

05 | 2022  
mai - juin

Le magazine officiel des hôteliers,  
restaurateurs et cafetiers  
du Grand-Duché de Luxembourg  
pour tous les métiers de bouche  
2022 N°05



Etude sectorielle de l'ADEM

## Les métiers les plus recherchés dans l'Horeca

P.6



### AG du Vatel Club

Expogast en ligne de mire P18



### Hotelstars Union & Hotrec

Assemblée à Prague P24, P26



### Dégustation

Les vins blancs «boisés» de Luxembourg P20



### Mémoire d'établissements

Café Belge et Excelsior P28

**WORLDLINE** 

# À table, Lëtzebuerg !

À vos côtés depuis plus de 35 ans,  
Worldline est le partenaire de confiance et  
de référence des professionnels de l'Horesca.  
Au menu : des solutions de paiement d'avenir adaptées  
à toutes les situations et tous les besoins.



Comme toujours, nous sommes  
à votre disposition : +352 3 55 66 444  
[commercial.lux@worldline.com](mailto:commercial.lux@worldline.com)



Digital Payments  
for a Trusted World

# S'engager dans la voie de l'apprentissage: « It's win win » !

La campagne de promotion de l'apprentissage «winwin.lu» créée par la Chambre de Commerce en 2016, présente cette année trois nouvelles professions, parmi lesquelles celle du serveur de restaurant. Elle reprend les codes d'une génération jeune et adepte du téléphone portable.



Comme pour l'ensemble des campagnes menées par le Chambre de Commerce, qui rappelons-le gère la majorité des contrats d'apprentissage au Luxembourg, il s'agit d'informer et de valoriser la formation professionnelle initiale auprès du public et des parties prenantes. Promouvoir les atouts d'un apprenti pour une entreprise, motiver les jeunes à choisir l'apprentissage, sensibiliser et inciter les dirigeants d'entreprise à former des jeunes et augmenter le nombre de postes d'apprentissage sont les principaux objectifs de ces campagnes qui reflètent chacune à leur tour l'évolution de l'environnement social et de l'univers de l'apprentissage.

La campagne reprend les codes d'une génération jeune et adepte du téléphone portable, de la consommation rapide, des applications de rencontres et des réseaux sociaux. Le concept consiste à représenter le futur apprenti et le tuteur dans un visuel qui rappelle les codes des applications de dating avec le logo « it's Win Win », en ré-



férence à la plateforme winwin au service des entreprises formatrices et des apprentis, utilisé ici comme slogan pour signifier que les deux profils se sont bien trouvés et sont en parfaite adéquation.

De nouveaux spots en français et en luxembourgeois, offrent une dynamique forte en utilisant les codes du digital et de

l'application de rencontre. L'apparition de bulles de dialogue, de personnages en action, de glissements (swipes) ponctués du slogan «it's Win Win», le tout sur un fond sonore dynamique, rend le spot simple et ludique, pour un résultat très efficace. La campagne est de nouveau présente à la radio, au cinéma, à la télévision et sur les réseaux sociaux, depuis la création récente d'un compte Instagram (winwin\_ccluxembourg) pour assurer une présence auprès des 15-35 ans. En effet, Instagram permet d'accroître la popularité de l'apprentissage en s'adressant directement aux jeunes, dans leur langage et avec légèreté.

Les stories Instagram privilégieront la dynamique et l'interaction. Facebook et LinkedIn renforceront la médiatisation de la nouvelle campagne et la valorisation de l'apprentissage.

Rendez-vous sur [www.winwin.lu](http://www.winwin.lu), mais aussi sur Facebook (<https://www.facebook.com/winwinapprentissage>) et sur Instagram @winwin\_ccluxembourg.

Le nouveau droit d'établissement encadrera aussi la location sur **AirBnb**

# Stimuler l'esprit d'entreprise

Le ministre des Classes moyennes, Lex Delles, a présenté la réforme du droit d'établissement. Cette réforme vise à moderniser le droit d'établissement afin de créer un cadre juridique moderne, susceptible de stimuler l'esprit d'entreprise.



Gilles Scholtus, chargé de la Direction générale des classes moyennes ; Lex Delles, ministre des Classes moyennes ; Dominique Gurov, Service juridique de la Direction générale des classes moyennes (de g. à dr.)

## Le nouveau droit d'établissement prévoit quatre mesures principales

1: Le principe de **seconde chance** suite à une faillite est mis en œuvre. La réforme facilitera le droit d'entamer une activité une seconde fois avec une nouvelle autorisation d'établissement suite à une faillite en cas de malchance (par exemple une faillite due à la perte d'un client prééminent ou suite à une maladie du dirigeant d'entreprise) ou de mauvaise gestion (par exemple une faillite suite à une erreur dans les choix stratégiques de l'entreprise).

2: L'**accès à certaines professions artisanales** est simplifié. L'obligation de qualification sera supprimée pour certaines activités reprises dans une nouvelle liste C, comme par exemple le métier de photographe, agent technique d'immeuble ou producteur de son. La réforme prend ainsi en considération les nouvelles réalités de certains métiers, dont les exigences ont évolué, notamment dans le contexte de la digitalisation.

3: La **transmission d'entreprise** est facilitée. Un salarié ayant occupé un poste dans une entreprise depuis trois ans – contre dix ans auparavant – pourra reprendre l'autorisation d'établissement avant l'acquisition des qualifications professionnelles dans un délai de cinq ans. Il est estimé qu'un tiers des entreprises changera de main au cours des 10 prochaines années.

4: Les **démarches administratives** sont simplifiées. Il ne sera ainsi plus nécessaire de notifier directement à la Direction générale des classes moyennes les changements de données inscrites au Registre de commerce et des sociétés. L'autorisation d'établissement sous forme de code-barre en deux dimensions permettra pour sa part à la Direction générale des classes moyennes de modifier directement les informations inscrites dans l'autorisation d'établissement.

La réforme du droit d'établissement ne se limite cependant pas à stimuler l'esprit d'entreprise, Elle prévoit aussi un échange des données entre la Direction générale des classes moyennes et toutes autres administrations ou autorités concernées, telles que le gestionnaire du Registre de commerce et des sociétés, l'Administration de l'enregistrement, des domaines et de la TVA ou le Centre commun de la sécurité sociale. La Direction générale des classes moyennes informera en outre la cellule du renseignement financier et la Commission de surveillance du secteur financier sans délai en cas de soupçon de participation à une activité de blanchiment ou de financement du terrorisme.

## L'encadrement de la location de courte durée figure également parmi les objectifs de la réforme du droit d'établissement.

Cette réforme se veut pragmatique en prenant en compte d'un côté la liberté de louer occasionnellement un logement privé p.ex sur Airbnb et en tenant compte de l'autre côté de la nécessité de réguler toute activité s'apparentant à de l'activité d'exploitation d'un établissement d'hébergement. Un seuil cumulatif de trois mois sur une période d'un an à compter de la dernière location à une clientèle de passage sera donc introduit, à partir duquel l'exploitant d'hébergement devra disposer d'une autorisation d'établissement.

Soulignons finalement que le nouveau droit d'établissement améliore l'information des consommateurs. Le projet de loi permet ainsi d'avoir un accès en temps réel aux informations relatives notamment aux qualifications professionnelles et à la validité de l'autorisation d'établissement d'une entreprise.

## Sommaire

### Editorial : P3

S'engager dans la voie de l'apprentissage: « It's win win » !

### Droit d'établissement : P4

Stimuler l'esprit d'entreprise

### Etude sectorielle de l'ADEM: P6

Les métiers les plus recherchés

### EHTL : P10

Formations en lien avec le tourisme

### Ecolabel : P12

Un gage de qualité au Légère Hotel

### Ouvertures: P14

Présentation de nouveaux établissements

### Amicale des Anciens Hotelschoul : P16

Voyage aux Pays-Bas

### AG du Vatel-Club : P18

Expogast en ligne de mire

### Dégustation: P20

Les vins blancs «boisés» de Luxembourg

### Hotelstars Union : P24

Remise des étoiles aux hôtels

### Mémoire d'établissements : P28

Café Belge et Excelsior par Robert L. Philippart

### Tourisme: P32

Nouveautés dans nos régions

### Paramètres sociaux: P36

Evolution du salaire social minimum

### Aides: P38

Jusqu'au 15 juin pour les demander



## Sécurité alimentaire : nos services

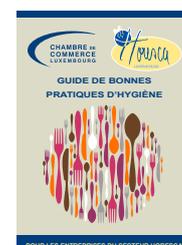
### Formation en bonnes pratiques d'hygiène

#### 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

## Etudes sectorielles de l'ADEM

# Le «Top 10» des métiers les plus

Le Ministère du Travail et l'ADEM ont initié des études sectorielles, qui s'intègrent dans le partenariat pour l'emploi entre l'ADEM et l'Union des entreprises luxembourgeoises. Avec la collaboration de l'Horesca, les auteurs ont analysé les offres d'emploi afin de connaître les évolutions futures. L'étude pour notre secteur est disponible sur [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu).

Les métiers de la production culinaire (cuisine plonge) représentent environ la moitié des recrutements dans le secteur (selon les postes déclarés à l'ADEM), suivis des métiers de service dans la restauration (restaurants ou cafés) qui en représentent environ un tiers. Le tiers restant est réparti entre les métiers du nettoyage, de l'accueil en hôtellerie, du personnel de conduite (chauffeurs livreurs, du personnel de gestion et de direction, du personnel d'étage en hôtellerie et des métiers du commerce alimentaire. Le secteur est fortement dominé par les métiers typiques, avec très peu de demande encore pour les métiers de support (informatique, commercial,...).

### Métiers avec tendance de croissance

Les métiers de **service en restauration** ont connu une croissance sur la période 2015 - 2019, à la fois en termes de volume de postes (trendline) et de représentativité parmi les postes du secteur. Étant donné leur importance, leur contribution à la croissance (de tous les postes déclarés dans le secteur) était très importante: 66%. En 2020, leur représentativité a diminué par rapport à d'autres métiers du secteur (en raison de la pandémie).

Pour le **personnel de cuisine**, le nombre de postes déclarés a connu une croissance entre 2015 et 2016, puis est resté stable. Le taux de représentativité dans le secteur est resté plutôt stable, mais il a augmenté en 2020 (par rapport à d'autres métiers plus impactés par la pandémie). Ces métiers ont contribué pour 39% à la croissance des recrutements dans le secteur entre 2015/16 et 2019.

Les postes pour les **métiers de la plonge** étaient en croissance sur la période 2015 - 2019, à la fois en termes de volume et de représentativité. En 2020, leur représentativité a diminué par rapport à d'autres métiers du secteur (en raison de la pandémie).

Malgré des tendances d'automatisation dans les réceptions de certains hôtels à l'étranger, cette tendance ne s'est pas encore matérialisée au Luxembourg. Le nombre de **postes de réception** était en croissance entre 2015 et 2018, puis en légère baisse en 2019 (la contribution à la croissance reste positive). En 2020, ce métier a perdu en représentativité, probablement en raison de la pandémie.

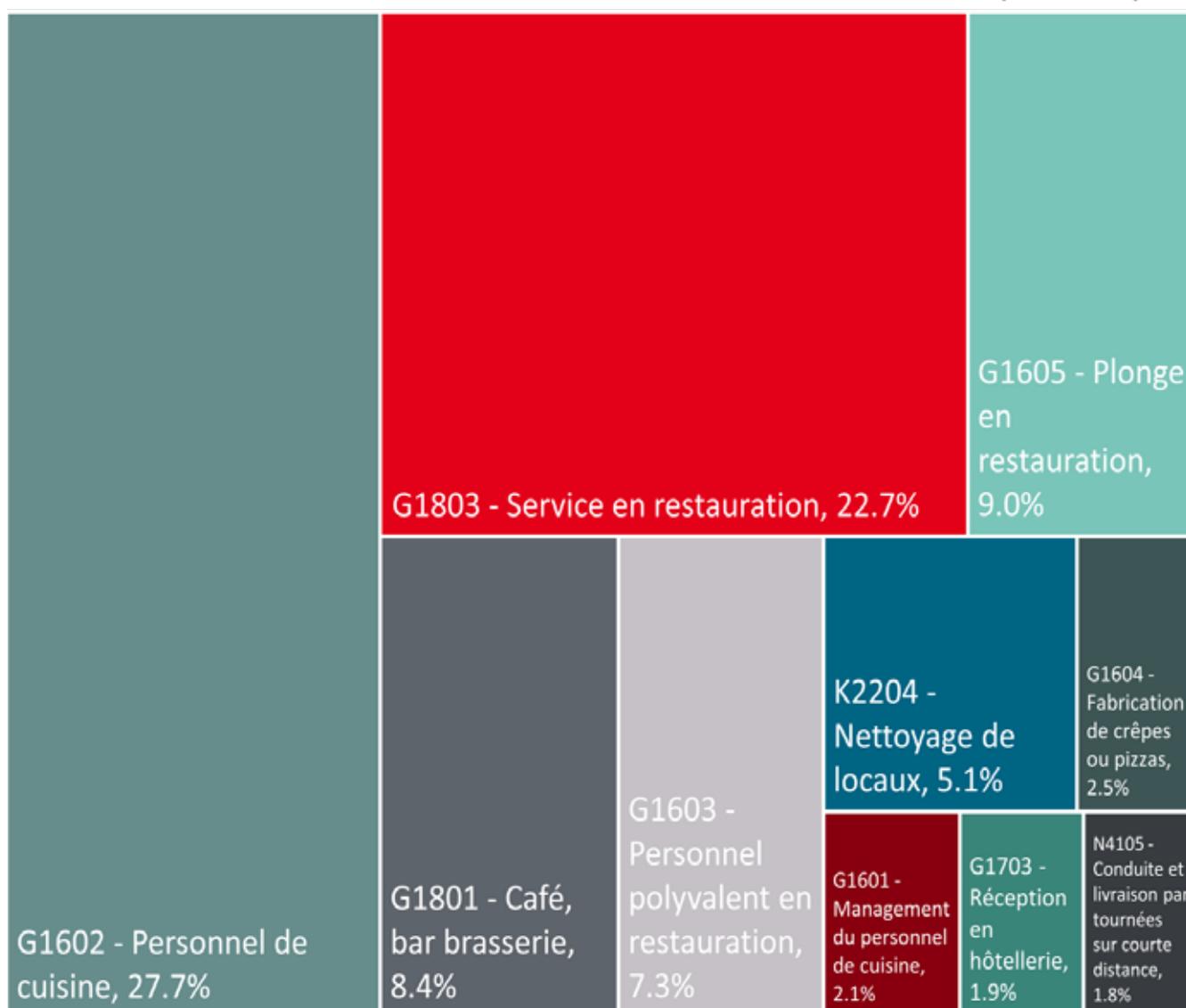
Le nombre de postes pour **personnel d'étage** dans les hôtels a connu une croissance en 2015 - 2019, à la fois en termes de volume et de représentativité. En 2020, leur représentativité a diminué par rapport à d'autres métiers du secteur (en raison de la pandémie).

