



Assemblée générale extraordinaire

P34

Alles Guddes am neie Joer

2021 était à nouveau
une année noire
pour notre secteur.

Dans l'espoir que 2022 soit
significativement meilleure,
nous souhaitons à tous nos
cafetiers, restaurateurs et
hôteliers une année 2022
plus heureuse et prospère



CovidCheck

Nouvelles mesures annoncées P4



Vatel-Club

Changement à la présidence P10



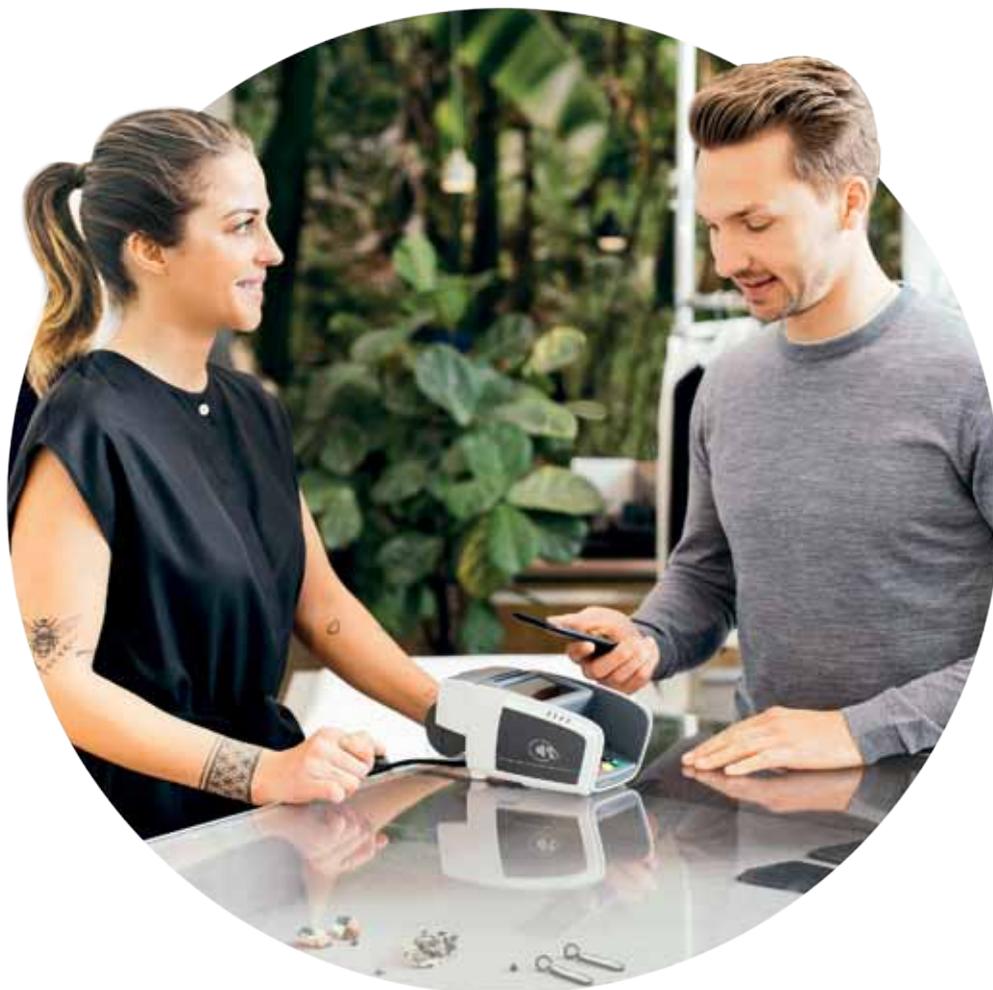
Astoria

Célébration des trente ans d'existence P22



Mémoire d'établissements

Un cirque permanent au Limpertsberg P30



Acceptez Payconiq sur votre terminal

Vous aussi souhaitez répondre à la demande croissante de vos clients pour le paiement mobile ?
Bonne nouvelle, il est dorénavant possible d'accepter des paiements par Payconiq
directement sur les terminaux Worldline.

Simple, rapide et sans contact, vous offrez à vos clients une expérience d'achat remarquable.
De plus, toutes vos transactions électroniques sont acceptées via un seul appareil
et traitées par Worldline, votre interlocuteur unique.

Plus d'informations sur worldline.com/merchant-services/payconiq-lu

Chômage partiel :

Élaboration d'un plan de maintien dans l'emploi pour 2022

La Fédération HORESCA estime qu'il lui faudrait encore pouvoir bénéficier du chômage partiel pour l'année 2022.

Le manque de prévisibilité rend très difficile les estimations pour chiffrer les besoins et le taux nécessaires afin d'éviter des licenciements de salariés. A notre initiative, des discussions ont été entamées avec les syndicats OGBL et LCGB afin d'arriver à la conclusion d'un plan de maintien dans l'emploi.



Comme par le passé l'incertitude générale quant à l'évolution de la situation en général continue de freiner la reprise et impacte très négativement l'activité des acteurs de notre secteur. La situation économique et financière des entreprises devient alarmante pendant que l'incertitude se développe.

A cause de la pandémie, une planification des activités n'est actuellement pas réalisable pour beaucoup d'entreprises, ni à court, ni à long terme.

Eu égard à la situation actuelle et aux difficultés économiques auxquelles font face les entreprises pour pallier ces difficultés, il est aujourd'hui devenu primordial de parvenir à préserver l'emploi tout en permettant aux entreprises d'arriver au plus vite à une situation économique et financière stable.

L'objectif prioritaire du secteur est de maintenir l'emploi. Les entreprises auront besoin d'employés pour assurer la reprise mais les moyens financiers s'amenuisent au fil du temps.

A l'initiative de la Fédération HORESCA, les partenaires sociaux ont décidé d'entamer des discussions en vue de la mise en place d'un Plan de Maintien dans l'Emploi pour notre secteur pour 2022.

Naturellement le premier objectif du Plan de maintien dans l'emploi est d'éviter le recours à des plans sociaux et de trouver des solutions alternatives à d'éventuels licenciements tout en préservant les intérêts des sociétés et en les accompagnant dans la conduite vers la sortie de crise.

Trouver les meilleures solutions, anticiper et gérer individuellement les salariés qui peuvent être intéressés par ces mesures est une priorité.

Ce Plan de maintien dans l'emploi s'envisage dans une hypothèse de statu quo voire d'amélioration de la situation et des mesures sanitaires et Gouvernementales telles qu'en vigueur actuellement.

Renforcement des mesures sanitaires dans l'Horeca

Xavier Bettel et Paulette Lenert ont annoncé le 29 novembre 2021 les nouvelles mesures qui obligent les cafés et restaurants d'appliquer la règle du «2G», selon laquelle on n'accepte plus les tests.



En cette période de rebond épidémique, de nouvelles mesures sanitaires sont mises en place.

L'idée du gouvernement luxembourgeois est de garantir autant de liberté que possible en gardant la sécurité nécessaire.

L'instauration du 2G dans l'Horeca

De ce fait, le système 2G est instauré pour notre secteur. Cela veut dire que les personnes doivent être vaccinées ou guéries pour accéder aux restaurants et cafés aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur à la terrasse. Autre nouveauté : Les pièces d'identité doivent être demandées par les mêmes personnes qui vérifient la validité du pass. Ce, sans besoin de mobiliser des agents de police. Le but est d'empêcher aux clients d'utiliser le pass d'un proche

A l'heure où nous imprimons ce magazine, la loi n'a pas encore été votée. Nous nous basons donc sur les déclarations faites pas le Gouvernement.

Pour rester bien informés, nos membres reçoivent d'ailleurs des e-letters par mail avec les évolutions les plus récentes. Si vous êtes membre de notre fédération et que vous ne recevez pas ces e-letters, veuillez en informer notre secrétariat (horesca@pt.lu) dans les plus brefs délais. Notre site Internet et notre page Facebook rend aussi compte des dernières évolutions en la matière.

En ce qui concerne le personnel qui travaille dans notre secteur, il doit satisfaire à la condition du 3G, c'est-à-dire avoir un certificat de vaccination ou de guérison, ou sinon se faire tester (avec certificat). Attention toutefois à la validité de ces tests dont les délais ont été raccourcis.

L'application CovidCheck que l'on peut télécharger sur son portable ou sa tablette permet d'effectuer les contrôles assez rapidement. Elle est régulièrement mise à jour et si chez vous elle ne se met pas à jour, il est conseillé de le faire manuellement dans les paramètres.



Communiqué de presse

Luxembourg, le 10 décembre 2021

Nous attendons des réponses claires de la part du Gouvernement

Les mesures sanitaires annoncées par le Gouvernement ont causé beaucoup de tort aux cafés, restaurants et hôtels du Luxembourg.

La fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Luxembourg a pris connaissance des nouvelles mesures avec une certaine satisfaction, sachant que les établissements de notre secteur pourront rester ouverts avec restrictions (2G) ce qui est préférable à toute fermeture. Mais la manière dont est fait la communication a causé de nombreuses incertitudes auprès des exploitants et de la population. Les clients et entreprises confondent malheureusement l'annonce du gouvernement avec la date de mise en vigueur d'une nouvelle réglementation ce qui mène à des malentendus.

De nombreux événements prévus pour la fin de l'année ont été annulés et le secrétariat de notre fédération est submergé d'appels de la part de personnes qui désirent savoir à partir de quand les mesures entreront en vigueur. Afin d'éviter tout malentendu avec les clients, nous rappelons aux entreprises d'appliquer pour les clients le mode « Covid-check sous règle 3G » ceci jusqu'à l'introduction du 2G et de mettre à jour l'application.

L'annonce de dates précises pour l'application des nouvelles réglementations aidera à mieux accepter et respecter les décisions administratives par les entreprises et les clients, au lieu de créer de la confusion.

Le climat actuel d'incertitudes est aussi nourri par la lenteur prise par les pouvoirs publics pour annoncer clairement quelles aides seront accordées aux entreprises mises en difficulté.

Est-ce que les aides vont continuer au-delà du 31 décembre 2021 ? Et si oui, dans quelle mesure ?
Est-ce que les entreprises pourront encore recourir au chômage partiel l'année prochaine ? Et si oui, sous quelles conditions ?

Rien ne semble décidé à l'heure actuelle et les chefs d'entreprises sont laissés dans un brouillard qui ne permet aucune planification pour les prochaines semaines. (Nous rappelons aussi aux entreprises d'anticiper les décisions et de faire leur demande pour le chômage partiel de janvier 2022 au plus tard pour le 12 décembre.)

L'Horesca appelle donc le Gouvernement à donner des dates et réponses claires aux nombreux restaurateurs, cafetiers et hôteliers qui depuis près de deux ans ont beaucoup souffert de la crise.

B.P. 2524 L-1025 Luxembourg - Tél.: 42 13 55-1 - Fax: 42 13 55-299 - E-mail: horesca@pt.lu - www.horesca.lu

Les aides publiques doivent continuer en Europe



Pertes colossales pour le tourisme



Le secteur touristique mondial devrait encore perdre 2000 milliards de dollars cette année sous l'effet des restrictions liées à la pandémie de Covid-19, a annoncé l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), qui juge la reprise de l'activité « lente » et « fragile ».

