

09 | 2021  
octobre - novembre



Le magazine officiel des hôteliers,  
restaurateurs et cafetiers  
du Grand-Duché de Luxembourg  
pour tous les métiers de bouche  
2021 N°9



# Le CovidCheck devient obligatoire

P4



**Luxembourg Tourism Awards**  
Les lauréats du concours P8



**Réouverture du Koeppe Jemp**  
Entretien avec Steve Martellini P16



**Dreamjobs Ambassadors**  
Sébastien Dziezduk remporte le titre P24



**Mémoire d'établissements**  
L'Hôtel de la Poste à la Gare P30



# Acceptez des titres-repas directement sur votre terminal

Grâce à Worldline, il vous est dorénavant possible d'accepter les principaux titres-repas électroniques émis au Luxembourg directement sur votre terminal.

Vous êtes ainsi en mesure de satisfaire les besoins digitaux croissants de vos clients et vous élargissez l'éventail de moyens de paiement acceptés dans votre commerce.

Pour plus de renseignements, rendez-vous sur  
[worldline.com/merchant-services/titres-repas-electroniques](https://worldline.com/merchant-services/titres-repas-electroniques)

# Campagne de vaccination pour le secteur horeca

Soucieux de notre devoir d'employeur de veiller à la sécurité et santé au travail, l'Horesca a décidé de vous aider face à la situation actuelle du covid. Afin de respecter au mieux votre obligation d'information et de protection de vos salariés vous pourrez utiliser à votre guise du matériel d'information qui se trouve entre autre sur notre site Internet.



François Koepp, secrétaire général



Une campagne de vaccination à destination des salariés - voire aussi des tenants à vocation à mettre en avant des personnages fictifs, représentant chacun une profession de l'horeca. Chaque personnage délivre ainsi son propre message – reprenant un argument fort en faveur de la vaccination, de manière simple, intelligible et positive.

### L'objectif ?

Que les « récalcitrants » s'identifient aux personnages et finissent par entendre les messages en faveur de la vaccination, pour, à leur tour, se faire vacciner. En résumé, les deux grands arguments avancés sont : le retour à une vie normale et économiquement stabilisée et la réduction drastique des cas graves et des hospitalisations. Afin d' « enfoncer le clou », nous avons jugé utile de mettre en exergue des chiffres très parlants et souvent méconnus, sur les différences fonda-

mentales existant entre vaccinés et non-vaccinés en termes de risques liés au Covid-19.

Bien évidemment, le mot de la fin concerne les coordonnées des principaux organismes/sites/numéros à contacter pour se faire vacciner. En effet, le bon sens veut que le lecteur de l'affiche, qui semble ainsi manifester son intérêt pour la vaccination, soit directement dirigé vers les autorités compétentes en la matière.

Quant au mode d'emploi des affiches et des flyers, ils ont été conçus de sorte à ce qu'ils soient visibles et complémentaires.

Tandis que les affiches ont, comme leur nom l'indique, vocation à être affichées dans les endroits de (fort) passage des employés dans les hôtels, restaurants et bars, à l'instar de la porte des cuisines ou entre les cuisines et la salle, les flyers pourront être glissés dans l'enveloppe avec la fiche de paie des salariés.

Globalement, nous nous hissons à une place honorable en termes de taux de vaccination au Luxembourg. De fait, le taux de vaccination est fort similaire à celui de nos homologues d'Europe de l'Ouest. Pourtant, les salariés actifs dans certains secteurs d'activité sont à la traîne ; c'est particulièrement le cas dans le secteur de l'horeca.

# Le CovidCheck devient obligatoire pour tous les cafés et restaurants



Annoncé par le Premier ministre Xavier Bettel le 8 octobre, le Covidcheck sera obligatoire à l'intérieur des établissements Horeca à partir du 1<sup>er</sup> novembre. Le texte de loi a été adopté au cours des derniers jours et prévoit des mesures très contraignantes pour pratiquement tous les endroits à l'intérieur où l'on enlève le masque, par exemple au restaurant ou au café.

Tout comme en France, où il faut montrer un «pass sanitaire» pour accéder à certains endroits, ou comme en Italie qui impose un «Green Pass» le Luxembourg serre la vis afin de «motiver» plus de personnes à se faire vacciner. Le Premier ministre Xavier Bettel a tracé les objectifs lors de la présentation du 8 octobre. «Nous devons atteindre un taux de vaccination de 80% à 85% pour revenir à une vie normale» a-t-il déclaré avant d'ajouter que notre pays était encore un peu à la traîne.

Alors que jusqu'à présent il était possible pour les restaurants et cafés de choisir entre le mode CovidCheck avec un accès sous certaines restrictions et un mode plus libre où tous les clients pouvaient entrer sans devoir présenter quoique ce soit, tout établissement devra dorénavant appliquer le Covidcheck. Pire encore les tests rapides effectués sur place ne seront plus acceptés. Et ce qui compte pour les clients compte aussi pour le personnel.

L'Horesca avait espéré pouvoir garder l'option des autotests mais le nouveau texte de loi qui a été voté le 18 octobre se veut persuasif afin d'amener le plus de personnes à la vaccination.

On prend bien note des mesures restrictives de CovidCheck s'appliquant à notre secteur, mesures qui vont continuer à impacter négativement nos entreprises déjà lourdement touchées par la crise sanitaire et les dispositions prises à leur égard.

Sans entrer dans le débat sur la proportionnalité des mesures présentées dans le projet de loi sous avis, de nombreuses institutions considèrent que le Gouvernement adopte ici une approche restrictive semblable aux mesures décidées lors des différentes étapes de « lockdown » en 2020. Dans cette logique, nous considérons que le Gouvernement devra également introduire de nouvelles mesures d'aide afin de combler les effets de perte du chiffre d'affaires et de productivité.



*L'Horesca avait espéré pouvoir garder l'option des autotests mais le nouveau texte de loi ne va pas dans ce sens.*

## Les implications pour le secteur horeca, clubs et discothèques valables du 1.11.2021 au 18.12.2021:

### Cafés et restaurants

L'intérieur d'un restaurant, d'un café ou d'une salle petit-déjeuner est soumis au « CovidCheck ».

Obligation de présenter un certificat (vaccination, test PCR ou antigénique ou de rétablissement pour toute personne (client et personnel) à partir de 12 ans

Les tests rapides faits sur place ne seront plus valables.

Les frais pour un test certifié sont à prendre en charge par le salarié et doivent être réalisés en dehors du temps de travail.

En cas de refus de se conformer, le droit de travail sera d'application. Les détails sont encore à clarifier

Les terrasses sont exemptes du « CovidCheck »

Les certificats européens sont reconnus par l'application

L'accès à l'intérieur de l'établissement sans certificat reste autorisée pour l'utilisation des sanitaires

Max. 2000 personnes par événement. Au-delà de 2000 personnes il faut présenter un concept sanitaire lors de la demande

### Vente à emporter

Pas d'obligation de présenter un certificat par le client en cas de vente à emporter, mais l'obligation de porter un masque reste en vigueur.

Attention : ce client n'a pas le droit de consommer à l'intérieur.

### Établissements d'hébergement

Vu que le port du masque peut être garanti lors de la réception des hôtes jusqu'à leurs chambres, le CovidCheck n'est obligatoire dans les établissements d'hébergement.

La procédure CovidCheck doit être appliquée pour les salles de petit-déjeuner, du restaurant et du bar. Grâce au système CovidCheck, le buffet peut être proposé sans restrictions

Les clients résidant à l'hôtel qui ne disposent pas d'un certificat peuvent néanmoins prendre le petit-déjeuner et des repas dans leur chambre.

Les salles de conférences, ainsi que l'espace wellness sont soumis au CovidCheck

Tous les lieux de rencontre (réception, couloirs, bibliothèque, ascenseur, etc.) sont soumis au port du masque

Pour les établissements d'hébergement avec restauration, il est à savoir qu'uniquement le personnel du restaurant/bar ainsi que tout le personnel en relation avec la restauration ou le bar est obligé de présenter un certificat valable

Tout autre personnel (gestion, ménage, techniciens, réception, etc.) ne présentant pas de certificat valable n'a pas accès pendant les heures de service au restaurant/bar

« Je me fais vacciner, car ma santé passe avant tout. »

Marion, 27 ans, serveuse

J'ai du diabète, donc même si je suis jeune, pour moi, le vaccin va de soi. Que ce soit pour fortement diminuer le risque de développer une forme grave en cas de contamination ou pour protéger mes parents qui ont des problèmes de santé.

Toi aussi, fais-toi vacciner !

## Tests certifiés à 5€ à Luxembourg

## Hôteliers : Faites partie de l'offre touristique



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

Jusqu'à fin octobre, les personnes intéressées avaient la possibilité de retirer des bons pour un test rapide antigénique gratuit.

À partir du 1<sup>er</sup> novembre 2021, la gratuité des tests prend fin et une participation financière à hauteur de 5 euros par test antigénique rapide certifié sera requise au moment de l'utilisation du bon. Afin de profiter de ce tarif réduit, les personnes pourront retirer des bons à la réception de l'Hôtel de Ville ou du bâtiment administratif « Rocade » (3, rue du laboratoire, L-1911 Luxembourg, photo).

Munis de ce bon, les utilisateurs pourront alors faire effectuer dans l'une des pharmacies de la capitale (voir liste sur [vvv.vdl.lu](http://vvv.vdl.lu)) un test antigénique certifié sur place.

Heures de retrait: Hôtel de Ville et «Rocade»  
09:00 - 12:00 // 14:00 - 17:00



## ESCH-SUR-ALZETTE EUROPEAN CAPITAL OF CULTURE

Le projet Esch2022, Capitale européenne de la culture, s'approche à grand pas et que plus de 2000 événements auront lieu sur le territoire d'Esch2022 l'année prochaine avec une grande variété disciplines artistiques.

Esch-sur-Alzette endossera ce titre avec dix autres communes du sud du Luxembourg ainsi que huit communes de la Communauté Pays Haut Val d'Alzette en France. Comme un projet d'une telle envergure nationale et internationale attirera un grand nombre de visiteurs, Esch2022 travaille ensemble avec DMC by Sales Lentz en tant qu'agence réceptive officielle pour offrir des packs forfaitaires aux tour-opérateurs liés à Esch2022. Afin de faire profiter tous les partenaires de l'impact économique d'un tel projet d'envergure, les responsables invitent à faire partie de ce projet et de l'offre touristique !

