

01 | 2022

janvier - février

Le magazine officiel des hôteliers,
restaurateurs et cafetiers
du Grand-Duché de Luxembourg
pour tous les métiers de bouche
2022 N°01



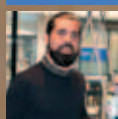
Assemblée générale extraordinaire

P30



CovidCheck

Adaptation des mesures sanitaires P4



Troisième restaurant Steffen

Entretien avec Tom Steffen P18



Kamakura

Réouverture après l'inondation P22



Mémoire d'établissements

Un cirque permanent au Limpertsberg P26



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

Hausse de l'aide de relance et de l'aide coûts non-couverts

Comme l'a communiqué la Direction générale des classes moyennes, l'aide de relance et l'aide coûts non-couverts sont adaptées en vue des nouvelles mesures anti-COVID annoncées par le gouvernement dans la lutte contre la pandémie sanitaire. Ainsi, la méthode de calcul de ces deux régimes d'aides sera ajustée de manière à soutenir les entreprises dont les activités sont directement touchées par les mesures sanitaires.

En ce qui concerne **l'aide de relance**, le montant de la subvention par travailleur indépendant et par salarié en activité au cours du mois pour lequel l'aide est sollicitée sera augmentée. La subvention passera ainsi de 1.000 euros à 1.250 euros. Le seuil maximal de l'aide relance par entreprise unique sera également augmenté. Le montant maximal passera ainsi de 1,8 millions d'euros à 2,3 millions d'euros. Ces ajustements sont valables pour les mois de décembre 2021, janvier 2022 et février 2022.

Concernant **l'aide coûts non-couverts**, il convient de noter que le pourcentage des charges d'exploitation pris en compte pour le calcul de l'aide, qui se situait à 75%, sera augmenté. Les entreprises concernées pourront

ainsi mettre en compte 100% de leurs charges d'exploitation. Cet ajustement sera valable pour les mois de décembre 2021, janvier 2022 et février 2022.

Il importe de souligner que l'adaptation de l'aide de relance et de l'aide aux coûts non couverts nécessite l'accord de la Commission européenne et de la Chambre des députés. Ces deux mesures d'aides s'adressent aux indépendants et aux entreprises du secteur de l'Horeca, du tourisme, du divertissement, de l'événementiel et de la culture dont les activités restent directement impactées par les mesures sanitaires.

Dans un premier temps, l'aide de relance et l'aide aux coûts non couverts sont prolongées jusqu'en décembre 2021 inclus. Suite à une ouverture de la



François Koepp, secrétaire général

© Ute Metzger

législation européenne, ces deux aides seront prolongées ultérieurement pour une durée de deux mois jusqu'en février 2022 inclus.

Le ministre des Classes moyennes, Lex Delles, a déclaré que: "Le gouvernement luxembourgeois analyse régulièrement ses différentes mesures d'aides afin de garantir un soutien effectif. Soucieux de fournir aux entreprises fortement touchées par les conséquences économiques de la crise actuelle l'assistance nécessaire, il a été décidé d'adapter l'aide de relance et l'aide aux coûts non couverts. Dans le contexte des nouvelles mesures anti-COVID inévitables, ces adaptations permettent de garantir un soutien efficace et ciblé aux entreprises."

Adaptation des mesures sanitaires

Présentée par le Premier ministre et la ministre de la santé, la nouvelle loi Covid a été votée par la Chambre des députés le 11 janvier. Ce texte prévoit l'augmentation de la durée de validité du certificat vaccinal, une réduction de la durée d'isolement des personnes vaccinées testées positives et aussi un léger assouplissement du régime 2G+ mis en place le 25 décembre dernier pour le secteur Horeca.



Paulette Lenert, ministre de la santé et Xavier Bettel, premier ministre ont annoncé les nouvelles mesures

Régime CovidCheck 2G+

Le régime CovidCheck 2G+ est maintenu, mais le client est dispensé de l'obligation de test:

- s'il dispose d'un certificat de vaccination dont l'établissement remonte au plus à 180 jours
- s'il dispose d'un certificat relatif à la vaccination de rappel (booster)
- s'il dispose d'un certificat de rétablissement pour une durée de 180 jours

Seule exception: les personnes qui ne peuvent pas se faire vacciner pour des raisons médicales. Pour accéder à un restaurant, bar ou café, cette personne doit présenter un certificat de contre-indication à la vaccination, ainsi qu'un certificat de test COVID-19 négatif (PCR, test antigénique certifié) ou réaliser un autotest sur place.

Durée de validité des certificats

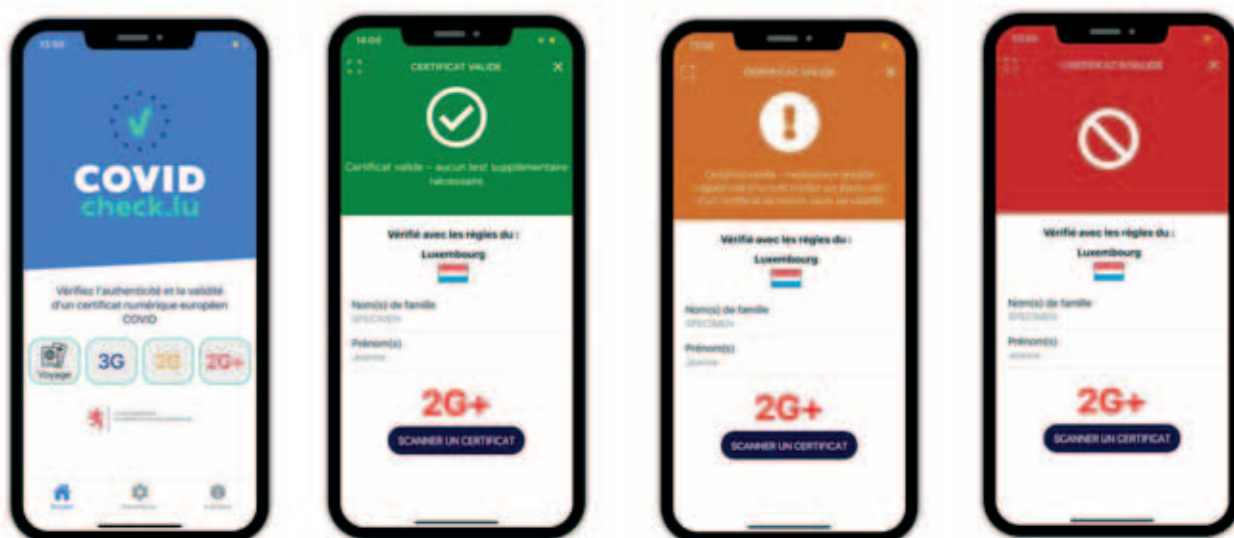
En accord avec la Commission européenne, la durée de validité générale des certificats de vaccination est fixée à 270 jours (9 mois) à compter de la date à partir de laquelle le schéma vaccinal est considéré comme complet.

A noter que la Commission européenne n'a fixé aucune période standard d'acceptation des certificats délivrés à la suite de l'administration d'une vaccination de rappel, étant donné qu'il n'existe pas encore suffisamment de données concernant la durée de protection conférée par ledit rappel. Pour l'instant, la durée de validité des certificats de vaccination établis suite à la vaccination de rappel, n'est pas déterminée.



Toutes les mesures actuelles ainsi que les aides aux entreprises sont détaillées sur www.horesca.lu

ires pour le secteur Horeca



L'app CovidCheck.lu a été adaptée aux nouvelles règles du régime 2G+

Ce qu'il faut savoir :

Couvre-feu pour le secteur HoReCa à 23h00. Obligation de présenter un certificat conforme au « 2G+ » et une pièce d'identité pour les clients à partir de 12 ans et 2 mois.

Si le résultat du scan en 2G+ est orange, il faut effectuer un test rapide sur place ou présenter un test certifié valable.

Le personnel et l'exploitant des établissements de restauration et de débit de boissons sont soumis à l'obligation de présenter un certificat de vaccination, de rétablissement ou un test certifié. (« 3G »).

Les terrasses sont également soumises au régime CovidCheck, c.à.d. la règle « 2G+ » s'y applique aussi.

Afficher visiblement le régime CovidCheck. Il est possible de tenir une liste des personnes vaccinées pour faciliter les vérifications effectuées dans le cadre du Covid check par l'exploitant ou l'organisateur lorsque les personnes vaccinées accèdent p.ex. régulièrement à un établissement donné ou participent régulièrement à des activités ou événements soumis au régime CovidCheck. L'inscription sur cette liste doit être volontaire. Cette liste ne peut contenir que le nom des personnes vaccinées. (Attention : il y a des conditions à respecter).

Vous trouverez toute la documentation utile sur www.horesca.lu

Chômage partiel

Il a été décidé que les établissements relevant du secteur Horeca (cafés, restaurants, débits de boissons avec ou sans spectacle, discothèques, structures d'hébergement doivent fermer jusqu'au 28 février 2022 inclus au plus tard à 23 heures.

Les entreprises impactées par cette mesure pouvaient introduire, jusqu'au 7 janvier 2022 inclus, une demande via la plateforme MyGuichet.lu pour se voir accorder de manière rétroactive le bénéfice du chômage partiel pour les mois de décembre 2021 et janvier 2022. Les demandes de chômage partiel pour le mois de février 2022 ne pouvaient être introduites qu'à partir du 8 janvier et jusqu'au 15 janvier 2022 inclus.

Les aides restent insuffisantes Tests rapides à 1,80 €

La Chambre de Commerce a rendu un avis concernant le projet de loi visant à modifier les mesures sanitaires de lutte contre la pandémie de Covid-19.

