

04 | 2022  
avril - mai

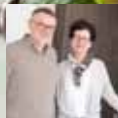
Le magazine officiel des hôteliers,  
restauteurs et cafetiers  
du Grand-Duché de Luxembourg  
pour tous les métiers de bouche  
2022 N°04



# Assemblée générale

Une crise chasse l'autre

P.6



## Monvillage

Un nouvel hôtel à Mondercange P14



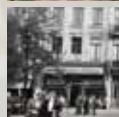
## Chèques-repas

Entretien avec Me Frank Rollinger P20



## Dégustation

Les vins rosés pour l'été P28



## Mémoire d'établissements

Café Belge et Excelsior P32

# Payconiq sur votre terminal

Simple, rapide et sans contact,  
offrez à vos clients une expérience  
de paiement de nouvelle génération.

Toutes vos transactions électroniques  
sont centralisées sur votre terminal  
et traitées par Worldline, votre  
interlocuteur unique.



Comme des milliers d'autres commerces,  
acceptez Payconiq sans plus attendre :  
[worldline.com/merchant-services/payconiq-lu](https://worldline.com/merchant-services/payconiq-lu)



Accord conclu à l'issue du Comité de coordination tripartite

# Plus de prévisibilité avec une seule tranche indiciaire par an

Lors des récentes journées des discussions tripartites, l'UEL qui représente les organisations patronales (dont l'Horesca) a montré la gravité et l'urgence de la situation actuelle pour les entreprises, tous secteurs économiques confondus.

Cette crise en Ukraine, s'inscrivant par ailleurs à la suite de deux ans de pandémie, entraîne une explosion de l'ensemble des coûts de production (énergie mais aussi les matières premières et biens intermédiaires). Cette situation impacte également les ménages et les finances publiques. Sur base de ces considérations, la Tripartite a décidé de prendre ses responsabilités et de répondre à cette situation exceptionnelle.

Pendant plusieurs jours, le gouvernement, les administrations concernées, l'UEL et les organisations syndicales ont travaillé ensemble à la recherche d'une solution qui offre de la prévisibilité aux entreprises, qui soit socialement juste pour les salariés et qui soit financièrement supportable.

Parmi les décisions arrêtées, le Gouvernement décide de décaler à avril 2023 la tranche indiciaire qui, selon les dernières prévisions du STATEC, devrait tomber au mois d'août 2022. Il décide en outre de décaler de 12 mois toute tranche indiciaire supplémentaire potentielle en 2023, ceci dans le but de garantir davantage de prévisibilité aux entreprises.

Le Gouvernement s'engage à introduire en contrepartie un nouveau crédit d'impôt énergie, socialement ciblé, venant compenser, voire surcompenser pour les salaires les moins élevés, la perte du pouvoir d'achat des ménages, telle que déterminée par le STATEC, du fait du décalage de la tranche indiciaire prévue pour le mois d'août 2022, ainsi que de l'augmentation de la taxe



François Koepp, secrétaire général

© Uls Metzger

CO2 au premier janvier 2022 et 2023.

- Pour les salaires et pensions compris entre 936 € et 44.000 € par an, ce crédit s'élèvera à 84 € par mois ;
- pour les salaires et pensions compris entre 44.001 € et 68.000 € par an, ce crédit s'élèvera à au moins 76 € par mois pour cette tranche de revenus, puis progressivement se réduira à 0 pour les salaires et pensions dépassant 100.000 € par an.

Cette tripartite a fonctionné et a donc confirmé que le dialogue social fait partie de l'ADN du Luxembourg.

# Nouveau pour le secteur de l'alimentation: Perception de **taxes** lors des contrôles supplémentaires



Le Ministère de la Protection des consommateurs, Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire vient de nous communiquer de nouvelles dispositions. Dorénavant, les restaurateurs et autres professionnels devront l'alimentation de payer des taxes lors des contrôles supplémentaires

La loi du 28 juillet 2018 avait introduit une disposition qui prévoit la perception d'une taxe en cas d'opérations de contrôle, effectuées par les agents de contrôle officiel **devenues nécessaires à la suite d'un premier contrôle ayant révélé des manquements aux dispositions européennes, légales ou réglementaires.**

Ceci est une disposition imposée par le règlement UE 2017/625.

La taxe maximale ainsi percevable s'élève à 10.000 euros.

Le règlement du 24 décembre 2021 vient de préciser les opérations de contrôle soumises à taxe.

Il s'agit des opérations suivantes:

## **Les frais de réalisation des opérations de contrôle officiel dans l'établissement ou l'entreprise**

Ils sont établis sur base du temps consacré par l'agent dans l'établissement ou l'entreprise, en application d'un taux horaire de 130 euros et calculés sur la base de chaque contrôle officiel individuel permettant de vérifier la mise en conformité;

## **Les frais de réalisation des opérations de contrôle officiel dans des sites internet que l'exploitant utilise**

Ils sont établis en application d'un forfait unique de 130 euros pour la réalisation du contrôle officiel dans des sites internet que l'exploitant utilise et calculés sur la base de chaque contrôle officiel individuel permettant de vérifier la mise en conformité;

## **Les frais de rédaction et d'expédition des rapports d'inspection**

Ils sont établis en application d'un forfait unique de 130 euros pour la rédaction et l'expédition du rapport d'inspection suite à chaque contrôle officiel individuel dans l'établissement ou l'entreprise ou dans des sites internet que l'exploitant utilise permettant de vérifier la mise en conformité;



**Sécurité Alimentaire**  
Grand-Duché de Luxembourg

## **Les frais d'analyses, d'essais et de diagnostics effectués dans les laboratoires officiels**

Ils sont établis sur base du prix réel des analyses, essais et diagnostics effectués par les laboratoires officiels;

## **Les frais d'échantillonnage**

Ils sont établis en application d'un forfait unique de 65 euros et calculés sur la base de chaque échantillon prélevé;

## **Les frais de rédaction et d'expédition des rapports des analyses**

Ils sont établis en application d'un forfait unique de 65 euros pour la rédaction et l'expédition du rapport d'analyse.

Les modalités de perception et les droits de recours sont détaillées dans le règlement.

Les autorités compétentes sont en train de mettre en application ce règlement grand-ducal.

La perception des taxes pour la réalisation de ces contrôles de suivi commencera suite à un premier contrôle ayant révélé des manquements aux dispositions européennes, légales ou réglementaires effectué après la date du 15 mars 2022.

Les contrôles de base réalisés en fonction des attributions générales des services de contrôle ne seront pas taxés.



## Sommaire

### Editorial : P3

Plus de prévisibilité  
avec une seule tranche  
indiciaire par an

### Assemblée générale : P6

Une crise chasse l'autre

### Amicale des Anciens : P10

Assemblée générale à Kleinbettingen

### EHTL : P12

De la Guadeloupe à la Slovénie

### Monvillage : P14

Un nouvel hôtel à Mondercange

### Ouvertures: P16

Présentation de nouveaux établissements

### Chèques-repas : P20

Entretien avec Me Frank Rollinger

### Expogast : P22

Villero & Boch à nouveau partenaire

### Hotrec : P24

La loi sur les marchés numériques est une «aubaine»

### Dégustation: P28

Les vins rosés pour l'été

### Mémoire d'établissements : P32

Café Belge et Excelsior par Robert L. Philippart

### European Hotel Managers Association: P36

Lugano Congress

### Entrevue Horesca - DP: P38

Réformer le statut de l'indépendant



## Sécurité alimentaire : nos services

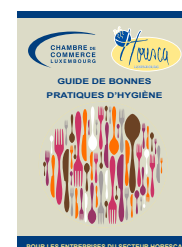
Formation en bonnes pratiques d'hygiène

### Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande  
ou luxembourgeoise

### Mise à disposition de documentation

- dossier de formation,
- guide des bonnes pratiques
- fiches utiles



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

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

### Audit HACCP

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

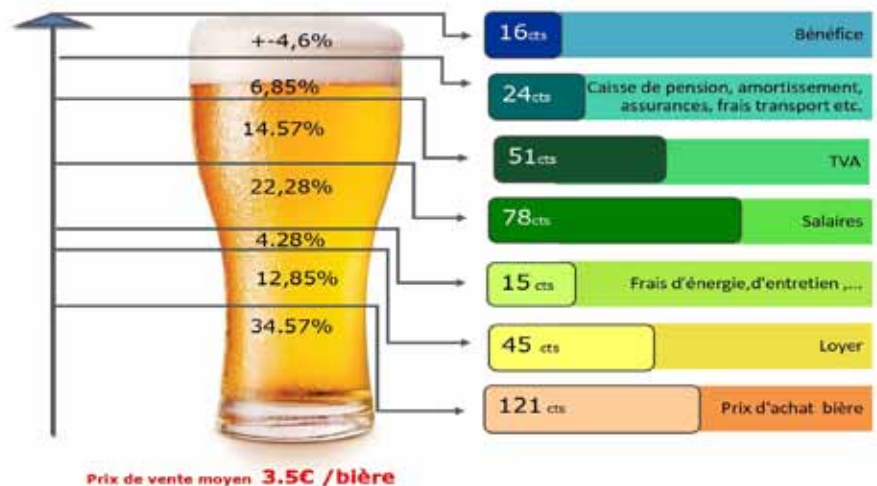


Contactez l'Horesca pour les  
formations en sécurité alimentaire

# Assemblée générale : Une crise chasse l'autre

L'assemblée générale de la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Luxembourg a eu lieu le 28 mars au Parc Hotel Alvisse à Luxembourg-Dommeldange. Le président de l'Horesca a eu l'honneur d'y accueillir le ministre des Classes moyennes et du Tourisme Lex Delles ainsi que de nombreux autres invités de marque. Cet événement a comme d'habitude été le moment idéal pour rendre compte des difficultés que rencontre notre secteur et pour proposer des solutions.

Que reste-t-il au cafetier sur une bière ?



Une cinquantaine de personnes s'étaient déplacées pour assister à notre assemblée générale qui après une édition 2021 en visioconférence a cette fois-ci eu lieu en présentiel. Le président Alain Rix et le secrétaire général François Koepp se sont comme d'habitude relayés à la tribune pour leurs discours avant de donner la parole au ministre.

La crise sanitaire a bien entendu été au centre d'attention sachant que c'est notre secteur qui en a le plus souffert. On a constaté que les indépendants ont moins de droits pour les aides (et aussi lors de la transmis-

sion d'entreprise ou encore la retraite). A certains moments on a même eu l'impression que les classes moyennes ne comptent plus pour le gouvernement actuel. L'équipe autour du Ministre Lex Delles a toutefois fait un excellent travail pendant la crise où les aides étaient nécessaires pour la survie de nos entreprises.

Même en période de pandémie, notre fédération a continué à travailler en répondant à des milliers d'appels téléphoniques et emails. Nous avons été présents dans les médias et avons lancé des projets comme par exemple

le label Safe to serve.

Avec la société Edenred, émetteur de titres repas, nous avons négocié un tarif préférentiel pour nos membres adhérents alors qu'avec Sodexo Pass ce n'était pas possible. Nous continuons néanmoins à exhorter le gouvernement à augmenter la valeur faciale et à veiller à ce que les chèques soient utilisés dans les restaurants qui souffrent de marges de plus en plus basses. Il en est d'ailleurs de même pour les cafetiers qui ont une marge bénéficiaire de 4,6% sur une bière c'est-à-dire plus que quelques centimes.

Le prix des marchandises a énormément augmenté. Pour la viande de bœuf plus de 30% en quelques mois. Idem pour les fournitures d'énergie et d'eau. Une évolution dangereuse qu'il faudra résoudre un jour. Le fait qu'il n'y ait pas plus qu'une tranche indiciaire par an est une décision qui va dans la bonne direction.

Il est difficile de faire un bilan complet de la situation économique parce qu'à Luxembourg nous n'avons pas toujours des chiffres à jour. Le bilan dans la gastronomie est quant à lui très mitigé.

C'est un fait qu'un nombre important de clients ne sont pas encore revenus, surtout en hôtellerie où les touristes asiatiques et américains continuent à manquer. Il faut toutefois continuer à miser sur le tourisme d'affaires qui reste une opportunité pour une destination facilement accessible en voiture. Il faudrait par conséquent investir mais les entreprises n'ont plus les réserves nécessaires.

Une crise chasse l'autre et aujourd'hui les yeux sont braqués sur l'Ukraine qui risque de toucher nos entreprises et d'avoir un impact sérieux sur la reprise économique que nous attendons tous. Notre secteur se veut toutefois solidaire avec les nombreux réfugiés et nous espérons qu'ils seront bien accueillis et que certains d'entre eux pourront aussi trouver un emploi dans l'Horeca.