Cette estimation, similaire aux pertes es-suyées en 2020, survient alors que de nouvelles restrictions ont été prises, en particulier en Europe, pour faire face à une nouvelle vague de l'épidémie et que le variant Omicron, détecté pour la première fois en Afrique du Sud, se propage dans le monde entier. Ces dernières évolutions montrent que « la situation est totalement imprévisible » et que le secteur touristique n'est pas à l'abri d'aléas susceptibles de provoquer « d'énormes dégâts » économiques, a reconnu le secrétaire général de l'OMT Zurab Pololikashvili.

Selon l'agence onusienne, qui a tenue son Assemblée générale à Madrid en décembre, les arrivées de touristes internationaux devraient ainsi rester cette année « de 70 à 75% inférieures » à celles de l'avant-pandémie.



François Koepp Horesca, Jens Zimmer Christensen, président de Hotrec, Markus Luthe, président de HSU et Dave Giannandrea, Horesca

C'est au Grand Hôtel Dieu à Lyon que se sont rencontrés les représentants des fédérations européennes d'hôtellerie pour l'assemblée générale d'Hotrec. Une partie de ces anciens hospices a été transformée en hôtel, actuellement exploité par le groupe Inter-Continental et les espaces pour conférences ont été le lieu choisi pour les discussions.

La première journée a été consacrée à la classification hôtelière européenne. Dix-sept pays dont le Luxembourg participent à la classification de HotelStars Union et après avoir adopté de légères modifications dans les critères on a élu l'Allemand Markus Luthe à la présidence de cette organisation.

Le deuxième jour a eu lieu l'assemblée générale de Hotrec qui réunit une quarantaine d'association de plus de 30 pays européens. La crise sanitaire a bien entendu été un thème majeur et comme l'a souligné le président d'Hotrec, de Danois Jens Zimmer Christensen il faut miser sur le dialogue et sur plus de coopération.

Il est incompréhensible que les différents pays de notre continent n'arrivent pas à mieux se concerter afin d'harmoniser certaines mesures et ainsi faciliter les voyages entre nations. Tous les participants étaient d'accord pour exiger plus d'aides de la part des pouvoirs publics et le bureau, situé à Bruxelles continuera ses discussions avec la Commission Européenne et avec le Parlement Européen pour obtenir des aides mieux ciblées dans ces périodes actuelles d'incertitude.

Horesca Luxembourg est membre de Hotrec et notre association était représentée à Lyon par François Koepp et Dave Giannandrea.



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

Hygiene@flowey.com

L'administration de l'enregistrement, des domaines et de la tva présente à la House of entrepreneurship

Depuis le 9 novembre 2021, l'Administration de l'enregistrement, des domaines et de la TVA (AED) reçoit les entrepreneurs en consultation chaque mardi à la House of Entrepreneurship de la Chambre de Commerce. Cette collaboration s'inscrit dans la vision de guichet unique pour les entreprises au Luxembourg.



L'objectif de cette collaboration renforcée est de mettre à disposition des futurs entrepreneurs, comme des dirigeants établis, des informations pratiques relatives aux diverses démarches entourant la TVA, selon la nature et la récurrence des activités entrepreneuriales concernées.

L'AED renforcera les permanences de la House of Entrepreneurship sur rendez-vous, une matinée par semaine, de 9h00 à 11h30. L'expertise de l'AED permettra ainsi de guider les entrepreneurs de manière pragmatique, en matière de TVA et de formalités inhérentes à cet impôt. Fortement liée au fonctionnement du Marché Intérieur de l'UE, rappelons que la TVA est un impôt important concernant l'activité économique des entreprises. Ainsi, Monsieur le Ministre des Finances, Pierre GRAMEGNA, déclare : « Cette nouvelle collaboration facilitera grandement la

vie aux jeunes entrepreneurs luxembourgeois, mais également à l'Administration. Elle favorise l'échange, contribue à simplifier les procédures et est le garant d'une coordination plus efficace et transparente. Il s'agit d'une étape importante sur la voie d'un service de proximité à guichet unique. »

L'AED est le dernier partenaire en date à rejoindre la communauté de la House of Entrepreneurship qui compte désormais plus de 25 partenaires, tels que la Direction générale des classes moyennes du Ministère de l'Économie

ou la Chambre des Métiers. Carlo Thelen, Directeur Général de la Chambre de Commerce se réjouit « de ce nouveau pas vers un guichet unique, holistique et intégré en faveur de l'écosystème local. Cette collaboration représente une nouvelle opportunité pour les entrepreneurs en matière d'orientation et d'accompagnement dans leurs parcours entrepreneuriaux ».

Pour plus d'informations :
www.houseofentrepreneurship.lu
www.pfi.public.lu

La House of Entrepreneurship vous accompagne aussi pour 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 demanderesse via le numéro de téléphone 42 39 39 – 600. 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.





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, Payconiq, 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

C'est parti pour Expogast 2022

Dans le cadre d'une conférence de presse à la Chambre de Commerce à Luxembourg, le Conseil d'administration du Vatel-Club Luxembourg a présenté son nouveau logo et le nouveau site internet a été lancé officiellement. Lors de cette présentation, la passation des pouvoirs envers le nouveau président a également eu lieu.

Ben Weber, nouveau président du Vatel-Club, a remercié Armand Steinmetz pour ces 18 ans de présidence et pour la promotion de l'art culinaire au Luxembourg. Le titre de président honoraire a été décerné à Armand Steinmetz.

Le Vatel-Club dispose depuis peu d'un nouveau site Internet qui se veut plus convivial et mieux adapté aux tablettes et téléphones portables. Le logo a aussi fait peau neuve. Avec ses couleurs nationales, la toque longue et fine symbolise la grande gastronomie. Les vides entre les couleurs évoquent les plis de la coiffe des chefs.

Les dirigeants du Vatel-Club ont aussi présenté tous les membres du comité et fait un tour d'horizon des principales activités.

Ainsi au niveau international on se rencontre dans le cadre du «Koch 5G» Ce sont les cinq associations professionnelles culinaires germanophones (Fédération des chefs allemands, Association des chefs autrichiens, Association suisse de la cuisine, Associa-

tion des chefs du Tyrol du Sud et Vatel-Club Luxembourg) qui se sont réunies une première fois en avril 2015 pour créer le G5 des cuisiniers Koch G5 . Ensemble, on touche 35 000 chefs professionnels germanophones, la plus grande représentation professionnelle de chefs en Europe.

Le but est de prôner une meilleure audition des membres européens dans l'association mondiale, notamment sur des sujets éducatifs sur lesquels ils souhaitent avoir plus d'influence à l'avenir dans l'association mondiale des cuisiniers (WACS).

Une autre activité du Vatel-Club est la mise en place des ateliers pour «Minikäch». Cette initiative s'adresse aux enfants de 9 à 13 ans qui ont envie de découvrir les métiers de la bouche. Les activités se déroulent les samedis entre mi-septembre et juin, une à deux fois par mois pour cuisiner ensemble pendant quelques heures.

L'objectif est de rapprocher les jeunes du métier de cuisinier, de leur montrer les techniques de base et les différentes méthodes

de cuisson ou afin qu'ils puissent se rendre compte comment un produit initial se transforme en produit final. Les participants cuisinent principalement des produits régionaux et de saison.

Expogast et Culinary World Cup

A la fin de la présentation, les premiers détails du Culinary World Cup qui se déroulera du 26 au 30 novembre 2022 à Luxembourg ont été présentés.

Rappelons qu'en 1972, le Vatel-Club Luxembourg a organisé le premier salon de la gastronomie, de l'art culinaire et de la pâtisserie au Casino du Parlement européen.

Puis les éditions se succédèrent tous les 4 ans : d'abord au Cercle municipal de la Ville de Luxembourg et depuis 1978 à la Foire Internationale à Luxembourg-Kirchberg sous le nom d'Expogast.

Depuis l'édition en 1986 le Vatel-Club organise le Culinary World Cup, l'une des plus grandes et des plus importantes compétitions



Le comité du Vatel-Club a tenu sa présentation à la Chambre de Commerce

de cuisine au monde qui jouit d'une excellente réputation sur le plan international.

Expogast concrétise, tous les 4 ans, un véritable art de vivre : les métiers de la bouche et de la gastronomie sont essentiels à l'enrichissement de la vie et du patrimoine. Un lieu de rassemblement pour les chefs les plus talentueux des cinq continents.

Changements en 2022

Le règlement actuel prévoit la participation de quinze équipes uniquement dans chaque catégorie, c'est-à-dire nationale, junior et de collectivité. Le buffet froid sera supprimé et remplacé par un buffet chaud dont les préparations pourront être consommées.



Trois questions à **Ben Weber**, nouveau président du Vatel-Club

Monsieur Weber, quelles seront vos priorités en tant que nouveau président du Vatel-Club ?

Le Vatel Club est un travail d'équipe et j'ai accepté le poste de président parce que j'avais le soutien de tout le comité. Ensemble nous allons organiser la prochaine Expogast qui aura lieu dans moins d'un an. Un travail énorme qui ne permettra pas d'organiser beaucoup d'activités supplémentaires en 2022. A cause de la crise sanitaire, nous accusons déjà un certain retard mais nous sommes tous motivés et espérons que l'édition 2022 sera à nouveau un succès.

Mais comme on a pu s'en rendre compte lors de votre récente présentation, vous avez déjà entrepris des travaux de modernisation ?

En effet nous désirons renouveler notre association avec un nouveau logo et une nouvelle présentation sur Internet. Nous allons aussi être plus présents sur les réseaux sociaux. Il est important de bien mettre en valeur notre profession afin d'attirer plus de jeunes pour notre métier et plus de membres au sein du Vatel Club.



Pour quelles raisons un cuisinier adhère-t-il au Vatel-Club ?

En devenant membre notre association, on peut directement contribuer au succès et à la renommée de nos cuisiniers locaux et faire évoluer l'art culinaire au Luxembourg. Young Chefs Unplugged par exemple c'est « the place to be » pour les jeunes chefs passionnés. Cette réunion est synonyme de « réseautage » à l'échelle européenne. Elle permet aussi un élargissement du savoir-faire et d'anticipation des tendances. En tant que membre on peut aussi participer à des concours, à des ateliers pratiques ou encore à des conférences intéressantes.

McDonald's

33, avenue de la Gare L-1611 Luxembourg
Tél 27 99 77 30 Directeur: Eric Gatel



McDonald's vient d'ouvrir un nouveau restaurant à Luxembourg, quartier Gare.

C'est l'entreprise luxembourgeoise Moore Food qui exploite ce nouveau restaurant, le 12^e ouvert au Grand-Duché. Les autres sont situés place d'Armes dans la capitale, au cinéma Kinopolis Kirchberg, à Bereldange, à Strassen, au centre commercial La Belle Étoile, à Foetz, à Ingeldorf, à Remich, sur l'aire de Berchem, à Bascharage et, aussi à Pommerloch.

