

07 | 2022
juillet - août

Le magazine officiel des hôteliers,
restaurateurs et cafetiers
du Grand-Duché de Luxembourg
pour tous les métiers de bouche
2022 N°07



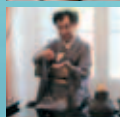
Marché de l'emploi

Quelles sont les compétences recherchées ?

P4



Chefs sans frontières
Au secours des petits producteurs P8



EHTL
Séminaire de cuisine japonaise P20



Dégustation
Le Chardonnay à travers l'Italie P26



Mémoire d'établissements
Trianon Palace au Glacis P30

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



Digital Payments
for a Trusted World

Verbände packen Herausforderungen im Gastgewerbe länderübergreifend an

Vom 26. bis 28. Juni trafen sich die deutschsprachigen Verbände der Hotellerie und Gastronomie in Zürich, um über die aktuellen Herausforderungen ihrer Branche zu sprechen. Dabei hat sich gezeigt, dass sich die grossen Herausforderungen in den letzten Monaten stark verändert haben.

22 Vertreterinnen und Vertreter der deutschsprachigen Verbände der Hotellerie und Gastronomie diskutierten auf Einladung von HotellerieSuisse die aktuellen sowie länderübergreifenden Herausforderungen der Branche.

Die Verbände sehen ihre Aufgabe in schwierigen Zeiten wie während der Coronakrise oder den momentanen Auswirkungen des Ukrainekrieges verstärkt darin, die Mitgliederbetriebe zu beraten und noch enger zu begleiten, damit deren Wettbewerbsfähigkeit erhalten werden kann.

Die Themen Digitalisierung und Nachhaltigkeit sind gleichermassen hoch relevant und hoch komplex und die Betriebe fragen vermehrt nach Beratung. Die Begleitung der politischen Prozesse hin zu optimalen Rahmenbedingungen für die Branche bleibt daher eine Hauptaufgabe der Verbände.

Gemeinsam gegen den Fachkräfte- und Mitarbeitendenmangel

Hotellerie und Gastronomie leiden nicht erst seit der Coronakrise an einem Fachkräfte- und Nachwuchsmangel, aber die vergangenen zwei Jahre haben die Situation noch akzentuiert. Aktuell gibt es immer mehr Betriebe, die ihre Dienstleistung aufgrund des Fachkräftemangels einschränken oder gar einstellen müssen. Am Treffen waren jedoch eine Aufbruchstimmung sowie der Wille spürbar, die Herausforderung gemeinsam anzugehen. Der Weg zu einer starken Fachkräftebasis basiert

auf drei Schritten. Die notwendigen Fachkräfte müssen in einem ersten Schritt gefunden werden. Weiter ist die Branche darum besorgt, dass die Fachkräfte der Branche erhalten bleiben. Es ist wichtig, den Fachkräften gezielte Aus- und Weiterbildungen zu ermöglichen, um ein lebenslanges Lernen sowie die Potenziale und Fähigkeiten der Arbeitnehmenden zu fördern. Damit diese Anstrengungen in der Branche Erfolg haben, sind geeignete politische Rahmenbedingungen unabdingbar. Die Vertreter der Verbände appellieren deshalb an die Regierungen, die Branche in dieser Thematik zu unterstützen.



Die Vertreter der deutschsprachigen Verbände

Bewusstsein für nachhaltiges Reisen ist gestiegen

Das Bewusstsein für nachhaltiges Reisen in der Bevölkerung hat weiter zugenommen und die Gäste interessieren sich vermehrt aktiv für die Thematik. Betriebe sind gefordert, ihre Bestrebungen im Bereich Nachhaltigkeit sichtbar zu machen.

Auch Deklaration von Lebensmittel sowie Tierwohlangaben gewinnen in der Gesellschaft an Bedeutung. Das bedeutet neue Herausforderungen für die Hotel- und Gastronomiebranche.



François Koepf, secrétaire général

Fortschreitende Digitalisierung als Chance wahrnehmen

Ein weiterer Trend, der die Branche über die Grenzen hinweg beeinflusst, ist die fortschreitende Digitalisierung. Immer mehr Prozesse werden automatisiert und Gäste können beispielsweise selbstständig das Check-in sowie Check-out vornehmen.

Für die Hotellerie und Gastronomie bieten sich in diesem Bereich Chancen, denn durch den Effizienzgewinn der Digitalisierung kann wiederum mehr Zeit für die Gästebetreuung zur Verfügung stehen. Auch hier braucht es die Politik, die in dieser Thematik angepasste Rahmenbedingungen schafft. Neben den Megatrends der Digitalisierung und der Nachhaltigkeit beschäftigen weitere Themen über die Landesgrenze hinweg: Die fehlende Sicherheit in der Energieversorgung sowie die momentan starke Inflation.

Jährliches Treffen fördert die länderübergreifende Zusammenarbeit

Die Hotel- und Gastronomieverbände aus Deutschland, Italien (Südtirol), Liechtenstein, Luxemburg, Österreich und der Schweiz treffen sich einmal jährlich zu einem Austausch. Die Verbände pflegen untereinander einen regen und partnerschaftlichen Austausch und der konstruktive Austausch unterstützt die Branche dabei, gemeinsame Herausforderungen länderübergreifend meistern zu können.

Etudes sectorielles de l'ADEM dans le secteur Horesca

Les compétences recherchées

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. En voici une partie :

Les offres d'emploi déclarées à l'ADEM contiennent des informations très riches sur les compétences demandées par les entreprises luxembourgeoises. Ces informations existent principalement sous forme non structurée (dans les descriptions de poste). Les seules données structurées qui existent de manière plutôt exhaustive et fiable sont les langues ainsi que la durée d'expérience professionnelle demandées.

Parmi les 16.172 offres d'emploi déclarées et complétées, (2015 - avril 2021), 9.311 comprenaient des précisions (identifiables par le text mining) sur les compétences demandées.

Les compétences (« attitudes & values ») les plus recherchées dans le secteur Horesca

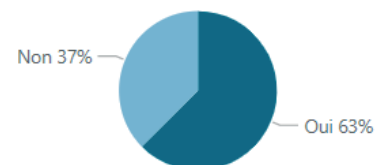
La valeur/attitude la plus recherchée était l'adaptation au changement (ce qui est le cas pour la majorité des secteurs), avec 14% des offres d'emploi concernées. On observe également que les offres d'emploi du secteur Horesca demandent de manière générale moins de compétences que l'ensemble des secteurs. La seule attitude/valeur qui a été demandée davantage dans l'Horesca est l'orientation-client (provide high quality client service).

Les savoir-faire et savoir (« skills & knowledge ») sont aussi capés. Dans l'Horesca, les compétences « présenter des menus », « assister des clients » et « prendre une commande » étaient les plus récurrentes (demandées explicitement dans environ un tiers des offres).

Les expériences recherchées dans le secteur Horesca

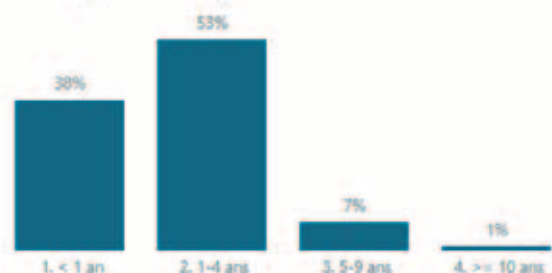
À côté des données non structurées extraites par le text mining, les offres d'emploi contiennent également des données structurées sur les langues demandées et le nombre d'années d'expérience requises pour le poste. Ces informations sont analysées ci-après sur la base des 9.311 offres d'emploi prises en compte (2015 - avril 2021).

Expérience exigée (2015 - 2021)



63% des offres d'emploi exigent de façon explicite une expérience (dans le domaine). La moitié d'entre elles (53%) demande une expérience de 1 à 4 ans et 38% une expérience < 1 an. Seules 7% de ces offres demandent une expérience de 5 à 9 ans et uniquement 1% une expérience ≥ 10 ans. Ces exigences sont très légèrement en hausse sur la période 2015-2021.

Durée de l'expérience exigée (2015 - 2021)



Les langues recherchées dans le secteur Horesca

66% des offres ne demandent pas du tout la langue luxembourgeoise, tandis que 17% la demandent obligatoirement (mais uniquement 2% pour un niveau C (« utilisateur expérimenté »)). Le français est la principale langue exigée dans le secteur. Seulement 6% des offres n'en demandent aucune connaissance, 3% la considèrent comme un atout et 92% la demandent obligatoirement. Dans la majorité des cas (61%), le niveau B (« utilisateur indépendant») est suffisant. L'anglais est obligatoire dans 26% des offres et l'allemand uniquement dans 15% des offres.



Application, assurance de la qualité ou encore gestion de la pression sont demandées en cuisine

Compétences principales pour le personnel de cuisine

Le personnel de cuisine est un des métiers clés du secteur Horesca, et notamment un métier à prioriser, parce qu'il est à la fois en croissance et en pénurie.

Les graphiques suivants détaillent les compétences (attitudes et valeurs, savoir-faire et savoir) les plus demandées pour le personnel de cuisine, en comparaison avec la moyenne du secteur Horesca.

Les attitudes/valeurs liées à la qualité comme l'application des normes de qualité et l'assurance de la qualité des processus et des produits ou encore la gestion de la pression sont plus fortement demandées que dans le secteur en général.

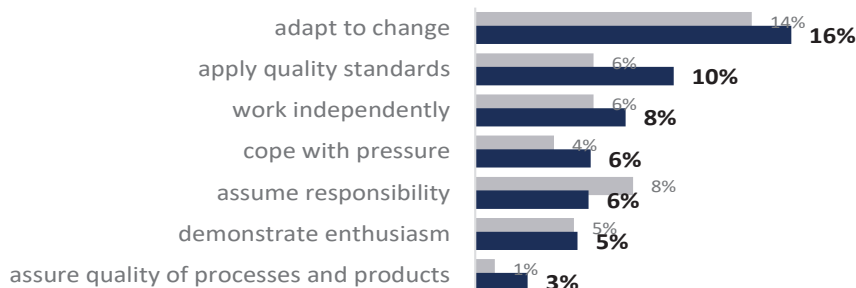
Dans les savoir-faire et savoir, on remarque principalement des compétences spécifiques au métier (utilisation des techniques de préparation de produits alimentaires, utilisation des techniques de cuisson, etc.), mais aussi des compétences personnelles (gestion des priorités et du temps).

Compétences en croissance

Pour les compétences suivantes (la qualité, la créativité, l'adaptation au changement, la collaboration...), une tendance de croissance a été identifiée. Dans certains cas, elle s'est avérée forte en 2021.

