

2022
novembre - décembre



Le magazine officiel des hôteliers,
restaurateurs et cafetiers
du Grand-Duché de Luxembourg
pour tous les métiers de bouche
2022 N°10



Spécial Expogast

La compétition

Le présence de l'Horesca

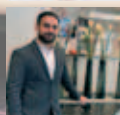
L'historique du salon

P3 - P14



ALVA

Administration en charge de la sécurité alimentaire P12



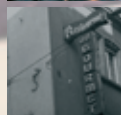
City Hotel

Nouveau label féminin SHe P16



Dégustation

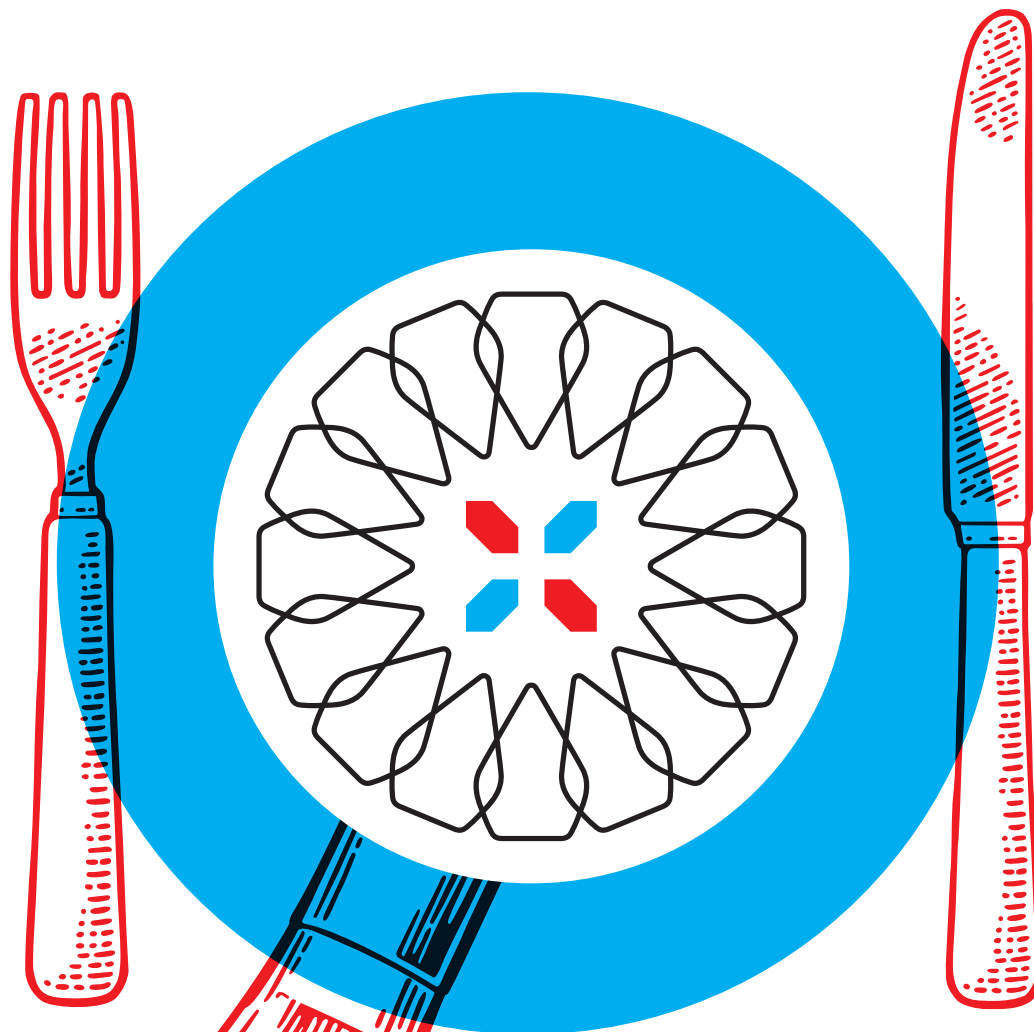
Les spécialités de la Moselle luxembourgeoise P26



Mémoire d'établissements

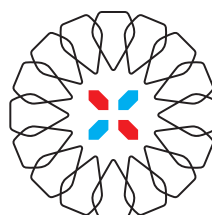
Rôtisserie Au Gourmet, rue Chimay P34

Villeroy & Boch



à consommer avec modération

L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG

Le rendez-vous de la gastronomie et des métiers de bouche

Durant cinq jours, Expogast sera le centre international de la gastronomie, avec un salon et un concours. Et comme pour les éditions précédentes, l'Horesca sera présente avec un stand en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'autres partenaires. Des animations grand-public seront proposées quotidiennement, et nos membres seront bien entendu les bienvenus.



François Koepp, secrétaire général

Le défi d'Expogast est de placer les métiers de la bouche comme vecteur d'échanges et de découvertes. Les professionnels du secteur deviennent ainsi des acteurs et promoteurs essentiels de cette économie. Le salon devient ainsi un outil de communication, d'échanges commerciaux et de rencontres par excellence destiné à la fois au grand public et aux professionnels du secteur.

En ce qui concerne la compétition, 55 pays seront en lice cette année. Pour la première fois, le concours accueillera des grands chefs d'Australie, du Japon, d'Arménie et de la France. L'événement bénéficiera d'une couverture médiatique planétaire avec 150 journalistes qui seront accrédités pour l'occasion dont plusieurs chaînes nationales.

Expogast concrétise, tous les 4 ans, un véritable art de vivre où les métiers de la bouche et de la gastronomie sont essentiels à l'enrichissement de la vie et du patrimoine.

Dans cet esprit, notre fédération, en collaboration avec la Chambre de Commerce, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg et le Lycée Technique de Bonnevoie (LTB), profiteront d'Expogast pour offrir aux visiteurs un stand apte à dynamiser les échanges, les rencontres et à promouvoir le secteur HORECA luxembourgeois auprès des invités, partenaires, ainsi que des professionnels du secteur. Sur notre stand qui est situé dans le hall 3 il y aura aussi des représentants de la SuperdrecksKëscht, ALVA, SIX ou encore Stardekk.

Des animations grand-public (voir les détails sur les pages suivantes) et un programme pour les professionnels du secteur Horeca seront proposés quotidiennement, alliant show-cookings et événements, conférences et démonstrations. Le tourisme, l'hôtellerie, la restauration, les cafetiers et le patrimoine seront particulièrement mis à l'honneur. Nous vous invitons à venir nous rendre visite.

The meeting place for gastronomy and the food industry

For five days, Expogast will be the international center of gastronomy, with a trade show and a competition. And as for the previous editions, Horesca will be present with a stand in partnership with the Chamber of Commerce and other partners. Daily animations for the public will be proposed, and our members will of course be welcome Every four years. For the first time, the competition will welcome top chefs from Australia, Japan, Armenia, and France. There will be daily animations for the public (and a program for the professionals of the Horeca sector, combining show-cooking's and events, conferences, and demonstrations. Tourism, hotels, restaurants, cafe owners and heritage will be particularly honored. We invite you to come and visit us.

Pleins feux sur Expogast et le Vill

On ne présente plus le double événement gastronomique demi-séculaire que sont EXPOGAST et le Villeroy & Boch Culinary World Cup. Et pourtant, rares sont ceux à en connaître toutes ses facettes.

55 pays seront en lice cette année. Pour la première fois, la compétition accueillera des grands chefs d'Australie, du Japon, d'Arménie et de la France. L'événement bénéficiera d'une couverture médiatique planétaire avec 150 journalistes qui seront accrédités pour l'occasion dont plusieurs chaînes nationales.

Il faut dire que le spectacle sera au rendez-vous puisque les journalistes et le public seront conviés à regarder les grands chefs se dépasser en cuisine, transcender les ingrédients, le tout dans une ambiance d'émulation certaine. La concurrence est au rendez-vous puisque l'avant-garde la gastronomie des cinq continents s'est donné rendez-vous au Luxembourg.

À la fois salon de la gastronomie et des arts de la table et prestigieuse compétition inter-

nationale, la manifestation n'a lieu que tous les quatre ans. Le temps de mettre en place tous les préparatifs d'une édition à l'autre. Car c'est d'une réelle prouesse logistique dont on parle, une prouesse rendue possible par la mobilisation d'un cercle de sponsors fidèles, de partenaires engagés et d'amis passionnés qui veulent offrir une vitrine à la gastronomie, à ses valeurs et ses métiers.

D'un côté les organisateurs – Luxexpo The Box, le Vatel Luxembourg et brain&more – et de l'autre les nombreux grands sponsors de la manifestation, ainsi que les partenaires qui mettent à disposition leurs ressources et leurs savoir-faire. Tous apportent leurs pierres au monument EXPOGAST et grâce à ce réseau, le Luxembourg est en mesure d'accueillir la fine fleur de la gastronomie mondiale.

L'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg mobilise ses infrastructures, l'entièreté de son personnel et ses 300 élèves qui œuvreront bénévolement au succès de la manifestation.

« EXPOGAST et le Villeroy & Boch Culinary World Cup ont un rôle essentiel à jouer pour assurer une relève de qualité au Luxembourg. L'événement est une plate-forme de promotion des métiers de bouche et un incubateur de talents » insiste Alain Hostert, Vice-président du Vatel Luxembourg.

« Ce qui nous pousse à soutenir cet événement, c'est son rôle fédérateur, sa capacité à rassembler et les valeurs incarnées par la gastronomie, notamment celle du partage.

La Chambre de Commerce, l'HORESCA ou encore le ministère de l'Économie viennent s'ajouter à la longue liste des soutiens.

Les organisateurs, partenaires et sponsors



eroy & Boch Culinary World Cup

Autant de noms qui fédèrent et attirent près de 200 exposants autour d'eux, le tout sur des dizaines de milliers de mètres carrés d'exposition.

Un salon EXPOGAST tourné aussi vers le grand-public

L'événement est un passage obligé pour les gourmands, gourmets et épiciers qui veulent goûter et se procurer des produits introuvables ailleurs. Ce sont des dizaines de milliers de visiteurs qui honorent chaque édition de leur présence.

Aux côtés des produits d'épicerie fine, on retrouve aussi tout ce qui concerne les arts de la table qu'il s'agisse de vaisselle, linge de table, décoration, robots ménagers, coutellerie, ustensiles etc. Les exposants saisiront l'occasion de présenter leurs nouveautés, ce qui fait d'EXPOGAST un observatoire privilégié des nouvelles tendances.



La Suède avait remporté l'édition 2018

Plusieurs restaurants prendront place et serviront des plats d'exception, midi et soir. Un endroit privilégié pour inviter sa famille, ses amis ou ses clients.

Cette année, le programme des animations, conférences et ateliers d'EXPOGAST sera renforcé.

Pour la première fois, l'événement accueillera des glaciers qui prépareront des spécialités en direct et les feront déguster au public. L'Horesca sera bien entendu aussi présente avec un stand et de nombreux partenaires. Venez-nous rendre visite dans le hall 3.

Calendrier de la compétition

	26 novembre	27 novembre	28 novembre	29 novembre	30 novembre
National	Sweden Iceland Scotland	Singapore Germany USA	Norway England Czech Republic	Finland Denmark Hong Kong	Switzerland Italy Netherlands
Junior	Denmark Australia Belgium	Sweden Germany Ireland	Switzerland Cyprus England	Norway Poland Wales	Canada Mexico Portugal
Community	Swiss Armed Forces Australian Catering Norway Community	Polish Military Community Canada Team Vienna	Bundeswehr Compass UK Community Denmark	France Arm. Forces Swiss Luks & Spital Luxembourg Catering	Hungary Military Culinary Art UK Culinary Team Greece

Expogast : Eine Erfolgstory

Wie aus « Exposition gastronomique » Expogast wurde

Die Expogast der zweitgrößte Köchewettbewerb auf der Welt. Eine Erfolgstory die 1972 anfang, als zu Jahresbeginn der Vatel-Club zum « Salon de la Gastronomie, de l'Art Culinaire et de la Pâtisserie » einlud.



Die Luxemburger Nationalmannschaft in 2010...



... und in 2014

Die Ausstellung von **1972**, die auf eine Initiative von dem damaligen Vatel-Präsidenten Pierre Krier und dem Sekretär Germain Gretsch zurückging, war als nationale Veranstaltung im 2-Jahresrhythmus geplant. Ausstellungsort war das hauptstädtische « Foyer Européen ». Der Saal erwies sich jedoch zu klein: 1800 Interessenten besuchten diesen Vorläufer der Expogast.

Während dieser Schau unterstrich der damalige Stadtschöffe Léon Bollendorff in einer Ansprache, dass bereits **1937** eine ähnliche Plattenschau im „Cercle“ Gebäude stattfand. Diese Idee wurde vom Vatel-Club wieder aufgegriffen und **1974** fand die 2. Ausstellung im „Cercle“ statt. Sie dauerte drei Tage.

Nicht nur der Ort sondern auch der Name wurde geändert. Von jetzt an hieß die Fachschau « Exposition Gastronomique ». Die Bezeichnung Expogast konnte sich jedoch schnell durchsetzen. Erstmals waren auch ausländische Aussteller präsent und über 8.000 Gäste besuchten die gastronomische Messe. Unter ihnen war Prinzessin Marie-Astrid.