Le manque de personnel est un gros problème pour notre secteur en Europe qui a 1,5 millions d'emplois à pourvoir. L'Horesca mise ici sur la formation où nous offrons des cours sur la sécurité alimentaire ou dans le but de pouvoir ouvrir un établissement.

Il faut s'adapter aux défis du futur avec des nouvelles réglementations contraignantes qui vont nous tomber dessus. Que ce soit sur le tri des déchets, la mise en place du nutriscore ou encore les nouveaux modes de consommation avec par exemple le télétravail et la vente à emporter.

Au gouvernement, nous demandons entre autres une baisse de la TVA sur les boissons alcoolisées et plus de simplifications administratives. Il faudra un jour aussi réformer le droit du travail avec plus de flexibilité dans la relation employeur-salarié.

En ce qui concerne les finances, François Koepp a donné des explications sur la situation qui est positive. Les réviseurs de caisse Pascale Geraets et Christian Kohn ont contrôlé nos livres et l'assemblée a approuvé la situation. Deux membres de notre fédéra-



**Lex Delles**

*Une nouvelle loi réglementera les locations privées sur les plateformes comme Airbnb*



**Alain Rix**

*Nous quitterons l'ORT Mullerthal si une taxe de séjour est instaurée.*



**François Koepp**

*Nos entreprises ont besoin d'un plan Marshall avec plus d'aides directes.*

tion ont aussi été honorés pour leur engagement dans notre métier :

Pascale Geraets qui exerce la profession de restaurateur depuis plus de 30 ans et Hilary Porteus pour plus de 15 ans de métier.

En conclusion de l'assemblée, la parole a été donnée au ministre des Classes moyennes et du Tourisme. Lex Delles a donné des explications sur les aides qui ont été mises en place pour notre secteur et a remercié notre fédération pour la bonne collaboration.

En ce qui concerne la transmission d'entreprise il a cité le nouvel outil de l'observatoire de PME qui avec le cadastre d'entreprises devrait dans ce contexte faciliter certaines démarches.

Le ministre a aussi annoncé que les personnes qui louent des chambres sur des plate-formes en ligne devront se conformer à une nouvelle loi qui régleme-nt à partir de quand cette activité devient commerciale. On ne pourra donc plus parler de concurrence déloyale.

En ce qui concerne la classification hôtelière, le ministre a prévenu que les frais des inspections ne seront plus pris en charge par le Ministère. Après quatre ans, la période de lancement de la classification est terminée et c'est aux entreprises de prendre en charge la procédure.



La réunion a eu lieu dans les salons du Parc Hotel Alvisse

## Conseil d'administration

### Président :

**Alain Rix** anc. Hotel Rix (Luxembourg)

### Vice-présidents :

**Henri Brimer** Hôtel-Restaurant Brimer (Grundhof)

**Steve Martellini** Restaurant Bertchen (Wahlhausen)

Café - Restaurant Koeppe Jemp (Hoscheid-Dickt)

### Trésorier :

**Lucien Gindt** Hôtel du Commerce - Restaurant La Table de Clervaux (Clervaux)

### Membres

**Désirée Albert** Hôtel-Restaurant Ecluse (Stadtbredimus)

**Carlo Cravat** Grand Hôtel Cravat (Luxembourg)

**Carole Ewert** Hôtel Heintz (Vianden)

**Marc Fusenig** Concept+Partner (Luxembourg)

**Marcel Goeres** Parc Belair, Parc Bellevue, Parc Plaza, Parc Beaux Arts (Luxembourg)

**Paul Hilger** anc. City Hotel (Luxembourg)

**Claude Lang** Brasserie Pavillon am Brill (Mamer)

**Mike Michels** Hôtel du Parc (Diekirch)

**Steve Pfeiffer** Restaurant Brideler Stuff (Bridel)

**Benno Vegers** Hôtel Clervaux, Hôtel International, Hôtel Koener (Clervaux)

**Ben Weber** Restaurant Gudde Kascht (Haller)

**Romain Weber** Hôtel Marco Polo, Hôtel Christophe Colomb (Luxembourg)

### Réviseurs de caisse

**Pascale Geraets** Veiner Stuff (Vianden)

**Christian Kohn** Restaurant Kohn (Altwies)

### Secrétariat

**François Koeppe**, secrétaire général

**Dave Giannandrea**, rédacteur en chef

**Claude Ries**, conseiller en sécurité alimentaire

En tant que ministre du tourisme, Lex Delles a finalement fait la promotion de la nouvelle application de LFT qui met en valeur les hôtels et aussi

les restaurants. L'orateur a lancé un appel aux établissements de contrôler leur présentation sur cet outil et si besoin de la mettre à jour.





## 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



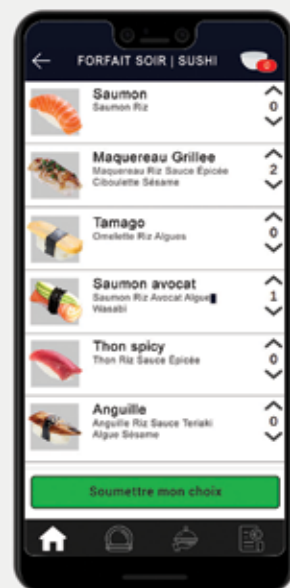
**Pas besoin de tablettes onéreuses** Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



**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

# Assemblée générale à Kleinbettingen

L'assemblée générale de l'Amicale des Anciens Hotelschoul s'est déroulée ce 4 avril au Restaurant De Bräiläffel à Kleinbettingen. Les responsables avaient combiné cet événement avec un rendez-vous « after-work » qui a permis de découvrir la gamme de bières proposées dans cet établissement. La soirée s'est terminée par un dîner « luxu-bavarois »



Le président Andy J. Theis a dans son discours d'ouverture souhaité la bienvenue à tous les membres et amis de l'association en se félicitant de pouvoir à nouveau se retrouver sans restrictions. La crise sanitaire a bouleversé le secteur hôtelier et toute la société ce qui explique le fait que l'Amicale ait dû organiser moins de manifestations qu'à l'accoutumée. Après que la trésorière Martine Clement-Mehlen ait eu la décharge pour la bonne gestion des finances, le secrétaire Patrick Cash a passé en revue les activités organisées au cours de douze derniers mois.

L'assemblée générale 2021 avait eu lieu aux Caves Bernard-Massard et une première soirée After-work avait été organisée au Café Millebière, chez Nora Milbert à Bourglinster le 7 octobre 2021. Enfin, la conférence sur l'épicurisme et le marketing, tenue par Philippe Schaus et organisée conjointement avec l'école de Diekirch a conclu le rapport d'activités.

Pour ce qui est des prochains mois, le comité ne manque pas d'idées avec un voyage d'études aux Pays-Bas comprenant une visite d'Amsterdam et du Keukenhof. Le 6 juin on organise une balade sur le « Stauséi » avec une grillade et le même mois, l'Amicale repart en voyage en Croatie à Split du 23 au 26 juin. Enfin pour la fin de l'année les anciens seront aussi présents au salon Expogast.

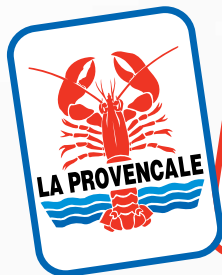
La composition du comité n'a pas connu de changements ce qui a permis aux participants de l'assemblée de passer à l'apéritif pour y découvrir la gamme de bières sélectionnées par Ralph Schmitt qui est sommelier en bières. Avec son épouse Fabienne Jacoby, il avait proposé un délicieux repas alliant spécialités luxembourgeoises et bavaroises qui se composait d'un pâté campagnard aux crudités, d'un rôti de porc à la bière et quenelle de pommes-de-terre et d'une crème bavaroise au coulis de fruits rouges.

Pour accompagner ces plats, les clients avaient le choix entre différentes bières (mais aussi vins). Par exemple la Bettener Pils locale mais aussi une Mockelchen qui est une bière brune parfumée à la coriandre. Un Augustiner Helles, qui est une bavaroise classique à fermentation basse ou encore une Aventinus Weizendoppelbock aux parfums de pruneaux et chocolat. Les amateurs de bières les plus téméraires ont pu commander un Rauchbier de chez Heller qui est une bière au goût fumé très prononcé.

## Le comité de l'Amicale

Andy J. Theis, président  
 Georges Schmitz, vice-président  
 Martine Clement-Mehlen, trésorière  
 Patrick Cash, secrétaire  
 Membres : Claude Peiffer, Nico Thiel, Eric Gouveia, Nathalie Vallender-Goedert, Lydie Bernard-Nicolay, Bianca Kieffer-Streumer, Edith Bernard-Boss, Marc Moris, Sarah Theis





# LA PROVENCE

votre garant de qualité depuis 1969

*L'adresse des chefs*



Quand le Luxembourg rencontre la Guadeloupe

# Une belle rencontre à l'EHTL grâce à ERASMUS+

## Le programme

ERASMUS+, dont l'objectif est de promouvoir l'esprit européen et l'employabilité des citoyens, permet aux enseignants d'effectuer des périodes de formation ou d'observation des pratiques professionnelles au sein de l'Union européenne.



Ainsi, en mars 2022, l'EHTL a eu le plaisir d'accueillir M. Fred Sabas, professeur d'hôtellerie-restauration au Lycée des Métiers et du Tourisme de l'archipel de la Guadeloupe. Au programme de ces deux journées d'échange : la découverte des différents restaurants de l'école de Diekirch, l'observation du service du midi assuré par les élèves, la participation à des cours de calcul de restauration ou encore de boissons et de technologie culinaire.

De même, M. Sabas a présenté des spécialités culinaires et des boissons typiques, comme le rhum, aux élèves de terminale de la formation de cuisinier. Il a également fait voyager les élèves des deux classes de tourisme grâce à une présentation PowerPoint et des explications détaillées sur les spécificités de cet archipel, posé tel un papillon dans l'océan. Volcan, cascades, forêt tropicale et plages de sable blanc bordées de palmiers et de cocotiers témoignent de la variété de ses paysages. Des données sur les attraits touristiques, les infrastructures hôtelières et la « population aux mille visages » de ce département français d'outre-mer ont complété la présentation vivante et haute en couleur.

Chaque année, le programme ERASMUS+ permet à une quarantaine d'élèves et étudiants de l'EHTL d'effectuer leur stage dans un autre pays de l'UE.



Cette belle rencontre a suscité beaucoup d'enthousiasme pour aller travailler en Guadeloupe et ainsi se familiariser avec une autre facette de la France.





## Soirée Slovénie : Cap sur le cœur vert de l'Europe



Ljubljana, lac de Bled, Maribor, Karst, Portoroz... le 26 mars 2022, 24 élèves des classes terminales sont partis à destination de la Slovénie pour un voyage d'études qui leur permettra de découvrir l'histoire, l'art, la gastronomie et les beautés naturelles de ce pays de 2,1 millions d'habitants qui a adhéré à l'UE en 2004.

Afin de financer une partie de leur voyage, les élèves de l'EHTL ont organisé une soirée placée sous le thème « Slovénie, le cœur vert de l'Europe ». Spécialités culinaires, accompagnement musical et présentation des différentes étapes du séjour ont permis de faire voyager les 125 convives jusque dans ce pays recouvert à plus de 60% de forêts et dont l'hymne national aspire au jour où « la querelle du monde sera bannie » et où « tout citoyen sera libre enfin ». Préparés à travers leur formation aux métiers de l'hospitalité et du tourisme, les élèves de terminale ont eu l'occasion de démontrer tout leur savoir-faire, leur talent et leur professionnalisme. Encadrés par leurs professeurs et avec le renfort d'élèves volontaires, ils ont assuré avec brio la cuisine, la pâtisserie, l'accueil, l'animation et le service en salle. Les efforts de l'ensemble de l'équipe ont d'ailleurs été salués par une standing ovation. Renée Ferring, coordinatrice du voyage d'études, a également tenu à remercier chaleureusement les 19 sponsors de cet événement, dont la générosité a permis d'offrir de fabuleux cadeaux aux participants de la tombola.

S'il est vrai que les voyages forment la jeunesse, Michel Lanners, directeur de l'EHTL, a rappelé que les élèves ont été particulièrement privilégiés ces derniers mois, puisqu'une trentaine d'entre eux ont eu la chance inouïe de partir à Dubaï dans le cadre de l'Exposition universelle et de collaborer au sein du pavillon luxembourgeois. « Nous y envoyons des adolescents, et à leur retour, ce sont de jeunes adultes », a expliqué le directeur qui a déjà en point de mire l'Exposition de 2025 à Osaka et qui a aussi annoncé du changement pour la rentrée 2022 : le lancement d'une nouvelle formation intitulée

« Tourisme et communication » qui débutera désormais en classe de 4e et s'étalera sur quatre ans afin d'intégrer le volet communication, essentiel de nos jours pour trouver sa place sur le marché du travail.



