

06 | 2021  
juin - juillet



Le magazine officiel des hôteliers,  
restauteurs et cafetiers  
du Grand-Duché de Luxembourg  
pour tous les métiers de bouche  
2021 N°6



## Investissez dans un label de qualité

P18



**CovidCheck**  
Plus de libertés pour notre secteur P4



**Gabriel Boisante**  
Avoir un concept fait pour durer P26



**Développement durable**  
Nouvelles alternatives au plastic P32



**Mémoire d'établissements**  
Hôtel Président P34



# Scazor

Obtenez votre propre carte numérique et intuitive.



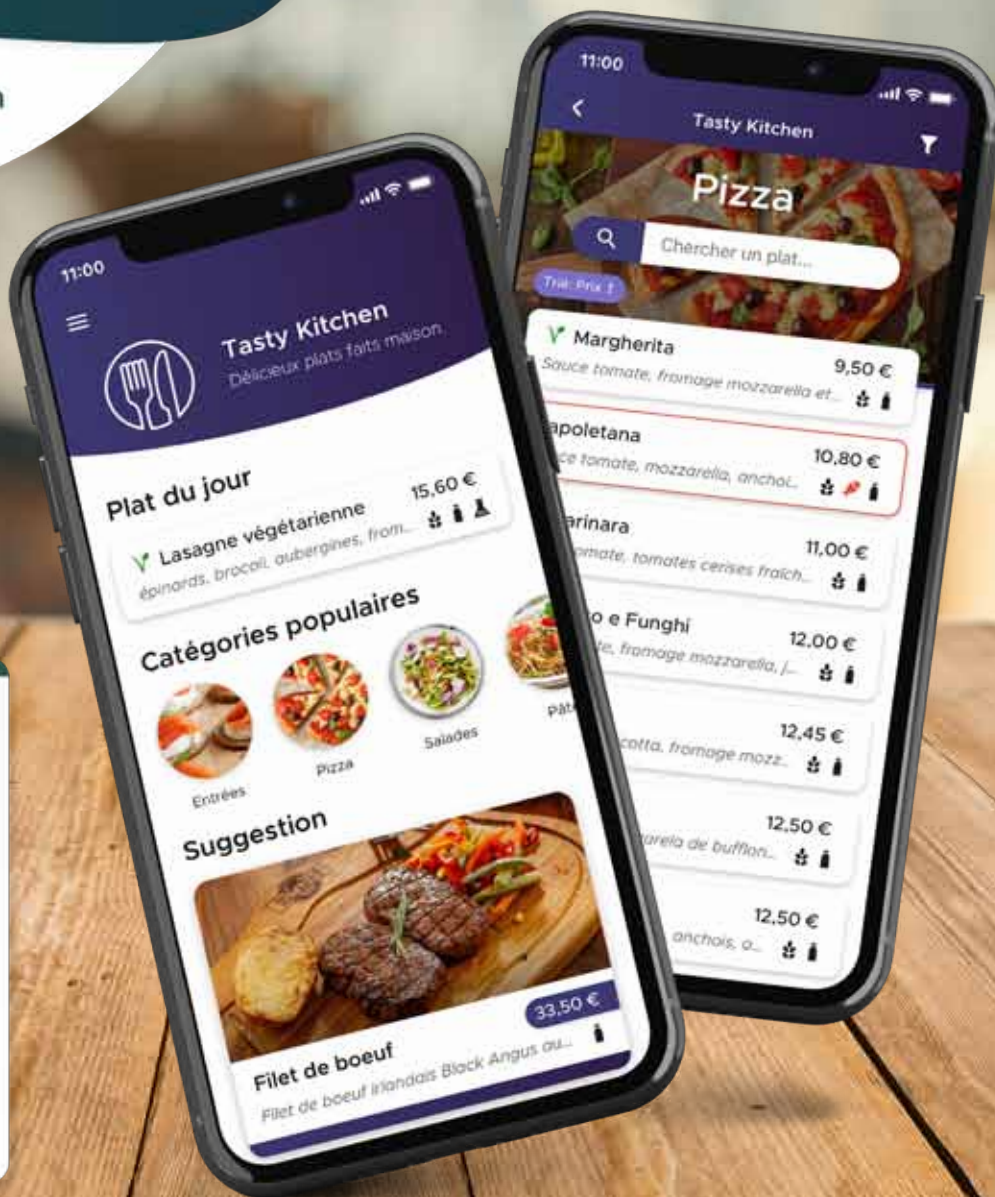
Pas de simple PDF

✉ [contact@scazor.com](mailto:contact@scazor.com)

🔗 [www.scazor.com](http://www.scazor.com)



- ✓ 100% hygiénique
- ✓ sans papier
- ✓ pour végétaliens
- ✓ allergènes affichés
- ✓ multilingue



## Essayez vous-même!

- 1 Téléchargez l'application Scazor dans l'App Store ou le Google Play Store.
- 2 Scannez le code QR avec l'application téléchargée.
- 3 Explorez la carte numérique avec toutes ses fonctionnalités et forfaits.



# Hotelstars Union erreicht die nächste Stufe

Die Erfolgsgeschichte der Hotelstars Union (HSU), einer Plattform von Mitgliedsländern mit dem Ziel einer harmonisierten Hotelklassifizierung, hat mit der Gründung einer internationalen Non-Profit-Organisation nach belgischem Recht einen weiteren konsequenten Schritt getätigt.



François Koepp, secrétaire général

Was als gemeinsame Initiative der Länder Österreich, Deutschland und der Schweiz begann, führte 2009 zur formellen Gründung der Hotelstars Union durch die Hotelverbände aus Deutschland, den Niederlanden, Österreich, Schweden, der Schweiz, der Tschechischen Republik und Ungarn unter der Schirmherrschaft von HOTREC Hospitality Europe.

Das Ziel dieser Plattform war es, die Kriterien für die Hotelklassifizierung zu harmonisieren und eng zusammenzuarbeiten. Die Initiative gewann schnell an Dynamik und erfuhr mit dem Beitritt von Estland (2010), Lettland (2010), Litauen (2010), **Luxemburg (2011)**, Malta (2012), Belgien (2013), Dänemark (2013), Griechenland (2013), Liechtenstein (2015), Slowenien (2017) und Aserbaidschan (2020) eine kontinuierliche Erweiterung.

Am 25. März 2021, fast 12 Jahre nach ihrer Gründung, hat die Hotelstars Union den nächsten Schritt getan und wurde in eine internatio-

nale Non-Profit-Organisation nach belgischem Recht (AISBL) mit satzungsmäßigem Sitz in Brüssel umgewandelt.

"Die HSU ist eine starke Bottom-up-Initiative aus der Branche. Sie ist über ein Jahrzehnt stetig gewachsen und nun fest in Europa verankert", so HSU-Präsident Jens Zimmer Christensen über die erfolgreiche Entwicklung der HSU auf ihrer ersten Generalversammlung. Und das Interesse der europäischen Länder an einem Beitritt zur HSU ist ungebrochen. Vor einigen Tagen wurde Georgien der Status eines assoziierten Mitglieds sowie der Ukraine und Rumänien der Beobachterstatus zuerkannt. Die HSU-Mitglieder hießen beide Länder herzlich willkommen und sicherten jede Unterstützung bei der Umsetzung des HSU-Systems zu. Frankreich, Irland, Italien, Polen, die Slowakei und Spanien bleiben Beobachter, da nationale Gegebenheiten derzeit eine Vollmitgliedschaft verhindern.

Als internationale Non-Profit-Organisation hat die HSU ihre Position als wichtiger Gesprächspartner für die Qualität der Beherbergungsbranche gegenüber den europäischen Institutionen gestärkt und vertritt ein transparentes, modernes und nachvollziehbares Sternbewertungssystem für Gäste und Hoteliers gleichermaßen.

"Wir reichen den EU-Institutionen und den Online-Buchungsportalen, OTAs, die Hand, um eine für beide Seiten vorteilhafte Zusammenarbeit zu etablieren. Die Hotelklassifizierung ist ein wichtiges Marketinginstrument. Die Vergleichbarkeit durch harmonisierte Kriterien unterstützt die Hotels im internationalen Marketing und gibt dem Gast wertvolle Informationen über die Qualität", so der HSU-Präsident abschließend.



## Hotelstars Union (HSU)

Unter der Schirmherrschaft von HOTREC Hospitality Europe bilden die Hotelverbände von Aserbaidschan, Belgien, Dänemark, Deutschland, Estland, Georgien, Griechenland, Lettland, Liechtenstein, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Österreich, Schweden, Schweiz Slowenien, Tschechien und Ungarn die Hotelstars Union, die 2009 gegründet und 2021 als AISBL eingetragen wurde.

Die Hotelstars Union basiert auf einem gemeinsamen Kriterienkatalog zur Hotelklassifizierung und bietet mit über 22.000 klassifizierten Hotels bzw. 1,2 Millionen klassifizierten Zimmern in ihren Mitgliedsländern Transparenz, Qualität und Sicherheit für Gäste und Hoteliers. Ausführliche Informationen finden Sie unter [www.hotelstars.eu](http://www.hotelstars.eu).



# Plus de libertés avec le régime et l'application CovidCheck

Il est actuellement possible de retrouver un peu plus de normalité au café et au restaurant. Des grandes tables sont autorisées et le port du masque tombe. Mais pour profiter de ces avancées, il faut se conformer au régime CovidCheck dont voici les principales caractéristiques.

Depuis le dimanche 13 juin, chaque restaurateur, cafetier et autre a le choix entre deux options quant à la consommation à l'intérieur de son local.

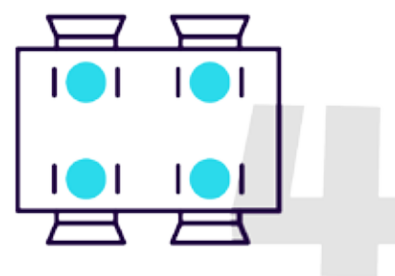
Soit, il décide de maintenir la restriction de 4 personnes par table avec les règles de distanciation par contre sans obligation de tester ;

soit il déclare sa participation au CovidCheck qui exige que le client soit vacciné, rétabli ou testé. Le client peut aussi faire un autotest rapide sur place.

L'exploitant a à tout moment le choix de décider sous quelle forme il désire opérer, p.ex. :

pendant le service de midi il se tient à la restriction de 4 personnes par table afin de soulager ce service et pendant le service du soir il peut changer au système « Covid-Check » pour accueillir d'autant plus de clients sur une même table.