Le nouveau restaurant est ouvert du dimanche au jeudi de 10h00 à 23h0h et le vendredi et samedi de 10h00 à minuit.



Pour trouver un emploi

www.horesca.lu



Suivez-nous sur
facebook

Hôtel Brasserie & Restaurant La Charbonnade

Lola Gomes & Jean-Michel Beulen

10 rue du Commerce L-3450 Dudelange Tél. : 27 28 04 34 www.restaurant-lacharbonnade.lu



Le restaurant La Charbonnade vient de quitter Differdange pour s'installer à Dudelange. Situé au centre de cette localité, en face de l'église cet établissement offre de l'espace pour une cinquantaine de convives au restaurant auquel il faut ajouter l'espace brasserie ainsi que la terrasse devant la porte. L'hôtel dispose de treize chambres.

Les exploitants sont Jean-Michel Beulen qui officie en cuisine et Lola Gomes qui s'occupe de l'accueil des clients et du service en salle. La spécialité maison ce sont bien entendu les charbonnades qui permettent aux clients de griller leurs aliments directement à table sur du charbon. On en trouve de toutes les sortes de viande et aussi aux gambas et poissons. A la carte on peut sinon commander des préparations de brasserie classiques comme par exemple un Suprême de poulet jaune rôti avec jus parfumé à la truffe, un Filet de Dorade sur sa piperade avec tagliatelle au pesto ou encore des Gambas marinées à l'ail et flambées.

Les amateurs de cuisine du terroir luxembourgeois pourront opter pour des Wäinzossis à la moutarde ou un Cordon bleu de volaille avec sauce aux champignons.

Il y a aussi des salades, plats végétariens et menus pour enfants. Tous les jeudis soirs on propose une Charbonnade à volonté pour 35 euros

La brasserie est ouverte en continu avec une petite restauration en après-midi et des spécialités comme des gaufres et des crêpes.

Ouvert de 9h00 à 23h00

Fermé lundi Parking à proximité



Les Roses ont fait peau neuve

Casino 2000

Rue Flammang, L-5618 Mondorf-les-Bains <https://casino2000.lu/fr/restaurants/les-roses>



Avec un nom aussi floral, c'est Monet et ses jardins de Giverny qui ont inspiré le cabinet d'architecte parisiano-luxembourgeois d'Elodie Lenoir, chargé du nouveau look du restaurant Les Roses.

Ainsi, la magnifique salle ronde avec son immense et lumineuse baie vitrée a été complètement revisitée, façon jardin d'hiver.

Trois maîtres-mots résonnent dans ce nouveau cadre : naturel, boisé, végétal.

C'était la volonté de l'architecte. Dans l'air du temps, évidemment, le nouvel espace, doux et confortable, fait la part belle aux matériaux naturels.

Le bois foncé recouvre les murs et les plateaux de chêne des tables, rondes et ovales, sont incrustés de marbre. Le velours vert forêt habille les banquettes, les panneaux centraux et les touches dorées du laiton martelé des suspensions parsèment le ciel des lieux. Au centre, les cloisons courbes viennent créer une zone privilégiée modulable.

Comment ne pas s'arrêter sur la moquette faite sur mesure. Avec son côté pictural, ses nuances de beige et de noir et les contrastes verts et kaki, elle attire le regard assurément. Sans oublier les luminaires noirs mats, très modernes, très design.

Côté cuisines, c'est la nouveauté dans la continuité : François Jagut a repris d'une main de maître les fourneaux il y a un an maintenant. Sa jeunesse et sa créativité allaient donc de pair avec une refonte totale de la carte. La carte du restaurant Les Roses fait ainsi la part belle aux produits de saison à travers des mets raffinés et savoureux. Citons le filet de lotte caramélisé au beurre demi-sel, accompagné d'une purée de panais fumé, le pigeon royal, rôti sur la carcasse et dont les cuisses sont travaillées en forme de boulettes Kefta ou



encore en plat végétal le « Baeckeoffe » au potiron, trompettes de la mort, panais, betteraves rouges, Chioggia...

Côté salle, l'équipe des Roses continue de proposer un accueil et un service irréprochables. Rappelons que la maîtresse d'hôtel Valérie Boyenval, arrivée aux Roses il y a cinq ans, fut nommée première femme maîtresse d'hôtel au Fouquet's. Et le chef-sommelier Thierry Corona qui fait partie de l'équipe depuis trente-trois ans trouvera toujours une excellente bouteille de vin en suggestion.



Chalet Laurence by Lili

Cloche d'Or
Luxembourg-Gasperich



Ouvert jusqu'au 14 février, ce restaurant Pop-up est situé en face du centre commercial Cloche d'Or à Luxembourg-Gasperich. L'ambiance avec des rondins de bois, et des bancs recouverts de peaux de bêtes (factices!) vous transporte immédiatement dans les montagnes alpines. Au menu ce sont bien entendu des spécialités autour du fromage suisse qui sont à l'honneur. A la carte on trouve des fondues et raclettes mais aussi des flammekueche, une choucroute, des planches à partager et même des huîtres.

Ce grand chalet avec aussi son petit marché de Noël devant la porte est exploité par Laurence Frank qui dirige aussi la Brasserie Schuman, située sur le parvis du théâtre municipal à Luxembourg-Limpertsberg.



Trois étoiles pour le 151



L'hôtel No151 vient de se faire remettre le panonceau de la classification officielle de la part du ministre du Tourisme, Lex Delles à l'occasion d'une petite cérémonie qui a eu lieu en présence du président de l'Horesca Alain Rix et de notre secrétaire général François Koepf.

Ce nouvel établissement affichant désormais trois étoiles est situé dans le sud du Luxembourg et dispose de 19 Studios modernes sur 4 étages, meublés avec style et élégance. Un appartement de luxe, entièrement équipé vient compléter l'offre afin de rendre le séjour de ses clients le plus agréable



possible. L'hôtel No151 dispose d'un large éventail d'équipements : Kitchenette équipée avec un micro-ondes, machine à expresso, réfrigérateur, TV à écran plat avec réception satellite, coin salon avec sièges et table basse, WiFi gratuit et rapide, téléphone et accès à Internet...

La philosophie de l'équipe comme on peut le lire sur le site Internet de l'hôtel est de répondre à aux attentes des clients afin que ceux-ci se sentent comme chez eux.

**Adresse : 151, rue de Bascharage
L-4513 Niederkorn**

Tél.: 28 38 73 0 www.hoteln151.com

Le Cellier

TRADITION & TENDANCES

Toute l'équipe de Boissons Heintz ainsi que les vigneronns vous remercient de votre fidélité et vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année !



TIARE®



ALSACE WILLM®

MONTE DEL FRÁ

LE FILIGARE



château
Paradis



DOMAINE
BOUSQUET

Naturally, Elegant Wines™



SANTA VENERE®
VIGNETTI E CANTINA



BERTANI®
VITIVINICOLTURA DAL 1891



TENUTA DI
TAVIGNANO



CAVES DE MURÇA



CHAMPAGNE
JACQUART

GEORGES
DUBŒUF

Varvaiglione
1921



Orlando Abrigo



FONTANAFREDDA

Herdade das Servas

Vins et Vignobles
DOURTHE
Bordeaux depuis 1840

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

CHÂTEAU BEAUBOIS
COSTIÈRES DE NÎMES

Brasserie Gielen Eck

Cristina Dos Santos & Daniel Capelo
208, Rte. de Thionville L-2610 Luxembourg
Tél.: 27 91 70 81 www.gieleneck.lu

La brasserie du Gielen Eck, le coin jaune, vient de rouvrir avec une nouvelle équipe. Sous la houlette de Cristina Dos Santos qui auparavant officiait au Booster's Café (et qui depuis a fermé ses portes), on y propose une animation tout au long de la journée.

Les clients peuvent y découvrir une cuisine décomplexée basée sur des produits de qualité et le savoir-faire du chef et de son équipe dont une partie vient aussi du Booster's.

A la carte on trouve des viandes (faux-filet grillé, cordon bleu, tartare...) des burgers, des salades des poissons comme le fish & ships et bien entendu des desserts. Pour un petit encas en toute convivialité on peut conseiller une planchette de charcuterie et/ou de fromage.

L'histoire du Gielen Eck remonte en fait à 1973 et on désire continuer avec un service jeune et détendu que ce soit dans la grande salle au design rétro chic ou sur la belle terrasse. On y arbore avec fierté le label de la



« Gëlle Flute » qui a été décerné par la brasserie Bofferding et qui garantit un service en bières effectué selon les règles de l'art.

Doté d'une agréable piste de quilles, le Gielen Eck est également l'endroit idéal pour des soirées after-work décontractées et pour des événements privés.

Budget 2022 : en quête de stabilité dans un environnement tourmenté

Avec une économie mondiale toujours en convalescence, l'avis budgétaire de la Chambre de Commerce s'inscrit, cette année encore, dans un contexte très atypique. De nombreuses incertitudes subsistent, notamment l'impact de la hausse des prix de l'énergie et des matières premières et leurs pénuries.

Le Luxembourg semble être parvenu à limiter les dégâts lors de la crise du Covid-19, affichant une baisse de son PIB de 1,8% en 2020 contre 6,5% dans la Zone euro. L'emploi a continué à croître en pleine crise sanitaire et les finances publiques ont affiché une détérioration moindre que dans le reste de l'Union européenne. Cependant, si la Chambre de Commerce salue une situation plutôt favorable dans un contexte de crise sanitaire, elle émet quelques réserves et souligne la nécessité d'opérer rapidement des transitions décisives, comme elle a déjà pu le soulever à maintes reprises.

Le maintien d'une croissance économique relativement soutenue est une nécessité pour le Luxembourg, ne serait-ce que pour assurer le financement de la sécurité sociale, et des pensions en particulier. Dans ce contexte, une politique de diversification s'impose.

Le programme gouvernemental actuel a confirmé la digitalisation du pays en tant que priorité majeure. La Chambre de Commerce constate néanmoins que seuls 38% des agents de l'Etat sont couverts par un accès sécurisé VPN. Et surtout, 15 millions de pages imprimées et 11 millions d'enveloppes ont été transmises en 2020



Christel Chatelain, Head of Economics Affairs de la Chambre de Commerce et Carlo Thelen, Directeur Général

aux citoyens via le Centre des Technologies de l'Information de l'Etat (CTIE), contre 5,9 millions de copies digitales.

Le discours sur l'Etat de la Nation et la présentation du projet de budget ont placé la lutte contre le réchauffement climatique au premier rang des priorités gouvernementales du Grand-Duché. La Chambre de Commerce relève ici l'absence de mesures concrètes de soutien aux entreprises pour faire face à la flambée des prix de l'énergie et des matières premières.



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



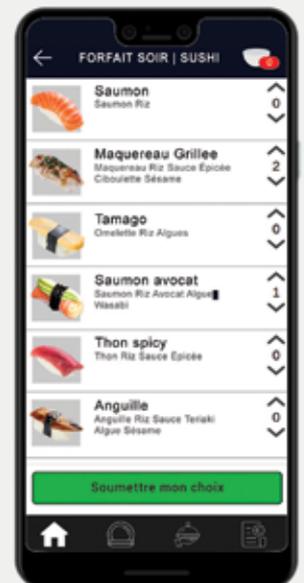
Pas besoin de tablettes onéreuses Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



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.