Ces mesures avaient été annoncées par le Gouvernement lors de la conférence de presse du 22 décembre 2021. Elles prévoient notamment l'application du régime 2G+, c'est-à-dire l'exigence dans certains cas de présenter un résultat négatif de test auto-diagnostique réalisé sur place pour l'accès à certains établissements et événements. Les secteurs HORECA et de l'événementiel sont particulièrement concernés par ces mesures. Le premier se voit également imposer une fermeture de ses établissements au plus tard à 23h00.

Concernant les tests autodiagnostiques, des pénuries ne sont pas à exclure. Pour la Chambre de Commerce, il est nécessaire de s'assurer que suffisamment de tests seront à disposition des entreprises concernées, notamment des établissements HORECA qui, sinon, ne pourront pas accueillir de clients.

La Chambre de Commerce estimait également que les mesures prévues au niveau des aides, bien que saluées, restaient insuffisantes et qu'il était nécessaire de procéder à l'adaptation du régime du chômage partiel au vu des mesures sanitaires restrictives prévues qui affectent sévèrement les entreprises.



Dans le cadre de la lutte contre la pandémie de Covid-19 et de l'élargissement des restrictions impactant plusieurs secteurs, le Gouvernement et la Chambre de Commerce ont fourni gratuitement des kits d'autotests antigéniques Covid-19 aux exploitants d'établissements relevant des secteurs Horeca, de l'événementiel et du fitness. La distribution en deux kits des tests était organisée par la Chambre de Commerce, en collaboration avec la Chambre des Métiers, l'Horesca et la confédération luxembourgeoise du commerce.

Tout établissement concerné avait reçu un courrier lui permettant de prendre un RDV via le QR code indiqué et de retirer par après les kits de tests gratuits à l'horaire choisi. Les entreprises n'ayant pas pu récupérer leur premier kit ont pu récupérer la totalité des tests qui leur étaient attribués lors de la deuxième distribution.

A défaut de réception dudit courrier, il est possible de s'adresser à covid19@houseofentrepreneurship.lu en indiquant le nom de l'entreprise tel qu'inscrit au RCS avec le numéro RCS, l'adresse du siège social de l'entreprise, le nombre de salariés et une preuve que l'entreprise effectue une activité des secteurs éligibles (ex. photos, autorisation d'établissement, etc.). Par téléphone, la HOE est joignable au 42 39 39 – 700

Sachant que dans de nombreux cas, le nombre de tests distribués ne suffit pas pour les établissements de l'Horeca, notre fédération met en avant les produits de la société Futuring Sales de Grevenmacher qui a fait une offre très intéressante.

Le prix actuel est de 1.80 € par test (en boîte de 5 tests), livraison incluse.

1 carton contient 1200 Tests (240 x 5 Tests).

Sur notre site www.horesca.lu il est possible d'obtenir plus d'informations sur les produits proposés. Un bon de commande pour nos membres a aussi été mis en ligne.

apps.lu by KIREPO SARL

Une société luxembourgeoise à la pointe de la technologie et au service de l'économie

Depuis plus de 17 ans déjà apps.lu développe des applications et des projets Web depuis son siège à Mamer.

Au-delà la société propose une offre technologique diversifiée notamment au niveau des solutions de caisse sur mesure, respectivement des dispositifs d'affichage dynamique.



Le dernier produit phare de la société, la borne COVIDCHECKER, s'inscrit dans l'engagement social de l'entreprise qui, par le développement de solutions numériques, aspire à faciliter le quotidien des citoyens.

La borne, conçue intégralement au Luxembourg, a été programmée par apps.lu qui en assure montage et le suivi d'exploitation.

Cette solution innovatrice, manifestement dans l'aire du temps, est particulièrement intéressante pour les établissements du secteur HORECA, dans le nouveau contexte de l'obligation de contrôle des certificats de vaccination (mode 2G et 2G+ pour les clients et mode 3G pour le personnel).

Elle vérifie et authentifie, sans qu'il y ait un contact physique entre le personnel contrôlant et le client contrôlé, lesdits documents de manière rapide, fiable et efficace.

Le COVIDCHECKER permet ainsi d'éviter les longues queues d'attente.

Le dispositif est facile à installer, à utiliser et à maintenir. (données-clés v. en dessous).

Depuis le début de son existence apps.lu by KIREPO SARL s'est aussi spécialisé dans le développement de logiciels de caisses enregistreuses/gastronomiques et terminaux de paiement.

Ce secteur d'activité touche plus particulièrement le monde gastronomique qui doit pouvoir compter sur un encaissement sécurisé, fiable, convivial, intégré et si nécessaire en réseau.

Les spécialistes de la société de Mamer proposent des solutions individuelles sur mesure, approvisionnement du papier correspondant inclus.

Contact

apps.lu by KIREPO SARL

route d'Arion 28
L-8210 Mamer

Téléphone : 20 21 00 55
Email : info@kirepo.lu

CovidChecker

POWERED BY KIREPO.LU



- ✓ Montage en "stand alone" à un point stratégique de votre choix
- ✓ Connecté à un écran, respectivement à une imprimante (optionnel)
- ✓ Lecture du code barre sur le certificat (électronique ou papier) qui est présenté à la borne par la personne demandant accès, sans contact physique avec le personnel contrôlant
- ✓ Vérifie:
 - ✓ le statut de la personne contrôlée (affichage écran en rouge, vert ou orange (nécessité test 2G+)).
 - ✓ la validité du certificat
 - ✓ l'authenticité du certificat notamment à travers un contrôle numérique du document d'identité du client
- ✓ Peut, selon demande, imprimer un ticket de validation certifiant le contrôle
- ✓ Fonctionne en mode 3G, 2G et 2G+
- ✓ Possibilité d'incorporer un compteur
- ✓ Possibilité d'automatiser l'ouverture des portes/tourniquets
- ✓ Permet la constitution de listes des visiteurs fréquents
- ✓ Développement de solutions sur mesure



OFFRE A PARTIR DE

799€ HTVA

☎ 20 21 00 55

✉ covidchecker@kirepo.lu

Mama Shelter en expansion



Le groupe Mama Shelter a annoncé l'ouverture de trois hôtels au niveau mondial pour 2022 et de quatre de plus l'année prochaine.

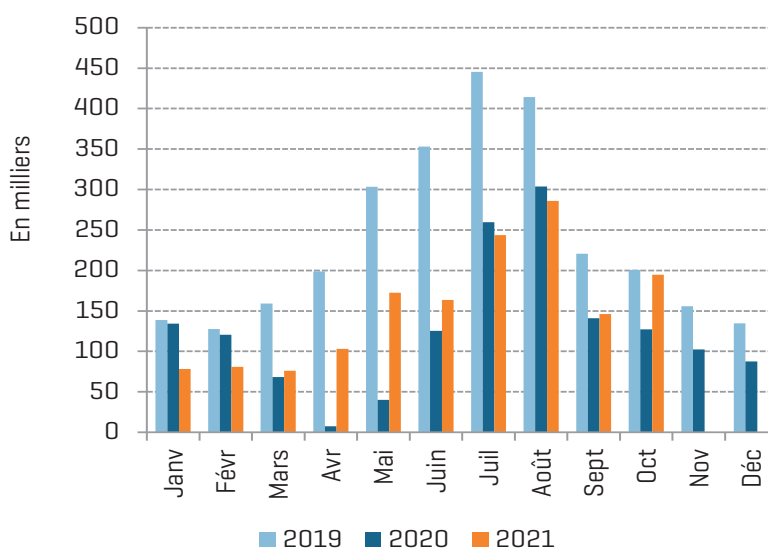
Cette année, les emplacements comprennent Lisbonne, Paris et Dubaï. Mama Lisboa (photo), composé de 130 chambres et d'un restaurant, a ouvert en janvier. Mama Paris La Défense, devrait ouvrir le 1^{er} mars 2022 et comptera 211 chambres.

Enfin, à la fin de l'année 2022, la dernière cérémonie d'ouverture de l'année verra l'arrivée de Mama Shelter à Dubaï. Le plus grand des trois projets lancés cette année, comprendra 197 chambres et 192 appartements, incluant une gamme d'options de restauration, une terrasse avec quatre piscines, un CineMama en plein air et plus encore.

L'année prochaine sera alors lancé un hôtel en Roumanie, deux en France (à Rennes et à Dijon) et un établissement au Brésil.

L'hôtellerie toujours en manque de touristes

NUITÉES EN HÉBERGEMENTS TOURISTIQUES



Les résultats de l'Horeca se sont améliorés au cours des 2^e et 3^e trimestres 2021, mais ce regain d'activité relève surtout des restaurants. Leur chiffre d'affaires en volume au 3^e trimestre est d'environ 5% inférieur à son niveau de 2019, contre -35% pour les cantines et traiteurs et -30% pour les hôtels.

La fréquentation des hébergements touristiques – en termes de nuitées – marque certes un rebond de 16% cette année (sur base des 10 premiers mois), mais celui-ci intervient après une baisse de presque 50% en 2020. Autrement dit, le secteur de l'hébergement est encore loin de bénéficier des niveaux de fréquentation d'avant-crise.

En octobre, il s'en rapproche pourtant (avec seulement -3% par rapport à octobre 2019), mais les mois suivants sont susceptibles de montrer des résultats plus décevants. En effet, avec la dégradation de la situation sanitaire en Europe (depuis novembre), la mobilité internationale des personnes devrait à nouveau être négativement impactée.

rakstone

TASTE YOUR IMAGINATION



RAK Porcelain Europe S.A. • T +352 26 360 665 • info@rakporcelaineurope.com • www.rakporcelain.com

Distribué par CHOMETTE Luxembourg • T +352 37 13 90 • luxembourg@chomette.com • www.chomette.com



Dernière visite avant les examens et la période de stage

Les étudiantes de BTS ont été accueillies au Royal

Le 5 janvier 2022, Le Royal, hôtel cinq étoiles sis à Luxembourg-ville, a ouvert ses portes à la classe de 2^e année de BTS Hospitality Management. Mieux encore, M. Jean Luc PIGNIER, directeur général adjoint, et Mme Elsie DANJOU, directrice commerciale et du marketing, ont guidé les étudiantes à travers le prestigieux établissement, de la cave au roof-top.