**Signalez nous votre intérêt en faisant un mail à l'adresse suivante : [dmc@esch2022.lu](mailto:dmc@esch2022.lu)**

L'équipe d'Esch2022 et de Sales Lentz seront ravies de rentrer en contact avec vous et vous remercier d'avance pour votre collaboration.

## Tests PCR gratuits aux personnes ayant reçu une première dose de vaccin

Le gouvernement a décidé de mettre à la disposition de toute personne ayant reçu une première dose de vaccin avant le 1<sup>er</sup> novembre 2021, des tests PCR COVID-19 gratuits.

Cette décision permettra aux personnes qui se sont décidées en faveur d'une vaccination, donc vaccinées partiellement, de se faire tester gratuitement lors de la phase de

transition. À cet effet, les personnes concernées recevront 5 bons de tests personnalisés (via leur matricule) à partir du 1<sup>er</sup> novembre. Rappelons que les tests PCR COVID-19 sont valables pour une durée de 72 heures et pourront être utilisés dans tous les laboratoires d'analyses de biologie médicale accrédités au Luxembourg (BioNext, Ketterthill, Laboratoires réunis).

# Projets récompensés aux « Luxembourg



Le 14 octobre a eu lieu la remise des «Tourism Awards». À travers ce prix, la Direction générale du tourisme du Ministère de l'Économie a récompensé les acteurs du secteur qui se sont particulièrement distingués par des projets novateurs, mis en place entre 2018 et 2020, et qui ont ainsi contribué à diversifier l'offre touristique.

A l'occasion de la soirée de remise des prix, le ministre du Tourisme, Lex Delles, a souligné que les lauréats des "Luxembourg Tourism Awards" ont tous fait preuve de dynamisme, de passion, de créativité et d'un esprit entrepreneurial exceptionnel.

La Direction générale du tourisme souhaite cependant non seulement récompenser des acteurs qui se sont distingués par des projets extraordinaires, mais également inciter le secteur dans son ensemble à continuer de diversifier son offre touristique.

Le ministre a salué l'évolution de notre offre en appréciant les efforts accomplis par les acteurs du secteur et il les encourage à poursuivre sur cette voie.

## Les lauréats des "Luxembourg Tourism Awards"

### **Catégorie "Hôtel": *Hôtel Graace*.**

Réalisé avec des méthodes et des matériaux durables et écologiques, l'Hôtel Graace conserve l'âme et le caractère industriel du site d'origine fondé par les frères Graas. Un juste équilibre entre tradition et modernité.

### **Catégorie "Camping": *Camping Park Beaufort*.**

Trois petits et quatre grands tipis en bois ont été construits au Camping Park Beaufort en 2018. Unique au Luxembourg, les tipis en bois s'adressent à des groupes cibles variés: aux couples, aux familles respectivement aux groupes et classes d'école.

### **Catégorie "Gîte, Bed&Breakfast, Aub. de jeunesse": *"Escher Bamhaiser"***

Ces maisons d'hôtes sont perchées dans des arbres et nichées au cœur du parc animalier "Escher Déierepark". Les "Escher Bamhaiser" permettent ainsi de passer une nuit originale en pleine nature.

### **Catégorie "Infrastructure": *Centre récréatif au lac d'Echternach*.**

Avec l'extension des activités de loisirs par un parcours de vitalité et d'autres attractions sportives, le centre récréatif au lac d'Echternach attire de nombreux visiteurs, résidents et étrangers, dans la région Müllerthal.

### **Catégorie "Service touristique": *"Escher Déierepark"*.**

Le parc animalier de la ville d'Esch, qui s'étend sur une surface de deux hectares, abrite environ 150 animaux. Ré-imaginé et réaménagé, le "Escher Déierepark" répond aux besoins des touristes et résidents, notamment grâce à des aires de jeux et de découverte ainsi qu'une ferme didactique.

# g Tourism Awards »



**Catégorie "Offre gastronomique": Hôtel-Restaurant Airfield.**

Cet établissement, qui a ouvert ses portes en 1947, accueille ses clients dans un cadre authentique qui réunit le charme industriel du site et la modernité du restaurant et de l'hôtel. Après avoir été entièrement réaménagé en 2017, l'établissement a ré-ouvert ses portes en 2018.

**Catégorie "Offre digitale": "Sightseeing.lu".**

Cette nouvelle application, qui contient plus de 120 sites touristiques, offre un moyen de digitaliser les visites guidées au Luxembourg et de les effectuer de manière autonome. "Sightseeing.lu" offre ainsi aux touristes et aux résidents la possibilité d'explorer le Grand-Duché de Luxembourg par leurs propres moyens et à travers leur smartphone.

**Catégorie "commune méritante": Esch-sur-Alzette.**

Suite au déclin de l'industrie sidérurgique, la commune d'Esch s'est réinventée, notamment en misant sur des projets touristiques novateurs. Les "Escher Bamhaiser" ou la nouvelle auberge de jeunesse font preuve de dynamisme et d'engagement.

**Coup de cœur du public: Explore.lu.**

Georges Krack invite à explorer le Luxembourg dans son mini-bus confortable lors de tours adaptables aux souhaits des clients. La promotion des excellents vins et crémants de la Moselle luxembourgeoise à travers différentes dégustations fait partie du programme type.



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

# Geselliges Afterwork-Treffen im Café Millebières



Das erste Afterwork-Treffen der Amicale des Anciens Hotelschoul fand kürzlich im Café Millebières in Burglinster statt. Gastgeberin war Nora Milbert, Absolventin der Diekircher Hotelfachschule und Laureatin des „1<sup>er</sup> Grand Prix du LTHAHD 2012“.



Nora Milbert hat das ehemalige Café-Restaurant Dohm im Jahr 2019 von der Familie Nico Müller übernommen. Nach einigen Umbauarbeiten ist ein freundliches Lokal entstanden mit antiken Stühlen, Sofas, Holztischen und alten Holzschränken. Zur gemütlichen Atmosphäre tragen etliche schöne Details in der Ausstattung bei. So auch einige Tafeln und humorvolle Sprüche wie z. B. „Zu viel des Guten kann wundervoll sein“ oder „Nüchtern betrachtet war es besoffen besser!“. Der große Tresen mit vielen Zapfhähnen bildet das Schmuckstück des Dorflokals.

Das Ambiente gefiel den zahlreich erschienen ehemaligen Hotelfachschülern sehr. Besonders geschätzt haben die Gäste die große Auswahl an frisch gezapften Bieren. Auch die auf einer großen Tafel an der Wand präsentierten kulinarischen Spezialitäten, u.a. luxemburgische Gerichte wie „Kniddelen mat Wäinzossis“ oder Roulade mit Rotkohl, aber auch Burger und Fajitas oder auch Thai-Food-Gerichte fanden großen Anklang und viel Lob bei den „Amicalisten“.

Patrick Cash, Sekretär der Amicale und Initiator dieser tollen Idee, zeigte sich sehr zufrieden, dass rund 20 Mitglieder an diesem ersten Facebook-Event teilnahmen. Mit dieser Initiative wählt die Amicale eine neue Form der Mitgliederansprache, zusätzlich zu der klassischen Kommunikation durch Briefeinladungen an die Mitglieder und den Infos in der Horesca-Zeitung. Die Vereinigung möchte in der modernen digitalen Welt richtig aufgestellt sein um alle Generationen ehemaliger Schülerinnen und Schüler der Hotelfachschule zu erreichen. Dies war der Anfang einer Serie von Afterwork-Treffen der Amicale, die künftig alle vier Monate bei einem ehemaligen Schüler oder einer ehemaligen Schülerin der Diekircher Hotelfachschule stattfinden werden.

Alle, die das erste Treffen bei Nora Milbert im Café Millebières verpasst haben, sind herzlich eingeladen, dieses wunderbare Lokal am Dorfplatz von Burglinster zu besuchen. Geöffnet ist das Lokal von Donnerstag bis Samstag.



## 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 navigateur. 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

## RAK Porcelain Europe

# Visite princière du nouveau centre opérationnel européen

Deux ans après leur installation dans des nouveaux locaux à Bettembourg, les équipes de RAK Porcelain Europe ont eu l'honneur de recevoir S.A.R. le Grand-Duc héritier Guillaume de Luxembourg, jeudi 7 octobre, en présence de nombreux invités de premier plan. L'occasion d'une visite guidée de ce bâtiment à la triple fonction de plateforme logistique, centre opérationnel européen et showroom.



1<sup>re</sup> rangée : Laurent Zeimet, Claude Peiffer, S.A.R. le Grand-Duc héritier, Franz Fayot, Bertrand Lecante, Letizia Moes-Heinen, Vincent Mathieu, Mariella Di Giambattista

2<sup>e</sup> rangée : Carlo Thelen, Marianne Hoffmann, Luc Decker, Patrick Nickels, Jean Marie Jans

Spécialisée dans la conception, la fabrication et la distribution de vaisselle, de couverts et de verres en cristal de grande qualité pour les professionnels de l'horeca, l'entreprise RAK Porcelain a pour crédo « design » et « fonctionnalité » dans l'élaboration de ses produits.

La succursale européenne, RAK Porcelain Europe, a vu le jour au Luxembourg en octobre 2005. Forte de ses excellents résultats en termes de commercialisation, l'entreprise de céramiques raffinées originaire du Moyen-Orient a souhaité franchir un cap décisif en 2017 avec la construction d'un nouveau bâtiment polyvalent à la triple vocation : plateforme logistique, nouveau siège européen du groupe et showroom.

Situé dans la Z.A.E. Wolser à Bettembourg, le nouveau bâtiment, investi par les équipes en 2019, affiche une surface de 5 534 m<sup>2</sup> (contre 2 800 précédemment) pour une capacité de stockage de plus de 10 000 palettes. Le nouveau siège a permis à l'entreprise d'embaucher 12 salariés supplémentaires, pour un total de 60 à l'heure actuelle. Quant au chiffre d'affaire annuel, il culmine à 20 millions d'euros.

Sponsor « Diamond » à l'Exposition universelle de Dubai 2020, RAK Porcelain Europe a eu le privilège d'accueillir jeudi 7 octobre en ses nouveaux locaux S.A.R. le Grand-Duc héritier Guillaume de Luxembourg, en présence du ministre de l'Économie, Franz Fayot, le directeur général

de la Chambre de Commerce, Carlo Thelen, le bourgmestre de la commune de Bettembourg, Laurent Zeimet, et l'échevin Jean Marie Jans.