Pour les **livreurs** dans la restauration, le nombre de postes était en croissance continue (à la fois en termes de volume et de représentativité) entre 2015 et 2019. Même pendant la pandémie, ce métier a connu une hausse de représentativité en raison de la forte demande des livraisons à domicile. Ce métier a contribué pour 10% à la croissance des postes dans le secteur.

Les métiers de **vente en alimentation** sont principalement représentés dans le secteur Commerce, mais également dans l'Horesca pour les établissements qui offrent à la fois du service à table et de la vente de produits. Le nombre de postes pour ces métiers a connu une croissance, notamment de 2017 à 2018. En 2020, leur représentativité a augmenté par rapport à d'autres métiers du secteur.

# recherchés dans l'Horeca

LES MÉTIERS LES PLUS RECHERCHÉS PAR LES EMPLOYEURS DE L'HORESCA (2015 - 2020)



Les deux métiers les plus recherchés sont de loin le personnel de **cuisine** (chefs de partie, commis de cuisine,...) avec 28% ainsi que le personnel de **service** en restauration (serveurs, chefs de rang, commis de restaurant) avec 23% suivis par : 3. le personnel de **plonge** et aide en cuisine 9%, 4. les serveurs en **café** barmans 8 5%, le personnel **polyvalent** en restauration (employés de cantine et de restauration rapide) 7%, 6. le personnel de **nettoyage** 5%, 7. les **pizzaïolos**, 8. les **chefs** de cuisine, 9. la **réception** en hôtellerie et enfin 10. les chauffeurs **livreurs** 2



## L'Horeca offre des perspectives

Le secteur Horeca est un secteur d'avenir qui va continuer à se développer dans les prochaines années. Les entreprises auront besoin de main d'œuvre et continueront à embaucher. Alors que dans d'autres secteurs, la digitalisation, la robotisation et l'intelligence artificielle exigent des qualifications nouvelles et menacent même les salariés en place, les métiers de l'hôtellerie traditionnels résistent bien au changement et peuvent donc être considérés comme un repère stable dans un monde qui change.

A l'heure actuelle, 80% des offres d'emploi sont faites pour des postes classiques en cuisine et en salle. Le secteur recherche des personnes qualifiées et non qualifiées. Dans certains cas, il est aussi possible d'offrir une formation de courte durée pour trouver un emploi fixe.

La Fédération Horesca offre sur son site internet la possibilité aux entreprises de communiquer leurs offres d'emploi. Il en ressort que de nombreux chefs d'entreprises ont des difficultés à recruter les bonnes personnes. Une tendance que l'on constate aussi dans nos pays voisins et dans les secteurs du commerce et de l'artisanat. Pourtant, l'Horeca offre de nombreuses perspectives.

**Dave Giannandrea - Rédacteur en chef**

### Métiers avec tendance de baisse

Dans le secteur Horesca, aucun métier n'était considérablement en baisse, en termes de volume de postes déclarés.

Le **personnel polyvalent** en restauration (correspondant aux employés de la restauration rapide et des cantines) a par contre perdu significativement en représentativité par rapport à d'autres métiers du secteur, en raison d'une légère baisse des postes face à un secteur globalement en croissance. Ceci pourrait potentiellement s'expliquer par des tendances d'automatisation dans les chaînes de restauration rapide.

### Métiers émergents

Quant aux métiers émergents, c.à.d. les métiers qui n'étaient pas ou quasi pas encore recherchés dans le secteur il y a +/- 5 ans mais qui commencent à apparaître/augmenter dans les offres d'emploi, les données n'ont pas montré de tendances très claires ou significatives.

On peut dire que quelques métiers ont légèrement émergé dans les offres d'emploi du secteur Horesca: le contrôle de gestion (analyse financière), le conseil en organisation (gestion de projet), la stratégie commerciale, l'informatique et l'organisation de la chaîne logistique. Même si ces métiers ne sont pas encore significatifs dans le secteur, ils peuvent donner une indication sur les compétences davantage demandées dans ce secteur (également dans d'autres métiers qui sont plus significatifs).

Pour compléter cette analyse quantitative (qui reste limitée et n'arrive pas forcément à capter toutes les tendances), l'ADEM a ajouté une dimension qualitative sur base des échanges avec les experts du secteur (Fédération Hores-

ca et conseillers-employeurs de l'ADEM). Sur base de ces échanges, un autre métier « émergent » se fait jour: le barista (spécialisation dans la préparation de boissons au café), suite à la popularité des « coffee shops ». Ce métier ne figure pas encore dans le référentiel ROME et cette tendance n'a donc pas pu être captée dans l'analyse quantitative.

Pour le reste, l'Horesca reste un secteur très traditionnel, sans grande tendance de nouveaux métiers ou fonctions.

### Métiers sans tendance particulière

Pour d'autres métiers (du secteur, aucune tendance particulière n'a été identifiée sur la période 2015-2019). Les chiffres de postes déclarés étaient plutôt stables, ou ont trop fluctué sur certaines périodes pour identifier une tendance claire. C'est le cas ici pour les pâtisseries, les gérants d'hôtel-restaurant, les pizzaiolos, les serveurs en café, barmans, les maîtres d'hôtel des restaurants et le personnel de nettoyage dans l'Horeca.

Signalons aussi que cette analyse est uniquement basée sur les données de l'ADEM, c'est à dire les offres d'emploi déclarées par les employeurs relevant du secteur Horesca. Ceci exclut les mesures en faveur de l'emploi et les offres déclarées par les agences d'intérim, pour lesquelles on ne connaît ni l'employeur ni le secteur auquel elles sont rattachées. Les postes vacants qui ne sont pas déclarés à l'ADEM n'entrent pas dans l'analyse.

L'année 2020 a été exclue des analyses de croissance à cause des particularités de la pandémie.



## 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



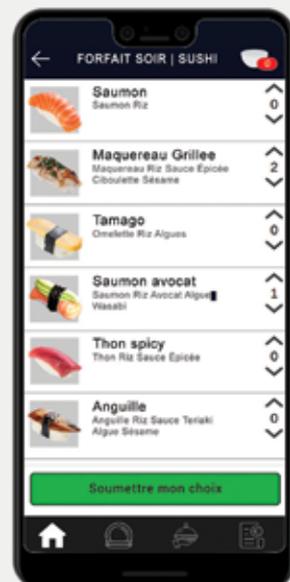
**Pas besoin de tablettes onéreuses** Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



**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

Visite du ministre du Tourisme Lex Delles à l'EHTL

# Coup de projecteur sur les formations en lien avec le tourisme

Si le public associe spontanément l'EHTL aux métiers de cuisinier, restaurateur ou hôtelier, il est trop souvent oublié que l'école de Diekirch offre aussi un cursus spécifique en tourisme : depuis plus de 20 ans, une section dédiée à ce secteur a permis à de nombreux jeunes de décrocher leur diplôme de technicien en tourisme et de travailler auprès de la compagnie aérienne nationale, de tour-opérateurs, d'agences de voyages, de structures comme les syndicats d'initiative, les ORT ou le LCTO, voire sur des bateaux de croisière.



Plus récemment, avec l'élargissement de la palette de formations offertes par l'EHTL, le tourisme occupe également une place importante dans le programme de la section Gestion de l'Hospitalité (enseignement général), respectivement de BTS (technicien supérieur).

Lors de la visite du ministre Lex Delles, le 27 avril, c'est le « T » contenu dans le sigle de l'école qui a été mis en avant. Encadrés par leurs professeurs Isabelle Frank, Sandra Bertholet et Renée Ferring, une vingtaine d'élèves s'étaient préparés pour présenter une série d'exposés portant sur le choix de leurs études, l'enrichissement que représentent les stages, ou encore la collaboration avec la Direction générale du Tourisme.

La deuxième partie du programme s'est déroulée sous forme de table ronde lors de laquelle le ministre Delles a levé un coin du voile concernant la nouvelle stratégie visant à développer le tourisme de

loisirs au Luxembourg : nature et tourisme actif, patrimoine, gastronomie ou encore tourisme de mémoire – l'offre de notre petit pays est vaste pour les visiteurs en quête d'authenticité.

À l'issue de la visite, le Ministre a salué l'engagement des élèves ainsi que le dynamisme de l'école. Il est vrai que l'EHTL cherche continuellement à faire évoluer ses cursus pour garantir une adéquation optimale entre les compétences acquises par les jeunes et les besoins réels du marché du travail. C'est d'ailleurs dans cette optique qu'a été élaborée une nouvelle formation, intitulée « Tourisme et Communication » qui fonctionnera dès la rentrée 2022/2023.

L'EHTL tient à remercier M. Delles qui, pour la troisième année de suite, a fait le déplacement à Diekirch afin de rencontrer les élèves et les étudiants. Rendez-vous est pris pour un nouvel échange en 2023.

# rakstone

TASTE YOUR IMAGINATION



RAK Porcelain Europe S.A. • T +352 26 360 665 • [info@rakporcelaineurope.com](mailto:info@rakporcelaineurope.com) • [www.rakporcelain.com](http://www.rakporcelain.com)

Distribué par CHOMETTE Luxembourg • T +352 37 13 90 • [luxembourg@chomette.com](mailto:luxembourg@chomette.com) • [www.chomette.com](http://www.chomette.com)



# « L'EcoLabel est un gage de qualité »

Depuis ses débuts, le Légère Hotel tient à mettre en œuvre une gestion respectueuse de l'environnement. Des efforts qui ont été reconnus par la première labellisation « EcoLabel Luxembourg » en 2011. Actuellement l'hôtel détient le niveau supérieur du label, l' « OR ».

Isabelle Schummers, conseillère en environnement à l'Oekozer Pafendall ASBL, s'est entretenue de l'EcoLabel avec Alexandra Martinez-Kieffer, HR et Deputy Manager de l'hôtel.

## Entretien avec Alexandra Martinez-Kieffer, HR & Deputy Manager du Légère Hotel Luxembourg

### Est-ce important pour vous d'avoir un label écologique ?

C'est une fierté pour nous d'être certifié depuis 2011 et d'avoir désormais l'EcoLabel en OR. C'est une reconnaissance pour tous les efforts qu'on a fait en interne et un grand MERCI à nos équipes. De nos jours, je pense que c'est important pour tout secteur d'activité d'avoir un label écologique et de montrer l'image d'une entreprise responsable.

### Est-ce important pour les clients ?

L'Ecolabel est un gage de qualité pour les clients car pour avoir ce label on se soumet à un audit externe objectif avec des critères à valider. Cela arrive aussi parfois que des clients nous demandent notre certificat EcoLabel pour pouvoir participer à un appel d'offre. C'est donc un signe de différenciation indéniable.

### Quelles actions écologiques avez-vous mises en place dans l'hôtel ?

Si on parle des grandes catégories. Il y a d'abord tout ce qui est bâtiment. Notre hôtel est bien isolé, rénové régulièrement et nous utilisons des matériaux nobles et écologiques. En 2021 par exemple, nous avons refait notre façade et avons remplacé la mousse de polystyrène extrudé (XPS) par de la laine minérale. Les isolants ne sont pas collés sur la façade mais sont fixés de manière à être démontés en fin de vie et nous utilisons un crépi de façade minéral sans biocides.

