

2022
décembre



Le magazine officiel des hôteliers,
restaurateurs et cafetiers
du Grand-Duché de Luxembourg
pour tous les métiers de bouche
2022 N°11

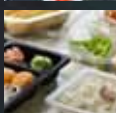


Alles Guddes am neie Joer

Le comité et le secrétariat
de l'Horesca
ainsi que la rédaction
d'Horesca Informations
souhaitent
à tous leurs membres,
annonceurs et lecteurs
une heureuse et
prospère année 2023



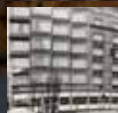
Sécurité alimentaire
Entretien avec Patrick Hau P8



Récipients à usage unique
Interdiction à partir du 1^{er} janvier P21



Dégustation
Les grands blancs de Bourgogne P26



Mémoire d'établissements
L'hôtel International n'existe plus P36

**Payez
uniquement
ce que vous
consommez**

Acceptez des paiements avec ou sans webshop grâce à nos solutions tout-en-un



Le paiement
sans webshop
ni intégration
technique



Aucuns frais
récurrents, un taux
de commission
attractif



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

worldline.com/merchants-services/online-payment-solutions

Plus
d'information



Expogast

Promotion des métiers de bouche et de la gastronomie

Tous les quatre ans, Expogast met à l'honneur la gastronomie. Cet événement aux multiples facettes réunit pendant cinq jours, en un seul lieu, les chefs les plus talentueux des cinq continents, un salon professionnel pour les métiers de bouche, des animations tout public, ainsi qu'un concours international de cuisine. Horesca était bien entendu présent avec un stand et de nombreux partenaires.

Expogast est une vitrine pour notre secteur et l'édition 2022 a été un beau succès. Pendant ces cinq jours, LuxExpo s'est transformée en salle d'exposition et a présenté des talents extraordinaires, les nouvelles tendances gastronomiques et des idées originales et novatrices.

Expogast se veut également un lieu favorisant les échanges économiques avec la Grande Région et le contact avec les futurs jeunes travailleurs démontrant ainsi le rôle social, culturel et économique du secteur de la restauration.

Dans cet esprit, l'Horesca, avec le soutien de la Chambre de Commerce et en collaboration avec l'École d'Hôtellerie et de Tou-

risme du Luxembourg située à Diekirch et le Lycée Technique de Bonnevoie (LTB), ont profité 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.

Avec Dreamjobs Ambassador, en collaboration avec la Chambre de Commerce et le Ministère de l'Economie Direction générale des Classes Moyennes, nous avons lancé une deuxième édition de cette campagne de promotion dont l'objectif est de sélectionner des personnes dans nos entreprises qui pourront être un modèle à suivre



François Koepf, secrétaire général

et ainsi inspirer des jeunes à nos professions.

Des animations grand-public alliant cuisine et service, avec les jeunes des écoles étaient proposées quotidiennement. Notre conférence sur la sécurité alimentaire en collaboration avec l'ALVA a attiré beaucoup de restaurateurs et de nombreux membres sont venus nous rendre visite à notre stand. Le tourisme, l'hôtellerie, la restauration, les cafetiers et le patrimoine étaient particulièrement mis à l'honneur.

Bravo au Vatel-Club pour l'organisation sans faille du Villeroy & Boch Culinary World Cup. Rendez-vous en 2026 pour la prochaine édition d'Expogast.

Food industry and gastronomy at its best

Every four years, Expogast puts gastronomy in the spotlight. For five days, this multi-faceted event brings together the most talented chefs from the five continents, a trade show for the food industry, events for the general public and an international cooking competition. Horesca was of course present with a stand and numerous partners.

Expogast is a showcase for our sector and the 2022 edition was a great success. During these five days, LuxExpo was transformed into a showroom and presented extraordinary talents, new gastronomic trends, and original and innovative ideas.

Expogast is also a place to promote economic exchanges with the Greater Region and contact

with future young workers, thus demonstrating the social, cultural and economic role of the catering sector.

In this spirit, Horesca, with the support of the Chamber of Commerce and in collaboration with the Luxembourg School of Hotel Management and Tourism located in Diekirch and the Lycée Technique de Bonnevoie (LTB), took advantage of Expogast to offer visitors a stand capable stimulating exchanges, meetings and promoting the Luxembourg HORECA sector to guests, partners, and professionals in the sector.

With Dreamjobs Ambassador, in collaboration with the Chamber of Commerce and the Ministry of the Economy, General Directorate of the

Middle Classes, we have launched a second edition of this promotional campaign, the aim is to select people in our companies who can be a model to follow and thus inspire young people to our professions.

Public events combining cooking and service with young people from schools were held daily. Our conference on food safety in collaboration with ALVA attracted many restaurant owners and many members came to visit our stand.

Tourism, hotels, restaurants, cafe owners and heritage were particularly highlighted.

Congratulations to the Vatel-Club for the flawless organization of the Villeroy & Boch Culinary World Cup. See you in 2026 for the next edition of Expogast.

À la recherche de 8 ambassadeurs
pour valoriser les professions de cuisinier, serveur et barman !

Êtes-vous un candidat pour «Dreamjobs Ambassadors» ?

Après une première édition en 2020/21, la campagne Dreamjobs Ambassador est relancée.

Le but est de promouvoir les professions de cuisinier, de serveur et de barman.

A l'occasion du salon Expogast, Horesca ensemble avec la Chambre de Commerce ont lancé la deuxième édition du « Dreamjobs Ambassadors ». L'objectif est de sélectionner plusieurs candidats qui pourront prêter leur voix à ces belles professions promettant une grande carrière et seront ainsi les porte-paroles pour les prochaines générations.

sont en constante évolution et suivent de très près toutes les innovations qui peuvent intéresser et impacter positivement le secteur. Les innovations en matière d'apprentissage, la valorisation du savoir-faire et la volonté d'aborder de nouvelles offres permettent de fournir de puissantes impulsions à ce secteur particulièrement dynamique.

Trois hommes à l'expérience solide



Lors de la première édition, trois candidats avaient été retenus comme ambassadeurs: **Clovis Degrave** chef cuisinier de l'hôtellerie du Grünwald, **Ben Weber**, patron du restaurant Gudde Kascht à Haller et **Sébastien Dzieziuk** responsable de salle au Bistrot Parc Belair. La présentation avait eu lieu à la place d'Armes à Luxembourg.

Lors d'une conférence de presse qui a eu lieu le samedi 26 novembre à l'Expogast 2022, la prochaine édition de la campagne a été présentée par Monsieur Lex Delles, Ministre des classes moyenne et du tourisme.

L'HoReCa : un secteur innovant et en constante évolution

Les professions de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg

Voilà pourquoi la Fédération Nationale des Hôteliers, les Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg - Horesca et la Chambre de Commerce, en partenariat avec le Ministère de l'Économie - Direction générale des Classes moyennes ont décidé de lancer la deuxième édition du «Dreamjobs Ambassadors » afin de promouvoir, valoriser et honorer le talent des professions de l'hôtellerie au Luxembourg.

La première édition de la campagne « Dreamjobs Ambassadors » sous les défis du Covid-19

La remise des prix de la première édition initialement prévu en mars 2020 lors de l'événement « Springbreak » à Luxexpo The Box



Alain Rix, Lex Delles et François Koepp ont lancé la deuxième édition de la campagne

avait été reporté pour cause de la pandémie du Covid-19 et avait finalement eu lieu le 16 septembre 2020 sur la Place d'Armes à Luxembourg Ville (photo à gauche). En fin de l'édition le jury avait décidé de récompenser trois au lieu des deux gagnants, qui ont alors pu profiter d'un voyage aux Émirats Arabes Unis pour l'Exposition Universelle à Dubaï.

Inscriptions jusqu'à juillet 2023

Pour cette deuxième édition, toute personne ayant une formation de cuisinier ou de serveur/barman ainsi que 3 ans d'expérience professionnelle peut s'inscrire jusqu'à la fin de l'année scolaire 2022/2023 sur le site internet.

Le jury sera composé de représentants de l'Horesca, de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL), du Lycée Technique de Bonnevoie (LTB) ainsi que d'une délégation de la Chambre de Commerce.

Ensemble, ils sélectionneront 8 ambassadeurs (4 dans chaque catégorie) qui seront présentés à travers des portraits diffusés dans les médias. Le meilleur ambassadeur dans chaque catégorie sera récompensé en automne 2023.

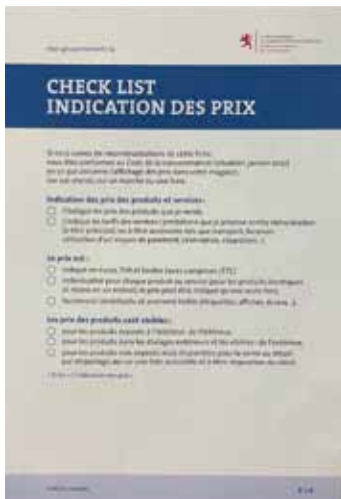
Les objectifs de cette campagne sont de stimuler l'envie d'apprendre l'une des professions de l'hôtellerie, de promouvoir

le savoir-faire, de renforcer l'information sur les branches de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg et de fournir une plate-forme permettant d'accroître la visibilité du secteur.

Ces valeurs sont représentées par « Dreamjobs Ambassadors » pour donner la parole aux professionnels afin de transmettre des messages forts et encourageants et ainsi promouvoir les professions de l'hôtellerie.

www.dreamjobs-ambassadors.lu.

Comment indiquer correctement les prix?



Patrick Wildgen, responsable Enforcement et **Simonetta Barale-Vitali**, Inspectrice dans le cadre du Code de la consommation au salon Expogast

Afin d'aider les commerçants à bien indiquer les prix, le Ministère de la Protection des Consommateurs a élaboré un Guide pratique avec des fiches. Ces services ont été présentés au salon Expogast sur le stand de l'Horesca où nous avons mis à disposition des représentants du ministère Patrick Wildgen et Simonetta Barale-Vitali un espace dédié.

Tous les professionnels qui s'adressent avec leurs produits ou services à des consommateurs, doivent se conformer aux dispositions du Code de la consommation. Afin de les aider, le Ministère de la Protection des Consommateurs (MPC) propose du matériel d'information gratuit aux professionnels.

Des fiches d'information couvrent les compétences du MPC dans le contexte du Code de la consommation et sont disponibles en différentes langues. Elles sont distribuées gratuitement lors des passages des contrôleurs du ministère, peuvent être téléchargées du site du MPC ou être demandées par mail à info@mpc.etat.lu.

En suivant les recommandations de ces fiches, les commerçants se conforment au Code de la Consommation en ce qui concerne l'affichage. Le professionnel doit indiquer les prix des services et produits qu'il offre de sorte à ce que le consommateur puisse pouvoir facilement les lire et les comprendre. Des sanctions s'appliquent en cas de non-respect.

Signalons aussi qu'il peut être intéressant d'inscrire son entreprise auprès du Ministère afin d'obtenir gratuitement les mises à jour des fiches d'information sous format papier. Elles sont disponibles en français, allemand et anglais.

Plus d'infos sur <https://pro-pc.public.lu>

Baisse temporaire de la TVA

Rappel : Certains taux de TVA baisseront 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

Comment afficher les prix des produits ?