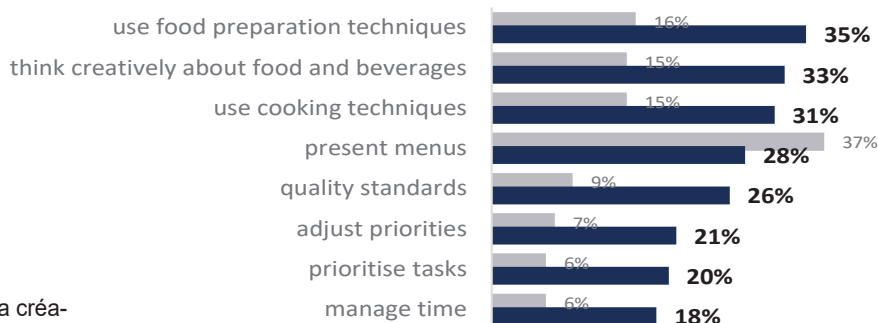
Top attitudes & values (2015 - 2021)

Personnel de cuisine (G1602)



Top skills & knowledge (2015 - 2021)

Personnel de cuisine (G1602)



■ % des offres (Horesca)
■ % des offres (personnel de cuisine)

Compétences principales pour le **service en restauration** **Top attitudes & values (2015 - 2021)**

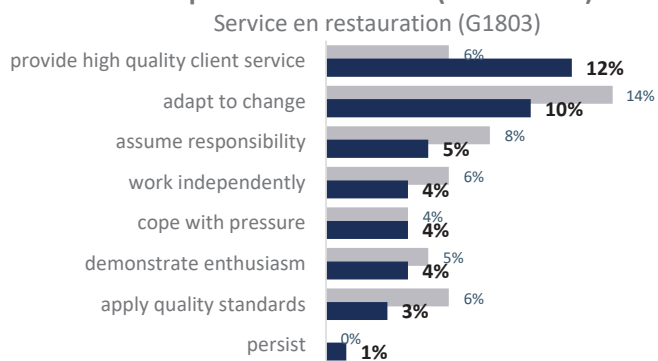
Le service en restauration est un autre métier clé du secteur Horesca, en croissance et en pénurie à la fois

Pour le personnel de service en restauration, les attitudes/valeurs d'orientation client et de résilience sont plus fortement demandées que dans le secteur en général, tandis que les autres attitudes/valeurs semblent moins thématiques.

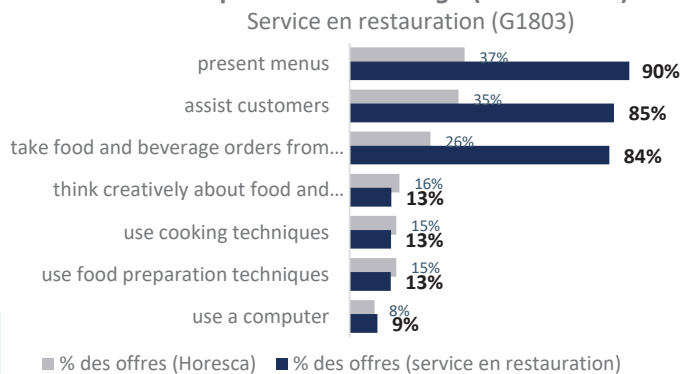
Dans les savoir-faire et savoir, les compétences métier comme l'explication du menu, l'assistance aux clients et la prise de commandes sont fortement demandées. L'utilisation d'ordinateurs figure en place 7 du savoir-faire.

Compétences en croissance

Pour les compétences suivantes (service client, compétences personnelles, utilisation d'ordinateurs...), une tendance de croissance a été identifiée.



Top skills & knowledge (2015 - 2021)



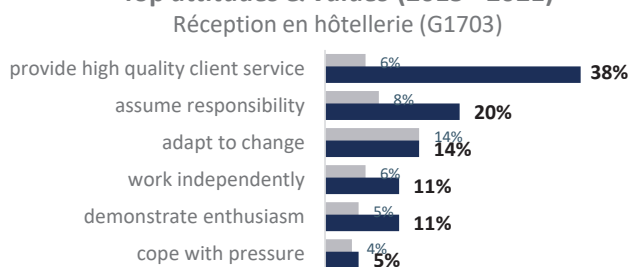
Compétences principales pour la **réception en hôtellerie** **Top attitudes & values (2015 - 2021)**

Ici, les attitudes/valeurs d'orientation client et de prise de responsabilité semblent particulièrement importantes, mais également l'autonomie et l'enthousiasme, largement plus demandées que dans la moyenne des métiers du secteur Horesca (donc davantage que pour les métiers de la restauration).

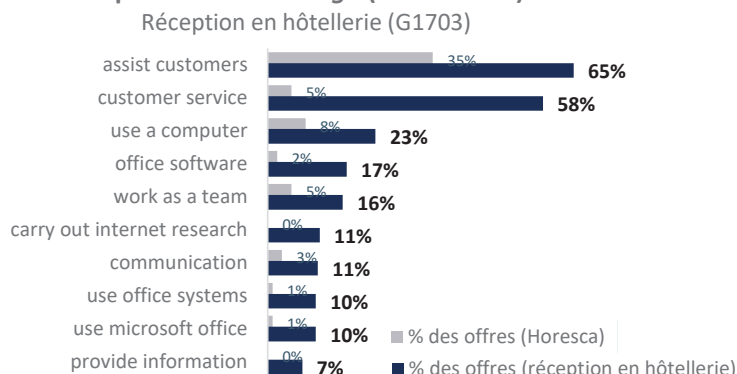
Dans les savoir-faire/savoir, l'assistance aux clients et le service client arrivent en tête, mais les compétences digitales (utilisation d'un ordinateur, logiciels de bureau, recherches sur Internet...) et les compétences interpersonnelles (travailler en équipe, communication...) sont également très demandées.

Compétences en croissance

Pour les compétences suivantes (résolution de problèmes, prise de responsabilité, travail avec bases de données...), une tendance de croissance a été identifiée.



Top skills & knowledge (2015 - 2021)



rakstone

TASTE YOUR IMAGINATION



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

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

SAFE TO SERVE
HORESCA

Les chefs s'associent pour aider des petits producteurs

Chefs Sans Frontières compte une cinquantaine de membres à Luxembourg. Cette association regroupe des professionnels de la gastronomie qui désirent aider des petits producteurs dans le besoin. Une présentation a récemment eu lieu en présence du président, l'Anglais Alan Coxon et des deux vice-présidents, le Luxembourgeois Alain Clos et le Français Anthony Pean.



Alain Clos, Alan Coxon, Anthony Pean

L'organisation caritative "Chefs Sans Frontières" (CSF) a été créée à Luxembourg dans le but de collecter des fonds pour les petits producteurs alimentaires artisanaux et les agriculteurs qui ont perdu leurs moyens de subsistance et leurs activités en raison de traumatismes incontrôlables et de catastrophes naturelles.

CSF a été imaginé par le chef Alan Coxon qui a été alerté par les images des incendies de forêt et les catastrophes en Grèce au cours de l'été 2021, où un berger âgé a perdu tout son troupeau de moutons et de chèvres qui étaient ses seuls biens. Il n'avait pas d'as-

surance, aucun soutien financier et dès lors aucun moyen de subsistance ni espoir. Le lait de son troupeau allait à la fabrication d'un fromage local vendu sur le marché local.

Les petits producteurs (beaucoup de deuxième et troisième générations) sont vitaux pour la gastronomie, la préservation des savoir-faire et le maintien de la véritable identité d'un pays. Ce sont ces personnes qui contribuent à rendre un pays spécial, à ajouter un cœur battant à une nation et à leur tour offrent ces points vitaux de différence pour la communauté locale et pour chaque visiteur ou vacancier.

CSF soutient la reconstruction des vies et des entreprises des petits producteurs qui sont pris dans les catastrophes naturelles déclenchées par les changements mondiaux et environnementaux sans cesse croissants. Les fonds collectés par CSF servent à l'achat

d'équipements, de produits, de produits et de bétail vitaux tels que de nouveaux troupeaux de moutons et de chèvres pour les agriculteurs. Il peut aussi s'agir de nouvelles ruches et graines de fleurs sauvages pour les producteurs de miel locaux ou encore de nouveaux pistachiers et des oliveraies voire des bateaux pour les pêcheurs. CSF n'offre pas d'argent directement, mais remplace du mieux qu'on peut des articles similaires qui ont été perdus lors de catastrophes.

Nous nous sommes entretenus avec Anthony Pean, vice-président qui dirige la cuisine d'un restaurant d'entreprise à Luxembourg (Banque Rothschild) que certains dans la gastronomie connaissant encore du temps où il officiait à l'hôtel InterContinental (aujourd'hui Double Tree by Hilton). Il a profité de cette occasion pour lancer un appel aux chefs de notre pays pour rejoindre l'équipe de CSF.

Plus d'infos sur www.csfint.com



Trois questions à Anthony Pean

Vice-président de Chefs Sans Frontières

Monsieur Pean, quel est l'objectif de Chefs sans frontières et pour quelles raisons un cuisinier rejoint l'association dont vous êtes vice-président ?

Comme c'est indiqué sur notre site Internet et sur notre page Facebook, Chefs sans frontières s'est fixé comme objectif de venir en aide aux petits producteurs alimentaires artisanaux et les agriculteurs qui ont perdu leurs moyens de subsistance et leurs activités en raison de traumatismes incontrôlables et de catastrophes naturelles.

Pour les chefs membres de notre association c'est aussi une occasion de se retrouver entre confrères et d'échanger sur notre métier ou encore de mettre en avant des produits artisanaux.

Quelles sont vos attentes de la part des membres et comment peut-on adhérer ?

Tout professionnel de la gastronomie est le bienvenu que ce soit un chef étoilé, un sommelier ou un cuisinier de collectivités. Nous ne faisons pas de différence entre un grand restaurant ou un petit bistrot. Chaque membre doit s'acquitter d'une cotisation annuelle de 50 euros qui est bien entendu employée intégralement pour un projet de soutien.

De plus, nous donnons la possibilité aux membres de participer à des événements. Chaque adhérent peut aussi proposer des événements en fonction de ses possibilités. Cela peut être intéressant pour lui et son image auprès de sa clientèle.



Quel bilan tirez-vous jusqu'à présent ?

