ESSENTIELS DES TOILETTES/SANITAIRES

- Affichez de manière visible, pour le client, la fréquence de nettoyage des sanitaires.
- Sensibilisez au sujet de la distanciation sociale et le lavage des mains.
- Vérifiez régulièrement la présence suffisante de savon, evt. gel hydroalcoolique et sèche-main en papier. N'utilisez pas des serviettes en tissu réutilisables.
- Prévoyez une poubelle avec couvercle non-manuelle.
- Condamnez l'éventuel deuxième urinoir ou prévoyez une séparation allant jusqu'à hauteur de la tête.

## LES POINTS ESSENTIELS DANS UNE RÉCEPTION D'HÔTEL



- Équipez si possible la réception d'un écran de protection translucide.
- Respectez les gestes barrières entre le personnel et, au maximum, avec le client.
- Prévoyez une zone de dépose des clés/cartes et documents.
- Informez clairement le client (à l'arrivée) au sujet des mesures de prévention à l'hôtel.

# Hôtel Central Molitor

**Robert L. Philippart**

Deuxième partie

L'Hôtel Central Molitor a fermé ses portes le 31 décembre 2020 après 107 ans d'exploitation familiale. Son histoire est marquée par la stabilité de l'exploitation et sa présence discrète, mais importante dans la société locale. L'ouverture du chantier du tram à l'Avenue de la Liberté en 2018 et la fermeture du parking Rousegärtchen en septembre 2019, rendaient les conditions d'exploitation plus difficiles. De nouveaux projets, planifiés depuis 2017 déjà, laissent pourtant présager un nouvel élan sous le même nom d'exploitation avec une capacité supérieure des chambres.



© Photothèque Ville de Luxembourg

## Une entreprise familiale

L'Hôtel fondé par Adam Molitor avait été exploité par son fils Charles (1893-1935) et sa fille Irma (1889-1973). Charles avait appris le métier de chef restaurateur et de confiseur au Grand Hôtel Brasseur à Luxembourg et avait suivi avec sa sœur des stages prolongés dans les meilleurs hôtels d'Angleterre et d'Ecosse, notamment à la station thermale de Buxton. Charles, qui s'occupait du restaurant, avait été élu trésorier du « Wirtverband » et fut membre de la Ganymed - „Berufsverband der Kellner und Angestellten des Verpflegungsgewerbes“. Le 20 juin 1924 était constituée la Société Anonyme « Grand hôtel Central », modifiée à plusieurs reprises par la suite, avant de devenir Hôtel Central Molitor & Cie S.e.c.s.l., société dissoute en 2019. La constitution de la « société civile immobilière Hôtel Central Molitor » en 2017 annonce un nouveau départ.

Irma Molitor gérait seule l'établissement depuis le décès de son frère Charles. Elle dirigeait l'entreprise pendant des décennies y compris les années difficiles de la deu-

xième guerre Mondiale. En février 1959, les 70 ans de Madame Molitor furent célébrés par le conseil d'administration de l'hôtel en présence du personnel de l'hôtel et de la presse. Un repas gastronomique avait été spécialement composé pour cette occasion par le chef du restaurant, Charles Kremer. Irma Molitor relaissait la direction de l'établissement à son neveu Erny Thill, diplômé de la Hotelfachschule Luzern et de l'école hôtelière de Lausanne. Par la suite nous trouvons à la tête de la gestion de l'Hôtel Central Molitor Jean-Jacques Knaff, qui en 1997 allait prendre la direction de la S.A. « Luxembourg Congrès » nouvellement fondée. Depuis cette date et jusqu'en 2020, Colin Shepherd formé à l'Institut de hautes études de Glion, la première école privée en Suisse à offrir des programmes de gestion hôtelière à un niveau universitaire, assurait la direction de l'établissement.

## A la recherche d'une clientèle adéquate

Tant que le palais de l'ARBED n'est pas construit, l'Hôtel Central Molitor se trouva quelque peu situé à l'écart. A partir de 1920



© Phototeque Ville de Luxembourg / WAGENER Roger 1960

seulement, cette société sidérurgique fut présente au plateau Bourbon. En 1922, celle-ci inaugurait ses locaux au N°19, Avenue de la Liberté. La proximité de l'hôtel de ce siège d'entreprise garantissait, à partir de cette date, un certain nombre de réservations de nuitées pour ses clients. L'hôtel d'affaires était ouvert toute l'année et proposait une réception de jour et de nuit.