## Régime sans CovidCheck



Si l'exploitant n'opte pas pour le régime CovidCheck, il doit respecter des mesures sanitaires précises. À l'intérieur, chaque table ne peut accueillir qu'un maximum de 4 personnes sauf si les personnes font partie d'un même ménage ou cohabitent.

En terrasse, chaque table ne peut accueillir qu'un maximum de 10 personnes sauf si les personnes font partie d'un même ménage ou cohabitent.

Attention : les comptoirs ne sont pas considérés comme des tables.

### Les mesures à respecter jusqu'au 15 juillet 2021 inclus :

La levée du couvre-feu ;

L'heure de fermeture est à nouveau 1h, voire 3h du matin (nuit blanche) ;

La limite de 4 personnes sur une même table est augmentée à 10 personnes en terrasse sans condition de tests ;

La limite de 4 personnes sur une même table et les règles de distanciation sont supprimées avec Covid-Check à l'intérieur de l'établissement.;

Des événements, tels que les mariages, peuvent se faire sous système Covid-Check (limite 300 personnes). Au delà de 300 personnes il faut déclarer l'événement au ministère de la santé afin d'obtenir l'autorisation ;

La consommation d'alcool sur la voie publique est permise ;

Les gestes barrières telles que la distanciation d'au moins 1,50m entre les tables et le port du masque lorsque le client n'est plus assis quand il se déplace, restent en vigueur si le système du Covid-Check n'est pas appliqué ;

Les discothèques et boîtes de nuit peuvent à nouveau accueillir des clients, en respectant la limite de 300 personnes et en appliquant les mesures pour le secteur horeca et le système du Covid-Check.





Lors d'une conférence de presse, le Ministre délégué à la Digitalisation Marc Hansen a montré comment scanner un certificat de vaccination à l'aide de la nouvelle application.

Sur [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu) il est possible de télécharger cette application

## Régime Covid-Check



Le « Covid-Check » est une application qui permet de communiquer via scan un code QR si une personne a été vaccinée, testée ou guérie. Un établissement déclaré « Covid-Check » doit assurer que toutes les personnes présentes dans le local (y compris le personnel) ont le feu vert par code QR du Covid-Check, disposent d'un test rapide certifié ou font autotest sur place.

Pas d'obligation de présenter, en plus du certificat sa carte d'identité lors du contrôle d'entrée. «Ce n'est pas au restaurateur de contrôler les identités», a précisé Paulette Lenert. Mais il est

fortement conseillé de la prendre avec soi (aussi pour votre personnel) puisque des contrôles d'identité pourront être effectués par la police pour vérifier la bonne exécution du régime CovidCheck.

### Terrasse

Si la terrasse est clairement délimitée, elle peut être déclarée CovidCheck.

Si ce n'est pas le cas, les clients qui s'y trouvent doivent respecter les mesures du régime sans CovidCheck tout comme le personnel.

S'il est alors vivement recommandé de payer à l'extérieur des établissements concernés, les clients peuvent néanmoins entrer à l'intérieur de l'établissement pour payer leurs consommations, utiliser les sanitaires ou réserver une table en terrasse. Le port du masque à l'intérieur de l'établissement est alors obligatoire pour les consommateurs des terrasses non CovidCheck. Le personnel de l'établissement devra dans ce cas porter un masque en terrasse lorsqu'il est en contact avec les clients.

### Salles séparées

Si l'établissement dispose de plusieurs salles séparées, il peut décider de n'appliquer le régime CovidCheck qu'à une salle déterminée, à condition toutefois que lesdites salles soient clairement séparées. Toutefois à partir du moment où un tel choix a été fait, il faut respecter sans exceptions les règles strictes du régime. Concernant le personnel, seul le personnel respectant les modalités du régime CovidCheck peut desservir la partie de l'établissement ou la salle soumise à ce régime. Le port du masque est obligatoire pour le personnel dès qu'il se déplace ou dessert une partie de l'établissement ou une salle ne fonctionnant pas sous le régime CovidCheck.

### Activités occasionnelles

Toute activité occasionnelle et accessoire de restauration et de débit de boissons est interdite, sauf à l'occasion de manifestations ou d'événements se déroulant sous le régime CovidCheck.

Stages en entreprise de 240 heures non-rémunérés

# Intégration par le monde du travail

L'ASTI recherche actuellement des partenaires pour un soutien dans l'insertion de demandeurs d'emploi, inscrits à l'ADEM ou à l'ONIS, sur le marché du travail à travers des stages non-rémunérés en entreprise. Ce projet permet aux demandeurs d'emploi de découvrir le monde du travail au Luxembourg tout en visant à leur transmettre les compétences linguistiques nécessaires aussi pour leur intégration.



Le projet « Connections4Work » vise à favoriser l'insertion de demandeurs d'emploi (inscrits à l'ADEM) qui ont une formation ou bien une expérience professionnelle, mais qui restent éloignés du marché du travail pour des raisons linguistiques et culturelles. Il s'agit essentiellement de migrants et de bénéficiaires de protection internationale qui ont besoin d'une adaptation linguistique ainsi que socio-culturelle par rapport au marché de l'emploi. Pour atteindre ces objectifs, l'ASTI propose aux participants :

1. Des cours de langues axés sur l'apprentissage du vocabulaire de certains métiers en pénurie de main d'œuvre,
2. Des séances d'informations axées sur les métiers visés,
3. Des stages en entreprise non-rémunérés pendant 240 heures.

## Population cible de « Connections4Work »

« Connections4Work » s'adresse à toute personne inscrite à l'ADEM et présentant des difficultés à trouver un emploi à cause de son niveau de français, notamment les bénéficiaires de protection internationale et les migrants.

## Les métiers visés

Actuellement, on vise deux métiers :

1. Homme/femme polyvalent en restauration
2. Aide-jardinier/ aide-horticulteur

## Procédure pour engager un stagiaire

Pour engager un stagiaire dans le cadre du projet « Connections4Work », il suffit de contacter l'équipe de l'ASTI par voie téléphonique ou par mail en indiquant votre volonté d'engager un stagiaire. Par après, l'ASTI se chargera de vous envoyer des CV's de ses participants qui recherchent un stage en entreprise.

Sur base des CV's envoyés, vous pouvez faire une sélection et demander des entretiens d'embauche préalable avec les participants. Après avoir fait votre sélection définitive, l'ASTI va établir une convention de stage qui sera signée entre les trois parties :

- l'entreprise accueillant le stagiaire
- le stagiaire
- l'ASTI

En signant la convention de stage, le stagiaire est assuré.

## Durée et rémunération du stage

La durée maximale de stage est de 240 heures. Celle-ci peut être soit à temps plein (p.ex. 40 heures/semaine durant 6 semaines ou partielle (20h/semaine) durant 3 mois. La rupture de stage est possible à tout

moment. Si cette dernière est envisagée, l'employeur et le stagiaire doivent en informer le projet Connections4Work par écrit en justifiant le motif de la rupture de la convention.

Les stages en entreprises effectués dans le cadre du projet "Connections" ne sont pas rémunérés.

## Encadrement du candidat

Votre structure désignera un mentor à l'emploi. Le nom de ce dernier devra figurer obligatoirement sur la convention de stage. Le mentor à l'emploi a pour objectif d'encadrer le stagiaire durant tout son stage. A l'issue du stage, c'est également ce dernier qui effectuera une évaluation obligatoire des différentes compétences acquises lors du stage. L'encadrant recevra une récompense de 300 euro de la part de l'ASTI en guise de remerciement pour son engagement.

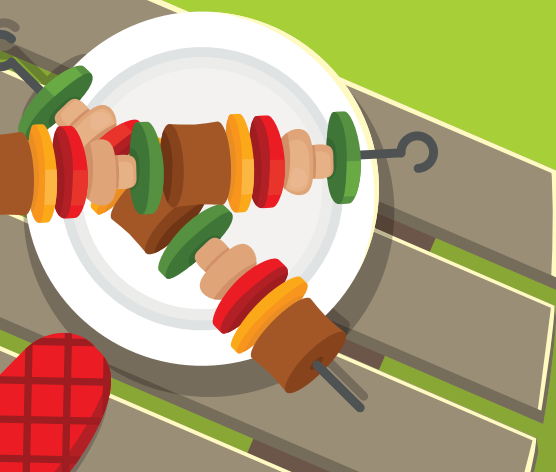
## Aides à l'embauche

Il est bien entendu possible d'engager l'un des participants à l'issue du stage en entreprise. Dépendant de sa situation, l'entreprise engageant un stagiaire peut bénéficier de certaines mesures d'aide à l'embauche proposées par l'ADEM. L'ASTI restera à disposition pour vous informer au sujet des aides possibles.

## Contact :

ASTI a.s.b.l. C/O : Connections4work  
12 rue Auguste Laval L-1922 Luxembourg  
Tél : 43.83.33-1 [www.asti.lu](http://www.asti.lu)

# leo



## 100% green summer

Cet été, goûtez aux plaisirs de la vie avec notre énergie verte.

Leo, fournisseur d'énergie de la capitale  
 Serviceline 8006-4848 • [www.leoenergy.lu](http://www.leoenergy.lu)

luxembourg energy office

enovos group



# Les participants ont effectué 25 millions de pas



École d'Hôtellerie  
et de Tourisme  
du Luxembourg

Le bilan de la deuxième édition du EHTL Fitness Challenge est impressionnant:

En 12 semaines, les 150 participants ont totalisé pas moins de 25 millions de pas !

Équipés d'une montre connectée, les élèves ont mis en œuvre différentes tactiques pour pratiquer régulièrement la marche.



*M. Biever (enseignant) et M. Lanners (directeur)  
avec les meilleurs élèves de la 'Fitness Challenge EHTL' (lors de la remise des prix)*

Certains ont choisi de faire de l'exercice physique tôt le matin avant le début des cours, d'autres ont décidé de limiter les trajets en bus afin de parcourir quelques kilomètres à pied. Les fonctions supplémentaires de la montre, comme l'indication de la fréquence cardiaque et de la dépense calorique permettaient également aux jeunes d'analyser leur état de santé. Initialement imaginée pour promouvoir de saines habitudes de vie et combattre le fléau de la sédentarité, cette initiative revêt une importance accrue en cette période de restrictions sanitaires qui peuvent devenir source d'insatisfaction et de frustration. Marcher, c'est bon aussi pour le mental!

Le 7 mai 2021, le directeur a révélé le palmarès:

- première place: classe 4TPHO2;
- deuxième place: classe DP1RE1;
- troisième place: classe 2TPTO1.