Nous avons très bien débuté. Nous comptons environ 150 membres répartis sur plusieurs pays comme la France, la Belgique ou la Grande-Bretagne. Mais c'est à Luxembourg que nous avons le plus de succès avec 50 adhérents. Cela s'explique sans doute par le fait que nous sommes une a.s.b.l. de droit luxembourgeois et que c'est ici que nous avons débuté. Nous nous réjouissons de toute nouvelle adhésion et lançons un appel à tous les intéressés pour nous contacter et nous rejoindre.

Îlot gastronomique à vendre



Le célèbre complexe historique «Um Bock», situé à deux pas du palais grand-ducal et qui abrite de nombreux restaurants sera prochainement mis aux enchères. Sur une superficie totale de plus de 2.000 mètres carrés, les bâtiments s'étalent sur 6 étages et comportent outre plusieurs restaurants et bars, des salles luxueuses au caractère ancien.

La propriété qui permet l'exploitation de neuf commerces sera vendue aux enchères le 5 octobre 2022, à l'hôtel Le Royal à Luxembourg-ville. Pour plus d'informations, les intéressés peuvent consulter le site www.ilot-gastronomique.com.



Chefpassport La recette pour tisser des liens

La cuisine reste un rempart contre le délitement des liens, un espace de convivialité. C'est le constat qu'a fait Matteo Ressa, informaticien qui a travaillé pendant cinq ans au sein de Vodafone et Amazon avant de créer ChefPassport.

Son projet a été présenté par la Chambre de Commerce sur Internet, dont voici une partie du texte qui a été rédigé par Marie-Hélène Trouillez



Inspiré par ses voyages à travers le monde et par la découverte sans cesse renouvelée d'une palette de saveurs culinaires, Matteo Ressa, a fondé ChefPassport en 2019, avec l'idée de rassembler les participants autour de la gastronomie, la culture et les traditions.

ChefPassport est en fait une application numérique qui permet de mettre en relation des amateurs de cuisine avec des chefs du monde entier. En février 2020, les responsables ont lancé une vaste campagne promotionnelle sur Indeed et LinkedIn pour susciter l'intérêt de chefs. Cette campagne a bien marché et une quarantaine de chefs a rejoint ChefPassport. Ce concept leur offre une belle visibilité à travers le monde.

ChefPassport propose des ateliers et des rencontres entre des participants connectés à distance et des chefs dans leur cuisine. Plusieurs formules s'offrent au public. Il y a la formule «TeamCook» pour un petit groupe de 20 personnes à près de 40 euros par personne. Cette formule est idéale pour un chef d'équipe qui souhaite récompenser son personnel au moyen d'un événement ludique. Puis, il y a la formule «Cookinar » qui convient à un groupe de taille moyenne, entre 20 et 100 personnes, pour environ 20 euros par tête. Ce format s'adresse à des managers en Ressources Humaines, des Event managers ou encore des Chief Happiness Officers. Le chef dirige l'événement animé par un professionnel. Enfin, le «CookCast» est conçu pour un public plus large de plus de 100 participants. Le prix pour une participation coûte près de 10 euros par personne. Dans le cadre d'un «Cookcast», une session culinaire interactive, animée par un professionnel, peut être incluse au sein d'un événement plus large. Sur les deux dernières années, ChefPassport a organisé pas moins de 120 événements pour un total de plus de 3.000 participants.

Un calendrier interactif a été mis en ligne. Il est désormais possible de réserver sa session culinaire en ligne et de choisir le type de cuisine.

Plus d'informations : www.chefpassport.com

FLOWEY®

H Y G I E N E

SAFE TO MEET

HACCP

CERTIFIED



PRODUITS HYGIÈNE & DÉSINFECTION DÉVELOPPÉS ET FABRIQUÉS AU LUXEMBOURG



Disinfection



Food



Floortec



Multiple use



Sanitary



Biotech



Care



Tél.: +352 33 52 50

www.flowey.com

Hygiene@flowey.com

Bar Bonne Nouvelle

Davide, Mathias & Joseph

16A, avenue Emile Reuter L-2420 Luxembourg

Situé sur le site de l'ancienne Charly's Gare, ce bar éphémère (de juillet à décembre) a été ouvert par Davide, Mathias et Joseph. Les trois jeunes Luxembourgeois ont été sélectionnés par la Ville de Luxembourg pour y exploiter un établissement qui est axé autour des Craft beers et vins naturels, le tout avec une petite restauration. La bière ils connaissent bien vu qu'ils ont lancé leur propre marque, Satori il y a un peu plus d'un an. Le succès a vite été au rendez-vous et aujourd'hui on trouve leur breuvage dans une trentaine de bistrotts et restos branchés au Luxembourg. Au bar Bonne Nouvelle les clients ont le choix entre une IPA, bien amère et la Manda-



rina qui est une blonde au houblon bavarois Mandarina et qui donne à la bière de légères notes de mandarine. Au fût on propose aussi la bière Wolff (anciennement Stuff Béier) une bière luxembourgeoise appréciée par les amateurs. Côté vins on trouve une petite sélection de crus naturels venant surtout d'Allemagne (Pfalz) mais aussi de France et de Luxembourg, notamment de chez Schmit-Fohl. Pour les petites faims il y a des suggestions qui changent en fonction des semaines. Lors de notre passage, la carte qui est aussi publiée sur les réseaux sociaux proposait

des poires au vin avec Gorgonzola, une ricotta maison avec nectarines ou encore une portion de hummous.

Le bar est ouvert de 11.30h à minuit.

Les jours de fermeture sont le lundi et mardi.



Intense Coffee

Melani & Tiago

61, avenue Pasteur

L-2311 Luxembourg

www.intensecoffee.lu

Ouvert depuis quelques semaines à peine, l'Intense Coffee s'est déjà fait une belle clientèle d'amateurs de café de qualité. Melani et Tiago qui récemment vivaient encore à Berlin, ont acquis dans la capitale allemande une expérience dans la torréfaction du café et proposent maintenant ici à Limpertsberg un choix en cafés qui viennent des quatre coins du monde. Une grande partie provient de chez « August 63 », une maison de torréfaction berlinoise, créée par le Luxembourgeois Ken Braz. (Plus d'infos à ce sujet sur www.august63.de).

Mais la particularité d'Intense Coffee est que toutes les préparations sont véganes. Pas de produits d'origine animale et pour le



café, le lait de vache est remplacé par du lait d'avoine. La seule alternative selon les patrons qui met le café en valeur sans en modifier le goût. Si vous n'aimez pas le café, vous trouverez aussi du thé et d'autres boissons ainsi qu'une petite restauration avec des salades (bowls), des sandwichs ou des gateaux, tous faits maison.

Les préparations véganes sont présentées dans une vitrine et aussi proposées à emporter. « Tous nos clients ne sont pas forcément végétariens ou végans, mais se disent



agréablement surpris par la qualité et le goût de nos produits », nous explique Tiago avant d'ajouter que cette bonne critique est surtout visible sur des réseaux sociaux comme Instagram et Facebook. C'est d'ailleurs via ces deux réseaux qu'Intense communique le plus et tient ses clients informés sur les nouveautés.

L'intense Coffee avec son agréable terrasse à l'arrière est ouvert 7j/7 à partir de 7.30h en semaine et 9.00h le weekend.

Il ferme ses portes à 18.00h



Hôtel-restaurant Casa 49

Silvia & Saverio Tropiano 49, route de Stadtbredimus Remich Tél.: 26 66 05 34 www.casa49.lu

Après avoir été plus de 20 ans à l'hôtel-restaurant La Locanda à Luxembourg-Bonnevoie, où il exploitait l'entreprise familiale ensemble avec son frère, Saverio Tropiano et son épouse Silvia viennent de s'établir à Remich. Ils y ont acquis cet hôtel-restaurant situé pratiquement sur la Moselle.

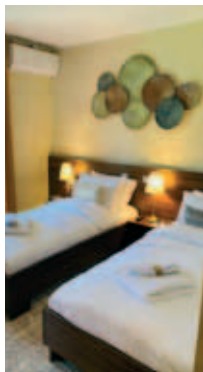
Suite à la classification que l'on vient d'effectuer, l'hôtel affiche un niveau de trois étoiles supérieur. Les huit chambres, toutes climatisées comprennent un bureau, une bouilloire, un coffre-fort, une télévision à écran plat, un balcon et une salle-de-bains privative avec douche à l'italienne. Tout est agencé avec goût, en parfait état et bien accueillant ; ce qui explique les commentaires positifs sur les plate-formes de réservation ainsi que le taux d'occupation qui est très encourageant.

En ce qui concerne la partie restauration, on propose une cuisine italienne traditionnelle qui selon les responsables désire faire découvrir de nouvelles saveurs. A la carte on trouve des pizzas avec près d'une vingtaine de variétés ainsi que des pâtes comme par exemple des linguine alle vongole, des raviolis farcis aux scampis ou une lasagne.

Vous pourrez aussi opter pour un risotto, une viande grillée ou différentes préparations de poissons avant de terminer par un Tiramisu ou une Panna cotta.

Le cadre du restaurant avec son espace pour une quarantaine de convives est soigné et chaleureux. Et la terrasse avec vue sur la Moselle est une alternative intéressante en période estivale pour les clients du restaurant. Pour les clients de l'hôtel, la Casa 49 propose une seconde terrasse, à l'arrière. Enfin pour les groupes il est possible d'organiser des événements dans le jardin qui dispose d'une grande pergola.

Le restaurant est ouvert de mardi à samedi. Plus d'infos sur le site web.



FIER DE NOS VINS & CRÉMANTS ? PORTEZ LE LABEL !

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



Café N° 12

Zita Poulsen 12 Rue St. Antoine L-9205 Diekirch Tél. : 621 302 102

Subway



55 av. John F. Kennedy
L-1855 Luxembourg-Kirchberg
www.subway.lu

Après Kaempff-Kohler qui a ouvert sa boutique Breakk sur l'extrémité nord du Boulevard Kennedy, c'est au tour de Subway de s'installer sur ce site à Kirchberg, que l'on peut qualifier de stratégique.

Rappelons qu'avec deux ans de retard en partie à cause de la pandémie et du manque de matériel, ce pôle d'échanges n'a été inauguré qu'au début du mois de mai. De nombreuses personnes en transit passent par cet endroit que ce soit pour prendre les transports en commun, garer sa voiture ou continuer à vélo.

Pour Subway, il s'agit de la cinquième enseigne dans la capitale et la neuvième au Grand-Duché. Comme dans les autres établissements du groupe, les clients y retrouvent une grande variété de sandwiches (Sub) réalisés à la minute avec différents de type de pains cuits sur place et une multitude de garnitures. On y trouve aussi une sélection de cookies et de boissons soft.