Ensuite dans le domaine de la restauration, nous avons beaucoup travaillé sur la réduction du gaspillage alimentaire par une gestion des quantités en cuisine. Nous faisons attention à la provenance des pro-

duits et proposons beaucoup de produits locaux, régionaux, Fairtrade et biologiques dans notre restaurant.

On est aussi fier avec le temps d'avoir su impliquer tous nos salariés dans une gestion responsable et nous continuons de les former régulièrement.



Alexandra Martinez Kieffer et  
Thierry Schintgen du Légère Hotel

### Vous avez récemment investi dans la digitalisation de l'hôtel, pouvez-vous nous en dire davantage ?

Oui, nous avons fait un énorme travail sur la digitalisation de l'hôtel. Nous avons acquis une version supérieure de notre système informatique de gestion des clients ce qui nous permet d'envoyer les factures par email lors du check out. Avec 156 chambres, cela représente une réduction importante de papier. Nous avons également mis en place un check-in et une conciergerie digitale avec de nombreuses informations sur le tourisme local. Nous n'imprimons plus les réservations de chambres sur papier mais les conservons de façon digitale pendant le séjour du client avant de les

supprimer.

### Quel est selon vous le plus grand défi écologique dans l'hôtellerie ?

Le réel défi pour moi c'est de faire de l'écologie un souci commun. Ça ne doit pas être une seule personne dans une entreprise qui gère le côté environnemental mais ça doit être un souci global de tous les salariés et dirigeants. Pour un manager, je pense que ce qui est important c'est de réussir à motiver les employés, de les rassembler vers un objectif commun et de les impliquer dans les projets. Nous avons la chance d'avoir notre siège social, l'entreprise Fibona très impliquée.

# pour les clients »



**EcoLabel  
Luxembourg**

L'EcoLabel Luxembourg est le label écologique national délivré par le Ministère de l'Économie aux hébergements touristiques écologiques du Luxembourg. L'Oekozerter Pafendall assure la coordination du label et accompagne les établissements vers la labellisation.

[www.ecolabel.lu](http://www.ecolabel.lu) Tel : 43 90 30 44



## **Légère Hotel Luxembourg**

11, rue Gabriel Lippmann  
Parc d'Activité Syrdall  
L-5365 Munsbach  
Tél.: 49 00 06 - 1  
[luxembourg@legere-hotelgroup.com](mailto:luxembourg@legere-hotelgroup.com)

### **On entend souvent que l'écologie coûte cher. Qu'est-ce que l'Eco-Label vous a demandé en termes d'investissement ?**

Au début, nous n'avons pas dû faire de gros investissements pour avoir la labellisation. La mise en place de l'EcoLabel, c'est plutôt un état d'esprit, une nouvelle façon de travailler en interne. Améliorer sa gestion de l'énergie, limiter le gaspillage, choisir des produits d'entretien écologiques, ce sont des choses que l'on peut mettre en place sans investir lourdement.

Après plus un établissement vieilli, plus il faut le remettre aux normes. Et donc quitte à le mettre aux normes, autant utiliser des produits en faveur de l'environnement. Ça peut être une petite dépense supplémentaire mais dans tous les cas les hôtels seront obligés d'investir. Nous avons récemment investi beaucoup dans la digitalisation de l'hôtel mais ce n'est pas une obligation pour les hôtels. On ne le fait pas pour être certifié EcoLabel, même si c'est lié, mais on le fait pour être une entreprise dynamique. Et ce n'est pas uniquement important pour le client. On parle par exemple beaucoup de pénurie de main d'œuvre dans l'Horeca. Si un candidat a le choix entre deux établissements similaires, il choisira peut-être celui qui est dynamique, digital et qui fait des projets pour l'écologie. L'écologie, ça peut être un petit plus pour attirer de nouveaux talents.

### **Pourquoi avez-vous choisi ce label en particulier ?**

En choisissant un label luxembourgeois qui est soutenu par le Ministère du Tourisme, nous montrons que nous sommes attachés au Luxembourg et que nous favorisons le marché local.



**Le Cellier**  
TRADITION & TENDANCES

Boissons Heintz  
L-9809 Hosingen  
Tél. 99 80 81 - 1  
[info@bheintz.lu](mailto:info@bheintz.lu)  
[www.boissonsheintz.lu](http://www.boissonsheintz.lu)

## BoosBeachClub - Restaurant

31, rue Biergerkraeiz, Bridel/Kopstal Tél.: 33 82 43



## Casa España

**Place de Paris**

**(29 rue du Fort Elisabeth)**

**L-1463 Luxembourg**

**Tél. : 26 20 36 29 [www.casaespana.lu](http://www.casaespana.lu)**

Amener un rayon de soleil et une onde de vacances sur la Place de Paris, c'est ce que désire réaliser ce nouveau restaurant qui appartient au Groupe Manso et qui est un peu le petit frère du restaurant espagnol El Barrio situé sur le plateau de Kirchberg.

A la carte on trouve bien entendu un grand choix en tapas mais aussi des Tacos, Montaditos, salades, poissons et grillades de viande. Sans oublier les nombreux cocktails et sangrias qui devraient connaître un beau succès à la terrasse.

Ouvert 7 jours sur sept de 11h30 à 23h.

Fermé en pleine crise du covid à la fin de l'année 2020, le Boos à vient de rouvrir avec une nouvelle direction. Adriano Ciccone, et Giuseppe Conte (ancien de l'école hôtelière de Diekirch et connu du Abbruzzebier à Grosbous) se sont associés pour exploiter ce restaurant festif. Sur place, la direction est assurée par Fred Heinen qui est le manager.

Le projet actuel n'a pas beaucoup changé même si les responsables annoncent quelques nouveautés. La cuisine aura vocation à s'orienter vers l'Italie, avec un accent mis sur les bons produits et le fait maison. Pas de pizzas mais des focaccias, des plats de pâtes, du poisson, du ceviche, un lobster roll ou encore des grillades au charbon. On mise sur la viande bœuf de qualité avec par exemple une lasagne au bœuf mûré.

Encore en procédure de mise en place lors de notre passage on nous a expliqué qu'une carte avec une cuisine de partage est prévue pour l'espace principal avec la magnifique

terrasse alors qu'une version plus sophistiquée sera proposée dans la salle à l'avant. Lors de notre passage on était aussi en train d'aménager une terrasse à l'avant afin de mieux profiter des rayons de soleil à midi. Le brunch familial, formule qui a toujours très bien fonctionné sur place, vient compléter l'offre. Le Boos est ouvert en continu aussi l'après-midi et devrait bien fonctionner pour l'after-work. Vers 23h, le niveau sonore montera d'un cran et le restaurant se muera alors en discothèque.

L'établissement est ouvert sept jours sur sept et il dispose toujours d'un cigar lounge. Plus d'infos sur la Facebook.



## De Chalet

**Boulevard Friedrich Wilhelm Raiffeisen L-2557 Luxembourg**  
**www.dechalet.lu Tél.: 26 48 05 05**

La Cloche d'Or est un quartier en plein développement et depuis peu on compte un nouveau restaurant. De Chalet vient d'ouvrir ses portes en misant sur des spécialités luxembourgeoises et en proposant aux clients sur la terrasse une ambiance de plage avec des transat et du sable qui contraste avec l'intérieur qui rappelle un chalet en bois et qui procure une atmosphère plus chaleureuse.

Il s'agit ici en fait d'un établissement éphémère qui devrait fermer ses portes en janvier prochain. La mise en œuvre a été réalisée avec le soutien de Tony Tintinger, consultant en gastronomie.

De Chalet est dirigé par Giorgio Franco. Et si certains spéculent sur un prochain emplacement pour ses infrastructures on peut en attendant venir déguster ici des préparations typiques comme une salade de viande (Feierstengszalot), des asperges au jambon du pays, une bouchée à la reine, un filet de sandre ou encore une tête de veau. Le tout bien entendu accompagné par des vins de la Moselle luxembourgeois ou des crus de France et d'Italie.

Comme déjà indiqué, le Chalet est aussi un lieu festif avec une plage de sable devant la porte et des transat et parasols qui invitent à la détente. Idéal pour l'after-work, on y propose une carte de cocktails. Comme c'est ouvert en continu l'après-midi, il y a aussi une petite restauration avec des tartes flambées et autres snacks. De Chalet est aussi un endroit privilégié pour des soirées privées et autres événements.



Nous nous sommes entretenus sur les possibilités qui sont offertes avec Andy Theis que nos lecteurs connaissent comme président de l'Amicale des Anciens Hotelschoul et qui est ici «event manager».

### Entretien avec Andy Theis

**Manager Event au Chalet**

**Monsieur Theis, vous avez en charge l'organisation événementielle du Chalet. En quoi se différencie ce nouvel établissement ?**

Au centre du quartier Cloche d'Or qui connaît un développement exceptionnel, De Chalet dispose d'une localisation idéale. A quelques pas des nombreux bureaux nous offrons un dépaysement total avec un cadre unique. Ce contraste entre authenticité luxembourgeoise et ambiance beach-club plaît beaucoup et nous avons déjà de nombreuses demandes pour des soirées. L'espace se prête bien pour des groupes d'une centaine de personnes.



**Que leur proposez-vous donc au Chalet ?**

Il est possible de privatiser le tout pour des banquets ou des walking dinner. Une formule qui semble intéresser les sociétés pour des présentations. De notre côté nous désirons aussi proposer des soirées à thème : autour de certaines spécialités culinaires comme le Ham am Hee (jambon au foin) ou avec un encadrement musical, ce qui est par exemple possible notre scène et notre piano.

**Dans votre groupe vous disposez aussi d'autres lieux pour l'organisation d'événements ?**

Absolument. A côté du Chalet nous avons aussi la vinothèque Vinissimo et le restaurant Divino, le restaurant Premio situé au Golf-Club à Preisch (F) et dans une certaine mesure le Restaurant gastronomique Fani à Roeser.

Chaque établissement est unique et en général les clients qui désirent organiser un événement viennent pour un endroit précis. De notre côté nous sommes prêts pour les accueillir.



## Lundi de Pentecôte – 6.6.2022 Promenade, grillade et pétanque à Liefrange

Le comité de l'Amicale des Anciens « Hotelschoul » vous invite à une journée relaxe à Liefrange. Le rendez-vous sera au Chalet à Liefrange, Haapstroos, en face de la Chapelle Saint Donat. Profitez du parking de la Caritas « Marjaashaff ».

Programme proposé auquel vous pouvez participer selon vos souhaits :

- 10h30 Promenade au départ du Chalet pour découvrir la région du Lac
- 12h00 Apéro « beim Léifreger Chalet »  
Ricard et ses autres amis du bar  
Grillades et salades - Desserts  
Vins, bière et soft drinks
- 14h00 Tournoi pétanque (tous ceux qui ont des boules, peuvent le amener)

En fin d'après-midi la remise des prix et le pot du président clôtureront la journée.

Faites partie de l'ambiance provençale et adaptez votre tenue vestimentaire au thème de la journée. Les frais de participation à la journée « vacances » sont fixés à 50 Euro pour les grillades et les boissons et l'utilisation du chalet avec ses facilités sanitaires ainsi que le programme de loisirs.

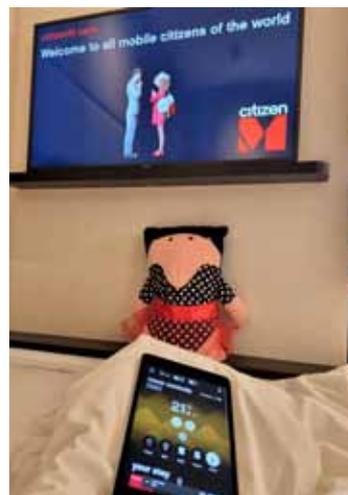
Pour assurer une bonne organisation de cette journée, nous vous prions de bien indiquer le(s) nom(s) du (des) participant(s) ainsi qu'un N° tél./GSM lors de votre versement / virement des frais de participation au compte bancaire de la **Banque Raiffeisen LU08 0090 0000 0005 0492.**

Le règlement sera considéré comme inscription au programme de la journée. Dernier délai : 31.5.2022



Le voyage de l'Amicale des Anciens « HOTEL-SCHOUL » de cette année a conduit les participants le 8 et 9 mai aux Pays Bas. Après un agréable voyage en autocar, l'arrivée avait lieu à l'heure de l'apéritif à Amsterdam où un accordéoniste attendait les voyageurs pour l'embarquement sur le bateau historique « Soeverien ». Lors d'une croisière sur les canaux d'Amsterdam les participants ont pu découvrir la ville d'Amsterdam à partir de l'eau en dégustant un menu à trois services.

Le groupe a logé à l'hôtel CitizenM Amstel, un hôtel moderne, ouvert en 2019 à Amsterdam. Lors du séjour les amicalistes ont fait connaissance du concept «cashless » de cette chaîne hôtelière, avec une vingtaine d'hôtels à travers le monde. Le « living room » avec les bornes du check-in et le bar, décoré avec des œuvres d'art, est le point central de l'hôtel. L'idée de gérer à l'aide d'une tablette les différentes fonctions dans les chambres, comme la lumière, les volets, la télé, la température etc. est un concept innovant.