- En euros (€), taxe sur la valeur ajoutée (TVA) et toutes autres taxes comprises (TTC),
- Produits exposés à l'intérieur : prix visibles de l'intérieur,
- Produits dans les étalages extérieurs et les vitrines : prix visibles de l'extérieur,
- Produits non-exposés : prix via une liste mise à disposition du client, librement accessible.

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

Les contrôles dans le domaine de la dorénavant assurés par l'ALVA

Dans le cadre d'Expogast nous avons invité nos membres à une conférence sur la sécurité alimentaire. Dans ce contexte, nous avons pu discuter avec les responsables des contrôles alimentaires pour savoir qu'est-ce qui allait changer pour nos entreprises.



Claude Haagen, ministre de l'agriculture



Félix Wildschutz, directeur et Patrick Hau, directeur-adjoint de l'ALVA

tion dans le contrôle de la chaîne alimentaire. A l'ordre du jour de cette conférence se trouvait aussi la présentation du système de contrôle de l'Inspection hygiène par Madame Josiane Dahm ainsi que la présentation et la surveillance de laboratoire pour les paramètres microbiologiques sur les produits d'origine animale. Ce deuxième point était assuré par Madame Alexandra Schoos

Plus d'une centaine de personnes s'étaient déplacées pour assister à cette conférence.

La nouvelle administration ALVA a eu l'occasion de s'y présenter et d'expliquer ses missions principales. Après les mots de bienvenue du ministre de l'agriculture Claude Haagen qui a dressé un bref aperçu des priorités gouvernementales en période actuelle de crise, Félix Wildschutz, directeur de l'administration et Patrick Hau, directeur-adjoint ont pris la parole.

Les message principal est que les contrôles en restauration dans le domaine de la sécurité alimentaire seront dorénavant assurés par l'ALVA. L'objectif est d'améliorer la collaboration entre les diverses administra-

Après une présentation des procédures, le public a pu poser des questions pour savoir comment seront réalisés les contrôles.

Nous remercions le ministre Claude Haagen d'être venu à notre conférence sur la sécurité alimentaire. A cette occasion, nous avons aussi eu l'occasion de nous échanger avec M. Patrick Hau, directeur-adjoint de l'ALVA qui connaît bien le secteur Horeca. Sur les deux pages suivantes, vous pouvez lire une interview sur les contrôles alimentaires dans la restauration.

sécurité alimentaire seront

Entretien avec Patrick Hau

Directeur-adjoint de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA)

Monsieur Hau, avec la création de l'ALVA il y a eu du changement au niveau de l'organisation du contrôle alimentaire à Luxembourg. Y a-t-il quelque chose qui va changer pour le restaurateur ?

En effet, la réforme effectuée par le Gouvernement a simplifié de façon importante l'organisation des contrôles de la chaîne alimentaire. Alors qu'il y avait avant la réforme 3 Ministères (Ministère de la Santé, Ministère de la Protection des consommateurs, Ministère de l'Agriculture) et 4 unités administratives (Administration des services vétérinaires, Division de la sécurité alimentaire, Commissariat alimentaire et Service du contrôle des aliments pour animaux) il n'en reste que l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire – ALVA sous tutelle du Ministre de l'agriculture qui est ainsi également compétente pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

Pour le restaurateur il n'y aura pas de grands changements si ce n'est que le fait que ce n'est plus la Santé (ou SECUALIM) qui est en charge des contrôles de ce secteur mais maintenant l'ALVA. Comme tous les agents de contrôle qui étaient en charge des contrôles avant la réforme ont été repris par la nouvelle administration, ce seront les mêmes agents qui effectueront les contrôles.

Actuellement l'ALVA est en train de définir son organisation interne et il est ainsi possible que certains agents des autres unités qui ont intégré l'ALVA puissent participer à des contrôles à l'avenir.

La façon d'effectuer les contrôles est définie au niveau européen par le règlement 2017/625 (Règlement de contrôle officiel).

A ce niveau il n'y aura donc pas de grands changements.

Est-ce que les personnes en charge du contrôle sont les mêmes avec les mêmes objectifs ?

Les agents de contrôle sur le terrain resteront en grande partie les mêmes. L'ALVA a cependant demandé des renforts au niveau du personnel pour s'acquitter de ses nombreuses missions de contrôle. Il y aura donc sans de doute de nouvelles personnes au courant de l'année 2023. Les objectifs généraux de l'ALVA seront définis dans les mois à venir dans le cadre de l'établissement de son programme de travail. Il est possible qu'il y ait à ce niveau des modifications par rapport à la situation existante avant la fusion des 4 unités qui constituent l'ALVA.

Est-ce que le contrôle sera payant ? Et si oui, quel sera le montant à déboursier ?

Les contrôles programmés par l'ALVA ne sont pas payants. Ceci est un choix du gouvernement qui est entériné dans la Loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires.

Par contre, cette même loi prévoit à son article 15 la perception d'une taxe en cas d'opérations de contrôle, effectuées par les agents de contrôle officiel devenues nécessaires à la suite d'un premier contrôle ayant révélé des manquements aux dispositions européennes, légales ou réglementaires. Ce genre de taxe est imposée par le règlement européen 2017/625.

Le montant maximal de cette taxe est limité par la loi précitée à 15000 €.

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

Il s'agit des opérations suivantes:

- Les opérations de contrôle officiel dans l'établissement ou l'entreprise
- Les opérations de contrôle officiel dans des sites internet que l'exploitant utilise
- La rédaction et l'expédition des rapports d'inspection
- Les analyses, essais et diagnostics effectués dans les laboratoires officiels
- L'échantillonnage
- Les frais de rédaction et d'expédition des rapports des analyses

Les modalités de perception et les droits de recours sont détaillées dans le règlement. Nous avons publié le détail de ce règlement sur notre portail sous : <https://securite-alimentaire.public.lu/fr/actualites/communiques/2022/03/ReglementTaxe.html>



Patrick Hau



Quels sont à vos yeux les problèmes les plus fréquents rencontrés par les agents de contrôle dans la restauration ?

Les problèmes peuvent être nombreux comme les exigences en matière de sécurité alimentaire sont nombreuses également.

Si nous évaluons les contrôles effectués à l'aide de la check-list hygiène de base dans le secteur Horesca depuis 2015, il apparaît que le pourcentage le plus élevé de non-conformités (mineures et majeures) apparaît dans les sections de contrôle suivantes :

- Application des Guides de bonnes pratiques d'hygiène
- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Adéquation des matériaux en contact avec les denrées alimentaires
- Formation du personnel
- Enregistrement des établissements

Il faut signaler que la Fédération Horesca a effectué une mise à jour de son guide de bonnes pratiques d'hygiène en 2022. Cet ouvrage de référence contient toutes les bonnes pratiques à mettre en place pour respecter la réglementation alimentaire.

J'encourage vivement tous les exploitants du secteur à se le procurer et à l'appliquer. Le guide est aussi disponible gratuitement sur le portail de la sécurité alimentaire sous le liens suivant :

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Guides-de-bonne-pratique/Horesca.html>

Je sais que la Fédération Horesca offre aussi des consultations et des formations à ses membres. Je pense que c'est une initiative très louable qui devrait être utilisée par tous les exploitants du secteur.

Finalement je tiens à rappeler qu'il y a une obligation d'enregistrement des activités alimentaires par les exploitants du secteur alimentaire auprès de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire.

Cette formalité peut être effectué sur le guichet.lu sous le lien suivant :

<https://guichet.public.lu/fr/entreprises/commerce/securite-alimentaire/securite-alimentaire/enregistrement.html>

Avez-vous des chiffres ou des statistiques sur le nombre de restaurants contrôlés et sur les résultats de ces contrôles ?

Nous publions les résultats des contrôles chaque année sur notre le portail de la sécurité alimentaire. Ces informations sont disponibles sous : <https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp.html>

Les résultats qui intéressent le secteur Horesca se trouvent dans le système de contrôle hygiène des denrées alimentaires.

Il y a deux parties, une sur les inspections et une deuxième sur les résultats de contrôle des analyses microbiologiques

Les deux rapports peuvent être consultés sous le lien suivant:

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2020/ra-sc7-hygiene-alimentaire.html>

Ces chiffres concernent l'année 2020, le rapport pour 2021 n'étant pas encore achevé.

Si on regarde les chiffres pour les inspections dans le secteur Horesca depuis 2015, les chiffres suivants apparaissent (n.d.l.r. : en bas de la page):

Est-il déjà arrivé qu'il faille fermer un restaurant après un contrôle à cause du risque sanitaire.

C'est une possibilité qui nous est donnée en effet par la loi de 2018 pour prendre des mesures d'urgences en cas de danger immédiat pour la santé des consommateurs. Ces mesures sont limitées à une durée de 48 heures mais elles peuvent être prolongées par le Ministre pour une durée allant jusqu'à un mois. <https://legilux.public.lu/eli/etat/leg/loi/2018/07/28/a675/jo>

Il est cependant très rare qu'on doive appliquer de telles mesures d'urgence.

Dans la grande majorité des cas des rapports de contrôle sont rédigés avec des demandes de mise en conformité et éventuellement des inspections de suivi pour vérifier la mise en application des mesures demandées.

Inspections dans le secteur Horeca depuis 2015

Année	Nombre de contrôles % de conformité				Grand Total
	> 90 %	75 - 90 %	50-75 %	< 50 %	
2015	47	231	400	55	733
2016	22	142	211	29	404
2017	11	142	269	54	476
2018	32	177	279	35	523
2019	29	147	181	34	391
2020	15	156	249	38	458
2021	34	269	293	45	641
2022	65	360	503	58	986
Grand Total	255	1624	2385	348	4612

Pour l'année 2022 il s'agit de chiffres provisoires

Newsletter sur les rappels de produits

L'ALVA édite une notre newsletter sur les rappels des produits de la chaîne alimentaire. Comme nous sommes tous également consommateurs, cet outil informe des produits dangereux à ne plus consommer.

Les personnes intéressées peuvent s'inscrire sous le lien ci-dessous.



**Alertes
chaîne alimentaire**

<https://gd.lu/537RDG>

Création de l'ALVA

Avec l'entrée en vigueur de la loi du 8 septembre 2022, la nouvelle Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA) a vu le jour.

Elle devient ainsi la seule administration en charge des contrôles de la chaîne alimentaire, y compris les contrôles vétérinaires et contrôles des aliments pour animaux, et offre simplification et transparence au bénéfice du secteur agro-alimentaire et des consommateurs.

<https://www.legilux.public.lu/eli/etat/leg/loi/2022/09/08/a502/jo>



L'ALVA se présente dans le dépliant joint à la présente édition de notre magazine. Ce dépliant est également disponible sous : <https://securite-alimentaire.public.lu/dam-assets/fr/publications/link-liste/general/223123-cqfs-depliant-alva.pdf>

Contact

Pour toute question, vous pouvez contacter...

par e-mail

info@alva.etat.lu

par courrier

7, rue Thomas Edison L-1445 Strassen

Sécurité alimentaire : nos services



Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène. Une obligation légale

Formation HACCP de l'Horesca

Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande ou luxembourgeoise
mise à disposition dossier de formation, (français ou allemand)
guide des bonnes pratiques (guide officiel)
fiches utiles
certificat et suivi cohérent avec assistance au besoin

Le but:

connaître les bons comportements
identifier les risques potentiels présents à son poste de travail
et trouver des solutions efficaces
comprendre son rôle quotidien dans le domaine de l'hygiène
aborder les notions de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
des denrées alimentaires
motivation du personnel

Le programme:

La sécurité du consommateur - nos obligations
Les dangers rencontrés dans le secteur alimentaire
Les pratiques d'hygiène dans le secteur de l'HORECA
Les principes essentiels du HACCP
Pour plus d'infos : www.horesca.lu

**Formation à tarif avantageux
pour nos membres**

Remise des «étoiles» aux hôtels



Ces dernières semaines les panonceaux de la classification (étoiles) ont été remis aux hôtels Wemperhardt et Manoir Kasselslay. Rappelons qu'il s'agit de la classification européenne HSU qui est réalisée en collaboration avec l'Horesca. Les panonceaux ont été remis par le Ministre du tourisme Lex Delles.