Les heureux gagnants se sont vu remettre une gourde EHTL, des barres énergétiques confectionnées dans les ateliers de l'école et une série de bons d'achats. Un prix spécial a récompensé une élève particulièrement active qui avait effectué à elle seule 470 000 pas en quatre semaines. L'EHTL Fitness Challenge fait désormais partie de la vie scolaire et la prochaine édition pourrait bien s'enrichir d'autres disciplines, comme le vélo.



## 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



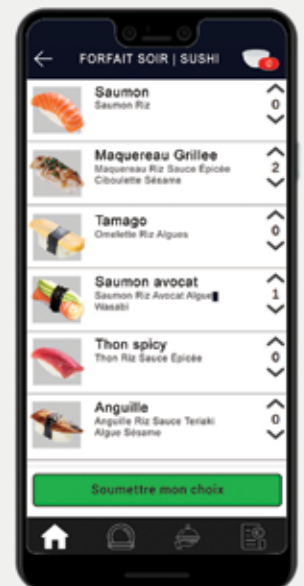
**Pas besoin de tablettes onéreuses** Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



**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



## Vida

**35, Avenue Kennedy L-1855 Luxembourg**  
**Tél.: 24 52 74 61 [www.vida.lu](http://www.vida.lu)**

Le Groupe Manso vient d'ouvrir Vida sur le plateau du Kirchberg. Un « Restaurant-Club-Terrasse » proposant une cuisine asiatique et fusion. La spécialité ici ce sont les sushis. En plus des spécialités japonaises, les clients trouvent des préparations variées qui vont d'une Papaya Salad à un Bao Bun végétarien en passant par un Slow cooked angus beef, des Pulled Beef Tacos ou un Foie gras à la truffe et aux noisettes. La carte des plats et boissons (avec un grand choix en cocktails) peut être consultée sur le site Internet. Signalons aussi que l'établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite. Fermé lundi et dimanche



## Buvette Centre sportif Drëtt Halbzeit

**Danielle Ourth & Stéphane Perron**  
**12, rue du Parc L-3872 Schifflange Tel 661 14 14 44**

Comme son nom en luxembourgeois l'indique clairement, cet établissement invite à venir passer une troisième mi-temps. Située dans le centre sportif de Schifflange, cette buvette a été reprise par Danielle Ourth qui y travaillait déjà auparavant et connaît donc bien les clients qui sont issus du voisinage aussi bien que des clubs sportifs.

La « Drëtt Halbzeit » allie accueil chaleureux, service de qualité et respect des règles d'hygiène. On y trouve toutes les boissons chaudes et froides que l'on désire avec entre autres les bières Diekirch au fût. Côté restauration, il est possible de commander des snacks maison comme des hamburgers, croque-monsieur et sandwichs variés. Pas de véritable restauration ici mais pour les groupes, il est possible de commander un repas auprès d'un traiteur qui sera servi sans aucune majoration. Une cinquantaine de personnes trouvent place à l'intérieur et par beau temps il est possible de profiter de la terrasse devant la porte. Signalons enfin que la « Drëtt Halbzeit » est ouverte du lundi au samedi, de 15h à 22h ainsi que les mardis et jeudis matins de 9h à 11h. L'établissement est fermé le dimanche.



## Hôtel Ininside Melia

12, Rue Henri M. Schnadt L-2530 Luxembourg Tél.: 28 84 53 1

Une deuxième hôtel Melia vient d'ouvrir à Luxembourg-ville. Appartenant René Grosbusch, ce deuxième établissement se trouve sur la Cloche d'Or et propose trois types de chambres, un restaurant et des infrastructures pour conférences et séminaires. Il a été inauguré en présence du Ministre du Tourisme Lex Delles et de l'échevin de la Ville de Luxembourg Patrick Goldschmit.



## Oio – Osteria con Cucina

Leonardo De Paoli 48 Montée de Clausen L-1343 Luxembourg Tél.: 26 20 14 99

L'Oio ce nouveau restaurant ouvert il y a quelques mois en lieu et place de la Biblioteca dans les Rives de Clausen, se définit comme une Osteria avec cuisine et invite ses clients à participer à un voyage culinaire accompagné des meilleurs produits d'Italie. L'esprit italien se reflète dans chaque aspect et détail: des vins à la nourriture, sans oublier le décor.

Originaire de Vérone, le patron et chef Leonardo De Paoli est un ancien de chez Mosconi au Grund. Ici à Clausen, il propose des plats fins et recherchés comme par exemple des Tortelli farcis de jarret de veau braisé (ossobuco) avec crème de Parmigiano et gremolada, un Porcelet de lait croustillant, miel, lavande et échalotes caramélisées, un Turbot poêlé avec fenouil braisé et jus de cresson ou encore une Courgette frite et ses fleurs farcies de ricotta et mozzarella, aïoli maison.

Pas de plat du jour ou menu composé mais une carte où les prix restent raisonnables. La seule formule de l'Oio est le brunch dominical avec des spécialités italiennes, surtout autour des œufs. Le restaurant est fermé dimanche soir, lundi et mardi. [www.oio.lu](http://www.oio.lu)



## Yabani Art & Food by Chiche

1A Rue de Cessange L-3347 Leudelange Tél. : 26 37 09 99 [www.yabani.lu](http://www.yabani.lu)



L'équipe du Chiche qui autour de Marianne Donven exploite un restaurant à Luxembourg et un restaurant à Esch-sur-Alzette vient d'ouvrir cet établissement au cœur de Leudelange, face à l'église et tout près du centre culturel. L'objectif de donner à des réfugiés et à des migrants la possibilité de s'insérer dans la société à travers le travail est resté le même mais le type de cuisine a changé. Au Yabani on propose des préparations japonaises ce qui s'explique par le fait que le chef-cuisinier du groupe, Chadi Bekdach qui est originaire de Syrie a passé une année au Japon et connaît donc le vrai goût de la cuisine nipponne. Il se définit comme un citoyen du monde et déclare que son cœur bat pour la cuisine japonaise. Au Yabani, on utilise exclusivement des ingrédients

japonais authentiques et de la viande et du poisson de haute qualité pour préparer les plats, basés sur des recettes typiquement japonaises. Au menu on trouve des ravioles de type Gyoza, des soupes Ramen, des currys japonais, des plats de nouilles et riz sautés et bien entendu des sushis. Si vous n'aimez pas la cuisine de ce pays, vous pourrez toujours opter pour un sandwich au Wagyu Beef Hamburger avec frites et salade. Mais le Yabani est avant tout un espace public, une galerie d'art ouverte au grand public. Chaque salle peut être utilisée comme un espace d'exposition séparé, et en même temps accueillir les invités du restaurant japonais ou du Lounge Bar. L'ensemble de la maison et son jardin sont parfaitement adaptés pour accueillir des expositions

collectives ou individuelles.

La première exposition présente actuellement des peintures, sculptures, fresques murales et photographies de 9 artistes résidents : Joelle Daubenfeld, Joe Etienne, Raphael Gindt, Paulo Lobo, Gery Oth, Marie-France Philipps, Sader, Rafael Springer, Stick, Laurent Turping.

Il est également possible d'organiser des conférences et d'autres performances au Yabani, par exemple en collaboration avec la commission culturelle de Leudelange.

Les responsables souhaitent ainsi contribuer à l'offre culturelle de la commune et participer activement à la vie sociale de Leudelange. Le Yabani est ouvert les midis de mardi à samedi et les soirs de jeudi à samedi.

## Le Petit Bohème / Le Homard Bleu

2, Place Guillaume II L-1348 Luxembourg

Tél. : 27 87 21 52

[www.petit-boheme.com](http://www.petit-boheme.com)

[www.homard-streetfood.com](http://www.homard-streetfood.com)

Le Groupe Maison Mazelier qui exploite le restaurant Strogoff à la Place de Paris à Luxembourg a ouvert deux nouveaux établissements au centre de la capitale. Situés dans les locaux du Magasin Monoprix sur la place Guillaume II (ancien C&A), Le Petit Bohème et Le Homard Bleu proposent une cuisine sur le pouce



avec des préparations de type streetfood.

Au Homard bleu on peut par exemple déguster un crispy lobster roll, de délicieux baos ou des burgers accompagnés de frites au cheddar, à la truffe ou d'un autre accompagnement « ultra funky ».

Le Petit Bohème propose des plats sucrés et salés



ainsi que des viennoiseries et boissons gourmandes qui ont un point commun : ils sont 100% homemade.

A la carte on trouve une Côte de bœuf Angus, un Sashimi de cabillaud ou un demi-homard breton.

Les restaurants sont ouverts du lundi au dimanche, de 11h30 à 18h00.



# 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)



## Un nouveau chef à la Mousel's Cantine



La Mousel's Cantine est une institution au Luxembourg. Un restaurant avec une cuisine traditionnelle et de nombreuses spécialités luxembourgeoises. Depuis quelques mois, la cuisine est dirigée par Emeline Niot. La jeune Bourguignonne qui a débuté sa carrière à Beaune et à Paris en passant aussi une année en Australie travaillait chez Oberweis avant de relever ce nouveau défi.

La carte reste bien entendu classique avec les Kniddelen, les saucisses au vin blanc ou encore le jarret de porc rôti. Mais on désire se concentrer sur des produits frais et de qualité. « Tout est très simple mais bien fait » nous explique Emeline Niot avant d'ajouter qu'on désire éviter le congélateur. Pour les frites on utilise de véritables pommes de terre fraîches et les sauces sont faites maison avec des produits de qualité.

Le cadre du restaurant reste aussi classique avec plusieurs salles qui peuvent être privatisées. Une soixantaine de personnes trouvent place à l'intérieur et à la terrasse on peut accueillir une bonne vingtaine de convives en plus. L'établissement est fermé le dimanche soir ainsi que le lundi et le mardi.

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

## Inauguration de chambres familiales à l'auberge de jeunesse.



L'Auberge de jeunesse de la Ville de Luxembourg vient de présenter ses nouvelles extensions. Lors d'une petite visite, les responsables politiques de la capitale ont pu découvrir les trois chambres familiales avec chacune 5 lits, et une salle de douche avec toilette individuelle pour chaque chambre ainsi que l'aménagement d'un bureau. Le tout sur une surface de 120 m<sup>2</sup> en lieu et en place de l'ancien atelier du sous-sol,

Fin 2018, les responsables de l'auberge de jeunesse de la rue du Fort Olisy avaient demandé une augmentation de leur capacité par l'aménagement de chambres supplémentaires avec sanitaires. La planification du projet a été confiée au bureau d'architectes Theisen, déjà en charge de l'agrandissement de l'auberge de jeunesse en 2002. Le projet qui a été subventionné par le ministère de l'Économie / Direction générale du tourisme avait été estimé à 680.000 euros.