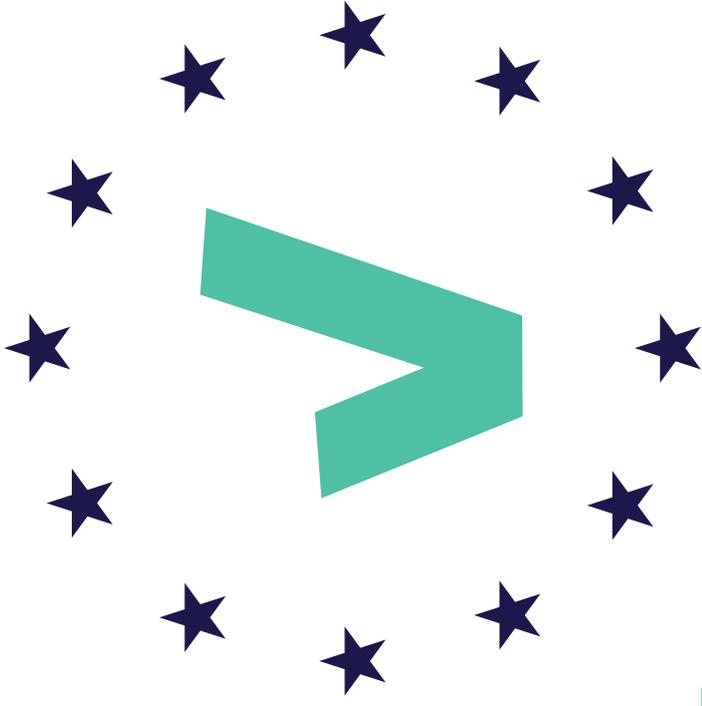
3, rue Nicolas Glesener L-6131 Junglinster
10 Boulevard Royal, 2449 Luxembourg



+352 46 03 11
+352 46 03 10



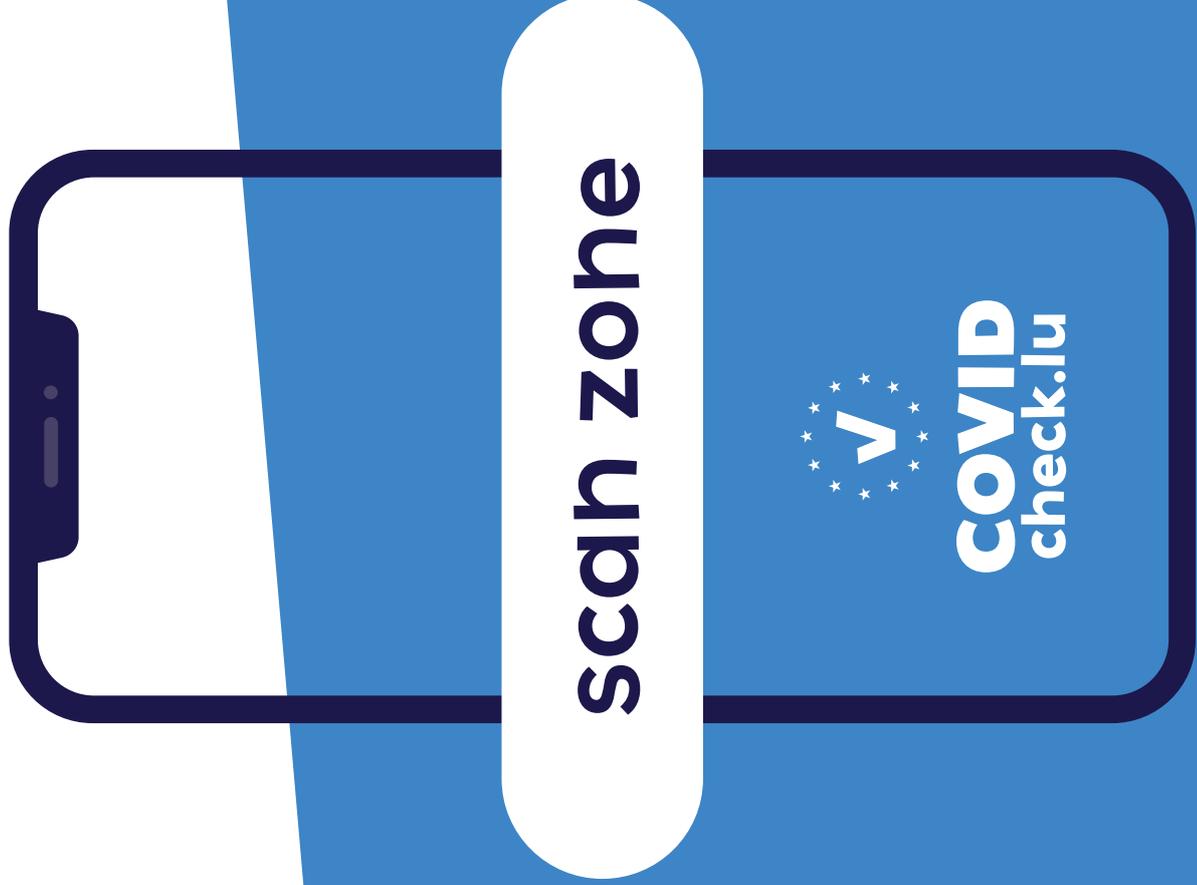
contact@prosys.lu
www.prosys.lu



check

check

FROM



scan zone


COVID
check.lu

Airbus prépare l'après-crise



Pour Airbus, le "monde d'après" sera le monde d'avant : le marché aura besoin de 39.000 avions neufs d'ici à 20 ans

Comme il le prévoyait avant la crise du Covid, Airbus estime toujours que les compagnies aériennes auront besoin de près de 40.000 avions neufs au cours des vingt prochaines années. Alors que la croissance du trafic aérien pourrait être moins forte que prévu, les commandes pour le renouvellement des flottes, liées notamment aux contraintes environnementales, devraient compenser celles pour le développement.

+5.3% pour le PIB

Au troisième trimestre 2021, l'évolution du PIB en volume a été de +5.3% par rapport au troisième trimestre de 2020 et de +0.9% par rapport au trimestre précédent.

Selon le Statec, les évolutions annuelles du PIB en volume pour 2020 et 2021 sont révisées comme suit: +12.6% au lieu de +11.8% pour le deuxième trimestre 2021, +5.6% au lieu de +5.2% pour le premier trimestre 2021 et +0.7% au lieu de +0.8% pour le quatrième trimestre 2020.

Visites guidées du Stade de Luxembourg



Le Luxembourg City Tourist Office (LCTO), en collaboration avec le Service Sports de la Ville de Luxembourg, organise en exclusivité des visites guidées d'une durée d'une heure du tout nouveau Stade de Luxembourg.

9471 sièges, 156 luminaires, 560 panneaux métalliques : voici quelques-uns des chiffres intéressants que vous apprendrez au cours de cette visite guidée exceptionnelle. Jetez un coup d'œil dans les coulisses habituellement inaccessibles au public et découvrez-y entre autres les vestiaires, la salle de presse, les espaces VIP, la cuisine, ...

Vous aurez même l'opportunité de fouler les bords du terrain (gazon hybride) et de vous asseoir sur le banc (chauffant) des entraîneurs !

Le LCTO organise ces visites guidées planifiées deux fois par mois en fonction des disponibilités du lieu. Cette formule vous permet d'acheter un ticket pour vous joindre à un groupe. Les visites sont proposées en langue luxembourgeoise et en langue française.

Les tickets sont en vente exclusivement sur luxembourg-city.com et au bureau d'accueil touristique du LCTO à la Place Guillaume II

Du bon et du mauvais dans l'économie

L'économie luxembourgeoise semble selon le Statec avoir relativement bien traversé le 2^e semestre 2021 et devrait enregistrer une croissance élevée sur l'ensemble de l'année. Des signaux négatifs, en particulier les pressions à la hausse sur les prix et l'arrivée d'une nouvelle vague d'infections au coronavirus, pourraient cependant peser sur la dynamique au croisement de 2021 et 2022.

Au cours du troisième trimestre 2021, le PIB en volume corrigé des variations saisonnières a augmenté de 5.3% par rapport au troisième trimestre de 2020. Son évolution par rapport au trimestre précédent a été de 0.9%.

Le taux de chômage descend à 5.4%

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'élève à 15 417 au 31 octobre 2021. Par rapport au mois de septembre 2021, cela constitue une baisse de 224 personnes. Par rapport au mois d'octobre 2020, cela constitue une baisse de 2 554 personnes ou de 14.7%. Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, pointe désormais à 5.4% et a donc retrouvé le niveau qu'il avait entre octobre 2019 et février 2020.

Miele

Die Basis erstklassiger Gastlichkeit.

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

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

Miele Professional. Immer Besser.

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



L'Astoria fête ses trente ans

« Pour réussir dans notre métier il faut »

Le restaurant l'Astoria à Kayl a ouvert ses portes en 1991. Il est depuis toujours géré par le même propriétaire, M. Pino Parrotta et son épouse Isabelle.

Nous avons rencontré le patron pour en savoir un peu plus.



La carte de l'Astoria propose une cuisine italienne authentique. A la carte on trouve bien entendu des véritables pizzas cuites au feu de bois ainsi qu'un grand choix en préparations de pâtes. Mais au fil des années, l'offre a évolué vers plus de qualité et aujourd'hui on trouve des suggestions comme l'entrecôte d'Irlande grillée avec sauce au choix, des Filets de sole avec sauce au Champagne, des Tagliatelle allo scoglio(avec Gambas,scampis,vongole et calamar) ou encore en dessert maison, la Panna cotta aux fruits rouges. Des plats végétariens et des plats végétariens sont aussi disponibles et du lundi au vendredi, il est possible d'opter pour un menu du jour varié.

A noter qu'en 2007, lors des Golden Tickets Awards, il a obtenu le Prix du Meilleur Restaurant du Sud. Une belle récompense décernée par les clients pour la qualité des plats servis et du service. En 2017, l'établissement a été rénové et à cette occasion une nouvelle carte de plats italiens traditionnels a été élaborée. Et dans la belle cave à vin du restaurant, on trouve une large sélection de vins.

Le restaurant l'Astoria a une grande capacité pour accueillir des groupes importants lors des grands événements comme les fêtes d'anniversaire, les célébrations de mariage, les repas de communions, les repas d'entreprises ou les repas entre amis. Enfin, l'Astoria livre gratuitement dans les environs ce qui en période de crise du Covid est un grand atout

Pour bien fêter cet anniversaire, Pino Parrotta avait invité à une soirée de célébration en présence de nombreux invités de marque. Nous nous sommes entretenus avec le patron de l'Astoria pour connaître la clef de son succès.