Der Erfolg der Veranstaltung war mit einem enormen Arbeitsaufwand verbunden, so dass die Organisatoren beschlossen zu einem 4-Jahresrhythmus zu wechseln.



Großherzog Henri, beeindruckt von der Fischvielfalt bei der Provençale in 2002

1978 wurde die Expogast dann erstmals in Zusammenarbeit mit der Messegesellschaft auf Kirchberg ausgerichtet. 17.000 Besucher sahen sich die Fachschau mit 78 Ständen in vier Hallen des Ausstellungsgeländes an. **1982** kamen weitere Hallen hinzu, erstmals wurden in jenem Jahr auch warme Gerichte zubereitet und gewertet.

20.000 Besucher schlenderten **1982** über eine Ausstellungsfläche von 9.000 Quadratmetern.

À partir
de **69€**
par mois

Nouveau ! LES solutions de paiement tout-en-un.



Un terminal
de paiement
mobile ou
fixe inclus



Un forfait
transactionnel
de 5000€
par mois



L'acceptation
de tous les moyens
de paiement
les plus populaires



Une assistance
technique
24/7



Des services
à valeur ajoutée



Nos conseillers sont à votre écoute :
+352 3 55 66 444 | commercial.lux@worldline.com

Plus d'informations :





2010 : Erbgroßherzog Guillaume kommt zu Besuch und wird von Alain Rix, Jean J. Schintgen, Armand Steinmetz und Jean-Michel Collignon empfangen.

Eine wichtige Entwicklung in der Geschichte der Expogast kam im Jahr **1986**: der Weltbund der Köchevereinigung übernahm die Schirmherrschaft und erstmals wurde der « Culinary World Cup » ausgetragen. 17 Nationalmannschaften nahmen an den Wettbewerben teil, die Ausstellungsfläche war auf 15.000 Quadratmeter angewachsen und 32.000 Besucher sahen sich die 90 Stände an.

1990 wurden über 100 Stände eingerichtet und Produkte von annähernd 1000 Firmen präsentiert. Wie in diesem Jahr Vatel-Präsident Gaston Junck und Vatel-Generalsekretär Germain Gretsch unterstrichen waren 2 Jahre Vorarbeiten nötig.

1994 kamen 700 Köche aus 24 Nationen zur Expogast sowie 32.000 Besucher. 130 internationale Reporter trafen sich ein um dieses Ereignis zu decken.

1998 verlor die Expogast einer seiner größten Freunde: Germain Gretsch starb am Anfang des Jahres. Dem Vatel-Club, mit an seiner Spitze Aloyse Jacoby gelang es trotzdem noch die Messe meisterhaft zu gestalten.

2002 nahmen 880 Köche teil. 24 National-, 10 Militär- und 9 Jugendmannschaften waren präsent. Schweden gewann den Culinary World Cup und bei den Jugendmannschaften konnte sich Schottland durchsetzen.

2006 konnte man 40.000 Besucher verzeichnen. 4.500 Menüs wurden vorbereitet und im Restaurant des Nations serviert. Norwegen gewann den Culinary World Cup und die Schweiz den Juniortitel.

2010 kamen 45.000 Besucher zur 11. Auflage der Expogast in Luxemburg. Präsident

der 55-köpfigen Jury war Aloyse Jacoby. Die Ausstellungsfächen betrogen 20.000qm und unter den 26 Nationalmannschaften gelang Singapur zum Meistertitel. Villeroy & Boch wurde erstmals zum offiziellen Partner des Culinary World Cup. Erstmals wurden auch Mittagessen (Community Catering) angeboten.

2014 gewann Singapur wieder die Villeroy & Boch Culinary World Cup, gefolgt von Schweden und den USA. Die Luxemburger Nationalmannschaft, geführt von Ben Weber gewann Silber bei den warmen Gerichten. Unsere Jugendmannschaft konnte auch ein Silbermedaille ergattern.

2018 besuchten 45.000 Gäste die Expogast. Morgan Gromy, Generaldirektor von „Luxexpo The Box“ beglückwünschte Schweden für den ersten Preis beim Villeroy Culinary World Cup und Horesca bot zum ersten Mal ein Showcooking an, zusammen mit den Schulen LTHAH (heute EHTL) und LTB. Köche von Euro-Toques waren auch auf unserem Stand, sowie viele andere Partner.

Die Expogast wuchs also ständig und auch dieses Jahr werden mit Sicherheit neue Rekorde erzielt werden. Wie immer ist Horesca mit einem Stand vertreten. Traditionsgemäss gibt es hier Neuigkeiten vom Beruf.



2018 waren Horesca und Handelskammer gemeinsam auf einem Stand,

FLOWEY®

H Y G I E N E



SPÉCIALISTE EN HYGIÈNE/DÉSINFECTION

Demandez **GRATUITEMENT***
votre **plan d'hygiène.**

*Sous réserve d'utilisation des produits FLOWEY® HYGIENE.



Disinfection



Food



Floortec



Multiple use



Sanitary



Biotech



Care



Tél.: +352 33 52 50

www.hygiene.flowey.com

Hygiene@flowey.com

Horesca au salon Expogast

Un espace d'échanges et de rencontres

Comme lors des éditions précédentes, la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Grand-Duché, Horesca sera bien entendu présente à Expogast. Avec le soutien de la Chambre de Commerce nous serons à la disposition des membres et visiteurs dans la hall 3.

Notre objectif est de proposer un espace d'animations, de dégustations, de discussions et de présentations,

L'espace Horesca fonctionnera comme outil de communication, d'échanges et de rencontres destiné aux invités et partenaires, ainsi qu'aux professionnels du secteur.

Ensemble avec les deux écoles, Lycée technique de Bonnevoie et Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg, présentes avec un espace de préparation et de vente de produits préparés, une animation pour le grand-public sera garantie et nous pourrons mettre en valeur les professions de notre secteur.

Il y aura aussi d'autres acteurs comme la House of Training, la House of Entrepreneurship, la Superdreckslescht fir Betriber, l'Ecolabel, l'Alva, Worldline

Venez nous rendre visite dans notre espace bistrot et nous pourrons vous présenter les avantages du label «Hausgemaach - Fait maison» pour restaurants, le label pour bistrot «Wëlkomm» ou encore les évolutions dans la classification hôtelière HSU. Les membres pourront emporter le nouveau Guide Horesca.

Pendant les 5 jours du salon EXPOGAST, le tourisme, l'hôtellerie, la restauration, les cafetiers et le patrimoine seront mis en valeur comme le montre le programme sur cette page.

Présences quotidiennes au stand Horesca :

- Chambre de Commerce
- House of Training
- House of Entrepreneurship
- Alva, la nouvelle Administration pour la sécurité alimentaire
- Worldline - Six
- SDK pour les défis de la nouvelle loi déchets et emballages
- Cubilis, les 28 et 29 novembre

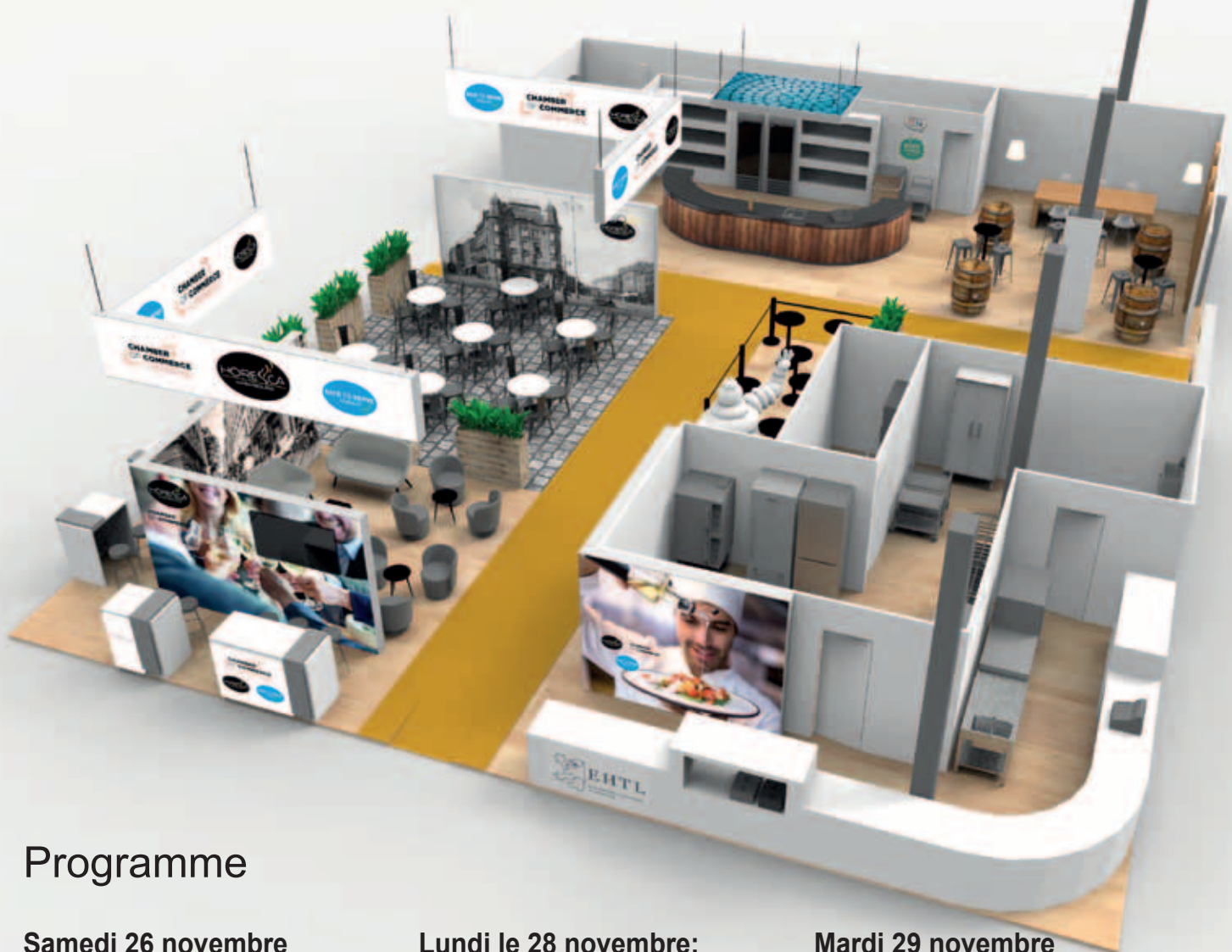
Parmi les thèmes d'actualité :

- Classification Hôtelière
- Le restaurant "Hausgemaach"
- Le bistrot "Wëlkomm"
- La nouvelle loi sur les emballages au restaurant
- Dreamjob - Ambassador

Guide Horesca



L'édition 2023 du Guide Horesca, fraîchement paru sera disponible sur notre stand. Les lecteurs y trouvent toutes les informations nécessaires et utiles pour ouvrir et pour exploiter un établissement dans notre secteur. La publication se présente dans une nouvelle mise en page.



Programme

Samedi 26 novembre

11h30

Dreamjobs - Appel à candidatures en présence du Ministre Lex Delles

Conférence de presse
Évolution du secteur Horeca

Show cooking & service

École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg

Dimanche 27 novembre

16h00 - 18h00

Bistrospill 2022

Explications et jeux au bistrot du stand
Cette année, un jury composé en grande partie de journalistes a choisi Split it d'Igor Ganzha (Piatnik) pour le Bistrospill.

Show cooking & service

École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg

Lundi le 28 novembre:

14h00 - 18h00

Affichage des prix - Ministère de la Protection des Consommateurs

Des représentants du Ministère de la Protection des consommateurs seront présents au stand de l'Horesca pour répondre aux questions des professionnels sur leurs obligations en matière d'information des consommateurs notamment concernant l'indication des prix.

15h00 - 17h00

Conférence sur la sécurité alimentaire en présence du Ministre Claude Haagen

ALVA, la nouvelle Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire présentera entre autres, le système de contrôle d'inspection hygiène et la surveillance de laboratoire pour paramètres microbiologiques

Show cooking & service

École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg

Mardi 29 novembre

15h00 - 18h00

Ecolabel

Vous avez des questions sur l'EcoLabel Luxembourg ?
Les conseillers de l'Oekozerter Pafendall seront là pour vous conseiller et répondre à vos questions

Show cooking & service

Lycée Technique de Bonnevoie

Mercredi 30 novembre

Show cooking & service

Lycée Technique de Bonnevoie

Conférence de l'ALVA sur la sécurité alimentaire lundi 28 novembre à 15h

La nouvelle Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire est entrée en fonction

Il y a du changement dans le contrôle alimentaire avec la naissance de l'ALVA

Une centaine d'agents déjà impliqués dans le contrôle de la santé et du bien-être animale, des denrées alimentaires, des matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires et des aliments pour animaux, mais dépendant jusqu'avant d'autres organes, intégreront l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire.