Si vous êtes à la recherche d'une nouvelle adresse avec une offre en préparations sans gluten, ceci pourrait vous intéresser. Zita Poulsen (photo à gauche) qui elle-même est obligée d'éviter cet allergène vient d'étoffer l'offre en établissements de ce type.

La Danoise qui se dit passionnée par la pâtisserie a voulu se lancer dans cette aventure, lorsque dans l'immeuble de son domicile, au centre de Diekirch, s'est libéré un espace commercial au rez-de-chaussée. Une occasion unique pour réaliser son rêve en se lançant ce défi.

Le Café N°12 est donc né avec une offre en produits qui sont tous sans gluten mais souvent aussi végétarien, vegan, réduit en sucre ou encore sans lactose. Une alimentation qui se veut plus saine sans pour autant renier un certain plaisir.



En semaine à midi on propose un menu ainsi que des toasts et pour le reste de la journée il est possible de goûter un des nombreux gâteaux, cakes ou cookies qui sont tous faits maison.

Le week-end, la maison propose trois formules brunch : *Classique* avec de la mousse de thon, du jambon, des œufs, des fruits... ; une *formule végétarienne* avec des œufs, des légumes, des yaourts... ou encore une option de *type vegan* avec entre autres de l'avocat, des fruits et des légumes.

Toutes ces préparations qui sont en grande majorité issues de l'agriculture biologique sont accompagnées de pain fait maison qu'il est aussi possible d'acheter à emporter.

Le Café N°12 est ouvert de mardi à samedi, de 7.30h à 18.00h et le samedi et dimanche de 10.00h à 17.00h. Jour de fermeture : lundi.



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



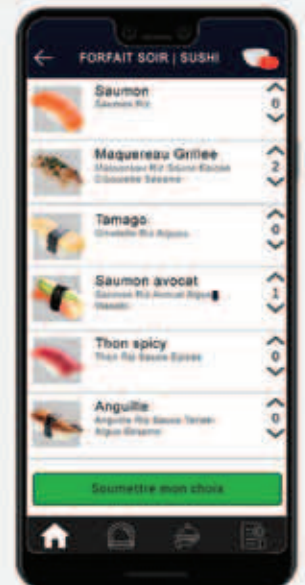
Pas besoin de tablettes onéreuses Vos clients peuvent utiliser leur propre téléphone pour passer une commande depuis leur table



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

Le « Floater » un gîte unique en son genre



Le cabanon a été construit sur le bassin de refroidissement de l'ancienne aciérie



Une superficie de 49 m² avec quatre lits pour 150 €

Très bientôt on aura à Dudelange la possibilité de dormir au ras de l'eau avec vue imprenable sur la tour d'eau ! Récemment a eu lieu l'inauguration du "Floater" en présence du ministre du Tourisme Lex Delles, du bureau M3 Architectes et de l'artiste Franck Miltgen.

« Floater » ou comment passer la nuit comme suspendu au-dessus de l'eau... C'est désormais possible à Dudelange. Le « Floater » est l'un des onze gîtes insolites, aménagés sur le sentier de randonnée « Minett Trail », spécialement conçus dans les 11 communes de ProSud dans le cadre d'Esch2022.

Rappelons que Dudelange est l'un des points de départ et d'arrivée de la randonnée Minett Trail qui parcourt la région de la Minett.

Le « Kabaischen » (cabanon) a été construit sur le bassin de refroidissement de l'ancienne aciérie de Dudelange et se trouve à proximité du centre culturel « opderschmelz » ainsi que du nouveau lieu de rencontre « VeWa » (VestiaireWaggonnage) dans le futur quartier NeisSchmelz. La grande baie vitrée du Floater offre une vue remarquable sur le château d'eau datant de 1928.

Il s'agit d'une construction métallique complexe, installée directement à la surface de l'eau. Monté sur pilotis, le Floater flotte à quelques centimètres seulement au-dessus de l'eau. Il offre sur une superficie de 49 m² quatre lits, une petite cuisine et une salle de bain avec douche et WC. Les sacs à dos et autres bagages peuvent être déposés dans un espace prévu à cet effet. Il est le fruit d'une étroite collaboration entre artistes et

architectes. Les plans ont été conçus par le bureau d'architectes M3 Architectes en collaboration avec l'artiste Franck Miltgen.

Les différentes pièces du Floater ont été fabriquées dans l'atelier de l'entreprise ZDK Langer, sise à Echternach et spécialisée dans les constructions en bois. Le montage a pris une petite semaine.

Le coût total de l'ouvrage s'élève à 1,3 million d'euros. Le maître d'ouvrage est la commune de Dudelange. Le Ministère du Tourisme a financé le projet à hauteur de 50 %.

Une nuitée pour quatre personnes coûtera environ 150 €.



Vue remarquable sur le château d'eau de 1928

Dernière séance des Minikäch avant la rentrée

Ce 25 juin, le Vatel-Club a accueilli les deux groupes de «Minikäch» à l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme à Diekirch pour une dernière séance avec différents ateliers. Les enfants ont eu l'occasion de réaliser des cocktails, des amuse-bouches ou encore des tartelettes. Cette réunion s'est terminée par une remise des diplômes en présence des parents. En septembre débiteront les nouveaux cours de Minikäch. Les personnes intéressées peuvent se faire connaître au info@votel.lu



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

Le SIAL 2022 sera parrainé par le chef Mauro Colagreco

Les organisateurs du Salon de la gastronomie SIAL qui se tiendra du 15 au 19 octobre 2022 à Paris Nord Villepinte ont annoncé que l'événement sera parrainé par Mauro Colagreco. Le chef mondialement connu s'associe à l'événement pour aider les gens à modifier leur approche de l'alimentation et pour développer une gastronomie circulaire

«À chaque fois que l'on mange, on décide du monde dans lequel on veut vivre. C'est pourquoi la thématique *Own the change* me parle. Le monde a déjà changé, à nous de le rattraper !» Le propriétaire du restaurant 3 étoiles Michelin «Le Mirazur» à Menton a proposé sa collaboration en assurant que son objectif s'inscrivait parfaitement dans la thématique du salon qui est #Own the change.



4 points cardinaux des tendances alimentaires :

Depuis deux ans, des lignes de force structurelles fondamentales se déploient de manière inévitable, certes avec plus ou moins d'intensité et de rapidité en fonction de nos disparités culturelles et économiques, de nos paradoxes et de nos contradictions. Les quatre points cardinaux sont pour le SIAL sont :

- Plus de nature : la santé est plus que jamais dans l'assiette
- Plus d'environnement et d'éthique : la RSE s'invite à table
- Plus de plaisir : l'engagement sociétal dans les choix alimentaires
- Transformation numérique : à votre service

Pour avoir plus d'infos sur le SIAL : www.sial.fr



De la gastronomie à la prison de Marseille

En octobre prochain, derrière les murs de la prison des Baumettes à Marseille s'installera un site unique en France : Les Beaux Mets, le tout premier restaurant semi-gastronomique en milieu carcéral, accessible au public, et géré par les détenus.

Ce nouveau lieu vise à permettre la réinsertion des détenus à la fois à la vie sociale et au monde du travail. De longs travaux de rénovation et d'aménagement ont été entrepris pour transformer le deuxième étage d'un bâtiment, dernier vestige des Baumettes historiques, en un restaurant à part entière. Aux commandes de la cuisine, Sandrine Sollier, qui a précédemment travaillé chez Passédât, restaurant trois étoiles au Michelin. Elle a imaginé des recettes bistronomiques aux saveurs méditerranéennes. Le menu se composera de trois entrées, trois plats et trois desserts qui changeront tous les six mois.



La charcuterie augmente le risque de cancer



Dans un rapport publié ce mois-ci par l'Agence française de sécurité sanitaire de l'alimentation (Anses), les auteurs déclarent qu'il existe clairement un lien entre le risque de cancer du côlon et la consommation de nitrites. Selon ce rapport, ces additifs, qui donnent notamment au jambon sa couleur rose, seraient présents dans 75 % de la charcuterie.

Rappelons que l'ajout de nitrates et de nitrites vise notamment à limiter le développement des bactéries à l'origine de maladies comme la salmonellose, la listériose ou le botulisme. Selon l'Agence, la réduction de leur utilisation aussi bas que raisonnablement possible peut être envisagée à la condition impérative de prendre des mesures pour maîtriser le risque de contamination par ces bactéries par d'autres moyens. Ces mesures devront être adaptées à chaque catégorie de produits. Par exemple, pour le jambon cuit, la réduction des nitrites pourrait s'accompagner du raccourcissement de la date limite de consommation.

Le « zéro nitrite » n'est pas une solution

Certains fabricants utilisent des extraits végétaux ou des bouillons de légumes comme substituts aux additifs nitrés. Cela ne constitue pas une réelle alternative dans la mesure où ils contiennent naturellement des nitrates qui, sous l'effet de bactéries, sont convertis en nitrites. Ces produits dits « sans nitrite ajouté » ou « zéro nitrite » contiennent donc des nitrates et des nitrites cachés.

Since 1989

nestor

HORECA MANAGEMENT SOLUTIONS

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

NOUVEAU

- fiche d'hébergement électronique
- interface PROTEL
- interface CUBILIS

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

www.it4all.lu

by skylineNetworkservices

Hazard
Analysis and
Critical
Control
Points

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène. Une obligation légale

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

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

Mettez votre démarche de qualité en valeur

Charte

- Favoriser les produits locaux et de saison
- Préparer des plats à base d'ingrédients naturels et sans additifs
- Informer les clients de façon transparente
- Éviter les emballages jetables et à usage unique
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

Gastronomie japonaise : Un univers à part entière qui se dévoile

Les 16 et 17 juin 2022, l'Ambassade du Japon au Luxembourg a organisé un séminaire de cuisine japonaise à l'attention des enseignants de l'EHTL.



A la résidence de l'Ambassadeur



A l'EHTL à Diekirch

La première partie du séminaire s'est déroulée à la résidence de l'Ambassadeur : M. Michel Lanners, directeur de l'EHTL, et six enseignants de service en salle ont été accueillis par l'Ambassadeur, M. Jiro OKUYAMA, et son épouse, Mme Toyoko OKUYAMA. Pour commencer, Mme Kyoko NISHIKAWA, la cheffe de cuisine officielle de l'Ambassade a fourni de nombreuses informations sur la préparation des plats, la façon de les servir et les bonnes manières à respecter à table au Japon. Les participants ont également pu goûter aux saveurs de la boîte à lunch traditionnelle japonaise appelée Shokado Bento. L'expérience de la cérémonie du thé a ensuite été présentée par Mme Sosen YAMANAKA, maître de cérémonie du thé de l'école Omotesenke, et de son assistante Dr Teruko DOI. Harmonie, esthétique et parfaite maîtrise caractérisent cette cérémonie traditionnelle à laquelle les enseignants ont activement participé.