Dans les années 1930, les touristes, surtout anglais, voyageant en autocar auraient hautement apprécié l'établissement et sa terrasse. Les clients se recrutaient entre touristes de loisirs et hommes d'affaires. Comme pour bien d'autres hôtels du quartier de la gare et de la Ville haute, des « Head hunters » louaient dès 1930, des chambres pour recruter du personnel pour leurs entreprises sises à l'étranger ou à la campagne luxembourgeoise. Des représentants de commerce, logés à l'hôtel, proposaient à la clientèle locale leurs articles de vente ou appelaient la population à leur vendre les objets qu'ils recherchaient. Parmi les hôtes remarquables de l'établissement, notons en 1930, le séjour du vice-consul luxembourgeois à

Chicago, J.B. Merkels. En 1942, l'hôtel accueillit les membres du Comité des footballeurs du « Sportgau Moselland » siégeant à Luxembourg lors des « Fussball-Fachtage ». En 1946, le cycliste Henri Aubry (1922-2012), alors champion du monde sur route amateur séjournait au Central Molitor. En 1950, une délégation féminine de la Columbia University de New York y était logée. Elles eurent des entrevues avec Perle Mesta, la première ambassadrice des Etats-Unis au Luxembourg (1949-1953). Enfin, notons encore le passage de Walentina Wladimirowna Tereschkowaes, la première femme à effectuer un vol dans l'espace (1963).

La coopération avec les agences de voyages fut intense. Aux courriers et téléphone se rajoutaient le télégramme et à partir de 1974 le télex, puis le fax, l'internet et le courriel. La participation de la direction de l'hôtel aux salons professionnels organisés par l'Office National du Tourisme et la présence de l'établissement dans chaque édition du manuel de vente pour tour-opérateurs « Sales Guide » fut régulière. En 2011, le Ministère du Tourisme avait décerné au management de l'hôtel

le label de « Service Qualité Lëtzebuerg ». La maison avait participé en 1989/90 à la classification Benelux des Hôtels, puis à partir de 2011 à celle d'HOTREC adoptant ainsi les critères définis par cette organisation regroupant toutes les associations d'hôtels, restaurants et cafés en Europe. Pour profiter des grandes plateformes internationales de réservations, l'hôtel Central Molitor s'était rattaché à la chaîne hôtelière « Golden Tulip ». L'établissement s'est recherché par ailleurs une clientèle d'affaires sensible à l'environnement et à l'écologie. En 2009, l'Hôtel « Golden Tulip Central Molitor » s'est vu décerner l'Ecolabel luxembourgeois. L'établissement offrait par ailleurs des produits « fair trade » à ses clients.

#### Rendez-vous local et national

La salle de réunion qui jouxtait le restaurant se prêtait de façon excellente à des réunions et assemblées générales, des concerts, banquets, ventes en adjudication et conférences. Les premières années d'exploitation tombaient en pleine crise économique due à la première guerre mondiale. En 1916, la



© Phototeque Ville de Luxembourg

mille Molitor cherchait à gagner sa clientèle de restaurant par l'organisation de quelques concerts. Les années qui suivirent la première guerre Mondiale réunissaient à l'Hôtel Central Molitor les Luxembourgeois ayant servi dans l'armée belge ainsi que l'Association des Luxembourgeois sinistrés en France. Adam Molitor attirait ses collègues instituteurs pour fêter régulièrement les anniversaires de leurs remises de diplômes, respectivement pour l'organisation des assemblées générales du « Katholischer Lehrer und Lehrerinnen-Verband ». Amis de la nature, Charles Molitor parvint à attirer pendant des années les assemblées générales des « Kleingärtner », du « Garten –und Heimverband » de l'association pour la protection des oiseaux, des amis des pigeons-voyageurs, de l'association nationale des apiculteurs et de celle des pêcheurs sportifs. La salle de réu-

Central Molitor. Sur le plan culturel la maison attirait régulièrement l'association des photographes professionnels, le « Journalistenverband » ou encore les philatélistes pour des réunions de travail ou assemblées générales. Le projet d'organiser en 1930 des fêtes en honneur du 70e anniversaire du journaliste et auteur Batty Weber, est né lors d'une réunion à l'Hôtel Central Molitor. Charles Molitor organisait de façon ponctuelle l'exposition de tableaux dans son restaurant. En 1939, la société de Gymnastique louait salle pour des représentations de films amateurs en couleur. La conférence « Jugend-Kultur – ein Wirtschaftsfaktor » tenue par la Elisabeth-Selbert-Akademie qui prône l'apprentissage individuel et indépendant (pédagogie Dalton) fut très remarquée au Luxembourg. Ce fut en 1993.