Il s'agit des agents de l'Administration des services vétérinaires avec son Laboratoire de médecine vétérinaire de l'État, du Service du contrôle des aliments pour animaux de l'Administration des services techniques de l'agriculture, de la Division de la sécurité alimentaire de la Direction de la santé et du Commissariat du gouvernement à la qualité, la fraude et à la sécurité alimentaire. Ces services changeront de tutelle sans pour autant déménager physiquement, garantissant ainsi la continuité de leurs opérations.

En outre, le Conseil de gouvernement du 30 septembre 2022, sur proposition du ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, a décidé de nommer Dr. Félix Wildschutz directeur de l'ALVA, permettant à la nouvelle administration unique en charge de la plupart des contrôles officiels relatifs à la sécurité de la chaîne alimentaire d'être opérationnelle sous la tutelle du ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural.

Pour les ministres Paulette Lenert et Claude Haagen à l'origine du projet, le coup d'envoi de l'ALVA marque une étape décisive concrétisant la mise en place d'une politique alimentaire nationale cohérente et d'une simplification ad-

ministrative au bénéfice des consommateurs et du secteur agro-alimentaire.

L'ALVA porte une attention particulière au sujet de la sécurité alimentaire, aussi bien pour les consommateurs que pour les professionnels du secteur alimentaire. Ainsi, toute personne intéressée à recevoir les alertes alimentaires et les rappels de produits alimentaires et d'aliments pour animaux ou allergènes non déclarés pourra s'inscrire à la newsletter sur le portail



Alertes alimentaires : rappels de produits alimentaires et d'aliments pour animaux ou avertissements sur la présence d'allergènes non déclarés ...

Suivez la nouvelle page Facebook Lux Food Alerts et ne ratez aucune information officielle concernant la

sécurité de la chaîne alimentaire au Luxembourg.

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr.html>

Missions de l'ALVA

- contrôles officiels et autres activités officielles dans les domaines de la santé animale, ainsi que des actions d'information, de prévention et de lutte contre les maladies animales;
- mise en œuvre de l'identification et de l'enregistrement des animaux;
- contrôles officiels et autres activités officielles dans les domaines du bien-être animal, ainsi que des actions d'information, de prévention et d'amélioration du bien-être animal;
- contrôles officiels et autres activités officielles dans les domaines de la sécurité sanitaire, de la loyauté marchande et de la sûreté des sous-produits animaux, des aliments pour animaux, des denrées alimentaires et des matériaux et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires;
- contrôles officiels dans le domaine de la qualité des denrées alimentaires;
- contrôles officiels et autres activités officielles concernant les importations en provenance de pays tiers et les exportations vers ces pays tiers;
- analyses, essais et diagnostics sur les échantillons prélevés au cours de contrôles officiels et d'autres activités officielles dans les domaines de la santé animale, du bien-être animal, des sous-produits animaux, des aliments pour animaux, des denrées alimentaires et des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires;
- gestion des bases de données relatives aux autorisations, enregistrements et agréments des opérateurs de la chaîne alimentaire;
- lutte contre la fraude dans le cadre des missions de l'ALVA;
- mise en œuvre des procédures de mise sur le marché des denrées alimentaires, matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et des aliments pour animaux;
- gestion des situations de crise en coopération avec les autres institutions compétentes;
- communication sur les risques et les contrôles officiels;
- élaboration des plans pluriannuels intégrés de gestion et de contrôle;
- organisation de la coopération administrative avec la Commission européenne, les agences de l'Union européenne et les organisations internationales en tant que point de contact et de correspondant national.



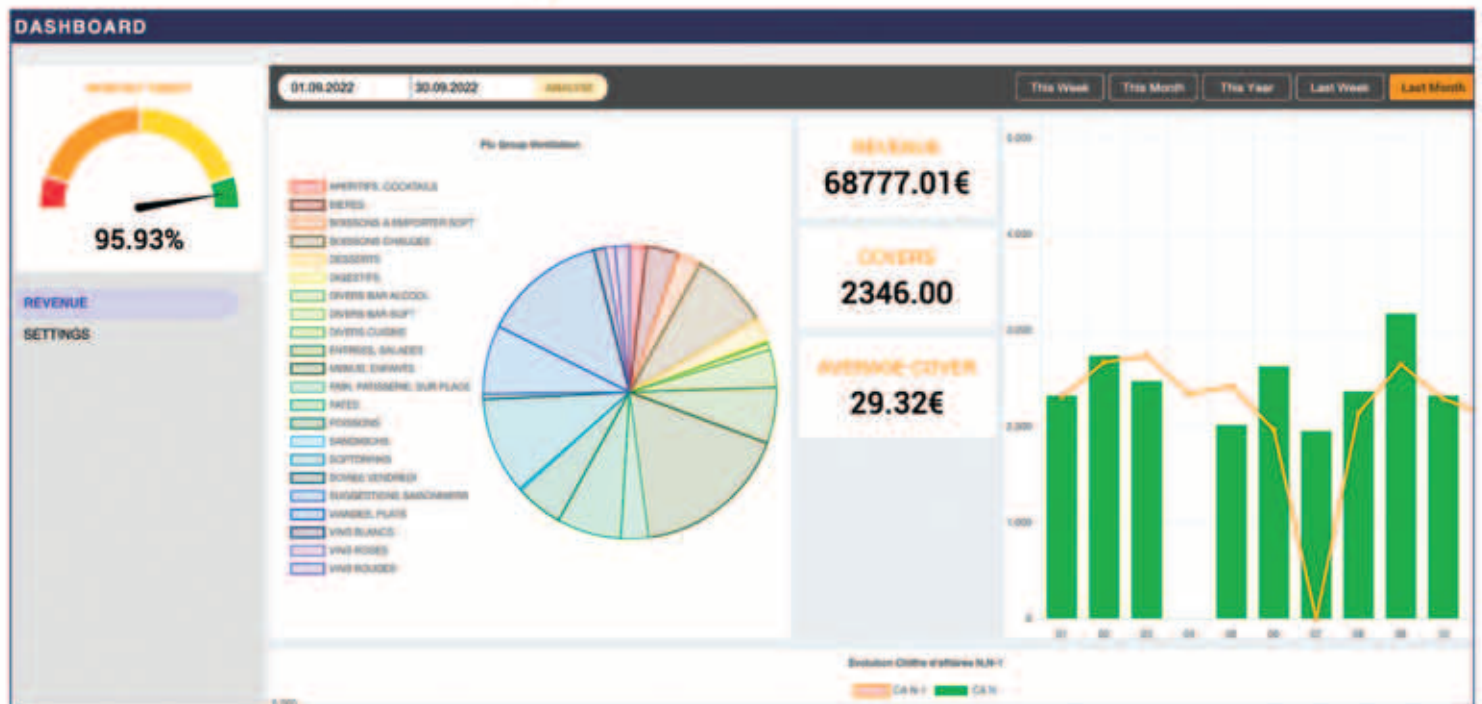
WebRCS

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.

Accédez à vos données statistiques à distance avec notre nouveau dashboard.



SuperDrecksKëscht sur le stand Horesca

L'action SuperDrecksKëscht est ravie de participer à nouveau à l'Expogast et d'être présent au stand de l'Horesca. À l'aide d'un stand interactif, les responsables souhaitent informer sur les sujets suivants :

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.

Nos conseillers agissent de manière spécifique à chaque secteur et peuvent donc également répondre aux besoins des entreprises du secteur Hereca. Par ailleurs, l'action SuperDrecksKëscht agit en concertation avec l'Horesca.

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.

La hiérarchie des déchets ancrée dans la législation nationale



La loi luxembourgeoise modifiée du 21 mars 2012 relative à la gestion des déchets impose une gestion des déchets selon une hiérarchie établie : Prévention, avant la préparation en vue de la réutilisation, avant le recyclage, avant toute autre valorisation (p.ex. valorisation énergétique) avant l'élimination des déchets.

Un des rôles de l'action SuperDrecksKëscht® consiste à conseiller les entreprises afin de mettre en œuvre la hiérarchie des déchets ancrée dans la législation nationale au mieux possible.

Prévention, recyclage ou élimination ?

Cet objet est-il recyclable ? Qu'est-ce qui doit être mis au compost ? Qu'est-ce qui fait qu'un système réutilisable est un système à usage multiple ? Comment savoir si un objet peut être recyclé ou s'il fait partie des déchets résiduels ?

Beaucoup de questions qui posent des défis pratiques aux entreprises du secteur Horeca au quotidien.

Dans le cadre de l'Expogast, nous souhaitons vous informer et répondre à vos questions. Au-delà, les conseillers de la SDK ont également pour mission de vous aider à répondre à ces questions au quotidien dans le cadre de la SDK fir Betriber.

Des systèmes réutilisables au Luxembourg ?

Au Luxembourg, il existe désormais différents systèmes réutilisables qui peuvent être utilisés comme alternatives aux emballages jetables au secteur Horeca, dans différentes situations. Que ce soit dans le cadre du take-away, de la distribution de boissons ou de la restauration rapide.

Sur notre stand à l'Expogast, nous présenterons plusieurs de ces systèmes.

Une seconde vie pour les huiles et graisses alimentaires collectées.

La plupart des entreprises du secteur Horeca produisent des déchets de la fraction huiles et graisses alimentaires. En 2021, environ 510 tonnes d'huiles et de graisses alimentaires ont été collectées dans le cadre de l'action SpuerDrecksKëscht®.

Dans l'esprit de la hiérarchie des déchets, l'action SuperDrecksKëscht® s'efforce d'utiliser au mieux les huiles et graisses alimentaires collectées, comme ressources. C'est pourquoi les huiles et graisses alimentaires collectées sont utilisées d'une part comme combustible pour chauffer le site de la SuperDrecksKëscht® à Colmar-Berg. D'autre part, les huiles et graisses alimentaires sont transformées en biodiesel. C'est avec ce biodiesel que sont effectués les transports dans le cadre de l'action SuperDrecksKëscht®.

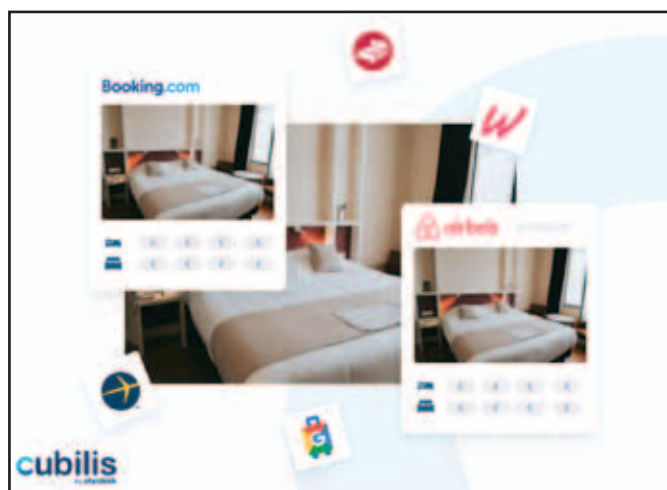
Vous trouverez de plus amples informations sur ce sujet à l'Expogast.

Concours : Par ailleurs, un jeu-concours sera organisé sur le stand de la SuperDrecksKëscht, avec de superbes prix à gagner.

La SuperDrecksKëscht® est à votre écoute et disponible pour répondre à vos questions. Venez-nous voir au stand de la Horesca à l'Expogast !

Comment parvenir à une distribution hôtelière rentable ?

Pour vendre vos chambres de manière rentable, il faut les mettre en avant sur les bons canaux. Toutefois, une distribution hôtelière efficace ne se limite pas à une bonne visibilité en ligne.



Voici 3 conseils pour optimiser votre stratégie.

#1 Pensez aux caractéristiques client de votre public cible et choisissez au moins 5 canaux qui répondent à leurs préférences : des sites de réservation (OTA) internationaux et/ou locaux, des plateformes de metasearch, un système de distribution globale (GDS) ...

#2 La clé d'une distribution rentable est un bon équilibre entre les réservations directes et indirectes. Avec un moteur de réservation convivial et un moyen de payer en ligne intégrés à votre site web, il est facile d'effectuer la réservation directe.

#3 Un channel manager vous permet de gérer efficacement les prix et la disponibilité sur tous vos canaux à partir d'un tableau centralisé. N'oubliez pas de suivre leurs performances afin d'ajuster votre stratégie si nécessaire.

Cubilis by Stardekk est un partenaire pour une stratégie de distribution optimale. Cubilis by Stardekk propose des solutions logicielles pour les hôtels et B&B qui permettent d'améliorer facilement leur gestion quotidienne.

Rencontrez les responsables lors du salon Expogast sur le stand de l'Horesca les 28 et 29 novembre et découvrez comment ils peuvent vous aider à améliorer votre rentabilité. Les intéressés peuvent contacter Stardekk pour organiser un rendez-vous.

CLIQUE - COMMANDÉ - LIVRÉ

Nouvelle APP

Livraison

Drive-In

Promotions

Catalogue Vins

A propos Heintz

DISPONIBLE SUR Google Play

DISPONIBLE SUR App Store

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

Nouveau label féminin SHe au City Hotel

Mieux répondre aux attentes et aux besoins des femmes dans les hôtels

Les attentes des femmes autour de la sécurité et du confort ne sont souvent pas assez prises en compte dans l'hôtellerie. Afin de garantir à la clientèle féminine un service mieux adapté, les établissements d'hébergement peuvent se faire certifier avec le label SHe.