L'équipe dirigeante de RAK Porcelain, au complet, composée de Claude Peiffer, administrateur-délégué, Mariella Di Giambattista, directrice administrative et financière, Bertrand Lecante, directeur marketing, Letizia Moes-Heinen, directrice des ventes, et Vincent Mathieu, directeur informatique, a eu le plaisir de convier ses illustres invités à découvrir ses installations et équipements modernes et fonctionnels.

Une présentation de la stratégie de l'entreprise et des produits d'arts de la table de RAK Porcelain a eu lieu dans le showroom, et les invités ont pu découvrir les bureaux et la structure logistique. La visite s'est conclue autour d'un vin d'honneur.



# 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)

## Restaurant Mosaïk

Nathalie et Marc Fideler

73, route de Longwy L-4750 Pétange Tél. : 27 99 34 96 [www.restaurant-mosaik.lu](http://www.restaurant-mosaik.lu)

### De Feierwon

Sofitel Luxembourg Europe  
6, rue du Fort Niedergrünwald  
Luxembourg-Kirchberg  
Tél.: 43 77 68 70 / 43 77 68 83



L'Hôtel Sofitel Europe, situé sur le plateau de Kirchberg jour la carte des produits locaux et d'une cuisine authentique et élégante dans son nouveau restaurant De Feierwon .

A la place du Stübli, on trouve à présent un restaurant spécialisé dans les grillades réalisées dans un four utilisant des températures élevées avoisinant 800°C.

Comme on a pu le lire dans différents médias, les responsables favorisent les produits du terroir. Ainsi les pommes de terre proviennent d'Annick Fischback Reif, les œufs de la Ferme Meyris, la viande de la Maison Steffen et de Guy Kirsch et les légumes de Sandrine.



Marc maître cuisinier-traiteur et son épouse Nathalie ont décidé de réaliser leur rêve et d'ouvrir leur propre restaurant. Situé à Pétange dans un nouvel immeuble cet établissement joue la carte de la convivialité et de la proximité. Et avec une vingtaine de couverts maximum, on peut facilement offrir un service soigné et personnalisé.

Pour les patrons, une mosaïque évoque l'Art de composer des assemblages multiples afin de jouer, d'associer et de marier les saveurs de différents terroirs en un seul plat. A la carte on trouve des plats traditionnels qui sont revisités par le chef comme une tagliata de bœuf dont la viande vient de la Maison Meyer à Bascharage mais qui est proposée ici avec une « Sweet Chili Sauce ».

« Au début les clients sont un peu sceptiques », nous explique Marc Fideler. Mais après avoir dégusté, ils sont agréablement surpris et l'enthousiasme arrive rapidement.

La carte de taille réduite met l'accent sur les produits frais et de saisons. Lors de notre passage on pouvait par exemple opter pour une Cressonnette de scampis et de champignons tuiles avec chips croquantes, un risotto aux girolles et cacahuètes avec coulis de légumes ou encore un Suprême de volaille au Gewürztraminer. Ne surtout pas oublier de laisser un peu de



place pour un dessert ; par exemple un Parfait au Limoncello ou une Crème brûlée à la lavande.

Ce savoir-faire en cuisine vient du parcours professionnel qu'a suivi Marc Fideler. Après avoir terminé sa formation à l'école hôtelière de Diekirch, il a débuté sa carrière professionnelle en Alsace où il a entre autres travaillé chez Emile Jung au Crocodile ou encore chez Haerberlin. Ensuite il a peaufiné son savoir-faire en pâtisseries et chocolat chez Lenôtre avant de partir pour les Etats-Unis où il a travaillé dans des restaurants gastronomiques sur la Côte Ouest. C'est là qu'il a appris à mélanger intelligemment les saveurs asiatiques aux préparations occidentales. De retour à Luxembourg, il a été au service du traiteur De Schneker et de diverses institutions avant de se lancer dans cette nouvelle aventure.

A Pétange, il trouve un local coup de cœur qui lui permet maintenant de faire ce qui lui plaît vraiment. « Je ne suis pas obligé de faire des compromis entre qualité et quantité », résume Marc Fideler. La proximité avec les clients permet de s'adapter aux souhaits de chacun et il n'est pas rare de voir le chef en salle discuter avec les clients pour connaître leurs appréciations.

A noter que le Mosaïk propose aussi des plats pour enfants. Fermé dimanche soir et lundi.



## Madame Jeanette

Gwendolyne Schommer  
 9, rue de Strasbourg L-2561 Luxembourg  
 Tél. : 29 96 60 10  
[www.madamejeanette.lu](http://www.madamejeanette.lu)



Madame Jeanette est un tapas-bar restaurant moderne qui est spécialisé dans la cuisine latino-américaine. En rentrant dans cet établissement on se trouve tout de suite dans un autre univers : couleurs chaudes, tapisserie fleurie, abat-jour en rotin... une décoration réussie qui s'explique sans doute par le fait que la patronne, graphiste de formation a su trouver le bon équilibre dans le design.

Gwendolyne Schommer a en fait rejoint l'entreprise familiale, l'hôtel Carlton (rebaptisé Perrin) il y a un peu plus d'un an.

Nous sommes alors en pleine crise sanitaire et le rez-de-chaussée occupé par Cathy's Cupcake se libère. Avec son partenaire Jeff Krier, ils mettent sur pied un nouveau concept et trouvent en la personne du cuisinier colombien Fabian, le chef parfait pour lancer Madame Jeanette.

« La gastronomie sud-américaine est joyeuse et festive », nous explique la patronne avant d'ajouter que c'est une cuisine où l'on aime partager et se faire plaisir. A la carte on trouve quelques spécialités colombiennes comme

le Pollo Barbacoa, un plat à base de poulet avec une sauce orange légèrement pimentée mais aussi des préparations plus classiques comme des Ceviche (dorade ou thon), des Tacos ou des Gambas Black Tiger servies avec un toast bananes.

Plusieurs options végétariennes et végétaliennes sont aussi proposées. Ces plats sont un véritable délice lorsqu'ils sont associés aux cocktails uniques.

Madame Jeanette dispose d'une terrasse devant la porte et la cuisine est ouverte en continu de midi à une heure du matin. Fermé le dimanche et lundi.



## Le vin du mois

### Herdade do Peso Essência Rouge 2015 Alentejo, Portugal

Essência est un vin unique et distinct chaque année.

Robe pourpre presque noire. Le premier nez présente des notes de fruits rouges, précèdent un boisé très fin aux notes grilles. La bouche se présente en puissance et volupté, symphonie de fruits rouges sur un goût de terroir très présent, des tanins puissants, denses, avec une certaine finesse. Excellent équilibre entre les tanins et l'acidité.

## Le Koeppé Jemp renaît

Le Koeppé Jemp renaît. Il vient d'être repris par Steve Martellini qui exploite aussi le Restaurant Beim Bertchen à Wahlhausen près de Hosingen. Ensemble avec son associé Yves Wallers il a investi ici à Hoscheid-Dickt dans ce local nationalement connu et espère bien attirer une clientèle à la recherche d'un plat typique luxembourgeois ou qui désire simplement venir boire un verre.

En rentrant dans la Brasserie Koeppé Jemp, située sur la route nationale du nord on est agréablement accueilli par une décoration chaleureuse qui a été en grande partie refaite. Une petite salle qui peut être privatisée se trouve sur la gauche alors que sur la droite on trouve le grand comptoir où il est possible de venir boire un verre. Ici est aussi située la salle principale de la partie restaurant. L'ambiance est à la fois amicale et chaleureuse. La cadre a été refait avec une décoration qui évoque la nature de nos forêts. Le mobilier coloré se marie bien à l'aspect chaleureux du bois.

A la carte on trouve de nombreuses spécialités luxembourgeoises et quelques plats classiques plus internationaux. Citons à titre d'exemple les Kniddelen au Speck, la Langue de veau avec sauce Madère, le Collet de porc fumé avec fèves, la Truite Meunière, le Steak de cheval avec sauce Provençale, une Tagliata de bœuf ou encore un Cheeseburger au bacon.

Il y a bien entendu aussi quelques plats végétariens et des menus pour enfants.

Un des grands atouts de l'établissement est le jeu de quilles qui peut être réservé pour des groupes privés. La réservation peut être effectuée directement sur le site Internet de la brasserie.

Le Koeppé Jemp dispose aussi d'une terrasse à l'avant et à l'arrière. En semaine à midi on propose un menu du jour (avec plat alternatif) pour 13 euros. Rappelons que même si la cuisine ferme à 14.30h pour rouvrir à 18.30h, le bistrot est ouvert en continu toute la journée. Les jours de fermeture sont le lundi et le mardi.

Ancien fonctionnaire de l'Etat, Steve Martellini a réorienté sa carrière professionnelle vers la restauration. Après avoir repris la gestion du Restaurant Beim Bertchen, il ouvre le Koeppé Jemp. Un parcours atypique. Nous nous sommes donc entretenus avec Steve Martellini qui est aussi vice-président de l'Horesca.

**Coordonnées :**  
**Brasserie Koeppé Jemp**  
**59 Hauptstrooss L-9835 Hoscheid-Dickt**  
**Tél.: 99 00 98 beimkoeppejemp.lu**



### Entretien avec Steve Martellini Patron de la Brasserie Koeppé Jemp

**Monsieur Martellini, vous avez vous quitté la fonction publique pour vous lancer dans la restauration ? Est-ce que notre secteur aurait des avantages insoupçonnés ?**

J'ai eu la possibilité en 2009 de m'occuper de la gestion du restaurant Beim Bertchen et cette tâche m'a tout de suite plu. Travailler en équipe, être au contact de la clientèle, rencontrer de nombreuses personnes est à mes yeux très motivant. C'est vrai qu'être indépendant exige beaucoup de présence et on ne compte plus les heures de travail. Mais d'un autre côté on peut mettre ses idées en musique, lancer des projets et faire bouger les choses. On ne s'ennuie jamais.

**Vous avez ouvert votre deuxième restaurant alors que la crise sanitaire n'est pas encore terminée. N'était-ce pas trop risqué ?**

On nous a proposé le Koeppé Jemp et avec mon associé Yves Wallers, nous avons tout



## et du Restaurant Beim Bertchen et vice-président de l'Horesca

de suite su qu'il y avait un potentiel ici. Même si pendant la crise je n'ai pas trop mal travaillé au Bertchen, notamment avec les dîners pour camping-cars. Nous avons eu le temps de bien nous préparer.