**Le Cellier**  
TRADITION & TENDANCES

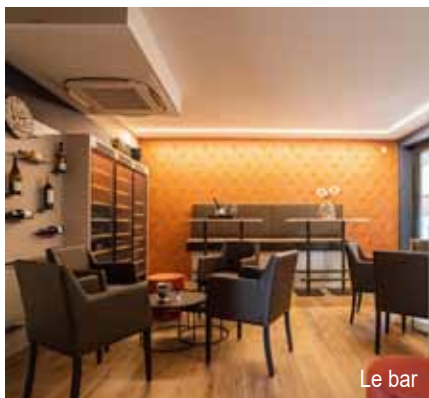
Boissons Heintz  
L-9809 Hosingen  
Tél. 99 80 81 - 1  
info@bheintz.lu  
www.boissonsheintz.lu

## « Un hôtel où nous-mêmes aurions envie de séjourner »

Un nouvel hôtel vient d'ouvrir à Mondercange. Avec 14 chambres, le Monvillage joue la carte familiale en proposant un cadre chaleureux et un service soigné.



Ici se trouvait la Caisse d'épargne



Le bar

Plus besoin de présenter Jacqueline Lenert et Marco Raus. Le couple est actif à Mondercange depuis de nombreuses années. Ils y ont exploité La Klensch, pendant plus de 20 ans, un grand restaurant reconnu pour sa cuisine et ses possibilités de banquets. Lorsque les infrastructures étaient à bout de souffle, ils y ont construit un nouvel immeuble résidentiel avec aussi un nouveau restaurant. Il est aujourd'hui exploité par Nicolas Szele qui détient déjà une épicerie dans la même localité.

Il y a quelques années, l'immeuble voisin de la Caisse d'Épargne était en vente et Jacqueline et Marco ont profité de cette opportunité pour y construire un nouvel hôtel.

L'hôtel Monvillage a ouvert il y a quelques jours avec 14 chambres qui vont de la standard avec tout de même 25 mètres carrés à la business suite (40m<sup>2</sup>) en passant par la Superior de 30m<sup>2</sup>. Chaque chambre comprend un grand lit confortable de type boxspring (180/200), une salle de

bains séparée avec douche à l'italienne, une machine à café, une bouilloire, un minibar et un coffre-fort.

Les chambres sont climatisées et spacieuses. Elles disposent de WLAN gratuit et d'un écran plat. Les trois business suite ont en plus un coin salon, un espace bureau et une kitchenette qui est intégrée dans un placard.

Au rez-de-chaussée on trouve un bar avec un point de vente de vins fins de Luxembourg, France, Italie et Portugal qui peut impressionner. La salle du petit-déjeuner avec un magnifique buffet est quant à elle située en sous-sol.

En ce qui concerne la restauration, les clients ont accès à la Table de L'Épicerie attenante, le restaurant exploité par Pauline & Nicolas Szele.

Coordonnées de l'hôtel :  
2, rue d'Esch/Alzette L-3920 Mondercange  
Tél. : 288 0480 [www.monvillage.lu](http://www.monvillage.lu)



Marco Raus et Jacqueline Lenert



Une chambre standard



La salle de bain

## Entretien avec Marco Raus Propriétaire de l'Hôtel Monvillage

**Monsieur Raus, vous avez construit un établissement d'hébergement sachant qu'il fallait respecter certaines conditions comme la préservation des murs extérieurs ou encore les normes actuelles de sécurité. Quel bilan tirez-vous de votre démarche ?**

**Marco Raus :** Lorsque nous exploitons la Klensch, nous y gérons déjà un hôtel avec 27 chambres. Nous connaissons donc ce métier et avons pour la construction de l'actuel établissement une vision assez claire. Nous avons travaillé avec les mêmes architectes que pour la réalisation du nouveau restaurant La Klensch il y a quelques années et en sommes très satisfaits. En ce qui concerne la classification hôtelière, nous avons pu compter sur les conseils précieux de l'Horesca qui nous a bien indiqué les points importants à respecter.

Mais si je suis tout à fait honnête avec vous, je ne sais pas si je referais cette démarche. Tout au long des travaux nous avons été retardés. Que ce soit pour cause de crise sanitaire ou à cause de la difficulté des artisans à réaliser les travaux en temps et durée prévus. De nombreux

matériaux étaient difficiles à faire venir et nous avons eu quelques surprises lors de la démolition des anciennes infrastructures. Les coffres de l'ancienne Caisse d'épargne était vraiment très solide. Nous avons donc dépassé le budget que nous nous étions fixés. Mais aujourd'hui nous sommes contents de notre établissement et les retours que nous avons de nos premiers clients sont très encourageants.

**Comment fait-on pour attirer une clientèle qui ne vous connaît pas ? Et peut-on rentabiliser un hôtel avec 14 chambres ?**

Nous avons un emplacement idéal : notre hôtel est situé à quelques minutes de la capitale et aussi d'Esch-sur-Alzette. Et les clients qui viennent en voiture apprécient les facilités de parkings qu'ils ont ici.

Nous sommes bien entendu présents sur booking.com qui est une excellente vitrine et nous avons aussi contacté les entreprises avoisinantes pour leur montrer notre produit. Les retours sont très encourageants. Enfin il y a le bouche-à-oreille qui marche très bien

Il est clair que nous devons travailler avec peu de personnel. En ce qui concerne notre objectif au niveau du taux d'occupation, je peux vous assurer qu'il est plus facile à atteindre avec un hôtel qui n'a que 14 chambres.

**Vous nous avez dit avoir arrêté avec le restaurant La Klensch parce que vous n'aviez pas de successeur. Et aujourd'hui vous lancez un nouveau défi. Qu'est-ce qui vous a incité à faire ce choix ?**

Jacqueline et moi nous sommes commerçants dans l'âme. Et lorsque l'occasion d'acquérir cet immeuble, voisin au nôtre, s'est présentée nous avons sauté sur l'occasion. Y ouvrir un hôtel était pour nous une évidence. Un hôtel de type familial qui nous plaît et dans lequel nous-mêmes aurions envie de séjourner.

A la Klensch nous avons plus de 20 salariés. Pas besoin de vous dire le nombre d'heures que nous étions présents pour faire notre travail et pour remplacer les collaborateurs absents. A l'hôtel Monvillage, nous avons actuellement trois salariés et espérons trouver un rythme qui n'a plus rien à voir avec celui d'un restaurant.



## Thai House

19, rue des Capucins  
L-1313 Luxembourg  
Tél. : 47 12 40  
[www.thaihouse.lu](http://www.thaihouse.lu)



Après plusieurs décennies d'existence, le premier restaurant indien à Luxembourg, le Star of Asia a fermé ses portes pour laisser place à un établissement thaïlandais. Le Thai House a ouvert dans la rue des Capucins il y a environ un an. Le cadre est plus clair mais tout aussi soigné. La décoration est riche et met le client directement dans l'ambiance.

A la carte on trouve bien entendu les spécialités du pays avec des curries, des nouilles préparées au wok, des sauces à la noix de coco et des viandes et poissons assaisonnés d'épices locales comme la citronnelle. La cuisine se veut le plus authentique possible.

Pour accompagner les différents plats on a fait un bel effort sur la carte des vins avec une sélection de grandes bouteilles, comme nous avons pu le constater lors de notre passage. Le restaurant est ouvert du lundi au samedi, midi et soir. Il est possible de consulter la carte sur le site Internet.

## Grimmel

Mike De Abreu Centre commercial City Concorde Luxembourg-Bertrange



Ouvert de 8h à 20h, au premier étage du centre commercial City Concorde, le restaurant Grimmel (« les miettes » en luxembourgeois) accueille ses clients du petit-déjeuner au dîner pour déguster de savoureuses et gourmandes tartines, des crêpes ou encore une formule du jour.

Son patron, Mike De Abreu qui exploite aussi le Panorama Bar dans le même centre commercial a repris la gestion de ce local au cours de l'année passée. En pleine crise sanitaire il a relevé ce défi en misant sur l'avenir. À la carte, on trouve une grande variété de toasts – une vingtaine de recettes intemporelles ainsi que des suggestions de saison – qui mettent à l'honneur des produits biologiques et du terroir. Grimmel veille également à proposer des plats adaptés aux personnes présentant des allergies alimentaires (intolérance à l'histamine, au gluten, etc.).

Tartines traditionnelles, végétariennes, fromagères, au poisson ou encore à la viande, il

y en a pour tous les goûts ! Les becs sucrés seront eux aussi séduits grâce aux toasts à la salade de fruits, aux fraises, aux pommes caramélisées ou encore à la pâte à tartiner.

Dressées avec soin, les tartines peuvent être composées avec le pain de son choix : pain blanc, de seigle, sans gluten, de campagne ou aux céréales. Elles peuvent également être accompagnées d'un verre de vin choisi spécifiquement pour s'accorder avec les saveurs de chaque toast.

Des salades et bowls travaillés ainsi qu'une soupe du jour complètent la carte.

Côté boissons, Grimmel propose une jolie sélection de cafés et thés, ainsi que des jus pressés à composer, sur place, selon vos envies.

Situé au premier étage de la nouvelle aile du City Concorde, le Grimmel dispose de 60 places assises. Un plat du jour avec café est proposé à 13,90 euros. Il peut être consulté sur [www.concorde.lu/shop/grimmel](http://www.concorde.lu/shop/grimmel).



## Lost in Asia

9, rue Basse L-3813 Schiffange Tél. : 26 53 08 18 [www.lostinasia.lu](http://www.lostinasia.lu)

Situé à quelques pas de l'église de Schiffange dans un nouvel immeuble résidentiel ce restaurant asiatique joue surtout la carte des sushis. Au menu, on trouve un grand choix de Nigiri, Maki, California Roll et aussi Sashimi.

De belles photos appétissantes à la carte sauront vous guider si vous ne connaissez pas ces différentes spécialités japonaises. Et pour les indécis on suggère un des différents plateaux que ce soit celui de dégustation, le végétarien ou le plateau lost in Asia avec 103 préparations individuelles.

Si vous n'aimez pas les sushis vous pourrez opter pour un plat cuisiné comme par exemple une croquette de printemps, un filet de poulet au curry thaïlandais, un canard laqué de Pékin ou des nouilles sautées avec bœuf, poulet ou scampi.



À noter que le restaurant propose aussi une salle à part pour célébrer des fêtes de famille, anniversaire ou une réunion d'association sportive et/ou culturelle.

Le restaurant Lost in Asia est ouvert six jours sur sept aussi bien à midi qu'en soirée. Le mercredi on ferme. Il est aussi possible de commander en ligne sur le site Internet du restaurant qui assure un service take-away et livraison à domicile.

## B'Sweet Donuts

48 av. de la Liberté  
L-1930 Luxembourg  
[bsweetdonuts.lu](http://bsweetdonuts.lu)

Oubliez votre régime en entrant dans ce nouvel établissement qui vient d'ouvrir entre la gare et la Place de Paris. Le B'Sweet est une nouvelle adresse pour les amateurs de donuts avec un très grand choix à l'image du Strawbueno (photo) qui est un donut rempli d'une sauce crémeuse aux noisettes, glacée au chocolat au lait entier semi-doux, garni de fraises fraîches et Miettes Kinder Bueno. Les clients y trouvent ces pâtisseries colo-

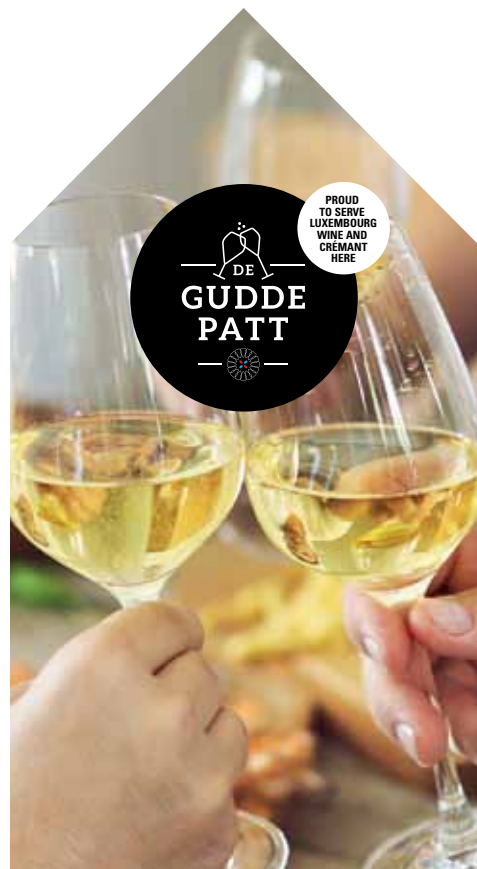


rées et variées à emporter avec des garnitures comme de la noix de coco, la vanille, du chocolat, la pistache ou de la framboise, qu'ils soient fourrés ou non. Des options véganes et des boissons chaudes sont également disponibles. Plus d'infos sur la page Facebook.