Le City Hotel est le premier hôtel dans notre pays à avoir suivi cette démarche.

Plusieurs grandes marques d'Accor, comme Sofitel, MGallery, Novotel et Mercure, participent à un projet pilote réunissant 50 hôtels en Europe et au Moyen-Orient et destiné à encourager le déploiement du label SHe, qui se présente comme le premier label au monde conçu en réponse aux attentes et aux besoins des femmes dans les hôtels

Selon les initiateurs du projet, les attentes des femmes autour de la sécurité et du confort ne sont généralement pas assez prises en compte dans l'hôtellerie.

On trouve des rasoirs et de la mousse à raser pour les hommes, mais souvent pas de protections périodiques pour les femmes, ni de démaquillant.

Par ailleurs, les femmes aiment trouver un miroir en pied, plus de cintres, un vrai séchoir, des menus plus sains que les sempiternels clubs sandwich en room service et la douche à main plutôt que le pommeau de douche fixé au plafond.

Le label SHe met à l'honneur les hôtels qui adaptent leurs offres aux attentes spécifiques des voyageuses, contribuant ainsi à libérer les envies de voyage des femmes dans le monde entier.

Premier hôtel référencé au Luxembourg

Le label vise à permettre aux femmes d'identifier les établissements, pour l'heure surtout des 4 et 5 étoiles, au nombre de 50 en Europe et au Moyen-Orient, via des partenariats noués avec des géants de l'hôtellerie comme Intercontinental Hotel Group (IHG) et Accor.

Le City Hotel est le premier hôtel à Luxembourg qui dispose du label SHe. Nous nous sommes rendus sur place pour nous faire une idée de cette démarche.

L'établissement classé 3 étoiles superior propose 32 chambres et occupe à l'heure actuelle 12 salariés. Il ne dispose pas de restaurant mais grâce à une coopération avec le traiteur Great qui occupe une partie du rez-



Le City Hotel, à deux pas de la gare



Une chambre standard



Antoine Medda devant la réception

de-chaussée, il est possible d'offrir une petite restauration aux clients. Les plats (présentés en bocaux) se trouvent dans une vitrine.

Comme tous les autres établissements du secteur, l'hôtel a aussi souffert pendant la crise sanitaire. Fermé pendant plusieurs mois durant la pandémie, l'hôtel annonce pour l'année actuelle des résultats très prometteurs. Comme nous a expliqué Antoine Medda, directeur du City Hotel, l'établissement arrive aujourd'hui à un taux d'occupation et à un prix moyen comparable à 2019 même si entre-temps les coûts ont considérablement augmenté.

Antoine Medda dirige le City Hotel en fait depuis près de 3 ans. Auparavant il travaillait pour le Groupe Accor à Luxembourg. De la réception jusqu'au service du revenu management, il a occupé de nombreux postes et était en fonction au Mercure Alfa (voisin du City Hotel) jusqu'à la fermeture en 2017.

Trois questions à Antoine Medda, directeur du City Hotel

Monsieur Medda, quelles ont été vos démarches pour obtenir le label féminin SHe ?

Nous avons été contactés par les initiateurs du projet qui ont labellisé de nombreux hôtels haut de gamme et qui recherchent aussi de hôtels de ville de type 3 étoiles comme le nôtre. La certification se fait par un auto-contrôle sachant qu'il existe plusieurs niveaux. Il n'y a pas d'inspection sur place mais il faut réaliser des photos qui prouvent que l'on offre bien ce que l'on promet.

Avez-vous dû investir beaucoup pour vous conformer aux attentes de SHe

Nous respectons déjà une grande partie des critères imposés, comme le fait de disposer d'une douche à main dans la salle de bain, avoir un miroir en pied dans la chambre ou garantir que les portes sont munies d'un judas. Certains points sont d'ailleurs identiques au cahier des charges de la classification hôtelière HSU à laquelle nous avons adhéré et où nous avons obtenu trois étoiles superior. L'investissement pour le label SHe était donc très limité. Mis à part la cotisation annuelle, nous avons

acheté un certain nombre de trousseaux de toilette pour femmes que nous offrons à nos clientes si elles le demandent. Nous avons aussi dispensé une formation à nos salariés pour qu'ils comprennent mieux certains besoins de notre clientèle féminine et qu'ils répondent à leurs requêtes de manière à éviter tout malentendu sexiste.

Qu'en est-il des retombées ? Y a-t-il un intérêt pour cette certification et est-ce que les clients sont sensibles à votre démarche ?

Nous ne disposons du label SHe que depuis quelques mois. Il est donc encore un peu tôt pour pouvoir en mesurer les retombées économiques. Nous avons été contactés par certains médias nationaux sachant que nous sommes le premier établissement luxembourgeois certifié. L'information a aussi été reprise par l'Agence France Presse. Enfin, sur des réseaux sociaux comme LinkedIn ou Facebook, notre labellisation a été commentée positivement. De plus en plus de femmes séjournent en hôtel aujourd'hui. Notre démarche s'inscrit dans cette tendance.

B&B Hôtels bientôt à Luxembourg



Un B&B Hôtels va ouvrir pour la première fois au Luxembourg, à la Cloche d'Or. Dans un communiqué de presse, B&B HOTELS Western Europe et les Promoteurs Nextensa et Promobe annoncent avoir signé un bail d'une durée de 20 ans ferme pour ériger cet hôtel de 150 chambres de catégorie « Trois étoiles Superior ».

L'hôtel conçu par l'architecte Moreno sera livré au premier semestre 2025 et bénéficiera d'un geste architectural unique dans le secteur.

L'immeuble hôtelier se développera sur sept niveaux hors-sols et sera desservi par un niveau en sous-sol qui abritera des emplacements de parking et des services appropriés à l'hôtel.

Le rez-de-chaussée accueillera une zone de réception, un espace bar/lounge, une salle de réunion et une salle de petit déjeuner. Ces espaces dédiés à la clientèle donneront sur une grande terrasse privative. L'entrée de l'hôtel sera localisée rue Gerhard Mercator.

Pour B&B Hôtels il s'agit de la première implantation au Luxembourg; la chaîne est actuellement présente dans 14 pays et compte à ce jour près de 660 hôtels et un peu plus de 60 000 chambres.

La Petite Auberge

Cédric Kerlaouezo

1-3 rue Aessen L-4411 Soleuvre Tél : 59 44 80 www.la-petite-auberge.lu/



Cédric Kerlaouezo (photo: 2^{ème} à gauche) qui exploite déjà le Bistro Lounge Act One à Luxembourg-Kirchberg vient de reprendre la Petite Auberge à Soleuvre. Alors que l'Act One est un Lounge Bar bistrannique qui s'adresse surtout à une clientèle de bureaux, la Petite Auberge propose une carte semi-gastronomique. Un challenge pour le patron qui avec une expérience de 20 ans en cuisine est ici au fourneau.

Situé au cœur de Soleuvre, il propose avec son équipe une cuisine d'excellence qui saura plaire aux plus exigeants. Rénové dans une ancienne ferme afin d'offrir un cadre charmant et confortable, l'établissement propose une cuisine traditionnelle raffinée, semi-gastronomique, avec des produits frais et de saison.

La carte change régulièrement avec les saisons. Lors de notre passage on y trouvait par exemple un œuf pané avec parmentière de pommes de terre au syphon, une patte de

poulpe rôtie au romarin ou encore un suprême de volaille en ballottine farcie aux herbes fraîches. A cela il faut ajouter les suggestions du jour que le chef réalise en fonction des arrivages.

Une quarantaine de personnes trouvent place au rez-de-chaussée sachant qu'il y a une deuxième salle à l'étage. Elle peut être réservée pour des événements privés. Lorsque le soleil se montre, la belle terrasse est aussi dressée.

Signalons aussi que la Petite Auberge est fermée dimanche soir, lundi et mardi soir.



Knorr[®]
PROFESSIONAL

Authentic Demi-Glace & Fonds

NOUVEAU



Une base *authentique*
pour apporter ma
touche personnelle

Les **Knorr Professional Authentic Demi-Glace & Fonds** constituent une base authentique au goût équilibré pour apporter votre touche personnelle.

- Vous permettent de gagner du temps sans compromettre la qualité.
- Vous aident à élaborer de délicieux plats pour vos convives.
- À base d'ingrédients naturels.
- Sans gluten et lactose, pas d'allergène à déclaration obligatoire.
- Liquide et prêt à l'emploi, dans un emballage pratique.



Découvrez ici
d'autres recettes



Ribeye au céleri-rave, espuma d'os à moelle et une sauce **Demi-Glace** à l'estragon

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE (POUR 10 PERSONNES)

500 ml de **Knorr Professional Authentic Demi-Glace**
10 g de **Knorr Professional Purée d'Épices au Poivre**
50 g de beurre
25 ml de vinaigre de Xérès
10 g de **Knorr Primerba Estragon**

PRÉPARATION

- Mélangez la Knorr Professional Authentic Demi-Glace et la Knorr Professional Purée d'Épices au Poivre, le beurre et le vinaigre de Xérès.
- Portez à ébullition et laissez réduire légèrement (5 %).
- Ajoutez le Knorr Primerba Estragon.
- Si vous le souhaitez, liez la sauce avec un peu de Knorr Fonds de Cuisine Roux Brun.
- Mixez la sauce et servez.



DEMANDEZ
ICI VOTRE
**ÉCHANTILLON
DEMI-GLACE
GRATUIT !**



Unilever
Food
Solutions

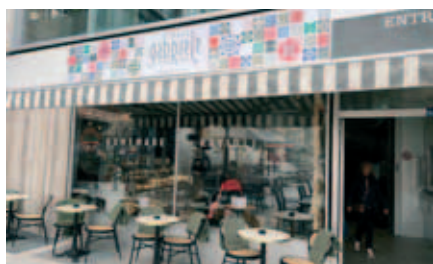


Découvrez la gamme sur [ufs.com](https://www.ufs.com)



Support. Inspire. Progress.

Casa Gabriele



42, Place Guillaux II L-1648 Luxembourg
Tél. : 26 20 27 61

Situé dans le petit passage qui va de la Place Guillaume à la Place d'Armes, ce petit restaurant a été ouvert par Sebastien Sarra qui exploite aussi la Brasserie Guillaume, juste à côté.

Casa Gabriele, c'est avant tout une histoire de famille. Les responsables y ont à cœur de proposer des produits frais et de qualité.

La spécialité, ce sont les raviolis homemade "fatti a mano" suivant une recette familiale. Mais on y trouve aussi des paninis, des focaccias et bien d'autres gourmandises ...

Sur place ou à emporter, l'établissement est ouvert du mardi au samedi de 11h à 19h.

Restaurant La Promesse

George Ion & Anel Kuc 4, rue de Belvaux Esch-sur-Alzette Tél. : 27 93 55 95



Après deux années de fermeture, l'ancien Restaurant « Pourquoi pas » ouvre sous le nom de « La Promesse ». Une promesse que se sont faite George Ion et Anel Kuc. L'objectif était d'ouvrir un jour un restaurant ensemble et c'est maintenant chose faite, ici à Esch-sur-Alzette, à deux pas des Bains municipaux. Tout l'intérieur a été refait. De la salle à la cuisine, les deux associés ont beaucoup investi et beaucoup travaillé aussi, pour arriver à ce très beau résultat.

La cuisine est italienne et on propose des pizzas. Ayant travaillé une vingtaine d'années comme pizzaiolo, Anel connaît bien les ficelles du métier. A la carte vous trouverez aussi de nombreuses pâtes ainsi que des grillades de viandes. Parmi les spécialités de la maison, on peut citer l'Ossobucco à la Milanese, la Noisette d'agneau avec sauce ail et Porto ou encore la véritable Bouchée à la reine

avec ris de veau. En semaine à midi, on peut profiter d'un plat du jour.

En salle vous serez accueilli par George qui saura vous indiquer le meilleur vin en accompagnement. Une cinquantaine de personnes trouvent place ici et devant la porte on peut profiter de la terrasse, si le temps le permet. Les groupes sont les bienvenus et il est possible de privatiser la salle.

Le restaurant « La Promesse » est fermé dimanche soir et lundi toute la journée.



Pitaya Luxembourg

7, avenue Monterey Luxembourg Pitaya.lu

Depuis 2010, Pitaya s'est développé en France (premier restaurant à Bordeaux) et à l'étranger et détient plus de 70 restaurants. Dernier en date, le Pitaya Luxembourg. Situé à deux pas de la Place d'Armes, cet établissement invite au dépaysement.

Au menu des curries vert, rouge et jaune ainsi que des préparations en wok. On trouve

des émincés de poulet ou bœuf (sauce aigre-douce, à l'ananas...) et bien entendu le Pad Thaï aux nouilles de riz. La direction précise que les plats thaïlandais sont préparés à la commande, à la vue des clients, avec des ingrédients frais et de qualité.

Les plats peuvent être dégustés sur place ou commandés à emporter.