Le lendemain la visite du « Keukenhof » à Lisse a amené le groupe dans le parc floral néerlandais mondialement connu pour les sociétés florales de la région qui exposent au printemps leurs bulbes en fleur, notamment les tulipes sur 32 hectares. Plusieurs pavillons présentent des expositions de fleurs (notamment des orchidées dans le pavillon

Beatrix). Un moulin à vent datant de 1892 fut installé dans le parc en 1957 pour lui donner un aspect authentique. Il permet d'avoir une vue d'en haut sur les champs des alentours.

Pour terminer le voyage de l'Amicale, le bus s'est arrêté à Durbuy en Belgique.

Autour d'une belle table au Restaurant Wagyu de l'hôtel Le Sanglier des Ardennes, les gourmets ont apprécié une dégustation de viandes

grillées.

Le président de l'Amicale, Andy Theis, a remercié les membres du comité et spécialement Martine Clement-Mehlen des Voyages Josy Clement pour l'organisation ce magnifique voyage.

**Knorr**  
PROFESSIONAL

**HELLMANN'S**  
EST. 1913

# KNORR PRIMERBA, L'INTENSITÉ ET LA QUALITÉ CONSTANTE DES HERBES FRAÎCHES TOUTE L'ANNÉE.

Un incontournable  
pour vos dips en été !

350 g  
sauce de  
base

Sauce dip asiatique  
au curry rouge

350 g  
sauce de  
base

Sauce dip à  
l'italienne

350 g  
sauce de  
base

Dip yaourt-mayonnaise  
au raifort et aneth

350 g  
sauce de  
base

Dip au yaourt avec  
oignons et lard

350 g  
sauce de  
base

Sauce au yaourt  
et estragon

350 g  
sauce de  
base

Sauce dip à la  
provençale

En promo ce mois-ci



Scannez et commandez ici  
nos produits Knorr Primerba



Scannez et  
commandez ici  
nos Mayonnaises  
Hellmann's



## La base pour toutes les sauces à dipper

2 ingrédients de base très simples :  
Hellmann's Dressing Yaourt et Hellmann's Real  
Mayonnaise

- + les meilleurs mélanges d'épices et de fines herbes de l'assortiment Knorr Professional
- = une série de dips et sauces fantastiques pour le BBQ



200 g **Hellmann's Real  
Mayonnaise**

(Alternative pour les  
végétaliens : utilisez la  
mayonnaise **Hellmann's  
Vegan**)

+ 150 g Hellmann's  
Dressing Yaourt



**Unilever  
Food  
Solutions**



## Tartelettes aux fraises



Au début du mois de mai, le Vatel-Club a accueilli un groupe de «Minikäch» à l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme à Diekirch pour un atelier de cuisine-pâtisserie. Sous l'égide de John Wirtz, les jeunes chefs ont pu réaliser des tartelettes aux fraises. Une activité sympathique qui permet à des enfants de mieux apprécier les produits de saison et de découvrir les métiers de la restauration.



# Expogast en ligne de mire



Le Vatel-Club a tenu son assemblée générale ce lundi 25 avril au Parc Hotel Alvisse. Le salon Expogast a bien entendu été au centre de toutes les attentions.

Le président, Ben Weber (photo, 3<sup>e</sup> à gauche) qui est aussi membre du conseil d'administration de l'Horesca a souhaité la bienvenue aux membres et amis de l'association de cuisiniers.

Lors du rapport d'activité on a cité le Young chefs unplugged en Autriche en octobre 2021 ou les nombreuses séances Minikäch qui permettent aux petits enfants d'assister à des ateliers de cuisine (voir ci-contre).

Tous les quatre ans, le Vatel Club organise de salon Expogast avec son Villeroy & Boch Culinary World Cup. La prochaine édition aura lieu à la fin de cette année. Du 26 au 30 novembre 2022 se retrouveront 15 équipes nationales, 15 équipes junior et aussi 15 équipes dans la catégorie des collectivités. Un grand projet qui mobilise dès à présent toutes les ressources de l'association.

Grande nouveauté pour cette édition: en plus des menus proposés au restaurant, les équipes nationales prépareront aussi des buffets qui seront proposés à la vente. Prochainement aura lieu une conférence de presse avec plus de détails, avec notamment le tirage au sort.



# LA PROVENCE

vosre garant de qualité depuis 1969

*L'adresse des chefs*





# Les vins blancs «boisés» de la

La Moselle luxembourgeoise est traditionnellement connue pour la production de vins de cépages (Riesling, Pinot gris, Auxerrois...) frais et légers. Vinifiés en cuves inox ils laissent s'exprimer les arômes typiques du cépage. Mais depuis quelques temps, de plus en plus de viticulteurs y produisent des vins élevés en barrique, foudre de chêne ou tonneau. Ce travail donne plus d'étoffe aux différents crus et peut être bénéfique pour le vin. Mais il arrive aussi que le bois domine trop et «étouffe» le vin. L'association luxembourgeoise des sommeliers propose ce mois-ci une sélection de vins luxembourgeois «boisés», c'est-à-dire élevés sous bois afin de montrer ce qui est disponible sur le marché.

## Domaines Vinsmoselle, Chardonnay barrique Edmond de la Fontaine 2020

Un vin blanc bien brillant avec des reflets vert clair. Pas de défaut apparent. Le nez est marqué par le fruit ce qui présage d'un élevage maîtrisé. On y retrouve la pêche et la poire. Un bouquet agréable. Attaque franche en bouche avec une rondeur agréable en milieu. En finale ressort le bois avec une touche vanillée. A déguster sur un brochet au beurre blanc. 9,35

## Domaine Stronck-Pinnel, Greiveldange Auxerrois barrique 2020

Un vin blanc limpide aux reflets or. Le nez est discret avec une touche florale. A l'aération ressort le fruit avec une présence de bois et de noisette. La bouche est marquée par la fraîcheur et une attaque plutôt ronde. On retrouve des arômes de fruits jaunes. La finale est agréablement longue. A boire en apéritif ou sur une salade composée. 12,30€

## Domaine Aly Duhr, Ahn Barrique Pinot blanc, Auxerrois 2020

Une robe jaune claire aux reflets dorés. Le bouquet est discret. A l'aération ressort le fruit jaune avec des notes exotiques qui évoquent l'ananas. L'attaque en bouche est intense et puissante. Le milieu est souple, voire crémeux pour laisser place à une finale minérale. Le bois reste présent avec une touche beurrée. A essayer sur des ris de veau braisés. 16,25€

## Domaine Mathes, Wormeldange Chardonnay barrique 2020

Une robe vert clair cristallin avec un jambage moyen. Le nez est végétal avec quelques notes de fruits blancs. En bouche on constate un élevage en bois qui est bien présent. La dégustation se termine par une touche minérale en finale. On peut boire ce vin sur des huîtres chaudes servies avec une sauce crémeuse. 17,50€

## Domaine Krier-Bisenius, Chardonnay barrique Bech-Maacher Jongeberg 2020

La robe est limpide avec des larmes peu épaisses et le nez est discret avec une certaine fraîcheur. On y reconnaît les fruits blancs. Un bouquet fin et délicat. En bouche, l'attaque est souple avec du fruit et du bois qui domine en lui donnant des notes de torréfaction. A déguster sur un poisson blanc grillé à la plancha. 14,50€

## Domaine Mathes, Wormeldange Pinot noir barrique vinifié en blanc 2020

Une robe jaune clair aux reflets rosés qui tire vers le saumon. Le nez est marqué par des notes oxydatives qui dominent trop et qui rappellent les fruits secs. Confirmation en bouche des arômes du nez. 17,50€



# Moselle luxembourgeoise

## Château Pauqué, Grevenmacher Kandirella 2020


 Une robe pâle, légèrement brillante. Le nez est dominé par les fruits frais avec un côté ananas bien frais. Belle attaque en bouche, franche et nette qui confirme les fruits du nez. Le bois, bien intégré ressort en finale avec une touche de noisette. Un beau volume pour ce vin que nous conseillons avec des asperges sauce hollandaise ou même une poularde aux morilles. 21,00€

## Caves Schmit-Fohl, Ahn Chardonnay SF Ahn Vogelsang 2020


 Une robe jaune clair aux reflets argentés. Le bouquet est flatteur avec une touche florale qui évoque l'aubépine. A l'aération ressortent des notes épicées et miellées. L'attaque en bouche est vive et minérale pour laisser place à un milieu acidulé, bien équilibré. La finale est agréable et bien fraîche. Un vin fin que l'on peut servir à 10 degrés, par exemple sur un ceviche de poisson au citron vert. 25,00€

## Dom. Henri Ruppert, Schengen Auxerrois barrique Coteaux de Schengen 2020


 Une robe limpide aux reflets argentés. Le nez est discret. A l'aération ressortent des fruits jaunes qui rappellent la mirabelle. L'attaque en bouche est franche sans aucune agressivité. Un vin rond qui confirme les notes fruitées du bouquet. La finale est correcte avec un élevage en bois bien intégré. A déguster sur des asperges poêlées. 26,00€

## L'équipe de dégustation



Dino Totaro  
Président ALS



Dave Giannandrea  
Horesca



Annaëlle De Zutter  
Bar à vin Le Pas Sage



Gregory Mio  
Hôtel Le Place d'Armes



Eric Beau  
Meilleur sommelier 1989, 1994



Amandine Lichtfus  
In Vino Veritas



Fabien Ninin  
Le Chiggeri



Gérard Guyon  
Meilleur sommelier 1990



Philippe Lux  
Membre ALS



Thierry Costantini  
Sodexo

**Henri Ruppert, Schengen  
Pinot Blanc barrique 2020**

 Un vin blanc de couleur jaune clair aux reflets argentés. Le nez est expressif sur des notes florales agréables. Un nez frais et agréable qui invite à la dégustation. Attaque franche et vive en bouche avec une touche boisée qui est présente mais harmonieuse. Elle donne de l'amplitude à ce vin. A déguster sur un poisson grillé avec une sauce vierge. 26,00€

**Domaine Aly Duhr, Ahn  
Monsalvat Chardonnay, Auxerrois 2020**

 Ce vin présente une robe jaune or-pâle sans défaut apparent. Le bouquet est fruité avec une belle complexité. A l'aération ressortent des notes florales et des arômes fruités. L'attaque en bouche est souple avec beaucoup de finesse. Un vin rond et élégant. Le boisé, bien intégré ressort en finale. Ce très beau vin pourra être dégusté sur une Saint-Jacques poêlée au beurre blanc. 31,50€

**Domaines Vinsmoselle,  
Pinot Blanc barrique Ensberg 2019**

 Une robe jaune pâle aux reflets verdâtres. Le nez avec quelques notes de réduction est discret. A l'aération ressortent des notes fruitées et d'épices comme le poivre blanc. Attaque franche en bouche qui découle sur un milieu puissant avec une touche boisée. La finale est exotique avec des fruits de la passion et des agrumes. A carafer et à servir sur des filets de sole rôtis au beurre. 14,51€

**Domaine Sunnen-Hoffmann Remerschen  
Chardonnay Bio barrique 2019**

 La robe de couleur jaune or clair et bien brillante. Le bouquet est discret avec des notes lactiques. Un nez fin. La bouche est marquée par une belle ampleur avec des fruits exotiques et une touche toastée. Un vin vif avec une finale de longueur moyenne. A déguster sur des gambas épicées et grillées. Caves Ruppert, Oberdonven 17,64€

**Domaines Vinsmoselle,  
Pinot Gris barrique Foulschette 2018**

 Une robe jaune or avec une belle brillance. Le bouquet évoque les fruits jaunes et le raisin. Un nez plaisant qui invite à la dégustation. La bouche est marquée par des fruits de belle maturité. On reconnaît le coing et la mirabelle. En finale ressort une note d'épices douces qui rappelle la vanille. 15,63€

**Château Pauqué, Grevenmacher  
Clos du Paradis 2018**

 La robe jaune vieil or laisse présager d'une belle richesse. Le nez est expressif sur les fruits bien mûrs. On y retrouve la pêche jaune et le coing ainsi que des notes de vanille, de curry et d'acacia. L'attaque en bouche est intense et découle sur un milieu onctueux et complexe avec beaucoup d'intensité. Élevé à la bourguignonne, ce vin riche et de gastronomie pourra être servi sur un poisson noble comme un Saint-Pierre. 34,00€

**Domaines Vinsmoselle  
Riesling barrique Ongkaf 2017**

 Une robe jaune clair avec des reflets argentés. Le nez est floral avec aussi des notes végétales. A l'aération ressortent des fruits blancs. L'attaque en bouche est franche avec une trame minérale bien marquée et une touche d'hydrocarbures en finale. Un vin intéressant, bien typé Riesling avec une touche citronnée dont l'élevage en barrique a été bien maîtrisé. A déguster sur un plateau de fruits de mer. 15,63€

**Clos des Rochers Grevenmacher  
Fleur des Rochers 2015**

 Une robe jaune légèrement dorée. Le premier nez est réduit. Et à l'aération ressortent des notes d'agrumes et minérales. L'attaque en bouche est franche avec une trame acide puissante. On retrouve les agrumes ainsi que des notes de mirabelles bien mûres. Un vin long en finale où le bois bien présent ne domine pas et que nous conseillons de carafer une heure avant de le servir. Bernard-Massard 25,65€



La dégustation a eu lieu au Restaurant Chiggeri

## L'association des sommeliers a tenu son assemblée générale



L'assemblée générale de l'association luxembourgeoise des sommeliers s'est déroulée ce 10 mai au bar à vin Barrels à Luxembourg-ville.