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

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





## FLOWEY® HYGIÈNE, PARTENAIRE DE LOUIS LINSTER

# FLOWEY® HYGIÈNE

Depuis 30 ans, la société **FLOWEY®** est synonyme de qualité et d'innovation dans le domaine de la détergence et du nettoyage professionnels. Un savoir-faire pour satisfaire les besoins des clients et leur apporter toujours les bonnes réponses.

Pour ces raisons, Louis Linster, le plus jeune chef étoilé luxembourgeois, est devenu naturellement partenaire de **FLOWEY®**.



Louis Linster dans la cuisine de son restaurant à Frisange.

Nous, la société **FLOWEY®**, avons rendu visite à Louis Linster dans son restaurant à Frisange et lui avons posé quelques questions.

### 1. Monsieur Linster, comment avez-vous entendu parler de **FLOWEY®** Hygiène ?

Votre marque est représentée sur le Grand-Duché dans beaucoup d'entreprises et de lieux, c'est également la seule marque luxembourgeoise fabricant des produits d'hygiène et de désinfection.

### 2. Pourquoi voulez-vous travailler avec **FLOWEY®** Hygiène ?

Comme dit précédemment, c'est la seule marque luxembourgeoise, et il était normal pour moi de travailler avec des produits luxembourgeois, qualitatifs et fabriqués au Luxembourg. De plus vous ne faites pas de porte à porte, c'est uniquement sur RDV, aucune perte de temps pour nous et c'est appréciable.

### 3. Pour vous, qu'est ce qui est le plus important dans un produit de nettoyage ? Qualité, prix, proximité du fournisseur, rapidité de livraison....

Il faut prendre en compte que dans notre restaurant, la cuisine est nettoyée/désinfectée entre quatre et cinq fois par jours. Cela engendre une forte consommation de produits et énormément de temps. Pour répondre à votre question, les quatre facteurs sont importants et vous remplissez bien toutes ces conditions. Vos produits ont un très bon rapport qualité/prix, vous effectuez des livraisons rapides du fait de la proximité de l'usine au Grand-Duché et de plus, nous ne sommes pas obligés de commander des quantités démesurées, car nous n'avons pas beaucoup d'espace de stockage.







Avec notre produit **HFT3 FLOORTEC 3**, le sol de la salle à manger brille toujours de mille feux.

**4. Concernant les produits, quel élément est le plus déterminant ? Efficacité, écologie ? Ou les deux ?**

Un produit doit être efficace c'est un fait, mais nous devons penser également à l'écologie qui est un sujet primordial de nos jours. Les deux facteurs sont importants pour moi, c'est pourquoi j'attends avec impatience votre nouvelle gamme certifiée, **Eco-label et Cradle to Cradle version 4**.

**5. Est-ce que vous avez un produit préféré dans notre gamme Hygiène ?**

**HM1 CLEAR**, sans hésiter, c'est le produit que j'utilise le plus à titre personnel. Il dégraisse bien les surfaces et ne laisse aucune trace sur mes plans de travail.



**HD45 BACTOVIRAL ULTRA RFU** pour le nettoyage et la désinfection associé à notre **HM1 CLEAR** pour des surfaces brillantes.

**6. Comment évaluez-vous les produits FLOWEY® ?**

Tous les produits que j'ai sélectionnés et que nous utilisons sont parfaits. Que ce soit pour les cuisines, les sols, la désinfection ou les sanitaires, il n'y a rien à redire.

**7. Nos produits ont-ils répondu à vos critères de propreté et d'hygiène ?**

Oui tout à fait, vos produits respectent les règles en termes de nettoyage et de désinfection. De plus, ils sont agréés « **Food Contact** » et vos désinfectants ont les normes et enregistrements nécessaires pour une utilisation sur le territoire luxembourgeois.

**8. Nous recommanderiez-vous à vos confrères ?**

Oui, sans hésitation. Car vos produits sont « **Made in Luxembourg** », certifiés et très performants.

*Nous remercions Louis Linster d'avoir pris le temps de répondre à nos questions. Nous nous réjouissons de poursuivre cette collaboration fructueuse.*

**Nous sommes à votre disposition**

**L.C.I. S.à r.l. FLOWEY®**  
2, Z.A.C. Klengbousbiereg  
L-7795 Bissen

**Tél.:** +352 33 52 50

**E-mail:** hygiene @flowey.com

**www.flowey.com**



# « Les chèques repas doivent être dépensés au restaurant »



Voici ce qu'ont acheté les journalistes à Luxembourg avec des chèques repas

Des journalistes de RTL Télé ont acheté en caméra cachée des appareils électroniques, des cigarettes et des aliments pour chiens avec des chèques repas. La diffusion de ce reportage faisait suite à un communiqué de l'association «Don't forget us» qui s'insurge contre le détournement de ce moyen de paiement. Nous avons voulu savoir comment fonctionne le système de ces titres de paiement et nous sommes entretenus avec Maître Rollinger de l'association en question.

A Luxembourg Sodexo est numéro un. L'émetteur qui dans le temps s'appelait «chèques-repas» occupe environ deux tiers du marché. Il est suivi par Edenred, l'émetteur des ticket-restaurants.

Pas moins de quatre acteurs différents interviennent dans le dispositif des chèques repas.

Les **émetteurs**, c'est-à-dire les organismes spécialisés dans la vente de chèques repas aux employeurs (Sodexo et Edenred). Ils se chargent de l'impression et de la distribution des titres-repas et assurent le remboursement auprès des restaurateurs.

Les **employeurs** achètent les chèques repas (avec une commission) puis les distribuent à leurs salariés. Ils déterminent la valeur du ticket sachant qu'il ne faut pas dépasser le maximum qui est de 10,80€. Une partie ,

c'est-à-dire 2,80€ est toutefois à charge du salarié. Cette partie lui est en général prélevée du salaire net. L'employeur donne donc jusqu'à 8€ par jour. Une somme qui est nette d'impôt et non soumise aux cotisations sociales. Sur un an, cela représente 1.728€

Les **salariés** peuvent utiliser les chèques repas pour régler un repas chez le restaurateur de leur choix mais qui doit être affilié.

Les **restaurateurs** acceptent les tickets repas comme mode de paiement et sont remboursés en bout de chaîne par les émetteurs. Ils payent une commission à l'émetteur qui se situe entre deux et trois pour-cent. Fait assez surprenant, cette commission semble avoir augmenté chez Sodexo si le paiement s'effectue avec la carte. Chez Edenred, les membres de l'Horesca ont droit à une petite baisse de commission: 2,4% au lieu de 2,5%.



## Entretien avec Frank Rollinger , Avocat-conseil de «Don't forget us»

**Maître Rollinger, dans un communiqué de Don't forget us, vous avez fait savoir que vous n'étiez pas satisfait avec la gestion des chèques repas. Vous avez dans ce contexte fait une intervention sur RTL Télé ou vous avez expliqué vos motivations.**

**Frank Rollinger :** C'est un problème majeur aussi bien au niveau des sommes qui sont en jeu qu'au niveau du droit. Il faut tout d'abord comprendre pourquoi on a instauré des chèques repas. À l'époque un certain nombre de salariés avaient la possibilité de se restaurer dans une cantine d'entreprise. Cet avantage n'était pas considéré comme un salaire. Pour ne pas désavantager les salariés qui n'avaient pas accès à une cantine, on a instauré le système des chèques repas. Un règlement grand-ducal dit d'ailleurs très clairement que ces chèques doivent être employés pour un repas principal.

Nous constatons hélas que de nombreux utilisateurs ne respectent pas la loi et achètent un peu n'importe quoi avec leurs chèques repas.

En mai 2021 nous avons adressé un courrier à trois ministères pour rendre les pouvoirs publics attentifs à ce dysfonctionnement.

### **Avez-vous une idée du manque à gagner pour les restaurants ?**

Ce sont des sommes énormes qui sont ainsi détournées et qui ne vont pas à la restauration.

D'après nos estimations, les chèques repas représentent des montants annuels qui avoisinent les 120 à 150 millions d'euros. Et d'après un des deux émetteurs, 60 % de ces chèques ne sont pas utilisés en restauration mais en grandes surfaces. On a donc vite calculé les sommes qui sont mal employées.

### **Qui est le coupable ? Le client, le commerçant ?**

Les deux sont fautifs. Tous connaissent la manière dont doivent être utilisés les chèques repas. C'est d'ailleurs écrit très clairement sur chaque chèque. Un chèque ne peut être utilisé que pour un repas principal.



« Nous exigeons des pouvoirs publics un rappel à l'ordre »

### **Que peut-on faire pour changer la situation ?**

Actuellement nous préparons une plainte avec constitution de partie civile. Nous allons énumérer les faits au juge d'instruction sachant qu'à nos yeux il y a abus de confiance et même blanchiment.

Nous parlons ici de plus de 50 millions d'euros par an. Sur cinq ans vous avez donc vite fait le calcul et on peut se faire une idée des sommes détournées sur lesquelles il aurait fallu payer des impôts et aussi des charges sociales. C'est donc aussi une perte pour l'État.

### **Suite à la diffusion sur RTL Tele, la ministre des finances, Madame Yuriko Backes a annoncé vouloir s'attaquer à ce dossier. Quelles sont pour vous les mesures à prendre ?**

Il faut tout d'abord augmenter la valeur faciale maximale d'un chèque, comme le demande d'ailleurs aussi l'Horesca. Les montants actuels ne correspondent plus depuis longtemps à la réalité. Nous connaissons aujourd'hui une inflation forte et les restaurateurs sont confrontés à de nombreuses hausses de prix. Un repas principal coûte beaucoup plus que ce qui est permis pour un chèque repas.

En ce qui concerne les règles d'utilisation, je ne pense pas qu'il faille changer la loi. La réglementation actuelle est claire et nous exigeons des pouvoirs publics un rappel à l'ordre. Après la diffusion du reportage à la télévision, où on a pu voir des

personnes acheter des équipements électroniques dans un hypermarché avec des chèques repas, nous nous sommes à nouveau rendus dans cette grande surface et avons constaté que rien n'avait changé.

### **On vous présente comme l'avocat de Don't forget us. Quel est le but de cette association ?**

Don't forget us est une association sans but lucratif (a.s.b.l.), présidée par Jean-Claude Colbach et à laquelle appartiennent des exploitants de restaurants, bars et discothèques de taille plutôt importante. Elle a été créée au milieu de la crise sanitaire pour rendre attentifs aux difficultés que rencontrent nos membres, surtout ceux qui sont actifs la nuit et qui ont beaucoup souffert. L'association ne peut pas tenter d'action en justice mais peut assister les membres qui désirent le faire.

Nous sommes d'avis que ce n'était pas possible de payer certaines charges pendant le premier confinement. Et de nombreux exploitants se retrouvent aujourd'hui confrontés à des arriérés de loyer qu'ils ne peuvent plus payer. Les premières aides n'ont pas pris en compte toutes les charges des entreprises alors que la réglementation européenne l'autorisait. Il faut donc engager la responsabilité de l'Etat dans ce dossier.

Expogast et Culinary World Cup 2022

# Villeroy & Boch à nouveau partenaire du prestigieux championnat culinaire

Pour la quatrième fois déjà - après 2010, 2014 et 2018 - Villeroy & Boch donne son nom à la « Villeroy & Boch Culinary World Cup » et en est le partenaire. Outre sa dénomination, Villeroy & Boch met également sa porcelaine à la disposition des restaurants du concours. Cette compétition culinaire de renommée internationale se déroulera dans le cadre du salon professionnel de la gastronomie EXPOGAST du 26 au 30 novembre 2022 à Luxembourg-Kirchberg.

En coulisses, les préparatifs ont déjà commencé. Fin mars 2022, Burkhard Schmidt, Sales Director Hospitality, et Georges Schmitz, Key Account Manager International, ont accueilli les organisateurs de la « Villeroy & Boch Culinary World Cup » dans les salles d'exposition Hospitality du fabricant de porcelaine à Luxembourg.

Ben Weber, Président du Vatel Club Luxembourg, et Alain Hostert, le Vice-président, ont choisi trois assiettes différentes de la populaire collection The Rock pour le championnat culinaire de cette année. « Nous sommes convaincus que ces assiettes constituent une toile de fond fantastique pour les créations des équipes nationales de cuisiniers et de jeunes », se réjouit Burkhard Schmidt. Cette collection en Porcelaine Premium teintée dans la masse séduit par son aspect ardoise naturel en blanc et noir et convient parfaitement pour ce championnat.