Dans le noir

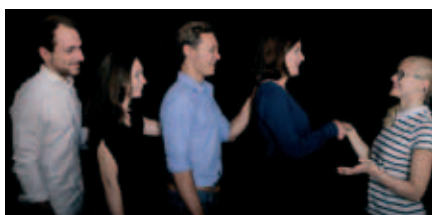
Novotel-Kirchberg
Quartier Européen Nord
6, rue du Fort Niedergruenewald
L-2226 Luxembourg
luxembourg.danslenoir.com

Le Novotel-Kirchberg propose de dîner dans le noir absolu, accompagné par des guides déficients visuels, sans savoir à l'avance ce qu'il y aura dans l'assiette.

Annoncé comme un nouveau restaurant, « Dans le noir » se trouve au sein du Novotel-Kirchberg. Et depuis quelques jours, il est en effet possible d'essayer des soirées-repas dans l'obscurité totale. Les responsables de l'hôtel se sont associés à « Dans le Noir ? » qui depuis 2004, propose à travers le monde de déguster une cuisine savoureuse, créative, de saison dans le noir accompagnée et servie par des guides inattendus.

Dîner dans l'obscurité absolue est une expérience originale qui permet de réévaluer notre perception du goût tout en nous réappropriant nos sens, de ré-enchanter notre relation au monde et aux autres et de vivre une rencontre surprenante avec la différence.

Ce voyage sensoriel réserve bien des surprises. Les clients dégustent un menu surprise composé par le chef de l'hôtel Novotel Kirchberg, Christophe Mannebach à partir d'ingrédients frais et de saison accompagnés de vins raffinés. C'est aussi un



moment surprenant de convivialité, libéré de ses aprioris et de ses conventions sociales, où l'autre devient une source de curiosité.

A noter que le service est assuré par des personnes mal-voyantes et aveugles qui ont été recrutées (à durée indéterminée) pour ce projet. Ce concept à vocation sociale a pour objectif de perdurer. Il est d'ailleurs prévu de changer le menu tous les trois mois.

Régulièrement classé parmi les 10 restaurants les plus originaux du monde, « Dans le Noir ? » attache une grande importance à la responsabilité sociale et environnementale.

la société « Dans le Noir ? » apporte son savoir-faire. Les initiateurs nous ont confirmé avoir travaillé avec de nombreux établissements du groupe Accor mais aussi avec d'autres groupes comme Marriott ou Radisson.

Pour réserver, il est conseillé de se rendre sur le site. Les soirées ont lieu tous les jeudis, vendredis et samedis. Différentes formules sont proposées ainsi que des cartes-cadeau. Une idée intéressante aussi pour des groupes, sociétés et team-buildings.

36^e année n° 444 2022 n° 10

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'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 :



Tapis rouge pour les 60 lauréats de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme

Tapis rouge, montée des marches, robes de gala, crépitements des appareils photos et salve d'applaudissements, en ce 27 octobre 2022, 60 lauréats étaient les stars de la Soirée Hollywood qui s'est déroulée à l'EHTL.

Unforgettable moments of learning, sharing and growing together, tel était le thème de la rétrospective en images retraçant les années d'études des jeunes diplômés à Diekirch. Ce fut un parcours enrichissant, parfois semé d'embûches, mais comme indiqué par le directeur Michel Lanners : « *You did it!* Et le diplôme qui vous est décerné aujourd'hui vous sera d'une utilité redoutable dans les mois et les années à venir. » En effet, le secteur de l'Horeca souffre d'une pénurie de collaborateurs qualifiés et bien souvent les élèves et étudiants de l'EHTL obtiennent déjà des propositions d'emploi avant même la fin de leurs études.

Le ministre de l'Éducation nationale Claude Meisch a également reconnu la nécessité d'augmenter les capacités de formation dans le secteur de l'hospitalité et a réaffirmé son soutien pour l'ouverture d'un deuxième campus dans le sud du pays à travers l'affectation du château de Sanem – un projet ambitieux qui ne pourra cependant pas devenir réalité du jour au lendemain. S'adressant aux lauréats, le ministre a insisté sur l'esprit d'équipe qu'ils ont développé à travers leur formation et qui représente une compétence importante du 21^e siècle. À l'ère de la digitalisation, malgré la place grandissante occupée par les ordinateurs



et les robots, les interactions humaines ne pourront jamais être remplacées par la technologie.

Anja De Scheemaeker, qui a remporté le Premier Grand Prix, décerné à l'élève jugée la plus apte à faire carrière dans le métier, a reconnu que la voie choisie est certes ardue, mais quelle chance d'exercer une profession qui vous permet de découvrir le monde. Lors de son parcours, Anja a eu l'occasion d'effectuer deux stages en Corse et de participer à l'Expo 2020 à Dubaï.

Chaque année, élèves et étudiants sont vivement encouragés à partir à l'étranger pour vivre des expériences qui contribuent à les faire grandir, tant sur le plan personnel que professionnel. D'ailleurs, en

2021/2022, ce sont 55 jeunes qui ont bénéficié du projet Mobilité Erasmus+, dont 35 élèves de terminale.

Enfin, l'EHTL remercie chaleureusement le Club Soroptimist Diekirch qui a remis un chèque généreux destiné à offrir les meilleures chances possibles aux apprenants.



Prix pour mérites exceptionnels



A l'occasion de la remise des diplômes à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme à Diekirch, les représentants de notre fédération ont remis un prix spécial à Anja de Scheemaecker. Ce «Premier Grand Prix» est remis chaque année à un(e) élève pour mérites exceptionnels.

Notre photo montre Henri Brimer (vice-président Horesca), Anja de Scheemaecker (élève méritante), François Koepp (secrétaire général), Steve Martellini (vice-président Horesca) et Michel Lanners (directeur EHTL). Toutes nos félicitations.

35^e Conférence annuelle de l'AEHT Des médailles pour les élèves

Quatre élèves de l'EHTL ont eu l'opportunité de participer à la "35^e Conférence annuelle de l'AEHT" (Association Européenne des Écoles d'Hôtellerie et de Tourisme) à Senigallia (Italie) où pas moins de 750 participants de 22 pays se sont réunis du



lundi 17 au samedi 22 octobre 2022. 400 élèves se sont mesurés entre eux dans 11 compétitions, toutes liées à la restauration, à l'hôtellerie et au tourisme. Le bilan luxembourgeois, la plus petite délégation présente, est remarquable !

S. Nockels remporte la médaille d'or dans la compétition « Strategic Thinking for tomorrow's hospitality », E. Veletta a vu le podium lui échapper de très peu dans une compétition extrêmement serrée en « Front Office », S. Slimani remporte une médaille de bronze en service en salle et A. Rodrigues Pinto remporte la médaille d'or en pâtisserie !

Avoir pu représenter le Luxembourg et l'EHTL, faire de nouvelles rencontres et profiter de ces moments hors des salles de classe pour quelques jours... ce sont des moments riches en expériences et en émotions ! Félicitations à vous tous pour votre courage, votre travail, votre persévérance et votre bel esprit d'équipe et bravo pour vos excellents résultats ! Nous sommes tous fiers de vous !

4 marques de référence pour une offre CHR complète.

<p>Équipement design et innovant</p>	<p>VEGA</p>
<p>ERWIN M.</p>	<p>Textiles professionnels</p>
	<p>JOBELINE</p>
<p>Vêtements professionnels</p>	
<p>pulsiva</p>	
<p>La qualité au meilleur prix</p>	

Avec le code
HOMLU22LUSINI

25€
de réduction*

* Offre valable pour toute commande d'un montant minimum de 300€ d'achat (hors frais de port) passée du 01/11/2022 au 31/12/2022 sur le site internet. Offre valable une seule fois et non cumulable avec d'autres offres en cours. Ne peut être échangé contre du numéraire ou crédité sur un compte client.

LUSINI

lusini.com



Chefs for the Best



Ce 14 novembre, les personnes vivant dans la précarité et hébergées dans les structures d'urgence gérées par Caritas Luxembourg, ont pu déguster un menu gastronomique exceptionnel préparé par des grands chefs de la gastronomie :

Roberto Fani du restaurant Fani à Roeser, Renato Favaro du restaurant Como à Esch-sur-Alzette et Etienne-Jean Labarrère-Claverie du restaurant Opéra à Luxembourg-Ville.

Il s'agissait de la neuvième édition de l'action « Chefs for the Best ». L'événement a été coordonné par Laurent Frey, directeur de Gault & Millau, et Philippe Zulima du Centre Ulysse.

Le service à table a été assuré par plusieurs personnalités du secteur social, dont la ministre Corinne Cahen et des membres de la direction et de la gouvernance de Caritas Luxembourg.

Les applaudissements en fin de repas en ont en dit long ! Bravo !

Caritas remercie les partenaires de l'action à savoir les sociétés Nalis, Terra Roxa, Coca-Cola Europacific Partners Belgium BV, Boissons Heintz et les Ateliers du Tri-centenaire qui ont offert les « Chocolats du Cœur ».

Rendez-vous de l'Amicale des Anciens Hotelschoul Et gött e Patt op der Expogast



Le directeur de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg, Michel Lanners, ainsi que Andy J. Theis, Président de l'Amicale des Anciens « Hotelschoul » Diekirch, ont l'honneur et le plaisir de convier les anciennes et anciens élèves ainsi que tous les membres de l'Amicale le lundi, **28 novembre 2022**, de 18h00 à 20h00 au stand de l'EHTL au salon Expogast à Luxexpo the Box à Luxembourg-Kirchberg. Le stand se situe au **hall 8** avec le N° 8 D 09.

Cela constitue certainement une occasion intéressante pour découvrir, autour d'un verre d'amitié servi par les élèves de l'école hôtelière, la diversité des formations actuellement proposées par l'EHTL à Diekirch.

La modernisation des ateliers à l'école, les annexes de l'EHTL à Luxembourg-Ville et à Sanem ainsi que les succès des élèves lors des concours internationaux seront entre autre des thèmes d'échange avec



le directeur, les membres de la direction et le corps des enseignants ainsi que les élèves.

Un bref aperçu sur les activités à venir de l'Amicale des Anciens « Hotelschoul » sera fourni par Le président de l'association et ses membres du comité.

Pour Michel Lanners et Andy J. Theis (photo) l'Expogast est le moment idéal de se rencontrer lors de cet événement qui rassemble les chefs les plus talentueux et qui est l'unique salon professionnel pour les métiers de la gastronomie au Luxembourg.

Menu automnal pour les Minikäsch

Deux groupes de Mini-cuisiniers étaient récemment à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme à Diekirch. Les enfants ont eu l'occasion de découvrir quelques recettes classiques et de saison.

Au menu était affiché un potage au Potiron, suivi par un émincé de volaille avec riz, petit pois et carottes. Le tout sous la supervision de Diane Steichen, Lucien Kass et Albert Brandenburger.

Une belle initiative qui donne l'occasion aux Minikäsch d'apprécier une cuisine de qualité et d'apprendre à connaître les atouts des métiers de la restauration.





LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère des Affaires Sociales
et de l'Émancipation

Office national de l'accueil




Vous êtes propriétaire d'un terrain ou d'un immeuble à vendre ou à louer ?

Afin de pouvoir assurer l'hébergement de demandeurs de protection internationale (DPI) au Luxembourg, l'Office national de l'accueil (ONA) est constamment à la recherche :

- ✓ de terrains de construction d'une surface minimale de 10 ares ;
- ✓ d'immeubles offrant au moins 400 m² et pouvant accueillir un minimum de 30 personnes.

L'Office national de l'accueil est également à la recherche d'hôtels qui pourraient être transformés en structures d'hébergement pour demandeurs de protection internationale, pour personnes pouvant bénéficier de la protection subsidiaire et pour bénéficiaires de protection temporaire.

Pour avoir plus de renseignements, n'hésitez pas de nous appeler au (+352) 247-65778 ou faites nous parvenir votre offre à l'adresse projets.immobiliers@ona.etat.lu.

L'Office national de l'accueil (ONA) est une administration placée sous l'autorité du ministre ayant l'Asile et l'Immigration dans ses attributions, chargée d'organiser l'accueil des demandeurs de protection internationale et de créer et gérer des structures d'hébergement réservées au logement provisoire de demandeurs de protection internationale, de personnes pouvant bénéficier de la protection subsidiaire et de bénéficiaires de protection temporaire.



OURDALLER
AMARO

Lucembourg Bitter

MADE IN LUXEMBOURG



NEW

Pitz-Schweitzer

Tél.: 812204 / info@pitz-schweitzer.lu



Le vin de la semaine

Herdade dos Grous Reserva 2018

Alentejo, Portugal

Les vins de l'Herdade dos Grous, propriété du groupe allemand Vila Vita Hotels, cultivés sur plus de 70 hectares, ont rapidement acquis une excellente renommée aussi bien au Portugal qu'à l'étranger.

Robe intense et chargée. Arôme distinct, extrêmement intense et complexe de fruits noirs, avec des notes intenses d'arômes terreux et d'épices. Minéral et élégant. Austère, il possède une belle structure, avec des tanins denses mais fins. Le tout se conjugue dans une finale longue et très persistante.

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





Spécialités de la Moselle luxembou

Avec les fêtes de fin d'année qui arrivent, augmente aussi la demande pour des vins moelleux, notamment en accompagnement pour le foie gras. Il existe à la Moselle luxembourgeoise des spécialités parfaitement adaptées. Que ce soient des vendanges tardives ou des vins de paille, les amateurs savent en apprécier les qualités. Ce mois-ci, l'Association Luxembourgeoise des Sommeliers a donc sélectionné ce qui se fait de mieux dans ce domaine.