« Split it » est le jeu de l'année



Le 28 novembre a été présenté le « Bistropill » de l'année. Un jeu de société qui est parfaitement adapté pour être joué dans un café.



Le jury composé entre autres de représentants de l'Horesca et de la Spillfabrik a choisi Split It.

Il s'agit d'un jeu de cartes où chaque joueur doit amasser le plus de cartes en optant pour la meilleure stratégie tout en espérant avoir un peu de chance. Le jeu, facile à comprendre dure une quinzaine de minutes et peut être joué à 2, 3 ou 4 participants.

Les visiteurs d'Expogast ont pu passer à notre stand pour découvrir le jeu et aussi pour jouer une partie !

Pour trouver un bistrot de qualité à Luxembourg :

www.wellkomm.lu





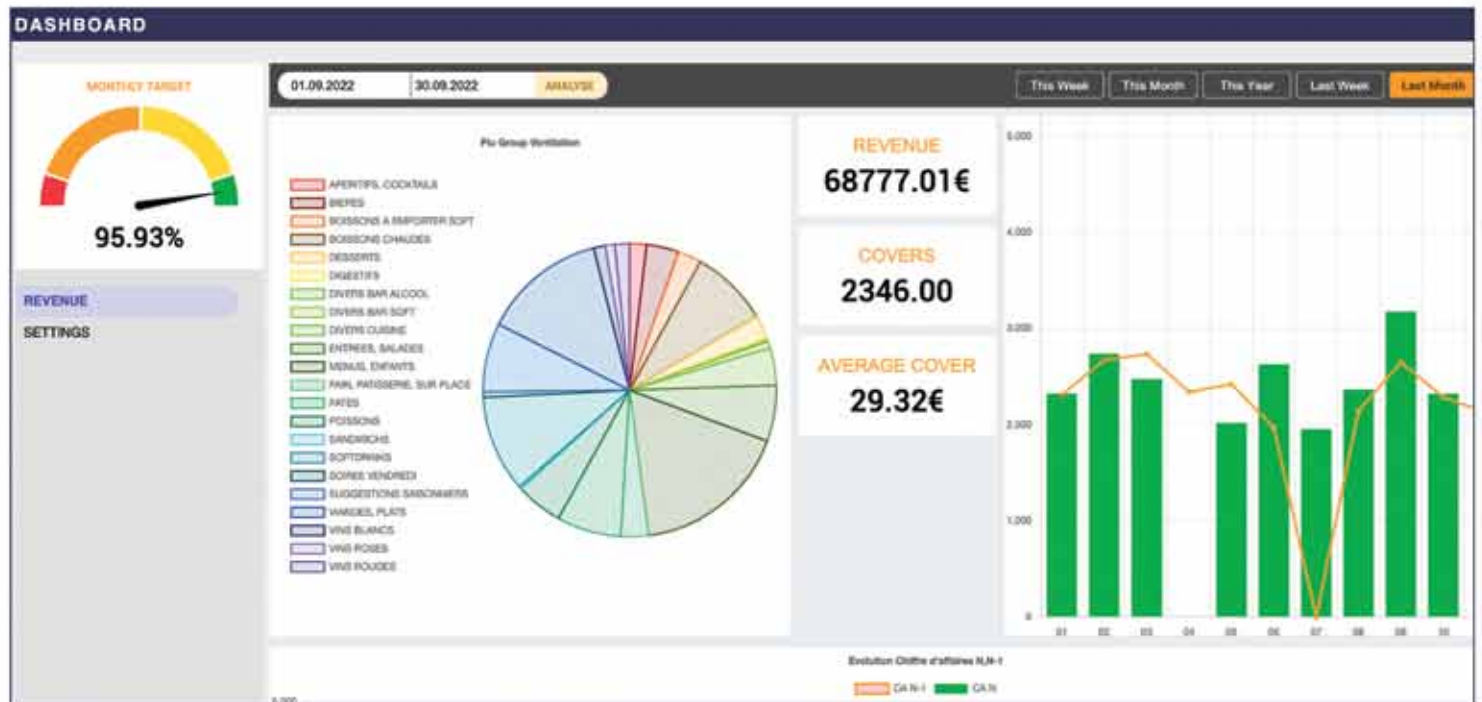
WebRCS

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.



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



+352 46 03 11
+352 46 03 10



contact@prosys.lu
www.prosys.lu

Mr Mai

11, avenue de la Porte Neuve
Luxembourg
Tél. : 691 576 713



Restaurant vietnamien et préparations sushi, c'est ce que propose Mr Mai à la porte neuve à Luxembourg. Après un premier établissement situé en face de l'église de Bonnevoie, voici donc une deuxième enseigne avec au menu des nems, des rouleaux aux saucisses, poulet ou bœuf, des saucisses frites, des Bo-Bun et des soupes vietnamiennes traditionnelles appelées Pho; le tout en plus des préparations japonaises de sushi.

Girotondo

16, rue des Bains L-1212 Luxembourg
Tél : 288 622
www.girotondo.lu



En plein centre-ville de la capitale, vous pouvez réserver votre table et vous installer confortablement dans une pizzeria unique. Le Girotondo (ronde en italien) est un restaurant agréable et confortable où vous dégusterez pâtes, pizzas, antipasti et pâtisseries originales.

Tout a été pensé pour vous donner confort, plaisir des yeux et de la bouche. L'endroit est idéal pour un lunch entre collègues, en famille ou avec des amis, pendant ou après une journée de travail ou de shopping.

Le menu est affiché sur le site Internet et il y a une pizza du mois. Lors de notre passage, la pizza du mois était garnie de crème d'épinards, mozzarella fior di latte, bresaola, touffes de ricotta, parmesan et cœur d'artichaut. Selon les propriétaires, chaque met est une étape d'un voyage qui vous emmènera à la découverte du monde de Girotondo.

Ouverture :

Mardi - Jeudi 12:00h-14:20h 18:30h-22h

Vendredi - Samedi 11:30h-14:30h 18:30h-23h

Fermé : Dimanche et Lundi



Pour trouver un emploi
dans la restauration :
www.horesca.lu

JOYEUSES FÊTES GOURMANDES !



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

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



Restaurant L'Hêtre Beim Musée

Giovanni Vaccaro & Cédric Thomas

24, rue du Saint-Esprit L-1475 Luxembourg Tél. : 27 93 487 hetre.lu

La nouvelle adresse de Giovanni Vaccaro et Cédric Thomas vient d'ouvrir. Situé dans le quartier historique de la capitale sur le site du musée de la Ville de Luxembourg, le restaurant est résolument moderne. Le décor est soigné et les grandes fenêtres permettent d'admirer la magnifique cour connue pour son hêtre, un arbre qui domine le lieu.

Le cadre change au premier étage du restaurant, avec une salle plus classique aux fresques historiques et qui permet à des groupes de se retrouver en toute quiétude. L'accueil des clients est assuré par Cédric Thomas, ancien du Place d'Armes et du Jangeli (Mondorf). Il saura vous guider dans le choix des meilleurs plats.

Que ce soit une Focaccia en entrée un Turbot grillé aux légumes d'hiver, un œuf bio luxembourgeois « parfait » ou une selle d'agneau rôtie au thym, vous trouverez certainement une préparation qui vous plaît. En cuisine, c'est Giovanni Vaccaro qui avec Mathieu Morvan sont à l'œuvre.

Giovanni a travaillé pour des établissements renommés au Luxembourg comme le Hilton, le Casino 2000, et a officié comme Chef de cuisine Exécutif au sein du Sofitel Luxembourg Europe. Pendant l'année 2013/14, il était au service du Grand-Duc et de la Grande-Duchesse. Gérant depuis du Restaurant Loxalis à Dudelange, il retourne maintenant vers la ville pour y ouvrir une cette nouvelle adresse et faire découvrir une expérience gastronomique intéressante.



Mathieu a quant à lui débuté sa carrière chez Senderens 2** à Paris où il a fait ses premières armes pendant plus de 3 ans. S'en suit une mission d'ouverture à New-York d'un restaurant végétalien et un passage par le Shangri-La Palace à Paris. Fort de ces expériences, il poursuit sa carrière internationale au Luxembourg et débute en 2014 au restaurant La Cristallerie de l'hôtel Le Place d'Armes où il prendra le poste de sous-chef exécutif. En 2019, il décide d'ouvrir avec un associé son propre restaurant surnommé L'Opéra à Luxembourg.

Au Hêtre, les chefs proposent chaque semaine un menu de la semaine servi uniquement pour le lunch, avec un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts.

20 euros pour un plat, 36 euros pour les trois

services à moins que l'on ne préfère le menu découverte plus exclusif à 50 euros pour quatre plats.

A noter aussi que la cuisine est ouverte en continu de 12.00h à 21.00h. En plus de la carte des plats il y a des suggestions pour les petites faims.

Fermé le lundi



Restaurant SixSeven

103, Grand-rue L-1660 Luxembourg

Tél. : 26 26 26 67 www.restaurantsixseven.lu



Attendu depuis longtemps, le restaurant situé au-dessus du centre commercial Galeries Lafayette vient d'ouvrir sous le nom de SixSeven. Le nom s'explique par le fait que l'établissement gastronomique est situé au sixième et au septième étage de l'immeuble et offre donc une vue panoramique exceptionnelle sur la capitale.

En sortant de l'ascenseur, au sixième étage donc, on arrive dans la partie « brasserie » du SixSeven. Le cadre (photo) est soigné et moderne. Tout comme les plats qui ambitionnent un certain niveau. A la carte on trouve par exemple une Bouchée Gran-Ducal aux Pleurotes et volaille fumée au foin, un Poulpe rôti avec Labneh coco et Chou Kale ou encore un Tartare de bœuf au Gorgonzola. Des garnitures (Pommes Dauphines, Frites de Polenta, légumes de saison...) peuvent être ajoutées

au plat. En soirée il y a aussi la possibilité de choisir des tapas à la carte. Si vous préférez une cuisine plus gastronomique, vous pourrez monter au septième étage. Ici il y a place pour plus de 80 convives qui profitent d'une magnifique vue en savourant des plats comme le Canon d'agneau qui est une selle d'agneau en croûte de sel avec chou noir et citron confit, du dos de Turbot aux Couteaux de mer, poireaux et anchois ou un Pigeon au Romarin et ail noir. Pour 120 euros il est possible d'opter pour le menu découverte à six plats. A partir de huit convives, il est d'ailleurs requis de choisir le menu dégustation.