## Rota do Sol

43, avenue Grande-Duchesse Charlotte  
Dudelange

La boulangerie-pâtisserie portugaise Rota do Sol vient de rouvrir ses portes au 43, avenue G.-D. Charlotte. Sur la page Facebook de la ville de Dudelange, on peut lire qu'il y a plus de 20 ans, cette boulangerie était déjà installée dans la localité où elle est célèbre pour ses « pasteis de nata », mais aussi pour bien d'autres délicieux



produits faits maison. Les personnes intéressées trouveront plus d'infos, comme les heures d'ouverture, sur la city app de Dudelange.

**Miele**

# Die Basis erstklassiger Gastlichkeit.

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

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

**Miele Professional. Immer Besser.**

**MIELE S.à r.l.**  
**Luxembourg - Gasperich**  
**Tel: +352 497 11 25**  
**[www.miele.lu](http://www.miele.lu)**  
**[info@miele.lu](mailto:info@miele.lu)**





# Changements à la présidence du Vatel Club

L'assemblée générale du Vatel Club s'est tenue ce 21 juin au Restaurant Steinmetz à Bech. Une réunion marquée par la démission d'Armand Steinmetz du poste de président. L'association luxembourgeoise de cuisiniers annoncera prochainement le nom de son nouveau président.

Le président démissionnaire Armand Steinmetz a accueilli les membres et invités en exprimant sa joie de pouvoir à nouveau se retrouver en présentiel. Il a annoncé sa démission et a retracé les moments forts de son engagement.

En 1974, Armand Steinmetz avait rejoint le comité du Vatel Club une première fois avant de se retirer pour quelques années afin de mieux se consacrer à son restaurant.

En 2003, il reprend la succession de Aloyse Jacoby à la présidence. La période de sa présidence a connu de nombreux changements comme l'arrêt du magazine La Toque blanche. Il y a aussi eu une collaboration prometteuse avec Euro-Toques mais elle s'est arrêtée avec la dissolution dans notre pays de cette association.

Le travail au sein du Vatel Club peut tout de même être défini comme un succès. Présence à de nombreuses réunions internationales, participation à des concours renommés et bien entendu l'organisation de nombreuses Expogast à Luxembourg.

Comme il n'y avait pas eu d'AG en 2020, le rapport d'activités a retracé les moments forts de deux ans qui ont surtout tourné autour de l'organisation des séances « Minikäch ».

Pour l'avenir on va se concentrer sur Expogast qui aura lieu du 26 au 30 novembre 2022.

Et pour promouvoir le métier, il y aura aussi un concours Vatel pour les jeunes et le concours « chef of the year ».

Le site Internet est en refonte et on désire créer un nouveau logo.



## Les chefs de demain découvrent les métiers de l'hôtellerie



La dernière session des «Mini Käch» a eu lieu ce 12 juin à l'École d'hôtellerie et de tourisme à Diekirch. A cette occasion, les différents groupes de petits enfants s'y étaient retrouvés pour découvrir les nombreuses facettes de nos métiers.

Les uns étaient en salle et ont pu dresser une table, créer un cocktail et se familiariser avec des épices et herbes aromatiques. Le deuxième groupe se trouvait en cuisine afin de préparer un émincé de volaille aux carottes et chou-rave. En dessert ils ont eu droit à un brownie à la sauce vanille. Bravo au Vatel-Club qui a organisé cet événement afin de sensibiliser les plus petits aux arts de la table et pour leur montrer l'importance d'une alimentation saine et équilibrée.

36<sup>e</sup> année n° 429 2021 n° 6

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 :

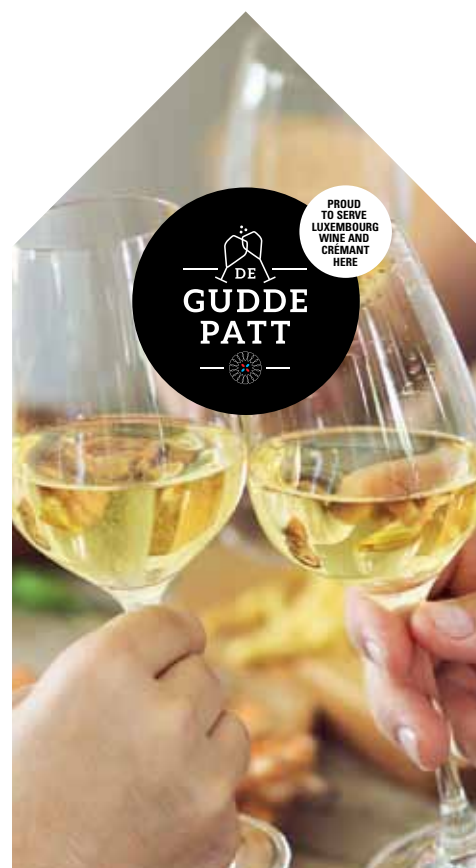
Hotrec  
Hospitality Europe

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)



# Mettez en valeur votre démarche de qualité avec Hausgemaach



L'Horesca vient de lancer un nouveau label de qualité.

Avec le logo «Hausgemaach - Fait maison » les restaurants peuvent mettre en valeur une démarche de qualité et profitent d'une communication commune.

C'est gratuit pour les membres de notre fédération. Il suffit de remplir la fiche d'inscription sur cette page ou de consulter notre site [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu). On y trouve plus d'informations et le formulaire peut être rempli sous forme d'un pdf.

Afin de mieux répondre à la demande des consommateurs et afin de suivre la tendance du marché, l'Horesca vient de lancer le label «Hausgemaach - Fait maison ».

En y adhérant, le restaurateur dispose d'un moyen simple pour augmenter sa visibilité et communiquer sur ses plats faits maison.

#### But du label :

- Valoriser la qualité des professionnels de la restauration
- Promouvoir le plaisir de manger
- Faciliter la visibilité des établissements
- Sensibiliser le secteur et en même temps le consommateur
- Créer plus de transparence
- Soutenir les restaurants dynamiques et de qualité

#### Engagements des restaurants :

- Réagir à la demande du consommateur recherchant une alimentation saine et équilibrée
- Miser sur les produits frais et de qualité
- Se fournir essentiellement en matières premières chez les producteurs locaux et régionaux

Notre label s'inscrit dans une démarche de développement durable avec un effet écologique. On favorise les distances de transport limitées et évite des emballages inutiles.

Aux emballages jetables, on préfère utiliser des emballages réutilisables ou consignés. La lutte contre le gaspillage alimentaire fait aussi partie de la philosophie.

En adhérant au label, une panoplie d'étiquettes et le logos seront mis à disposition. Les établissements vont être mis en avant sur notre site internet et seront communiqués dans la presse



# Hausgemaach - Fait maison

## Formulaire d'adhésion



Réservé aux membres de l'HORESCA

Pour adhérer à la charte « Hausgemaach », veuillez remplir le formulaire ci-dessous et l'envoyer à l'HORESCA, à l'attention de Monsieur Claude Ries : [c.ries@horesca.lu](mailto:c.ries@horesca.lu)

### Coordonnées (\*données mandataires)

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

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

Code postal\* : ..... Localité\* : .....

Nom de la Société\* : .....  Je n'ai pas de Société

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

Code Postal\* : ..... Localité\* : .....

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

Téléphone\* : ..... GSM : .....

E-mail\* : .....

Facebook : ..... Autres : .....

Site web : .....

Je suis membre de l'HORESCA\*  Je souhaite devenir membre de l'HORESCA

Je souhaite aussi adhérer au(x) label(s)  SAFE to SERVE  SAFE to MEET

Par la présente,

J'adhère à la charte « Hausgemaach » et m'engage à respecter les 5 critères obligatoires.

### Charte Hausgemaach

- 1 Favoriser les produits locaux et de saison
- 2 Préparer des plats à base d'ingrédients naturels
- 3 Informer les clients de façon transparente
- 4 Éviter les emballages jetables et à usage unique
- 5 Lutter contre le gaspillage alimentaire

Date .....

Lieu .....

Signature

L'adhésion à la Charte est valable jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2023. Par après elle est renouvelable année par année.  
En cas de non-respect des critères, l'HORESCA se prend le droit d'arrêter le contrat.



# Les nouveautés de l'EcoLabel

Au cours du mois de mai s'est tenue une réunion au sujet de l'Ecolabel national et européen pour les hébergements touristiques. En présence du Ministre du Tourisme, Lex Delles, et de la Ministre de l'Environnement, du Climat et du Développement durable, Carole Dieschbourg, on a pu découvrir les nouveautés pour 2021

Le système d'évaluation de l'EcoLabel Luxembourg et ses critères d'attribution ont été entièrement adaptés et révisés, en étroite collaboration avec les fédérations du secteur de l'hébergement représentées au sein du comité de coordination. Le label propose des critères en accord avec les dernières innovations en matière d'environnement, une structure modernisée et une meilleure juxtaposition avec la classification hôtelière. Le système d'évaluation révisé est quant à lui plus flexible et adapté aux différents types d'hébergements.



Les nouveautés présentées en un coup d'œil :

1. [www.ecolabel.lu](http://www.ecolabel.lu) devient la plateforme officielle et commune à l'EcoLabel Luxembourg et l'EU Ecolabel. Sur ce site, les établissements pourront s'informer sur les deux labels, les critères et procédures d'octroi et faire un choix éclairé sur le label qui leur correspond le mieux. Les conseillers de l'Oekozerter accompagnent les établissements candidats à l'EcoLabel Lux et à l'EU Ecolabel tout au long de la démarche de labellisation.

2. Autre nouveauté de taille: l'espace professionnel. Disponible sur [ecolabel.lu](http://ecolabel.lu) moyennant un login, l'espace professionnel permet aux établissements de procéder à une **auto-évaluation** et de constituer leur dossier de candidature en ligne

3. Un nouveau **visuel** pour l'EcoLabel Luxembourg ainsi que divers supports de promotion destinés à renforcer la visibilité du label.

**Si vous êtes intéressés par une candidature ou souhaitez plus d'informations sur les labels, n'hésitez pas à contacter l'Oekozerter Pafendall. ([ecolabel.lu](http://ecolabel.lu), [ecolabel@oeko.lu](mailto:ecolabel@oeko.lu), 43 90 30 22)**



L'« affiche écogeste » informent les clients sur les gestes écologiques que met en place l'hébergement pendant la durée de leur séjour (p. ex. produits d'entretien écologiques, produits régionaux, électricité verte).