**A la base, vous n'avez pas une formation dans l'hôtellerie. N'était-ce pas un inconvé-**

Il faut un certain temps pour trouver ses repères, et ce n'était pas toujours facile de se faire accepter par les confrères. Mais je pense qu'en tant que nouvel arrivant on porte un autre regard sur une entreprise. On la voit peut-être un peu plus avec les yeux d'un client ce qui quelques fois est aussi un avantage.

**Vous pensez sans doute à la communication et aux nouvelles technologies digitales que vous avez mises en place ?**

Quand on est à l'étranger, dans un pays où

on ne parle peut-être pas la langue, on n'a pas toujours envie de téléphoner pour réserver une table. C'est pareil à Luxembourg. Nous proposons donc la possibilité de réserver en ligne. Nous sommes aussi présents sur les réseaux sociaux avec une communication adaptée. Elle est peu onéreuse mais rapporte.

Il faut s'adapter aux outils modernes. Sur notre piste de quilles on trouve ainsi une tablette qui permet à nos clients de passer une commande. Un ticket sort directement au bar ou en cuisine. Personne n'est obligée de l'utiliser, on peut aussi appeler un serveur mais de nombreux clients trouvent cette méthode plus pratique.

**Vous êtes aussi engagé au sein de notre fédération et avez rejoint notre conseil d'administration.**

L'engagement est important pour moi. Grâce à l'Horesca j'ai beaucoup appris et j'ai pu être conseillé sérieusement. Pendant la crise on a

entendu des critiques à l'encontre de notre fédération mais elles étaient souvent infondées. Nous avons beaucoup discuté avec nos membres et je pense que l'Horesca a pris les bonnes décisions.

**Vous êtes optimiste pour l'avenir ?**

Oui, la restauration a encore de beaux jours devant elle. La seule inconnue est le personnel. On a de grosses difficultés à trouver les bonnes personnes. A Luxembourg c'est pratiquement impossible. Et si on trouve la perle rare à l'étranger, il faut la faire venir dans un pays où les loyers sont trop élevés et où les propriétaires de logements demandent une avance de plusieurs mois comme garantie. Un jour il faudra trouver une solution à ce problème.

## Succès remarquable pour le Palais



Comme tous les ans, le Luxembourg City Tourist Office (LCTO) a eu l'immense honneur de pouvoir proposer un des points forts du programme estival « Summer in the City » : les visites guidées du Palais grand-ducal qui ont eu lieu du 14 juillet au 1<sup>er</sup> septembre 2021. Sur un total de 333 visites guidées et un total de 3.330 places disponibles, 3.266 places ont pu être vendues.

Ceci représente un taux de 98%, ce qui montre le grand intérêt du public pour cette visite guidée exclusive. En guise de rappel, il y a eu jusqu'à 7 visites guidées par jour et elles ont eu lieu en 4 langues différentes : luxembourgeois, français, allemand et anglais.

Pour tous ceux qui ont raté cette belle opportunité ou qui voudraient tout simplement en savoir plus, le site du LCTO, [luxembourg-city.com](http://luxembourg-city.com) propose des vues en 3D du Palais grand-ducal.

## Satisfaits du Vélosummer 2021



Suite à la crise sanitaire et le "boom" du vélo résultant, l'initiative du "Vélosummer" est née en 2020, afin de créer une offre cyclo-touristique attractive étalée sur tout le mois d'août.

Les ministres François Bausch et Lex Delles ont présenté le bilan de ce projet en rappelant que suite au succès de la première édition et sur demande de plusieurs communes, une deuxième édition du «Vélosummer» a été organisée du 31 juillet au 29 août 2021. Et avec 65 communes participantes et 12 circuits cyclo-touristiques (avec plus de 550 km d'itinéraires cyclables), le «Vélosummer 2021» s'est caractérisé par un triplement des communes participantes et un doublement des itinéraires cyclables par rapport à l'édition de l'année dernière.

Concernant le programme du "Vélosummer 2021" qui a été élaboré en étroite collaboration avec les communes, il y a eu plusieurs changements majeurs par rapport à l'année passée, comme par exemple la suppression de l'itinéraire entre Beggen et Dommeldange (avec plus de 13.000 cyclistes en 2020) pour des raisons de sécurité ainsi que la limitation du circuit dans la vallée de la Mamer à un week-end sur demande explicite des communes concernées (avec plus de 11.000 cyclistes en 2020). Malgré ces changements non-négligeables au niveau du programme et le fait que l'été 2021 a été le plus pluvieux depuis 90 ans, François Bausch, ministre de la Mobilité et des Travaux publics, se montre satisfait qu'environ 20.000 cyclistes participants ont été recensés sur les différents circuits cyclo-touristiques lors du "Vélosummer 2021".

Le ministre du Tourisme, Lex Delles, a ensuite présenté l'analyse de la promotion touristique du "Vélosummer 2021". Il convient de souligner que la stratégie de promotion a réussi à surpasser les résultats de l'édition de 2020. En effet, le nombre de cartes distribuées illustrant les itinéraires du "Vélosummer" et mettant en évidence des entreprises Horeca ainsi que des points d'intérêt touristique, est passée à 27.500 (+62%). Le site [www.velosummer.lu](http://www.velosummer.lu), qui a regroupé toutes les informations utiles, a compté 156.506 clics, ce qui correspond à une hausse de 64% par rapport à 2020. Il est à noter que 83% de ces clics sont provenus des résidents.

**Les deux ministres ont annoncé qu'une édition 2022 du "Vélosummer" aura lieu du samedi, 30 juillet au dimanche, 28 août.**



# 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

Tourisme, hôtellerie, restauration : des métiers passionnants, mais...

# Un échange productif entre patrons, employés, élèves, étudiants et décideurs



Le 28 septembre 2021, au Parc Hôtel Alvisse à Dommeldange, a eu lieu un des cinq workshops visant à mettre en place une nouvelle stratégie de développement touristique au Luxembourg à l'horizon 2030, et ce, en concertation avec les partenaires du terrain.

Cette table ronde organisée par la Direction Générale du Tourisme du ministère de l'Économie et intitulée « **De l'emploi vers la vocation : New work et personnel qualifié dans le secteur touristique** », a permis de réunir élèves de terminale et étudiants de l'EHTL, anciens élèves se trouvant au début de leur vie professionnelle, parfois avec un bachelors en poche, et patrons exerçant leur activité dans le tourisme, l'hôtellerie et la restauration.

**La finalité de ce workshop était de :**

- valoriser les métiers de l'hospitalité ;
- susciter l'intérêt pour ce secteur dynamique ;
- déterminer des mesures concrètes pour attirer des jeunes.

Des discussions et des échanges constructifs ont permis de mettre en évidence les exigences des uns et les besoins des autres. Ainsi, les patrons souhaitent recruter du personnel plurilingue, bien formé aux métiers de l'hospitalité, disposant d'une excellente culture générale et disposé à suivre des formations continues. De leur côté, employés et futurs salariés ont insisté sur les notions de respect et de reconnaissance, l'ambiance et le cadre de travail, des équipements modernes et des solutions quant aux trajets et au travail en coupure.

Ont également été évoqués le souhait de resserrer la collaboration entre l'EHTL et les entreprises, ainsi que l'idée de cours en binômes, qui seraient dispensés conjointement par un professeur et un patron.

Cette table ronde fut une belle occasion pour les élèves et étudiants de l'EHTL d'entrer en contact avec des patrons et les décideurs du secteur. Elle a exigé d'eux de s'exprimer en français, de débattre et de réaliser des synthèses en groupe, ce qui contribue à leur formation et permet de les outiller pour la suite de leur carrière professionnelle.

## Expo 2020 Dubaï : Le grand départ pour huit élèves de l'EHTL

Pour 8 élèves de l'École de l'Hôtellerie et de Tourisme, la rentrée scolaire était tout à fait inédite: le 14 septembre, ils s'envolaient pour les Émirats arabes unis et séjourneront pendant 11 semaines à Dubaï dans le cadre de l'exposition universelle qui a ouvert ses portes au public le 1<sup>er</sup> octobre 2021. Sur place, ils travaillent en salle ou en cuisine au sein du restaurant du pavillon luxembourgeois, sous la direction du chef Kim Kevin de Dood. À leur arrivée, ils avaient le temps de s'acclimater et de prendre leurs marques, avant de suivre une formation HACCP (pratiques d'hygiène et sécurité des denrées alimentaires) spécifique en vue de leurs missions au restaurant Schengen Lounge. Une réunion d'information organisée le 9 septembre à l'EHTL fut l'occasion de fournir les derniers conseils pratiques : documents obligatoires,

plate-forme de communication avec les parents, numéros d'urgence, assurance, tenues de travail... Au terme de la réunion, les élèves ont signé une convention de participation afin de formaliser leur engagement et se sont vu remettre leur billet d'avion.

« Vous serez des jeunes différents à votre retour ! Profitez de cette chance! » a conclu le directeur Michel Lanners. Après

plus de deux ans de préparation, la participation de l'EHTL à l'Expo 2020 Dubaï se concrétise. Ce premier groupe d'élèves servira en quelque sorte d'éclaireur puisque deux autres groupes lui succéderont le



25 novembre prochain, respectivement le 31 janvier 2022. Les personnes intéressées pourront suivre cette aventure unique et des témoignages à travers les différents canaux de communication de l'EHTL.

## Sécurité alimentaire : nos services



**H**azard  
**A**nalysis and  
**C**ritical  
**C**ontrol  
**P**oints

*Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène. Une obligation légale*



## Formation de l'Horesca sur les principes de l'HACCP

### Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande ou luxembourgeoise  
mise à disposition dossier de formation, (français ou allemand)  
guide des bonnes pratiques (guide officiel)  
fiches utiles

certificat et suivi cohérent avec assistance au besoin

### Le but:

connaître les bons comportements  
identifier les risques potentiels présents à son poste de travail  
et trouver des solutions efficaces  
comprendre son rôle quotidien dans le domaine de l'hygiène  
aborder les notions de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité  
des denrées alimentaires  
motivation du personnel

### Le programme:

La sécurité du consommateur - nos obligations  
Les dangers rencontrés dans le secteur alimentaire  
Les pratiques d'hygiène dans le secteur de l'HORECA  
Les principes essentiels du HACCP

Pour plus d'infos : [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)



**nestor**  
HORECA MANAGEMENT SOLUTIONS

HOTEL & RESTAURANT  
MANAGEMENT SOLUTIONS

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

**NOUVEAU**  
fiche d'hébergement électronique & interface PROTEL

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

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

**Formation à tarif avantageux  
pour nos membres**

## C'est reparti pour les Minikäch du Vatel-Club



Avec la rentrée ont aussi débuté les séances «Minikäch» où des enfants ont l'occasion de découvrir les différentes facettes du métier de cuisinier. Dans les cuisines de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg les participants préparent un vrai menu. Ces images ont été prises le 25 septembre et le 2 octobre. Un beau moment qui éveillera peut-être quelques vocations.