A l'occasion du rapport d'activités on a pu constater que les deux années écoulées ont été assez calmes à cause de la pandémie même si quelques dégustations ont pu être organisées. Une délégation de l'ALS a participé à la dégustation des vins «Charta» ainsi qu'à la sélection pour le guide Hachette.

Pour les mois qui viennent, les responsables envisagent d'organiser un concours du meilleur de sommelier de Luxembourg à l'automne et de s'associer à l'Institut viti-vinicole pour des salons à l'étranger. Un voyage d'un jour dans le vignoble alsacien est aussi en projet.

Enfin les dégustations mensuelles dans le magazine Horesca vont continuer.



Le comité se compose de 3 personnes: Après s'être occupé de l'association luxembourgeoise des Sommeliers pendant 30 ans, en tant que secrétaire/trésorier, Dino Totaro (centre) a repris les rênes de l'ALS en tant que président. Il sera secondé par Niels Toase (gauche) en tant que vice-président. Stéphane Lopes (droite) reprend le poste de secrétaire où il aura en charge l'importante tâche de la communication digitale de l'ALS :

site Internet, réseaux sociaux et web-marketing.

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

## Vins de Kylie Minogue



De plus en plus de célébrités internationales investissent dans des vignobles produisant des vins rosés. Dernier(e) en date: Kylie Minogue dont les vins à son nom sont depuis peu disponibles chez nous. Proposé pour moins de dix euros, le rosé de France Kylie a su se démarquer lors de nombreuses dégustations à l'aveugle et devrait connaître un grand succès en restauration. Nous avons eu l'occasion de déguster cette cuvée issue de Carignan, Grenache et Cinsault qui se caractérise par un parfait équilibre, une belle fraîcheur et une touche fruitée qui domine. Les amateurs de bulles pourront opter pour le Prosecco italien «Kylie rosé» qui est commercialisé dans une bouteille gravée de petits cœurs et qui fait déjà fureur en Grande-Bretagne. Enfin si vous êtes amateur de grands vins sachez qu'il existe aussi un Côtes de Provence Kylie Minogue. Tous ces vins sont disponibles pour notre marché chez Eurovin-Vinissimo.

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

### 3. Generalversammlung der Hotelstars Union

# Hotelstars Union kam zusammen und setzte neue Marketingimpulse

Rund 13 Jahre nach ihrer Gründung kehrte die Hotelstars Union (HSU) anlässlich ihrer 3. Generalversammlung an ihre Geburtsstätte Prag zurück. In der tschechischen Hauptstadt wurde 2009 der Grundstein für einheitliche Hotelsterne in Europa gelegt. Beim diesjährigen Treffen ging es um ein Update zur aktuellen Lage und um Weichenstellungen für das zukünftige Marketing. Die Hotelstars Union wirbt fortan verstärkt mit dem innovativen Videoformat „Sternetalk“ vornehmlich via Social Media und mit kostenlosen Online-Testklassifizierungen in ganz Europa für die gemeinsame Hotelklassifizierung.



*Die Interviewreihe des „Sternetalk“ der Deutschen Hotelklassifizierung goes international: Hier wirbt Philipp Ibrahim, General Manager des The Student Hotel Berlin, für die Hotelsterne. Best Practice zum unkomplizierten Übernehmen durch die HSU-Mitgliedsländer.*

„Angesichts der aktuellen Herausforderungen für den Tourismus und das Gastgewerbe in Europa gilt es mehr denn je, Kräfte zu bündeln, Synergien zu nutzen und Perspektiven zu schaffen“, erklärt Markus Luthé, Präsident der Hotelstars Union, und verweist auf die Erfolgsgeschichte der HSU. Unter der Schirmherrschaft von HOTREC Hospitality Europe gründeten die Hotelverbände aus Deutschland, den Niederlanden, Österreich, Schweden, der Schweiz, der Tschechischen Republik und Ungarn im Jahr 2009 formal die Hotelstars Union. Die Initiative gewann schnell an Dynamik und zählt heute 19 Mitgliedsländer und ist eine internationa-

le Non-Profit-Organisation nach belgischem Recht. „Die Hotelstars Union ist das Beispiel für eine gelungene europäische ‚Bottom-Up‘-Initiative in Europa“, sagt Luthé. Gerade im Zeitalter der digitalen Buchungsmöglichkeiten gewinne die Marke Hotelsterne zudem weiter an Bedeutung.

Als neuestes Marketinginstrument wurde der von der Deutschen Hotelklassifizierung entwickelte „Sternetalk“ am Beispiel des aktuellen, vierten Interviews der Serie mit Philipp Ibrahim, General Manager des The Student Hotel in Berlin vorgestellt. „Durch die Internationalisierung mit beispielsweise

englischen Untertiteln steht die innovative Interviewreihe aus Deutschland künftig allen Mitgliedsländern zur Verfügung“, berichtet der HSU-Präsident. Diese könnten auf ein eingespieltes Team und die Erfahrung aus bereits sieben gedrehten Sternetalk-Serien zurückgreifen und so im „Copy-and-Paste“-Verfahren eigene attraktive Imagefilme aus ihren Mitgliedsbetrieben einfach und effizient produzieren. „Mit unserem Sternetalk-Format wollen wir Hoteliers Lust auf die Hotelklassifizierung als zeitgemäßes attraktives Marketinginstrument machen und zeigen auf, dass die Hotelklassifizierung mit ihren stetig fortentwickelten Kriterien ausdrücklich auch offen ist für moderne Hotels mit ungewöhnlichen Konzepten“.

Um bislang nicht klassifizierten Hotels den Einstieg in die Klassifizierung zu erleichtern, wurde zudem das Werkzeug der Testklassifizierung allen HSU-Mitgliedsländern zugänglich gemacht. Interessierten Betrieben steht auf der Website [hotelstars.eu](http://hotelstars.eu) eine kostenfreie und einfache Einstiegsmöglichkeit zur Verfügung, sich mit den 247 Kriterien des Klassifizierungskataloges auseinanderzusetzen und mal auszuprobieren, wie viele Sterne sie denn erreichen würden. „Wir freuen uns, allen 19 Mitgliedsländern ein effektives und kostenfreies Tool zur weiteren Etablierung der Hotelklassifizierung an die Hand geben zu können“, sagt Markus Luthé.

# Remise de « étoiles » aux hôtels



## La France interdit les terrasses chauffées



En France, le décret terrasses chauffées relatif à l'interdiction de l'utilisation sur le domaine public en extérieur de systèmes de chauffage ou de climatisation, a été publié le 31 mars 2022, pour une application immédiate. Tous les systèmes de chauffage ou de climatisation consommant de l'énergie sont concernés par cette interdiction, également les systèmes d'énergie verte. La loi prévoit des exceptions pour les terrasses couvertes et étanches ainsi que certains chapiteaux.

Ces dernières semaines les panonceaux de la classification (étoiles) ont été remis aux hôtels Vauban, Park Inn by Radisson, Alvisse, Monvillage, Christophe Colomb, Pax et Casino 2000. Rappelons qu'il s'agit de la classification européenne HSU qui est réalisée en collaboration avec l'Horesca. Les panonceaux étaient remis par le Ministre du tourisme Lex Delles.

### Über die Hotelstars Union

Unter der Schirmherrschaft von HOTREC Hospitality Europe bilden die Hotelverbände von Aserbaidschan, Belgien, Dänemark, Deutschland, Estland, Georgien, Griechenland, Lettland, Liechtenstein, Litauen, **Luxemburg**, Malta, den Niederlanden, Österreich, Schweden, Schweiz, Slowenien, Tschechien und Ungarn die Hotelstars Union, die 2009 gegründet wurde und seit Anfang 2021 in der Rechtsform einer AISBL tätig ist. Die Hotelstars Union arbeitet nach einem gemeinsamen Kriterienkatalog mit 247 Kriterien und bietet in ihren Mitgliedsländern derzeit mit bereits mehr als 22.000 klassifizierten Hotels mit rund 1,2 Millionen Zimmern Transparenz, Qualität und Sicherheit für Gäste und Hoteliers gleichermaßen. Ausführliche Informationen zum System, zu den Kriterien und den Entwicklungen finden sich unter [www.hotelstars.eu](http://www.hotelstars.eu).



Assemblée générale de HOTREC

# Les fédérations hôtelières se sont retrouvées à Prague

L'assemblée générale de la fédération hôtelière européenne HOTREC s'est déroulée à la fin du mois d'avril à Prague en République Tchèque. Notre pays y était représenté par François Koepp et Dave Giannandrea. Une occasion pour tirer un bilan de la crise sanitaire et pour mesurer l'impact de la guerre en Ukraine sur notre secteur

Les réunions ont débuté avec l'assemblée de Hotelstars Union (HSU) qui a en charge la classification hôtelière dans un nombre croissant de pays de notre continent. Plusieurs représentants ont dû déplorer une baisse d'hôtels classés pendant la crise sanitaire ce qui s'explique en partie par la fermeture de nombreux établissements d'hébergement. En Allemagne par exemple, le nombre d'hôtels classés a chuté de 8.000 établissements à 7.000. Le président de HSU, l'allemand Markus Luthe s'est néanmoins dit confiant pour les prochains mois et espère retrouver le niveau d'avant-crise bientôt. Au Luxembourg on compte moins de 40% des hôtels qui sont classés mais ils représentent plus de 55% des chambres.

Pour l'assemblée générale de Hotrec on a pu dénombrier des représentants de plus de 30 pays. La guerre en Ukraine a bien entendu été au centre de toute les attentions. Iryna Sidletska, présidente de l'association hôtelière ukrainienne était d'ailleurs présente par visioconférence et a pu faire un état des lieux de la situation dans son pays. Un moment émouvant qui s'est terminé pas une «standing ovation» dans la salle pour saluer le courage de nos confrères ukrainiens.

Les autres points à l'ordre du jour de l'assemblée allaient de la reprise un peu fébrile du tourisme après la crise sanitaire à l'impact de la digitalisation dans la restauration en passant par le développement durable ou encore les locations meublées. L'Hotrec reste pré-



François Koepp, Markus Luthe (président de HSU) et Dave Giannandrea



Les discussions ont eu lieu dans les salons de l'Hôtel NH Carlo IV

sidée par le Danois Jens Zimmer Christensen. La prochaine assemblée générale est prévue en octobre à Stockholm.

## Jackpot record !

De beaux jours en perspective pour cette heureuse gagnante... et c'est peu dire ! En effet, vendredi 22 avril 2022, à 18h23, un jackpot record est tombé sur la machine Volcano Island : 218.315 € ! Sandra, la chanceuse quarantenaire luxembourgeoise, envisage d'offrir une nouvelle voiture à son mari ainsi que d'ouvrir un chenil. De jolis projets ! C'est le cinquième plus gros jackpot de l'histoire du CASINO 2000 qui vient de célébrer ses 39 ans d'existence !

Les précédents remontent au 17 mai 2007, un joueur plus que chanceux avait remporté 1.638.299 €, en mars 2011, 686.348 € ont été gagnés et le podium est complété par un gain de 460.638 € en juin 2016. Rappelez-vous, l'heureux gagnant avait même eu la chance exceptionnelle de remporter quelques jours plus tôt, un premier jackpot de plus de 200.000 €. Enfin, la coquette somme de 349.652 € avait été remportée plus récemment, en janvier 2020. En moyenne, plus de 17 millions d'euros de jackpots sont payés par mois, au CASINO 2000



## La solution luxembourgeoise au gaspillage alimentaire

F4A (Food4All) est une startup luxembourgeoise qui a été créée en 2018. L'entreprise a pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire au niveau des supermarchés & HORESCA. F4A aide les utilisateurs de son application à trouver des produits à prix réduits, proches de la péremption, répertoriés dans les points de vente partenaires.

Depuis l'automne 2021, les utilisateurs de l'application F4A évitent le gaspillage alimentaire en achetant des sacs à emporter remplis de produits alimentaires proposés par établissements partenaires : restaurants, cafés, boulangeries, supermarchés et épicerie. Les affiliés partenaires de la formule TAKEAWAY augmentent leur chiffre d'affaires tout en réduisant leurs déchets grâce à ce nouveau canal de ventes en attirant des consommateurs soucieux de l'environnement.

### La solution est facile à mettre en œuvre et à utiliser :

Si vous avez un établissement et que vous souhaitez donner une seconde chance à vos invendus alimentaires :

Contactez F4A soit via le site internet : [F4A.com/takeaway](https://www.f4a.com/takeaway) soit par email : [sales@f4a.com](mailto:sales@f4a.com) et en quelques jours, vous pourrez vendre vos produits sur l'application aux 30.000 consommateurs éco-responsables.