A noter que le SixSeven s'apprête bien pour des rendez-vous after-work, des soirées de gala ou même des mariages. Le restaurant est ouvert du lundi au samedi, midi et soir. Fermé le dimanche.

Bientôt un hôtel Moxy à Luxembourg



Le groupe Marriott vient d'annoncer la construction d'un hôtel Moxy sur le site de l'aéroport de Luxembourg. Il s'agit ici d'une marque hôtelière ludique, abordable et élégante conçue pour offrir aux clients tout ce qu'ils veulent et rien de superflu.

Le nouveau Moxy Hotel Luxembourg Airport proposera 130 chambres élégantes et confortables avec une vue unique sur l'aéroport de Luxembourg, une superbe terrasse en plein air et un Moxy Bar central faisant office de réception. La date d'ouverture est prévue pour le premier semestre 2024.

Il sera relié directement au terminal de l'aéroport via une passerelle intérieure depuis le Skypark Business Center. De plus, l'hôtel Moxy sera parfaitement relié à la connexion de l'aéroport de Luxembourg par tramway, qui se trouve à une courte distance du terminal de l'aéroport de Luxembourg et devrait également arriver en 2024.

Le Moxy pourrait être le second hôtel du groupe Marriott à ouvrir au Luxembourg. Le groupe hôtelier désire en effet rouvrir l'hôtel Alfa, place de la Gare en 2023.

Brasserie de l'Écurie

21, Allée Louis Ackermann L -1897 Kockelscheuer

Tél.: 36 74 94

www.brasserielecurie.lu



Après de longs travaux de rénovation des anciennes écuries de la Poudrerie de Luxembourg, la brasserie accueille les clients depuis début octobre dans le site du Parc Luxite à Kockelscheuer (commune de Roeser), qui mélange agréablement l'ancien et le contemporain au cœur de cette nouvelle zone d'activité.

Cette ancienne écurie fût utilisée pour abriter les chevaux, dont le travail consistait à tirer les charrettes de livraison de la poudrerie de Luxembourg au début du 20^{ème} siècle.

Aujourd'hui, la Brasserie de l'Écurie accueille ses clients pour des repas, mais également pour un verre entre amis ou pour des événements particuliers, privés ou entreprises...

L'établissement bénéficie, en plus de ses 100 couverts en salle, d'une terrasse de 20 places et d'un espace convivial brasserie proposant les meilleur(e)s bières, vins et champagnes.

Le chef Damien Gress et son équipe s'efforcent de proposer des plats de saison et de région. A la carte les clients trouvent une grande sélection de mets qui vont d'une Sa-

lade de Scampis au tartare de bœuf (préparé devant les clients) en passant par des saucisses au vin à la sauce moutarde ou encore une Entrecôte avec sauce au choix. Lors de notre passage, le Coquelet à la sauce au miel et flambé au Rhum (photo) faisait partie des suggestions affichées au tableau.

L'équipe de salle dirigée par le directeur Dominique Squillace met tout en œuvre pour former une ambiance conviviale et branchée. Il est possible de réserver une table directement via le site Internet.

Miele

Die Basis erstklassiger Gastlichkeit.

Die neuen Kleinen Riesen: gepflegte Textilien für Hotel und Gastronomie.

Ob Sternrestaurant, Wellnesshotel oder Eckcafé – saubere Textilien wie Tischdecken und Handtücher tragen mit dazu bei, dass sich Ihre Gäste rundum wohlfühlen. Bei kurzen Laufzeiten und niedrigen Betriebskosten reinigen die neuen Kleinen Riesen kompromisslos gründlich und noch dazu besonders schonend.

Miele Professional. Immer Besser.

MIELE S.à r.l.
Luxembourg - Gasperich
Tel: +352 497 11 25
www.miele.lu
info@miele.lu



En visite à Longsdorf

Boxemännercher réalisés par les Minikäch



Au cours du mois de décembre, le Vatel-Club a donné rendez-vous à ses petits «Minikäch» à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme à Diekirch.

Les petits ont eu l'occasion d'apprendre à réaliser un «Boxemännchen». Et c'est avec beaucoup d'enthousiasme qu'ils ont confectionné ces bonhommes à partir de pâte levée.

Cette activité mensuelle donne l'occasion à des enfants d'apprécier une cuisine (et une pâtisserie) de qualité et d'apprendre à connaître les atouts des métiers de la restauration.



Le ministre de Classes moyennes Lex Delles était récemment en déplacement à Longsdorf pour visiter le Restaurant Faust. Il était accompagné par des représentants de notre fédération, à savoir Alain Rix, Steve Martellini et François Koepf.

Depuis 1970, le Restaurant Faust se trouve dans une ancienne ferme datant de 1787. On y sert de la cuisine française et gastronomique. À la carte, on trouve du gibier, du carré de veau en croûte, de la soupe du pêcheur... et bien d'autres plats de la cuisine française élaborée à partir de produits de saison. Le restaurant met un point d'honneur à travailler en circuit court avec des éleveurs et des producteurs luxembourgeois.

Le ministre a pu se faire une idée précise de cet établissement familial qui est surtout spécialisé pour l'organisation de banquets et autres soirées événementielles.

Les visiteurs ont pu apprécier le charme des

poutres et des pierres sans oublier les meubles anciens. L'ambiance y est conviviale.

Le Faust se compose de 3 salles : la salle principale qui peut accueillir 190 personnes, une deuxième salle pour 40 personnes et un espace plus intime qui peut réunir 15 personnes.

A noter que sur le site Internet il est possible de faire une visite virtuelle des lieux.

Adresse :

1, Am Duerf, Longsdorf Tél. : 80 35 05
www.restaurant-faust.lu



Nouvelle loi sur les récipients au restaurant

La fin des récipients à usage unique dans les restaurants et sur les événements



Les récipients à usage unique seront encore autorisés pour les ventes à emporter

À compter du 1^{er} janvier 2023, les restaurants sont tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement (aussi en terrasse) dans des tasses, des verres, des gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables.

Le 27 avril 2022, la Chambre des députés a voté 5 lois ayant pour objectifs principaux la prévention et la réduction des déchets. En se basant plus particulièrement sur les principes retenus dans les stratégies gouvernementales «zéro déchets» et «économie circulaire», les lois jettent les jalons pour une redéfinition des déchets comme ressources.

Un but recherché de la réforme est de réduire la consommation d'objets à usage unique tout en promouvant les produits à usage multiple.

Définition de « réemployable »

Pour être conformes à l'article, les objets et produits utilisés par le restaurant doivent être « réemployables ». D'une manière générale le réemploi doit se faire dans le même établissement .

Les assiettes, couverts, tasses, verres, gobelets, barquettes et récipients peuvent être considérés comme « réemployables » s'ils :

1. sont conçus pour passer par des cycles de rotation multiples lors de leur utilisation
2. sont réemployés pour le même usage pour lequel ils ont été conçus.

Les fêtes et événements ouverts au public doivent être organisés de manière à générer le moins possible de déchets.

Sur notre site Internet, il est possible d'avoir plus d'informations à ce sujet ainsi que les liens vers les sites officiels. www.horesca.lu

Produits à usage unique en plastique interdits à partir du 1^{er} janvier 2023 sur les fêtes et événements ouverts au public

- | | |
|---|---|
| 1. Barquettes et autres récipients pour aliments | 5. Pailles |
| 2. Assiettes | 6. Mini-pics |
| 3. Couverts (fourchettes, couteaux, cuillères, baguettes) | 7. Récipients pour boisson : gobelets, tasses, verres |
| 4. Touillettes | 8. Bouteilles |

FAQ de l'Expogast

Réglementations sur les produits à



La SuperDrecksKëscht s'est dit ravi d'avoir pu participer à l'Expogast sur le stand de l'Horesca. Il a été possible d'entrer en contact avec de nombreux visiteurs de la foire et les responsables ont pu s'entretenir avec beaucoup d'acteurs du secteur. Dans ce cadre, nous aimerions reprendre dans cet article certaines des questions posées lors de l'Expogast.

Produits à usage unique

A partir de quelle date les produits à usage unique seront-ils interdits ?

La loi modifiée du 21 mars 2012 prescrit les éléments suivants:

Art. 9.: (8) À compter du 1^{er} janvier 2023, les restaurants sont tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans des tasses, des verres, des gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables.

(9) À compter du 1^{er} janvier 2025, les récipients, barquettes, assiettes et couverts utilisés dans le cadre d'un service de livraison de repas à domicile ou en cas d'un service de repas à emporter sont réemployables et font l'objet d'une reprise. Les personnes

soumises au régime de responsabilité élargie des producteurs au titre de la modifiée du 21 mars 2017 relative aux emballages et aux déchets d'emballages sont tenues de présenter à l'administration compétente pour le 1^{er} janvier 2024 au plus tard, une feuille de route pour déployer les produits susvisés tombant sous le champ d'application de la loi précitée dans le cadre d'un service de livraison de repas à domicile ou en cas d'un service de repas à emporter.

Au-delà, la mise sur le marché des objets en plastique à usage unique suivants est interdite depuis le 03.07.2021: Bâtonnets de coton-tige, couverts, assiettes, pailles, bâtonnets mélangeur, récipients en polystyrène et tiges pour ballon.

Comment s'informer pour l'organisation d'événements ?

Avez-vous des questions concernant la nouvelle réglementation en vigueur pour l'organisation d'événements publics ? Alors rendez-vous sur le site web Green Events www.greenevents.lu. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour organiser votre événement de manière durable. De plus, l'équipe de Green Events se tient à votre disposition pour toute question supplémentaire.

Liens utiles :

Administration de l'environnement - Alternatives aux objets à usage unique : <https://environnement.public.lu/fr/offall-ressourcen/guide-alternatives.html>

IMS – Kit de transition : https://imslux.lu/assets/publication/119/Kit_transition_190422_FR_online.pdf

usage unique, Ecobox et déchets



Deux formats d'ECOBX : 500ml et 1000ml

ECOBX

Combien d'ECOBX sont actuellement utilisés ?

Actuellement, plus de 100.000 ECOBOX sont en circulation.

Comment les ECOBOX sont-elles nettoyées ?

Les ECOBOX sont nettoyées professionnellement avant chaque nouvelle distribution. Le prestataire peut ainsi garantir le même niveau d'hygiène que la vaisselle du restaurant. Un contrôle préalable sur place a lieu pour garantir que chaque prestataire dispose de l'équipement nécessaire pour garantir le nettoyage professionnel.

Existe-il différents formats d'ECOBX ?

L'ECOBX est proposée en 2 formats (500ml et 1000ml).

D'ailleurs, il existe différents fournisseurs au Luxembourg, qui offrent aussi des

gammes de produits réutilisables, comme par exemple, Luloop ou Mubowl. Connaissez-vous d'autres fournisseurs? Alors n'hésitez pas à nous en faire part.

Est-il possible d'utiliser le système ECOBOX lors d'événements publics ?

Depuis juin 2021, il est désormais possible de louer l'ECOBX pour des événements.

Vous pouvez commander le nombre souhaité d'ECOBX auprès de PartyRent pour la durée de votre événement.

Pour de plus amples informations, visitez le site <https://ecobox.lu/fr/rent-me/> ou contactez directement PartyRent.

Gestion des déchets

Quels déchets sont autorisés dans la poubelle des déchets organiques ?