## Un petit pain signé Fränk Schleck

La Boulangerie Fischer s'est associée au cycliste Fränk Schleck pour proposer un nouveau petit pain énergétique ! En forme de roue de vélo, ce petit pain est composé de farine d'épeautre et de froment ainsi que de cranberries, d'éclats de noix et de sésame. Présenté, en avant-première lors de la course Schleck Gran Fondo, il est disponible depuis le 29 septembre dans toutes les boulangeries du groupe.



## Expo au Yabani

Le restaurant Yabani à Leudelange est aussi une galerie d'art avec une exposition qui a été inaugurée le 15 octobre. Au programme les artistes Liz van Zeeland et Palo (Pascal Loschetter), les peintures de Marion Delaporte et pour la première fois les cocons illuminés de «An atelier of other».

Plus d'infos sur la page Facebook du restaurant ou sur le site Internet.

**Yabani Art and Food by Chiche**  
**1A, rue de Cessange, Leudelange**  
**Tél.: 26 37 09 99 [www.yabani.lu](http://www.yabani.lu)**





# APÉRITIF LOCAL 100% NATUREL

Bitter liqueur luxembourgeoise



votre garant de qualité  
depuis 1969

Sébastien Dziezuk, responsable de salle au Bistrot Parc Belair, Luxembourg

# Gastronomie : des métiers à vivre

Parmi les huit candidats au concours Dreamjobs, Sébastien Dziezuk a été sélectionné comme « Ambassadeur » dans la catégorie serveur/barman. Nous avons rencontré le lauréat et vous proposons ici un entretien que nous avons mené avec lui à l'Hôtel Parc Belair. A noter qu'un clip qui peut être visionné sur Internet a été tourné pour chaque candidat. Rappelons aussi que Dreamjobs a été lancé par l'Horesca ensemble avec la Chambre de Commerce afin de mettre en avant les atouts de nos professions.



## CUISINIERS

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

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

## SERVEURS - BARMEN

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

Sébastien Dziezuk travaille dans le domaine de la restauration depuis 20 ans et est responsable de salle au « Bistrot Parc Belair » depuis 2002: « Le contact avec les clients et la reconnaissance sont pour moi les principaux points qui font de notre profession l'un des plus beaux métiers du monde. » explique-t-il avant d'ajouter que pour rien au monde il ne changerait de profession.

Sébastien adore son métier et aime partager ce plaisir avec ses collaborateurs et les clients. Cela se ressent au quotidien dans son travail.

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

Lors de la remise des prix du concours qui a eu lieu en septembre à la Place d'Armes à Luxembourg, il a été sélectionné comme « Ambassadeur » pour le métier de serveur-barman.

## La campagne « Dreamjobs Ambassadors » vise à encourager les jeunes

Cette campagne a été lancée par la Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg - HORESCA et la Chambre de Commerce, en partenariat avec le Ministère de l'Économie - Direction générale des Classes moyennes et le Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse.

Les objectifs sont, entre-autres, de stimuler l'envie d'apprendre l'une des professions de l'hôtellerie, de promouvoir le savoir-faire, de renforcer l'information sur les branches de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg et de fournir une plate-forme permettant d'accroître la visibilité du secteur.

## Découvrez les portraits des candidats :

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

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



## Entretien avec Sébastien Dziezuk

**Monsieur Dziezuk, vous avez été sélectionné par le concours Dreamjobs comme «Ambassadeur» pour le métier de serveur-barman. Comment avez-vous réagi à cette nouvelle ?**

Pour moi, c'était tout d'abord une surprise parce que je ne m'y attendais pas vraiment. Je le vois aussi comme une belle reconnaissance pour mon travail. Je suis reconnaissant et particulièrement fier de pouvoir porter ce titre. De nombreux clients m'ont félicité pour cette nomination.

**Pourquoi avez-vous choisi de travailler dans le domaine de la restauration ?**

Au départ j'étais comptable. Malheureusement cela ne me plaisait pas et je me suis retrouvé à faire des jobs d'étudiants. Doucement j'ai commencé à aimer ce métier, aimer recevoir, apprendre, servir, et j'ai compris que j'avais un potentiel à exploiter.

J'ai commencé mes classes à la place de Paris chez une dame qui avait un restaurant luxembourgeois. Elle m'a appris les notions de base et j'ai continué. J'y ai pris beaucoup de plaisir. Par la suite, je désirais avoir des responsabilités, être plus reconnu mais pour cela il fallait apprendre davantage.

J'ai eu la chance de rencontrer Monsieur Marcel Goeres il y a vingt ans. J'ai débuté chez lui comme étudiant au Pavillon du Parc. Par la suite il m'a proposé une place de responsable au bistrot du Parc Belair qui est le restaurant de l'hôtel. Il m'a laissé carte blanche pour offrir ma valeur ajoutée.

Lorsqu'à la fin du bail, le bistrot a fermé nous avons transféré le restaurant au sein de l'hôtel. On m'a confié la réorganisation du restaurant avec maintenant une grande partie supplémentaire en événementiel. Organiser les banquets, mariages et séminaires était un nouveau challenge.

**Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans ce métier ?**

La restauration c'est un peu un théâtre. On ouvre son cœur, on ouvre sa maison, on ouvre tellement d'horizons que quand tout est bien défini et bien respecté, votre clientèle vous suit. Ce sont des métiers de savoir-vivre, de savoir-faire. Des valeurs que j'essaie de mettre au quotidien au restaurant et que je désire enseigner aux nouvelles générations.

**Quels messages voudriez-vous adresser aux jeunes ?**

Nous avons régulièrement des étudiants, stagiaires et autres jeunes qui travaillent avec nous. Pour moi c'est une fierté de pouvoir les former. Je leur montre les différentes facettes du métier et les accompagne dans leurs démarches. Avec les horaires décalés, ce n'est pas toujours facile mais ce métier apporte beaucoup de satisfaction. J'invite tous les jeunes intéressés à venir découvrir le monde passionnant de l'hôtellerie.

Berufsausbildung.lu

# « Choisis la voie de l'apprentissage et rejoins 2.000 apprentis »

Les Chambres professionnelles en charge de l'apprentissage ont lancé une campagne de communication commune axée sur le digital, afin d'optimiser et d'élargir leur message grâce à un ciblage qualifié, une interaction forte avec leur audience et une multiplication des points de contact.



Faire alterner la théorie et la pratique pour optimiser l'acquisition des savoirs et les transformer en savoir-faire. Telle est l'ambition de l'apprentissage. Ce système de formation en alternance sous contrat d'apprentissage a fait ses preuves en permettant à des jeunes d'intégrer le monde du travail tout en continuant à se qualifier et aux entreprises de contrecarrer le manque de main-d'œuvre qualifiée.

Chaque année au Grand-Duché, quelque 2.000 jeunes se lancent dans l'apprentissage et font ainsi leurs premiers pas dans la vie professionnelle.

Au Luxembourg, la Chambre de Commerce, la Chambre des Métiers, la Chambre des Salariés et la Chambre d'Agriculture assurent avec le ministère de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, l'or-

ganisation et la surveillance de l'apprentissage dans les professions commerciales et administratives, l'artisanat, l'industrie et l'agriculture. Chaque Chambre s'efforce de promouvoir les apprentissages dans les métiers qu'elle représente. Mais pour la nouvelle année scolaire qui vient de débiter, les quatre chambres professionnelles ont décidé d'unir leurs forces pour lancer une campagne de communication commune qui vise à promouvoir l'apprentissage comme l'un des moteurs de la société. Cette campagne a un double objectif : rappeler aux entreprises l'importance de l'apprentissage pour former ses futurs collaborateurs, et surtout, convaincre davantage de jeunes à se lancer dans l'aventure de l'apprentissage.

Afin d'atteindre cet objectif, les Chambres professionnelles ont opté pour une campagne axée sur le digital, afin d'optimiser et d'élargir leur communication grâce à un ciblage qualifié, une interaction forte avec leur audience et une multiplication des points de contact.

Que vous soyez une entreprise qui souhaite s'investir pour former et embaucher un apprenti en toute confiance ou un jeune à la recherche d'une vie professionnelle épanouissante, découvrez ou retrouvez les avantages de l'apprentissage, les secteurs qui recrutent, le tutorat d'apprenti et toutes les informations utiles ou encore la campagne actuelle sur le site commun dédié à l'apprentissage

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

# Les vers de farine pourraient bientôt arriver dans nos assiettes

Diverses denrées alimentaires dérivées d'insectes sont souvent présentées comme une source de protéines pour l'alimentation. Mais de nombreuses allergies alimentaires sont liées aux protéines. Il faut donc évaluer si la consommation d'insectes pourrait provoquer des réactions allergiques. Elles peuvent être causées par la sensibilité d'un individu aux protéines d'insectes, par une réactivité croisée avec d'autres allergènes ou par des allergènes résiduels provenant d'aliments pour insectes, par exemple le gluten.

L'agence européenne EFSA vient néanmoins de délivrer un avis favorable pour la consommation du ténébrion jaune (un vers de farine) séché. Un signal fort. Ynsect, la société, numéro 1 mondial de la production de protéines d'insectes construit actuellement sa deuxième unité de production à Amiens, tandis que la première tourne déjà depuis plusieurs années à plein régime à Dole, dans le Jura.