L'équipe de dégustation



Gregory Mio
Hôtel Le Place d'Armes



Niels Toase
Meilleur sommelier 2014



Philippe Lux
Not only wine



Dave Giannandrea
Horesca



Thierry Costantini
Sodexo



Gérard Guyon
Meilleur sommelier 1990



Dino Totaro
Président ALS



Lucas Bernard
Clos mon vieux Moulin



Zoran Matic
Ruppert Oberdonven



Eric Beau
Meilleur sommelier 1989, 1994



Annaëlle De Zutter
Bar à vin Le Pas Sage



Isabella Sardo
Meilleure sommelière 2008



Clément Saibi
Caves Wengler

Gales, Remich Pinot Gris Bech-Maacher Rëtschelt Vendange tardive 2018

Une robe jaune or pâle aux larmes assez grasses. Le nez est expressif sur des notes de citron confit, ananas et abricot. A l'aération ressort un côté crémeux. Une bouche souple avec une acidité présente et un volume de sucre qui lui donne de la structure. En retro-olfaction ressortent les arômes du nez. 0,375l 16,76€

Schram, Bech-Kleinmacher Riesling Bech-Maacher Naumberg Moelleux 2021

Une robe jaune citron aux reflets dorés. Les larmes sont plutôt épaisses. Le nez est franc sur des arômes primaires qui rappellent les fleurs et les agrumes. Un bouquet agréable et sans trop de complexité. L'attaque en bouche est franche avec une acidité bien présente. La finale est bien équilibrée et de longueur correcte. Un vin agréable mais pas vraiment moelleux. 0,75l 11,00€


Stronck-Pinnet, Greiveldange Pinot blanc Moelleux 2017

La robe évoque l'or ancien. Les larmes sont importantes et coulent lentement. Le nez est marqué par des notes florales. Un bouquet élégant et agréable. Nous retrouvons une belle richesse en bouche. Le tout est bien équilibré avec une acidité qui lui procure une certaine fraîcheur. En finale ressortent les fruits exotiques. 0,5l 15,00€




Argoise pour les menus de fête


**Vinsmoselle, Wellenstein
Gewürztraminer Moelleux 2020**

 Une robe jaune pâle au disque légèrement argenté. Le bouquet est discret. A l'aération ressortent des notes d'ananas, de litchi et de pêche blanche. La bouche confirme les arômes du nez avec une belle fraîcheur en retour. L'acidité est présente ce qui lui donne une longueur en finale appréciable. 0,75l 12,88€


**Max-Lahr & Fils, Ahn
Gewürztraminer Charta 2019**

 La robe or pâle ne présente aucun défaut. Le nez est ouvert sur des notes de fruits exotiques qui rappellent le litchi et la mangue. L'attaque en bouche est fraîche pour laisser place à un milieu qui trouve un bel équilibre entre sucre et fraîcheur. En retro-olfactive ressort la mangue et la pêche. La finale est agréablement longue avec une pointe d'amertume. 0,75l 25,00€


**Laurent & Rita Kox, Remich
Pinot blanc Bech-Maacher Ensberg
Vendange tardive 2018**

 Une robe or pâle présentant un beau jambage. Le bouquet est discret. A l'aération on retrouve des agrumes et des fleurs blanches. Un nez subtil. Attaque en bouche franche avec une amertume marquée et peu de douceur. La finale est marquée par une pointe d'acidité qui domine trop. 0,75 25,00€


**Gales, Remich Gewürztraminer Coteaux
de Remich Vendange tardive 2018**

 Une robe jaune or pâle bien brillante. Le nez est à la fois floral et fruité. De complexité moyenne, on y retrouve la rose, la pêche blanche et le sucre candi. La bouche est onctueuse avec un bel équilibre. Un vin typé pour le cépage qui garde une certaine fraîcheur et une longueur agréable. 0,375l 16,76€


**Château Pauqué, Grevenmacher
Riesling Botrytis 2017**

 Une robe jaune or bien lumineuse. Les larmes sont grasses. Le nez est ouvert sur des notes de fruits exotiques avec une pointe florale. A l'aération ressort l'ananas, la poire et la pêche. Attaque franche en bouche, soutenue par une agréable fraîcheur. Un bel équilibre pour ce vin que l'on peut qualifier de gourmand. 0,75l 31,50€


**Mathis Bastian, Remich
Riesling Wellenstein Fouschette
Vendange tardive 2018**

 Une robe jaune aux reflets dorés. Le nez est expressif sur la palette aromatique des agrumes comme le citron. A l'aération le bouquet s'ouvre sur la pêche et le poivre. L'attaque bouche est franche. Une bouche volumineuse et bien équilibrée. Un vin plaisant et agréable. La longueur en finale est correcte. 0,75l 28,50€


**Legill, Schengen Pinot Gris Coteaux de
Schengen Vendange tardive 2018**

 Une robe jaune or pâle bien brillante. Le nez est marqué par les fruits exotiques et les épices. A l'aération ressort la pêche, l'abricot et la poire mûre. L'attaque en bouche est vive. Le sucre lui donne du gras même si en retro-olfaction une pointe d'amertume se fait ressentir. 0,75l 25,00€

**Schram, Bech-Kleinmacher Riesling
Jongeberg Vendange tardive 2018**


 Une robe jaune dorée aux reflets or ancien. Le nez est discret. A l'aération il gagne un peu en intensité. On retrouve de légères notes minérales et d'eucalyptus. La bouche est dominée par le sucre qui est équilibré par une pointe d'acidité agréable. La finale est plutôt longue. 0,375l 25,00€

**Château Pauqué, Grevenmacher
Auxerrois Enfer du Paradis
Vendange tardive 2018**


 Un vin blanc à la robe jaune dorée. Les larmes sont visqueuses. Le premier nez est ouvert sur des notes d'écorces d'orange et de mangue. A l'aération on retrouve des notes florales. L'attaque en bouche est franche et fruitée avec les notes du bouquet. Un beau fruit mûr et une présence de miel. La finale est plutôt longue. 0,75l 43,50€




Ruppert, Schengen Riesling Coteaux de Schengen Vendange tardive 2018 T.B.A.

 Une robe jaune or aux reflets dorés. Le disque est épais et limpide avec une belle viscosité. Le bouquet est expressif sur des arômes de fruits exotiques et d'épices douces. A l'aération on retrouve l'ananas frais et le safran. Attaque souple en bouche. Un vin rond et crémeux avec une belle richesse en sucre. Il est complexe et bien équilibré à la fois. En retroolfaction ressort l'abricot, le miel et la cire d'abeille. Un très grand vin, qu'il faut servir à 8 degrés. 0,375l 240,00€


Mathis Bastian, Remich Gewürztraminer Wellenstein Fouschette Vendange tardive 2018

 Une robe jaune or pâle classique pour une vendange tardive. Le bouquet est exotique. A l'aération, il s'ouvre sur des fruits exotiques qui rappellent l'ananas frais et aussi la pêche blanche. L'attaque en bouche est franche. Un vin assez riche et d'une belle ampleur avec un équilibre réussi. Quelques amers lui donnent une agréable complexité. En finale ressortent des épices douces. 0,5l 26,50€


Ruppert, Schengen Gewürztraminer Coteaux de Schengen Vin de paille 2018

 Une robe de couleur vieil or aux larmes lentes et grasses. Le nez est expressif sur des notes fruitées et confiturées. On retrouve l'abricot, la pêche jaune et aussi des figes. La bouche est riche et équilibrée sans excès. Un vin assez riche et long sur la finale. 0,375l 42,00€


Clos Mon Vieux Moulin, Ahn Gewürztraminer Ahn Göllebour 2021

 Une robe jaune vert pâle aux larmes irrégulières. Le bouquet est marqué par des notes de fruits et d'épices. Un nez agréablement frais sur la pêche, la poire et la cardamome. L'attaque en bouche est plutôt franche avec une belle trame acide qui éveille les papilles. Une note d'amertume lui donne du relief. Une finale correcte. Ce vin n'est pas trop marqué par la douceur et on pourrait le déguster sur un fromage ou une cuisine asiatique. 0,75l 18,50€


Laurent & Rita Kox, Remich Auxerrois Bech-Maacher Fusslach Vin de paille 2018

 Une robe vieil or de belle intensité. Le nez est expressif sur les fruits confits. On retrouve le coing, la pêche avec aussi une touche épicée qui évoque le poivre et la cannelle. Une belle complexité aromatique. La bouche est ample et grasse avec les épices et le fruit du nez. Une belle sucrosité mais sans lourdeur. Un vin crémeux qui est long en finale. 0,375l 38,00€


Schumacher-Knepper, Wintrange Rivaner AREO 2019

 Une robe jaune dorée au disque argenté. Les larmes sont nombreuses et le bouquet s'exprime sur un joli fruité. On reconnaît l'ananas frais et la mirabelle. Un nez frais qui invite à la dégustation. Confirmation des arômes du nez en bouche. Un vin plutôt riche et bien équilibré que l'on pourra garder en cave encore de nombreuses années. 0,375l 27,00€


Häremillen, Ehen Gewürztraminer Ahn Pietert Vendange tardive 2020

 Une robe jaune citron aux reflets dorés. Les larmes sont épaisses. Le bouquet évoque les fleurs comme la rose et aussi des fruits à noyaux. La bouche est bien équilibrée et plutôt ronde. Ce vin est à la fois gras et frais avec une belle complexité aromatique. Un cru agréable que l'on peut garder encore de nombreuses années en cave. 0,5l 18,50€

Pinot Gris Ahn Göllebour Vendange tardive 2020 Häremillen, Ehen

 Une robe jaune or aux reflets argentés. Le disque est épais et brillant. Le nez est généreux sur des notes de fruits blancs et exotiques. On retrouve aussi des épices douces et du miel. L'attaque en bouche est plutôt vive et ample pour découler sur un milieu bien équilibré entre alcool, sucre et amertume. En finale on retrouve le côté floral et le miel du nez. 0,5l 16,50€

Schumacher-Knepper, Wintrange Auxerrois AREO 2018

 Une robe jaune dorée aux reflets ambrés. Le nez est expressif sur des arômes primaires qui rappellent la pêche et la mirabelle ainsi que l'ananas rôti. La bouche est fraîche et complexe avec une acidité qui équilibre bien le sucre. Beau potentiel de garde. 0,375l 27,00€

Des vins exceptionnels

Une particularité de la viticulture luxembourgeoise est constituée par les spécialités que sont la vendange tardive, le vin de paille et le vin de glace. Leur production est autorisée au Luxembourg depuis 2001. Cependant plusieurs conditions doivent être remplies pour la production de ces produits exceptionnels. Uniquement les bonnes années entrent en ligne de compte et les quantités sont très limitées.

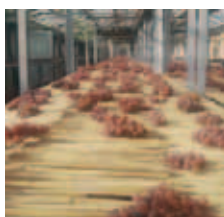
Vendanges Tardives

Pour le vendange tardive, seuls des raisins sélectionnés et mûrs sont utilisés. A partir de ces raisins mûrs, on obtient des vins riches en sucre et en alcool aux arômes puissants et souvent doux comme le miel, les fruits secs ou le caramel. On utilise souvent des raisins avec une partie de Botrytis, aussi appelés « pourriture noble ». Le botrytis est un champignon qui détruit la peau des raisins et évapore une partie de l'eau contenue dans les raisins, ce qui donne une concentration naturelle des ingrédients. Les cépages suivants sont utilisés au Luxembourg: Pinot blanc, Pinot gris, Auxerrois, Gewürztraminer et Riesling.



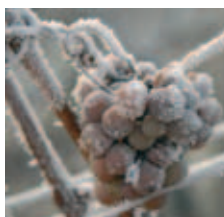
Vin de Paille

Pour la production de vin de paille, les grappes sont stockées sur des nattes de paille (d'où le nom) et séchées à l'air pendant au moins deux mois. Par ce processus, l'eau s'évapore et la concentration en sucre augmente. Ensuite, les raisins secs sont pressés pour donner un vin. Le vin de paille est un vin lourd mais aromatique et doux qui se conserve très longtemps. Au Luxembourg, les cépages suivants sont utilisés pour la production de vin de paille : Pinot blanc, Pinot gris, Auxerrois et Gewürztraminer.