« Nous avons eu l'occasion de voir les coulisses, l'envers du décor, les espaces généralement inconnus de la clientèle. Cela nous a permis de prendre pleinement conscience des fonctions qui doivent être impeccablement assurées dans l'ombre, afin de garantir un service de qualité dans les parties visibles », ont expliqué les futures professionnelles de la gestion de l'hospitalité.

Autre privilège : celui de visiter les différents types de chambres, dont celle conçue pour les personnes à mobilité réduite, mais aussi et surtout d'accéder aux suites qui n'ont pas manqué d'impressionner par leurs vastes espaces, le raffinement et l'identité des personnalités qu'elles ont déjà accueillies.

Taux d'occupation et gestion du personnel en période de maladie, d'isolement ou de quarantaine, principe de la marche en avant, initiatives éco-responsables, travaux de modernisation et innovations technologiques, sont autant de sujets qui ont été abordés et qui sont venus enrichir les connaissances des étudiantes. Ces dernières ont également apprécié de voir la cantine du personnel et de constater que le directeur adjoint connaissait personnellement chacun des salariés croisés pendant la durée de la visite.

À la veille de leur stage de cinq mois qui débutera en février, soit au Luxembourg, en Autriche, aux Pays-Bas ou encore à Malte, les étudiantes estiment que cette visite était essentielle pour accomplir leurs futures tâches et leur permet de se sentir plus rassurées et confiantes.

Destination Paris pour les étudiants en BTS de l'EHTL



Depuis la mise en place de la formation BTS en Hospitality Management en 2018/2019, l'EHTL peut s'enorgueillir de deux promotions de diplômés, et multiplie les démarches pour baliser le parcours des étudiants qui souhaitent poursuivre leur formation en vue d'un bachelor.



Ainsi, grâce aux accords conclus avec la grande école hôtelière Ferrandi, les étudiants ont la possibilité d'accéder directement à la troisième année d'une formation d'excellence en management, à Paris. Une récente visite de deux jours dans la capitale française a permis de s'enquérir de la progression de trois anciens de l'EHTL qui y sont actuellement inscrits. Ils évoluent parmi des étudiants venant du monde entier et dont l'ambition est de devenir l'élite de la gastronomie et du management hôtelier. L'idée est de voir plus loin encore et d'envisager le diplôme de master. Ce fut aussi l'occasion de découvrir les

excellentes conditions de logement des étudiants luxembourgeois à la Fondation Biermans-Lapôte, au sein de la Cité internationale universitaire de Paris. L'hébergement dans la Ville lumière ne doit pas constituer un frein pour les étudiants de Diekirch désireux d'effectuer un stage ou de poursuivre leurs études supérieures.

Lors d'une réception, Michel LANNERS a également pu s'entretenir avec Alain DUCASSE. Leur poignée de main en septembre 2018 avait scellé un partenariat exclusif entre les deux écoles dédiées à l'excellence. Trois ans plus tard, ils ont échangé leur point de

vue au sujet des prochains projets de collaboration.

La boucle a été bouclée avec la visite du Ritz, prestigieux palace, Place Vendôme, dont le directeur, Laurent HERSCHBACH, est un ancien élève de l'EHTL (promotion 1996). En 25 ans de carrière dans la même maison, il a réussi à gravir un à un les échelons pour se hisser au plus haut niveau. Son expertise est donc tout indiquée pour répondre à la question suivante : « Comment faut-il former les étudiants pour qu'ils aient la chance d'intégrer un palace ? » En effet, l'EHTL n'a pas fini de viser toujours plus haut.

L'EHL École hôtelière de Lausanne devient EHL Hospitality Business School

À l'occasion de ses 128 ans, l'EHL Ecole hôtelière de Lausanne devient EHL Hospitality Business School. Ce nouveau nom a pour vocation de mettre en exergue le caractère managérial des divers métiers de l'hospitalité auxquels l'EHL forme ses étudiants.

Le nouveau nom accompagne également le développement de la Graduate School de l'EHL, qui comprend des programmes de master à temps plein et à temps partiel, des programmes courts et des formations pour cadres axées sur les compétences en matière d'hospitalité pour l'ensemble du secteur des services.



Que penser des mesures de lutte contre la pandémie ?

Faut-il changer le système d'indexation?

La Chambre de Commerce a rendu son avis sur l'avant-projet de règlement grand-ducal concernant l'établissement de l'indice des prix à la consommation - Actualisation annuelle du schéma de pondération de l'indice.

La Chambre de Commerce plaide pour une remise en question fondamentale du système d'indexation tel qu'il est en vigueur à l'heure actuelle et estime qu'il serait judicieux d'affiner l'indice actuel à la lumière de la transition vers une nouvelle économie.

Elle estime que le système actuel d'indexation automatique et intégrale des salaires, des pensions et de nombreuses prestations sociales, à l'augmentation du coût de la vie est contraire aux objectifs économiques, de justice sociale et de transition écologique.

Elle demande que l'indice des prix actuel soit adapté aux enjeux environnementaux, en atténuant sa sensibilité aux produits énergétiques, fossiles principalement.



La Chambre de Commerce a pris position sur le projet de loi n°7943 visant à modifier la loi modifiée du 17 juillet 2020 sur les mesures de lutte contre la pandémie Covid-19 et amendements gouvernementaux. (5977MEM). Compte tenu de l'urgence, la Chambre de Commerce se limite, dans le présent avis, à mettre en évidence les questions et remarques immédiates qui se posent quant à certaines dispositions du Projet amendé :

- La Chambre de Commerce salue l'effort de simplification et d'unification des conditions d'accès aux lieux soumis au régime Covid check.
- Elle salue la réduction, sous condition, du délai d'isolement des personnes infectées vaccinées ou rétablies de dix à six jours.
- Elle accueille favorablement l'inscription d'une durée de validité du certificat de vaccination de deux cent soixante-dix jours, mais s'interroge sur la mise en œuvre pratique à court terme de cette durée dans l'application CovidCheck.lu et dans les entreprises soumises au régime 3G sur le lieu de travail.
- Elle s'interroge sur la possibilité de définir un périmètre 3G sur le lieu de travail sans masque et sans respect des distances physiques pour les salariés et le cas échéants les visiteurs.
- Elle appelle de ses vœux un alignement des règles applicables à la formation professionnelle sur le régime 3G sur le lieu de travail.

Nouvelle offre en formations

C'est sur un site Internet entièrement renouvelé que la House of Training présente sa nouvelle offre de formation. Enrichi par 365 nouvelles formations, le nouveau catalogue de la House of Training propose aux entreprises et aux particuliers plus de 1.200

formations dans 21 domaines. Le catalogue peut également être consulté sur le nouveau site Internet www.houseoftraining.lu, qui propose désormais aux clients quatre portes d'entrée pour accéder à l'offre de formations très étendue.





WebRCS

Le logiciel de caisse le plus puissant du Luxembourg évolue encore



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



Innovant

WebRCS s'adapte automatiquement à tous type d'appareil



Simple

Utilisation intuitive, basée sur une expérience de 40 ans



Support

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

TABLE ORDER Nouveau module WebRCS



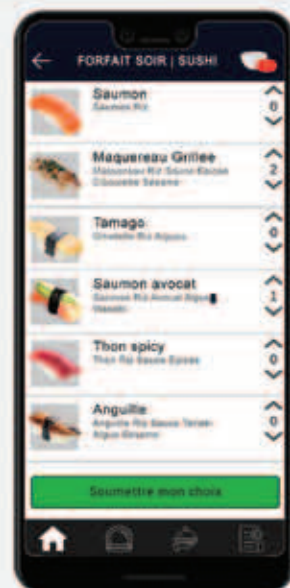
Pas besoin de tablettes onéreuses Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



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



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



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



+352 46 03 11
+352 46 03 10



contact@prosys.lu
www.prosys.lu

Les Minikäch ont préparé une bouchée à la reine

A la mi-janvier, l'association de cuisiniers Vatel-Club avait invité les enfants participant aux séances Minikäch à se retrouver à l'École d'hôtellerie et de tourisme à Diekirch. Ces cours d'initiation permettent aux plus jeunes de se familiariser avec une nutrition saine et équilibrée et donnent aussi un aperçu des différentes facettes du métier de cuisinier. Peut-être que cela fera naître des vocations...

Au menu cette fois-ci un bouillon de légumes en entrée, suivi par une bouchée à la reine avec des petits pois et carottes et des frites maison.



Werden Preisparitätsklauseln für die Hotellerie aufgehoben ?

Der europäische Hotelverband HOTREC hat die Abstimmung des Europäischen Parlaments über den Rechtsakt zu den digitalen Märkten („Digital Market Acts“) außerordentlich begrüßt.

Der im Plenum mit großer Mehrheit angenommene Report wird positive Auswirkungen auf das Gastgewerbe in Europa haben.

Das Gastgewerbe und hier insbesondere die Hotellerie sehen sich seit über einem Jahrzehnt mit der zunehmenden Marktmacht der dominierenden Online-Buchungsplattformen konfrontiert.