Le design des assiettes offre aux chefs internationaux un maximum de liberté de création pour leurs dressages. Ce sera certainement à nouveau le moment fort de la fin de l'année, tant sur le plan visuel que gustatif.



## EXPOGAST : salon professionnel de la gastronomie et lieu de rencontre des gourmets

Du 26 au 30 novembre 2022, EXPOGAST à Luxembourg deviendra le « lieu incontournable » pour tous les gourmets. Le concours culinaire de renommée internationale « Villeroy & Boch Culinary World Cup » se déroulera en effet en même temps que ce salon professionnel de la gastronomie. Le concours est ouvert au public. Les créations réalisées pourront ainsi être dégustées par

les visiteurs du salon au Restaurant des Nations à l'occasion d'un déjeuner ou d'un dîner. La « Villeroy & Boch Culinary World Cup » compte parmi les plus grandes et les plus importantes compétitions culinaires au monde.

15 équipes nationales et 15 équipes nationales de jeunes participeront à chacune des deux catégories de l'édition 2022 de la compétition. De plus, 15 équipes cuisineront dans la catégorie « Community Catering » (cuisine collective) pour remporter le titre.

# FLOWEY®

## H Y G I E N E



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



Disinfection



Food



Floortec



Multiple use



Sanitary



Biotech



Care



Tél.: +352 33 52 50

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

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



# La loi sur les marchés numériques «aubaine» pour les hôteliers

Les législateurs européens sont parvenus il y a quelques jours à un accord historique qui conduira à l'adoption définitive de la loi sur les marchés numériques (DMA). L'industrie hôtelière européenne est unie autour de sa fédération HOTREC pour applaudir l'UE pour avoir établi de nouvelles règles ciblant les gardiens numériques qui exercent un pouvoir disproportionné envers leurs utilisateurs professionnels et les consommateurs. La directrice de HOTREC Marie Audren était à Luxembourg pour notre assemblée générale et nous a éclairé à ce sujet



*Les hôteliers ont été les victimes du comportement inacceptable des OTA dominantes sur la base du principe "à prendre ou à laisser". L'accord sur la DMA donne un signal clair aux géants du numérique*

HOTREC constate que le leader du marché des ventes intermédiaires d'hôtels en ligne, qui a commandé près de 70 % du marché européen en 2019, figurera parmi les "gardiens désignés" sur la base des critères définis par les législateurs de l'UE. Les législateurs de l'UE ont également adopté les bons remèdes pour régner sur le pouvoir de gatekeeper des plateformes en ligne dans ce domaine en définissant une interdiction des clauses étroites de parité des prix, qui empêchent les hôteliers de proposer un meilleur prix sur leurs propres canaux que la plateforme, et en offrant aux utilisateurs professionnels un meilleur accès aux données générées par leurs inscriptions.

Le Président du groupe de travail de l'HOTREC sur la distribution en ligne, Markus Luthe, déclare : "Au cours de la dernière décennie, les hôteliers ont été les victimes du comportement inacceptable des OTA dominantes sur la base du principe "à prendre ou à laisser". L'accord d'aujourd'hui sur la DMA donne un signal clair aux géants du numérique : comportez-vous comme des partenaires, et non comme des gardiens, envers les consommateurs

et les utilisateurs professionnels."

Il ajoute : "Je pense que le comportement de gardien des OTA ne consiste pas seulement à protéger un modèle commercial performant, mais va au-delà. Des pratiques telles que les clauses étroites de parité des prix et la conservation des données ont finalement un effet dissuasif sur la numérisation des hôtels et ancrent la dépendance des hôteliers vis-à-vis des OTA. L'ensemble du secteur peut désormais mieux aborder sa digitalisation."

Marie Audren, Directrice générale de l'HOTREC, a déclaré : "L'adoption de la DMA donne aux hôteliers européens une lueur d'espoir après avoir été sous un lourd nuage au cours des deux dernières années au milieu des mesures de verrouillage et des restrictions de voyage. Une telle législation dans le domaine du numérique était demandée par l'ensemble du secteur depuis plusieurs années."

M. Audren a ajouté : "Aujourd'hui, l'HOTREC peut féliciter chaleureusement tous ceux qui ont participé à l'élaboration de la loi sur les marchés nu-

# ues est une

mériques. Mais la reprise du secteur européen de l'hôtellerie et du tourisme ne fait que commencer : il y a encore beaucoup de travail à faire avec les décideurs politiques pour ramener les niveaux d'activité et d'affaires d'avant la crise, ainsi que pour soutenir sa transition numérique et verte."

L'étude sur la distribution hôtelière de HOTREC montre qu'entre 2013 et 2019, les parts de marché des OTA n'ont cessé d'augmenter dans le secteur hôtelier européen, passant de 19,7 % en 2013 à 29,9 % en 2019 (résultats pondérés incluant les données des chaînes hôtelières). Dans le même temps, la part des réservations directes a diminué dans toute l'Europe de plus de 10 points de pourcentage, passant de 57,6 % en 2013 à 45,5 % en 2019.

Les trois principaux acteurs du marché des OTA restent Booking Holding, le groupe Expedia et, dans une moindre mesure, le groupe HRS, avec une part de marché cumulée de 92 %. Booking.com est de loin l'acteur le plus influent, avec une part de 68,4 % du marché des OTA. La domination de Booking.com a augmenté au cours des 6 dernières années de plus de 8%, passant de 60,0% en 2013 à 68,4% en 2019.

Note à la rédaction : L'étude HOTREC sur la distribution hôtelière citée dans ce communiqué de presse, réalisée pour la dernière fois en 2020 sur la base des observations de plus de 2800 hôtels en Europe, est en cours de mise à jour. La version 2022 sera livrée en juin 2022.

## Entretien avec Marie Audren directrice générale de HOTREC



**Madame Audren, vous dirigez HOTREC depuis plus de deux ans et avez donc traversé la pandémie. Quels souvenirs gardez-vous de ces deux années ? Quels ont été les actions de HOTREC durant cette période ?**

**Marie Audren :** La crise sanitaire a été une période difficile pour les entreprises de notre secteur et HOTREC a essayé de les soutenir au maximum. Nous nous sommes entre autres battus pour une mise en place rapide du certificat Covid avec le fameux code QR que chaque pays en Europe a reconnu.

Il faut savoir que la libre circulation des citoyens est une compétence de l'Union Européenne et l'harmonisation des règles de circulation est essentielle. Et pour le secteur du tourisme il était important de permettre aux

*Marie Audren est directrice générale de HOTREC depuis août 2020.*

*Elle possède une vaste expérience dans les affaires publiques européennes. Auparavant dans sa carrière, elle a été directrice générale adjointe de SPIRIT-SEUROPE, l'association européenne-représentant les producteurs de spiritueux. Elle a également travaillé comme Conseiller au bureau de l'UE du Fédération d'entreprises françaises, MEDEF. Marie est de nationalité française et vit à Bruxelles avec sa famille.*

gens de se déplacer à leur guise et de retrouver leur confiance.

En ce qui concerne les aides directes aux entreprises, nous avons essayé de hausser les plafonds au maximum et avons aussi veillé à ce que les entreprises de l'Horeca puissent avoir accès au fonds européen S.U.R.E. pour la protection de salariés

Cette crise a aussi mis en lumière l'importance de notre filière pour la croissance, un large tissu de PME avec un impact significatif sur l'emploi et notamment par l'effet multiplicateur sur un grand nombre d'industries connexes.

Un mot sur la guerre en Ukraine. Depuis 2021, l'organisation ukrainienne de l'hôtellerie a adhéré à HOTREC. C'est un parte-

nariat très important pour eux et pour nous pour évoquer les perspectives du secteur. Aujourd'hui, nous sommes confrontés à une situation terrible et HOTREC a exprimé toute sa solidarité avec nos collègues ukrainiens. Une solidarité reflétée également par les actions de nos membres au niveau national pour aider à l'hébergement d'urgence et soulager les populations réfugiées. Nous les en remercions.

HOTREC travaille avec la Commission européenne pour la mise en place d'aides spécifiques pour l'accueil et l'emploi des réfugiés. Nous sommes également mobilisés pour trouver des solutions face à la montée du coût de l'énergie et des matières premières qui impactent fortement nos entreprises.

**La récente adoption de la loi sur les marchés numériques (Digital Market Act – DMA) est selon vous une "aubaine" pour les hôteliers européens ? En quoi ce texte va-t-il améliorer la situation des établissements d'hébergement ?**

Une telle législation dans le domaine du numérique était demandée par l'ensemble du secteur depuis plusieurs années pour le rendre moins dépendant des intermédiaires en ligne et lui permettre de mieux maîtriser son offre commerciale dans la sphère numérique.

Le DMA cible les 'contrôleurs d'accès' numériques, dont font partie les Gafam, avec une nouvelle série d'obligations et d'interdictions. Le groupe Google est à juste titre considéré comme un contrôleur d'accès de par son influence tentaculaire dans le monde numérique, y compris sur les recherches en ligne pour les réservations d'hôtels.



*Les hôteliers bénéficieront aussi d'un accès beaucoup plus transparent aux données générées par les visites sur leurs annonces et par les réservations effectuées sur les sites des contrôleurs d'accès.*

Grâce aux recherches que nous conduisons tous les deux ans sur les réservations hôtelières, nous avons mis en évidence que le groupe Booking compte également parmi ces contrôleurs d'accès, de par sa taille, ses parts de marché - presque 70% des réservations par OTA en Europe - et son impact en amont sur les hôtels et en aval sur les consommateurs.

Les décideurs européens ont bel et bien reconnu ce statut de contrôleur d'accès et ont également introduit de nouvelles mesures dans le cadre du DMA qui répondent aux attentes du secteur hôtelier. En prime, les contrôleurs d'accès ne pourront plus imposer des clauses tarifaires.

Les hôteliers bénéficieront aussi d'un accès beaucoup plus transparent aux données générées par les visites sur leurs annonces et par les réservations effectuées sur les sites des contrôleurs d'accès.

**Sur quels dossiers travaillez-vous actuellement ? Avez-vous des projets en cours ?**

La reprise du secteur européen de notre branche, hôtellerie, restauration et plus lar-

gement du tourisme ne fait que commencer. Les deux dernières années ont posé d'innombrables défis au secteur et il y a encore beaucoup de travail à faire notamment sur l'aspect digital auprès de PME – la transformation numérique est en route ! - et dans le domaine du développement durable. HOTREC est très engagé pour développer une expertise et soutenir les échanges de bonnes pratiques entre ces membres sur les sujets clefs tels que la décarbonation, l'économie circulaire.

Nous voulons porter un message positif. Mais en sortie de crise, nous devons aussi rappeler aux Institutions européennes et aux gouvernements que nous devons être accompagnés et soutenus pour réussir cette transformation.

Un autre grand chantier européen est celui du recrutement et de la formation. Partout en Europe, nos membres nous font remonter les grandes difficultés de recruter de la main d'œuvre. Cela freine la reprise du secteur. Nous devons mieux promouvoir l'apprentissage, donner la possibilité de se former tout au long de la vie. C'est un message que nous portons à Bruxelles lors de nos discussions entre partenaires sociaux



École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg



**PORTES OUVERTES**  
samedi 7 mai 2022  
de 9h00 à 12h00



CCP	Cuisinier	DT	Hôtellerie
DAP	Cuisinier	DT	Tourisme
DAP	Restaurateur anglophone	DT	Tourisme et communication*
DAP	Restaurateur	ESG	Gestion de l'hospitalité
DAP	Hôtelier - Restaurateur	BTS	Hospitality Management

\*à partir de la rentrée 2022/23

**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

**IT 4 ALL**  
www.it4all.lu  
by skylineNetworkservices

## *Le vin de la semaine*

### *Quinta dos Carvalhais Reserva 2017*

Dão, Portugal



Quinta dos Carvalhais associe une vaste expérience aux techniques les plus modernes pour créer des vins d'une grande élégance, aux saveurs extrêmement délicates et à la personnalité unique.

Ce Reserva 2017 se présente avec un nez splendide, s'ouvrant sur des baies de cassis et de mûres avec de la torréfaction et de fines épices. Magnifique bouche à la structure d'une rare complexité.