L'Astoria
17-19 rue de Dudelange
L-3631 Kayl
Tél.: 56 50 70
www.astoriakayl.com
ouvert 7j/7



« faut être présent »

Entretien avec Pino Parrotta

Monsieur Parrotta, comment fait-on pour ouvrir un restaurant à 26 ans ?

Je suis venu au Luxembourg à seize ans et pendant dix ans j'ai travaillé dans divers restaurants, aussi bien en salle qu'en cuisine,



ce qui m'a permis d'acquérir de l'expérience. A 26 ans j'ai ouvert l'Astoria avec le soutien de mon épouse Isabelle. Se retrouver ici a été le fruit du hasard. Nous sommes passés devant le bâtiment qui à l'époque était en construction et nous nous sommes renseignés s'il était possible d'y ouvrir un restaurant. En 1991, nous avons ouvert les portes de notre restaurant.

Trente ans c'est une longue période. Y a-t-il eu de nombreux changements durant ce temps ?

J'ai débuté avec un associé qui après quelques années s'est retiré de l'affaire et il y a cinq ans, nous avons entièrement refait le restaurant. La spécialité chez nous, ce sont bien entendu les pizzas et les pâtes mais au fil du temps, nous avons misé sur la qualité. Les clients apprécient nos suggestions et même si notre carte des plats n'est plus aussi large qu'au début, nous la changeons régulièrement en suivant les saisons et en misant sur des produits du terroir.

Pensez-vous qu'il y a trente ans, c'était plus facile pour ouvrir un restaurant ?

Il y a toujours des opportunités à saisir, même encore aujourd'hui. Mais rien ne tombe du ciel, il faut travailler et être beaucoup présent. Il faut être à l'écoute des clients et ne jamais oublier que nous sommes là pour leur faire plaisir. Pendant la crise sanitaire par exemple il a fallu s'adapter en misant sur la livraison. Je pense que la réussite c'est surtout une question de volonté et de persévérance.



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



Distributeur exclusif de
Dictador
COLUMBIAN RUM SINCE 1991

23c rue Edmond Reuter
L-5326 Contern, Luxembourg
Tel: +352 26 35 21 34
Email: info@hobuch.eu

+ de 30 références disponibles dans notre catalogue

Visites aux Caves Bernard-Massard

Gestion de l'hospitalité : de la théorie et du concret

Le livre de recettes
du Schengen Lounge



En tant que partenaire du pavillon luxembourgeois à l'Expo 2020 Dubaï, l'EHTL a eu l'honneur d'élaborer le concept culinaire du restaurant "The Schengen Lounge". Pour cette occasion, le chef Kim Kevin De Dood, ancien élève et enseignant à l'école de Diekirch, a revisité la cuisine luxembourgeoise traditionnelle, mais aussi confectionné des mets reflétant les diverses influences internationales présentes au Luxembourg.

Toutes les compositions gastronomiques servies à Dubaï sont désormais réunies dans un recueil intitulé "The Schengen Lounge Recipe Book".

Rédigé en français et en anglais, l'ouvrage magnifiquement illustré est disponible au prix de 30 €.

La vente de ce livre contribue à financer des projets pédagogiques à l'EHTL et à promouvoir la renommée de l'école.

**Pour commander le livre, écrire à :
secretariat@ehtl.lu ou par tél: 80 87 91 516**



Dans le cadre de leur cours intitulé « Approfondissement de techniques en restauration », les 16 et 23 novembre 2021, les classes de 2GGH1 et 2GGH2 ont à tour de rôle eu l'occasion de découvrir les Caves Bernard Massard, à Grevenmacher.

Andy Theis, président de l'Amicale des Anciens Hotelschoul, a chaleureusement accueilli les élèves et commencé par un bref historique de la maison Bernard-Massard, fondée en 1921. Les participants ont ensuite pu visiter les aires de stockage, de production et de conditionnement. Les explications du guide étaient précises et, preuve de l'intérêt grandissant au fil de la visite, de nombreuses questions ont été posées par les élèves, par ailleurs impressionnés par la taille des installations.

Place ensuite à la dégustation d'un crémant de Luxembourg et deux Riesling de deux terroirs différents. Cela était d'autant plus instructif pour les élèves qu'ils ont pu se rendre compte par eux-mêmes des différences notables d'un terroir à l'autre.

Leur professeur Jean-Marc Dijou a souligné combien il est important de permettre aux jeunes de compléter les connaissances théoriques vues en cours sur les vinifications par une expérience sur le terrain. En à peine deux heures, leur intérêt pour le monde du vin a fait un bond énorme : le fait de pouvoir visualiser la transformation de jus de raisin en vin leur donne une idée plus précise du processus et marque les esprits.

« Intéressant », « enrichissant », « passionnant », les élèves très enthousiastes n'ont pas tari d'éloges à l'issue de la visite, et se réjouissent déjà à l'idée d'une prochaine excursion en rapport avec les métiers de l'hospitalité.

Voyage de l'Amicale des Anciens Amsterdam et le « Keukenhof »

Du 8 au 9 mai 2022 l'Amicale des Anciens « Hotelschoul » propose à ses membres et amis un voyage aux Pays-Bas, plus précisément à Amsterdam et au « Keukenhof » à Lisse.

Le voyage en autocar des Voyages Josy Clement mènera les amicalistes à Amsterdam où ils démarreront par une croisière avec déjeuner sur les canaux d'Amsterdam. À bord du bateau historique « Soeverein » ils vont découvrir la ville d'Amsterdam. Après le check-in dans un des hôtels de charme à Amsterdam une balade à travers le centre d'Amsterdam sera proposée. Sur leur chemin les promeneurs vont découvrir différents bistrotts et bars de la métropole.



Après le petit-déjeuner du lendemain la prochaine destination du groupe sera le « Keukenhof » à Lisse, un parc floral néerlandais mondialement connu pour les sociétés florales de la région qui exposent au printemps leurs bulbes en fleur, notamment les tulipes sur 32 hectares. Le jardin est entouré de champs de tulipes, jacinthes, narcisses et jonquilles.

Plusieurs pavillons présentent des expositions de fleurs (notamment des orchidées dans le pavillon Beatrix). Un moulin à vent datant de 1892 fut installé dans le parc en 1957 pour lui donner un aspect authentique.

Il permet d'avoir une vue d'en haut sur les champs des alentours. Les anciens jardins à la française du Château de Teylingen ont été conservés. Viennent y sont s'y ajouter un labyrinthe végétal et des fontaines sculptées.

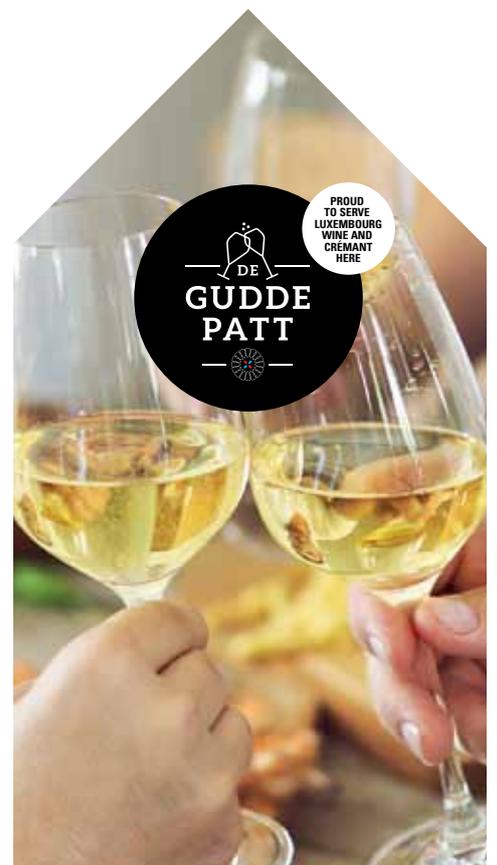
Sur le chemin de retour vers Luxembourg le voyage se terminera par un dîner convivial à Durbuy.

Pour en savoir plus, veuillez consulter le programme du voyage sur la page internet : www.anciens.lu. Veuillez contacter l'Amicale avant le 1^{er} février 2022 par mail : amicale@vo.lu pour toute inscription. Le nombre de participants sera limité à 25 personnes.



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

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



L'observatoire national des PME, un outil de soutien et de promotion polyvalent

Lex Delles, ministre des Classes moyennes, Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de commerce, Tom Wirion, directeur général de la Chambre des métiers, et Tom Baumert, CEO de la House of Entrepreneurship, ont présenté il y a peu le nouvel Observatoire national des PME.



Ce groupement d'intérêt économique (GIE), initié par l'État, la Chambre de commerce et la Chambre des métiers, est destiné à promouvoir et soutenir les petites et moyennes entreprises du secteur du commerce et de l'artisanat. L'Observatoire national des PME contribue notamment à la réalisation de trois projets significatifs, à savoir la gestion du «cadastre du commerce», l'ouverture de nouveaux bureaux régionaux de la House of Entrepreneurship et la promotion d'une plateforme nationale pour les transmissions d'entreprises.

Le «cadastre du commerce», qui est réalisé à l'échelle nationale, est un outil permettant d'offrir une vision précise du paysage commercial au Luxembourg. Il a pour objet d'élaborer, de mettre en place et de gérer une base de données permettant de cartographier les cellules commerciales existantes sur le territoire national. Le cadastre commercial ne sert cependant pas simplement à faire un constat de la situation existante, mais également à dégager des tendances qui permettent d'accompagner de manière pro-active le développement du commerce de détail des acteurs locaux, telles que les communes. Tom Baumert, membre du Conseil de gérance du GIE, a souligné que «le 'cadastre du commerce', prévu dans le 4^e plan PME, est un outil très performant dans le cadre du développement de l'esprit d'entreprise et des zones d'activités au Luxembourg et permettra de mieux gérer les défis de développement de l'environnement entrepreneurial».

L'élargissement du réseau de bureaux régionaux de la House of Entrepreneurship dans le sud à Esch-sur-Alzette et dans l'est à Mondorf-les-Bains permet de se rapprocher davantage des entrepreneurs et de faciliter l'accès à l'information concernant la création, le développement, la digitalisation, le financement ou encore la reprise d'entreprise. Les deux guichets seront ouverts les jeudis et vendredis de 9 à 12 heures et de 13 à 17 heures sur base de rendez-vous. Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de commerce, a déclaré dans ce contexte que «la promotion de l'entrepreneuriat est une des missions clés de la House of Entrepreneurship et l'ouverture de ces deux guichets permet ainsi de renforcer l'accompagnement des porteurs de projets et des entrepreneurs établis au Luxembourg».

La transmission, la cession et la reprise d'une entreprise sont des processus souvent complexes qui nécessitent une préparation méticuleuse. La Direction générale des classes moyennes, la Chambre de commerce et la Chambre des métiers offrent dans ce contexte un soutien efficace à travers la création d'une plateforme nationale unique pour les transmissions d'entreprises. «La transmission d'entreprise constitue un des défis majeurs pour les PME. Le site www.businesstransfer.lu affiche gratuitement les cédants et repreneurs potentiels intéressés de tous les secteurs via des annonces publiées à différents niveaux de confidentialité. Il offre une possibilité de consultation directe et les utilisateurs de la plateforme sont orientés vers un service d'accompagnement et de matching», a expliqué Tom Wirion, directeur général de la Chambre des métiers, tout en soulignant que «depuis son lancement en janvier, la plateforme totalise 79 offres de cession actives et 209 annonces de repreneurs. En tout, 509 contacts ont déjà pu être suivis par les deux chambres professionnelles, dont 112 cessions, 33 intermédiaires et 364 repreneurs».