Dazu HOTREC-Generalsekretärin Marie Audren: „In der Praxis sind Hotels in Bezug auf ihre Online-Präsenz stark von den Online-Vermittlern abhängig und hatten bisher wenig oder gar keine Möglichkeit, deren Bedingungen und Anforderungen in Frage zu stellen. Es gibt eine ‚Nimm es oder lass es‘-Haltung - wobei ‚lass es‘ für die Hoteliere eben keine realistische Option ist. Die Verbesserungen zum Kommissionsentwurf, die das Europäische Parlament nun vorschlägt, öffnen die Tür zu einer ausgewogeneren und faireren Beziehung für die geschäftlichen Nutzer der Plattformen und werden den Verbrauchern bei der Auswahl von Unterkünften im Internet zugutekommen.“

Nach den Vorschlägen des Europäischen Parlaments könnten Gatekeeper beispielsweise europaweit die Preispolitik von Unternehmen auf deren eigenen Online-Vertriebskanälen nicht mehr durch so genannte enge Preisparitätsklauseln einschränken und müssten zudem Daten detailliert mit ihren gewerblichen Nutzern teilen.“ Dies wären wichtige Verbesserungen gegenüber dem Status quo, die



Final votes - First voting session			
Subject	AM	Yes	No
Schwab (A9-0332/2021)			
Digital Markets Act vote:	696	642	46
Commission proposal Schwab (A9-0332/2021)			
Digital Markets Act vote:	696	666	14
referral back			

die Digitalisierung des Gastgewerbes und seine Fähigkeit, im digitalen Raum mit Plattformen um die Aufmerksamkeit der Verbraucher zu konkurrieren, erheblich erleichtern“, ergänzt Markus Luthé, Vorsitzender von HOTREC's Distribution Working Group und Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA).

Hinsichtlich der nun anstehenden Trilog-Verhandlungen, die unter der französischen EU-Ratspräsidentschaft im Jahr 2022 beginnen, fordert HOTREC die EU-Mitgliedstaaten auf, den vom Europäischen Parlament vorgeschlagenen regulatorischen „Do's and Don'ts“ zuzustimmen. Bezüglich der Identifizierung von Gatekeepern ist HOTREC der Ansicht, dass die von Parlament und Rat skizzierten Kriterien eine solide Grundlage für einen tragfähigen Kompromiss bieten

I NOUVEAU

Brasserie Um Eck

10, rue Principale Hostert (Niederanven) Tél.: 34 19 19 www.umeck.lu



Installée dans un bâtiment qui était vide et abandonné depuis 2 ans, la Brasserie Um Eck à Hostert n'est pas un établissement comme les autres. C'est pratiquement une maison entière qui a été transformée avec au rez-de-chaussée le restaurant et le bar. A l'étage se trouve une salle pour groupes ainsi qu'un fumoir pour amateurs de cigares. 70 convives trouvent place ici et en été il est possible de profiter de la terrasse.

Vito Rosafio, gérant de l'établissement est le chef en cuisine (photo, à gauche). Ayant acquis une longue expérience de 15 ans auprès du groupe Accor, pour lequel il a travaillé dans plusieurs établissements du pays en cuisine, il s'est lancé ici un nouveau défi. A la carte il propose un large éventail de plats avec des salades, des burgers, des grillades, des pâtes italiennes et quelques spécialités luxembourgeoises comme des Kniddelen, une Paschtéit ou des saucisses au vin. En semaine à midi, on propose un plat du jour à 14,50 euros.

Comme déjà indiqué, nous sommes ici dans une brasserie qui est ouverte en continu et où il est possible de venir boire un verre éventuellement accompagné d'une planchette. On trouve plusieurs bières au fût et un bon choix en cocktails. Mais la spécialité ce sont les rhums, whiskys et gins. A la carte on trouve une très grande variété avec les origines le plus diverses. Les amateurs de cigares sauront apprécier ce service surtout à l'étage au lounge à cigares.

La brasserie est fermée mardi midi et lundi toute la journée. Il y a un grand parking à la disposition des clients.



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

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



Le Royaume Restaurant & Café

223, rue du Rollingergrund
L-2441 Luxembourg
Tél.: 27 67 60 24
www.leroyaume.lu



Un nouveau restaurant oriental à Luxembourg. Le Restaurant Le Royaume propose des plats typiques revisités, avec une forte dominante orientale bordée par des origines marocaines.

Comme on peut le lire sur le site Internet, la cuisine vise le plaisir gustatif, grâce à du travail uniquement fait maison. La carte des plats est une invitation à un voyage qui fera découvrir le Maroc et sa culture.

Déjeuner, bar, café et dîner sont servis non-stop de 09h00 à 22h00 en semaine et jusqu'à plus tard le week-end. Fermé le mardi



Pour trouver un emploi
www.horesca.lu

Brasserie Ecks

2 rue des Hauts-Fourneaux L-1719 Luxembourg
27 56 78 02 www.ecks.lu



Il manquait une brasserie traditionnelle dans le quartier de Dommeldange. Que ce soit pour aller boire un verre ou manger un bon plat de qualité mais sans prétentions hautement gastronomiques.

C'est ce qui a motivé Pascal Peusch, Hervé Gryczka et Pol Bruck à se lancer dans cette aventure. Tout d'abord, il a fallu rénover le bâtiment. « Il ne restait plus que les murs extérieurs et le toit », nous explique Pascal Peusch (propriétaire de l'immeuble) avant d'ajouter que les travaux ont été effectués en respectant la charte de la ville de Luxembourg dans ce quartier protégé.

A l'intérieur, le comptoir a été déplacé et la cuisine aménagée de manière à pouvoir travailler selon les meilleures règles d'hygiène. La salle avec son aménagement en bois se veut traditionnelle, agréable et chaleureuse. Une quarantaine de personnes trouvent une place ici.

Côté cuisine, on mise sur des produits de qualité sans trop de chichis. A la carte on trouve des tartares (bœuf et thon), des salades, des burgers et des plats de brasserie variés. Citons à titre d'exemple le poulet au miel et moutarde, les pâtes à la tagliata de bœuf, le cordon bleu au chorizo ou encore le filet de bœuf Rossini qui est servi avec des pommes de terre au four et de la ratatouille. Les clients trouveront aussi des préparations à base de poissons, des plats végétariens et des suggestions pour les plus petits.

La cuisine est ouverte pour le service du midi et du soir et entre les deux il est possible d'opter pour une planchette de fromages et/ou de charcuteries. Le menu du jour (entrée et plat) est proposé à 14 euros.

Ouvert en continu, du mardi au samedi, de 11h00 à 01h00, la Brasserie Ecks est aussi une bonne adresse pour aller boire un verre avec un bon choix en vins de qualité.

Meat Me

261, route d'Arlon L-8011 Strassen

Tél. : 26 31 17 24 www.meatme.lu

Comme son nom l'indique, cet établissement met la viande à l'honneur. Il a été ouvert il y a trois mois par le jeune Hao Jie Wang qui est un ancien élève de l'école hôtelière de Diekirch (millésime 2015). « Nous désirons mettre à l'honneur les produits du terroir et principalement la viande de bœuf de haute qualité », nous explique-t-il avant d'ajouter que la cuisine traditionnelle française est savoureuse et surtout généreuse.

Le Meat Me propose un cadre lumineux, élégant et contemporain à la fois. L'espace lounge avec ses canapés confortables est idéal pour l'apéritif et dans la partie restaurant, les tables sont bien espacées. Les grillades sont réalisées devant les clients auxquels on présente les pièces avant la préparation. Beau choix en viandes avec par exemple une entrecôte du terroir, une côte à l'os irlandaise, un mignon de porc ibérique ou un filet de bœuf Simmenthal. On peut choisir ses garnitures ainsi que la sauce. Du côté des entrées on trouvera un gratin de scampis avec dips d'avocat, une planche de charcuteries de la maison Meyer ou des escargots au beurre persillé. En semaine à midi il est possible d'opter pour un plat du jour à 13,40 euros. Le Meat me est aussi intéressant pour les groupes et banquets et propose un grand parking à l'arrière du bâtiment ainsi qu'une belle terrasse en été. Fermé dimanche et lundi.



Hao Jie Wang, ancien élève de l'école hôtelière de Diekirch avec le chef Eric Boissey.



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 grillées. 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.

Nouveau restaurant **Steffen**

« Nous voulions avoir une adresse ave



L'Atelier Steffen, la nouvelle marque de la Maison Steffen qui propose des produits frais et de saison vient de rejoindre le Royal-Hamilius pour s'y installer avec un 2^{ème} take-away, le premier étant installé dans la gare centrale de la capitale. À l'étage supérieur se trouve le nouveau restaurant « La Mezzanine du Boulevard », qui est le troisième restaurant pour le Groupe. Les deux premiers étant la Table de Frank à Steinfort et l'autre, le Quai Steffen à la gare de Luxembourg-Ville.

L'entreprise se développe aujourd'hui au rythme de ses diverses enseignes commerciales : Maison Steffen fondée en 1989 avec ses 5 boucheries ; Steffen Traiteur, la division traiteur ; ses trois restaurants et ses deux take-out.

Lisa, Frank, Tom Steffen et leurs employés sont fiers de rejoindre ce centre d'affaires, de commerces et de logements, Royal-Hamilius en plein centre-ville, véritable poumon de la capitale et se réjouissent de ce partenariat à long terme. Ce choix n'est évidemment pas anodin: l'entreprise recherchait un lieu dynamique, rayonnant au centre-ville. Royal-Hamilius avec son parking, sa proximité avec le tram, ses logements, ses bureaux, ses boutiques et ses restaurants, correspondait exactement à leurs aspirations.

Ce projet est important à tous les niveaux pour le Groupe Steffen et plus encore pour la cadette de la famille, Lisa Steffen pour laquelle il est en quelque sorte «son baptême dans l'entreprise» avec son «bébé», comme elle se plaît à le dire. C'est aussi l'aboutissement d'un travail important depuis presque une année, avec de nombreux partenaires comme About Green, Alleva Architecte, Asa, Audiophile, Azzaretto, Besenius, Brinks, Cool Concept, GSE Concept, Barbara Hediger, Josy-Juckem, Korte, Loggere, Logica, Maroldt, Mersch&Schmitz, Neon Muller, Noosphère, Palmira, Electricité Peiffer, Prosys, Robin, SB Inbau, Scafflayer, Carte blanche.