## La Chambre des métiers déplore l'image du secteur

Dans un récent communiqué, la Chambre des métiers annonce vouloir susciter un changement de mentalité dans la société, afin de sortir l'Artisanat luxembourgeois de la pénurie de main d'œuvre qualifiée et dans le meilleur des cas, d'améliorer l'image du secteur.

Transition énergétique, crise du logement, digitalisation, problèmes de livraison et les réparations – auxquels (entre autres) le Luxembourg est actuellement confronté. Un besoin urgent : des artisans qualifiés. Afin d'inspirer les jeunes générations, la Chambre des Métiers renouvelle sa campagne « Makers ».

Sans l'Artisanat, rien ne va plus. Cela vaut pour presque tous les domaines de la vie et pour bon nombre de grands thèmes qui préoccupent notre société. Le travail artisanal est indiscutablement essentiel. En revanche, l'image du secteur continue de souffrir. La Chambre des Métiers a toujours cherché à remédier à cet état de fait et a lancé l'année dernière une vaste campagne d'image, connue sous le nom de « Makers of Luxembourg ». Plus d'infos sur [www.cdm.lu](http://www.cdm.lu)



**Donnez une seconde chance à vos invendus alimentaires, proposez les sur notre application mobile F4A (Food4All).**

**F4A**  
[www.f4a.com](http://www.f4a.com)

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

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



*Reprise du Café Belge par Charles Baum en 1919  
© Luxemburger Wort - 30 08 1919*

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 2)**

### **Le Café Belge, d'une guerre à l'autre (1914-1945)**

Le 1<sup>er</sup> octobre 1912 Henri Koob Grosques reprit la direction du Café Belge et y resta jusqu'en 1918. L'ancien tenant du Café Metropole à Arlon avait repris les affaires à la place d'Armes. En 1919, il s'établit comme dépositaire des cigares NOLRA à Mondorf-les-Bains avant d'y reprendre la direction de l'Hôtel Royal à l'avenue des Bains. Il est évident que Koob-Grosques servit du Münchner Spatenbräu, mais aussi des bières de la brasserie Henri Funck de Neudorf, comme Jos Giver, le propriétaire de l'immeuble, en fut le dépositaire. Koob-Grosques, baptisa le Café Belge en Café de la Bourse. L'établissement continuait à attirer des associations ou syndicats professionnels, dont l'Association des voyageurs et employés de commerce et de l'industrie.

Le 14 octobre 1918 Georges Firmery-Eicher reprit le Café de la Bourse auquel il redonna son nom original « Café Belge ». Jean-Georges Firmery (1888-1922) était boulanger de formation. Français de naissance, il avait pris la nationalité luxembourgeoise en 1908. Il était issu d'une famille de cafetiers établie à Strassen. Il s'y était présenté aux élections communales en 1913 et 1916. Il fut membre du Wirtverband en 1914 et 1916. Devenu, veuf, il épousa le 1<sup>er</sup> décembre 1918 Catherine Eicher. Il fit du Café Belge un « établissement de premier ordre » servant des déjeuners entre midi et 14.00 heures et des soupers à partir de 16.00 heures.

L'Armistice du 11 novembre 1918 avait entraîné le Luxembourg dans une grave crise économique. Le pays dut sortir de l'union douanière qu'il avait conclue avec l'Allemagne en 1842. La première conséquence, sur le plan local, fut que le Café Belge ne pouvait débiter que de la bière Henri Funck-



Café Belge - Batty Fischer © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Bricher brassée à Neudorf, la bière munichoise n'étant plus représentée sur le marché. Une semaine après l'Armistice, les propriétaires de sociétés commerciales procédaient au Café Belge à la vente de titres. D'autres ventes de titres et d'actions suivirent en avril 1919, à la veille du Traité de Versailles qui réglait définitivement la sortie du Luxembourg du Zollverein. La crise entraîna aussi la vente publique de cigares, d'huiles à machines et d'autres objets du quotidien. Le 21 novembre 1918, un contingent de 1.500 soldats américains, placés sous le commandement du Général John Joseph Pershing (1860-1948) était entré à Luxembourg. Le 5 décembre 1918, le Café Belge, siège de l'American Club, se présentait comme « *Restaurant for american soldiers – english spoken* » (l'Indépendance luxembourgeoise 5/12/1918).

Le divorce avec Catherine Eicher conduit Jean-Georges Firmery à une réorientation professionnelle et à l'abandon de la gestion du Café Belge, désormais repris à partir du 15 août 1919 par Charles Baum.

La vente des biens meubles de Café Belge du 19 septembre 1919 renseigne un grand comptoir recouvert d'une plaque en zinc, plus hygiénique et moins cher que le marbre de la version précédente. Deux pompes à bière y étaient intégrées. Les bancs rembourrés et les tables avec plaques en marbres sont toujours en place. L'inventaire renseigne du mobilier extérieur pour la terrasse ainsi que des paravents. La cristallerie comprit toute la gamme des verres à vin et de champagne, de bière et de liqueur. L'argenterie comprit outre les couverts, des tasses à bouillon, des carafes de lait, de thé et de café, des saucières et des plateaux. La vaisselle comprenait toute la gamme de produits d'un restaurant. La cuisine était équipée d'un grand réfrigérateur, d'une machine à café. La même vente nous révèle l'existence de jeux de société, dont de nombreux jeux de cartes. Le Café fut éclairé à l'électricité et au gaz.

### Les Trente glorieuses

Charles Baum (1881-1978) géra l'établissement ensemble avec son frère Louis (1893-1946) jusqu'en 1939. Charles Baum était né à Rodemack. Ses parents s'étaient établis à Mondorf-les-Bains où il fréquenta l'école primaire. Après un apprentissage à Luxembourg, il s'installa définitivement dans la capitale comme représentant de commerce. En 1907, Charles prit la nationalité luxembourgeoise. En 1912, il avait épousé Camille Cerf d'Esch-sur-Alzette.

Louis Baum et son épouse Catherine Tholl (1895-1979) exploitaient le Café Belge-Restaurant Excelsior ensemble avec leur frère. Une nouvelle période de gloire s'annonçait. Dès 1920, le Mieterschutzverein se réunit au Café Belge. Le Cercle de Natation de Luxembourg qui deviendra le Swimming Club Luxembourg établit son siège au Café à la place d'Armes. La Fédération des sociétés cyclistes y organisa en 1921 sa grande course cycliste et le Café Belge fut l'adresse pour l'expédition de tous colis aux coureurs. La Fédération des sociétés luxembourgeoises des sports athlétiques fondée en 1928, siégeait régulièrement au Café Belge-Restaurant Excelsior. En 1927, le Comité Olympique Luxembourgeois se réunit au Café Belge pour discuter de la participation luxembourgeoise à l'Olympiade d'Amsterdam (1928). Le club de canoë-kayak a été fondé au Café Belge en 1929, qui en 1932 était devenu aussi le berceau du Cercle Automobile Club de Luxembourg. A partir de 1934, la Fédération luxembourgeoise de nation et de sauvetage se réunit régulièrement dans la salle du 1<sup>er</sup> étage. En 1935 suivait la fondation du club d'escrime « le Fleuret », l'association « Escrime » y avait déjà été fondée en 1930.

Sur le plan culturel, le photo-club luxembourgeois y avait élu son domicile définitivement en 1935. Le Comité de l'Union Grand-Duc Adolphe y réunit, le jury

pour « *Gedichte und Lieder* » organisé en 1938 dans le cadre de la semaine viticole luxembourgeoise. Il délibéra au Café Belge et Excelsior sur les propositions de poèmes et de chansons reçus. Des soirées de concerts, mais également des soirées de jeux d'adresse comptaient parmi les animations les plus récurrentes.

A partir de 1924 la société de secours espagnole s'établit au Café Belge. Cette mutualité constituée d'immigrants espagnols qui avaient fui la crise économique en Espagne, y organisait, des cours de langue espagnole pour renforcer les relations entre le Luxembourg et l'Espagne. Ces cours furent assurés suivant la méthode Berlitz, dont l'apprentissage de la langue enseignée se fait par l'usage exclusif du parler. Le cours de « correspondance espagnole » fut organisé dès 1927 à l'Athénée. Le club organisait chez Baum également des concerts et des bals masqués.

A partir des années 1920 la salle du 1<sup>er</sup> étage accueillait régulièrement des ventes publiques d'immeubles, de mobilier, de fruits et de vins. Les marchands de céréales et ceux du textile s'y réunirent pour débattre de leurs intérêts professionnels. Le Privatbeamtenverband (F.E.P.) s'y réunit encore peu avant l'invasion nazi de 1940. Engagé également pour sa profession, Baum fut Président de la Sacol jusqu'en 1940.

Louis Baum souscrivit au projet pour l'érection, à Longwy, d'un monument en honneur des déportés de la guerre 1914-1918. Ce monument fut élevé en 1925, en souvenir des déportés français et belges morts dans les camps de travail allemands de Longwy. Louis Baum fut Vice-président de l'association des anciens combattants de l'Alsace et de Lorraine, ce qui lui valut en plus comme clientèle régulière, les membres des sociétés françaises. Baum soutenait également par un don l'érection en 1932 du monument aux Défenseurs de la Place de Longwy.

#### Victor Bodson aurait-il sauvé la famille Baum ?



**Victor Bodson**  
Luxemburger Wort - 17 05 1980



**Charles Baum**  
Luxemburger Wort - 11 06 1971

En décembre 1924 Jos Giver avait vendu son immeuble à l'architecte Paul Funck.

Le deuxième étage était loué à Suzanne Grosch, commerçante et veuve de Pierre Warkin. Le troisième étage de l'immeuble fut exploité jusqu'en 1932 comme pension de famille par la veuve Erasmy-Mousel. Une chambre accueillait



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

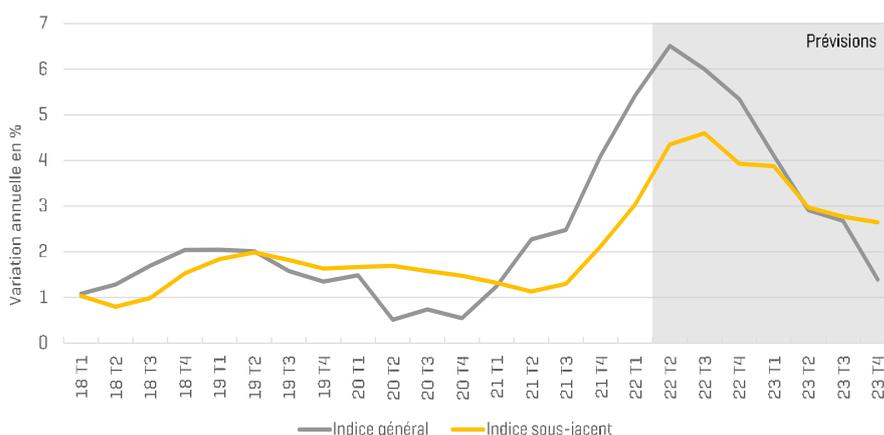
lit un atelier de couture. Au 2<sup>e</sup> étage était installé de 1924 à 1929, le cabinet des Assurances générales de Bruxelles, ensuite le cabinet d'avocat de Max Metz, fondateur de l'Automobile Club. A partir de 1933, l'avocat Victor Bodson (1902-1984) y avait installé son étude.

Bodson avait étudié le droit à Strasbourg et à Montpellier avant de devenir avocat à la Cour. En 1934, il avait été élu député pour le parti ouvrier. Son adresse à la place d'Armes explique sans doute la tenue de réunions du parti ouvrier au Café Belge. Le 6 avril 1940, Bodson devint ministre de la Justice. Suite à l'invasion du Luxembourg par les nazis, le 10 mai 1940, la Grande-Duchesse et le gouvernement décidaient de rejoindre définitivement le camp des Alliés. Victor Bodson suivit la Grande-Duchesse et le Gouvernement en exil. De 1940 à 1947 puis de 1951 à 1959, Bodson fut ministre des Transports et de la Justice. Il avait préparé et cosigné en 1958 le Traité Benelux. De 1964 à 1967, il dirigea la Chambre des députés comme président. En 1967, il fut détaché auprès de la Commission européenne par le gouvernement du Grand-Duché. Bodson a sauvé quelque 100 juifs du Luxembourg de la shoah. En raison de son engagement, il a été le premier Luxembourgeois à être honoré par Yad Vashem comme Juste parmi les Nations en 1971. Il serait logique que le ministre Bodson aurait recommandé à la famille Baum de s'exiler. Le 5 septembre 1940, soit une semaine avant la première demande de la Gestapo aux juifs de quitter le Luxembourg, Charles Baum annonçait la vente aux enchères de tout le mobilier du Café Belge dont il arrêta l'exploitation. Le Café Belge et Restaurant Excelsior offraient 30 tables, 80 chaises viennoises, la cuisine renfermait outre l'équipement traditionnel une machine à café, une machine à glace, un réfrigérateur. Charles Baum trouva rapidement un repreneur ce qui lui facilita l'évasion. Le couple Baum-Cerf et ses enfants Paul et Fernand purent éviter la persécution juive des nazis qui venaient d'occuper le Luxembourg. Leur première escale sur leur parcours d'évasion les avait menés à Montpellier. La famille réussit à émigrer aux Etats-Unis. Leurs fils s'enrôlaient dans l'armée américaine : Paul participa à l'invasion en Normandie alors que Fernand était associé aux combats des Alliés en Italie. A la fin de la guerre, Charles Baum retourna seul au Luxembourg. Michel Hurt-Hientgen (1903-1966) avait repris la concession et le mobilier du Café de Charles et de Louis Baum. Il ouvrit le Café Excelsior le 28 février 1941.