Malheureusement, il est difficile de trouver une réponse à cette question s'appliquant à l'ensemble de la population luxembourgeoise. Les déchets organiques autorisés dans la poubelle à biodéchets varient selon le destinataire et le mode de traitement de ces déchets. C'est pourquoi il est plus facile de se renseigner directement auprès de la commune concernée.

Les bioplastiques sont-ils autorisés dans la poubelle à déchets organiques ?

Selon la loi, il est interdit de collecter en mélange ou de traiter conjointement des biodéchets et des déchets de verdure avec des matières plastiques, biodégradables ou non.

Qu'advient-il des huiles alimentaires collectées ?

Dans l'esprit d'une économie circulaire, la SuperDrecksKëscht® donne une seconde vie aux huiles et graisses alimentaires usagées. Environ 94 % des huiles et des graisses alimentaires collectées par la SuperDrecksKëscht® sont utilisées pour la production de biodiesel. La seconde partie est utilisée directement pour chauffer le site de la SuperDrecksKëscht® à Colmar-Berg. Seule une petite fraction est valorisée énergétiquement en raison de contaminations.

Tous les camions et véhicules utilitaires, ainsi que la majorité des voitures de la SuperDrecksKëscht® fonctionnent en grande partie au gasoil biologique. En 2014, les chauffages sur le site ont été centralisés et fonctionnent principalement à partir de graisses alimentaires usagées.



Si vous avez d'autres questions, n'hésitez pas à nous contacter au 488216-1 ou via info@sdk.lu.

Formation publique - privée d'excellence

L'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg et École Ducasse innovent

Fort d'un partenariat de plus de 4 ans, École Ducasse et l'École d'Hôtellerie et de Tourisme (EHTL) du Luxembourg renforcent leur collaboration en créant une formation ad hoc autour de leurs expertises et complémentarités au service des étudiants en hôtellerie, restauration et tourisme. Une initiative qui ne manquera pas de faire naître ou confirmer des vocations pour les métiers de la gastronomie.



École Ducasse délivrera dès mai 2023, au sein du cursus de formation de l'éducation nationale luxembourgeoise de l'EHTL, un module de compétences certifié et spécialisé dans la gastronomie. Les élèves et étudiants de l'EHTL intégreront ainsi sur sélection et dossier ce programme École Ducasse de 10 semaines « Les Essentiels des Arts Culinaires ».

Cette formation intensive avec une forte dimension pratique permettra aux participants de découvrir les fondamentaux de la cuisine française, et de maîtriser les fondamentaux de la cuisine d'Alain Ducasse et sa philosophie.

Les étudiants appliqueront des techniques contemporaines et traditionnelles, découvriront tous les secrets des grands classiques français et apprendront à sélectionner, préparer et cuisiner les meilleurs produits.

Les modules pédagogiques seront les suivants :

- Techniques fondamentales des Arts Culinaires
- Bistronomie et Cuisine traditionnelle
- Les Cuisines Méditerranéennes
- Techniques fondamentales de la Pâtisserie
- Gestion économique d'un restaurant
- Hygiène & permis d'exploitation
- Stage en restaurant

À l'issue de ce programme, les élèves bénéficieront d'une certification professionnelle Chef(fe) de partie en restauration gastronomique reconnue par la France.

Les deux institutions ont choisi, pour annoncer le renforcement de leur partenariat, le cadre de la 14^{ème} édition du Expogast International Trade Show for Gastronomy à Luxembourg créée en 1972 et qui fête cette année ses 50 ans.

« Nous partageons avec l'EHTL une expertise complémentaire et des valeurs communes fortes telles que l'excellence, l'éco-responsabilité et l'ouverture d'esprit. Forts de ces dernières, nous avons décidé de co-construire un programme unique pour permettre aux étudiants d'EHTL d'approfondir leurs compétences en arts culinaires et pâtisseries autour de la philosophie d'Alain Ducasse qui prône une cuisine saine et responsable, et pour leur faire découvrir à cette occasion tous les merveilleux métiers de la gastronomie » se réjouit Elise Masurel, Directrice Général d'École Ducasse.



École d'Hôtellerie
et de Tourisme
du Luxembourg



« Le partenariat avec École Ducasse donnera aux élèves de EHTL un atout considérable pour aborder les métiers de l'hôtellerie et de la gastronomie, l'occasion aussi de découvrir les débouchés professionnels qu'offrent les diplômes d'arts culinaires », a déclaré Michel Lanners, Directeur de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme (EHTL) du Luxembourg.

« Cette formation complémentaire est une opportunité exceptionnelle. Elle me permettra de découvrir de plus près le monde de la gastronomie qui m'a toujours passionnée et dans lequel je souhaite approfondir mes compétences », a déclaré Ribana Siquet, élève de l'EHTL qui débutera la formation École Ducasse en mai 2023.

A propos d'École Ducasse

École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le Chef multi-étoilé Alain Ducasse dédiées à la transmission d'un savoir-faire français unique d'excellence en cuisine et en pâtisserie.

École Ducasse, c'est trois écoles en France : Paris Studio, Paris Campus et l'École nationale Supérieure de Pâtisserie ; et des écoles à l'international avec Manila Campus aux Philippines, Gurugam Campus en Inde et Nai Lert Bangkok Studio en Thaïlande. Toutes sont réunies autour d'une volonté de partager la passion du goût avec les professionnels aguerris comme les amateurs passionnés, adultes en reconversion ou étudiants. Le large portefeuille de programmes ambitionne de répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour experts ou amateurs à des formations intensives de deux, quatre ou six mois, jusqu'au Bachelor post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie.

École Ducasse est une institution membre du groupe Sommet Education, leader mondial de l'enseignement managérial spécialisé dans les métiers de l'hospitalité.

PARALUPI
APPASSIMENTO

VARVAGLIONE
DAL 1921

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

Dégustation des **sommeliers**

Les grands blancs de **Bourgogne**

En prélude aux repas festifs de fin d'année, nous proposons une dégustation de grands vins blancs. Des Bourgognes de Meursault, Chassagne ou Puligny-Montrachet. Il s'agit de produits exceptionnels qui possèdent généralement beaucoup de matière, et dont élevage sous-bois procure de la noblesse. Le résultat ce sont des grands vins qu'il faut apprécier avec des plats gastronomiques, riches et festifs. L'association luxembourgeoise des sommeliers remercie les fournisseurs qui ont bien voulu jouer le jeu en remettant une bouteille; bouteille qui bien entendu, a été dégustée à l'aveugle.

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
Président ALS



Philippe Lux
Not only wine



Lucas Bernard
Clos mon vieux Moulin



Zoran Matic
Ruppert Oberdonven



Thierry Costantini
Sodexo



Sébastien Giromini
Barrels - Hitch



Gérard Guyon
Meilleur sommelier 1990



Niels Toase
Meilleur sommelier 2014



Dave Giannandrea
Horesca



Jun Ruan
La Provencale



Annaëlle De Zutter
Bar à vin Le Pas Sage



Gregory Mio
Meilleur sommelier 2022



Clément Saibi
Caves Wengler

Meursault Cuvée Maurice Chevalier 2018 **Remoissenet Père & Fils**



Une robe jaune clair aux reflets dorés. Le nez est expressif sur des arômes de fruits et de fleurs. L'élevage sous-bois est aussi perceptible au bouquet où l'on retrouve des notes toastées, fumées et vanillées. L'attaque en bouche est souple et découle sur un milieu crémeux et onctueux. Une jolie trame acidulée lui donne une belle longueur en finale. Un vin bien équilibré entre acidité et amers. A carafier et à déguster sur une poularde de Bresse aux Morilles. Le Cellier Boissons Heintz 71,21€

Meursault Cœur des Roches **Frédéric Magnien 2017**




La robe aux reflets argentés est bien limpide. Le nez évoque les fruits jaunes et les agrumes. A l'aération, on retrouve le citron jaune, la poire et la pomme mûre. L'attaque en bouche est plutôt souple, suivie par une belle tension en milieu. Un vin harmonieux et bien équilibré qui sur une touche minérale, est assez long en finale. A boire sur un tartare de thon aux épices. Le Chai-Munhowen 48,89€




Chassagne-Montrachet

Jean-Marc Pillot 2020

 Ce vin présente une robe de couleur or-pâle aux reflets verdâtres. Le nez est expressif sur des notes fruitées avec aussi un élevage de bois. A l'aération on reconnaît la mirabelle, la pêche et des épices douces. Un bouquet charmeur. L'attaque est plutôt souple. On retrouve les notes de fruits que nous avons au nez. Un vin équilibré et frais qui possède un joli potentiel de garde. A boire sur une volaille aux agrumes. Bernard-Massard 51,30€


Chassagne-Montrachet

Bernard Moreau & Fils 2019

 Robe or-pâle sans défaut avec des larmes grasses et lentes. Le premier nez est ouvert sur des notes vanillées, de poire et aussi de jasmin. A l'aération ressort le coing et le beurre frais. L'attaque en bouche est franche. Elle laisse place à un milieu gras, onctueux et équilibré. La finale est plutôt longue sur des notes fumées qui sont agréables. A déguster sur un poule caramélisé. Le Chai-Munhoben 47,15€


Chassagne-Montrachet

Champ-Derrière Jean-Noël Gagnard 2019

 Une robe jaune citron d'intensité moyenne et parfaitement limpide. Le bouquet est expressif sur des arômes de fruits qui rappellent le citron vert, la mirabelle et la pêche. On retrouve aussi des notes boisées et lactiques. Un vin jeune avec une attaque franche même si l'acidité ne domine pas. La finale est agréable. Un vin qui possède un beau potentiel de garde. A servir sur un poisson comme un cabillaud à l'aïoli. Wengler 55,98€


Chassagne-Montrachet

Domaine La Galopière 2020

 La robe aux reflets jaune-or possède une belle intensité. Le bouquet est expressif sur les fruits mûrs avec un côté floral. L'élevage sous-bois lui donne des notes toastées et de vanille. L'attaque en bouche est franche sur le gras avec une belle rondeur en milieu. Un vin plaisant avec des notes fumées en finale. A essayer sur un turbot grillé au beurre blanc. Ruppert, Oberdonven 39,67€


Puligny-Montrachet 1er Cru

Les Folatières Joseph Drouhin 2018

 Une robe jaune or pâle aux reflets argentés. Le bouquet d'intensité modérée évoque des notes florales. A l'aération ressort la pêche, la poire et l'acacia. Un nez complexe. L'attaque en bouche est franche. Et le milieu est harmonieux avec une belle matière et une acidité qui est bien maîtrisée. La finale, de longueur correcte est agréable. A déguster sur un filet de Saint-Pierre à la Pistache. Wengler 94,77€

Meursault

Virely-Rougeot 2021

 Une robe jaune pâle aux reflets argentés. Les larmes sont peu coulantes. Le bouquet modéré évoque des arômes fruités et épicés. A l'aération, ce vin s'ouvre sur la poire mûre et la cardamome. L'attaque en bouche est franche et vive, menant sur un milieu harmonieux. L'acidité éveille les papilles gustatives. Un vin gourmand et plaisant que l'on pourra déguster sur un pavé de saumon. Vinoteca 44,90€

Gregory Mio est meilleur sommelier de Luxembourg

Palmarès des meilleurs sommeliers de Luxembourg

1988	Vincent Georges
1989	Eric Beau
1990	Frédéric Jouy
1990	Gérard Guyon
1991	(Pas de concours)
1992	Dominique Rizzi
1993	Pascal Magro
1994	Eric Beau
1994	Pascal Magro
1995	Marc Aulner
1996	Romain Duhr
1997	Gildas Royer
1998	Gildas Royer
1999	Gildas Royer
2000	César Fontes
2001	Bruno MÉRIL
2002	Rodolphe Chevalier
2003	Rodolphe Chevalier
2004	André Klein
2005	Edouard Létoublon
2006	Alexandre Proudhon
2007	Benjamin Fanuel
2008	Isabella Sardo
2009	Emilien Hocquet
2010	Mickaël Wagner
2011	Edouard Létoublon
2012	Remi Segura
2013	(Pas de concours)
2014	Niels Toase
2015	Eddy Rousseau
2016	Tristan Duval
2017	(Pas de concours)
2018	Yohan Nguyen
2019	(Pas de concours)
2020	(Pas de concours)
2021	(Pas de concours)



© John Oesch

Grégory Mio

L'Association luxembourgeoise des sommeliers (ALS) a organisé à la finale du concours du meilleur sommelier de Luxembourg, dans le cadre du salon Expogast sur le site de Luxexpo à Luxembourg-Kirchberg.