Le 17 juin, c'est à l'EHTL que Mme Kyoko NISHIKAWA a initié les enseignants de cuisine et de pâtisserie à la voie du washoku, une subtile approche japo-

naise de la nourriture. Inscrit depuis 2013 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, le washoku est une culture culinaire qui accorde une importance centrale au respect de la nature et à l'utilisation durable des ressources naturelles.

Savoureuse, diététique, harmonieuse, la gastronomie japonaise émerveille les cinq sens. D'ailleurs les participants ont pu en faire l'expérience à travers la dégustation du bento, cette petite boîte à quatre compartiments qui semble contenir tout l'univers. Ce séminaire fut aussi l'occasion d'élaborer des plats japonais traditionnels et d'en apprendre plus sur des éléments fondamentaux que sont le miso (pâte de soja fermentée) et le dashi (bouillon d'algue, de poisson et de champignons).

En offrant des moments de découverte, d'apprentissage et de partage, ce séminaire a apporté un réel enrichissement et a jeté un pont entre le Japon et le Luxembourg.



EHTL goes Flower Power

« Semer dans la terre pour cultiver l'esprit », telle est la formule utilisée par M. Claude MAAS, éducateur gradué, pour expliquer le projet EHTL goes Flower Power qu'il a initié en janvier 2022. Ainsi, élèves et étudiants ont été invités à s'engager activement dans l'embellissement des espaces extérieurs de leur école. Ils ont eu l'occasion d'« adopter » des bacs pour semer et planter selon leurs envies, mais aussi de végétaliser des emplacements dominés par le béton.

L'hésitation de certains démontre à quel point les jeunes manquent de connais-

sances en botanique. Par conséquent, ce projet leur permet d'apprendre, d'expérimenter, d'échanger des informations et de mieux comprendre les cycles naturels, la richesse de la terre et l'urgence de protéger l'environnement. Ce programme promeut également la créativité, l'esthétique, l'engagement, la discipline et le sens des responsabilités.

En l'espace de quelques mois, l'établissement a connu une première transformation, avec des espaces vivants, colorés, parfumés et propices à accueillir abeilles, papillons et oiseaux. Vignes, lis d'un jour, ciboulette, fraises, pommes

Technicien tourisme et communication Une nouvelle formation à partir de la prochaine rentrée

Depuis plus de 20 ans, l'EHTL est la seule école publique à former des techniciens en tourisme au Luxembourg. Soucieuse de faire évoluer ses cursus pour répondre aux besoins réels du marché du travail, l'école proposera dès la rentrée 2022/2023, une nouvelle formation intitulée « Tourisme et Communication », accessible à partir de la classe de 4^e.

Cette initiative répond aux attentes du monde professionnel, qui, à travers l'ULAV (Union Luxembourgeoise des Agences de Voyages), a mis en évidence la nécessité de pouvoir recruter des collaborateurs engagés et polyvalents, disposant d'une solide culture générale, et formés à la communication, ainsi qu'à la digitalisation. La maîtrise des outils numériques et la communication sous toutes ses formes occuperont donc désormais une place centrale, à côté de l'ensemble des aspects liés au tourisme.

Les cours théoriques sont complétés par des visites et des conférences pour permettre aux élèves de tisser un lien étroit avec le secteur dans lequel ils se spécialisent. Chaque année, un stage pratique vient compléter et approfondir les acquis scolaires.

La nouvelle formation « Tourisme et Communication » s'adresse à des jeunes animés par la passion des voyages, du travail d'équipe, des langues et du service au client. Une fois diplômés, ils sont parfaitement aptes à se lancer sur le marché du travail ou poursuivre leurs études en classe de BTS et accéder ainsi à des parcours de niveau Bachelor ou Master.

La formation est organisée en régime à plein temps avec l'équivalent de 28 semaines par an au lycée et 10 semaines par an de stage en entreprise, dont un stage obligatoire dans un pays anglophone.

de terre font désormais partie du décor. Ce tableau vivant évoluera au gré des saisons et avec un peu de chance, à la rentrée la communauté scolaire pourra admirer un rideau de tournesols géants.

Les premiers efforts ayant porté leurs fruits, il s'agit à présent de pérenniser le projet et d'impliquer plus de participants. Il ne tient qu'à nous de créer un jardin d'Éden.



Amicale des Anciens : Après deux années de patience enfin à Split



Du 23 au 26 juin 2022 une vingtaine d'amicalistes sont partis pour un voyage de l'Amicale des Anciens « Hotelschoul » en Croatie, plus précisément à Split. Un voyage qui était déjà prévu pour l'année 2020, mais suite aux restrictions du Covid'19, ce déplacement a dû être reporté à plusieurs reprises.



La ville de Split a impressionné les visiteurs du Luxembourg par son noyau historique avec le palais de Dioclétien et ses nombreux cafés et restaurants sur la Riva et dans les rues anciennes. Dans le Restaurant Storiya, située sur la promenade « Riva », les gourmets ont apprécié plusieurs spécialités autour du poisson. Près de la plage, le Grill Club Maestro a proposé des fromages et du jambon de la région ainsi que des grillades délicieuses. Lors de la dernière soirée à Split, c'était au « Chef » et à la sommelière pour prendre les aventuriers de l'Amicale sur un voyage gastronomique à travers des recettes typiques de la cuisine dalmatienne, toujours en accord avec les meilleurs crus de la Croatie.



Au programme du groupe figurait une excursion le long du littoral et une escapade dans le somptueux arrière-pays de la Dalmatie avec la visite du parc naturel de Krka. Lors de la deuxième journée une croisière avec un stop pour la natation dans la lagune bleue et la découverte des îles autour du village pittoresque de Maslinica ont contribué à l'ambiance de vacances.

L'accueil et le séjour à l'Hôtel Cornaro au centre de Split étaient de sorte à ne laisser que de bons souvenirs.

Après deux années de patience le voyage en Croatie était couronné de succès et s'est déroulé dans une superbe ambiance amicale tout au long des excursions proposées.

Qu'est-ce que l'action SuperDrecks

La SuperDrecksKëscht (SDK) au Luxembourg, ce sont des actions du Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable avec les communes, la Chambre des Métiers et la Chambre de Commerce dans le cadre du plan national de gestion des déchets et des ressources.



Le concept des déchets de l'entreprise contient :

- une analyse de la gestion interne des déchets ;
- un accent particulier sur la prévention et réduction des déchets ;
- la collecte sélective de tous les déchets de l'entreprise ainsi que leur stockage sûr et respectueux de l'environnement ;
- des formations et outils de sensibilisation pour les salariés en vue d'un comportement durable et une manipulation correcte des déchets
- consultation en vue d'un traitement écologique et transparent des déchets.

Pour les entreprises, l'objectif de la SuperDrecksKëscht fir Betriber est de les soutenir à mettre en place une prévention et gestion écologique des déchets et des ressources.

Quels sont les avantages de la SuperDrecksKëscht fir Betriber ?

Les conseillers de la SDK fir Betriber aident gratuitement les entreprises et institutions par le développement de concepts individualisés de gestion et de prévention des déchets tout en tenant compte l'écologie et l'économie.



Qu'est-ce que le label SDK ?

Seules les entreprises qui mettent en pratique le concept détaillé de gestion des déchets, et qui s'engagent ainsi pour la protection du climat et des ressources, se voient attribuer le label.

Le respect des critères est contrôlé régulièrement dans les entreprises et les institutions labellisées. Le label SDK fir Betriber est certifié selon la norme internationale ISO 14024:2018.

Actuellement 3.390 entreprises et institutions au Luxembourg ont obtenu le label, dont de nombreuses entreprises du secteur de l'Horesca.

Quels sont les avantages du label SDK ?

Grâce au label SDK qui est en même temps un label de qualité et un éco-label, le consommateur a la possibilité d'identifier les entreprises qui inscrivent leurs activités dans une stratégie durable en vue de la protection de l'environnement et du climat.

De plus, la SDK s'engage à mettre ces entreprises en avant afin de sensibiliser le consommateur au label SDK dans les différentes branches.

Këscht ?



Autres activités de l'action SuperDrecksKëscht

Outre l'accompagnement des entreprises, l'action SDK poursuit une autre activité clé : la SuperDrecksKëscht fir Bierger. Celle-ci a pour objectif d'informer et de sensibiliser les citoyens aux gestes respectueux des ressources et du climat, et organise la collecte sûre, qualitative et en circuit fermé de produits problématiques provenant des ménages privés, notamment les médicaments, les bombes aérosols, les ampoules, etc.

Afin d'encourager les citoyens et les entreprises à agir dans le respect des ressources et du climat, la SuperDrecksKëscht soutient plusieurs projets innovatifs. Il s'agit d'initiatives et d'actions axées sur la pratique, comme par exemple l'ECOBX, Clever Akafen oder SDK Residenzen.

De plus, la SDK Akademie propose de nombreuses activités de sensibilisation, d'information et de qualification. Celles-ci complètent le conseil aux citoyens, aux entreprises, aux institutions et aux partenaires de l'action SuperDrecksKëscht.

Pour plus d'informations, visitez le site internet (www.sdk.lu) ou contactez le 488 216 1



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

Remise des «étoiles»



Facebook / Lex Delles

Au cours des dernières semaines, un panneau de la classification (étoiles) a été remis au Brauhotel à Bascharage par le Ministre du tourisme Lex Delles.

Il s'agit de la classification européenne HSU qui est réalisée en collaboration avec l'Horesca. Les établissements d'hébergement respectent un cahier des critères commun avec un grand nombre d'autres pays européens. Une démarche de qualité qui donne aux clients une garantie reconnue. De plus en plus d'OTA, comme Tripadvisor (voir texte ci-contre) ou Bookings reprennent d'ailleurs cette classification sur leur sites.

Notre photo montre Claude Ries, conseiller de l'Horesca, Lex Delles, ministre, Isabelle Lentz, exploitante de l'hôtel et François Koepp, secrétaire général de l'Horesca.

Tripadvisor affichera les étoiles des hôtels classés par HSU

Tripadvisor, la plus grande plate-forme de conseil en voyage au monde, affichera exclusivement les évaluations par étoiles officiellement classées et vérifiées par Hotelstars Union dans 18 pays européens.