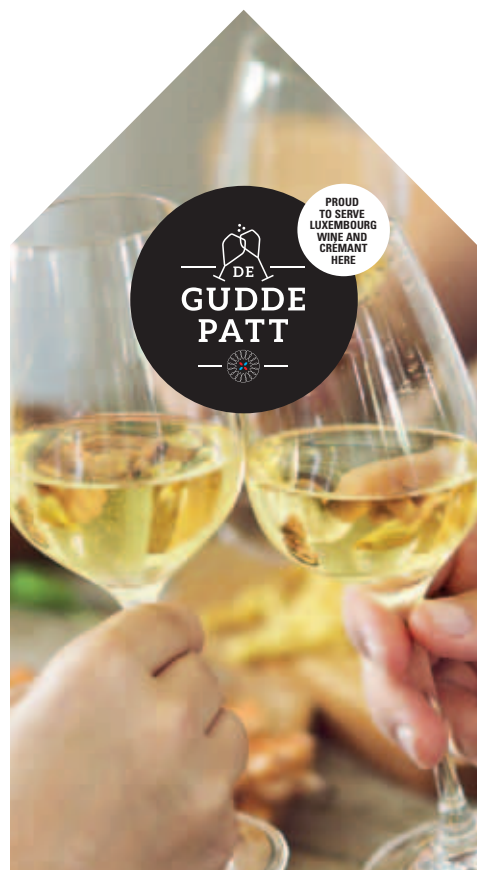
Vin de Glace

La production de vin de glace est soumise à un certain nombre de conditions: Les raisins doivent être congelés naturellement et la température extérieure doit être d'au moins -7 °C. L'eau contenue dans les baies cristallise et seul le sucre contenu dans les raisins lie l'eau non cristallisée et les acides de fruits. Les raisins sont pressés de manière à n'obtenir que des extraits sucrés. Il en résulte un vin très concentrés et doux. Les cépages suivants sont utilisés pour la production de ce vin: Pinot blanc, Pinot gris et Riesling.



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

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



Riche d'un précieux savoir-faire issu d'une tradition pluri-générationnelle, la coopérative Domaines Vinsmoselle œuvre aujourd'hui en faveur d'une viticulture responsable et durable, en concordance avec ses niveaux de production et ses exigences qualitatives.

Domaines Vinsmoselle

Refléter le terroir. Privilégier la qualité.

Respecter la nature, les vins et les consommateurs.

Depuis leur fondation en 1921, les Domaines Vinsmoselle se sont attachés à refléter leur terroir d'exception et à offrir des produits d'un très haut niveau qualitatif, régulièrement récompensés sur la scène internationale. Animés par la passion et riches d'un savoir-faire séculaire, les vignerons de cette coopérative viticole ont pour valeurs principales le respect de leur terroir, de l'environnement naturel, de leurs vins et des consommateurs.

C'est au début des années 1920 qu'ont été fondés, au cœur de l'un des plus beaux environnements naturels du Luxembourg, les Domaines Vinsmoselle. La coopérative regroupe aujourd'hui les caves de Grevenmacher, Wormeldange, Remerschen et Wellenstein.

Une longue tradition, garante de qualité

Aujourd'hui comme hier, les vignerons membres de la coopérative ont à cœur de pérenniser un système de culture, de production et de vinification qui fait partie d'une longue et prestigieuse tradition, garante d'une qualité 100 % Moselle luxembourgeoise. Pour ce faire, et afin de permettre aux Domaines Vinsmoselle de conserver un statut de leader sur le marché des vins luxembourgeois, les vignerons sont tenus de se conformer à une rigoureuse charte de qualité et à s'engager en faveur de l'excellence de leurs productions.



Évaluation de qualité des vignes à l'aide de la charte élaborée par la coopérative

Une démarche citoyenne et responsable

Domaines Vinsmoselle souhaite désormais optimiser la visibilité de la coopérative, redorer son image de marque et l'imprégner dans l'esprit du public. Ce chemi-

nement en faveur de la notoriété de la marque va cependant de pair avec une autre démarche axée sur les principaux enjeux environnementaux et sociétaux actuels. En phase avec son époque, la coopérative a donc adopté une ambitieuse politique visant un monde plus solidaire, plus durable et plus respectueux de la nature.



La verdure dans les vignes permet la réduction des intrants de synthèse

Au-delà des mots et des intentions, la coopérative agit concrètement. Ainsi, elle a déjà opté pour diverses mesures efficaces : une réduction globale des émissions des gaz à effet de serre ; une diminution de l'impact des emballages en privilégiant des emballages recyclés ou recyclables ; et la mise en place de nouvelles techniques viticoles. Celles-ci, à la pointe du savoir et de la technologie, permettent de réduire les intrants de synthèse tout en maintenant les niveaux de production et de qualité permettant de rester en accord avec les attentes des consommateurs.

Un autre exemple de cette démarche en faveur de la préservation de l'environnement est l'installation, sur le toit de la cave de Wellenstein, d'une installation photovoltaïque d'une puissance supérieure à 512 kW. Elle a la capacité de fournir les deux tiers de l'ensemble de l'électricité consommée par la coopérative viticole.

Citoyennes et responsables, les mesures prises par Domaines Vinsmoselle devraient aboutir, d'ici 2027, à un vignoble 100 % engagé.

Valoriser les professionnels et leur savoir-faire

Ces ambitieuses évolutions technologiques ne remettent cependant pas en cause l'authenticité des modes de production dans lesquels sont impliquées pas moins de deux cents familles de vignerons. Domaines Vinsmoselle poursuit ainsi la valorisation

d'un savoir-faire traditionnel et authentique, mais aussi celui de l'engagement des familles de vignerons et de producteurs attachées à la minutie des processus de soins de la vigne et d'élevage du vin.

Bien que conservant chacun leur personnalité, tous les vignerons regroupés au sein de la coopérative restent animés par 3 valeurs communes que sont la passion, l'authenticité et l'engagement. Ils sont aussi guidés par l'amour du travail bien fait. Bénéficiant d'un héritage pluri-générationnel, les vignerons du 21^e siècle conservent, malgré la richesse de leurs différences, une fibre commune dont la vigne, le vin et les consommateurs sont les premiers bénéficiaires.



La passion pour le vin est pluri-générationnelle

Une viticulture durable et qualitative

Cela fait plusieurs générations que les vignerons regroupés au sein de la coopérative œuvrent, au cœur d'un terroir unique, en faveur d'une production reconnue et appréciée. Les mesures prises et envisagées par Domaines Vinsmoselle visent non seulement à garantir la durabilité de la viticulture, mais aussi à offrir des vins d'un niveau qualitatif sans cesse optimisé. C'est ainsi que Domaines Vinsmoselle ambitionne de conserver les faveurs d'une clientèle fidèle, gagnera de nouvelles parts de marché et continuera à engranger les plus prestigieuses récompenses lors des concours internationaux.



**DOMAINES
VINSMOSELLE**
LUXEMBOURG

12, Route du Vin
L-5450 Stadtbredimus
Tél. : (+352) 23 69 66-1
www.vinsmoselle.lu



DOMAINES VINSMOSELLE

LUXEMBOURG



LES VIGNERONS
DE DOMAINES VINSMOSELLE



POLL-FABAIRE
CRÉMANT DE LUXEMBOURG



VIGNUM

Nouvelles limonades luxembourgeoises

Le Provençale vient de lancer une nouvelle gamme de limonades locales qui sont produites à Wiltz chez la Brasserie Simon. Un produit de qualité qui devrait plaire aux amateurs. Disponibles chez pratiquement tous les dépositaires, elles sont conditionnées exclusivement en bouteilles consignées de 33cl.



Aucun soft-drink disponible sur le marché ne pouvait jusqu'à présent revendiquer un statut 100% luxembourgeois.

En 2020, en pleine pandémie, Georges Eischen et son équipe de La Provençale décidait par conséquent de lancer le projet d'une limonade luxembourgeoise.

Forts d'une importante production de betteraves sucrières locale, les responsables comptaient initialement utiliser le sucre de ces dernières pour la production des sodas. Mais faute de raffineurs locaux, on a malheureusement dû abandonner cette idée.

Ensuite un autre constat s'imposait : au Luxembourg, aucune entreprise n'avait les équipements nécessaires pour produire et embouteiller des sodas. En élargissant sa recherche d'embouteilleurs à la grande région, Georges Eischen réalisait qu'il y avait un grand nombre de brasseries qui produisaient

des sodas en plus de leurs bières.

Il contacta donc Betty Fontaine de la Brasserie Simon pour lui proposer de se lancer dans cette aventure. La proposition fût acceptée et ce jour-là, le projet Let'zcola a réellement décollé.

À La Provençale, on alors mis en place une mini-équipe composée du sommelier Tristan Duval, breton de la plus pure souche, inspiré par le succès du Breizh Cola et de Sandy Hermosa, graphiste du service publicité toujours partant pour des créations «out of the box».

Un produit premium

Ensemble, avec un spécialiste des ingrédients alimentaires et à travers d'innombrables dégustations, on a finalement développé les trois premiers produits de la gamme Let'zcola et Let'zlimo

Le cola, avec son goût prononcé de noix de cola et une note de citron vert qui lui donne cette fraîcheur surprenante, contient 37% de sucre en moins qu'un cola industriel. Résultat possible grâce à une combinaison de sucre

et d'édulcorant d'origine naturel issu de la Stévia.

La limonade orange contient 8% de vrai jus de fruits alors que la limonade Lemon & Lime contient 12% de vrai jus de fruits. Ajoutez à cela uniquement et exclusivement des arômes d'origine naturelle et vous obtenez des limonades de catégorie premium tel qu'on en faisait dans le temps.

En parallèle du développement des produits, les responsables de la Brasserie Simon ont investi 1,5 million d'euro pour installer les équipements nécessaires à la production.

Pour accentuer l'identité luxembourgeoise, l'étiquette des boissons reprend une skyline composée de monuments appartenant au patrimoine culturel de notre pays.

Conscient de sa responsabilité environnementale, La Provençale a choisi de proposer ces nouveaux sodas uniquement en bouteilles en verre et en casiers consignés réutilisables. Produire Let'zcola et Let'zlimo à Wiltz permet aussi de réduire considérablement les émissions de CO2 par rapport aux autres acteurs du marché qui eux, ne produisent pas au Luxembourg.

La Provençale a aussi fait le choix conscient de proposer la distribution de cette gamme de produits aux dépositaires et de ne pas faire la distribution elle-même.

A noter aussi que pour le secteur Horeca on propose des verres avec le logo au lion et des sous-bocks correspondants (photo).



LËT'ZKOLA™



100% produits au Luxembourg !

Elaborés à Wiltz, nos sodas sont aujourd'hui les uniques soft drinks produits au Luxembourg, répondants aux exigences du **développement durable** grâce à une commercialisation en casiers et bouteilles en verre consignés.

Sans colorant, ni arôme artificiel, ni conservateur ! Vous trouverez dans nos sodas uniquement des arômes et des colorants d'origines naturelles.

www.letzkola.lu

📷 📺 #lëtzkola

Retrouvez-nous à l'EXPOGAST

du 26 au 30 novembre 2022 - Hall 9

Rôtisserie Au Gourmet - rue

L'actuel Restaurant Cocottes Chimay (8, rue Chimay / 2a rue Louvigny) installé à cette enseigne depuis 2018 occupe un site dont l'histoire remonte à 1673.

Robert L. Philippart (Partie 2)



*Guy Weber, Mariechen Weber-Gambini, Jules Weber
© Luxemburger Wort - 08.10.1969*

La partie ancienne du bâtiment porte toujours ce millésime dans ses ancrés de façade, alors que les initiales du premier propriétaire Pierre Courtois, tonnelier, époux de Catherine Gidt ont disparu avec les différentes transformations que l'immeuble a subies. Les Restaurants « Au Gourmet » et « Speltz » ou encore la pâtisserie Cathy Goedert sont bien restées ancrées dans les mémoires.

Envol pour les étoiles

L'établissement connu à partir du 20 mars 1955 un nouvel envol avec l'arrivée de Jules Weber et de son épouse Mariechen Gambini. Jules Weber (1915-1971) était né à Sarreguemines. Il avait fait ses apprentissages et stages dans

différents établissements de France, dont le Restaurant Valentin Sorg à Strasbourg, un établissement bénéficiant en 1933 de 3 étoiles au guide Michelin. En 1946, Weber était engagé comme maître d'hôtel au Casino de Luxembourg. En 1955, l'occasion s'était prêtée de commencer sa propre entreprise : la société du Casino réfléchissait à l'époque à sa dissolution et Jacques Greiveldinger projetait l'ouverture d'un hôtel de tourisme au Mullerthal. Weber eut le mérite de parfaire l'œuvre de Greiveldinger en rehaussant l'éclat et le rayonnement de l'établissement au-delà des frontières. Weber voyagea beaucoup afin de s'inspirer des nouvelles tendances dans le métier de la gastronomie. Il passait ses heures de loisirs à la lecture de livres sur la gastronomie et les plus grands chefs cuisiniers du monde. En 1958, son établissement fut déjà distingué par deux étoiles gastronomiques des guides Baedeker. En 1970, Jules Weber fit partie du jury du « Grand Prix culinaire François Vatel ». Il fut nommé commandeur d'honneur de la « Commanderie du Bontemps du Médoc et des Graves », commandeur des « Chevaliers du Tastevin ». Son épouse fut nommée Chevalière de la même confrérie. Il eut la chance d'avoir à ses côtés pendant plus de 34 ans le chef-cuisinier Jean-Pierre Boden et pendant 8 ans, Louis Gaétan le futur chef-cuisinier du restaurant Au Bec fin à Esch-sur-Alzette (1963). Weber s'est engagé dans le Motel-Club et à l'Horesca et fut membre du Skal Club. Jean-Pierre Boden et Jules Weber furent adoubés comme membres de la Chaîne des Rôtisseurs en 1969. Les écrevisses à la luxembourgeoise, le civet de lièvre, le soufflé au kirsch, la truite « Grande-Duchesse Charlotte » firent la réputation de la maison auprès de toute une génération bourgeoise. La Rôtisserie Au Gourmet était prisée pour les banquets et réception de familles: communions, fiançailles et mariages, fêtes de distinction et de promotion de collaborateurs méritants, jubilés d'administrations, remises de chèques, jour-

Chimay

nées d'amitiés, déjeuners d'affaires de Conseils d'Administrations, déjeuners de presse du Gouvernement, déjeuners officiels lors de visites d'État, dîners offerts dans le cadre du lancement d'un nouveau produit sur le marché luxembourgeois. A défaut de cercle privé à l'époque, les salons à l'étage du restaurant accueillait les plus grandes notabilités politiques nationales aussi bien que les responsables des différents organismes de la Communauté Européenne. Au décès de Jules Weber en 1971, son épouse, Mariechen Gambini et son fils Guy allaient poursuivre l'exploitation de l'établissement en gardant la même qualité des services et de la gastronomie.