# POURQUOI CHOISIR L'ECOLABEL ?

- 1.** Critères adaptés au Luxembourg
- 2.** Réduction des coûts
- 3.** Accompagnement personnalisé
- 4.** Offrez à vos clients des expériences écologiques de qualité

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

L'Oekozer reste à votre disposition pour toute information supplémentaire : [ecolabel@oeko.lu](mailto:ecolabel@oeko.lu)



**oekozer  
pafendall**



**EcoLabel  
Luxembourg**



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

Direction générale du tourisme

# 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 la 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 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".

Pour trouver un  
bistrot de qualité  
[www.wellkomm.lu](http://www.wellkomm.lu)



## 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...).



# 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)

Safe to meet

# Redevenir une destination de référence pour les événements



S'inscrivant parfaitement dans la démarche proactive, le « Safe to Meet » est un outil d'information et d'accompagnement et est une déclinaison du label « Safe to Serve » lancé par l'HORESCA en mai 2020. De manière claire et détaillée, il permet à chaque prestataire de prendre les mesures adéquates afin d'organiser des événements dans les meilleures conditions.

L'ensemble de l'événementiel traverse une période difficile. Nous devons nous attendre à ce que certaines mesures sanitaires resteront en vigueur et à ce qu'elles vont avoir un impact durable. La reprise de l'activité des réunions professionnelles est tributaire de la confiance regagnée des organisateurs de congrès. C'est dans cette optique que les professionnels du secteur ont créé le label et son guide « Safe to Meet », soutenue par la Direction générale du tourisme. Ce guide, qui comprend cinq protocoles rassemblant 26 mesures, définit un ensemble de protocoles garantissant entre autres la sécurité des personnes, l'organisation et le contrôle des flux ainsi que le respect des mesures sanitaires. Il s'agit donc d'un atout additionnel pour inciter les organisateurs de congrès de planifier leur événement au Luxembourg en toute sécurité.

Le label « safe to meet » permet aux établissements ou infrastructures de se positionner en tant que destination de référence dans le segment des événements professionnels. Par ailleurs, le « safe to meet » communique un message simple et clair.

## Les principes fondamentaux : volontaire et transparent

S'inscrivant parfaitement dans la démarche proactive, le « Safe to Meet » se veut un outil d'information et d'accompagnement et est une déclinaison du label « Safe to Serve » lancé par l'HORESCA en mai 2020. De manière claire et détaillée, il permet à chaque prestataire de prendre les mesures adéquates afin d'organiser des événements dans les meilleures conditions, dans le res-

pect des règles prescrites, et avec pour objectif la sécurité sanitaire de chacun : prestataires, sous-traitants, collaborateurs et public. Toutes les facettes se rapportant à la préparation et à l'organisation sécurisée des événements sont passées en revue, depuis la gestion des risques jusqu'aux mesures de contrôle de la fréquentation en passant par l'organisation des espaces, la gestion des distances de sécurité, les mesures sanitaires et la protection des personnes... Il est utilement complété par des ressources documentaires qui offrent à chacun la possibilité d'avoir des informations supplémentaires actualisées. La labellisation d'un établissement ou d'une infrastructure est volontaire. Chaque établissement décide s'il veut participer ou non. À tout moment, il peut renoncer sa participation. Etant donné que les critères sont publics et transparents.

## Qui peut participer ?

Tous les établissements qui ont un caractère événementiel indéniable peuvent participer. Un événement ne peut être « safe to meet » si l'établissement ou l'infrastructure est labellisé « safe to meet » et s'engage à respecter les démarches nécessaires.

## Qui décerne le label ?

La labellisation « safe to meet » est décernée par le ministère de l'Economie. Pour la gestion et la mise en œuvre, le ministère travaille en étroite collaboration avec l'Horesca Luxembourg. Le guide « safe to meet » est mise à disposition par la fédération « LEA - Luxembourg Event Association » qui était élaboré par le groupe de travail coordonné par le « LCB - Luxembourg Convention Bureau »

## Comment se faire labelliser ?

Pour commencer, l'exploitant procède à une auto-évaluation à travers l'outil spécifique disponible sur le site. Ce dernier fait partie intégrante de la demande

## Les critères :

- gestion des risques et pilotage
- organisation des espaces et gestion des distances de sécurité
- mesures de contrôle de la fréquentation
- mesures de sécurité sanitaire
- protocole information – formation – application des mesures
- feuillet d'information à destination des exposants et sponsors





de labellisation. L'auto-évaluation comprend l'envoi du document intégralement rempli, ainsi que des pièces complémentaires nécessaires.

Le dossier est alors évalué et l'exploitant sera contacté pour fixer un rendez-vous pour l'inspection. La présence d'un responsable de l'établissement lors de l'inspection est indispensable.

Suite à une inspection détaillée sur place, le catalogue de critères et le résultat provisoire sont discutés avec le responsable de l'hôtel. Le dossier complet, incluant les commentaires de l'exploitant, est soumis à une commission. Le ministre attribue le label pour une durée déterminée.

L'établissement désirant collaborer avec un auditeur externe, pourra envoyer le rapport détaillé avec l'auto-évaluation à l'Horesca.

L'exploitant signe une convention et s'engage à respecter les conditions pour la durée de validité. L'écusson devra être affiché de façon visible à l'entrée de l'établissement classé. L'écusson reste la propriété du ministère.

### Les frais

Le label « safe to meet » fait l'objet de frais (frais administratifs, inspections, promotion, etc.).

Pour le lancement, le ministère de l'Economie prend en charge les frais de la première labellisation des premières années suivant le lancement, c'est-à-dire en 2021 et 2022.

Seulement en cas d'une concertation d'un auditeur externe (qui n'est pas obligatoire) l'exploitant prendra ces frais en charge.

### Le respect des conditions

Chaque établissement est visité, inspecté et contrôlé. L'établissement labellisé s'engage à respecter les critères de classification pendant la période de validité. Le label « safe to meet » est protégé, et il est interdit de l'utiliser sans accord du ministère.



Boissons Heintz  
L-9809 Hosingen  
Tél. 99 80 81 - 1  
info@bheintz.lu  
www.boissonsheintz.lu



# «Pour survivre il faut avoir un concept fait pour durer»

Cela fait maintenant exactement 10 ans que Gabriel Boisante est actif dans le secteur horeca à Luxembourg.

La crise sanitaire ne l'a pas freiné et le dynamique entrepreneur vient d'ouvrir un nouveau local dans la capitale.



*Le Bazaar sur la Place Guillaume II*



*Le Paname sur la Place de Paris*

Pendant une dizaine d'années, Gabriel Boisante a travaillé dans la restauration à Paris. Il y a occupé différents postes ce qui lui a permis de forger une solide expérience qui va être la source de son inspiration actuelle

De retour à Luxembourg, il ouvre le restaurant Mama loves you le 4 juin 2011 avec les frères Ray et Tom Hickey qui exploitaient déjà l'Urban à Luxembourg-ville. Dès lors ce sera une

histoire à succès avec l'ouverture successives de plusieurs établissements comme le Mamacita, le Paname, le Bazaar ou depuis peu l'Amore. Gabriel Boisante nous explique que la restauration doit être une véritable passion et pas qu'un investissement. Chaque établissement doit avoir sa propre âme. Les clients doivent y venir parce qu'ils ont envie de s'y retrouver et pas uniquement pour s'alimenter.

## Nouveau restaurant Amore

L'Amore est un restaurant, bar à vins et bar à bulles. Plus de 850 vins ont été dégustés lors de la sélection et on met l'accent sur les vins nature, les vins de macération et les produits issus de la biodynamie.

Le cadre est comme d'habitude original et réussi avec un grand comptoir, une belle terrasse devant la porte et une deuxième salle à l'étage.

Côté cuisine, le chef Mathieu Morvan propose des préparations «bistronomiques». A la carte on trouve par exemple un Saumon poché aux herbes fraîches, chips et crème d'herbes, un Sashimi de saumon, betterave et tapioca à l'encre de seiche, un Dos de cabillaud confit au miso blanc, cebettes brûlées, et vinaigrette gingembre ou encore un Bœuf terroir en Ceviche avec chou-fleur au sésame, citron beldi, et noisettes grillées.

Il y a bien entendu des plats végétariens et à midi il est possible d'opter pour une formule plat-dessert à moins de 17 euros. Ouvert 7j/7

**Amore Bar Restaurant**

11, rue du Marché-aux-Herbes

L-1728 Luxembourg Tél.: 27 40 40 50



## Entretien avec **Gabriel Boisante**



Gabriel Boisante

« Le gouvernement aurait dû faire plus pour nous »

**Monsieur Boisante, le premier confinement a débuté en mars 2020. Il a pris de court de nombreux commerçants. Vous aussi ?**

À cette date nous étions à la tête de 5 restaurants avec plus de 150 salariés. En février déjà le chiffre d'affaires avait baissé considérablement mais personne ne pouvait s'imaginer une fermeture complète. Nos établissements sont des lieux de rencontre où les gens viennent pour passer un bon moment. Ne plus pouvoir accueillir des clients était pour nous un choc. Lors du premier confinement nous étions complètement fermés et ne propositions pas de vente à emporter parce que nous pensions ne pas être assez bien préparés. De nombreuses incertitudes persistaient. Lors du deuxième confinement nous avons proposé du take-away et aussi effectué de la livraison en partenariat avec des prestataires externes.

**Entre ces deux confinements il y a tout de même eu une ouverture. Est-ce que cela vous a suffi pour vous refaire une santé financière où est-ce que vous avez aussi souffert du télétravail ?**

L'impact du télétravail s'est fait ressentir à midi mais je pense que comparé à d'autres établissements placés sur le plateau de Kirchberg ou à la Cloche d'Or nous avons bien travaillé. Et si les propriétaires des différents immeubles étaient plutôt compréhensifs, nous avons quand même réalisé des pertes considérables. Le paiement des cotisations sociales et autres charges a fait fondre nos réserves.

**Les aides publiques n'ont donc pas suffi ? Il aurait fallu faire plus ?**

Je pense que le gouvernement aurait dû faire plus pour des secteurs sinistrés comme le nôtre. Instaurer un moratoire pour le paiement des charges sociales c'est bien mais cela ne suffit pas.

Au vu de la situation, il aurait fallu en annuler une partie. On aurait à mon avis pu poser plus d'exigences et assurer un meilleur dialogue.