Tripadvisor est la première plate-forme de conseil en voyage en ligne à afficher exclusivement les évaluations par étoiles officielles d'Hotelstars Union pour les établissements d'hébergement dans les 18 pays membres où l'organisation est active. Hotelstars Union regroupe environ 22.000 établissements d'hébergement en Azerbaïdjan, Belgique, Danemark, Allemagne, Estonie, Géorgie, Lettonie, Liechtenstein, Lituanie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Autriche, Suède, Suisse, Slovaquie, République tchèque et Hongrie.

En juin 2022, Tripadvisor a commencé à

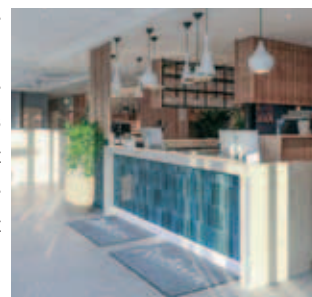
comparer quotidiennement les données de classification actuelles, de sorte qu'une évaluation valable des étoiles est garantie à tout moment. Grâce à la gestion du projet Hotelstars Union, les voyageurs qui planifient leurs prochaines vacances sur Tripadvisor peuvent être sûrs que les étoiles d'hébergement affichées ont été attribuées par une organisation de l'Hotelstars Union après un contrôle sur place et en utilisant le catalogue de critères uniformes.

Rappelons que Hotelstars Union s'efforce d'harmoniser la classification des établissements d'hébergement selon des critères et des procédures communs, afin de donner aux clients une compréhension uniforme de la réputation et de la qualité des hébergements lors de la planification et de la réservation de leur voyage.

Plus de détails dans le communiqué officiel que nous reproduisons sur la page ci-contre.

La marque Radisson arrive en Belgique

Le premier établissement belge de la marque Radisson ouvrira prochainement dans le centre de Liège, à proximité des sites touristiques. Selon le site hospitality-on ce nouvel établissement porte à 15 le nombre d'hôtels en Belgique de Radisson Hotel Group. Les 99 chambres et suites offrent 6 niveaux de confort. L'hôtel dispose d'un bar, d'un restaurant avec des produits locaux et d'un espace de réunion pour les petits groupes (maximum 20 personnes). Le projet a été développé en partenariat avec Unibricks propriétaire du site et le groupe Nestia qui exploite déjà trois autres établissements dont un Radisson Blu.





Tripadvisor to display Hotelstars Union star ratings in 18 European countries for lodging properties

July 15, 2022, Brussels, Belgium – As clear as the stars: Tripadvisor, the largest travel guidance platform in the world, will display the official star ratings, classified and audited by the Hotelstars Union, in eighteen European countries.

Tripadvisor is the first online travel guidance platform to exclusively display the Hotelstars Union's official star ratings for lodging establishments in all 18 member countries in which the group operates. The Hotelstars Union comprises approximately 22,000 accommodation providers in Austria, Azerbaijan, Belgium, Czech Republic, Denmark, Estonia, Georgia, Germany, Hungary, Latvia, Liechtenstein, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Slovenia, Sweden and Switzerland.

"This is a big step towards enabling travellers to make transparent and informed decisions about their accommodation choices," said Markus Luthe, President of the Hotelstars Union. "In June 2022, Tripadvisor started to reconcile the current classification data daily so that a valid star rating is guaranteed at all times. Thanks to the project leadership of Hotelstars Union's Christin Neumann, travellers planning their next holiday on Tripadvisor can be assured that displayed accommodation stars have been awarded by an institution of the Hotelstars Union after an on-site check and leveraging a harmonised catalogue of criteria."

Hotelstars Union is a European organisation committed to harmonising lodging establishments classification with common criteria and procedures aimed at helping guests have a common understanding of the reputation and quality of accommodations during the trip planning and booking experience.

"At Tripadvisor, we strive to empower travellers and provide them with real reviews and official information so that they can make informed decisions to have the best possible travel experience, and this is why we're happy to display these official star ratings on our lodging listings across Europe" said Scott Brooks, Vice President, B2B Product, Tripadvisor. "We are very proud of the partnership we built with Hotelstars Union and the collaborative efforts invested into displaying on Tripadvisor official star ratings for the 18 countries in which Hotelstars Union operates."

About Tripadvisor

Tripadvisor, the world's largest travel guidance platform*, helps hundreds of millions of people each month** become better travellers, from planning to booking to taking a trip. Travellers across the globe use the Tripadvisor site and app to discover where to stay, what to do and where to eat based on guidance from those who have been there before. With more than 1 billion reviews and opinions of nearly 8 million businesses, travellers turn to Tripadvisor to find deals on accommodations, book experiences, reserve tables at delicious restaurants and discover great places nearby. As a travel guidance company available in 43 markets and 22 languages, Tripadvisor makes planning easy no matter the trip type.

* Source: SimilarWeb, unique users de-duplicated monthly, March 2022

** Source: Tripadvisor internal log file

Dégustation des **sommeliers**

Le Chardonnay à travers l'Italie

Le Chardonnay, cépage pratiquement unique pour les vins blancs de Bourgogne est planté un peu partout dans le monde, aussi à Luxembourg. On peut le vinifier de nombreuses façons mais les clients aiment généralement retrouver un vin gras, opulent et puissant.

L'association luxembourgeoise des sommeliers propose ce mois-ci une sélection de chardonnays provenant d'Italie. S'il n'est pas vraiment typique pour ce pays, on le trouve dans pratiquement toutes les régions viticoles et à tous les prix. Voici une petite sélection disponible auprès de négociants du Luxembourg. Les vins ont comme d'habitude été dégustés à l'aveugle et les prix affichés sont ttc.

L'équipe de dégustation



Gregory Mio
Hôtel Le Place d'Armes



Niels Toase
Meilleur sommelier 2014



Philippe Lux
Not only wine



Dave Giannandrea
Horesca



Dino Totaro
Président ALS



Gérard Guyon
Meilleur sommelier 1990



Julien Franzetti
La Cave des Sommeliers



Eric Beau
Meilleur sommelier 1989, 1994



Zoran Matic
Ruppert Oberdonven

La Pietra Chardonnay **Tenuta Cabreo Toscana 2018**



Une robe aux reflets dorés. Le nez est expressif sur les fruits et sur des notes boisées. A l'aération ressortent des arômes vanillés et torrifiés. L'attaque en bouche est agréable avec beaucoup de finesse. Un beau Chardonnay que l'on pourra servir sur un turbot en sauce. Le Chai-Munhowen 30,08€

Flora Chardonnay Girlan **Alto Aldige 2019**



Une robe jaune aux reflets paille bien limpide. Le nez est marqué par des notes d'agrumes et de fruits blancs. Un bouquet complexe avec une touche épicée après aération. L'attaque en bouche est franche, marquée par une belle trame acide. L'élevage sous bois se ressent avec des notes épicées et une finale un peu asséchante. A servir sur des spaghettis au palourdes. Le Cellier-Boissons Heintz 22,03€


Cusora Chardonnay **Caruso & Minini Sicile 2021**




Une robe jaune or aux reflets brillants. Le nez est expressif sur de la minéralité. A l'aération ressortent des notes fruitées qui rappellent la pêche. Attaque en bouche plutôt bien soutenue avec beaucoup de matière et toujours un beau fruit. La finale avec une pointe d'amertume est agréable. A déguster sur une côte de veau. Vinoteca 9,10€




**Langhe Chardonnay Tres Plus
Orlando Abrigo Piemont 2018**

 Une robe jaune or bien soutenue au disque brillant. Le nez est marqué par les fruits jaunes comme le citron confit et les fleurs blanches. A l'aération ressort une touche lactique avec des notes grillées. L'attaque en bouche est souple avec une acidité bien présente et une pointe d'alcool bien équilibrée. Un vin crémeux à la finale beurrée et vanillée. A servir frais mais pas trop froid, par exemple sur un vitello tonnato. Le Cellier-Boissons Heintz 15,57€


**Chardonnay Vite Colte
Fosche Piemont 2021**

 Un vin brillant de couleur jaune or pâle au jambage moyen. Le nez est floral avec une touche de fruits blancs. Un bouquet jeune et agréable. L'attaque en bouche est souple avec une certaine rondeur et une finale acidulée. Un Chardonnay monolithique avec une finale agréable. Idéal à l'apéritif ou sur une sole grillée accompagnée de beurre maître d'hôtel. Le Chai-Munhowen, 8,02€


**Lama dei Corvi Chardonnay
Rivera Puglia 2020**

 Une robe jaune clair aux reflets argentés. Le nez est ouvert sur des notes de fruits blancs et d'épices douces, comme la vanille. A l'aération ressortent des notes de noisette et de beurre qui viennent de l'élevage sous bois. L'attaque en bouche est puissante même si le milieu est rond et marqué par le bois avec des notes grillées. Un vin que l'on pourra garder en cave encore cinq ans. Il sera parfait sur une lotte rôtie au four et servie avec une sauce un peu relevée. Vinissimo Eurovin 18,13€


**Menfi Chardonnay
Planeta Sicile 2020**

 De couleur jaune or clair, ce vin ne présente aucun défaut à la robe. Un premier nez marqué par son élevage en fût avec une touche boisée et vanillée. A l'aération, le bouquet gagne en complexité. L'attaque en bouche est souple avec une belle rondeur. Un beau vin, équilibré entre alcool et acidité avec une touche beurrée et toastée sur la finale. A servir sur un homard. Vinissimo Eurovin 29,84€

**Capitolo 14 Chardonnay
Pasqua Puglia 2021**

 Une belle robe brillante et limpide aux reflets argentés. Le nez est discret mais s'ouvre à l'aération sur des notes fruitées avec une touche florale. On y décèle la pêche de vigne. Un bouquet plaisant. L'attaque en bouche est franche, soutenue par une belle trame acide. Un vin frais et léger qui avec une touche citronnée est aussi gourmand. On pourra le déguster sur une viande blanche assaisonnée au thym. Vinoteca 5,20€

**Rossj-Bass Chardonnay
Angelo Gaja Piemont 2018**

 Une robe jaune dorée et limpide avec des larmes moyennes. Le bouquet est frais et minéral. A l'aération les arômes s'amplifient avec une touche d'agrumes. L'attaque en bouche est franche sur une trame fraîche et directe avec une belle acidité. La finale reste tendue et minérale. A déguster sur un poisson blanc au fenouil pour rehausser le côté anisé du vin. Wengler Châteaux & Domaines 64,35€

Mick Jagger à Mondorf

Non, le fameux chanteur du groupe Rolling Stones n'était pas dans la ville thermale. Mais des représentations à son effigie. Durant tout le mois de juillet, le Casino 2000 a présenté une exposition d'œuvres réalisées par un ensemble d'artistes.