Après une demi-finale visant à départager les différents candidats inscrits qui étaient **Zoran Matic, Grégory Mio, Jun Ruan, Julien Franzetti, Annaëlle De Zutter, Sébastien Giromini, Lucas Bernard et Clément Saibi**, trois finalistes se sont retrouvés en après-midi devant un jury (et devant le public) et ont dû effectuer un certain nombre d'épreuves qui allaient d'un questionnaire sur les connaissances générales en vins au service pratique tel qu'il est effectué dans un restaurant. Lors de la dégustation à l'aveugle, les candidats devaient décrire 2 vins et reconnaître 4 alcools.

C'est Gregory Mio qui s'est imposé dans cette compétition. Le Français (originaire de Bordeaux) travaille à l'Hôtel Le Place d'Armes et participe régulièrement aux dégustations de notre magazine. Il a obtenu le plus de points.

Toutes nos félicitations au lauréat et bravo à l'association luxembourgeoise des sommeliers pour cette manifestation qui met en valeur un métier important dans la restauration. www.sommelier.lu



Les trois finalistes : Zoran Matic, Jun Ruan et Grégory Mio entourés par Dino Totaro et Claude Hilbert de l'ALS

L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS

Le président de la Chambre des Députés explore les Casemates de la Pétrusse

Le Luxembourg City Tourist Office (LCTO) a eu récemment l'honneur d'accueillir une délégation de la Chambre des Députés aux Casemates de la Pétrusse.

Se laissant guider par les éléments audiovisuels de la scénographie "Rocks coming to life", les invités ont pu s'immerger dans l'univers des casemates, où les rochers prennent vie et racontent leur histoire !

Depuis leur réouverture au public le 5 juin 2022, les Casemates de la



© Blitz/LCTO

Pétrusse ont connu un franc succès. Du lundi au dimanche, le LCTO propose 4 explorations accompagnées par jour, en quatre langues (FR, DE, EN et LU). La durée de l'exploration est de 45 minutes au maximum. Jusqu'à présent, 7.974 visiteurs ont participé à 610 visites des galeries souterraines sous la « Gëlle Fra », ce qui représente un taux d'occupation des places disponibles de 92%.

En raison de travaux d'entretien et de contrôles périodiques annuels, les Casemates de la Pétrusse ne sont plus accessibles au public à partir du 17 décembre 2022.

Elles rouvriront de nouveau leurs portes au printemps 2023 pour permettre tant aux résidents qu'aux visiteurs de la capitale luxembourgeoise de vivre cette expérience unique et inoubliable.

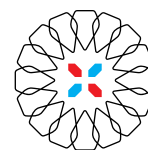
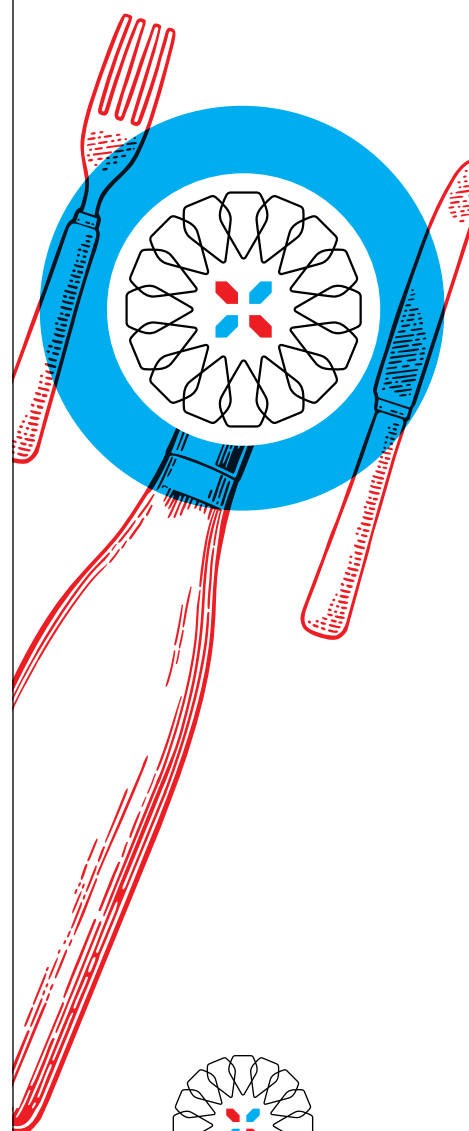
Notre photo montre M. Max Hengel (Député), Mme Lisi Haas (Cabinet du Président), Mme Carole Closener (Commission de la Culture), M. Fernand Etgen (Président de la Chambre des Députés), Mme Sylvie Sorbelli-Mehlinger (Cabinet du Président), M. Tom Bellion (Directeur du LCTO), M. Laurent Scheeck (Secrétaire général), M. Gilles Baum (Député)

Le vin de paille a été pressé



Ce 14 décembre, Domaines Vinsmoselle a pressé les différents raisins qui deviendront le VIGNUM Vin de paille. Les responsables ont pu obtenir d'excellents résultats :

Un Riesling à 192 Oechsle, un Gewürztraminer à 208 Oechsle et un Auxerrois à 211 Oechsle annoncent des vins de paille très prometteurs



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG



Bravo **Aloyse Jacoby**

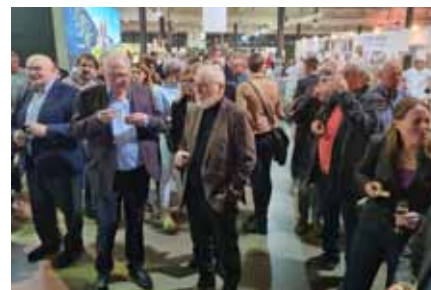
L'Amicale des Anciens «Hotelschoul» était au rendez-vous de l'E.H.T.L.



Lors de la cérémonie de clôture du Villeroy & Boch Culinary World Cup 2022 le président de « World-chefs » Thomas Gugler, a remis à Aloyse Jacoby un prix d'honneur de la «World Association of Chefs Society» pour son engagement exceptionnel.

Le Luxembourgeois a été honoré pour ses contributions significatives au maintien des standards élevés et à l'excellence des compétitions culinaires de «Worldchefs».

Félicitations Aloyse



**« Save the date »
prochain RV de l'Amicale !**

**Mercredi, 8 février 2023
Soirée luxembourgeoise**

Menu autour des spécialités
de la cuisine nationale
par Christian Kohn
au Restaurant Kohn à Altwies
accompagné par l'artiste
Fernande au piano

Ils étaient nombreux, les anciennes et anciens élèves de l'«Hotelschoul» à venir à la réception au salon Expogast suite à l'invitation du directeur de l'école, Michel Lanners, ainsi que d'Andy J. Theis, président de l'Amicale des Anciens. Les élèves et les professeurs de l'E.H.T.L. leurs avaient préparé un chaleureux accueil sur le stand de l'école. Les mots de bienvenue du directeur de l'école et du président de l'Amicale étaient suivis d'une agréable réception. Quelques agapes ont accompagné les verres de Crémant et de bière. Grâce à la photo box du Ministère du Tourisme du Luxembourg (notre photo en bas à droite en est un exemple), les visiteurs ont pu emporter un souvenir de ce rendez-vous bien apprécié autour d'un « Patt ».

36^e année n° 445 2022 n° 11

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

Publicité: brain&more
 100A, route d'Arion L-1150 Luxembourg
 Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26 48 35 10
 E-mail : brain@brain.lu www.brain.lu
 Printed in Luxembourg -
 Imprimerie Heintz
 Tirage: 5.000/mois
 Horesca est membre de :



Le vin de la semaine

Quinta dos Carvalhais Reserva 2017

Dão, Portugal



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

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



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

Neue EU-Verordnung zur Regulierung von Kurzzeitvermietungen

Die EU-Kommission hat am 7. November einen Vorschlag für eine neue Verordnung veröffentlicht, um die kurzfristige Vermietung von Unterkünften EU-weit transparenter, effektiver und nachhaltiger zu machen. Der Vorschlag soll die derzeitige Fragmentierung in der EU bei der Weitergabe von Daten durch Online-Plattformen wie Booking.com, Airbnb und Expedia beheben und letztlich illegale Angebote verhindern. Daten von Gastgebern und Online-Plattformen sollen in Zukunft besser erhoben und ausgetauscht werden.



Der Verordnungsentwurf bietet die Chance, die Wettbewerbsbedingungen für alle Beherbergungsbetriebe anzugleichen und einen einheitlichen Rahmen zu schaffen, der den Gästen, den Gastgebern, den Einwohnern und dem gesamten touristischen Ökosystem der EU zugutekommt.

„Das europäische Hotel- und Gaststättengewerbe fordert seit langem eine EU-Verordnung, die sich mit den Herausforderungen befasst, die durch das Phänomen der privaten Kurzzeitvermietung entstanden sind. Der Vorschlag der Europäischen Kommission, der auf dem

kürzlich verabschiedeten Digital Services Act basiert, ist ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung, um ein faires, transparentes, wettbewerbsfähiges und nachhaltiges Beherbergungsumfeld zu gewährleisten“, erklärte Marie Audren, Generaldirektorin von HOTREC.

Die Mitgliedstaaten werden die Umsetzung dieses Transparenzrahmens überwachen und die entsprechenden Sanktionen für Verstöße gegen die Verpflichtungen aus dieser Verordnung festlegen.

Der Kommissionsvorschlag wird nun im Hinblick auf seine Annahme vom Europäischen Parlament und vom Rat erörtert. Nach seiner Annahme und seinem Inkrafttreten haben die Mitgliedstaaten eine Frist von zwei Jahren, um die erforderlichen Mechanismen für den Datenaustausch einzurichten.