Actuellement avec les nombreuses grandes terrasses on se rend mieux compte de l'importance et du rôle de nos établissements pour la société et le bien-être des gens. Les restaurants sont nécessaires pour affirmer une identité locale. Avec le commerce indépendant, ils forment l'ADN de nos villes.

**Cette période difficile ne semble pas vous avoir démotivé et vous continuez à innover en ouvrant un nouveau restaurant, l'Amore. Est-ce que cela ne fait pas un peu beaucoup à gérer ?**

Avec mes associés, nous avons un esprit entrepreneurial. Et il n'y a pas de financier dans notre groupe. Chaque établissement doit être un endroit différent, un projet original avec sa propre identité et une équipe qui le gère au mieux.

**Vous exploitez plusieurs établissements au centre ville de la capitale. Est-ce que vous ne créez pas une concurrence interne ?**

Les clients ne viennent pas chez nous pour l'aspect alimentaire. Il faut leur donner une raison claire et précise pour venir dans tel ou tel restaurant. Au Bazaar, nous proposons une ambiance méditerranéenne, à l'Urban on vient pour boire une bonne bière Craft, au Mamacita c'est cuisine mexicaine et tequila et maintenant à l'Amore, l'équipe propose des plats autour du poisson avec un grand choix en vins nature. Ce sont donc des établissements complètement différents qui ne devraient pas se faire de la concurrence.

**Comment voyez-vous l'avenir pour la restauration à Luxembourg ?**

Je pense qu'un certain nombre de restaurants vont disparaître dans les prochains temps que ce soit par faillite ou par cessation d'activité. Pour survivre il faut avoir un concept fait pour durer. Pendant le confinement, les gens ont appris à cuisiner. Maintenant ils apprécient la qualité et sauront faire la différence.

## To Go-Sortiment aus Porzellan



Ab dem 3. Juli 2021 gilt in der Europäischen Union ein Verkaufsverbot von Einweg-Plastik. To Go-Becher zum Wegwerfen, Trinkhalme, Einweggeschirr, auch aus biobasierten oder biologisch abbaubaren Kunststoffen, und andere Umweltsünden gehören dann der Vergangenheit an. Auf die Frage nach Alternativen hat Villeroy & Boch eine klare Antwort: To Go-Becher, To Go-Schalen und Lunchboxen aus Porzellan sind unbegrenzt wiederverwendbar, sehen schön aus und sind frei von Schadstoffen. Und: Getränke und Speisen schmecken unterwegs genauso gut und unverfälscht wie vor Ort.



## La sculpture à la rencontre de l'art du vin



**Cet été, la Valentiny Foundation et les Domaines Vinsmoselle s'associent pour accueillir les sculptures de la célèbre artiste Iva Mrazkova sur une scène verdoyante.**

Acteur historique de Remerschen depuis 1948, les Domaines Vinsmoselle sont le gardien d'un patrimoine et savoir-faire viticole, que la vinothèque des Caves du Sud Remerschen vous invite à découvrir en toute simplicité.

De son côté, la Valentiny Foundation, créée en 2014 par François Valentiny a pour objectif d'apporter une contribution culturelle, pédagogique et touristique. Devenue lieu de rencontres culturelles au fil des dernières années, la Valentiny Foundation, programme régulièrement des expositions temporaires en complément de son exposition permanente.

C'est donc dans un esprit de «Art meets Art» que ce projet de «Pop-up art gallery en plein air» est né. Le choix pour les œuvres scu-

pturales s'est porté tout naturellement vers Iva Mrazkova, bien connue sur la scène internationale pour ses sculptures en acier/corten qu'elle réalise

depuis 2007 avec les Ateliers Jean Bichel. Domaines Vinsmoselle, tout comme la Valentiny Foundation ayant déjà eu le plaisir de travailler avec cette figure incontournable de l'art luxembourgeois. Née en 1964 à Opava en République tchèque, l'artiste indépendante s'est installée au Luxembourg voilà maintenant plus que trente ans. Diplômée de l'Académie des Beaux-arts de Prague et de l'Académie Pietra Vanucci de Perugia en Italie, elle s'est forgée une notable réputation internationale tant pour son travail pictural que ses réalisations sculpturales.





# 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



www.knaf-buchler.lu



© Jos Nerancic

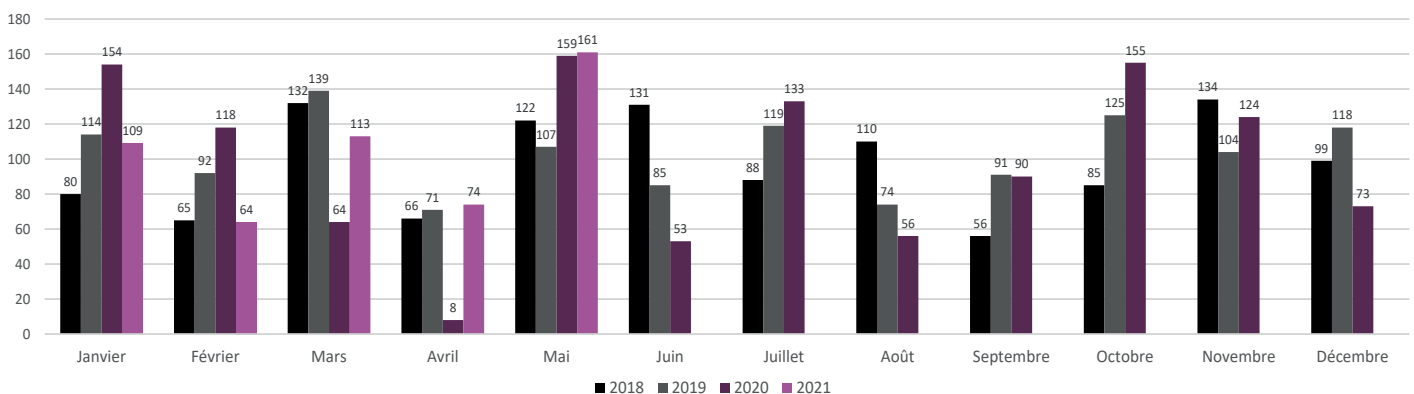
# En mai 2021 le nombre de faillites reste stable par rapport à mai 2020

**Au Luxembourg en mai 2021, 161 entreprises ont été déclarées en faillite et 64 ont été « liquidées » selon le dernier décompte du Ministère de la Justice/STATEC.**

Dans le courant du mois de mai 2021, les tribunaux luxembourgeois ont prononcé 161 faillites [mai 2020 : 159 faillites ; mai 2019 : 107 faillites]. Il n'y a toujours pas d'augmentation significative du nombre de faillites, le nombre de faillites étant similaire à celui de mai 2020 [cf. graphique].

Le nombre de liquidations relevé est également stable. En mai 2021, les tribunaux luxembourgeois ont prononcé la liquidation de 64 sociétés [mai 2020 : 76 liquidations ; mai 2019 : 45 liquidations] principalement des sociétés holding et des fonds de placement.

**Graphique : nombre de faillites par mois depuis janvier 2018**



Tous ces thèmes peuvent être consultés dans le Dashboard « Faillites et Liquidations » du STATEC, publié le 16 juin 2021.

Les statistiques sur les faillites se basent sur le relevé des décisions judiciaires, issu du Registre de commerce et datant du 14 juin 2021 pour les données les plus récentes. Le mois de juin 2021 n'est donc pas pris en compte pour l'ensemble des tableaux du Dashboard « faillites » et « liquidations ».

Le nombre de faillites se calcule comme la somme des « ouvertures » ou « réouvertures » déduction faite des faillites rapportées de la procédure judiciaire « jugements et arrêts déclaratifs de faillite ». Ces chiffres sont provisoires.

## La HOE vous accompagne pour demander les aides

Afin de faciliter l'introduction de la demande des aides ainsi que d'assurer que le dossier soit complet, la House of Entrepreneurship de la Chambre de Commerce propose son soutien aux entreprises demanderessees via le numéro de téléphone 42 39 39 – 600 / 700.

Suite à un premier entretien téléphonique et après obtention des documents nécessaires à la demande, un rendez-vous pour compléter le dossier peut être fixé.

## Inflation de 2,42% dans l'Horeca

Au mois de mai 2021, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, enregistre une hausse de 0.3% par rapport au mois précédent. Le taux annuel d'inflation en hausse de 2.1% à 2.5%

Comparés au mois de mai de l'année précédente, les prix des produits dérivés de l'or noir dans le panier de l'indice sont supérieurs de 35.5%. Il convient cependant de noter que les prix pétroliers étaient exceptionnellement bas en 2020.

Dans le rayon alimentaire, le prix pour le lait entier a augmenté de 2.2% et ceux des fruits frais de 1.4% par rapport au mois précédent. Une hausse de 0.7% pour les prix des différents types de viande a été relevée pour le mois de mai, tandis que le prix des fruits de mer frais (-3.8%), des légumes frais (-1.2%) et du riz (-1.0%) a baissé. Au total, les prix des produits alimentaires progressent de 0.4% en un mois et de 0.3% par rapport à mai 2020.

Dans le rayon des boissons alcoolisées dans les grandes surfaces, des renchérissements ont été relevés pour les bières (+1.5%), les spiritueux et liqueurs (+0.8%) et les vins (+0.3%). Aussi, les prix des boissons non alcoolisées ont gagné 0.7% en comparaison mensuelle et les eaux minérales sortent du lot avec un rebond de 2.2%.

Le secteur Horeca affiche selon le Statec une hausse annuelle de 2,42%

Signalons aussi que la moyenne semestrielle de l'indice rattaché à la base 1.1.1948 passe de 884.74 à 887.22 points.

**La prochaine indexation sera déclenchée lorsque la valeur de 895.78 sera atteinte.**

## Axa France condamné à indemniser une perte d'exploitation durant le Covid

Un restaurateur lillois a gagné son bras de fer judiciaire face à Axa. L'assureur devra indemniser le commerçant pour la perte d'exploitation subie avec le Covid et la fermeture administrative de son établissement. Plusieurs de ses confrères ont déjà obtenu gain de cause.

C'est une victoire qui fait évidemment du bien alors que les restaurateurs entament doucement la reprise. Un commerçant lillois vient d'obtenir gain de cause devant la justice face à l'assureur Axa. Il sera dédommagé pour sa perte d'exploitation pendant les mois de fermeture administrative à cause du Covid. L'assureur vient d'être condamné par le tribunal de commerce de Lille.