Le quartier de la gare, se développant, l'Hôtel

nion, située à mi-chemin entre la gare et la Ville haute attirait également les syndicats professionnels : les employés de la Compagnie des chemins de fer Guillaume-Luxembourg, les membres de la caisse aux décès pour retraités, l'association locale des employés privés, l'association des banquiers de Luxembourg, les patrons distillateurs, les maîtres-tailleurs, les cordonniers, les boulangers, les laitiers, les patrons menuisiers et les ébénistes.

Une page importante de l'histoire sociale fut ainsi écrite à l'Hôtel

Central Molitor prit une position de plus en plus centrale dans la vie du quartier : l'Union Commerciale de Luxembourg-Gare-Hollerich et Bonnevoie s'y réunit si régulièrement que l'Obermosel-Zeitung de 1937 qualifiait l'Hotel de « Klubhaus der Union Commerciale ». Ce fut d'ici que partit, en 1937, l'appel de plusieurs délégations de sociétés de la capitale pour organiser régulièrement une cavalcade. Ce fut à l'Hôtel Central Molitor que Saint-Nicolas avait trouvé refuge en 1937 lors d'un cortège sous une pluie battante. A partir de 1946, le Syndicat des Intérêts locaux de Luxembourg-Gare avait choisi pendant des années, la salle Molitor pour ses réunions du Comité et ses assemblées générales. Le monde sportif fut moins présent, les tournois d'échecs furent aussi rares que le logement d'équipes sportives. Ces traditions disparaîtront avec l'ouverture des centres culturels locaux gérés par la commune.

A partir de 1919 et jusque dans les années 1960, d'importants projets immobiliers furent mis en adjudication à la salle Molitor. Ici, comme ailleurs, l'organisation de banquets pour mariages, partances à la retraite, ou anniversaires, dîners de réveillons, se multipliaient dès les années 1930. Depuis 2012, l'ancien restaurant servit de salle pour le petit-déjeuner des clients de l'hôtels. Ces locaux spécifiquement équipés pouvaient être loués pour la tenue de réunions et de conférences privées.



© HRS

# HORESCA

## Informations

Fédération Nationale  
des Hôteliers, Restaurateurs  
et Cafetiers

du Gr.-Duché de Luxembourg

anc. HOCAREL - HOREST - SACOL

BI - MENSUEL

DIRECTION, RÉDACTION, PUBLICITÉ : LUXEMBOURG - 9, rue des Trévires - Téléphone 48 71 65 - Imprimerie Centrale, s.a., Luxembourg

Mai 1971 - No. 12

## Zuviel «schwarze» Alkoholausschankstellen

Der Winter hat sich endgültig zurückgezogen. Die ersten Sonnenstrahlen heißen den baldigen Einzug des „Gutwetters“. Hunderte und Aberhunderte von sogenannten Winterveranstaltungen gehören der Vergangenheit an. Sie setzen mit dem Monat Dezember ein und hören „Halleffäschen“ auf. Diese Veranstaltungen dienen vielfach dazu, schwerangeschlagenen Vereinskassen wieder auf die Beine zu helfen bzw. sie über Wasser zu halten. Andere sehen das Endziel einer solchen Veranstaltung in einem Ausflug ins In- oder Ausland.

Als Berufsverband haben wir an und für sich gegen diese Veranstaltungen nichts einzuwenden. Sie gehören nun einmal zu einer Notwendigkeit für die organisierenden Vereine. Trotzdem müssen wir feststellen, daß Veranstaltungen dieser Art immer weiter um sich greifen. Wo kein Verein besteht, wird einfach einer im Handumdrehen aus der Taufe gehoben. Schließlich will man es den andern gleich tun.

Daß bei solchen Veranstaltungen vielfach gegen die bestehende Gesetzgebung verstoßen wird, ist bekannt.