L'objectif était de célébrer le 60^{ème} anniversaire du premier concert de Mick Jagger avec les Rolling Stones (1962-2022).

L'événement d'envergure internationale a fait l'objet d'une large communication médiatique pour une attirance maximale d'artistes de nombreux pays.

L'*International Personality Art Contest 2022* était ouvert à tous les artistes professionnels ou amateurs, sans limite d'âge, de toute nationalité, et aux particuliers, aux galeries, propriétaire d'œuvres. Les œuvres présentées étaient des pièces originales et de qualité sur le sujet retenu pour cette édition, Sir Mick Jagger.

Cette manifestation avait donc aussi pour but de faire connaître et de promouvoir de nombreux artistes portraitistes.

L'exposition catalyseur du tourisme et l'économie nationale

Cette exposition basée sur une seule personnalité a intéressé un public de tout âge.

Ce personnage, ce chanteur éveille un intérêt particulier auprès du public, l'espoir de voir se rassembler au minimum trois générations de personnes.

Cet événement visible dans ce lieu d'exception et durant la période estivale a eu un succès mérité. Et une affluence importante a pu découvrir le Casino 2000 et profiter d'une escapade dans la cité thermale de Mondorf-les-Bains. Un potentiel économique et touristique qui a profité à la ville.



Visites du Palais grand-ducal



Le Luxembourg City Tourist Office organise actuellement et en exclusivité jusqu'à 7 visites guidées par jour du palais grand-ducal, en plusieurs langues. Le départ des visites guidées se fait devant le bureau d'accueil touristique du Luxembourg City Tourist Office (30, Place Guillaume II).

L'achat des tickets d'entrée peut se faire sur le site internet luxembourg-city.com. Et comme pour les années précédentes et parallèlement à la vente en ligne, des tickets sont disponibles directement auprès du Luxembourg City Tourist Office.

Les visiteurs peuvent vivre une expérience grand-ducale hors normes durant 75 minutes en compagnie d'un guide touristique agréé de la Ville de Luxembourg tout en découvrant l'histoire de la famille grand-ducale.

Informations pratiques

Prix par ticket (TTC) Adultes : 15 €

Enfants de 4 à 12 ans : 7,5 €

Entrée gratuite pour les enfants de moins de 4 ans.

Les personnes à besoins spécifiques sont priées de contacter le Luxembourg City Tourist Office au tél. (+352) 22 28 09 avant l'achat du ticket.

Le détail des horaires et des langues est en ligne sur luxembourg-city.com.

Un concept de vélo pour le Mullerthal

Le samedi 9 juillet, le concept régional de vélo pour la région Mullerthal a été présenté dans la commune de Waldbillig. L'objectif du concept est de créer un réseau régional de pistes cyclables reliant les communes entre elles et le réseau national des pistes cyclables.

Dans le cadre du projet LEADER, ProVelo (anciennement LVI «Lëtzebuerger Vëlos-Initiative»), un inventaire des pistes cyclables existantes dans la région a été réalisé tout comme une analyse de nouvelles pistes. Les projets concernant l'infrastructure cyclable des communes ont été respectés, de sorte que le réseau complète l'infrastructure existante. Le réseau des pistes cyclables prévu contient des connexions entre les communes facilitant la mobilité de tous les jours, les connexions vers les attraits touristiques et les connexions au réseau national des pistes cyclables. Le routage est documenté dans un rapport qui contient également une analyse des points faibles avec des suggestions d'amélioration. Dans le cadre du projet, la planification des circuits en vélo électrique a été prise en compte dès le départ.



Le nombre de demandeurs d'emploi continue de baisser

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'élève à 13.946 au 31 mai 2022. Par rapport au mois de mai 2021, cela constitue une baisse de 3.394 personnes ou de 19.6%.

Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, est de 4.6%.



Dynamisme dans l'hébergement et la restauration

La progression de l'emploi salarié continue : au premier trimestre 2022, le marché de l'emploi salarié a connu une hausse de +0.9% par rapport au quatrième trimestre 2021. En variation annuelle, la progression a été de +3.8%.

Ce sont les activités spécialisées et services de soutien (+1.3%) ainsi que les activités du commerce, transport, hébergement et restauration (+1.2%) qui montrent la progression trimestrielle la plus importante par rapport au quatrième trimestre 2021.

Les activités du commerce, transport, hébergement et restauration (+4.4% sur un an) ainsi que l'administration et les autres services publics (+4.3% sur un an) sont les branches les plus dynamiques.



36^e année n° 441 2022 n° 7

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

Direction de la publication: François Koepf
 Publicité: brain&more
 100A, route d'Arion 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 :



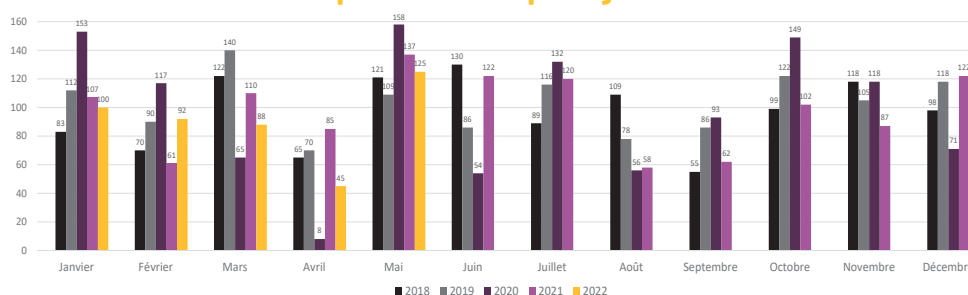
Baisse des faillites et liquidations

Selon le dernier décompte du Ministère de la Justice/STATEC, 450 entreprises ont été déclarées en faillite et 393 ont été mises en liquidation pendant les cinq premiers mois de l'année 2022.

Le nombre de faillites prononcées entre janvier et mai 2022 (450) baisse de 10% par rapport à la même période de l'année précédente.

Les sociétés holding et fonds de place-

Nombre de faillites par mois depuis janvier 2018



ment représentent 28.7% des faillites pendant la période sous revue, alors que 21.1% des entre-

prises en faillite sont classées dans la branche du commerce.

Trianon Palace au Glacis

Rien ne rappelle plus aujourd'hui l'existence de l'ancien Trianon Palace à l'Allée Scheffer (N°31-33), alors que ce fut un haut-lieu de promotion de notre culture de langue luxembourgeoise, une pépinière d'artistes, de compositeurs et d'écrivains dont les œuvres ont trouvé leur présentation au public.

Robert L. Philippart (Partie 1)

Dessinée et plantée en 1821, l'Allée Scheffer faisait partie des domaines de la forteresse et était aménagée comme promenade publique au pied des ouvrages militaires. La promenade du général passant entre les ceintures intérieure et extérieure du front de la plaine (emplacement du parc actuel de la Ville haute) n'était accessible au public que le dimanche et contre paiement de droits d'entrée. La promenade de l'allée Scheffer était ombragée par 315 marronniers plantés sur cinq rangées sur une quadruple allée. Elle était équipée de plusieurs bancs de repos.

Promenade publique au pied de la forteresse

La partie inférieure du Limpertsberg placée dans le rayon militaire ne pouvait recevoir de constructions fixes. Du temps de la forteresse, le plateau Limpertsberg ne comptait que 15 jardins, fermes et trois champs de rosieristes. Ce lieu de villégiature et de promenade publique aux confins de la ville, explique l'établissement de plusieurs « Gartenwirtschaften », tels le Ferrantsgaard, le Westeschgaard, le Rettelsgaard, le Bieweschgaard, le Föhrgaard ou encore le Liezgaard.

Suite à la suppression de la forteresse, les premiers aménagements urbains commençaient en 1868 ; un plan d'urbanisation suivit en 1875. L'organisation de la Schueberfouer au nord de l'allée Scheffer et du marché aux bestiaux sur le Glacis assuraient à ce site une certaine centralité. Le plan Luja de 1894 visait le rattachement du quartier Limpertsberg en émergence, à l'allée Scheffer et explique le déplacement de la Schueberfouer sur le site du Glacis entre le

boulevard de la foire et l'allée Scheffer. Le tracé de grande voirie étant arrêté en 1897, le quartier du Limpertsberg allait se développer en s'inspirant du plan que l'urbaniste allemand Josef Stübben avait élaboré en 1901. Le cirque Renquin qui avait ouvert en 1886 au Glacis, cessa en 1904 son exploitation au profit d'une densification urbaine du quartier.

Café-Restaurant de l'Allée Scheffer

Les origines du Trianon Palace s'inscrivent dans cette période de développement urbain. En 1900, Théodore Gonner-Hansen, maître boucher à Rollingergrund, avait fait construire une maison de rapport jumelée en bordure de l'allée Scheffer. L'immeuble à deux étages présentait quatre appartements à quatre chambres chacun. Le rez-de-chaussée était réservé à des activités commerciales. L'immeuble de commerce et de rapport était raccordé à la canalisation et à la conduite d'eau et offrait des sanitaires à chaque étage. Gonner-Hansen fut encore propriétaire des parcelles voisines. En 1901, il proposait d'abord la maison jumelée en location, puis finit par y ouvrir le « Café-Restaurant de l'Allée Scheffer ». Sur la parcelle sud, il fit construire un chalet avec salle des fêtes, jeu de quilles, écuries et remises. Cette construction lui permit d'accueillir une importante affluence notamment au cours de la Schueberfouer. Cette salle qui pouvait être chauffée proposait également une alternative au cirque Renquin, surdimensionné et dont le délabrement entraînait une fermeture proche. A partir de 1903, Théodore Gonner et Justine Hansen organisaient au « Chalet » des Café-concerts, servaient de la cuisine chaude et froide « zu jeder Tageszeit » arrosée de la bière Emile Mousel.



Bertogne Pierre © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Le couple introduit ainsi une longue tradition de soirées de concerts, de gymnastique, de danse et de variétés et en faisant de leur établissement un des grands lieux de représentations de vaudevilles de langue luxembourgeoise. La « Lamperstbierger Musek » y donna ses premiers concerts publics. L'exploitation par le couple Gonner-Hansen ne fut cependant que de courte durée. Leur séparation en divorce les obligeait à vendre une partie de leur propriété en 1906. Théodore Gonner s'engagea comme marchand de bétail et aubergiste en ouvrant sur la parcelle voisine lui restant, le Café Rio. Il faut noter que le métier de boucher et de cafetier formaient souvent un couple d'activités commerciales à cette époque. Théodore Gonner qui avait entre-temps épousé Catherine Weber cessa son commerce au Café Rio en 1937. Il s'éteignit en 1941 à l'âge de 67 ans.