Emmanuel Mena, le gérant de Las Tapas, dans le Vieux-Lille, est évidemment soulagé : «On sait bien qu'ils vont aller en appel, mais ça met quand même un peu de lumière au bout de ce tunnel du Covid. Les assureurs ont été les grands absents de cette crise. Ils ont contesté au lieu de nous soutenir pendant ce qui a été pour nous un accident de la vie. J'ai tout mon temps et j'irai jusqu'au bout.»

Dans son contrat, Axa avait bien une clause promettant une prise en charge en cas d'épidémie, mais si on lit ce qu'il y a écrit en tout petit, une clause d'exclusion indique également que cette garantie n'est plus valable, s'il y a plus d'un établissement fermé par département pour les mêmes raisons. Cette clause d'exclusion ne peut pas être retenue, estime le tribunal de commerce de Lille. «On ne peut pas dire qu'on assure l'épidémie, mais dire ensuite qu'il ne doit y avoir qu'un restaurant touché dans le département du Nord. C'est une question de bon sens. Par ailleurs, en assurance, la clause qui s'applique est toujours celle qui est en faveur de l'assuré», souligne Philippe Talleux, l'avocat de ce restaurateur, qui a déjà obtenu une décision similaire pour quatre autres restaurateurs de la métropole lilloise.

Le commerçant va recevoir une provision, le temps que la perte d'exploitation soit évaluée par un expert judiciaire.

Selon le Syndicat des Indépendants, 15.000 restaurateurs pourraient ainsi tenter d'obtenir réparation auprès d'Axa et des procédures sont lancées ailleurs en France. À Aix-en-Provence, elles sont allées jusque devant la Cour d'Appel, où l'assureur a également été condamné.

Source : france bleu



Interdiction d'objets en plastique à usage unique

# Des alternatives au plastic à portée de main

Pailles, couverts et assiettes, bâtonnets mélangeurs pour boissons et tiges pour ballons – tous ces objets en plastique à usage unique seront bannis de l'Union européenne à compter du 3 juillet 2021. Les récipients et gobelets en polystyrène expansé pour aliments ou pour boissons seront aussi interdits à partir de cette date, tout comme tous les objets fabriqués en plastique oxodégradable. Les secteurs concernés cherchent des alternatives : il en existe.

Une étude menée pour la Commission Européenne indique que 200.000 tonnes de déchets de plastique se retrouvent en tant que déchets sauvages dans les océans, dont 59 % d'emballages ! Suite à cette étude et le constat d'urgence qu'elle dresse, les 10 objets en plastique à usage unique les plus jetés dans le milieu marin ont été ciblés par les législateurs européens ; parmi eux de nombreux objets utilisés dans le secteur Horeca.

Adoptée le 5 juin 2019, la directive européenne relative à la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement (Directive (EU) 2019/904), dite « Single-Use Plastics », contient tout un éventail de mesures afin de lutter contre la pollution par le plastique.

## La crise sanitaire comme accélérateur

Tout comme de nombreux secteurs économiques à travers le monde, le secteur Horeca a été largement touché par la crise sanitaire. Depuis mars 2020, le recours massif aux livraisons et aux repas à emporter a été, pour bon nombre de ces professionnels, une question de survie. Le nombre d'emballages à usage unique a augmenté en conséquence, alors que l'utilisation de ces emballages était déjà fortement présente dans la restauration avant cette crise. Cette situation de consommation croissante d'emballages à usage unique ne peut être durable, ni pour le secteur ni pour la société au sens large. Pour une transition en douceur, les mesures d'interdiction visent d'abord les produits en plastique pour lesquels des alternatives existent et sont couramment disponibles sur le marché.

## Pour éviter les fausses bonnes idées :

Au-delà de ces solutions spécifiques, quelques conseils plus généraux pour guider les pros dans leur choix de matériaux et éviter les fausses bonnes idées :

- Envisagez les alternatives à usage multiple avant tout. C'est la première règle pour atteindre l'objectif *Null Offall* Lëtzebuerg et de mettre œuvre une économie circulaire au Luxembourg.
- Favorisez les matériaux monocomposants car ils peuvent être recyclés, contrairement à des mélanges comme papier/plastique, carton recouvert d'une couche imperméabilisante... Sachez aussi que si un matériau est recouvert d'un revêtement de surface en polymères (donc en plastique), il tombe sous le coup de la directive 2019/904 s'il est à usage unique.
- Attention aux matériaux dits « biosourcés » (exemple : bioplastiques) : leur dégradation moléculaire entière n'est souvent pas réalisable dans des vraies conditions de compostage, et il n'existe pas d'installations où les recycler.
- Adhérez au système Ecobox et rejoignez les 138 restaurants, 68 cantines, 64 cantines scolaires, 1 municipalité et plusieurs clubs faisant partie du réseau Ecobox au Luxembourg. Sinon, imaginez votre propre système de consigne pour les plats délivrés lors de la vente de plats à emporter.
- Pour en savoir plus, consultez les fiches pour le secteur Horeca comparant les différentes solutions sur [www.emwelt.lu](http://www.emwelt.lu)



### Des alternatives a portée de main

Pour un bon nombre de produits visés, des alternatives existent et certains d'entre eux font déjà partie de la vie quotidienne des pros de l'Horeca. Prenons l'exemple des pailles pour lesquelles l'industrie a développé une multitude d'alternatives à usage unique et réemployables : pailles en fibres naturelles (maïs, bambou, papier... à condition qu'elles soient sans revêtement étanchéifiant), pailles en verre ou en inox. Et pourquoi pas s'en passer tout simplement. Pour les boissons, les gobelets réutilisables en métal, céramique ou verre se démarquent dans leur bilan environnemental par rapport à toutes les solutions à usage unique. Si des solutions à usage unique sont inévitables, les gobelets fins en carton recyclé et sans couvercle en plastique sont à privilégier.

Couverts : Métal, bois, bambou, plastiques durs... voici un florilège de matériaux qui peuvent composer vos futurs couverts réutilisables (à proposer à la vente ou en consigne)). La préférence va à la durabilité et la neutralité des couverts en métal.

Pour les ventes à emporter, les restaurateurs peuvent opter pour un système consigné, en adhérant p.ex au système EcoBox ou en créant leur propre système. Au niveau des emballages à usage unique, des alternatives en fibres naturelles existent, parfois compostables. Il est néanmoins important de vérifier, si les matériaux utilisés sont compostables

Pour les clients qui n'arrivent pas à s'en passer de bâtonnets pour touiller les boissons, la cuillère en métal est à préférer aux touillettes en bois ou papier car recyclable et plus durable. Et pour les plus audacieux, il y a les touillettes en chocolat ou en sucre.

## 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](http://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

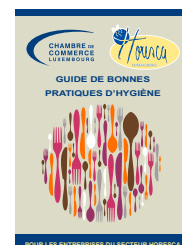
### Formation en bonnes pratiques d'hygiène

#### 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.

# Hôtel President

L'ancien Hôtel President (32, Place de la Gare) a fermé ses portes en 2008. Ensemble avec la brasserie voisine EMS et l'ancien Hôtel Walsheim, il a cédé sa place au projet immobilier « Central Plaza » dessiné par l'architecte Ghasem Ghasempoor pour TetraArchitecture S.à.r.l.. Le projet a été réalisé au cours des années 2009 à 2011.

## Robert L. Philippart



© Vik Mertens



© Vik Mertens

La parcelle occupée par l'Hôtel « The President » avait émanée de la vente de terrains par les consors Herz & Horn en mars 1947. Les propriétés avaient fait parties du site de l'ancienne entreprise Berl, manufacture de fabrication de lits et de sommiers en fer et producteur de mobilier pour les collectivités. Berl était logé à cette adresse de 1882 à 1937. Suite à son déménagement vers Cessange, la rue d'Eprenay avait été aménagée. Jusqu'en 1955/57 les trains en direction de Remich et d'Echternach partaient pratiquement en face de l'Hôtel Empire et de l'Hôtel Terminus qui prendra ultérieurement le nom d'Hôtel President.

En 1939, le cafetier Egide Mertens-Schweich exploitant depuis 1935 la brasserie E.M.S. (Egide Mertens-Schweich) avait déjà acquis la parcelle formant le coin de la rue d'Eprenay avec la place de la Gare. Il y exploitait au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale la brasserie « EMPIR » (Egide Mertens Pirrotte) qui rapidement allait prendre le nom de brasserie « Empire ». L'hôtel que la famille Mertens exploitait au N°32, rue Joseph Junck s'établit en 1948 à la place de la Gare. Pendant 10 ans elle allait prendre en location les étages de l'immeuble que Jean Pirrotte avait fait construire pour les exploiter. A la

place de son ancienne brasserie « Empire », la famille Mertens allait faire construire l'Hôtel Empire tel que nous les connaissons encore aujourd'hui.

## Hôtel Empire – Hôtel Terminus

La famille Pirrotte avait acquis en 1947 le terrain situé entre la « Brasserie EMPIRE » et la brasserie E.M.S. Il n'est pas rare de voir à nouveau un patron-boucher à l'origine d'un établissement hôtelier. Jean Pirrotte, boucher-patron à la rue de Strasbourg, y allait faire construire en 1947 un immeuble de rapport de plusieurs étages avec un espace commercial au rez-de-chaussée. *« Unter den vielen Schaufenstern, die in diesen Tagen durch ihren schönen Weihnachtschmuck auffielen und Bewunderung erregten, verdient jenes der Metzgerei Jean Pirrotte am Bahnhofplatz eine besondere Erwähnung. Was alles darin mit Lust und Liebe und handwerklichem Können ausgestellt wurde, war so erstaunlich, dass ständig eine Menge von Schaulustigen sich davor staute. Ausschließlich mit Produkten der Schlächtereien waren z.B. ein vollständiges Weihnachtskrippchen und ein orientalisches Gotteshaus aus Schmalz, gefüllte Körbchen aus gefloch-*





tenen Speckschleissen und ein mit Miniatur Charcuterie behangenes Tannenbäumchen hergestellt, wie man sich netter nicht denken kann. (...) (Luxemburger Wort 27. Dezember 1947). En 1949, les étages supérieurs de l'immeuble avaient été loués à l'Hôtel Empire proposant, dans le guide des hôtels, 54 chambres à sa clientèle. En 1957 la famille Mertens allait construire sur sa parcelle voisine l'Hôtel Empire et qui existe toujours à la même enseigne.

Georges, fils de Jean Pirrotte et de Maisy Steichen, fut diplômé de l'Ecole Hôtelière de Lausanne. En 1960, la maison Pirrotte, ouvrait sous le nom d'«Hôtel Terminus» avec 30 chambres desservies par ascenseur. L'hôtel n'offrait pas de restauration. Chaque

chambre était équipée de bains et de douches avec eaux chaude et froide. Quoique situé en face de la gare, l'établissement offrait à ses clients également des garages payants. Comme établissement d'affaires, chaque chambre était raccordée au téléphone. A partir de 1967, ces liaisons téléphoniques passaient directement à l'extérieur et ne transitaient plus par la réception.