Le Groupe Steffen aurait souhaité ouvrir en septembre dernier. Pour toutes les raisons liées aux problèmes de la crise sanitaire mondiale, les divers corps de métier ont souvent œuvré en flux tendu. « Malgré ces problématiques, explique

Le nouveau take-away l'Atelier Steffen et le nouveau restaurant La Mezzanine du Boulevard se répartissent sur trois niveaux : le take-away est au rez-de-chaussée. Au premier étage, la cuisine, le restaurant en tant que tel. Il y a aussi un bar. Dans le restaurant, il y a une quarantaine de places assises modulables et 6 balançoires qui apportent cette petite touche de nostalgie liée à notre enfance que nous aimons revivre tous. Le take-away emploie 12 personnes et le restaurant occupe 14 personnes. L'établissement est ouvert du lundi au samedi du matin au soir et le dimanche lorsque c'est organisé par la Ville ou le Centre-Hamilius. La boutique dispose d'une large gamme de produits frais, avec au menu, des viennoiseries, des sandwiches, des salades, des plats chauds ou froids ou encore des soupes, des desserts, ... Les petits déjeuners équilibrés seront des incontournables pour ceux pour qui, ce moment est sacré et pour bien démarrer la journée. Et pour ceux qui voudront passer un moment convivial entre collègues ou entre amis, les cocktails raviront les plus exigeants. Lisa Steffen se plaît à conclure sur une note d'optimisme : «Aujourd'hui et demain, l'ambition de ce nouveau take-away et restaurant est de faire vivre une expérience culinaire à la hauteur des attentes de nos futurs clients, dans un endroit agréable, confortable, avec un service signé Steffen».

Tom, Lisa et Frank Steffen



« un fort potentiel »

3 questions à Tom Steffen CEO du groupe Steffen



Monsieur Steffen, en pleine période de crise vous continuez votre expansion avec l'ouverture de ce nouveau restaurant au centre de la capitale. Un pari risqué ?

Notre expérience avec le take-away et le restaurant de la gare nous ont conforté dans le souhait d'investir dans un projet similaire en ville. L'opportunité est apparue avec cet emplacement stratégique dans ce centre d'affaires du Royal-Hamilius. L'arrêt du tram juste devant le take-away nous garantit aussi une fréquentation naturelle.

Qu'est-ce que ce restaurant apporte de nouveau à la ville de Luxembourg ?

La verdure est le fil rouge de la décoration qui se veut totalement bucolique pour apporter un havre de paix aux clients. La végétation est partout du plafond jusqu'aux murs. Le temps du repas au restaurant ou lors du passage au take-away, les clients se régaleront déjà avec les yeux tant la nature irradie le regard et apporte la sérénité, un peu comme lorsque vous regardez une œuvre d'art. Les luminaires en rotin apportent de la chaleur et les briques confèrent à l'univers minéral, toute l'énergie bienfaisante du lieu.

Nous souhaitons que la boutique et le restaurant soient chargés d'émotions et de mélancolie enfantine propices à un moment de relaxation en solitaire, en couple, en famille ou entre amis. Tout a été mis en œuvre pour que l'expérience du client touche l'ensemble de ses sens : goûts, senteurs, musique, décoration des lieux, confort et bien-être. De même, nos collaborateurs pourront travailler dans un endroit ergonomique et confortable.

Vous êtes donc optimistes pour l'avenir ?

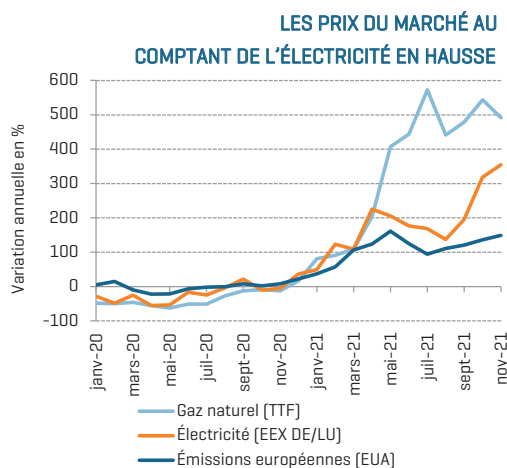
Les temps sont difficiles mais nous croyons en la restauration. Après Steinfort et la gare centrale de Luxembourg, nous voulions avoir une adresse avec un fort potentiel. C'est le cas ici au Royal-Hamilius. Notre take away au rez-de-chaussée ouvert depuis quelques mois déjà marche très bien et avec notre restaurant à l'étage, nous espérons attirer une clientèle qui saura apprécier nos produits et notre service.

Nous sommes contents d'avoir plusieurs cordes à notre arc. La partie traiteur souffre énormément en cette période de pandémie avec les nombreuses restrictions. Mais heureusement que nous avons nos boucheries et nos magasins qui nous permettent de rattraper un peu le manque à gagner.



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

Les prix de l'électricité sous haute tension

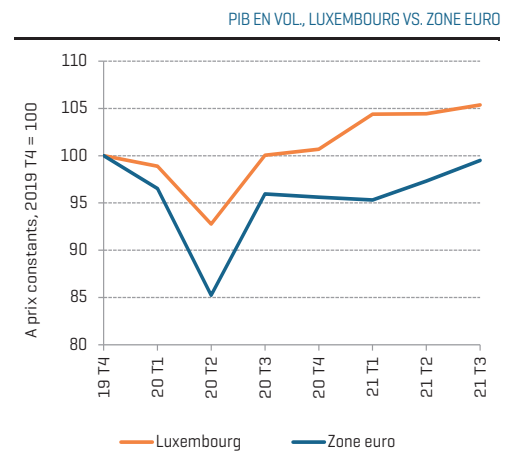


La production d'électricité de l'UE a davantage recouru aux combustibles fossiles (surtout au gaz) cette année, ce qui a augmenté la demande et gonflé le prix des quotas d'émissions. Ces derniers ont un impact direct sur les coûts de production de l'électricité produite à partir de combustibles fossiles. Le prix de gros du gaz s'est en même temps envolé en raison d'une très forte demande et se transmet aux prix de l'électricité via la tarification marginale (i.e. coûts de production de la dernière unité d'énergie achetée) du marché de l'électricité européen. Ainsi les prix du marché au comptant de l'électricité ont atteint des niveaux records fin 2021.

Leur envolée a déjà provoqué la faillite de plusieurs fournisseurs d'énergie en Europe qui n'ont pas réussi à couvrir les hausses rapides des prix à l'aide de contrats à plus long terme. Récemment, la société luxembourgeoise EIDA a annoncé l'arrêt de fourniture d'électricité auprès de sa clientèle suite à la faillite de son fournisseur d'électricité néerlandais. Si la hausse observée sur les marchés au comptant ne se répercute pas aussi fortement sur les prix au consommateur, les fournisseurs d'électricité au Luxembourg ont déjà annoncé des augmentations de prix pour janvier 2022.

Les performances de l'Horeca revues à la hausse

Au 3^e trimestre 2021, le PIB du Luxembourg a selon les calculs du Statec progressé de 0.9% sur un trimestre (+5.3% sur un an). **La progression de l'activité y a en particulier été soutenue par les services financiers et l'Horeca. La performance de l'Horeca a également été nettement revue à la hausse pour le 2^e trimestre**, de même que celle des services de santé et action sociale et de la construction.



Sources: Eurostat, STATEC

Alors qu'il était affecté d'un léger repli (-0.5%) dans la précédente version des comptes, le PIB du 2^e trimestre affiche maintenant une stagnation par rapport au 1^{er} trimestre. Les services d'information et communication ont pour leur part accusé un repli au 3^e trimestre, alors qu'ils avaient significativement contribué à la croissance auparavant. Reste à voir si ce mouvement relève d'une inflexion durable de la dynamique de cette branche au cours des prochains trimestres. A l'issue du 3^e trimestre, le PIB en volume présente ainsi un acquis de croissance de 6.9% pour l'année 2021 (i.e. sous l'hypothèse que le PIB demeure stable au 4^e trimestre). En zone euro, l'activité s'est bien reprise au cours des 2^e et 3^e trimestres (sous l'effet de l'assouplissement des restrictions) et rejoint quasiment son niveau d'avant-crise.

Les consommateurs inquiets par la hausse des prix

En novembre 2021, l'indicateur de confiance des consommateurs a nettement reculé au Luxembourg et légèrement baissé en zone euro. Les perceptions et les anticipations des ménages relatives à leur situation financière se sont particulièrement dégradées depuis septembre. Et en même temps, leur perception de l'évolution des prix à la consommation est fortement repartie à la hausse. A juste titre, puisque **la hausse des prix s'est nettement renforcée en automne, en particulier pour l'énergie (carburants, gaz)**. En novembre 2021, le taux d'inflation a grimpé à 4.9% en zone euro et à 4.5% au Luxembourg.

Les perceptions sont aussi moins bonnes concernant la situation économique générale au Luxembourg et en zone euro. Elles sont susceptibles de se dégrader encore sur les prochains mois avec la 5^e vague de la pandémie et la découverte d'un nouveau variant, qui ont conduit plusieurs Etats à mettre en place de nouvelles restrictions pouvant peser sur l'activité

Sécurité alimentaire : nos services



ESTD. 1904

Hobuch
WINE & SPIRITS

Distributeur exclusif de
Dictador
COLUMBIAN RUM SINCE 1911

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



Hazard
Analysis and
Critical
Control
Points

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène. Une obligation légale



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

www.it4all.lu

IT 4 ALL
by skylineNetworkservices

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

**Formation à tarif avantageux
pour nos membres**

Réouverture du Kamakura

«Avec les inondations, nous avons 1 mètre 60 d'eau dans le restaurant»



Durement touché par les inondations de juillet passé, le restaurant Kamakura a rouvert après cinq mois de travaux. Cet établissement qui peut être qualifié d'institution dans notre pays se présente sous un nouveau jour. Nous nous sommes entretenus avec le patron Hajime Miyamae sur les difficultés auxquelles il a dû faire face et pour savoir si cette expérience constitue peut-être un nouveau départ.