## Le Statec annonce une inflation à 5,5% dans l'Horeca

Au cours des derniers mois, les prévisions d'inflation ont été continuellement adaptées à la hausse par le STATEC. La prévision d'inflation était de 4.4% en février et atteint 5.8% en mai pour l'année 2022. Pour 2023, la prévision d'inflation est passée de 1.3% en février à 2.8% en mai.

Les principaux facteurs explicatifs de cette dynamique sont connus : reprise économique forte en 2021 impliquant une pression sur les prix des matières premières, goulots d'étranglement impactant les chaînes d'approvisionnement, et finalement, l'invasion de l'Ukraine. Ce conflit ajoute une couche d'incertitude considérable.



Toujours selon le Statec, le taux annuel d'inflation s'établit à 7.0% pour le mois d'avril 2022 (graphique). Pour le secteur Horeca, ce taux est annoncé à 5,48%.



## 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

" 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

## Barrierefrei Neue Strassenkarte unterwegs



Der Naturpark Südeifel und seine Projektpartner aus Luxemburg, die Tourismusverbände der Regionen Éislek und Müllerthal – Kleine Luxemburger Schweiz, sowie die Gemeinde Ammeldingen bei Neuerburg veranstalten gemeinsam am Samstag 11. Juni 2022 den „Tag der Barrierefreiheit für mobilitätseingeschränkte Menschen“.

An diesem Tag können die Besucher, egal ob mit oder ohne körperliche Einschränkung, von 13:00 bis 18:00 Uhr vieles ausprobieren:

- Komfort-Wanderweg (ca. 1,5 km) mit und ohne Swiss-Trac, Handbike und Draisin
- Kutschfahrt auch mit Rollstuhl
- Sensibilisierung: Simulation von körperlichen Beeinträchtigungen
- Tipps und Tricks für den Alltag mit Rollstuhl und Rollator
- Sandra's KidCar, Spielespaß für Alle
- Kinderschminken
- Wanderbingo für Kinder

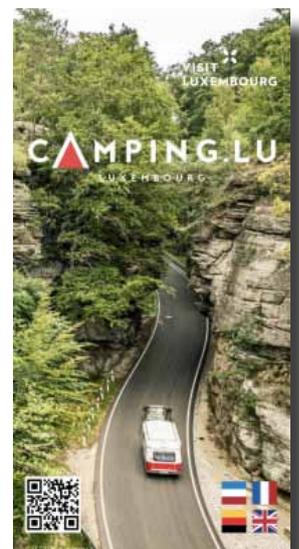
Außerdem informieren zahlreiche Stände über die barrierefreien Angebote in der Großregion.

Camprilux, die Vereinigung der Campingplatz-Besitzer im Großherzogtum Luxemburg, hat eine Neuauflage seiner beliebten Straßenkarte herausgebracht.

Diese Karte ermöglicht eine schnelle Übersicht und eine einfache Lokalisierung der Mitgliedsbetriebe, die sich über das ganze Land verteilen.

Die rund 50 000 neuen Karten werden gratis auf ausländischen Tourismusmessen, durch Mailings und an strategisch wichtigen Orten verteilt. Interessenten können sich die Karte auch gratis auf [www.camping.lu](http://www.camping.lu) bestellen.

Die Karte wurde mit freundlicher Unterstützung des Wirtschaftsministeriums, Generaldirektion Tourismus gefördert.



## Le Luxembourg filmé par un drone



Le Luxembourg City Tourist Office (LCTO) a réalisé deux vidéos de drone qui montrent l'ancienne ville-forteresse sous un angle différent !

Perchée sur un plateau rocheux et entourée de profondes vallées, la ville de Luxembourg

est reliée à ses différents quartiers par de nombreux ponts, ascenseurs publics et même un funiculaire qui connecte les quartiers Pfaffenthal et Kirchberg.

Le Pont Adolphe, le Bastion Beck ou encore le Fort Thüngen avec le Plateau de Kirchberg et ses bâtiments modernes en arrière-plan : voici quelques-uns des nombreux points de vue que vous pouvez apprécier grâce à ces vues aériennes spectaculaires. Les deux vidéos ne révèlent non seulement les plus belles vues panoramiques, mais ils mettent aussi en avant la topographie caractéristique de la capitale ainsi que les solutions de mobilité urbaine mises en place pour surmonter les différences de hauteur.

Laissez-vous inspirer par ces deux vidéos qui sont désormais disponibles sur [luxembourg-city.com](http://luxembourg-city.com).

## Tourisme pour tous au Mullerthal



Dans le cadre du projet Interreg "Tourisme pour tous", l'Office Régional du Tourisme de la Région Mullerthal - Petite Suisse luxembourgeoise analyse actuellement comment intégrer les attractions culturelles et naturelles du Parc naturel germano-luxembourgeois dans le sujet tourisme pour tous.

Cette analyse est partie intégrante d'un projet transfrontalier qui vise à développer une stratégie commune pour un tourisme de nature pour tous dans le Parc naturel germano-luxembourgeois. Il s'agit d'attirer de nouveaux groupes cibles et d'offrir un plus grand confort pour tous les clients.



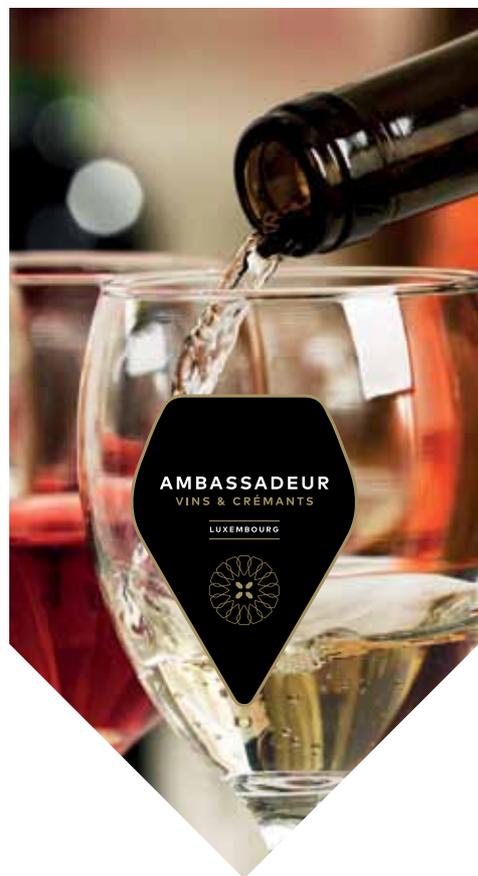
Un autre objectif du projet est l'aménagement de sentiers de randonnée „confortables“, c'est-à-dire des sentiers faciles, qui permettent à un large public la découverte des sites importants de la région frontalière. L'agence de conseil NeumannConsult a été mandatée pour l'analyse de huit sentiers de randonnée dans la Région Mullerthal.

L'Office Régional du Tourisme envisage également d'acheter des dispositifs de traction pour fauteuils roulants. Ceux-ci permettent aux adultes et aux enfants en fauteuil roulant de profiter de plus de mobilité et d'indépendance dans la vie de tous les jours.

### 36<sup>e</sup> année n° 439 2022 n° 5

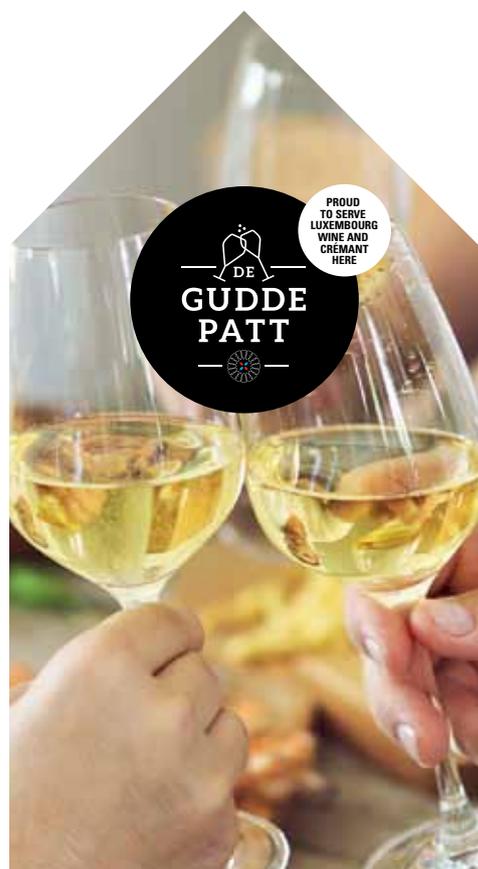
Impressum : « Horesca » est une publication mensuelle éditée sous la responsabilité de la fédération nationale Horesca a.s.b.l., distribuée à tous les hôteliers, cafetiers et restaurateurs, métiers de bouche, administrations communales, partis politiques, Communautés européennes, Institutions nationales et internationales.  
Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €  
Rédaction: Horesca, BP 2524  
L-1025 Luxembourg Tél.: 4213551  
www.horesca.lu / horesca @ ymail.com

Rédacteur en chef: Dave Giannandrea  
Direction de la publication: François Koepp  
Publicité: brain&more  
100A, route d'Arlon L-1150 Luxembourg  
Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26 48 35 10  
E-mail: brain@brain.lu www.brain.lu  
Printed in Luxembourg - Imprimerie Heintz  
Tirage: 5.000/mois  
Horesca est membre de :



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

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



## Crise : Le moral tient bon, mais...

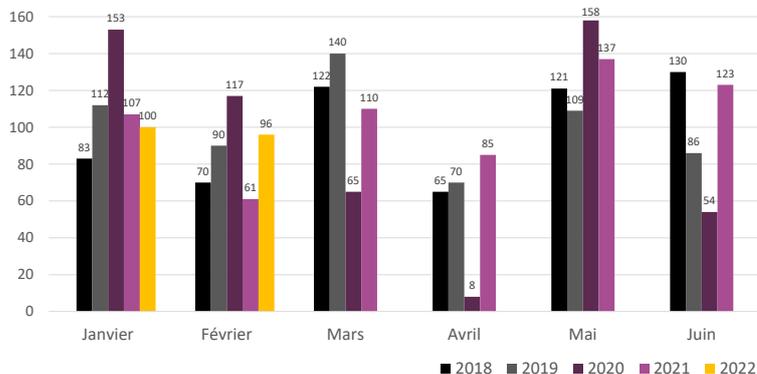
Depuis le début du conflit en Ukraine, les entreprises de la zone euro et du Luxembourg semblent garder le moral, à l'exception notable de celles de l'industrie. Selon le Statec, les consommateurs se montrent particulièrement inquiets des conséquences de cette guerre, notamment via la hausse des prix qu'elle induit.

La confiance des entreprises de la zone euro et du Luxembourg ne semble pas trop altérée pour le moment par les conséquences du conflit en Ukraine. Mais le ressenti varie beaucoup selon les secteurs d'activité. Selon les données de l'enquête menée auprès des directeurs d'achats de la zone euro (PMI), l'activité a continué à progresser dans les services en mars et avril, notamment dans les domaines du tourisme et des activités de loisirs qui ont profité du relâchement des restrictions sanitaires. L'indice d'activité dans l'industrie s'est en revanche significativement replié sur la même période, même s'il reste à un niveau compatible avec une expansion de l'activité. Les industriels européens évoquent des problèmes d'approvisionnement croissants auxquels le développement du conflit n'est pas étranger et que les confinements stricts en Chine viennent encore renforcer. Ils témoignent aussi de la répercussion de la forte hausse des prix de leurs intrants (matières premières, composants, énergie) sur leurs prix de production et une progression plus modérée des commandes en réaction. Dans le contexte actuel de flambée du gaz et de l'électricité, les industries les plus énergivores se retrouvent dans une position délicate (qui dépend aussi du type de leurs contrats de fourniture en énergie). Concernant les difficultés d'approvisionnement, l'industrie automobile est particulièrement affectée par les pénuries de certains composants.

## Pas d'évolution significative des faillites et liquidations au début de 2022

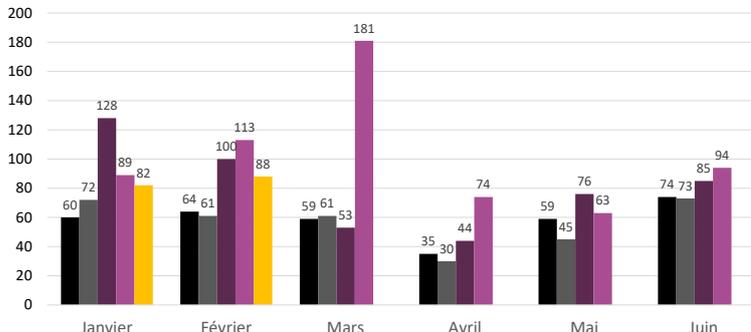
Selon le dernier décompte du Ministère de la Justice/STATEC, 196 entreprises ont été déclarées en faillite et 170 ont été mises en liquidation pendant les deux premiers mois de l'année 2022.