En 1906, Henri Weitz s'était porté acquéreur du « Café-Restaurant de l'Allée Scheffer ». Weitz était propriétaire des Cafés « Jardin Rettel » existant depuis 1863 et de la « Garten-Wirtschaft Ferrantsgaart » situés à l'actuelle Avenue Louis Pasteur.

A partir de 1908, la « grande salle de M Weitz au Glacis » devint un des hauts-lieux culturels du Luxembourg. Les soirées musicales et dramatiques organisées par la chorale « Sang a Klang » de Luxembourg-Pfaffenthal produisaient des œuvres des compositeurs Gustave Kahnt, Pierre Menager (frère du compositeur Laurent Menager), Alfred Kowalsky. Les œuvres d'Edmond de la Fontaine (Dicks) ne manquaient point au programme. Ces soirées musicales et dramatiques suivies de danse étaient régulièrement organisées dans un esprit de bienfaisance.

Salle Fischbach-Weitz - Orphéon National – Trianon Palace

Suite au décès de Susanne Winkler (1851-1911), épouse de Henri Weitz, leurs propriétés sises au Limpertsberg passaient en vente. Michel Fischbach époux de Thérèse Weitz racheta comme colicitant aux consors Henri Weitz en 1912 « *ein in der Schefferalle gelegenes Geschäftshaus mit Chalet* » ainsi que le terrain adjacent comprenant des écuries et un entrepôt. L'immeuble jumelé à deux étages datant de 1900 offrait un jeu de quilles couvert et une grande salle de restaurant. Chaque étage proposait 8 chambres et sous les combles étaient aménagées 4 mansardes.

En 1916, Michel Fischbach-Weitz avait fait remplacer le chalet par une salle des fêtes avec scène, fauteuils d'orchestre et balcons. L'autorisation de bâtir stipulait cependant qu'il ne s'agit pas d'une salle de spectacle proprement dite servant exclusivement à des représentations théâtrales, mais plutôt d'une salle de fêtes pour réunions, concerts et représentation dramatiques d'amusement (ANLUX, J-090-03534). L'autorisation permit également des représentations cinématographiques.

L'architecture de l'immeuble s'inspirait de l'Art Nouveau. La salle des fêtes à balcon fut à un étage et était éclairée de grandes baies vitrées et aux châssis métalliques. Ces grandes fenêtres empêchaient l'assombrissement de la salle pour les spectacles. Les chaises et tables étaient disposées librement ce qui conduisit à un certain désordre et bruit pendant les représentations. Devant la scène se trouvait un parquet de danse, comme l'établissement affichait sur ses marquises à l'extérieur, « Dancing tous les dimanches ». « *Die glänzende*



La vie culturelle au Trianon Palace

Le Trianon Palace allait devenir un haut-lieu du théâtre de langue luxembourgeoise, un lieu populaire attirant un public proche de la mouvance en faveur de la reconnaissance politique du luxembourgeois comme langue du pays. Les soirées de comédies proposées se voulaient délibérément former « une contrepartie au théâtre de la ville » (d'Natioun 15/10/1919) c'est-à-dire au théâtre officiel, de langue française et allemande. L'établissement se distinguait également des salles de spectacles au quartier de la gare ou encore de la villa Louvigny, où l'offre culturelle était bien plus multilingue. Le public du Trianon Palace apprécia « *den urwüchsigen luxemburgischen Volkston. Wer bei kaltem Wetter in einem warmen Saal sich krank lachen will, verfehle nicht sich rechtzeitig einen Platz zu sichern* » recommanda le Luxem-

urger Wort le 30 décembre 1927 à ses lecteurs en vue d'une soirée dramatique et musicale proposée par l'Harmonie de Limpertsberg. Ces soirées aux traits parfois musclées amenaient Michel Fischbach-Weitz à aviser son public que « seront expulsés de la salle et punis suivant les dispositions de la loi ceux qui causeront du désordre ou interrompront le concert (L'Indépendance luxembourgeoise 25/01/1925). La salle accueillait également de « grandes soirées carnavalesques agrémentées de comédies. Les soirées dansantes, dans pratiquement toutes les salles de la capitale étaient introduites par des comédies qui assuraient la détente des spectateurs et créaient l'ambiance nécessaire pour une soirée réussie. Même des soirées de lutte sportive ou de « Kunstturnen » étaient complétées par des comédies courtes le plus souvent d'auteurs luxembourgeois.

Les après-midi en semaine, la salle était également à la disposition des notaires qui y organisaient des ventes publiques immobilières. En 1932, la société luxembourgeoise de radiodiffusion avait loué la salle Fischbach-Weitz pour lui servir de studio provisoire, la villa Louvigny n'étant pas encore prête. La charpente en bois exposée à la vue des spectateurs assurait une bonne acoustique.

A droite de la propriété se trouvait un passage qui donnait accès à des écuries et qui formait frontière avec le Café Rio de Théodore Gonner. Michel Fischbach-Weitz avait fait aménager une terrasse sur le trottoir de sa propriété, un lieu bien en vue sur le marché des bestiaux et qui invitait à savourer les bières Mousel à la fin d'une rude journée passée au marché.

Lors de son projet de construction Michel Fischbach-Weitz dénomma son établissement « Orphéon National », mais la presse relayait le plus souvent comme « Salle Fischbach-Weitz. Le nom de « Trianon Palace » n'apparaîtra qu'en 1934. Ce nom prestigieux rappelle l'Hôtel de même nom à Versailles où avait été préparé le Traité de Versailles de 1919 qui mit fin à la Première Guerre mondiale.

Les grands jours de recettes pour l'établissement Fischbach-Weitz se firent évidemment les jours de la foire aux bestiaux ainsi que lors de la Schueberfouer. Et pourtant : en 1922, à la veille de l'ouverture de la Fouer, 11 cabaretiers de l'Allée Scheffer s'opposaient par une pétition au Conseil communal à l'ouverture de buvettes éphémères devant leurs établissements. Michel Fischbach allait trouver la solution au problème en proposant des spectacles de théâtre et de cinéma avec en vedette le fameux « Tünnes » du Kölner Volkstheater conduit par la famille Millowitsch. Il réussit à faire de L'Orphéon National « unstreitig den Hauptanziehungspunkt der Schobermesse » (Luxemburger Wort 20/08/1923). Encore 1929, le passage de la troupe du théâtre Schmidt Esser de Hamburg Sankt-Pauli lui assura 18 soirées complètes! En 1931, la variété « Lachen am rollenden Band » proposé par la Operettengesellschaft Wuppertal-Elberfeld assurait également à Fischbach-Weitz une salle comble.

Fumeur et Non-Fumeur : Respectez-vous !



**Fumeur ? Non-Fumeur ? L'essentiel est
de rester courtois et attentif au bien-être des autres.**

Prendre un café en terrasse fait partie des plaisirs qui enjolivent la vie. Avec ou sans cigarette, l'essentiel est de passer un bon moment. En toute convivialité. Dans un respect mutuel.



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Économie

Direction générale du tourisme

Pas de nuits blanches à la Schueberfouer



Annulée en 2020, et limitée en 2021, en raison de la crise sanitaire, la Schueberfouer va faire un come-back retentissant, **du vendredi 19 août au mercredi 7 septembre 2022**.

Il n'y aura cependant pas de nuit blanche. Les manèges et restaurants devront fermer leurs portes à 1 heure du matin au plus tard.

La «Fouer» comptera 223 établissements sur le Glacis. Au total, 13 restaurants prendront place. 30 buvettes "take-out salé", 21 buvettes "take-out sucré" et 18 confiseries seront à disposition des visiteurs qui ont une petite faim.

Nouvelles aides pour l'installation de bornes électriques

Ce mardi 5 juillet 2022, la Chambre des députés a adopté le projet de loi 7925 relatif au régime d'aides en faveur des entreprises investissant dans des infrastructures de charge pour véhicules électriques. Le nouveau régime d'aides a pour objectif de stimuler davantage le développement de l'électromobilité au Luxembourg. Les nouvelles mesures de subvention visent à dynamiser les investissements des entreprises dans l'installation d'infrastructures de charge privées ou accessibles au public.

Les nouvelles aides s'appliquent pour l'installation de bornes de charge accessibles au public et de bornes de charges privées dans les entreprises.

Un type d'aides, qui profite à toutes les entreprises indépendamment de leur taille, est attribué suite à un appel à projets ouvert à des projets d'infrastructures de charge accessibles au public et privées, dont la capacité de charge est au moins égale à 175 kilowatts. Les



projets qui seront retenus pourront bénéficier d'une subvention allant jusqu'à 50% des investissements liés au déploiement des bornes de charge. Une pondération assure que les projets les plus accessibles au public soient favorisés dans la procédure de sélection.

Luxinnovation, l'agence nationale de l'innovation, offre un premier point de contact aux entreprises intéressées à investir dans une infrastructure de recharge, à l'adresse e-mail suivante : aides@luxinnovation.lu. L'agence propose un accompagnement sur le volet administratif, notamment pour la vérification des critères d'éligibilité et l'utilisation des formulaires de demande d'aides.

Sommaire



Editorial : P3

Verbände packen Herausforderungen an

Étude sectorielle de l'ADEM: P4

Les compétences recherchées

Chefs sans frontières: P8

Au secours des petits producteurs

Ouvertures: P12

Présentation de nouveaux établissements

EHTL: P20

Gastronomie japonaise

Amicale des Anciens Hotelschoul : P21

Voyage à Split

Prévention et gestion des déchets : P22

Qu'est-ce que l'action SuperDrecks Këscht ?

Tripadvisor: P24

Reconnaissance de la classification HSU

Dégustation: P26

Le Chardonnay à travers l'Italie

Mémoire d'établissements : P30

Trianon Palace par Robert L. Philippart

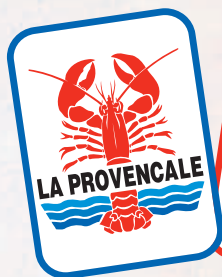
Votre partenaire de confiance pour le financement de vos projets



© SNCI / Photo Patrick Müller / rosedelaire

LA SNCI EST LE PARTENAIRE DES
ENTREPRISES LUXEMBOURGEOISES
WWW.SNCI.LU

SNCI
SOCIÉTÉ NATIONALE DE CRÉDIT ET D'INVESTISSEMENT



LA PROVENCE
votre garant de qualité depuis 1969

L'adresse des chefs