Ouvert il y a plus de 30 ans, à une époque où la mode des sushis n'était pas encore arrivée au Grand-Duché, le Kamakura est sans doute le premier restaurant japonais du pays. Et le patron Hajime Miyamae est un parfait ambassadeur de la cuisine de son pays, qu'il présente de la manière la plus authentique possible. Il est aidé par Akira, chef plusieurs fois récompensé, qui officie en cuisine.

En ouvrant ce restaurant, Hajime ne désirait pas seulement faire découvrir la gastronomie de son pays mais s'était aussi fixé pour objectif de susciter l'intérêt des Luxembourgeois et autres hôtes du Kamakura pour la culture japonaise.

Dans notre magazine nous avons déjà communiqué sur son parcours, notamment en 2007 lorsque le Ministère japonais de l'Agriculture venait d'attribuer à Hajime, le titre «d'Ambassadeur de bonne volonté de la culture culinaire japonaise».

Cette fois-ci nous nous sommes rendus au Kamakura pour une actualité moins festive. Durement touché par les inondations, le restaurant a dû fermer pendant cinq mois. Le travail d'une vie était emporté en quelques heures.

Comme ses voisins Scott's ou Mosconi, le Kamakura a subi de lourds dommages et il a fallu entreprendre de gros travaux pour pouvoir rouvrir.

L'équipe n'a pas baissé les bras et tous se sont lancés dans la reconstruction.

Des amis ont apporté leur soutien et l'État était aussi présent avec des aides. Pour Hajime, le gouvernement a bien fait les choses, ce qui était aussi une motivation.

Aujourd'hui, le Kamakura se présente sous un nouveau jour. La décoration en salle reste sobre mais est aussi chaleureuse avec un mobilier en bois de chêne, des détails de décoration nipponne et un long mur qui a été entièrement végétalisé avec des plantes.

Le décor a changé, mais la tradition perdure. Hajime nous a d'ailleurs assuré ne pas vouloir arrêter. Les clients pourront donc continuer à venir découvrir la véritable gastronomie japonaise qui ne se limite pas uniquement aux sushis.

Restaurant Kamakura
4, rue Munster Luxembourg-Grund
Tél.: 47 06 04 www.kamakura.lu



Entretien avec Hajime Miyamae propriétaire du restaurant Kamakura

Le 14 juillet, votre restaurant a été inondé par les eaux de l'Alzette. Quels ont été les dommages causés par la crue ?

Nous avons 1 mètre 60 d'eau dans le restaurant. Un grand banc en bois, amené par le courant a enfoncé la porte d'entrée ce qui a probablement accéléré la dévastation. Le mobilier en salle a été détruit et en cuisine tout le matériel électrique et autre a été sinistré. J'habite à l'étage de l'immeuble tout comme une partie du personnel, et il a fallu évacuer le plus vite possible.

Et cette crue était différente des autres ?

La vitesse de la montée de l'eau n'a jamais été aussi rapide. Au dîner, le restaurant était plein de clients qui en fin de soirée se sont dépêchés pour terminer leur repas. Au milieu de la nuit, l'eau était partout, Nous n'avons pas eu la possibilité de nous préparer et n'avons pratiquement rien pu sauver.

La seule chose que nous avons pu faire c'est débrancher l'électricité avant que le compteur ne soit submergé et ne provoque encore plus de dégâts.

Comment a réagi votre entourage ? Avez-vous été soutenu ?

L'élan de solidarité m'a fait chaud au cœur. Dès le lendemain, des clients m'ont proposé leur aide pour déblayer et nettoyer. Et de nombreuses personnes nous ont soutenu dans cette période difficile avec des messages d'encouragement.

Les pouvoirs publics ont vite réagi aussi avec une prise en considération de la situation et des aides rapides. Le seul bémol était que les travaux à réaliser sont tombés en plein été avec la période des congés collectifs dans la construction. Nous avons perdu plus d'un mois à cause de cela, ce qui explique que nous étions fermés pendant cinq mois.



Hajime Miyamae

Avez-vous à un moment pensé à jeter l'éponge ?

Je n'ai pas l'intention d'arrêter et à aucun moment je ne me suis posé cette question. Durant les fermetures ordonnées pour cause de pandémie, je me suis rendu compte que le restaurant était ma grande passion. Et pouvoir rouvrir après le confinement m'a procuré à moi et à mon équipe une grande joie et beaucoup de satisfaction. Je n'ai donc pas l'intention d'arrêter dans un futur proche.

La Provençale a gagné le prix de l'environnement 2021



La Provençale a gagné le prix de l'Environnement 2021 de la FEDIL dans la catégorie « Gestion » pour le projet « camions groupe froid cryogénique ». Les camions équipés de ce système de refroidissement émettent beaucoup moins de gaz à effet de serre. Et dans le but de réduire son empreinte carbone, La Provençale a investi dans 40 camions frigorifiques fonctionnant à l'azote cryogénique.

La motivation initiale de La Provençale de se lancer dans cette technologie était de diminuer l'émission de bruit lors de la livraison. Le seuil de tolérance vis-à-vis du bruit émis par les groupes frigorifiques avec moteur diesel étant en constante diminution, le nombre de réclamations concernant celui-ci augmentait de jour en jour.

Avec la hausse du trafic et la difficulté croissante à trouver des places de stationnement en livraison, la durée d'immobilisation des véhicules de plus en plus longues, le volume du groupe frigorifique qui tournait en permanence, surtout pendant les périodes chaudes, la situation devenait de plus en plus insupportable. Les responsables n'avaient plus vraiment d'autre choix que de chercher une solution durable à ce problème.

Afin de pouvoir tester la nouvelle technologie, les responsables ont installé en 2017 un réservoir pro-

visoire de 10.000L d'azote avec une borne de remplissage. Après quelques mois d'essais, on a pu valider cet investissement. Dans les cinq années suivantes, on a donc augmenté la flotte pour atteindre quarante camions équipés de groupes frigorifiques cryogéniques. Le réservoir provisoire de 10.000L a été remplacé par un réservoir définitif de 50.000L, relié à deux bornes de remplissage.

Grâce au froid cryogénique, La Provençale a réduit de 40% l'émission de CO2 sur l'ensemble des véhicules, par rapport à un camion équipé d'un groupe frigorifique diesel

Fort de cette réussite La Provençale a décidé d'ajouter, courant 2022, un second réservoir de 50.000L ainsi que deux bornes de remplissage supplémentaires, afin de pouvoir augmenter sa flotte de camions équipés de groupes frigorifiques cryogéniques à cent camions dans les cinq années à venir.



LA PROVENCE

vosre garant de qualité depuis 1969

L'adresse des chefs



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



Inconnu 1889 © photothèque de la Ville de Luxembourg

Partie 2

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 ?

Même si le Cirque Renquin avait été déclaré en faillite, l'établissement connu de beaux jours avec un loyer annuel perçu de 5.000 francs touchés par les différentes troupes de passage. Gustave Serta avait donné le cirque en location à l'aubergiste Adolphe Amberg. Cette somme équivalait au triple salaire d'un maître sculpteur à la même époque, respectivement au traitement d'un haut fonctionnaire, avec la grande différence que l'entrepreneur est hautement exposé au risque de ses affaires.

Lieu culturel

Du point de vue culturel, le Cirque Renquin « d'une construction aussi élégante que confortable (qui) répond aux exigences d'un cirque de premier rang » (L'Indépendance luxembourgeoise 29/01/1888) était le rendez-vous par excellence pour les variétés. Par les capacités qu'offrait l'infrastructure, au niveau des artistes que des spectateurs, l'établissement fut unique au pays.

En 1899, on notait le passage du Cirque Otto Mark fondé en 1886 et qui fit même des tournées en Amérique du Sud. Le spectacle offrait *"eine grosse Schar auserlesener Künstler, ein vorzügliches Ballettkorps und einer grosse Anzahl edler Schul-und-Freiheitspferde"*. Le cirque Piège de Rouen était en tournée à l'occasion de la Schueberfouer en 1894 avec 100 artistes et 90 chevaux. Parmi les grands cirques de passage on comptait également celui de A. Schuman de Francfort en 1896, respectivement du Zirkus A. Althoff en provenance de la même ville. En 1903, le dernier cirque de passage au Renquin fut le Cirque Robert en provenance des Pays-Bas. Il se produisait avec 30 artistes et 25 chevaux. Le magicien Jean Beckerelli (1860- 1933) comptait parmi les artistes les plus renommés, tout comme Senor Arbaff, magicien au Théâtre Mystérieux du Colysée Royal de Lisbonne, tous deux de passage au cirque Renquin.

Au niveau plus littéraire, le cirque offrait sa scène à l'« Union dramatique » au « Théâtre Simon ». Il accueillit M. Montpreux, directeur de Bobino-music-hall à Paris. En 1893, la chorale « La Légia » y chantait « Ons Hémecht » en traduction française. Outre le « japonese musical arte » ou l'exposition en 1895 d'un orgue avec 48 instruments, les spectateurs découvraient le chœur « Royale Emulation » avec 150 exécutants, les concerts de la Société Philharmonique », ou encore le ténor Luigi Ravelli (1845-1896), renommé connu des scènes d'opéra de Londres et de New York. La cantatrice Senora Izabel du Colysée de Lisbonne, Fritz Lepage, premier prix du conservatoire royal de Bruxelles et surtout la chorale « Les disciples de Gétry » de Liège et la « Royale Emulation » (Verviers) assuraient des prestations inégalées. En 1901, l'Union

dramatique y produit la revue satirique « Letzebuenger Flautereien ». Lors du concours international de chant, en 1901, les « Amateurs de Huy », « L'Orphéon » (Petit-Rechain /Verviers) et « les Enfants de Luxembourg » se firent accompagner par l'orchestre militaire luxembourgeois sous la direction du célèbre « Hofkapellmeister » Edmund Patzké. Le « Tempel der Tonkunst » connut son paroxysme avec la représentation de la cantate « Liebesmahl der Apostel » de Richard Wagner.