Weitere Informationen: www.hotrec.eu

Konkret soll mit dem neuen vorgeschlagenen Rahmen Folgendes erreicht werden :

- Harmonisierung der Anforderungen an die Registrierung von Gastgebern und ihren für die kurzfristige Vermietung bestimmten Unterkünften, wenn diese Anforderungen von den nationalen Behörden eingeführt werden: Die Registrierungssysteme müssen dann vollständig online und benutzerfreundlich sein. Ähnliche relevante Informationen über die Gastgeber und ihre Unterkünfte, d. h. „Wer?“, „Was?“ und „Wo?“ sollten verlangt werden. Beim Ausfüllen der Registrierung sollten Gastgeber eine individuelle Registrierungsnummer erhalten.
- Präzisierung der Vorschriften, um sicherzustellen, dass Registrierungsnummern angezeigt und kontrolliert werden: Online-Plattformen müssen es Hosts ermöglichen, Registrierungsnummern auf ihren Plattformen anzuzeigen. Sie müssen auch stichprobenartig prüfen, ob sich Gastgeber registrieren und die richtigen Nummern anzeigen. Behörden können Registrierungsnummern sperren und Plattformen auffordern, nicht konforme Hosts zu streichen.
- Straffung des Datenaustauschs zwischen Online-Plattformen und Behörden: Online-Plattformen müssen Daten über die Zahl der gemieteten Übernachtungen und der Gäste einmal monatlich automatisch an die Behörden weitergeben. Für kleine Plattformen und Kleinstplattformen sind vereinfachte Möglichkeiten der Berichterstattung vorgesehen. Behörden werden diese Daten über nationale „einheitliche digitale Zugangsstellen“ erhalten.
- Ermöglichung der Weiterverwendung von Daten in aggregierter Form: Die im Rahmen dieses Vorschlags generierten Daten werden in aggregierter Form zu den von Eurostat erstellten Tourismusstatistiken beteiligt und in den künftigen europäischen Datenraum für den Tourismus einfließen. Diese Informationen werden die Entwicklung innovativer, tourismusbezogener Dienstleistungen unterstützen.
- Einrichtung eines wirksamen Rahmens für die Umsetzung:

L'inflation est en baisse



Au mois de novembre 2022, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, affiche un recul mensuel de -0.2%. Cette tendance s'explique par le net recul des prix des produits pétroliers de 4.8% en un mois, associé à une baisse des frais pour voyager.

A la pompe les automobilistes doivent déboursier 7.4% de moins pour un litre de Diesel et le prix du litre d'essence se replie de 1.7% en un mois. Le montant de la facture pour le mazout de chauffage s'amoindrit de 15.5%. Cette baisse s'explique en partie par l'augmentation de la subvention du gouvernement.

Les prix des produits alimentaires augmentent de 0.2% en comparaison mensuelle. La farine et autres céréales (+3.0%), le fromage (+2.4%) et les fruits frais (+2.1%) ont le plus pesé sur cette tendance. Du côté des réductions, les légumes frais (-7.8%) et le poisson frais (-2.8%) se démarquent. En comparaison annuelle, les prix alimentaires sont supérieurs de 10.7%.

Le taux d'inflation annuel recule de 6.9% à 5.9%. Le taux annuel d'inflation sous-jacente perd 0.2 points pour s'établir à 4.9% en novembre. L'indice général du mois de novembre exprimé en base 100 en 2015 se chiffre à 117.78 points. La moyenne semestrielle de l'indice rattaché à la base 1.1.1948 passe de 960.72 à 963.34 points. La prochaine indexation sera déclenchée lorsque la valeur de 964.64 sera atteinte.

Deutschland : Weihnachts- und Silvestergeschäft schlechter als 2019

Das für Gastronomen und Hoteliers äußerst wichtige Weihnachts- und Silvestergeschäft läuft auch in diesem Jahr schlechter als im Vorkrisenjahr 2019. Das gaben 60,1 Prozent der Unternehmer bei einer aktuellen Umfrage des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) an.



Auch im November als Auftakt für das Jahresendgeschäft zeigte sich ein nominales Umsatzminus von 8,5 Prozent im Vergleich zu 2019. Für den Zeitraum von Januar bis November 2022 verzeichnen die Betriebe ein Minus von 8,0 Prozent. Steigende Energiekosten sind für 89,3 Prozent der Unternehmer noch immer die größte Herausforderung, gefolgt von hohen Lebensmittel- und Personalkosten (81,1% und 67,7%).

So sehen 41,9 Prozent mit Sorge dem kommenden Jahr entgegen, weil sie fürchten, in die Verlustzone zu geraten. „Die von der Bundesregierung beschlossene Gas- und Strompreisbremse ist zwar eine geeignete Maßnahme, um Verbraucher wie Unternehmen zu entlasten. Jedoch muss der Referenzzeitraum für RLM-Kunden, die im Jahr 2021 fast fünf Monate geschlossen waren, geändert werden“, mahnt DEHOGA-Präsident Guido Zölllick.

Quelle : dehoga.de

France : Thierry Marx élu à la tête de l'Umih, le principal syndicat de l'hôtellerie-restauration

Thierry Marx a été élu à la tête de l'Umih, le principal syndicat patronal de l'hôtellerie-restauration en France. Engagé pour l'environnement mais aussi socialement, le chef étoilé a déclaré vouloir s'engager pour "améliorer le traitement des salariés" du secteur. Très applaudi, à l'annonce des résultats, Thierry Marx a tenu d'emblée à saluer le travail réalisé par son prédécesseur Roland Héguy.

Notre photo montre Thierry Marx (à droite) avec Eric Abihssira qui a été élu vice-président confédéral. Les deux ont un mandat pour une durée de 4 ans.



Combien faut-il gagner pour vivre décemment ?



Le chômage augmente à nouveau

Alors qu'il est difficile de trouver du personnel dans la restauration (et dans de nombreux autres secteurs), le chômage remonte de nouveau dans sept des dix-neuf pays de la zone euro, dont le Luxembourg.

Au Luxembourg, l'augmentation du chômage reste pour l'instant limitée (de 4.7% de la population active en avril-juillet à 4.8% en août et septembre), et le niveau du chômage demeure historiquement faible. Mais la tendance est à la hausse et selon les pouvoirs publics, elle devrait s'accroître sur les mois à venir.

Une situation difficile à comprendre pour les employeurs qui peinent à trouver les bonnes personnes.

Dave Giannandrea - Rédacteur en chef

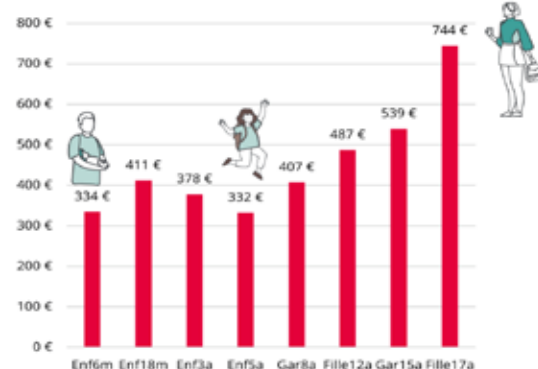
Le STATEC s'est penché sur la cohésion sociale du pays et a édité une publication avec quelques chiffres clés sur le travail et la cohésion sociale en 2022.

3 608 EUR - Le budget minimum pour un couple avec un enfant de 0-6 ans est de 3 608 EUR. Celui d'un couple avec trois enfants de 5 186 EUR. Les allocations directes couvrent 100% des besoins minimums pendant la petite enfance. Les allocations directes couvrent presque ¾ du budget des 8 - 14 ans, mais plus que 46% du budget des adolescents.

19.2 % - Le seuil de pauvreté au Luxembourg (60% du niveau de vie médian) s'élève à 2 177 EUR par mois et par adulte. En 2021, 115 980 personnes vivaient en dessous du seuil de risque de pauvreté.

5.3% - Avec 5.3% en 2021, le taux de chômage harmonisé est en recul et reste en dessous de la moyenne européenne à 7.0%.

LE BUDGET MINIMUM DIRECT DES ENFANTS AUGMENTE TENDANCIELLEMENT AVEC LEUR ÂGE ET VARIE DE 332 EUR À 744 EUR PAR MOIS.



Le Luxembourg se classe ainsi à la 9^e place dans la comparaison européenne.

0% - D'après le « Gender Pay Gap », l'égalité salariale entre hommes et femmes est en moyenne atteinte au Luxembourg. Le salaire médian des femmes dépasse même celui des hommes. Or, des écarts importants subsistent dans certaines branches d'activité. Les femmes ont toujours un taux d'emploi moins élevé et ont davantage recours au temps partiel que les hommes, ce qui impacte leurs revenus et leurs pensions de retraite.

15 % - 15% des employés se sentent discriminés au travail - dans les contacts avec des collègues et/ou des clients. Cette part atteint 24% dans l'horeca.

Le budget de l'État n'apporte pas de certitudes aux entreprises

Dans un nouvel article publié sur son blog, Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce, nous livre son analyse sur le projet de budget de l'Etat et s'interroge quant au caractère responsable, réaliste et solidaire du budget 2023.

En effet, selon Carlo Thelen, les mesures contenues dans le budget ne semblent pas apporter davantage de prévisibilité et de certitudes aux entreprises que l'accord tripartite signé le 28 septembre. www.carlothelenblog.lu



Avis de tempête pour les entreprises en 2023

L'embellie des anticipations des entreprises à travers l'Europe pour l'année 2022, constatée l'année dernière à la même période, a fait place à une dégradation générale et marquée du climat des affaires. Les résultats de la 30^e édition de l'enquête économique d'Eurochambres, à laquelle ont pris part plus de 42.000 entreprises européennes issues de 25 pays, sont historiquement bas. Celles-ci sont confrontées à des chocs en cascade (suite à la crise sanitaire, l'invasion russe en Ukraine, l'envolée de l'inflation due principalement à la hausse des prix de l'énergie) dans un contexte mondial marqué par de fortes tensions géopolitiques et une incertitude renforcée. Tout comme à l'échelle du Luxembourg, l'accès abordable à l'énergie et aux matières premières, le manque de main-d'œuvre et le coût du travail constituent les défis majeurs pour l'année à venir. Cette note présente les résultats de l'enquête économique d'Eurochambres (EES2023) parue le 16 novembre 2022 et met en exergue les caractéristiques du Grand-Duché.

Eurochambres, porte-parole des entreprises européennes, préconise :

- L'instauration d'un cadre réglementaire apte à soutenir la compétitivité des entreprises européennes via notamment le relèvement du plafond des aides d'Etat pour soutenir les entreprises très dépendantes des ressources énergétiques, la mise en place de mesures fiscales en faveur des ménages et des entreprises face à l'explosion des prix de l'énergie et des matières premières, ainsi que l'assouplissement des conditions d'obtention de crédits.
- L'adoption de mesures concrètes dans le cadre de l'Année européenne des compétences en 2023 pour répondre aux besoins du marché de l'emploi, axées sur le renforcement de l'apprentissage et de la formation professionnelle, la promotion de l'entrepreneuriat auprès des jeunes et la simplification des procédures administratives afin de faciliter l'attraction des talents internationaux.
- La mise en place d'un mécanisme d'aide aux entreprises dans le but de faciliter l'accès à des énergies abordables et aux énergies renouvelables, la priorisation d'initiatives communes de l'ensemble des pays européens dans le cadre d'un marché européen de l'énergie, l'intensification de la coopération avec les pays tiers en matière d'économie renouvelable.
- L'utilisation du marché unique comme levier de croissance pour les entreprises de tous secteurs et de toutes tailles. L'attention particulière à apporter au risque de surcharge des PME lié à la mise en place de normes et standards additionnels et au maintien de la compétitivité des entreprises européennes à l'international.
- Le renforcement de la politique commerciale de l'UE, garante de relations commerciales équitables entre entreprises européennes et pays partenaires. La conclusion de nouveaux accords commerciaux avec des pays et régions amenés à se développer ainsi que la sécurisation de l'accès aux matières premières.