Vins Fins

Spiritueux

Soft drinks

Alimentation

Bières

Idées Cadeaux

  
**bexeb**

" 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



# Les vins rosés

Après une pause assez longue, l'association luxembourgeoise des sommeliers (ALS) a repris ses séances de dégustation pour le plus grand plaisir des lecteurs de notre magazine. Comme d'habitude, nous nous sommes retrouvés autour d'une table pour une dégustation et notation à l'aveugle de vins. Le thème ce mois-ci ce sont les rosés du monde. Une manière pour bien débiter l'été. Les prochains mois nous changerons bien entendu de thèmes et voyagerons ainsi à travers les vignobles de France, du Luxembourg, d'Italie et d'ailleurs...


## Bojador Alentejo Doc 2020

 Une robe saumonée aux reflets orangés. Le nez est marqué par une touche oxydative. A l'aération ressortent de légères notes de fruits jaunes et d'épices. La bouche est dans la même lignée avec cette touche oxydative. Un vin particulier et atypique comparé aux autres bouteilles de notre dégustation.


*Wine Emotions, Contern 7,68€*

## Château Romanin

### Les Baux-De-Provence 2021

 Un vin rosé avec une robe de couleur saumon claire, sans aucun défaut. Le nez d'une intensité modérée est soutenu par une agréable fraîcheur. On y reconnaît une touche florale et épicée. Il gagne en intensité à l'aération. Un bouquet plaisant. Attaque franche en bouche avec une belle trame acide. Le milieu est plaisant et harmonieux. A déguster à l'apéritif. *Wengler, Rosport 19,36€*


## Quinta Da Sequeira Douro, Portugal 2021

 Un rosé très clair avec une belle limpidité et des reflets argentés. Le nez légèrement réducteur évoque les fruits avec une touche florale. L'attaque en bouche est souple et le milieu un peu creux. En finale ressortent les fruits rouges avec une amertume noble. A boire sur une salade de fruits de mer ou à l'apéritif.

*Bexeb, Bascharage 14,46€*


## La Bargemone

### Coteaux d'Aix-en-Provence 2021

 Une robe rose saumon avec des larmes qui sont nombreuses. Le nez est expressif sur une belle palette aromatique qui évoque les agrumes, l'hibiscus et le bonbon anglais. La bouche est sec avec une acidité bien présente. En finale ressortent des arômes qui évoquent la poire avec une touche vinaigrée. A servir sur un gravlax de saumon au poivre rose.

*Vinissimo, Luxembourg 14,82€*


## Castello Di Radda Chianti, Toscana 2021

 La robe rose pâle est très claire et les larmes sont d'intensité moyenne. Le nez s'ouvre sur les fruits rouges avec la fraise et la groseille. Une bouche sec et agréable avec une pointe de nervosité sur la langue et un persistance agréable en finale. Un rosé d'été, fin et plaisant que l'on peut conseiller sur un carpaccio de bœuf.

*Ruppert, Oberdonven 11,80€*

## Château Peyrassol

### Côtes de Provence 2021

 Une robe rose pâle bien claire aux reflets argentés. Le nez est discret sur des notes végétales et d'agrumes. Le bouquet s'ouvre sur des arômes de jasmin et d'aubépines. La bouche est tranchante et nette avec un milieu à la fois vif et frais, mais aussi crémeux. La finale est agréable. A servir à 11 degrés sur des cigales de mer rôties au pamplemousse.

*Vinoteca, Luxembourg 21,90€*





# s pour l'été

## Izadi Larossa Rioja 2021

Une robe est rose saumon claire avec des reflets argentés. Les larmes sont éparses. Le nez présente une ouverture modérée avec une touche épicée. Le vin s'ouvre à l'aération avec des arômes qui rappellent la fraise et la groseille. Attaque franche en bouche avec une légère structure tannique. L'amertume en finale est agréable. Il sera parfait sur une grillade de calamars aux épices.

*Vicente & fils, Garnich 7,16€*

## Rosa Dei Frati Cà Dei Frati, Verone 2021

Une robe rose pelure d'oignon pâle et limpide. Les larmes sont nombreuses. Le nez est net sur des arômes primaires qui évoquent la fleur blanche, le citron et aussi une touche de framboise. L'attaque en bouche est franche avec une belle trame acide et une structure parfaitement équilibrée. Les arômes correspondent au nez avec en plus une touche épicée. A boire dans sa jeunesse sur des langoustines grillées.

*Vinissimo, Luxembourg 13,62€*

## Chloe Chatzivaritis Estate 2021

Belle intensité à la robe pour ce vin qui est cristallin. Un cru jeune. Le nez est ouvert sur les fruits rouges avec de la fraise. A l'aération le bouquet gagne en intensité avec toujours ce côté fruité. L'attaque en bouche est franche. Un vin harmonieux et bien équilibré. A servir à huit degrés, par exemple sur une planche de charcuteries ou tout simplement à l'apéritif.

*Oinolux, Belval 11,50€*

*la suite à la prochaine page...*

## L'équipe de dégustation



Niels Toase  
Meilleur sommelier 2014



Dave Giannandrea  
Horesca



Dino Totaro  
Secrétaire ALS



Jun Ruan  
La Provencale



Amandine Lichtfus  
In Vino Veritas



Jose Da Silva  
Au Porto Roi



Eric Beau  
Meilleur sommelier 1989, 1994



Steve Barbier  
Maison Lefevre



Annaëlle De Zutter  
Bar à vin Le Pas Sage



Gérard Guyon  
Meilleur sommelier 1990



Zoran Matic  
Ruppert Oberdonven



Gregory Mio  
Hôtel Le Place d'Armes



Fabien Ninin  
Le Chiggeri



### Don De Dieu Château Maravenne



Une robe très pâle, limite vin blanc. Le nez est expressif sur le fruit avec la pêche blanche, le melon et le pamplemousse. Un bouquet gourmand qui invite à la dégustation. L'attaque en bouche est vive. Un rosé bien frais qui reste marqué par la pêche avec une belle acidité qui réveille agréablement les papilles. Ce vin est à la fois fin et gourmand. A boire à l'apéritif ou sur une salade de scampis aux fruits exotiques. *Pas Sage, Luxembourg 29,00€*

### Mille X Réserve Costières de Nîmes 2020



Une couleur soutenue rose cerise avec des larmes qui sont nombreuses. Ce vin est limpide et sans défaut d'apparence. Le nez est discret avec une touche de réduction qui s'estompe à l'aération. On reconnaît la groseille et des épices. L'attaque est souple avec une belle matière. Un vin de caractère avec en retro-olfaction des notes épicées qui rappellent le poivre et la muscade. A boire sur un repas. *Ruppert, Oberdonven 9,90€*

### Dona Maria Alentejo Doc 2021



Ce vin présente une robe saumon avec une viscosité de moyenne intensité. Un disque limpide. Le nez est discret mais s'ouvre sur les fruits rouges acidulés qui rappellent la fraise des bois et aussi le litchi. On note aussi une touche de réduction mais qui s'estompe. La bouche est fraîche et vive avec une belle intensité qui évoque les agrumes. La finale est fraîche et acidulée. Un vin gourmand que l'on peut bien déguster à table, par exemple sur des mets asiatiques. *Au Porto Roi, Echternach 10,80€*

### Pappou ! Jérôme Charles Binda 2018



Une couleur pelure d'oignon-orange aux reflets cuivrés. Le nez est expressif sur des arômes floraux et des fruits jaunes. On retrouve la pêche et la mirabelle. La bouche est vive et soutenue avec les fruits jaunes et des épices safranés. La finale plutôt crémeuse est assez longue. Un rosé de gastronomie à carafes et que l'on pourra servir sur une queue de lotte au sésame et soja ou même sur un fromage comme par exemple un vieux Comté. *Oinolux, Belval 39,00€*

### Rosette Hatzidakis, Santorini 2018



La robe sort du lot. De couleur cerise vive on peut la qualifier de lumineuse. Le nez est fruité avec aussi quelques notes d'épices. A l'aération ressort une pointe confiturée qui rappelle la gelée de groseille. Une belle complexité qui invite à la dégustation. L'attaque en bouche est franche avec une belle trame acide. On retrouve les arômes du bouquet. Un vin gourmand et plaisant que nous conseillons sur un Magret de canard aux griottes ou sur un tartare de bœuf. *In Vino Gildas, Luxembourg 25,00€*

### Haru Rosé De Saignée Casarajo, Murcia 2020



Une robe rose de moyenne intensité aux reflets légèrement cuivrés. Les larmes sont nombreuses et régulières. Le nez est discret mais s'ouvre sur des notes de fraise et de framboise avec aussi une touche épicée. La bouche est fraîche avec une acidité bien présente. La finale est marquée par une légère astringence qui vient des tanins. Belle palette aromatique en retro-olfaction. Un vin de repas que l'on pourra essayer sur un canard laqué. *La Provençale, Leudelange 16,35€*

### Redoma, Niepoort Douro, Portugal 2020



Une robe saumonée-abricot d'intensité moyenne. Les larmes sont peu persistantes. Le nez est marqué par des arômes boisés et grillés, voire beurrés. Ce vin a probablement été élevé en fût de chêne. La bouche est ample avec une belle matière et une touche d'acidité moyenne. Un vin de gastronomie que l'on peut déguster sur une volaille grillée. *Bexeb, Bascharage 11,23€*

### Soalheiro Rosé

#### Vinho Regional Minho 2020



La robe est rose pâle et limpide. Les larmes sont grasses. Le nez est marqué par des épices provençales avec une touche de lavande. A l'aération ressort l'abricot. Une bouche riche et agréable. Un très beau vin équilibré et plaisant avec une belle persistance sur la fin. Nous conseillons de le déguster sur un carpaccio de Saint-Jacques ou alors un sur rouget grillé. *Au Porto Roi, Echternach 14,00€*

### Whispering Angel D'Esclans 2020



Une robe rose très claire, limpide et brillante. Le bouquet moyennement expressif est de type floral avec une touche de fruits rouges. Beaucoup de finesse. L'attaque en bouche est franche et bien équilibrée avec des fruits rouges et fruits blancs. Un rosé d'été qui est sur la finesse avec une bonne longueur en finale. A servir sur un poisson grillé. *Wengler, Rosport 22,34€*

### Quinta San Bernardo Douro Portugal 2019



Une robe rose-dorée aux larmes fines et nombreuses. Le bouquet évoque la fleur blanche avec une touche de torréfaction et des notes toastées. L'attaque en bouche est franche. Un rosé chaleureux avec une pointe caramélisée intéressante. Complexe et atypique, on pourrait proposer ce vin sur un saumon fumé ou un tataki à la sauce soja. *Wine Emotions, Contern 16,68€*



Pour trouver un emploi  
[www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

## A.G. du LCTO Un bilan optimiste

A l'occasion de l'assemblée générale de l'a.s.b.l. Luxembourg City Tourist Office (LCTO) du 24 mars 2022, les responsables ont annoncé un accroissement très net de trafic du côté de la promotion digitale avec un total de 1.387.949 pages vues (+59,4%) par 490.914 visiteurs (+54,1%) sur le site [luxembourg-city.com](http://luxembourg-city.com) au cours de l'année 2021.

Nico Margue, vice-président du LCTO, a souligné l'importance des activités touristiques proposées par le LCTO pour le secteur HORESCA, les commerces et les acteurs du secteur culturel.

Tom Bellion, directeur du LCTO, a présenté un plan d'action détaillé pour l'année 2022. En raison de la levée récente de restrictions sanitaires, il se dit optimiste quant à un retour à une certaine normalité et à une reprise progressive des activités touristiques dans la capitale luxembourgeoise à partir de Pâques.

Le rapport annuel 2021 est disponible sous <http://rapport2021.lcto.lu>.



## La gastronomie dans un bocal



Le chef Cyril Molard (Restaurant Ma Langue sourit\*\*) et Sodexo Luxembourg se sont associés pour la création de recettes gastronomiques de la gamme « La Collection ». Une réponse aux nouveaux modes de consommations et tendances culinaires recherchés par les consommateurs et répondant au mode de fonctionnement des entreprises aujourd'hui.

Ainsi pour accompagner l'actuel «back to work», on a décliné des recettes originales et gourmandes qui sont servies dans des bocaux en verre. Des plats qui sont conçus et réalisés à 100% par les équipes du géant de

la restauration d'entreprise.

Chaque mois, une recette innovante par ses saveurs et sa présentation est proposée. Les recettes « Ma Langue Sourit & La Collection » sont disponibles dans les différents points de restauration Sodexo au Luxembourg.



## Nouvelle identité visuelle

Lors de l'Assemblée Générale de l'ORT Mullerthal, le jeudi 17 mars, le président Christophe Origer et la directrice Linda Salentin ont présenté la nouvelle identité visuelle.

La dénomination «Luxembourg's Little Switzerland» est devenue partie intégrante de la nouvelle marque visuelle, car elle re-



présente un lien historique important pour beaucoup de personnes.