Zu diesen Winterveranstaltungen hat sich in den letzten Jahren ein neues Übel zugesellt: der Alkoholausschank bzw. der Verkauf von alkoholischen Getränken auf unseren Fußballplätzen. Hier wird in 50 von 100 Fällen „schwarz“ verkauft, ohne irgendeine Ermächtigung. Vielfach kommt der nächstliegende Bierdepositär per Kamionette zum Fußballfeld und verkauft hier Flaschenbier, Limonaden und sogar Schnaps. Es kommt dann vielfach vor, daß, wenn die eigene Mannschaft im Hintertreffen liegt, man seinen Schmerz ob der zu erwartenden Niederlage bei Bier und Schnaps ersäuft. Wenn das Spiel beendet ist, wackelt man der nächstgelegenen Gastwirtschaft entgegen und hier versucht man es dann mit einem „Filter“, um wieder fit zu werden.

Auch in Vereinhäusern erleben wir immer wieder, daß bei Musik und Tanz Alkohol verabreicht wird, ohne daß man im Besitz der benötigten Ermächtigung ist. Mitunter stellen auch Gastwirte ihr Patent zur Verfügung, ohne zu wissen, was für sie auf dem Spiel steht. Denn bei Alkoholausschank innerhalb eines festen Gemäuers muß der Gastwirt sein

resca war vertreten durch Sekretär Herrn A. Felten, der die Glückwünsche des Verbandes überbrachte.

Nach einer eingehenden Besichtigung der Lokalitäten zeigte Herr Vanhille die im Untergeschoß des Hauses untergebrachte Bar, deren geschmackvolle Einrichtung sicherlich dazu beitragen wird, ein gern aufgesuchter Ort für Familienfeiern oder sonstige gesellschaftliche Ereignisse zu werden. Schöffe Brebion beglückwünschte den neuen Inhaber zu dieser Eröffnung und überbrachte die Glückwünsche der Gemeindeverwaltung. Die Escher „Grenz“ könne stolz sein auf dieses großartige Lokal, das sicherlich dazu beitragen wird, der Stadt zusätzliche Besucher zuzuführen.

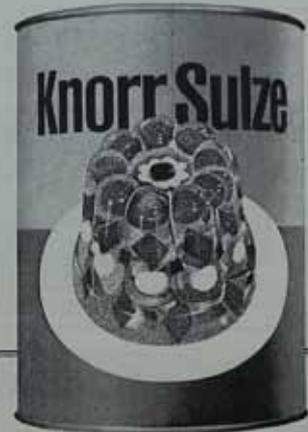
Allgemein hörte man an diesem Abend nur das einstimmige Urteil aller Anwesenden: das schönste von Discothèque weit über unsere Grenzen hinaus. Diese Feststellung trifft zweifellos den Nagel auf den Kopf.

So wurde diese Eröffnung gebührend gefeiert und es bleibt nur noch zu hoffen, daß sich die Discothèque-Bar Standing eines regen Zustroms an Gästen erfreuen wird.

### Großartige Discothèque Standing in Esch-Alzette eröffnet

Großartig ist wohl das allein passende Wort wenn wir über die Innenausstattung und Einrichtung des Discothèque-Bar-Dancing Standing in Esch/Alzette berichten. Ohne zu übertreiben können wir behaupten, daß dieses Lokal seinesgleichen im Lande sucht und es gilt als sicher, daß wir weit über unsere Landesgrenzen hinaus blicken müssen um ähnliches zu sehen. Ein Volltreffer im wahrsten Sinne des Wortes. Die verblüffende Innenarchitektur kann man als Glanzstück bezeichnen und auf Anhiob würde es allen Gästen klar, daß bei der Einrichtung dieser Discothèque erstklassige Fachleute- und Fachkenner am Werke waren.

Mit berechtigtem Stolz konnte der neue Eigentümer Herr René Vanhille seine zahlreichen Gäste begrüßen und deren Glückwünsche entgegennehmen. Neben Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens, Lieferanten, Handwerker, Arbeiter bemerkten wir zahlreiche Freunde und Bekannte des Herrn Vanhille. Ho-



...die Zierde jeder kalten Platte

Gäste und  
Küchenchefs  
lieben **Knorr**



### Aufruf zur Teilnahme an der «Eurogast 71»

Wir möchten hiermit alle Kollegen herzlichst einladen, sich an der Plattenschau der „EUROGAST 71“ in Saarbrücken zu beteiligen. Es soll uns nicht daran gelegen sein, das Interesse nur für eine gewisse Kategorie zu gewinnen, sondern wir möchten darauf hinweisen, daß gerade unsere deutsche Kundschaft die bei weitem interessanteste ist. Wir sollen darum unsere Nachbarn für unsere gastronomischen Geschäfte nicht nur erwärmen, sondern sogar erhitzen. Wir sollten ihnen einmal so richtig zeigen wie gut, ja sogar besser wir sind.