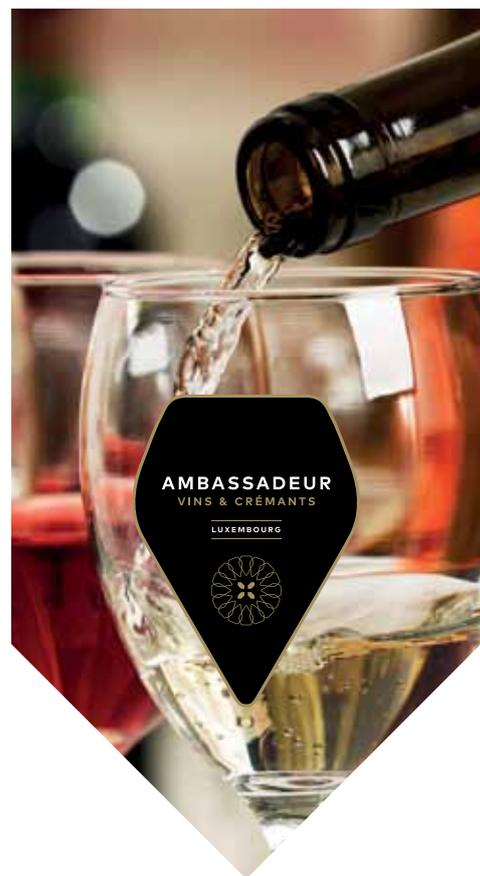
La consommation sera limitée à deux cas d'utilisation spécifiques. Soit sous forme d'insectes entiers déshydratés, par exemple au



*La consommation sera limitée à la forme d'insectes entiers déshydratés ou en poudre que l'on retrouvera dans des biscuits, pâtes et plats cuisinés*

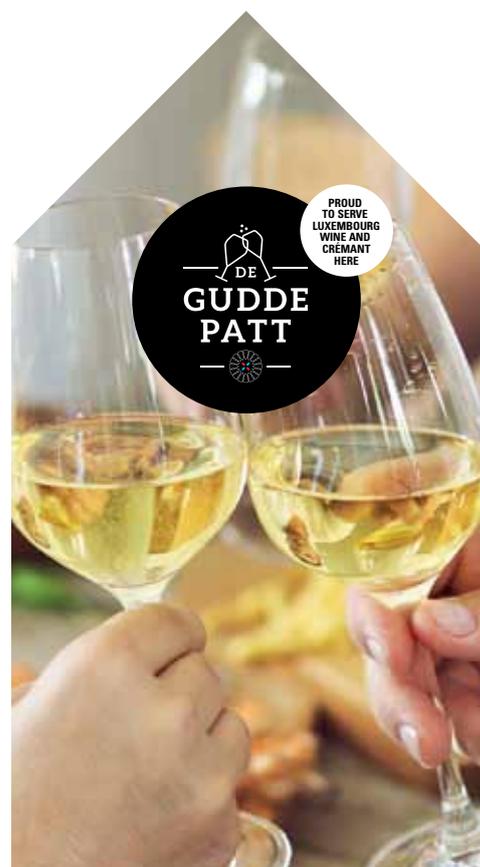
grignotage. Ou sous forme de poudre, que l'on retrouvera dans les produits protéinés, les biscuits, les pâtes et les plats cuisinés jusqu'à 10%.

Disponibles par exemple en France, ces produits doivent contenir une déclaration pour les personnes allergiques aux crustacés, qui figure à côté de la liste des ingrédients. On recommande à ce que ces insectes ne soient pas consommés par les personnes allergiques aux crustacés et aux acariens, car il y a risque d'une réaction buccale et cutanée.



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

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



### 36<sup>e</sup> année n° 432 2021 n° 9

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

Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €

Rédaction: Horesca, BP 2524

L-1025 Luxembourg Tél.: 4213551

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

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea

Direction de la publication: François Koepf

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

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

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

Impression: Imprimerie Centrale

 Printed in Luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Horesca est membre de :

 Hotrec  
Hospitality Europe

 U.E.L.  
UNION DES ENTREPRISES  
LUXEMBOURGEOISES

# 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 **Septembre 1971 - No. 19**

## Einladung

Sehr geehrtes Mitglied !

Der Verwaltungsrat der HORESCA beehrt sich hiermit, Sie freundlichst zur Teilnahme am

# 1. Patronatsfest

zu Ehren der Heiligen Martha einzuladen.

Dasselbe findet statt am MONTAG, den 27. September 1971 in Düdelingen.

Zu diesem 1. Patronatsfest erwarten wir — nach den großartigen Erfolgen der bisherigen Patronatsfeste — eine große Beteiligung der Berufskollegen und -kolleginnen des ganzen Landes.

Wir haben weder Mühe noch Arbeit gescheut, dem diesjährigen Patronatsfest in Düdelingen einen besonderen Stempel zu verleihen.

Der 27. September soll zu einem Tag der Entspannung, der engen Kameradschaft sowie des fröhlichen Beisammenseins werden. Er soll aber auch nach außenhin Zeugnis ablegen dafür, daß die Solidarität unserer Mitglieder zu ihrem Berufsverband unerschütterlich ist.

Für das leibliche Wohl aller Teilnehmer sorgt die bestbekannte Küche des Hotel Marcel Frantzen, Restaurateur-traiteur de la Forge du Sud in Düdelingen.

Der herrliche Festsaal des Café Léon Heuertz gibt einen würdigen Rahmen für dieses Patronatsfest ab. Erleben Sie mit HORESCA einen unvergeßlich schönen Tag in der Industriestadt Düdelingen.

### Wichtig !

Da wir nur über 350 Plätze verfügen, können nur die ersten 350 Überweisungen auf unser Postscheckkonto 84-01 zur Teilnahme berücksichtigt werden.

Das Datum des Poststempels ist maßgebend.

Teilnahmeberechtigt an der Patronatsfeier sind nur Horesca-Mitglieder und deren Familienangehörigen.

## Festprogramm

- 10.00 Uhr : Abfahrt des Autobusses vor dem Verwaltungsgebäude des Air-Terminus Luxemburg-Bahnhof. (Für Teilnehmer, welche nicht über einen Pkw verfügen.)
- 11.00 Uhr : Feierliche Danksagungsmesse zu Ehren der Schutzpatronin unseres Verbandes in der Pfarrkirche in Düdelingen.
- 12.00 Uhr : Empfang aller Teilnehmer im Stadthaus durch die Gemeindeautoritäten.
- 13.00 Uhr : Gemeinschaftliches Festessen im Saale Léon Heuertz, 79, Liberationsstraße in Düdelingen.

## Menu

Saumon frais en Belle-Viewe

Oxtail lié

Noix de veau à la crème et aux champignons  
 Jardinière de légumes  
 Pommes Normandes

Tarte abricots du chef

Glace

Cafe

Digestifs

Der Preis pro Gedeck beläuft sich auf 500,— Franken, Getränke und Bedienung inklusive.

Ab 16.00 Uhr spielt das bekannte Tanz- und Unterhaltungsorchester René De Bernardi.

Die Herausgabe der Tombola-Gewinne nur von 18—19 Uhr.

**Unwiderruflich letzter Anmeldetermin : 15. September 1971.**

Für den Verwaltungsrat  
 Alphonse Theisen, Präsident

# 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 **Septembre 1971 - No. 20**

## Das diesjährige Patronatsfest findet nicht statt

Sozusagen im letzten Augenblick sah sich die mit der Organisation des 1. Patronatsfestes der HORESCA beauftragte Arbeitskommission veranlaßt, besagte Festlichkeiten kurzfristig abzusagen.

Dieser Entschluß wurde nach reiflicher Überlegung getroffen.

Er drängte sich auf, da wir leider nur eine beschränkte Zahl von Anmeldungen zu verzeichnen hatten. Hätten wir auf der Abhaltung des ersten Patronatsfestes der Horesca bestanden, wäre ein ganz großes finanzielles Risiko auf den Verband zugekommen, welches einzugehen einfach nicht zu verantworten gewesen wäre.

Die Kommission war daher gut beraten, dieses erste Patronatsfest abzublasen.

Ein Entschluß, der sich den gegebenen Umständen gemäß einfach aufdrängte.

Wenn wir einen Blick in die Vergangenheit werfen und feststellen, daß die von HoCaReL organisierten Patronatsfeste durchschnittlich eine Teilnehmerzahl von 250-350 Personen aufwiesen, erscheint es auf den ersten Blick unverständlich, daß der Einheitsverband Horesca, der doch weitmehr Mitglieder gruppiert, bei seinem ersten Versuch, eine gutaufgenommene Tradition fortzusetzen, nicht auf das wohlwollende Verständnis seiner zahlreichen Mitglieder stieß.

Es ist bedauerlich, daß wir von der Organisation absehen mußten.

Ein Patronatsfest dürfte es damit in den kommenden Jahren nicht mehr geben.

War der festgelegte Teilnehmerpreis zu hoch?

Vergessen wir nicht, daß wir in kluger Voraussicht planen mußten. Wenn in der Vergangenheit über 300 Personen teilnahmen ergab eine logische Schlußfolgerung, daß es beim Einheitsverband mehr werden dürften. So sahen wir uns gezwungen, nach einem Saal mit einer Fassungskapazität von über 400 Personen Umschau zu halten. Solche Räumlichkeiten sind im Lande selten. Wenn man sie findet, so handelt es sich meistens um sogenannte Festsäle. Mit andern Worten, sie sind nicht ausgerichtet, auch noch zusätzlich als Restaurant zu figurieren, was wiederum heißt, daß sie mit dem benötigten Serviermaterial und der dazu gehörenden Küche nicht ausgerüstet sind. Jedes Besteckteil, Teller, Schüsseln, Gläser usw. müssen ausgeliehen werden. Allein der Mietpreis dieses Materiales kommt bereits pro Kopf auf etwa 50 Franken zu stehen. Es werden an die 15-18 Kellner benötigt, welche nicht unter einem Netto-Stundenlohn von 150 Franken arbeiten. Sämtliches ausgeliehene Service-Material muß vorerst einmal gespült werden, dasselbe geschieht im Verlaufe sowie nach dem Feste mehrere Male. Auch Spülpersonal kostet Geld. Tischnappen und Servietten müssen ausgeliehen werden. Die vorgesehenen Tischweine mußten von Horesca eingekauft werden. Ein Bus stand jenen Teilnehmern zur Verfügung, welche nicht über einen eigenen Wagen verfügten, ein bekanntes Orchester kostete desweiteren sehr viel Geld. Der Lieferpreis von Saumon frais gestaltet sich sehr hoch. Der von uns festgesetzte Preis von 500 Franken pro Kopf war keineswegs zu hoch gegriffen. Der Transport der Tombolagerinne verursacht Unkosten, die Blumendekora-

tion der Tische geschieht nicht umsonst. Ehrengäste müssen auf Verbandskosten bewirtet werden. Ausgaben am laufenden Band. Als Berufsverband können wir es uns keinesfalls leisten, defizitäre Risiken einzugehen, weil wir mit Recht unseren Mitgliedern gegenüber Rechenschaft schuldig sind.