Le ministre des Classes moyennes, Lex Delles, a finalement souligné que «dans une économie en constante évolution, nous souhaitons apporter un soutien stable et accru aux petites et moyennes entreprises».



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.



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

De PefferKär à Huncherange

Quinze ans, marqués par une progression constante



Rachel et Claude Rameau ont repris le Pefferkär en 2004 et fêtent actuellement les quinze ans du restaurant.

Nous nous sommes rendus sur place et avons discuté avec le couple pour connaître un peu la recette de leur succès

Une jolie bâtisse de 1926 à Huncherange, entre Esch/Alzette et Bettembourg, vous êtes au Pefferkär ! Depuis 15 ans, Rachel et Claude Rameau se font un plaisir de vous y accueillir afin de vous faire découvrir une cuisine créative, raffinée et soignée ainsi qu'une carte des vins de plus de 400 références. Le couple a été rejoint récemment par leur fils Valentin qui officie en cuisine

Claude, sommelier de formation dont la réputation n'est plus à faire saura vous conseiller une multitude de vins au verre de l'apéritif au dessert. Il a dans ce contexte été nommé sommelier de l'année par le Gault & Millau.

Toujours préparés dans le respect des saveurs d'origine du produit, et aussi bien entendu, du produit de saison, les plats changent régulièrement et les produits du terroir sont souvent à l'honneur.

A la carte, on trouve par exemple Un Pot au Feu de Bœuf en Carpaccio, Souvenir de ma Grand-mère Gilberte, un œuf de Bettange/Mess cuit à 64°C, Rémoulade de Céleri

Citronné aux Truffes d'Été, des Rognons de Veau, Conchiglioni aux Pleurotes, Poêlée de Chou Vert, Sauce Moutarde à l'Ancienne ou encore un Filet de Merlu de Ligne, Purée de Potimarron, Sauce aux Moules, Oignon Nouveau Braisé au Poivre Cubèbe. Il est aussi possible de profiter de plusieurs menus qui sont d'ailleurs annoncés sur le site Internet

La famille Rameau s'efforce de mettre en avant des producteurs locaux, en collaborant a programme Sou schmach Lëtzebuerg. Ils sont membres de l'association Foodamental et Ambassadeurs des Vins et Crémants de Luxembourg.

Restaurant De PefferKär
49, route d'Esch
L-3340 - Huncherange
Tél. : 51 35 75
<http://de-pefferkaer.lu/>

Fermé : Dimanche soir, Samedi midi, Lundi
Nouveau : parking à 100 mètres du restaurant en face de l'église



Valentin, Claude et Rachel Rameau



Entretien avec Rachel et Claude Rameau

Madame et Monsieur Rameau. Vous avez repris le Pefferkär il y a quinze ans. Pourquoi cet établissement ?

Claude Rameau : Après avoir travaillé de nombreuses années dans la restauration, on voulait ouvrir un restaurant ensemble et nous avons eu un coup de cœur pour cet établissement lorsque nous l'avons visité la première fois. Il y avait à nos yeux un beau potentiel et nous nous sommes donc lancés dans cette aventure.

Aventure, c'est probablement le terme exact, surtout pour vous Madame Rameau qui vous êtes retrouvés en cuisine ?

Rachel Rameau : Je ne suis pas cuisinière de formation et n'avais auparavant pas travaillé en cuisine. Me retrouver au fourneau en tant que chef a été un défi. J'étais seule avec un commis. Et au début nous ne savions pas non plus quel type de plats convenaient le mieux à la clientèle et avons donc proposé une cuisine de brasserie classique avec tout de même quelques préparations plus gastronomiques. A chaque fois que j'avais une idée de recette je l'essayais à la maison et avec l'aide de mon mari on voyait si on pouvait la

proposer à la carte. Nous avons eu raison de miser sur la qualité et les clients nous ont suivi sur ce chemin.

Une femme autodidacte en cuisine, cela n'a sans doute pas été facile pour se faire accepter ?

Rachel Rameau : Il y avait en effet un certain scepticisme au début mais nous avons progressé et aussi reçu des reconnaissances de la part des guides. Le fait d'avoir obtenu le titre de maître-cuisinier de France a été pour moi une consécration. Sur les 500 personnes reconnus par ce titre, j'étais la quatrième femme, je pense. Il y a donc encore du chemin à parcourir.

Avez-vous un message pour les jeunes qui sont intéressés par une carrière dans la restauration ?

Claude Rameau : La restauration est un métier de passion où on fait plaisir aux autres. Une partie des légumes que nous utilisons ici par exemple, sont produits dans notre jardin où nous avons aménagé une serre. C'est du travail mais lorsqu'on peut servir un plat réalisé avec des ingrédients locaux et de qualité

on est heureux. En tant que sommelier je partage bien entendu aussi mon amour pour les vins avec mes clients.

Ces quinze années sont donc un succès ; même si tout n'a pas été facile ?

Claude Rameau : La crise sanitaire a été une période très dure. Et même si nous avons essayé de nous en sortir avec de la vente à emporter, le fait de ne pas pouvoir travailler normalement pendant six mois a été difficile pour tout le monde. En plus, notre restaurant a été sinistré par les inondations récentes. Nous avons un mètre d'eau dans la cuisine et avons donc dû la refaire. Nous en avons profité pour réaménager le restaurant.

Qu'est-ce qui vous a procuré la plus grande satisfaction ces dernières années ?

Rachel Rameau : Notre fils Valentin est devenu cuisinier. Et après avoir acquis de l'expérience dans plusieurs maisons à Luxembourg et en France, il nous a rejoint au Pefferkär. Travailler ensemble en famille est à nos yeux une source inestimable de bonheur et nous montre que nous avons fait le bon choix il y a quinze ans.

Un cirque permanent au Limpertsberg

Lorsque Fritz Renquin transforma son Café Eldorado en cirque durablement construit et pouvant accueillir quelque 4.000 spectateurs, la ville ne compte que 16.700 habitants. L'historien Norbert Etringer s'est beaucoup attaché aux variétés et spectacles dans cet immense cirque qui existait en amont du Glacis entre les années 1882 et 1904.

Robert L. Philippart



Schroeder Marcel © photothèque de la Ville de Luxembourg

Partie 1

Le Centre sportif et culturel d'Coque inauguré sous sa forme actuelle propose 8.300 places dans son arène. L'école de cirque Zaltimbanq' Zirkus est logé au 26, Avenue Louis Pasteur – une coïncidence historique – ou rappel d'un lieu de mémoire ?

Pourquoi construire un cirque permanent ?

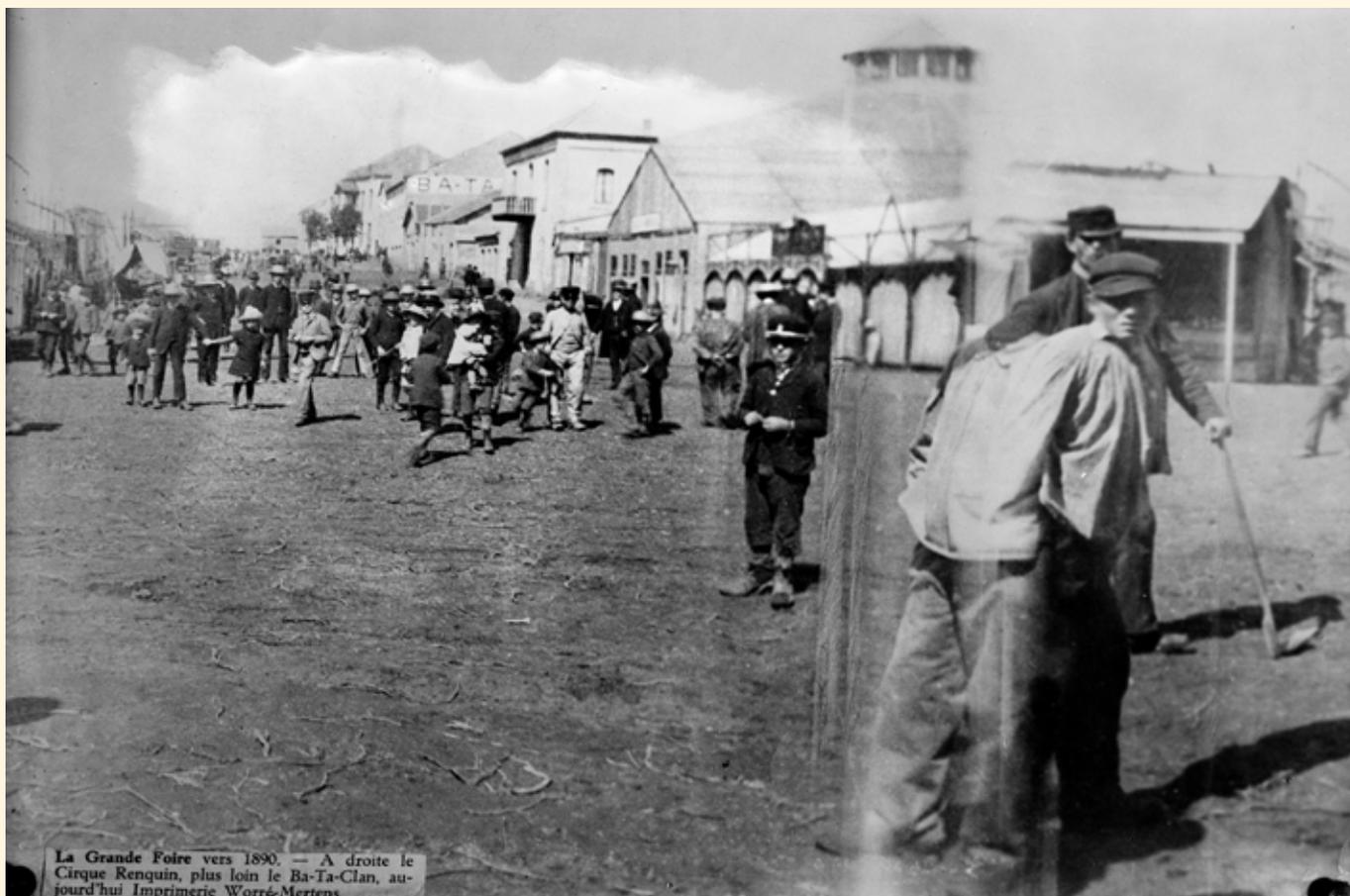
En fait, le cirque, au XIXe siècle, était encore une discipline jeune et en plein développement. Le cavalier britannique, Philippe Astley, avait lancé l'équitation artistique comme discipline de divertissement. Il définit le diamètre de 13 m

comme étant optimal pour un manège de cirque. En 1770, Astley allait fonder son premier amphithéâtre et développa un programme de variétés avec de la musique, des jongleurs, acrobates et des clowns. Le cirque contemporain était né. En 1782 Astley fit construire un deuxième cirque, cette fois-ci à Paris. Le mouvement fut enclenché : 18 cirques furent construits en bois ou en pierre en Allemagne, d'autres en France, en Belgique. Le Luxembourg allait suivre cet exemple, comme la plupart des cirques itinérants préféraient louer des infrastructures sur place et sous toit sur un site adapté qui leur permettait d'ailleurs de jouer toute l'année. Le recours aux chapiteaux sous forme de tente s'est répandu plus largement à partir des premières années du XXe siècle.