170 ans d'histoire gastronomique à la place d'Armes

# Café Belge et Excelsior - Wimpy II - Kofferpaan - Pub on the top

---

Le N°15, Place d'Armes est une adresse bien ancrée dans les mémoires. Ce qui est depuis fin 2019 le restaurant à cuisine latino-américaine et le chill bar Qosqo-Ville, fut depuis 1989 le restaurant mexicain Chi-chi's.

La génération d'avant se rappelle l'ouverture des restaurants Wimpy et Brasserie-grill Kofferpaan en 1970. De 1852 à 1970, le Café Belge-restaurant Excelsior fut un des grands rendez-vous du monde associatif.

Sur 170 ans, l'histoire de cette maison révèle la mutation de la capitale et illustre à combien la place d'Armes est devenu un rendez-vous touristique.

L'exploitation sur un site si remarquable en plein centre-ville nécessite un engagement permanent. Sur 170 ans, pas moins de 20 gérants ont pu être recensés !

---

## **Robert L. Philippart (Partie 1)**

### **Le Café Belge et Excelsior de la forteresse à la Belle Epoque**

La première mention du Café Belge à la place d'Armes remonte à septembre 1852. Le rez-de-chaussée de l'immeuble situé à l'ancien N°9 de la place, était divisé en deux espaces commerciaux. D'un côté se trouvait le Café Belge avec une grande salle et de l'autre, le magasin de meubles de Théodore Michaelis. Aux étages, les chambres étaient spacieuses. Le deuxième étage avait été loué au Commandant en Chef Zierold de la garnison prussienne. Il faut se rappeler que du temps de la forteresse (-1867), la garde principale (emplacement du Cercle Cité) et l'ancienne « Kommandantur » de la garnison (emplacement de la Cour des Comptes) se situaient à deux pas du domicile de ce militaire haut en rang.

Le propriétaire de l'immeuble fut Théodore Michaelis (1803-1865), fabricant de meubles qui tenait outre son commerce au rez-de-chaussée, un atelier d'ébénisterie au « Hinterhaus ». Son épouse, Madeleine Klein (1805-1879) exploita le Café Belge jusqu'en septembre 1871.

Le Café fut fréquenté à cette époque par une bourgeoisie fortunée, comme un « tronc des pauvres » était installé au café pour soutenir la bienfaisance. Madeleine Michaelis-Klein organisait des soirées de concerts. En 1864, on notait le passage de la « Sängergesellschaft Böhmen ».

De 1871 à 1880 l'enseigne fut gérée par le parisien Eugène Hervé junior. Pendant cette période, Théodore Michaelis junior reprit l'enseigne de son père et obtint le titre de fournisseur de la Cour. Après le décès de ses parents, en 1880, Michaelis vendait l'immeuble avec son « Hinterhaus », ses dépendances. Grâce à la vente du mobilier en 1881, on peut plonger dans l'ambiance d'un Café de l'époque : on y découvre un comptoir avec plaque en marbre, des





*Café Belge Jentgen © François Scharff-Vanière Photothèque de la Ville de Luxembourg*

fauteuils et une armoire à glaces, des pendules ainsi que six miroirs dont plusieurs étaient fixés entre les trumeaux. Les lames en marbres qui couvraient les 10 tables traduisent le souci de l'hygiène. Une console-desserte également couverte d'une lame en marbre facilitait le service aux tables. Les banquettes et chaises étaient rembourrées, les chaises supplémentaires étaient cannées. Comme dans tant de villas bourgeoises et Cafés de l'époque, on y découvre une table de billard. La cave renfermait du Bordeaux, du Wermuth, de la Madère, du Kirsch, de la bière forte (Bockbier) en fût. La salle était chauffée au coke. La cuisine comportait un dressoir à 6 portes avec un dessus-vitrine.

J. P. Urbany assurait la gestion du Café jusqu'en 1883. Il rafraîchit les locaux et exploitait l'enseigne sous le nom de « Bavaria ». Il servait de la bière Salvator-Doppelbock et proposait une cuisine bavaroise avec boulettes de foie, de la choucroute et des boudins de Vienne. En 1883, Urbany ouvrit à l'Avenue de la gare / rue de Bonnevoie le Café de l'Amérique, qui deviendra le futur Münchner Kindl.

Après un court passage d'exploitation du Café par Madeleine Glodt, le Café Belge fut repris par F. Levy-Grosber qui en 1888 allait ouvrir un Café à la rue de Bonnevoie. Il avait quitté la place d'Armes suite à un incendie qui avait endommagé une partie du Café Belge.

Après des travaux de réparation, Charles Breuling (1858-1904) reprit l'établissement pour les années de 1889 à 1894. Breuling servait des repas copieux et proposa des menus du jour : le samedi fut réservé au gras double servi avec une bière blonde Schlösschenbräu de Neunkirchen. Le monde associatif commence à s'y réunir dès 1889. Les membres de l'association « Elo ass et esou » s'y retrouvaient régulièrement. Breuling s'engagea dans une autre carrière, celle de maître de danse à l'Hôtel de Luxembourg (rue du Rost) à partir de 1895.

Nicolas Reuter reprit l'enseigne de 1894 à 1898. Il y raccorda l'établissement au téléphone. Il servait du Franziskanerleibbier, dont le dépositaire de la marque bavaroise fut Jos Giver, le futur propriétaire de l'immeuble. Reuter resta en place jusqu'à l'achat de l'établissement par la Société anonyme de la Brasserie de Diekirch en décembre 1897. Reuter allait reprendre à ce moment le Café de l'Amérique de J.P. Urbany à l'avenue de la Gare. La brasserie de Diekirch apporta des modifications à l'immeuble, permettant notamment à la Société de Gymnastique à établir son siège au premier étage et de profiter de la terrasse donnant sur la place d'Armes. Depuis 1875, le kiosque à musique installé à la place d'Armes encourageait le développement de terrasses.

La gestion du Café Belge passa en 1898 à Fritz Grégoire d'Apach (Lorraine), cafetier qui en 1905 allait être condamné à 6 mois de prison et à 1000 francs d'amende pour avoir falsifié la production de vins. L'immeuble fut alors vendu au dépositaire de bières de Munich, Jos. Giver.

#### **Construction d'un nouvel immeuble en 1906**

Celui-ci projeta de démolir l'immeuble existant et de construire un tout nouveau bâtiment hébergeant un hôtel-café-restaurant. En avril 1906, l'immeuble, dont les origines remontaient à la fin du XVIIe siècle, moment où fut aménagé la place d'Armes, fut démolie. Un nouveau bâtiment à trois niveaux plus un étage mansardé vit le jour. Le nouvel Hôtel proposait 24 chambres, reliées au chauffage central et éclairés à l'électricité. Des bains se trouvaient à chaque étage, les chambres étaient raccordées à l'eau courante chaude et froide. Le Café et restaurant comptaient 30 tables et un grand comptoir à horloge.

Ensemble avec le nouveau palais municipal (aujourd'hui Cercle-Cité), le futur Hôtel Niedner allait mettre en valeur la place d'Armes en voie de mutation vers le salon de la capitale. Adolf Niedner junior (1850-1921) avait délaissé son



*Hotel Niedner © MERSCH François  
Le Grand-Duché de Luxembourg à la Belle Epoque Luxembourg 1980*

projet de restaurant à la place de Paris pour ouvrir à la place d'Armes. Le fils d'Adolf Niedner, dépositaire de bières de la brasserie de Zweibrücken et de la königliche Hofbrauerei München à Esch-sur-Alzette, puis à Luxembourg-gare, avait appris le métier de cuisinier. En 1900 il avait épousé Anna-Maria Schwedt, originaire de la Hesse, qui le secondait dans la gestion de l'établissement.

Ce fut une époque animée, dont on se rappelle la soirée au concours de la barbe la plus puissante et la meilleure entretenue (1900). La maison restait le siège de la société de gymnastique. Des représentants commerciaux séjournaient à l'hôtel et firent une partie de leurs affaires sur place. L'Hôtel Niedner fut également le rendez-vous des conducteurs ayant participé au circuit

des Ardennes (1907), le lieu d'organisation de banquets d'anniversaires. Des groupes de sportifs, ou encore des instituteurs français en voyage comptaient parmi les clients de l'époque.

Le Café Belge au rez-de-chaussée de l'Hôtel Niedner avait mis le drapeau belge en berne lors du décès du Roi Léopold II en 1909. Adolf Niedner quitta le site à la place d'Armes pour s'établir au quartier de la gare (place de Paris, puis rue de Bonnevoie).

En février 1910, Tony Jentgen lui succéda. Celui-ci n'est pas à confondre avec Sigisbert Jentgen, exploitant le café de même nom, en face, à la place d'Armes. Tony Jentgen (1866-1924) resta en fonction jusqu'en 1912, moment où il reprit l'ancien Hôtel König à Thionville avant de retourner en 1924 à Mondorf-les-Bains comme représentant de vins français. Tony Jentgen avait épousé Martine Flies, la veuve de J.P. Klein, propriétaire de la villa Louvigny et de l'Hôtel de la Maison Rouge à la rue Notre-Dame.

Jentgen proposa un restaurant à la carte à midi et le soir et servait à des prix modiques des menus du jour proposant des plats corsés avec du lièvre ou du gras double ou encore des tripes. Sa cuisine était équipée d'un grand réfrigérateur. La clientèle appréciait la Franziskaner-Spatenbräu brune et blonde de Munich, mais également les vins de Bordeaux, de Bourgogne, du Rhin et du champagne.

Il proposait des concerts de carnaval, des concerts symphoniques et des soirées de variétés à sa clientèle : « Oh diese Kinder ! », « Der Erbonkel » et « Der unfassbare Taschendieb » furent ses vaudevilles qui, en 1910, lui assuraient une salle complète pendant trois jours. Pour attirer une clientèle de passage, il s'affilia à Luxembourg Attractions, l'ancêtre de l'actuel Luxembourg City Tourist Office. En 1911, le jeudi et le dimanche étaient généralement réservés à des concerts. Des artistes, dont des hypnotiseurs, assuraient des soirées hilarantes.

Jentgen proposa des cours du soir en comptabilité en recourant à la disponibilité d'experts comptables qualifiés. En 1912, il mit ses locaux immédiatement à la disposition pour l'organisation d'un concert de bienfaisance pour venir au secours de six familles ouvrières de Wiltz, dont les maris et pères avaient succombé à la foudre. L'American Club, qui s'était toujours réuni à l'ancien Hôtel de la Maison Rouge venait célébrer l'Indépendance Day au Café Belge. Tony Jentgen devint le Vice-Président de cette association, qui dès lors se réunit régulièrement chez lui. Il prit également une part active dans le monde sportif ce qui lui permit de préparer les buffets à l'issue des matchs du Sporting Club. A la Schueberfouer Tony Jentgen tenait régulièrement un pavillon de restauration avec attractions.

Depuis 1910, la gestion de l'immeuble était scindée en deux. Jentgen s'occupait exclusivement du Café Restaurant, alors que la pension Aulher louait les chambres aux étages.



# RAK PORCELAIN PRÉSENTE SA PREMIÈRE COLLECTION EN BONE CHINA : « LE BALLET »

Acteur majeur des arts de la table en hôtellerie-restauration, RAK Porcelain élargit son offre produit avec le lancement de sa première collection en porcelaine « Bone China ». Légère comme une plume et solide comme un roc, la collection est nommée « Le Ballet » rappelant le corps à la fois frêle et athlétique des ballerines.

Pourvue d'une très grande résistance mécanique et physique, cette nouvelle collection en porcelaine Bone China offre une grande résistance aux chocs ainsi qu'une luminosité et beauté éclatantes.



La porcelaine Bone China de RAK Porcelain est entièrement produite en interne dans leur usine à Ras-Al-Khaimah (EAU), ce qui fait de RAK Porcelain l'une des rares entreprises à produire 4 différents types de porcelaine dans une même usine. Le produit est fabriqué à partir de poudres minérales naturelles et a reçu toutes les certifications professionnelles pour répondre aux exigences de l'industrie HORECA. Deux séries inaugurent le lancement, « Bravura » et « Fedra » qui comptent au total 120 articles différents.

**Faites une entrée mémorable avec l'élégante série Bravura aux courbes et arcs spectaculaires. Prêts à entrer en scène ?**

Bravura a pris vie grâce à de véritables prouesses techniques et présente une silhouette élégante et une grâce délicate mais intemporelle. C'est une représentation de la discipline et de la précision partagées par les danseurs de ballet et les chefs de cuisine. Conçue en collaboration avec The Robin Levien Studio de Londres pour répondre aux exigences de toutes les mises en scènes, cette série hôtelière complète est hautement adaptable avec sa diversité de produits empilables et non empilables. Elle est composée de 63 articles, dont des assiettes rectangulaires et carrées, des assiettes coupes plates et des assiettes coupes creuses, des couvercles pour les assiettes creuses gourmet, des bols, des tasses, des crémiers et des soucoupes.