Lieu sportif

Sur le plan sportif, John Grun (Herkul Grun) (1868-1912), l'homme le plus fort du monde, natif de Mondorf-les-Bains assurait régulièrement des spectacles complets. Les matchs de catch furent hautement appréciés. En 1897, la grande fête nationale de gymnastique eut lieu au cirque Renquin. A cette fête participaient les sociétés de gymnastique du Grand-Duché et les sociétés de musique, de chant ainsi que des pompiers de la capitale et de ses environs. La société d'escrime et de gymnastique et la compagnie gymnique, acrobatique et fantaisiste se produisaient avec 54 artistes au cirque Renquin. L'Harmonie de l'établissement de champagne Mercier à Luxembourg-Gare accompagnait en 1903 les jeux populaires organisés par Luxembourg Attractions, l'ancêtre du Luxembourg City Tourist Office.

Fête papale

En mars 1903 l'évêché de Luxembourg avait organisé des fêtes majestueuses pour célébrer le pontificat du pape Léon XIII. Y assistaient outre une foule immense de fidèles, le nonce apostolique ainsi que la Grande-Duchesse héritière Marie-Anne de Bragance.

Soutien à la bienfaisance

Renquin n'était pas uniquement homme d'affaires, il soutenait également la bienfaisance en organisant en 1887 un concert au bénéfice des colonies de vacances en coopération avec l'orchestre militaire. En 1889, il proposait deux concerts de bienfaisance en coopération « *der hiesigen Musik-und Gesangvereine* » pour venir au secours des sinistrés des explosions au port d'Anvers. En 1890, il offrait un spectacle gratuit aux dames. « Un cavalier muni d'un billet aura droit d'être accompagné d'une dame. Deux dames ensemble ne paieront qu'une seule place » (L'Indépendance luxembourgeoise 7/10/1890). En 1897, Renquin organisait un autre concert de bienfaisance, cette fois-ci



John Grun (Herkul Grun) (1868-1912), l'homme le plus fort du monde, natif de Mondorf-les-Bains assurait régulièrement des spectacles complets. (photo Facebook / John Grun)

en coopération avec l'association musicale « Concordia ». L'année suivante, il invitait gratuitement les personnes âgées de l'hospice civil ainsi que les orphelins à une séance gratuite de cirque. Il offrait à la « Royale Harmonie de Frameries » à se produire en 1898 sur sa scène. Ces musiciens furent des ouvriers qui avaient revêtu la blouse de leur métier pour se donner en spectacle. Cette valorisation sociale connut cependant le blâme d'un public qui brillait par son absence.

Lieu de vente de bétail

Les magnifiques écuries et la scène se prêtaient encore pour des ventes aux enchères de bestiaux, surtout en 1891. Les vendeurs n'étaient pas exclusivement des marchands privés, mais également le Gouvernement ou encore la Cour grand-ducale.

Soirée électorale

En 1893, une « Wähler-Versammlung » avait fait salle comble, peut-être aussi en raison du bal populaire qui suivait l'événement « *Überaus zahlreiches Publikum : die Damenwelt besonders ist stark vertreten, da nach der Erörterung der ersten Tages ein grandioser Ball als Erholung gestellt ist. Regierung, Klerus und die behördlichen Spitzen sitzen Sperrplatz, das gemeine Publikum vertieilt sich mit Kind und Kegel in die minderwertigen Plätze. Die verdienstvolle Kapelle des Cercle Musical (...) okkupiert die Emporbühne* » (De Lëtzeburger 4/06/1893)

HORESCA

Informations

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

Les clauses d'approvisionnement exclusif en limonades et eaux minérales contenues dans une série de contrats de brasserie ne trouvent pas l'approbation de Monsieur le Ministre de l'Economie Nationale

HORESCA avait introduit le 27 janvier 1971, une plainte à Monsieur le Ministre de l'Economie Nationale Marcel Mart, ayant pour objet les contrats de brasserie avec les clauses d'approvisionnement obligatoire en eaux minérales et en soft-drinks.

Cette plainte a été soumise à la commission gouvernementale des pratiques commerciales restrictives qui vient de soumettre son avis dans cette affaire à la date du 19 novembre 1971.

Monsieur le Ministre Marcel Mart se rallie entièrement aux développements de fond qui y sont contenus.

À titre d'information nous reproduisons dans les colonnes suivantes les arguments de cette commission condamnant les pratiques appliquées jusqu'à ce jour.

HORESCA
9, rue des Trévires
LUXEMBOURG

Objet: Contrats de brasserie. Vente de soft-drinks et d'eaux Minérales.

Monsieur,

Me référant à votre plainte du 27 janvier 1971 j'ai l'honneur de vous communiquer ci-joint la recommandation que j'ai adressée aux firmes en cause, dans l'affaire mentionnée sous rubrique, suite à l'avis formulé par la commission des pratiques commerciales restrictives.

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de mes sentiments très distingués.

Le Ministre de l'Economie Nationale,
Marcel Mart

Recommandée

Monsieur le Directeur,

Objet: Contrats de brasserie — Clauses d'approvisionnement obligatoire en eaux minérales et en soft-drinks.

En date du 10 mars 1971, j'avais saisi la commission des pratiques commerciales restrictives d'une plainte émanant de la Fédération HORESCA au sujet des clauses d'approvisionnement exclusif en limonades et eaux minérales contenues dans une série de contrats de brasserie.

La commission a examiné cette affaire à la lumière des dispositions de la loi du 17 juin 1970, concernant les pratiques commerciales restrictives.

En cours de procédure, des plaintes émanant de producteurs et de distributeurs de soft-drinks et d'eaux minérales ont été communiquées à la commission.

Par lettre en date du 7 juin 1971, la Fédération des Brasseurs a été invitée à présenter à toutes fins utiles des justifications à l'égard des pratiques relevées, ceci au titre de l'art. 5, al. 2 de la loi du 17 juin 1970 ou alors à provoquer des observations de la part des brasseries et firmes concernées.

M^{rs} André Elvinger et M^r Jacques Loesch ont fait connaître une première prise de position le 19 juillet 1971.

Le président de la commission y a répondu le 29 juillet 1971.

La même lettre contenait quelques spécifications, des précisions en droit et en fait et la fixation d'une date pour l'audition des intéressés.

Un mémoire écrit des deux avocats a été déposé le 29 septembre 1971.

L'audition des avocats et des représentants des brasseurs a eu lieu le 25 octobre 1971.

La saisine du 10 mars 1971, valable pour 5 mois, a été utilement renouvelée le 2 août 1971.

Maitres Elvinger et Loesch ont déposé un mémoire complémentaire le 10 novembre 1971.

La commission des pratiques commerciales restrictives m'a soumis son avis

dans la présente affaire à la date du 19 novembre 1971. Je me rallie aux développements de fond qui y sont contenus.

Quant à l'extension de la pratique relevée, deux affirmations contradictoires sont en présence :

— D'après le porte-parole d'HORESCA, l'engagement d'achats liés de „soft-drinks" et d'eaux minérales serait imposé à la grande majorité des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, dont sur un total de ± 2.600, neuf sur dix seraient liés.

— Par contre, les représentants des brasseurs font valoir que le pourcentage des débitants engagés de cette façon ne dépasserait par 40 % du chiffre total des débits (1054 débits de l'ensemble).

Les éléments d'information recueillis par la commission font admettre que la pratique en cause risque de s'étendre encore.

Cette dernière a pu constater que les engagements sont, dans de nombreux cas, assortis de sanctions sévères (contrôle rigoureux, amendes conventionnelles, durée excessive, impossibilité de se libérer anticipativement).

Voilà pour les faits.

En droit, l'atteinte à la concurrence et à l'intérêt général était à apprécier.

Quant à l'atteinte à la concurrence, on retiendra ce qui suit :

Les contrats de brasserie sont des accords verticaux. Depuis que la Cour de Justice des Communautés Européennes s'est prononcée dans l'affaire GRUNDIG-CONSTEN, il est admis que ces accords sont des accords restrictifs dans le sens de l'art. 85, par. 1^{er} du Traité de Rome. La Cour a estimé « que l'art. 85, se référant de façon générale à tous les accords, selon qu'ils sont passés entre opérateurs concurrents au même

FIAT Ko
124 von

Und das heißt soviel wie z
weglassen... Deshalb feh
weder an Temperament no
Weder an genügend Türen
Weder an einer komplette
sicheren Straßenlage. Zähl
nützliche Seiten Ihnen dies
Zu Ihrem Nutzen.



60 PS - Spitze über 140 km/h
Mittelschaltung - 4 Scheibenbre

SOFORT LIEFER

STE DES ANC. ÉTS.
Importa
23-25, rte d'Arlon — S

stade ou entre opérateurs non concurrents situés à des stades différents.

« La concurrence peut être faussée au sens de l'article 85, paragraphe 1^{er}, non seulement par des accords qui la limitent entre les parties, mais également par des accords qui empêchent ou restreignent la concurrence qui pourrait s'exercer entre l'une d'elle et les tiers » (cf. arrêt du 13. 7. 1966 dans les affaires 56/64 et 58/64).