Graphique 1 : nombre de faillites par mois depuis janvier 2018



Le nombre de faillites prononcées en janvier 2022 (100) et février 2022 (96) reste relativement stable si on le compare aux 98 faillites prononcées en moyenne par mois en 2021. Un tiers des faillites de janvier et février 2022 concerne les sociétés holding et fonds de placement et près d'une entreprise en faillite sur 5 (19%) est classée dans la branche du commerce.

Graphique 2 : Nombre de liquidations par mois depuis janvier 2018

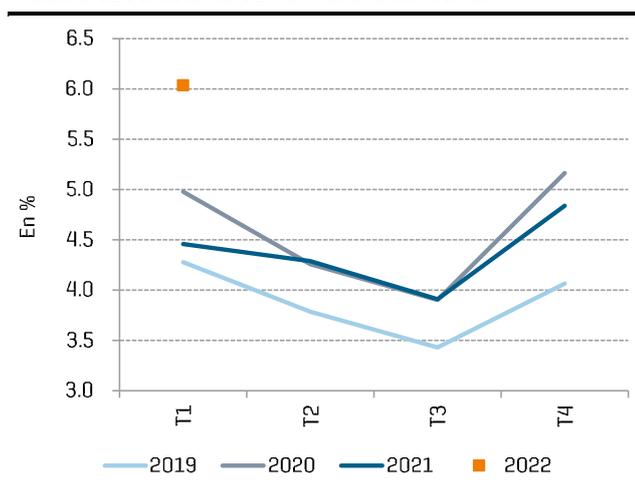


Au cours des deux premiers mois de 2022, les tribunaux luxembourgeois ont prononcé la liquidation de 170 sociétés. Le nombre de liquidations de janvier 2022 (82) et février 2022 (88) est légèrement en-dessous du nombre moyen de liquidations prononcées par mois en 2021 (92). Comme pour les faillites, les sociétés les plus impactées par les liquidations en janvier et février 2022 sont celles de type holding et les fonds de placement (63 liquidations ou 37% du total) et celles issues de la branche du commerce (35 liquidations ou près de 21% du total).

## Statec : un fort absentéisme, aussi dans l'Horeca

Au 1<sup>er</sup> trimestre 2022, le taux d'absentéisme a été au plus haut depuis le début de la crise sanitaire (à 6.0%), suite notamment à la flambée des cas positifs au COVID-19 et aux quarantaines et isolements associés. Cette évolution devrait a priori avoir pesé sur les heures travaillées et sur l'activité économique du début d'année.

Taux d'absentéisme sur le marché du travail\*



Source: IGSS (données provisoires pour mars 2022)

\*Nombre de jours civils d'absence pour cause de maladie/nombre de jours civils d'occupation.

En parallèle, les premières données disponibles pour le mois de janvier témoignent d'une hausse des heures supplémentaires [+7.6% sur un mois sur base des données désaisonnalisées] notamment dans les branches les moins télétravaillables (agriculture, industrie, construction et Horeca). L'emploi a continué à croître à un rythme élevé au 1<sup>er</sup> trimestre (cf. ci-après), mais les difficultés de recrutement continuent à s'aggraver. Le taux d'emplois vacants a encore augmenté suite à un nouveau record des offres d'emploi non satisfaites déclarées à l'ADEM (près de 12 000 postes vacants au mois de mars), et les entreprises demeurent nombreuses à évoquer un manque de main-d'œuvre.

## Le nombre de demandeurs d'emploi continue de baisser

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'élève à 14 576 au 31 mars 2022. Par rapport au mois de mars 2021, cela constitue une baisse de 4 113 personnes ou de



22%. Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, est de 4.7%. Pour des valeurs similaires à ce taux il faut remonter fin 2008 – début 2009.

Le nombre de demandeurs d'emploi est en recul pour toutes les catégories de demandeurs d'emploi, y compris ceux qui sont inscrits depuis plus de 12 mois. Néanmoins, ces chômeurs de longue durée représentent toujours 48.7% de tous les demandeurs d'emploi disponibles.

Le nombre de nouvelles inscriptions reste relativement faible. En effet, 2 394 résidents se sont inscrits à l'ADEM, soit une hausse de 99 personnes ou de 4.3% par rapport à mars 2021.

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents qui bénéficient de l'indemnité de chômage complet a régressé de 2 512 ou de 25.5% sur un an, pour s'établir à 7 330. Le nombre des bénéficiaires d'une mesure s'établit à 4 425 et se trouve légèrement en-dessous du niveau observé en février 2021 (-18 personnes, soit 0.4%).

Au cours du mois de mars 2022, les employeurs ont déclaré 5 263 postes vacants à l'ADEM ce qui correspond à une hausse de 34.6% par rapport à mars 2021. Le nombre de postes disponibles au 31 mars 2022 s'établit à 11 991. La progression sur un an est de 49.1%. Autant le nombre d'offres déclarées au courant du mois que le nombre total d'offres disponibles constituent des records absolus. Il en va de même pour le nombre total de personnes travaillant au Luxembourg qui franchit pour la première fois la barre des 500.000.

Pour trouver un emploi dans la restauration :

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

**Nombre indice applicable** **877,01**

**Unité** **€**

## 1) MINIMA ET MAXIMA COTISABLES

Salaire social minimum mensuel			2.313,38
Minimum cotisable actifs (tous les régimes)		salaire horaire	
18 ans et plus non qualifié	100%	13,3721	2.313,38
17 à 18 ans	80%	10,6977	1.850,70
15 à 17 ans	75%	10,0291	1.735,03
18 ans et plus qualifié	120%	16,0465	2.776,05
Minimum cotisable pensionnés (assurance maladie)	130%		3.007,39
Maximum cotisable (tous les régimes, sauf assurance dépendance)			11.566,88

## 2) ASSURANCE MALADIE

Indemnité funéraire			1.140,11
Participation patient au séjour à l'hôpital	par jour		23,68
Participation patient admis en hôpital de jour	par jour		11,84
Participation patient aux forfaits de rééducation fonctionnelle			
- en traitement ambulatoire	par jour		11,84
Montant journalier de séjour en cure pris en charge			
- cure thermique	par jour		57,01
Montant annuel maximum de prise en charge intégrale des soins de médecine dentaire			69,86

## 3) ASSURANCE DEPENDANCE

Valeur monétaire pour les établissements d'aides et de soins			
- à séjour continu	par heure		65,13
- à séjour intermittent	par heure		71,89
Valeur monétaire pour les réseaux d'aides et de soins	par heure		86,77
Valeur monétaire pour les centres semi-stationnaires	par heure		84,14
Montant maximal des prestations en espèces	par semaine		262,50
Abattement assiette cotisable - 25% ssm. non qualifié de 18 ans			578,34

## 4) ASSURANCE PENSION

<i>(pensions nouvelles 2022)</i>			
Majorations forfaitaires 40/40			556,85
Pension minimum personnelle			2.035,19
Pension minimum de conjoint survivant			2.035,19
Pension minimum d'orphelin			555,20
Pension personnelle maximum			9.422,19
Allocation de fin d'année (1/12) (carrière de 40 ans)			72,45
Seuil de revenu en matière d'anti-cumul			771,13
Revenu professionnel immunisé (pensions de survie)			1.507,55
Forfait d'éducation (art.3)	par enfant/par mois		86,54
Forfait d'éducation (art. IX, 7°)	par enfant/par mois		131,32

## 5) PRESTATIONS FAMILIALES

a) Allocations familiales			
- nouveau système (à partir du 1 <sup>er</sup> août 2016)	par enfant/par mois		278,45
- ancien système (montants pour enfants ouvrant déjà droit à l'allocation familiale avant le 1 <sup>er</sup> août 2016)			
- montant pour 1 enfant			278,45
- montant pour 2 enfants			624,61
- montant pour 3 enfants			1.085,56
- montant pour 4 enfants			1.546,69
- montant pour 5 enfants			2.007,48
Majorations d'âge			
- par enfant âgé de 6 - 11 ans			21,05
- par enfant âgé de 12 ans et plus			52,53
Allocation spéciale supplémentaire			200,00

<b>Nombre indice applicable</b>			<b>877,01</b>
<b>Unité</b>			<b>€</b>
b) Allocation de rentrée scolaire (montant par enfant)			
- de 6 à 11 ans			115,00
- 12 ans et plus			235,00
c) Allocation de naissance (3 tranches)			
- montant par tranche			580,03
d) Congé parental			
- revenu de remplacement correspondant au revenu professionnel mensuel moyen réalisé au cours des 12 mois avant congé parental			
Plafond d'indemnisation (avant déduction des charges fiscales et sociales):		par heure	par mois <sup>1)</sup>
	Minimum	13,3721	2.313,38
	Maximum	22,2869	3.855,63
<sup>1)</sup> Congé parental à temps plein pour un contrat de travail à temps plein au cours de 12 mois avant congé parental			
<b>6) REVENU D'INCLUSION SOCIALE (REVIS) ET AUTRES PRESTATIONS MIXTES <sup>2)</sup></b>			
Allocation d'inclusion		par mois	
- montant forfaitaire de base par adulte			811,59
- montant forfaitaire de base de base par enfant			251,97
majoration par enfant en cas de ménage monoparental			74,46
- montant pour frais communs par ménage			811,59
majoration en cas d'enfant(s)			121,82
<i>Mesures transitoires:</i>			
<i>Montant REVIS par mois pour communautés domestiques visées à l'article 49 (3) de la loi modifiée du 28 juillet 2018 relative au REVIS</i>			
- personne seule			1.621,86
- communauté domestique de deux adultes			2.432,92
- par adulte supplémentaire			464,12
- enfant			147,52
Allocation de vie chère		par an	
- une personne seule			1.652,00
- communauté domestique de deux personnes			2.065,00
- communauté domestique de trois personnes			2.478,00
- communauté domestique de quatre personnes			2.891,00
- communauté domestique de cinq personnes et plus			3.304,00
Limite supérieure du revenu annuel pour l'octroi			
- pour une personne			27.106,05
Limite supérieure du revenu annuel augmentée			
- pour la deuxième personne			13.553,03
- pour chaque personne supplémentaire			8.131,82
Revenu pour personnes gravement handicapées			1.623,18
Allocation spéciale pour personnes gravement handicapées			782,64

2) versés sous conditions de ressources



## Adem : Inscription 100% en ligne

## Jusqu'au 15 juin pour demander les aides



Les personnes à la recherche d'un emploi peuvent désormais s'inscrire à l'ADEM sur la plateforme MyGuichet.lu. L'ADEM poursuit ainsi la digitalisation de ses services, tout en offrant une simplification des démarches pour les demandeurs d'emploi.

Cette démarche s'effectue en mode authentifié, ce qui signifie que les utilisateurs doivent se munir d'un outil LuxTrust (p.ex. Token) pour s'identifier et accéder à la démarche.

L'inscription en ligne constitue une démarche complémentaire, en parallèle au mode d'inscription par téléphone. Alors que l'inscription en ligne peut se faire de manière totalement autonome, l'inscription par téléphone nécessite de prendre rendez-vous au préalable en appelant directement le Contact Center de l'ADEM (+352) 247-88888 ou en remplissant le formulaire en ligne sur le site de l'ADEM [www.adem.lu](http://www.adem.lu).



### Aide de relance

Les formulaires pour les demandes d'aides de relance pour les mois de mars à juin 2022 sont en ligne. Les entreprises de notre secteur qui ont connu une baisse du chiffre d'affaires de 25% au minimum sont éligibles.

Attention : Le délai à respecter pour l'introduction des dossiers d'aides est le 15 juin, celui-ci s'applique également pour la demande du mois de juin 2022 !

### Aide «coûts non couverts» (hébergement uniquement)

Avec la création de l'aide «coûts non couverts» pour les mois de mars à juin 2022, le gouvernement luxembourgeois entend soutenir les entreprises d'hébergement touristique.

Les formulaires pour les demandes d'aides coûts non-couverts pour les mois de mars à juin 2022 sont également en ligne. Le délai à respecter pour l'introduction des dossiers d'aides est aussi le 15 juin, celui-ci s'applique également pour la demande du mois de juin 2022 !

Il est à noter que l'aide de relance et l'aide des coûts non-couverts s'excluent mutuellement.

Plus d'infos sur [www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

# Votre partenaire de confiance pour le financement de vos projets



© SNCI / Photo Patrick Müller / rosedelaire

LA SNCI EST LE PARTENAIRE DES  
ENTREPRISES LUXEMBOURGEOISES  
[WWW.SNCI.LU](http://WWW.SNCI.LU)

**SNCI**  
SOCIÉTÉ NATIONALE DE CRÉDIT ET D'INVESTISSEMENT

# 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)