**Incroyablement polyvalente, la série Fedra ouvre un dialogue avec les créations culinaires qui se mettent en scène – tout simplement sublime.**

Conçue pour les professionnels par des professionnels, Fedra suggère une scénographie spectaculaire et audacieuse en contraste avec son design épuré. Sa gamme de formes ultra-fines est une source d'inspiration pour tous : restaurants, service en chambre, petit déjeuner raffiné, salons de thé et bien d'autres – et laisse davantage place à la créativité tout en bénéficiant de son universalité.

Elle est composée de 57 articles, dont des assiettes plates rondes à aile, des assiettes coupe plates, des assiettes gastronomiques (creuses et plates), des plats ovales, des bols ainsi que des tasses et des soucoupes.





## 48. EHMA Annual General Meeting in Lugano

# „Passion und Emotionen“ Begeisterung für das Managen von Krisen

Die „European Hotel Managers Association“ versammelt Generaldirektoren aus den größten und prestigeträchtigsten Hotels Europas. Zum 48. Meeting in Lugano reisten unter anderen Carlo Cravat vom Grand Hotel Cravat und Maximilian von Hochberg vom Cercle Münster in die Schweiz.

In 30 Länder zählt die Vereinigung heute fast 400 Mitglieder. Das jährlich stattfindende Treffen bietet den Managern der First-Class- und Luxus-Hotellerie eine internationale Plattform für den informellen Gedanken- und Informationsaustausch sowie für professionelle Kommunikation und Weiterbildung.

Im modernen Konferenzzentrum LAC – Lugano Arte e Cultura eröffnete der Präsident der EHMA, Ezio A. Indiani, die dreitägige Jahreskonferenz zum Thema „It’s all about Passion“. Rund 200 Profis der internationalen Hotelindustrie tauschten sich über die großen Herausforderungen der Zukunft im Hotelmanagement aus. Die anwesenden Mitglieder wählten Panos Almyrantis, General Manager des Grand Hyatt Athens, zu ihrem neuen Präsidenten

In seinem Vortrag ging der ehemalige Renningenieur von Ferrari, Luigi Mazzola, auf die Wichtigkeit der Begeisterung in einem Team ein. Er zeichnete den Weg des Ferrari Teams als Beispiel auf und sprach vom Willen zu gewinnen, der Passion und der Kompetenz, der kontinuierlichen Innovation, der Disziplin und der vorausschauenden Aktivität als Grundlage für Teamgeist und als Basis für die Identität einer Mannschaft. Er meinte, dass sich die Passion für das, was man tue, in die Energie umwandle, die man brauche, um das Vertrauen in den eigenen Erfolg zu entwickeln. Dies gelte in einem F1-Team genauso wie in einer Hotel-Brigade.

Weitere Themen der Konferenz waren unter anderen die Geschichte von Umberto Pelizzari, einem Rekordhalter im Freitauchen und jene von Simona Atzori, die es trotz einer Phokomelie-Erkrankung geschafft hat, mit Leidenschaft und Willensstärke ihre Träume als Tänzerin, Schriftstellerin und Künstlerin zu realisieren.



*Georges Schmitz, Maximilian und Sabine von Hochberg, Panos Almyrantis, neuer Präsident der EHMA, mit seiner Frau Katherina sowie Denise, Bruce und Carlo Cravat beim 48. EHMA Meeting in Lugano (v.l.n.r.)*

Am Rande der Hauptversammlung der EHMA konnten sich die Hotelmanager über die neuesten Trends der Branche informieren. Unter den führenden Hotelmanagern waren auch Carlo Cravat vom Grand Hotel Cravat aus Luxemburg-Stadt und Maximilian von Hochberg aus dem Cercle Münster. Als Vertreter von Villeroy & Boch, einem der langjährigen Partner der EHMA, reiste Georges Schmitz ins Tessin.

Bei einem feierlichen Gala-Abend im Festsaal des „Hotel Splendide Royal Lugano“ wurde Pawel Lewtak, Vorstandsmitglied der Syrena Hotels und Direktor des Polonia Palace Hotel Warschau, von der EHMA als Hotelier des Jahres 2021 geehrt.

Die „European Hotel Managers Association“ zählt mit Carlo Cravat, Philippe Scheffer und Maximilian von Hochberg drei Mitglieder aus dem Großherzogtum. 2023 wird das jährliche Treffen in Lissabon abgehalten werden.



LINGE DE TABLE | LINGE DE CUISINE  
LINGE DE LIT | LITS & LITERIE  
LINGE DE BAIN | TEXTILES D'INTÉRIEUR

WWW.DWL.BE | INFO@DWL.BE

Solidarité envers les réfugiés d'Ukraine



## Déclarez vos postes à l'Adem

L'Union européenne a décidé que les réfugiés en provenance d'Ukraine ne doivent pas passer par une procédure de demande d'asile mais qu'ils bénéficient directement d'une protection temporaire dans les pays membres.

Pour les réfugiés arrivant au Luxembourg, cela signifie qu'ils n'ont pas besoin d'une autorisation de travail et qu'ils sont immédiatement disponibles pour le marché de l'emploi. Ils peuvent être embauchés directement sous contrat de travail de droit commun (CDI/CDD/intérim), les dispositions du Code de Travail sont entièrement applicables. Ils peuvent également s'inscrire comme demandeurs d'emploi à l'ADEM.

L'ADEM et la Chambre de Commerce invitent les employeurs qui ont des projets de recrutement à déclarer leurs emplois vacants à l'ADEM, selon la procédure habituelle. Pour rappel, deux options peuvent être choisies : la diffusion « publique » qui sera accessible à toute personne qu'elle soit ou non inscrite à l'ADEM ou la diffusion « non-publique » qui ne sera visible que par les demandeurs d'emploi inscrits.

Toute question relative à la déclaration de postes vacants peut être adressée directement au Service employeurs de l'ADEM +352 247-88000, employeur@adem.etat.lu)

### 36<sup>e</sup> année n° 438 2022 n° 4

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 - Imprimerie Heintz  
Tirage: 5.000/mois  
Horesca est membre de :



Partenariat

## SNCI et Microlux



Unis autour de la mission commune visant à favoriser le développement économique du Luxembourg par la création d'entreprises et plus particulièrement des PME, la Société Nationale de Crédit et d'Investissement (SNCI) et l'institution de microfinance microlux ont récemment signé une convention de partenariat en vue de renforcer leur collaboration.

Ainsi, la SNCI apporte un soutien financier annuel à Microlux contribuant ainsi au renforcement des capacités de Microlux à accompagner les entrepreneurs et à promouvoir l'esprit d'entreprise.

Les deux entités s'accordent également à collaborer, dans le cadre de leurs missions respectives, au co-financement de projets de création et/ou de développement de PME luxembourgeoises.

Patrick Nickels, Président de la SNCI, se réjouit de cette collaboration élargie entre Microlux et la Banque : « Je suis ravi de signer ce partenariat avec Microlux, une institution qui exerce une mission tout à fait complémentaire à la nôtre. Ensemble, nous pourrions dans la continuité du passé, accompagner sur la durée, des entreprises lors des différentes phases de leur développement. »

Entrevue Horesca - DP

## Réformer le statut de l'indépendant



Une délégation de l'Horesca était fin mars chez le parti démocratique suite à une invitation du DP qui nous a indiqué vouloir revaloriser le statut de l'indépendant. Rappelons qu'au début de la pandémie les indépendants n'ont pas eu droit au chômage partiel et qu'il a fallu créer un salaire de remplacement. L'objectif actuel est d'améliorer la situation des chefs d'entreprises. Cette entrevue a aussi permis à nos représentants d'énumérer les difficultés que rencontrent nos membres.

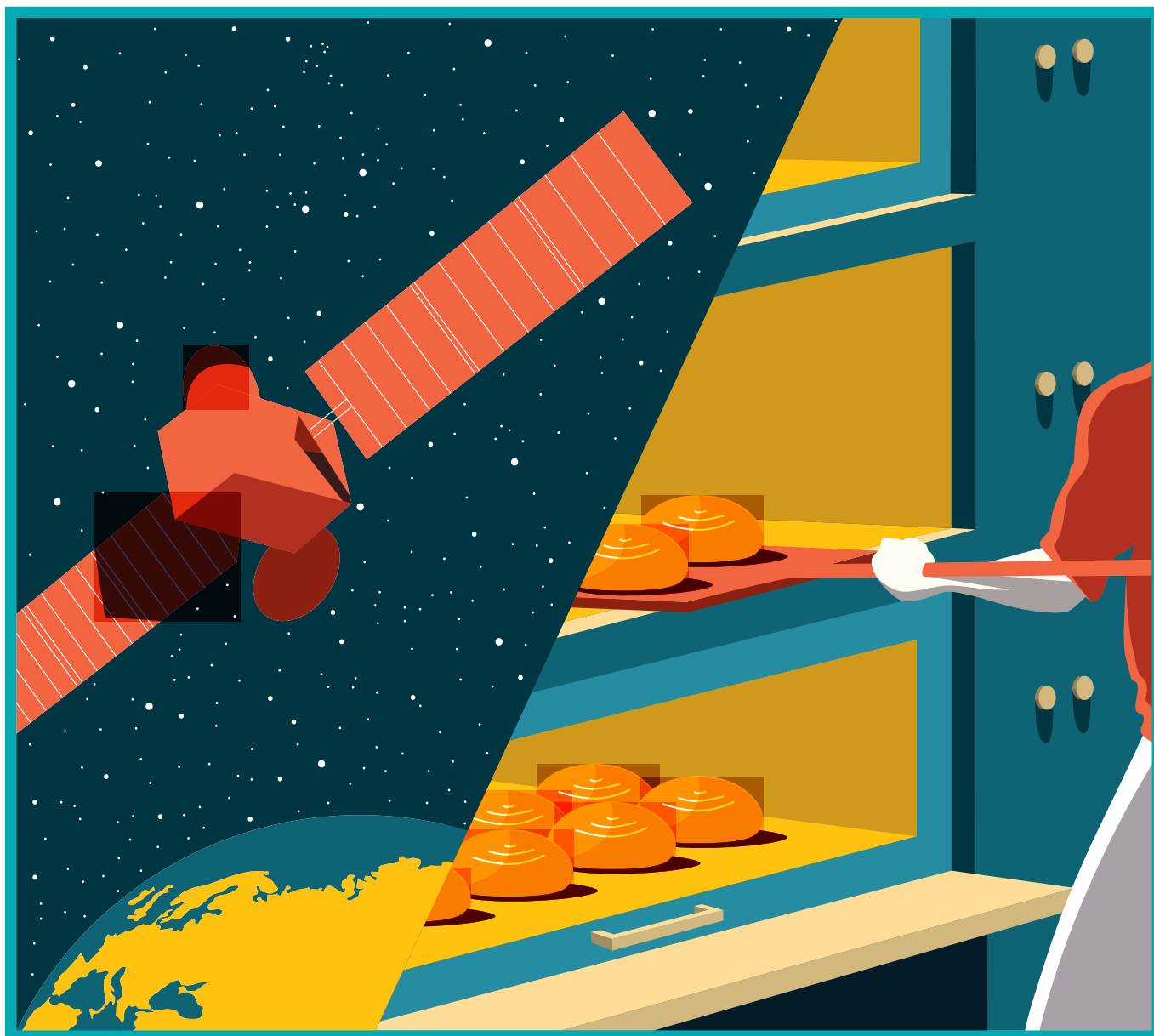
Notre photo montre Simone Beissel, Gilles Baum et Carole Hartmann pour le DP ainsi que Steve Martellini, François Koepp et Romain Weber (d.g.à.d) pour l'Horesca.

## Indexation des salaires au 1<sup>er</sup> avril 2022

A l'issue de la réunion mensuelle de la Commission de l'indice, l'échelle mobile des salaires de 877.01 points (ancienne cote : 855.62 points) entre en vigueur le 1er avril 2022, entraînant à cette date une majoration de 2.5% de tous les salaires, traitements et pensions.

Le salaire minimum pour 40 heures est désormais à **2.313,37 €** bruts par mois pour les salariés "non-qualifiés". Pour les salariés "qualifiés", il est de **2.776,06 €** bruts par mois.





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



# UN TERMINAL NOUVELLE GÉNÉRATION adapté à tous vos besoins !

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

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

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

- **Accepte plusieurs moyens de paiement** : Cartes débit/crédit, 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