Mit Bedauern wurde deshalb die Annullierung des ersten Horesca-Patronatsfestes vorgenommen. Eine elf Jahre alte Tradition hat aufgehört, zu bestehen. Wir bedauern das außerordentlich.

Vielleicht müssen wir nach einer anderen Lösung suchen. Vielleicht in Form eines gemütlichen Abend? Nach einer gänzlich neuen Art und Weise?

Dazu jedoch müßten wir einmal die Meinung unserer Mitglieder abwarten. Jede Organisation kostet Geld. Dabei dürfen wir niemals vergessen, daß wir in puncto Platzmöglichkeiten sehr beschränkt sind. Dreihundert bis vierhundert Personen im gleichen Saale unterzubringen ist ein recht schwieriges Unternehmen, das einen Organisationsstab mitunter zur Verzweigung bringen kann. Jede Leistung kostet heutzutage Geld, mitunter viel Geld.

Kochpersonal und Extras bekommt man nicht umsonst.

Das erste Patronatsfest der Horesca findet also nicht statt.

Diejenigen Mitglieder, welche bereits ihre Teilnahmegebühr überwiesen, werden selbstverständlich dieses Geld zurückerhalten.

Es fiel uns nicht leicht, eine alteingesessene Tradition einfach abzubrechen. Leider zwangen uns die Umstände dazu.

# L'Hôtel de la Poste à la Gare

L'ancien Hôtel de la Gare au N°39, Avenue de la Gare proposait une des salles les plus importantes pour la vie sociale de la capitale. L'établissement qui avait ouvert en 1893 cessa ses activités en 1948.

**Robert L. Philippart**

Partie I

## Une parcelle créée sur les friches militaires

Du temps de la forteresse, les terrains des deux côtés de l'actuelle Avenue de la Gare étaient couverts par les ouvrages militaires du « front de Thionville », et plus particulièrement par les forts Elisabeth, Wallis et Neipperg. Jusqu'en 1867, le rayon militaire ne tolérait aucune construction fixe dans les alentours de la gare centrale inaugurée en 1858. Suite au traité de Londres du 11 mai 1867, Luxembourg cessa d'être une ville fortifiée. Les interdictions de construction dues au rayon militaire furent levées. Rapidement usines, chaudronnerie et laminoirs, se développaient en face et en amont de la gare. Les ouvrages militaires à gauche et à droite de la future Avenue de la Gare sont démolis entre 1870 et 1872. En 1875, le chemin venant de la gare en direction du viaduc était redressé, sa courbe en forme de « S » supprimée et sa largeur portée à 12 m de voies charretières. La même année, le premier tramway pouvait circuler sur cette nouvelle artère en direction de la Ville haute. En 1877, la rue de Bonnevoie est ouverte à la circulation : elle assure la jonction entre la Haute Pétrusse en passant par l'ancien Fieldgenswee (Rue d'Anvers) d'une part, et Bonnevoie d'autre part. Le tissu urbain allait se densifier par la suite, le réseau ferroviaire s'amplifier, l'industrie se diversifier. La rue Neipperg fut prolongée jusqu'au boulevard d'Avranches. Les services postaux logés à la gare depuis l'inauguration de celle-ci, jouissaient à partir de 1877 d'un propre bâtiment sur la Place de la Gare. Celui-ci fut démolit suite à l'inauguration de la nouvelle gare en 1912, qui désormais intégrait à nouveau ces services.

Les immeubles à caractère urbain, sur la section où se trouvait l'ancien Hôtel de la Poste, le long de l'Avenue de la Gare sont donc postérieurs à 1877. Une première occupation du terrain occupé par l'Hôtel de la Poste remonte à 1884, lorsque Léopold Pouplier (1843-1898) y avait installé un commerce de calorifuges et de « Gewaschene belgische Steinkohlen ». L'inventeur du calorifère de même nom avait

établi sa société à Luxembourg et entretenait des succursales en Allemagne et en Bohême. Il occupait la maison Neuen qui possédait deux accès, l'un à partir de l'Avenue de la Gare et l'autre, pour la partie arrière de la propriété, à partir de la Rue de Bonnevoie.

## Hôtel de la Poste

En mars 1893, Nicolas Petesch, époux de Wilhelmine Himmelsbach, annonçait l'ouverture de l'Hôtel de la Poste à la maison Neuen en proposant « *schöne Zimmer, Münchner Bier, reine Weine, gute Küche* » (Obermoselzeitung 3.03.1893). Par le nom de son établissement, l'hôtelier voulait sans doute attirer les cochers des diligences postales garés plus haut dans l'avenue. Petesch avait exploité depuis 1886 la « *Franziskaner-Halle – Alleiniger Münchner Spatenbier-Ausschank* » au coin rue de la Congrégation / Boulevard du Viaduc (Boulevard F.D. Roosevelt). Le cafetier y servait également du Champagne Mercier ainsi que du Champagne frappé.

Son nouvel Hôtel à l'Avenue de la Gare était précédé d'un jardinet fermé par une grille en claire-voie. Il avait fait un bon choix, car à cette époque la capacité hôtelière se développait rapidement dans ce nouveau quartier de la ville: Hôtel des Nations, Hôtel d'Anvers, Hôtel Staar, Hôtel Terminus, Hôtel Clesse, Apollo-Theater ouvraient tous dans l'intervalle de quelques années. L'Hôtel de la Poste connut tant de succès, que Petesch y rajouta en 1895 une « *Gartenwirtschaft* » à l'arrière de sa propriété. L'établissement était devenu un petit temple du Münchner Spatenbräu et du Neunkirchner Schlösschenbräu. Le menu servi à l'occasion de la fête du Roi des Belges nous donne un aperçu sur la cuisine du patron de l'époque: « *Julienns Zopp, Ostender Austeren, Rhein-Salm mat lëtzbuerger Zooss, Ochsebrod mat Gromperen a Geméis, Kalefskap mat Dréschelen, Kromesvullen um Canapé, Bréséiert Hingchen Zalot, Plum-Pudding, Taarten, Kéis an Zockergebäcks* » (L'Indépendance luxembourgeoise 17/11/1896).

## Luxembourg Avenue de la Gare - Bahnhofstraße



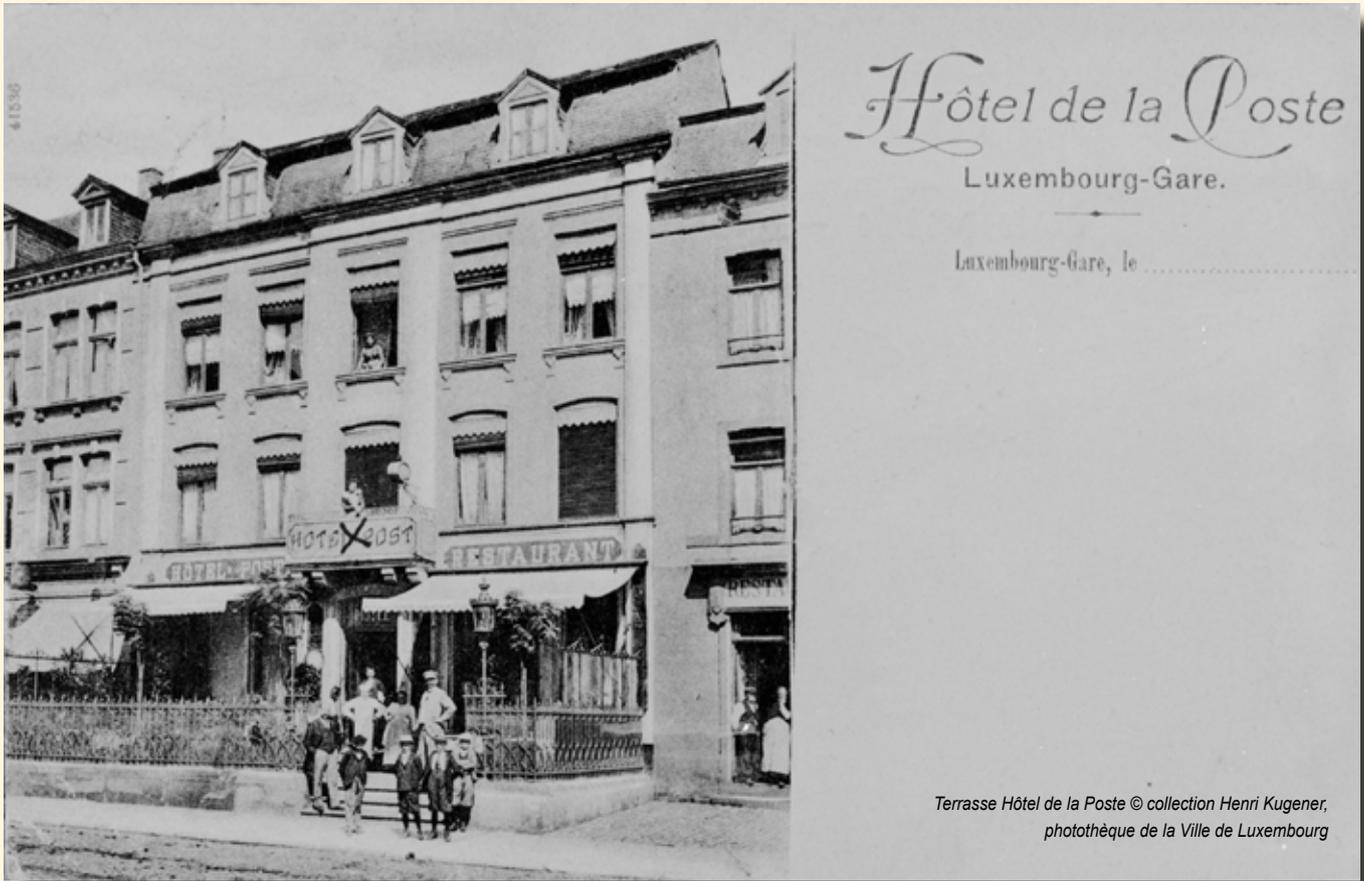
Hôtel de la Poste © collection Henri Kugener, photothèque de la Ville de Luxembourg

Cette fête ne fut pas sans conséquences pour Nic Petesch qui se vit offrir un poste à responsabilité au Congo belge avec un salaire mensuel de 6.000 francs ! Il quittait Luxembourg pour le Congo, le 22 novembre 1897. (Nationalfeier Luxemburger Wort, 23/11/1897). Déjà le 20 juillet, l'Hôtel de la Poste et son mobilier avaient été vendus. Le commerçant et marchand de bestiaux Isaac Israel originaire de Bonnevoie avait acquis la propriété, mais pour un très court terme. Le 24 août de la même année, la veuve Muller, aubergiste à la Gare, acheta le bien de 9,5 a. Celle-ci confiait l'exploitation à Guillaume Baehr-Muller.