Comme l'art. 1^{er} de la loi du 17 juin 1970 s'inspire, entre autres, de l'art. 85 du Traité de Rome, notamment en ce qui concerne la notion de concurrence et les pratiques qui ont pour objet ou pour effet de restreindre, de fausser ou d'empêcher la concurrence, il y a lieu de conclure que les accords d'exclusivité verticaux ne sont pas exclus en principe de l'application de la loi du 17 juin 1970.

Fédé
des
et C
du G
anc. HO
BI - ME

ation Nationale
Hôteliers, Restaurateurs
afetiers
r.-Duché de Luxembourg
CAREL - HOREST - SACOL

ENSUEL

rg **Januar 1972 - No. 28**

Kombi kommt Kombinieren

zusammenfügen. Nicht etwa
es dem FIAT 124 Kombi
an elegantem Aussehen.
noch an Fassungsvermögen.
Ausstattung noch an der
Sie einmal durch, wieviel
FIAT zum Kombinieren bietet.



5-fach gelagerte Kurbelwelle
5 Türen - offener Stauraum -

RBAR

CHANY WAGNER S.à.r.l.

teur FIAT

TRASSEN - Tél. 314-81

En l'occurrence, l'examen a porté sur
les clauses d'approvisionnement exclusif
et obligatoire en soft-drinks et eaux
minérales.



Prix à la consommation calculés par le Statec

Le taux annuel d'inflation dans l'Horeca passe à 3,15 %

Suite à trois mois de hausses consécutives pour les produits pétroliers la tendance est dès lors rompue. En décembre, un plein d'essence vaut 6.8% moins cher qu'en novembre et pour le Diesel le passage à la pompe coûte 4.5% moins cher. En outre, pour les ménages qui ont rempli leur cuve à mazout la facture s'est allégée de 7.6% en un mois. Malgré ce ralentissement mensuel, les prix des produits dérivés de l'or noir dans le panier de l'indice restent supérieurs de 46.9% à ceux de décembre 2020.

Les produits alimentaires augmentent de 0.2% en comparaison mensuelle. Les plus fortes hausses par rapport au mois précédent sont constatées pour les légumes frais [+5.0%], les pâtes et couscous [+3.5%] et le poisson frais [+3.2%]. Les prix pour les fruits frais [-3.8%], la nourriture pour bébés [-2.0%] et les fruits de mer surgelés [-3.3%] se sont par contre repliés par rapport à novembre. En comparaison annuelle, les prix alimentaires sont supérieurs de 2.4%.

Les boissons alcoolisées ont diminué de 0.5% par rapport à novembre suite à des actions promotionnelles pour les fêtes de fin d'année sur les prix des spiritueux et liqueurs [-2.5%] et du vin [-0.9%, vin mousseux compris]

Du côté des services, des hausses de prix [+0.4%] ont été relevées pour les repas et les boissons consommés dans les restaurants et cafés. Par ailleurs, en cette fin d'année, des mouvements saisonniers ont une forte influence inflationniste sur le résultat. Ainsi, en raison des vacances scolaires, les prix des billets d'avion se sont envolés de 22.1% par rapport au mois de novembre. Pour les voyages à forfait le décollage des prix s'est limité à 5.4%.

Suite à des promotions en décembre, les prix des jeux et passe-temps ont diminué de 11.0% par rapport à novembre.

Le taux annuel d'inflation se fixe à 4.1% contre 4.5% un mois plus tôt. Le taux annuel d'inflation sous-jacent gagne 0.1 point de pourcentage et s'établit à 2.3% en décembre. L'indice général du mois de décembre exprimé en base 100 en 2015 se chiffre à 111.09 points. La moyenne semestrielle de l'indice rattaché à la base 1.1.1948 passe de 903.01 à 906.33 points. La prochaine indexation sera déclenchée lorsque la valeur de 918.17 sera atteinte.

Les 12 divisions de l'indice	Annuel [déc. 2021/déc. 2020]	Mensuel [déc. 2021/nov. 2021]
Produits alimentaires et boissons non alcoolisées	2.27	0.12
Boissons alcoolisées et tabac	1.67	-0.38
Articles d'habillement et chaussures	0.74	-0.07
Logement, eau, électricité et combustibles	8.26	-0.58
Ameublement, équipement de ménage et entretien	2.92	0.45
Santé	2.94	0.04
Transports	7.94	-0.58
Communications	-2.19	0.05
Loisirs, spectacles et culture	2.30	0.64
Enseignement	0.85	-
Hôtels, cafés, restaurants	3.15	0.34
Biens et services divers	2.80	0.10
Indice général	4.14	-0.08



Bistrot de qualité ?
www.wellkomm.lu



36^e année n° 435 2022 n° 1

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

Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €

Rédaction: Horesca, BP 2524

L-1025 Luxembourg Tél.: 4213551

www.horesca.lu / horesca@ymail.com

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea

Direction de la publication: François 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 www.brain.lu

Printed in Luxembourg

Tirage: 5.000/mois

Horesca est membre de :



Convocation à l'assemblée générale extraordinaire

Luxembourg le 26 janvier 2022

Les membres de la fédération HORESCA sont invités à participer à l'assemblée générale extraordinaire qui aura lieu le mardi 15 février 2022 à 11.30h dans les locaux de la Chambre de Commerce, 16, rue Alcide de Gasperi, Luxembourg-Kirchberg

Ordre du jour :

1. 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 ».
2. Élection des membres du conseil d'administration

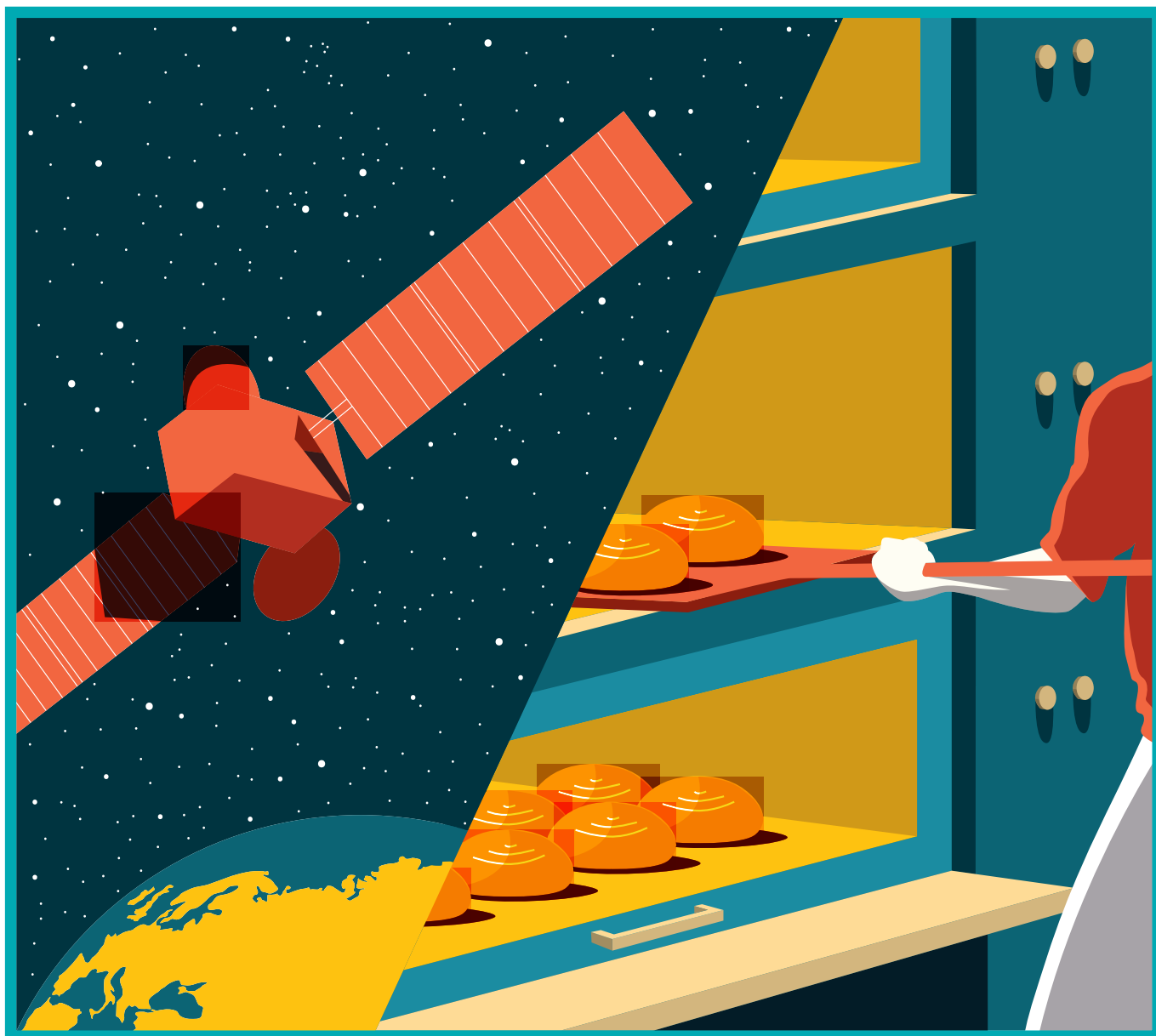
Pour des raisons d'organisation, nous prions les personnes intéressées à communiquer obligatoirement leur présence auprès du secrétariat (horesca@pt.lu) au plus tard pour le 9 février.

Autocollants "lavage des mains" pour établissement du secteur alimentaire

Le Commissariat alimentaire a publié une nouvelle section concernant le lavage hygiénique des mains et présente de nouveaux autocollants destinés à sensibiliser le personnel des établissements du secteur alimentaire sur l'importance du lavage des mains pour prévenir la transmission de microbes aux aliments.

Les autocollants réalisés en français, anglais et portugais seront distribués aux établissements du secteur alimentaire, et pourront également être commandés auprès du Commissariat alimentaire. Plus de détails sur www.horesca.lu





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

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