Eine Plattenschau soll das Gesamtbild der kulinarischen Kunst einer Region darstellen, sie soll ein Eckpfeiler bilden zur Gesamtheit. Viele Kollegen mögen vielleicht die Mühe, wahrhaft die große Mühe scheuen die solch eine Plattenschau mit sich bringt. Aber ohne Fleiß keinen Preis und man kann behaupten, daß in keinem Beruf die Anerkennung nach gelungener Arbeit so eklatant ausfällt, wie gerade bei denjenigen aus der Gastronomie.

Der Koch, als Fackelträger der Kultur, wie so oft zitiert, sollte dieser Rolle eigentlich gerecht werden.

Kochkunstausstellungen waren seit jeher immer sehr gut besucht, und es wäre eigentlich schade, wenn gerade auf der „EUROGAST 71“ unser Land nicht den nötigen Ausdruck seiner gastronomisch-kulinarischen Stärke zeigen sollte.

Desweiteren ist eine Leistungsschau des Berufsnachwuchses vorgesehen. Auf dem Programm figurieren ferner eine „Journée Alsacienne“, eine „Journée Lorraine“, ein „Saarländischer Tag“, sowie ein Tag der „Luxemburger“. Hier sollen Kochlehrlinge, die im 3. Lehrjahr stehen, ihr Können unter Beweis stellen. Der VATEL-CLUB, die Vereinigung der Berufsköche, möchte hier die Initiative ergreifen, den Jungköchen, die das nötige Interesse zeigen, die erforderliche Unterstützung gewähren.

Ein Autobus wird ihnen zur Reise nach Saarbrücken zur Verfügung stehen, sowie die nötige Betreuung dort selbst. Geplant sind die Anfertigung von Hors-d'Oeuvres Platten, sowie von Tellergerichten, kalt angerichtet, warm gedacht.

Anmeldungen sind zu richten:

Für die Plattenschau an die  
HORESCA, 9, rue des Trévires, Luxembourg, Tel.: 48 71 65

Für die Leistungsschau des Berufsnachwuchses an den  
VATEL-CLUB, 56, rue Blochhaus, Luxembourg, Tel.: 48 55 90

## Le nombre de faillites reste stable

Dans le courant du mois d'avril 2021, les tribunaux luxembourgeois ont prononcé 76 faillites (avril 2019 : 71 faillites). Il n'y a donc toujours pas d'augmentation significative du nombre de faillites. Le nombre de liquidations en avril 2021 a rejoint un niveau plus comparable avec les années précédentes. En avril 2021, les tribunaux luxembourgeois ont prononcé la liquidation de 74 sociétés (avril 2019 : 30 liquidations) principalement des sociétés holding et des fonds de placement.



### Bientôt les faillites tant redoutées ?

De nombreux restaurants et cafés ont souffert financièrement, surtout pendant la fermeture ordonnée de mars à mai 2020 et pendant les mois suivants où il était certes possible de travailler ; mais que partiellement. Les banquets ont manqué et il fallait fermer tôt le soir.

Mais il n'y eu que peu de faillites dans notre secteur...

Cela peut paraître paradoxal mais il semble que de nombreux établissements ont en fait «survecu» en repoussant certains paiements comme les loyers. De nombreux propriétaires d'immeubles exigent maintenant le paiement des ces arriérés. Et pour payer, il faudra contracter des emprunts supplémentaires.

Pas sûr que cela se termine bien.

**Dave Giannandrea - Rédacteur en chef**



**Du 16 mai au 12 juin**

**Manger à l'intérieur autorisé**  
avec un test négatif

**max. 4 personnes par table**  
sauf si elles font partie d'un même ménage.

**Distance**  
entre les tables.  
1,5m

Continuez à respecter les **gestes barrières**

**Horaires d'ouverture**  
6h à 22h

**Toutes les mesures en vigueur:**  
covid19.lu



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



SOURCES ROSPORT  
D'WAASSER VUM LIEWEN

# SUPPORT HORECA



SOURCES ROSPORT VOTRE  
PARTENAIRE DEPUIS 60 ANS

Hier, aujourd'hui comme demain,  
**Sources Rosport** soutient votre secteur.

Pour célébrer ensemble le retour des moments partagés,  
**des caisses gratuites de Rosport et Viva vous sont mises  
à disposition.**

Main dans la main, plus fort que jamais.

[SUPPORTHORECA.LU](http://SUPPORTHORECA.LU)