Qui prit l'initiative ?

Du temps de la forteresse, Joseph Renquin exploitait un restaurant à Luxembourg-Bellevue, au Limpertsberg. L'établissement se recommandait pour sa grande salle au premier étage. En 1863, son fils, François, donna cet établissement en location pour reprendre le Café du Nord qu'il rebaptisa en Café du Luxembourg, à la rue Saint-Philippe (Rue Philippe II). Pendant la Schueberfouer, il éleva sa baraque « Grand Café Eldorado » sur le champ de la foire en amont de l'actuelle Allée Scheffer. Suite au départ de la garnison en septembre 1867, Renquin allait vendre sa propriété à Bellevue en décembre de cette même année. L'architecte de la ville, Jean-François Eydt dressa en 1868 un premier plan d'urbanisation du Limpertsberg en prévoyant l'élargissement des trois voies existantes (les futures Avenue de la Faïencerie, Avenue Pasteur et Avenue du Bois). En mars 1869, Fritz Renquin, investit la recette faite sur ses immeubles à Bellevue pour la construction d'un immeuble à la future avenue Louis Pasteur.

Le Café Renquin, construit en pierre – le rayon militaire avec ses constructions amovibles ayant disparu cernait le champ de la foire à l'est en direction de cette voie. A partir de 1874 l'avenue Pasteur était prolongée jusqu'au



La Grande Foire vers 1890. — A droite le Cirque Renquin, plus loin le Ba-Ta-Clan, aujourd'hui Imprimerie Worré-Mertens.

Inconnu 1889 © photothèque de la Ville de Luxembourg

rond-point, ce qui valorisait l'emplacement de l'établissement de Renquin. En 1878, Fritz Renquin ouvrit un second établissement avec salle de théâtre avec scène et coulisses : le Thalia-Theater à l'avenue du Prince Henri, proche du théâtre de la Ville et de la Villa Louvigny, haut-lieu du monde des spectacles. En 1893 Renquin vendait le Thalia avec ses dépendances à Alphonse Worms, négociant en chevaux, qui transforma les locaux en écuries pour ses chevaux. Renquin investit la somme récupérée dans la construction de son Apollo-Theater avec 1200 places au coin rue de Strasbourg et place de la Gare.

Un cirque de premier rang

Lors de la construction du Café Renquin en amont du Glacis, Renquin s'était heurté à deux contraintes : il dut observer une distance de 13 m par rapport à la future Avenue Louis Pasteur et il était redevable du versement d'une taxe communale pour l'exploitation d'un terrain privé réservé à la tenue de marchés, dont la tenue de la Schueberfoer. Cette situation explique d'ailleurs pourquoi les propriétaires de ces terrains cherchaient à faire déplacer à partir de 1894 les forains sur le terrain public que forme le Glacis. Ce terrain en provenance des anciens domaines de la forteresse appartenait désormais à l'Etat. Leurs terrains pouvaient être construits et étaient libérés du paiement de cette taxe foraine.

Fin 1885, Renquin prit la décision d'adjoindre à son Café un bâtiment de cirque, qui était prêt pour l'ouverture de la Schueberfoer 1886. Le rédacteur du journal « L'Indépendance luxembourgeoise » avait jeté un regard à l'intérieur avant son ouverture : « il peut abriter un nombreux public et les sièges sont arrangés de manière à ce que pas un seul spectateur ne puisse se plaindre de ne pas voir. La solidité de la construction ne laisse rien à désirer, sous aucun rapport. De cette manière, le public n'aura rien à craindre de l'intempérie, et trouvera à se placer bien plus confortablement que dans les cirques à tente mobile.

Le gaz est établi, de manière à pouvoir éclairer l'intérieur de jour. Quant à la solidité du bâtiment, celui-ci a fait sa preuve pendant l'ouragan du 10 août ». Le bâtiment eut plus de 40 m en diamètre et pouvait accueillir jusqu'à 4.000 personnes. Les sous-gradins où prenaient place les spectateurs servaient de écuries. L'entrée principale donna sur le champ de la foire. En face de la porte, en direction de l' Avenue Louis Pasteur, se trouvaient le buffet et l'orchestre. Le plan avait été dressé par un homme du métier M W(erveke) : il avait été soumis à l'examen de l'architecte de la ville, Antoine Luja et les plans avaient été approuvés le 2 mars 1886 par le Conseil communal. Les travaux de construction avaient été surveillés par l'architecte de la ville. Le bâtiment répondant aux exigences « d'un grand cirque de premier rang » était éclairé de 300 becs à gaz. Déjà en 1887, Renquin procéda à l'agrandissement et à la construction de



Inconnu 1890 © photothèque de la Ville de Luxembourg

nouvelles écuries pour répondre aux besoins des grands cirques qui prenaient location chez lui.

Or, le site connut aussi des désagréments : à partir du Rond-point Schuman, l'accès laissait fortement à désirer : en absence de trottoir, les mares de pluie étaient partout, l'éclairage public insuffisant. Le lieu fut ressenti comme « désert » et « il faut un certain courage, surtout de la part des dames, pour se risquer hors la Ville, le soir, par ce temps d'averses et de fange dans la rue » (L'Indépendance luxembourgeoise 26 septembre 1886). La fréquentation simultanée d'un grand nombre de spectateurs releva un certain nombre de faiblesses de la construction : en cas d'incendie, les portes de sortie s'ouvraient vers l'intérieur, bloquant ainsi la sortie aux victimes, les lampes à gaz étaient trop proches de matériaux inflammables. L'architecte de la ville avait rédigé trois rapports sur les dispositions à prendre, mais Renquin ne se montrait pas enclin d'y remédier de suite.

Fin et liquidation

Un autre avatar allait conduire à la fin de succès : la pression des propriétaires sur la ville de déplacer la Schueberfouer de leurs parcelles sur le Glacis. Le transfert de la Schueberfouer sur cette place en 1894 mit le cirque Renquin encore plus à l'écart. Renquin n'ignorait pas le plan général d'alignement avec tableau d'emprises pour l'ensemble du Limpertsberg. En 1893, il chercha vainement à vendre ses propriétés pour recentrer ses activités sur l'Apollo-Theater à la gare. Le plan d'aménagement d'Antoine Luja fut présenté officiellement en 1894 et entré en vigueur en 1897 avec autorisation pour la Ville de procéder par expropriations. A défaut de trouver un acquéreur dans un contexte si difficile, Renquin continua d'exploiter son cirque près du Glacis. La Ville augmentait sa pression sur l'exploitant quant aux mesures de sécu-

rité à prendre. Renquin se concentrait sur ses affaires à la gare, fut lié à des rixes et subit plusieurs citations en justice. Déjà veuf depuis 1889, sa fille, dans un excès de fièvre se suicida à l'hôpital le 27 juillet 1898. Le 16 septembre suivant, le tribunal de commerce prononça la faillite de ses affaires. Le 2 mars 1899, toutes ses propriétés furent mises en adjudication publique : l'Apollo-Theater à la rue de Strasbourg, une maison avec écuries, remise et champ avec carrière à l'avenue Pasteur, le cirque avec dépendances et écuries et les parcelles attenantes, l'ensemble d'une contenance de 84 a 95 ca . L'acquéreur du cirque avait été Gustave Serta (1866-1940), architecte ingénieur qui allait remporter ultérieurement le 1^{er} prix pour la construction pour l'Ecole de Commerce et d'Industrie et assurer la transformation de

l'ancien couvent des dominicains en hôpital Saint-François (Marché-aux-Poissons) . Serta allait lotir l'ensemble des terrains acquis sur Renquin, de façon que l'actuelle rue Alfred de Musset, jouxtant ces propriétés portait jusqu'en 1925 le nom de rue Serta.

Le Café Renquin « beim Renquie » passait à Joseph Huber y installait une manufacture de tabacs et de cigares qui allait être reprise par celle de Duren-Warkin en 1910 (35 et 35 a Av Pasteur). L'immeuble allait servir ultérieurement de magasin de meubles Funck-Bauer qui périt en 1937 dans un incendie. L'ancien Café Renquin présentait au rez-de-chaussée deux salles pour concerts et 12 chambres aux étages.

L'Apollo-Theater était vendu à l'entrepreneur Michel Betz qui cédait l'exploitation de l'établissement en 1900 à Adolphe Amberg qui y installa le Casino de la Gare.

Gustave Serta continuait à exploiter le cirque Renquin, par voie de location à Adolphe Amberg, jusqu'en avril 1904. Sans doute attendait-il des décisions concrètes de la Ville de Luxembourg sur la mise en œuvre du plan d'aménagement du quartier qu'avait dressé entretemps l'urbaniste allemand Joseph Stübben.

La démolition du cirque Renquin fut saluée comme initiative heureuse : « Eine totale Umänderung wird mit dem nächsten Frühjahr hier in der Mühlenbach-Avenue (Avenue Louis Pasteur) vor sich gehen. Der grosse steinerne Cirkus (sic) Renquin mit dem ganzen Gebäudekomplex wird abgerissen und das Terrain zu Bauplätzen angelegt werden. So wird die Ausführung dieses Planes nicht nur zur Verschönerung unseres Plateaux beitragen, sondern auch verschiedene Missstände werden hierdurch endgültig beseitigt werden ». (Bürger-und Beamtenzeitung 13.02.1904). En 1925, lors de travaux de terrassement, on découvrit une plaque émaillée comportant l'inscription « Tribune 2 ».

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 **Dezember 1971 – No. 26**

Krank werden in unserem Beruf kostet ein Vermögen !

Etwas verwundert werden Sie sicherlich obigen Titel gelesen haben und sich die Frage gestellt haben, wieso denn eine Krankheit in unserem Beruf ein Vermögen kosten kann? Daß wir die Frage einmal gestellt und sie nun näher analysieren wollen, ist durchaus berechtigt, weil sie nämlich unseren Beruf sehr stark berührt und im Krankheitsfalle Schwierigkeiten auftauchen, die nur sehr schwer zu überwinden sind.

Kostet krank werden in unserem Beruf wirklich ein Vermögen ?

Die Gefahr besteht, und die Vergangenheit hat es bewiesen, daß das sehr oft der Fall ist.

Stellen wir die Frage einmal präziser.

Darf ein Gastwirt ernsthaft krank werden ?

Natürlich, werden Sie antworten. Eine Krankheit, wenn sie schon auf einen zukommt, ist nicht aufzuhalten.