Un cadre exquis

Jules Weber attachait un grand soin au cadre qu'il offrait à sa clientèle. D'août 1957 à décembre 1958, les propriétaires Cloos et Kraus entreprirent d'amples transformations et agrandissements au restaurant. Les caves furent aménagées en chambres froides et en réserves. « *Der Eingang in der Chimaystraße führt zur Bar und zu den ebenerdig gelegenen Speiseräumen, der Eingang in der Louvignystraße zur Grillstube, dem Herzstück des Restaurants, und, über eine Marmorfreitreppe zu den Speiseräumen im ersten Stockwerk. Die Räume im Erdgeschoß sind im ländlichen Stil gehalten: Holzstühle mit Sitzen aus Flechtwerk, Holztafelung an den Wänden, Bar aus massivem Eichenholz. Die Schankbar mit ihren zusammenhängenden Arbeitsflächen leitet zum Grillroom über. Sie verbindet den alten und den neuen Teil des Hauses.* » (Ein Stern ging auf, Lëtzeburger Land, 26 décembre 1958) Au fond de l'apéro-bar, le client fut impressionné par une peinture murale représentant des bâtiments marquant la silhouette de la capitale. Le mobilier reprit les couleurs optimistes d'après-guerre avec des recouvrements et tapisseries en rouge, gris clair et bleu. L'éclairage était assuré par des lustres vénitiens. Une porte en fer forgé donnait accès au Grill. Le client y bénéficiait d'une vue directe sur la cuisine équipée d'un grill moderne pouvant préparer à la fois 24 poulets ou du gigot à la broche. En sirotant son apéritif, le client pouvait ainsi assister à la préparation des plats délicieux. Une séparation en verre placée derrière une grille de



Au Gourmet en 1976 © Photothèque de la Ville de Luxembourg

style Louis XVI évitait toute odeur dans le restaurant. Elle était surmontée de deux blasons. Un buffet frigo permit au client de choisir lui-même le poulet qu'il souhaitait voir préparé. Un escalier en marbre et un ascenseur conduisaient à l'étage. Dans la cage de l'escalier, les murs étaient garnis de menus de réveillons encadrés. Le tapis-plain assurait une ambiance feutrée. A l'étage, il put être enlevé pour libérer une piste de danse. Contrairement à l'aménagement plutôt rustique du rez-de-chaussée, les 4 salles à l'étage d'une capacité de 20 personnes chacune, affichaient un modernisme très sobre. Elles pouvaient être séparées les unes des autres par de grandes portes vitrées. L'éclairage indirect complétait les décors aux lustres vénitiens. Les intérieurs avaient été signés par l'architecte moderniste Robert Lentz, réputé pour ses illustrations dans la revue « Cahiers luxembourgeois » et à qui on doit le monument Robert Schuman et l'exposition sur le millénaire de la capitale (1963), alors que les travaux d'architecture furent assurés par Jean Lammar, connu comme architecte de l'ancienne clinique Dr Bohler (route d'Arlon) et par Marc Guill agissant



Au Gourmet © Luxemburger Wort - 27 03 1965

comme architecte exécutant.

En 1969, Jules Weber échangea le design moderne contre des salons par un décor de style Louis XVI. Les « jeunes cuisiniers du restaurant Au Gourmet se virent décerner en 1972 la médaille en bronze à l'occasion du salon luxembourgeois de la gastronomie, de l'art culinaire et de la pâtisserie. L'Office National du Tourisme convia les invités du congrès international Ho-Re-Ca Au Gourmet. En 1978, Guy Weber était membre de l'équipe luxembourgeoise de l'EXPOGAST au salon de la gastronomie IGEHO à Bâle. Il fut également membre de l'amitié gastronomique François Vatel. En 1980, l'établissement se vit distingué par trois fourchettes et une toque au guide gastronomique Gault et Millau. La même année, la nouvelle cheffe de cuisine de l'établissement, Diane Gillen, participa à l'« Olympiade der Köche » à Francfort.

Restaurant Speltz

Une nouvelle époque commença lorsqu'en 1988 Carlo et Isabelle Speltz reprenaient la pâtisserie Au Gourmet à la famille Weber. L'extérieur venait de changer également, comme les rues Chimay et Louvigny étaient devenues des rues piétonnes en 1987. Du coup, l'établissement de terrasses présentait une nouvelle opportunité. En 2001, les Speltz avaient pu gagner Richard Prouteau au fourneau. Ce geste leur valut une étoile au Guide Michelin l'année suivante, étoile qui leur restera conservée pendant plusieurs années. Originaire du département des Deux-Sèvres, Richard Prouteau, avait fait ses débuts à Paris et dans le bassin parisien dans de prestigieuses maisons (Le Jules Verne, Le Chiberta, L'Hostellerie du Chapeau Rouge, L'Auberge des Templiers). Il était déjà distingué au guide Michelin avant d'entamer sa carrière auprès de Speltz. Après 2006 on le trouva au Restaurant Richelieu, sur l'Île de Ré, puis depuis 2010 à L'Origan du Château d'Artigny, en région Tourangelle. Du temps de Carlo et Isabelle Speltz, Richard Prouteau innova, en misant sur la cuisine du

terroir, en réinventant la Bouneschlupp, en servant le foie gras de canard poêlé et les écrevisses à la luxembourgeoise, le bœuf braisé, la gelée de coquillage, le pigeon des Vosges au genièvre.

Carlo Speltz, issu d'une famille de vignerons de Greiveldange, diplômé de l'école hôtelière de Diekirch, cherchait à diversifier son offre, en participant au projet touristique « Luxembourg City à la carte » et en mettant l'accent sur les produits du terroir et une cuisine saisonnière. Membre de la chaîne des rôtisseurs, il s'engagea au sein du Conseil d'Administration du Luxembourg City Tourist Office ainsi que de l'Horesca. Il s'investit dans d'autres projets liés à la restauration. En 2001, il avait modernisé et réaménagé la salle au premier étage. Sa cuisine fut appréciée par de nombreux rédacteurs gastronomiques de renommée internationale. Après le départ de Prouteau, Carlo Speltz, réorienta son entreprise en 2007 vers le type de brasserie et la cuisine à base d'ingrédients biologiques. Il rajeunit ses locaux en mêlant des œuvres d'art aux lambris classiques en provenance de l'ancien Au Gourmet. En 2011, le Restaurant Speltz fut distingué par label « Couvert » décerné par le Mouvement écologique pour sa cuisine biologique et végétarienne.

Cathy Goedert- Cocottes Chimay

En 2014 Cathy Goedert reprenait les locaux du Restaurant Speltz pour y installer sa pâtisserie de même nom. En 2018, elle ferma son entreprise pour s'embarquer dans une belle carrière comme chef pâtissière exécutive de l'hôtel Kempinski Adlon à Berlin. Depuis 2018, l'ancienne maison « Au Gourmet » accueille le Restaurant Cocottes Chimay.



Restaurant Speltz © Hilke Maunder Der Spiegel

LA PERSONNALISATION CHEZ RAK PORCELAIN EUROPE RÉPONSE À UNE TENDANCE CROISSANTE DES MARCHÉS HORECA



Bien que la personnalisation de porcelaine ne représente certainement pas une nouvelle tendance, les clients du secteur HORECA sont de plus en plus nombreux à vouloir plus qu'un simple service de table orné de leur logo. Les acteurs du secteur de l'hôtellerie recherchent des moyens uniques de se démarquer et de proposer une expérience culinaire mémorable, et la vaisselle personnalisée contribue à véhiculer cette idée.

RAK Porcelain Europe, partenaire des leaders de la gastronomie constamment en quête d'innovation et d'excellence, offre à sa clientèle un service complet de personnalisation de tous les produits RAK Porcelain grâce à leur designer-décorateur en interne.

Lors du salon « EquipHotel » qui a eu lieu à Paris début novembre, les clients ont pu profiter de la présence du designer sur le stand pour se laisser tenter et directement lancer leur projet de personnalisation sur place.

RAK Porcelain avait consacré un espace dédié sur son stand pour la porcelaine personnalisée où les visiteurs ont pu suivre en direct chaque étape du processus de conception.



Pour ceux qui souhaitent découvrir certains projets personnalisés de RAK Porcelain, le fabricant des arts de la table sera présent avec un stand à EXPOGAST qui se tiendra du 26 au 30 novembre à LUXEXPO THE BOX au Kirchberg. RAK Porcelain Europe vous accueillera avec un lounge à l'emplacement 2C49 au hall 2. Au-delà des projets personnalisés, les clients auront également l'occasion de découvrir les deux nouvelles séries de la collection Rakstone, « Krush » et « Kerrazzo », lancées en printemps, ainsi que la première collection en porcelaine Bone China nommée « Le Ballet » et avec laquelle RAK Porcelain étend davantage sa gamme, s'installant désormais comme une marque complète et incontournable dans le secteur HORECA.

Baisse de la TVA sur les boissons alcoolisées



La fin de l'embellie ?

Après la crise sanitaire, les clients étaient contents de pouvoir revenir dans nos restaurants. Certains avaient même des événements à rattraper. Mariages, banquets et réunions de travail s'étaient ajoutés à la joie de se retrouver enfin ensemble et avaient en quelque sorte « dopé » le chiffre d'affaires. Mais actuellement, le moral n'est plus vraiment à la fête. Comme le constate le Statec, le contexte conjoncturel européen continue de se dégrader et laisse entrevoir la possibilité d'une récession.

Le moral des consommateurs a quant à lui atteint en septembre son niveau le plus faible jamais enregistré, à la fois pour la zone euro dans son ensemble mais aussi au Luxembourg. Ces inquiétudes sont directement liées au contexte inflationniste et en particulier à la hausse des prix de l'énergie, accentuée par les conséquences de la guerre en Ukraine.

De nombreux restaurateurs l'ont déjà constaté: Les clients font attention à leur argent et dépensent moins. Ajoutez à cela la hausse de nombreuses charges...

Janvier s'annonce difficile !

Dave Giannandrea - Rédacteur en chef

La Chambre des Députés, a adopté le texte qui prévoit une baisse des taux de TVA au Luxembourg. Pour notre secteur il s'agit surtout de la TVA sur les boissons alcoolisées qui au 1^{er} janvier passe de 17% à 16%.

En ce qui concerne le taux de TVA super réduit de 3% sur les autres boissons et sur les plats, rien ne change.

Baisse temporaire de la TVA

Le texte prévoit notamment une baisse temporaire des taux de TVA luxembourgeois dans le cadre de mesures visant à lutter contre les effets économiques de l'inflation, qui sera effective du 1^{er} janvier 2023 au 31 décembre 2023.

Les baisses concernent les taux suivants :

- standard qui passera de 17% à 16%,
- réduit qui passera de 8% à 7%.
- intermédiaire qui passera de 14% à 13%,
- le super réduit de 3% restera inchangé

Baisse permanente de la TVA

Le texte déposé à la Chambre des députés le 12 octobre 2022, prévoit quant à lui une baisse définitive des taux de TVA sur certaines catégories de biens et de services :

Application du taux de 8% (7% jusqu'au 31 décembre 2023) à la réparation d'appareils ménagers ainsi qu'à la vente, la location et la réparation de bicyclettes, y compris les cycles à pédalage assistés dits « vélos électriques »

Application du taux de 3% à la livraison de panneaux solaires et leur installation

Sommaire

Éditorial : P3

Expogast : Le rendez-vous

Culinary World Cup: P4

Tous les quatre ans

Historique: P6

De l'exposition à Expogast

ALVA : P12

La nouvelle administration

Superdreckskscht: P14

Présent sur le stand Horesca

City Hotel: P16

Nouveau label féminin

Ouvertures: P18

Présentations

EHTL: P22

Remise des diplômes

Dégustation: P26

Spécialités de la Moselle

Mémoire d'établissements : P34

«Au Gourmet» 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



UN TERMINAL NOUVELLE GÉNÉRATION adapté à tous vos besoins !

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

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

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

- **Accepte plusieurs moyens de paiement** : Cartes débit/crédit, Payconiq, Apple Pay, Google Pay...
- Bénéficiez en prime de **tarifs préférentiels** sur les transactions (**aucune commission minimale**).

59 EUR par mois (hors TVA).

SERVIPAY
Solutions de paiement 

BIL
1856 