Salaire social minimum prévu à 2.387,88€

Un projet de loi récemment déposé prévoit qu'à partir du 1^{er} janvier 2023, le montant du salaire social minimum sera augmenté de 3,2%.

Cela signifie que le nouveau salaire social minimum mensuel pour salarié non-qualifié sera de 2.387,40 € brut (13,8000 € par heure) et le salaire social minimum mensuel pour salarié qualifié sera de 2.864,88 € brut (16,5600 € par heure).

Les salaires au-delà du salaire social minimum ne seront, par contre, pas adaptés (il ne s'agit pas d'une indexation générale).

Cela impactera également d'autres montants, comme le plafond de la sécurité sociale, l'abattement de l'assurance dépendance ou le plafond d'exemption des indemnités transactionnelles.

A l'heure où nous imprimons ce magazine, le texte n'a pas encore été voté.

Les pensions vont augmenter de 2,2%.

Conformément aux dispositions du Code de la sécurité sociale relatives à l'assurance pension, le gouvernement examine tous les ans, sur base d'une analyse réalisée par l'Inspection générale de la sécurité sociale (IGSS), s'il y a lieu de procéder à la revalorisation des pensions courantes.

Selon les calculs de l'IGSS, le facteur de réajustement pour l'année 2023 se chiffre à 1,553 ce qui se traduit par une augmentation des pensions de 2,2%. Cette revalorisation vient s'ajouter aux tranches indiciaires qui s'appliquent également aux pensions.

L'Hôtel International n'existe plus

Robert L. Philippart (Partie 1)

Le 31 octobre 2022 les travaux de démolition de l'Hôtel International à la place de la Gare (N°20-22) ont commencé. Aujourd'hui, un seul hôtel d'un total de jadis 14 établissements situés en face de la gare, continue à accueillir ses clients. Depuis l'inauguration de la gare de Luxembourg en 1859 et jusqu'en 1968, l'hôtellerie se concentrait exclusivement sur la ville haute et la gare centrale. De nos jours, les établissements se regroupent autour de l'aéroport, à la ville Haute, toujours au quartier de la gare, au Limpertsberg, à Gasperich et à Belair.

Café-Restaurant Glodt

L'hôtel International occupait une partie des anciens terrains en provenance de l'ancien fort Wedell construit de 1859 à 1864 pour protéger la gare de Luxembourg. Ces terrains avaient été vendus à partir de 1868 à des entreprises industrielles. Les aubergistes François Dallé et Nicolas Glodt-Charron avaient acquis les terrains en face de la gare pour y ouvrir leurs « Chalet Dallé » et « Café Glodt » et « Hotel Feider ». C'étaient des constructions légères en bois qui s'élevaient à l'emplacement des Hôtels Alfa et International, respectivement à la rue Joseph Junck. En novembre 1867 Nicolas Glodt vendait dans son Café des produits pour combattre le choléra et des problèmes de digestion. La Café Glodt devint par la suite « Café-Restaurant », puis à partir de 1886, Marie Charron donna en location des « *neu hergestellte geräumige Zimmer* ».

Le 16 mars 1904 Pierre Schimberg-Rennel inaugurait l'Hôtel International, soit un mois avant l'inauguration du chemin de fer à voie étroite Luxembourg-



Hôtel International © Holiday check.de

Echternach (Charly). Les travaux d'aménagement de l'Avenue de la Liberté et de la place de la Gare venaient d'être achevés. L'Hôtel International occupait pour ses clients une place de choix, au pied des stations des chemins de fer Luxembourg-Remich, et Luxembourg-Echternach et de la gare centrale. Les tramways en direction de la ville haute partaient juste en face de l'établissement.

En 1905 sa veuve et son beau-frère proposaient aux enchères l'Hôtel Feider « *nebst daran gelegenen Terrain und sonstigen Dependenzien, das Ganze mit einer Gesamtfläche von 580 Quadratmeter (...). Dieses Grundstück welches mit einer Front von 25 m planmäßig gerade gegenüber dem projektierten neuen Bahnhofsgebäude, dessen Bau binnen kurzem in Angriff genommen werden wird, bietet unbedingt die vorzüglichste Geschäftslage Luxemburgs und würde sich insbesondere sowohl zur Errichtung eines modernen, großen Bahnhofshotels mit Restauration wie auch eines größeren Warenhauses eignen* » (*Immobilienversteigerung, in Luxemburger Wort, 5. April 1907*). A défaut d'amateurs, les vendeurs retiraient les deux lots de la vente. La nouvelle gare fut livrée en 1912.

Automatisches Restaurant

L'Hôtel International se fit remarquer dès 1909 par son nouveau concept, offrant au client pressé, voyageur ou ouvrier des manufactures et usines proches, un « *automatisches Restaurant* ». Ce concept avait été développé à Berlin en 1896 par Ludwig Stollwerk et connut un rayonnement rapide. Ce fut un restaurant self-service où les plats et les boissons étaient fournis par des distributeurs automatiques à pièces, de sorte que les clients n'avaient aucun contact avec le personnel de service. Un jugement spécifique au tribunal régla l'accès de mineurs à ce nouveau type d'établissement.



Luxembourg place de la Gare avant la Guerre ©70 Joer Interesseveräin Lëtzebuerg Gare Luxembourg

Hôtel International

99 ans aux mains d'une famille

En 1913 Pierre Schimberg-Rennel reprit l'Hôtel Putz à Ettelbruck, alors que les Soeurs Beffort s'installaient à l'Hôtel International à Luxembourg. Elles y offraient des chambres confortables à prix modérés aux voyageurs et acceptaient des pensionnaires. Leur restaurant offrait la table d'hôte à midi, des repas chauds ou froids toute la journée. Elles servaient du Münchner Spatenbräu, de la bière Henri Funck et proposaient une carte de vins très riche.

La centralité de l'établissement fit que l'Hôtel International devint en 1913 le siège des amis des pigeons voyageurs réunis dans « la Société Hironnelle Le Centre ». L'hôtel s'adressait avant tout à un public en provenance de la campagne, dont les éleveurs de petits animaux, alors qu'à l'Hôtel Kons et à l'Hôtel de la gare, les hôteliers offraient à leurs clients de vastes écuries pour l'organisation de ventes publiques de bétail. Profitant de cette présence, le magasin de tabac et de vente de cartes postales Jacques Giberius voisin de l'Hôtel du côté de la gare, affichait sur sa toiture une publicité géante pour promouvoir les machines à foin « Deering ».

Côté rue Joseph Junck, l'Hôtel International était adossé à l'ancienne auberge Feider devenue en 1912 Hôtel Moes géré par le couple Nicolas Moes et Angela Guichard. L'Hôtel International offrait des chambres « confortables ». Il disposait d'une cour et d'une salle des fêtes avec billard et piano installés dans une arrière-maison. L'établissement disposait d'une entrée particulière à la rue Joseph Junck et la salle était même louée indépendamment de l'hôtel. Au cours de la première guerre mondiale, l'Hôtel Moes et l'Hôtel International avaient été touchés par un obus français jeté sur la gare le 23 août 1914. En 1916, les « Lothringer Hüttenwerke » organisaient à l'Hôtel International des journées de recrutement d'artisans et d'ouvriers.

L'Hôtel Moes, l'Hôtel International et le magasin de tabacs Giberius appartenaient à la veuve Nicolas Glodt-Charon, hôtelière. En 1919, Nicolas Wagner-Lentz, tenancier du Buffet de la Gare acquit la propriété. Il allait raser les constructions en bois et éleva en 1920, un hôtel avec trois étages dont un mansardé. L'établissement prit alors le nom de « Grand Hôtel International ». Il offrait 17 chambres et un café-restaurant. Chaque chambre offrait de l'eau courante chaude et froide, les salles de bains avec WC se trouvaient à l'étage. L'immeuble disposait d'un chauffage central et était raccordé au gaz et à l'électricité. Au décès de Nicolas Wagner-Lentz en 1923, son beau-frère Pierre Klein-Wagner, concessionnaire général de la brasserie Mousel racheta la propriété.

Par extension des mansardes la capacité passa à 20 chambres. Pierre Klein donna l'établissement en gérance à Pierre et Emile Back jusqu'en 1941. Le Jack's Bar au rez-de-chaussée était célèbre pour ses concerts-variétés. Le concert des Huit Rosefield's Universal Jazz Ladies fut même retransmis en direct par Radio Luxembourg. Sous l'occupation l'Hôtel, géré uniquement par Emile Back, portait le nom « Hotel Stadt Luxemburg ».



Hotel International 2 11 2022 © Rolph

Le Guide Horesca 2023 est paru



HORESCA vient d'éditer son guide 2023 qui a été présenté lors du salon Expogast il y a quelques jours. Cet ouvrage a vocation à aider les personnes qui désirent ouvrir un commerce

dans notre secteur et à donner des réponses pratiques aux exploitants d'un établissement. Il a été envoyé à toutes les entreprises du pays et peut être téléchargé librement sur www.horesca.lu



d.g.à.d. : Laurent Mathékowitsch (brain&more), Dave Giannandrea, Alain Rix (Horesca), Valérie Pham, Ghislain Ludwig (brain&more)

L'Horeca reste un secteur fort dynamique qui évolue sans cesse, que ce soit au niveau des produits et services, au niveau de la gestion et de la promotion ou au niveau des réglementations en vigueur. Les professionnels du secteur se trouvent dans l'obligation de s'adapter continuellement à de nouvelles situations et toutes les informations qui peuvent leur faciliter cette tâche sont inestimables.

Voilà pourquoi le guide édité par Horesca est un outil précieux à plus d'un titre : en dressant de manière succincte et précise un inventaire complet des nombreuses obligations auxquelles doit répondre le secteur, il constitue un ouvrage essentiel à l'usage de l'hôtelier, restaurateur ou cafetier désireux d'exercer son métier dans de bonnes conditions et dans le respect des lois et règlements en vigueur.

Sur plus de 100 pages, le lecteur trouve des informations sur le droit d'établissement, la réglementation du travail, l'interdiction de fumer, la sécurité alimentaire, les aides à l'investissement, la formation, les différents labels de qualité ainsi que sur les différentes associations qui existent dans la profession. Enfin les nombreuses annonces publicitaires permettent de trouver un bon fournisseur dans chaque domaine.

Sommaire

Éditorial : P3

Expogast :Promotion de nos métiers

Dreamjobs Ambassador: P4

Êtes-vous un candidat ?

Comment indiquer les prix ? : P6

Nouveau guide pratique

ALVA : P8

Contrôles en sécurité alimentaire

Split It: P12

Jeu de l'année pour bistrots

Ouvertures: P14

Nouveaux établissements

Récipients: P21

Fin de l'usage unique

EHTL: P24

Innovations avec l'École Ducasse

Dégustation: P26

Grands blancs de Bourgogne

Amicale des Anciens: P30

Présents au rendez-vous de l'EHTL

Chambre de Commerce: P35

Avis de tempête pour 2023

Mémoire d'établissements : P36

Hôtel International



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

Happy New Year 2023



LA PROVENCE
votre garant de qualité depuis 1969