Zitieren wir ein Beispiel. Die Ehefrau X betreibt während einer Reihe von Jahren in Y eine gutgehende Gastwirtschaft. Der Ehemann ist Invalide und bezieht eine kleine Rente. Als man die Gastwirtschaft übernahm, mußten viele Neuanschaffungen getätigt werden. So übernahm man vom Vorgänger u. a. den Geschäftsfonds für eine erkleckliche Summe Geldes. Während einer Reihe von Jahren bleibt unsere Berufskollegin von sogenannten Schicksalsschlägen verschont. Sie hat damals mit Einwilligung ihres Gatten das Elternhaus veräußert, um genügend Geld zur Verfügung zu haben, das Geschäft bzw. die Gastwirtschaft in Y zu übernehmen. Hinzu kam noch die kleine Konzessionstaxe im Werte von 90.000 Franken.

Eine Reihe von Jahren geht alles seinen normalen Weg. Die Kollegin hat das Haus wirklich umsatzmäßig emporgearbeitet. Eines Tages fängt sie zu kränkeln an. Das Übel sieht sich nicht so schlimm an. Die Frau muß jedoch in Dauerbehandlung. Das zieht sich über ein Jahr hin. Nun stellt sich heraus, daß die Krankheit doch nicht auf die leichte Schulter zu nehmen sei. Man verweist die Frau an einen Spezialisten, dieser empfiehlt sie an einen Kollegen weiter.

Nach Monaten ist man endgültig orientiert. Die Frau kann und darf unter keinen Umständen ihren Betrieb weiterführen. Wenn ja, bedeutet dies ihr sicherer Tod. Schwere Herzens nimmt die Kollegin Kenntnis von diesem Befund und entscheidet sich, den Ratschlag ihrer Ärzte zu befolgen.

Ihre Krankheit kostet Geld. Die Krankenkasse, der sie angehört, ist leistungsmäßig sehr zurückhaltend. Da man ein Geschäft nicht von einem Tag zum andern liquidieren kann, muß die Frau halt noch etwas aushalten. Ihr Gesundheitszustand verschlechtert sich, sie muß, durch die Krankheit bedingt, einen Tag in der Woche schließen, nach zwei Monaten geht es kaum noch. Sie wird bettlägerig. Das Lokal ist während vierzehn Tagen geschlossen. Dann rafft sie sich wieder auf. Ihr kranker Ehegatte ist leider keine Hilfe für sie. Nun erst wird ihr klar, daß ein längeres Verweilen im Lokal ihr sicheres Ende bedeutet. Sie nimmt ihren Kontrakt zur Hand, der auf die Dauer von 12 Jahren läuft, das heißt mit anderen Worten, sie „muß“ noch sieben Jahre lang weiterschuffen.

Jetzt beginnt das Tauziehen. Die Frau begibt sich zu ihrer Brauerei und setzt sie von ihrer Krankheit in Kenntnis. Zur Bekräftigung legt sie diverse ärztliche Bescheinigungen vor. Man verspricht ihr Hilfe. Sie solle sich nach einem eventuellen Nachfolger umsehen, welcher den Kontrakt zu Ende führen würde. Schließlich findet sie einen Interessenten. Der Brauerei jedoch paßt derselbe nicht. Die kranke Frau sucht weiter. Ein zweiter Interessent stellt sich ein. Dieses Mal klappt es mit der Brauerei, der Hauseigentümer jedoch will von besagtem Ersatz nichts wissen. Der Krankheitszustand der Frau verschlechtert sich zusehends. Noch immer hat sie keinen Nachfolger gefunden. Das von ihr investierte Geld hat sich bislang knapp bis zu 30 % amortisiert. Es geht um Hunderttausende. Nachfragen bei der Brauerei ergeben, daß man leider noch immer auf einen Interessenten warte. Der Hauseigentümer zuckt bedauernd die Schultern.

Noch einmal rafft sie alle Energie zusammen und versucht es nochmals. Wenige Wochen lang hält sie es aus. Dann geht es einfach nicht mehr. Der

Arzt wird nun kategorisch. Sofort aus dem Geschäft !

Leicht gesagt ! Wovon soll sie leben ? Mit der minimalen Rente ihres Mannes ? Die Frau ist verzweifelt. Der Aufruhr ihres Gemütes ist ihrer Krankheit wenig nützlich. Sie inseriert, versucht alles mögliche. Sie hat kein Glück. Es folgt ein längerer Krankenhausaufenthalt. Der Ehemann öffnet während weniger Stunden am Tag das Lokal. Mehr läßt sein Gesundheitszustand nicht zu. Schließlich läuft die Miete weiter, man muß leben. Krankheiten kosten sehr viel Geld. Schließlich zeigt man sich bereit, sie aus dem Kontrakt zu entlassen. Für den seinerzeit übernommenen Geschäftsfonds offeriert man eine lächerliche Summe. Immer wieder weist man daraufhin, daß sie einen Kontrakt von 12 Jahren unterschrieben und erst fünf davon hinter sich gebracht habe. Resigniert, verzweifelt gibt die Frau schließlich nach. Was blieb ihr anderes übrig ? Was übrig blieb war die kleine Rente ihres Ehemannes. In fünf Jahren war ihr Einsatz komplett verloren. Niemand schützte sie in diesem unsinnigen Kontrakt vor dem Krankwerden. Man darf nicht krank werden, wenn man den Beruf als Gastwirt ergreift. Pausenlos im Einsatz, mitunter über 15 Stunden pro Tag. Von Familienleben keine Rede.

An einem kalten Wintertag trägt man sie hinaus, dorthin, wo sie allzu frühzeitig die ewige Ruhe findet. Knapp fünfzig ist sie alt geworden. Ihre Krankheit brachte sie um das Gesamtvermögen. Viele begleiteten sie auf ihrem letzten Weg. Wenige wußten oder verstanden, was ihrem Tod vorausging. Leid, Sorgen, ein gebrochenes Herz. Die Angst vor dem, was auf sie zukommen würde, beschleunigte ihr Ende.

Ein menschenunwürdiger Kontrakt trieb sie dem Tod in die Arme.

Wer den Beruf als Gastwirt ergreift, darf nicht krank werden !

Krankheit bedeutet in vielen Fällen das Gesamtvermögen !

Kein Gesetz schützt uns vor Krankheiten. Wir sind einem unsinnigen Kontrakt bis zu dessen Ablauf ausgeliefert.

Menschliches Verständnis ? Mitunter findet man es. Aber bedeutet Menschlichkeit nicht gleichzeitig Geld ? Am Kontrakt hängt Geld, Geld hängt am investierten Kapital, Geld verdient nicht nur der, welcher den Kontrakt einging, sondern auch jene, die die Übernahme eines Geschäftes von diesem Kontrakt abhängig machen. Geld oder Kontrakt kennen keine menschlichen Gefühle. Wenn es um Geld geht, gilt der Mensch nichts mehr ! Dann reitet man ihn an Hand von einigen Kontraktparagraphen in den Tod.

Selbst vor einem zum Tode geweihten Menschen machen sie nicht halt. Sie sind brutal, unbarmherzig. Sie kümmern sich weder um Tränen, menschliches Leid, Kummer und Sorgen. Sie machen den Menschen zu einem bedingungslosen Knecht des Stärkeren.

Darüber muß man sich fragen, ob der Wirt schlussendlich nicht auch ein Mensch aus Fleisch und Blut ist ?

Wir verlangen kein Mitleid, kein Almosen.

Bevor man daher einen Kontrakt auf eine gewisse Reihe von Jahren unterschreibt, ist man gut beraten, daran zu denken, unbedingt eine kontraktliche Regelung zu finden für den Fall, wo es der Gesundheitszustand eines Tages nicht mehr erlauben sollte, berufstätig zu sein.

Verstößt ein solcher Kontrakt nicht gegen die Menschenwürde ?

Muß krank werden unbedingt ein Vermögen kosten ?

Möge Gott, daß ein jeder in unserem Beruf vor solchen Krankheiten verschont bleibt.

R.S.'s.



**« Pour nos emplois,
je me fais vacciner. »**

Charel, 22 ans, cuisinier

36^e année n° 434 2021 n° 11

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

Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €

Rédaction: Horesca, BP 2524

L-1025 Luxembourg Tél.: 4213551

www.horesca.lu / horesca @ gmail.com

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea

Direction de la publication: François Koepp

Publicité: brain&more

100A, route d'Arlon L-1150 Luxembourg

Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26 48 35 10

E-mail :brain@brain.lu www.brain.lu

 Printed in Luxembourg

Tirage: 5.000/mois

Horesca est membre de :



A l'occasion de la semaine de la vaccination, l'Horesca apporte, à l'instar de tous les membres de l'Union des Entreprises Luxembourgeoises (UEL) son soutien à la campagne « Lëtzebuerg léisst sech impfen ».

Les fédérations et chambres professionnelles luxembourgeoises se sont réunies dans la lutte contre le virus Covid-19. Elles ont toutes décidé d'inclure le mot «impfen» respectivement «vac-ciner» ou «vaccinate» dans leurs identités visuelles. Simultanément, les institutions suivantes ont accepté de changer leurs photos de profil sur leurs réseaux : L'Union des Entreprises Luxembourgeoises (UEL), l'HOESCA, la Chambre de Commerce (CC), la Chambre des Métiers (CdM), la Confédération luxembourgeoise de Commerce (clc), la FEDIL, la Fédération des Artisans (FdA), l'Association des Banques et Banquiers Luxembourg (ABBL) et l'Association des Compagnies d'Assurance et Réassurance (ACA).

Pour marquer son soutien à cette action commune des organisations professionnelles, nous avons ajouté à notre logo dans ce magazine et sur notre page Facebook qui compte près de 7.000 abonnés le hashtag « #impfiewierkt ». Notre fédération entend envoyer un signal de soutien fort à la campagne de vaccination actuellement menée par le gouvernement. Rappelons que l'Horesca a toujours soutenu la vaccination comme une solution efficace et scientifiquement éprouvée pour sortir de la crise sanitaire qui perturbe depuis trop longtemps notre vie en société et notre économie. Par notre action commune nous espérons contribuer à la prise de conscience que la vaccination est une responsabilité partagée par tous.

Avec le hashtag #impfiewierkt, les institutions se solidarisent aussi avec les médecins et infirmiers luxembourgeois qui ont observé une minute de silence en novembre contre des fausses informations.



Assemblée générale extraordinaire

Les membres de l'HORESCA sont invités à participer à l'assemblée générale extraordinaire qui aura lieu le lundi 10 janvier 2022 à 11.30h dans les locaux de la Chambre de Commerce. 16, rue Alcide de Gasperi, Luxembourg-Kirchberg

Ordre du jour : Adoption des nouveaux statuts tels qu'ils sont publiés sur notre site Internet www.horesca.lu et consultables par chaque membre à la rubrique « membres ».

Pour des raisons d'organisation, nous prions les personnes intéressées à communiquer obligatoirement leur présence auprès du secrétariat (horesca@pt.lu) au plus tard pour le 6 janvier.



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