Rouvert en octobre 1897, le restaurant proposait des déjeuners et dîners à toute heure ainsi que la table d'hôte à midi. La bière de Munich et les premiers crus de la Moselle et de France arrosaient la cuisine française du nouveau patron. Jusqu'en 1904, Guillaume Baehr servait pendant la saison d'hiver, le week-end et le lundi un menu fixe proposant du gras double, des moules, du civet de lièvre, de la tête de veau,

des rognons sautés au madère. Baehr (1848-1909) était connaisseur de vins, comme pendant des années il avait été dépositaire des vins bordelais J.B. Vallé & Cie, dix fois médaillés et brevetés par la Cour d'Espagne.

En 1907, Guillaume Baehr avait remplacé la Gartenwirtschaft à l'arrière de sa propriété par une grande salle des fêtes. Celle-ci présentait une scène avec coulisses et était entourée d'une galerie à partir de laquelle les hôtes pouvaient suivre les spectacles. Les associations qui louaient la salle pour des représentations publiques ou des assemblées générales assuraient la publicité pour leurs manifestations tout en garantissant ainsi la publicité pour l'hôtelier. L'obligation de consommer caractérisait tout événement. Cette pratique dérangeait les autorités publiques soucieuses de combattre l'alcoolisme, le « Konsumzwang » et redoutant la force politique émanant du comptoir. Au décès de Guillaume Baehr la veuve Baehr-Muller allait reprendre les affaires avant de céder l'établissement à Emile Back en 1925.



## Rendez-vous politique

En effet, la salle réunit des syndicats professionnels, dont celui des fonctionnaires pensionnés de l'Etat, le Briefträger-Verband, l'association typographique, la ligue pour la défense de la démocratie, la fédération nationale des compagnons serruriers ou encore le Holzarbeiter-Verband. L'association la Libre pensée luxembourgeoise s'y réunit également. En 1909, l'appel « Ferrer » organisé par des

députés libéraux, socialistes et des personnalités engagées dans la loge maçonnique, incitait à la protestation contre la condamnation à mort de Francisco Ferrer (1859-1909), anarchiste espagnol, fondateur de l'Ecole moderne, considérée comme le symbole de la résistance à la monarchie et à l'église catholique. Cette manifestation, qui fit salle comble, s'inscrivit dans un cadre d'émeute internationale suscité par cette condamnation. Elle se termina par

un appel à l'érection d'un monument en son honneur. Parmi les invités on notait le député libéral Xavier Brasseur, le Dr Michel Welter, fondateur du parti social démocratique ou encore le professeur Joseph Tockert, ainsi que Joseph Junck, philanthrope, syndicaliste et grand maître de la loge maçonnique de Luxembourg.

Malgré le changement de propriétaire de l'établissement, son cadre restait teinté d'idées de gauche et libérales. La soirée que le député luxembourgeois Othon Decker avait organisé en 1937 en témoigne amplement : le professeur Albert Bayet (1880-1961), membre du parti radical-socialiste en France et chargé de cours à la Sorbonne, était invité comme conférencier à l'Hôtel de la Poste. Bayet, dont un des sujets préférés traitait de la laïcité, publia de nombreux articles dans les périodiques républicains et laïcs : L'Action, L'Homme libre, le Quotidien, La Lumière, La République, L'Œuvre, L'Éveil des Peuples ou encore Regards, attentivement lus au Luxembourg. Pendant ces années précédant la seconde guerre mondiale, les syndicats des compagnons serruriers et des menuisiers organisaient leurs assemblées générales à la salle des fêtes de l'Hôtel de la Poste.

*A suivre*



„Ich lasse mich impfen,  
um unsere Arbeitsplätze  
zu sichern.“

Charel, 22 Jahre, Koch

Ich habe Angst um meinen Job. Wir haben ein schreckliches Jahr 2020 mit der Schließung vieler Einrichtungen hinter uns, und ich will nicht wieder in eine solche Situation geraten. Außerdem ist nicht bekannt, ob die staatlichen Beihilfen im Jahr 2022 verlängert werden. Die Impfung trägt dazu bei, dass weniger Patienten klinisch betreut werden und somit Restaurants, Bars und Hotels geöffnet bleiben. Aus Solidarität mit meinen Kollegen und dem gesamten Berufsstand habe ich mich impfen lassen.

Lass auch  
du dich  
impfen!

# Inflation et indexation : Dangers pour la relance et la compétitivité des entreprises

L'Union des Entreprises Luxembourgeoises (UEL) constate positivement que la hausse des salaires va accroître le pouvoir d'achat de nos salariés en ces temps difficiles. D'un autre côté, étant donné l'importance des frais de personnel dans les facteurs de coût des entreprises, cette indexation aura un impact sur la compétitivité de nos entreprises (augmentation du coût salarial global annuel de 800 millions EUR), et en particulier pour les secteurs à haute intensité de main-d'œuvre.

Toutes les entreprises luxembourgeoises, qu'elles soient exportatrices de biens et de services ou que leur marché se résume uniquement au territoire national, se trouvent dans une position concurrentielle permanente avec les sociétés issues des pays voisins, non soumis aux mêmes contraintes, telles l'indexation des salaires ou l'adaptation du salaire minimum. Par ailleurs, en plus des salaires du secteur privé, le coût pour la collectivité des traitements de l'emploi (para)public et de nombreuses dépenses publiques vont augmenter (y inclut dorénavant les prestations familiales).

Dans un contexte caractérisé par la hausse du prix de nombreux biens intermédiaires et des produits énergétiques, les prochains mois risquent d'être marqués par une inflation importante ; ce qui impactera la rentabilité des entreprises déjà fortement touchées par la crise. L'objectif de l'UEL n'est pas de toucher au pouvoir d'achat de nos salariés, bien au contraire, mais de limiter les effets négatifs d'une inflation incontrôlée et alimentée par des automatismes. Pour cela, il est nécessaire de prendre le problème à sa genèse en désindexant intégralement l'économie.

**Une limitation de l'indexation à un certain niveau de rémunération aurait l'avantage de protéger les plus démunis tout en contenant le coût global de l'indexation. L'UEL ne trouve pas logique que l'indexation augmente le salaire d'une personne au salaire minimum de 550 EUR par an alors qu'une personne au plafond cotisable (11.000 EUR) verra son salaire augmenter de 3.300 EUR. De ce fait, ce système d'indexation accroît les inégalités sociales.**

Finalement, l'annonce concomitante du dépassement de la cote d'échéance et du paiement immédiat de la tranche est à déplorer, car elle met les entreprises dans une position délicate, alors que ces dernières subissent encore les effets de la crise. Les entreprises auraient à tout le moins apprécié que le déclenchement de l'index intervienne le mois suivant celui au cours duquel le dépassement de la cote d'échéance a été constaté.

Le maintien de l'activité des entreprises et de l'emploi dans un contexte de sortie de crise Covid-19 est l'objectif qui nous unit tous: État, salariés et entreprises.



## Hausse des salaires Quelles répercussions sur les prix ?

Alors que le secteur Horeca a été durement frappé par la crise sanitaire, nos entreprises doivent faire face à un nouveau défi: Augmenter les salaires de 2,5% pour tous les salariés.

Cette hausse est obligatoire et s'explique par la hausse générale des prix (inflation).

De nombreux chefs d'entreprises se plaignent sachant qu'ils ont déjà dû faire face à une hausse du salaire social minimum au début de l'année et que de nombreux autres charges comme les loyers ou les prix de l'énergie augmentent aussi. Mais comme le décrit l'UEL ci-contre, cette hausse des salaires donne aussi plus de pouvoir d'achat aux consommateurs qui sont les clients de nos restaurants et cafés.

Sachant que dans notre secteur le coût de la main d'œuvre constitue plus d'un tiers du chiffre d'affaires, ces clients devront s'attendre à une augmentation des prix de nos plats et boissons d'au moins 1% pour compenser la hausse des salaires

**Dave Giannandrea - Rédacteur en chef**

## Indexation des salaires au 1<sup>er</sup> octobre 2021

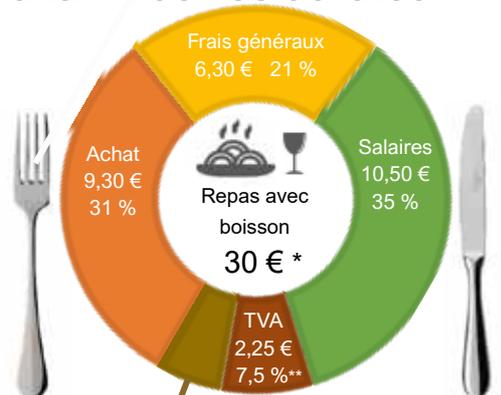
Selon le résultat publié par le STATEC, le taux d'inflation annuel de l'indice des prix à la consommation national (IPCN) s'élève à 2.7% pour le mois de septembre. Avec ce résultat, la moyenne semestrielle de l'indice rattaché à la base 1.1.1948 du mois de septembre dépasse le seuil de 895.78 points, déclenchant ainsi une nouvelle indexation.

**Le salaire minimum non qualifié au Luxembourg s'élève désormais à 2.256,95 euros brut.** Cela représente une augmentation de 55,02 euros par mois.

**Le salaire minimum qualifié passe à 2.708,35 euros brut,** en hausse de 66,03 euros.

La retraite est, elle aussi, revalorisée. La pension personnelle minimum passe de 1.908,43 euros à 1.956,12 euros. C'est une augmentation de 47,69 euros. La pension personnelle maximum passe de 8.835,33 euros à 9.056,11 euros.

## Combien reste-t-il à la fin au restaurateur ?



\* moyenne entre plat du jour et plat à la carte avec une boisson (ticket moyen)

\*\* 3 % sur le repas; 17 % sur le vin



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

# PROS, LA FLEXIBILITÉ EST VOTRE QUOTIDIEN ? NOUS AUSSI

Nos conseillers se déplacent  
chez vous pour vous proposer  
un service au meilleur prix !

RDV SUR [TANGO.LU](https://tango.lu)  
OU AU 27 777 377



Centrale téléphonique  
à 9,90€/mois htva



Abonnements mobiles  
pour l'international



Tango Fibre Bizz

tango))

( [tango.lu](https://tango.lu) )