Georges Pirrotte allait gérer à partir de 1964 le buffet de la gare. Le restaurant « Péckvillchen », ouvert en 1971 à la gare de Luxembourg était spécialisé dans la gastronomie locale. D'autres transformations importantes suivaient dans les années 1987 avec le projet « De neie Buffet » exploité par lui jusqu'en 1998. Son fils Olivier, également un ancien

de l'école hôtelière de Lausanne, allait reprendre cette enseigne à la gare en 2007.

### The President

En 1972, Georges Pirrotte allait transformer l'établissement de ses parents à la place de la gare. « Herr Georges Pirrotte eröffnete im Untergeschoss des hauptstädtischen Hotel Terminus ein exklusives Restaurant unter dem vielversprechenden Namen « The President ». Die Grundkonzeption der Ausstattung wurde von britischen Innenarchitekten entworfen und stellt einen Eisenbahnwaggon der viktorianischen Epoche dar. Blaugrüner Samt, goldfarbene Vorhänge, poliertes Mahagoni,



© Photothèque Ville de Luxembourg 1957 Fischer Batty

viel Kupfer und eine reich verzierte Decke bestimmen das Bild dieses Prestige-Restaurants das weit und breit seinesgleichen sucht. Eine außergewöhnliche Service-Formel zudem: der Gast zahlt 350 Franken und hat dafür das Anrecht auf Aperitif, Weine, eine Vorspeise die er sich aus einer Vielzahl kalter Gerichte selbst zusammenstellen darf, und auf verschiedene Arten von gegrilltem Fleisch „tout compris à discrétion“. (Lëtzeburger Land 9 Juin 1972). Pour promouvoir son nouvel établissement Georges Pirrotte invita en 1973 Anny Roole, la cheffe gastronomique du Sonesta Hotel Camp and Golf Club pour découvrir durant une semaine, la fine cuisine bahamienne. La même année, le guide Michelin mentionnait le restaurant pour la première fois dans son édition Benelux. Le guide des Hôtels de 1974 présentait l'Hôtel Terminus avec 50 chambres et un restaurant

pouvant servir jusqu'à 40 couverts. A partir de 1979 les chambres étaient équipées de postes de télévision. En 1990, la maison prit le nom d'Hôtel « President ». La maison affichait à l'époque 4 étoiles de la classification hôtelière Benelux et proposait 40 chambres et le restaurant put servir 45 couverts. L'établissement connu par la suite de nouvelles adaptations dont la modernisation des chambres. Leur nombre passa de 50 à 35 réparties sur 6 étages. Le nouveau hall prit un aménagement

classique. A sa fermeture en 2008, les chambres offraient, outre les services classiques déjà mentionnés, l'accès à internet, un minibar, un sèche-cheveux. L'hôtel d'affaires était ouvert toute l'année et disposait d'une réception de jour et de nuit. Une lounge avec bar était à la disposition de la clientèle.



© vita nova / photo IPS





**LA PROVENCE**  
votre garant de qualité depuis 1969







## Navigation à vue

Le chômage partiel a gardé de nombreuses personnes dans une relation de travail, ce qui permet aux restaurants aujourd'hui de redémarrer avec des salariés qui retrouvent leurs repères assez facilement.

L'hôtellerie d'affaires doit néanmoins encore attendre son redémarrage. Il aurait donc été logique de continuer à profiter du chômage partiel de la même façon. Mais les pouvoirs publics ne veulent plus donner cette assurance aux entreprises et fragilisent donc un secteur dans lequel tout le monde disait qu'il fallait investir. Avant la crise, on voyait l'avenir avec la création de nouveaux hôtels et une myriade d'événements MICE à planifier. Aujourd'hui on préfère naviguer à vue.

**Dave Giannandrea - Rédacteur en chef**



## Un plan de maintien dans l'emploi pour nos membres

Au cours du mois de juin, la fédération HORESCA a signé un plan de maintien dans l'emploi sectoriel pour les entreprises du secteur Horeca avec les syndicats OGBL et LCGB.

Ce plan permettra aux entreprises de en difficultés de recourir au chômage partiel pour les salariés et encadre certaines dispositions comme la formation ou le prêt de main d'œuvre. Les entreprises qui désirent profiter de ce plan de maintien dans l'emploi s'engagent à ne pas opérer de licenciement pour raison économique.

**Le plan a été conclu pour la période du 1<sup>er</sup> juillet au 31 décembre 2021.**

**Pour rappel : les demandes pour août doivent être introduites avant le 12 juillet.**

*Photo d.g.à.d : David Angel, secrétaire central de l'OGBL ; Alain Rix, président de l'HORESCA; Robert Fornieri, secrétaire général adjoint du LCGB*

Du 14.07 au 01.09.2021

## Visites guidées du Palais grand-ducal à Luxembourg-ville

Le Luxembourg City Tourist Office organise cet été des visites guidées du Palais grand-ducal avec jusqu'à 7 séances par jour en plusieurs langues. Le départ se fera devant le bureau d'accueil touristique du Luxembourg City Tourist Office (30, Place Guillaume II).

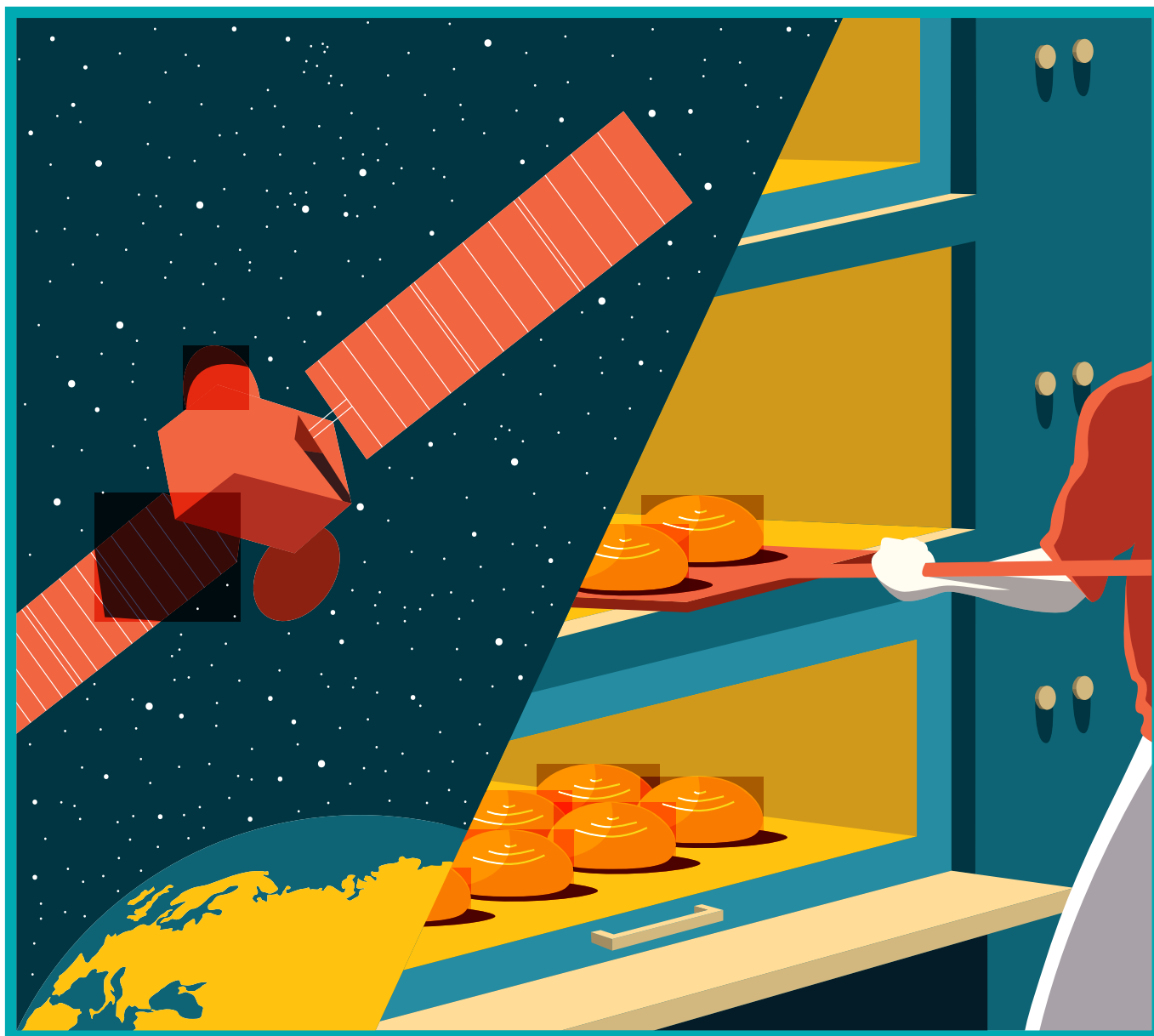
Depuis peu, l'achat des tickets d'entrée peut se faire sur le site internet *luxembourg-city.com*. On y trouve les horaires.

Comme pour les années précédentes et parallèlement à la vente en ligne, des tickets sont disponibles directement auprès du Luxembourg City Tourist Office.

Une expérience grand-ducale hors normes durant 75 minutes en compagnie d'un guide touristique agréé de la Ville de Luxembourg tout en découvrant l'histoire de la famille grand-ducale.



Prix : Adultes : 14 €; Enfants de 4 à 12 ans : 7 €  
Enfant de moins de 4 ans : gratuit



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



# UN TERMINAL NOUVELLE GÉNÉRATION adapté à tous vos besoins !

**Nouvelles solutions essentielles en matière de paiement  
pour faciliter les paiements par cartes et les paiements digitaux.**

**BIL PRO PAYMENT :** Le package tout-en-un avec terminal de paiement, opérations courantes et cartes bancaires pour les commerçants et les professions libérales.

Disposez d'un terminal de paiement électronique nouvelle génération, moderne et esthétique !

- **Accepte plusieurs moyens de paiement :** Cartes débit/crédit, Digicash, Apple Pay, Google Pay...
- Bénéficiez en prime de **tarifs préférentiels** sur les transactions (**aucune commission minimale**).

**59 EUR par mois (hors TVA).**

**SERVIPAY**  
Solutions de paiement



**BIL**  
1856