

LE MAGAZINE

hospitality & passion

Téléchargez
ce magazine sur
horesca.lu



Entretien avec Lex Delles

Esprit d'innovation chez les
entreprises p.06

Déchets et emballages

Nouvelle législation et
workshops p.10

Dégustation des sommeliers

Porto Late Bottled
Vintage p.20

Mémoire d'établissements

L'hôtel International
n'existe plus p.32

PERIODIQUE



Envois non distribuables à retourner à:
L-3290 BETTEMBOURG

PORT PAYÉ
PS/177



Gemeinsam für einen nachhaltigeren Lebensstil.

Nachhaltige Finanzierungen für eine verantwortungsbewusste Zukunft. Finanzieren Sie Ihren Neuwagen mit null oder geringen CO₂-Emissionen oder Ihr energieeffizientes Renovierungsprojekt mit dem R-Eco Privatkredit.

Kontaktieren Sie Ihren Raiffeisen-Berater für weitere Informationen.



Die Bank die Ihren Mitgliedern gehört

SOMMAIRE



05

Éditorial

Nouvelles aides pour les entreprises

06

Entretien avec Lex Delles

Esprit d'innovation chez les entreprises

08

Hôtellerie

Remise des étoiles et cyber-attaques

10

Déchets et emballages

Nouvelle législation et workshops

14

Ouvertures

Nouveaux établissements

18

Amicale des Anciens:

Soirée hivernale le 8 février

19

EHTL

L'école devient «Apple distinguished»

20

Dégustation

Porto LBV

22

Chambre de Commerce

Les perspectives sont inquiétantes

24

Améliorations au travail

Cocottes et Sodexo distingués

28

Apprentissage

Un parcours gagnant

32

Mémoire d'établissements

Hôtel International

IMPRESSUM

Éditeur

Fédération Nationale des Hôteliers,
Restaurateurs et Cafetiers du Grand-
Duché de Luxembourg - HORESCA

Directeur de publication

François Koepf

Rédacteur en chef

Davie Giannandrea

Régie publicitaire

brain&more - agence en communication
www.brain.lu
brain@brain.lu
(+352) 26 84 71-1

Photos

HORESCA,
Archives HORESCA,

Les autres copyrights sont mentionnés
près des photos.

Impression

Imprimerie Heintz

Papier recyclé Circle Offset

Reproduction interdite sans le
consentement écrit des auteurs et de
l'éditeur.

© HORESCA 2023



**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



ESPRIT ENTREPRENEURIAL

Nouvelle aide financière pour les entreprises nouvellement créées



Le Luxembourg va mettre en place une aide financière pour soutenir les entreprises nouvellement créées. Un projet de loi actuel prévoit l'instauration d'un régime d'aide en faveur des micro-entreprises soumises à une autorisation d'établissement.

Le projet prévoit que l'aide soit versée sous forme de subventions mensuelles forfaitaires non remboursables de 2.000 euros sur une période de six mois aux entreprises détenant une autorisation d'établissement depuis 6 mois au plus, et dont le dirigeant aura suivi une formation sur la gestion d'entreprise sous forme d'un programme d'accompagnement organisé ou reconnu par les chambres professionnelles.

Alors que la pandémie de Covid-19 a fortement fragilisé l'économie et les entreprises de tous secteurs et que la crise

économique actuelle suite à l'invasion de l'Ukraine par la Russie, continue d'affaiblir les marchés, il était nécessaire de mettre en place des mesures adéquates pour aider et encourager les personnes qui se lancent malgré tout dans l'entrepreneuriat.

Pour autant, l'idée n'est pas complètement nouvelle, puisque depuis fin 2019, la Chambre de Commerce, à travers sa House of Entrepreneurship, avait soutenu l'entrée en vigueur d'un tel dispositif. Cette mesure s'inscrit d'ailleurs dans le prolongement du 4^{ème} plan PME du gouvernement et suit les recommandations de l'OCDE en matière d'inclusivité entrepreneuriale, visant à rendre plus lisible et à compléter l'offre existante de soutien aux nouveaux entrepreneurs, ainsi qu'à investir davantage dans les compétences entrepreneuriales.

Tout comme la Chambre de Commerce, nous saluons la volonté du gouvernement de soutenir et d'encourager l'esprit entre-

preneurial à travers la mise en place de cette aide, qui va contribuer à renforcer l'attractivité du Luxembourg à travers la promotion de la création d'entreprises. Le projet prévoit non seulement une aide financière, mais également un soutien humain pratique et didactique aux entrepreneurs qui en auraient besoin.

Les chambres professionnelles joueront un rôle important afin de guider l'entrepreneur pour qu'il puisse mener à bien son projet. Le cas échéant, elles le soutiendront à travers une formation pratique visant à lui permettre d'acquérir des fondamentaux en gestion d'entreprise.

Ladite formation pourra être couplée à un suivi personnalisé du porteur de projet selon son avancement et l'offre de services respective des deux Chambres, en vue de maximiser les chances de réussite de son projet.

François Koepp,
secrétaire général

New financial aid for newly created businesses

Luxembourg is to introduce a financial aid scheme to support newly established businesses. A current draft law provides for the introduction of an aid scheme for micro-enterprises subject to an establishment permit.

The draft provides for support to be paid in the form of a monthly non-refundable grant of €2,000 over a period of six months to businesses that have been licensed for up to six months, and whose managers have undergone business management training in the form of a coaching programme organised or recognised by the professional chambers.

At a time when the Covid-19 pandemic has severely weakened the economy and businesses in all sectors, and the current economic crisis following the Russian invasion of Ukraine continues to affect

markets, it was necessary to put in place adequate measures to help and encourage people who are nevertheless embarking on entrepreneurship.

However, the idea is not completely new, because since the end of 2019, the Chamber of Commerce, through its House of Entrepreneurship, had supported the entry into force of such a device. This measure is in line with the government's 4th SME plan and follows the OECD's recommendations on entrepreneurial inclusiveness, aiming to make the existing offer of support to new entrepreneurs more legible and complete, as well as to invest more in entrepreneurial skills.

Like the Chamber of Commerce, we welcome the government's willingness to support and encourage the entrepreneurial spirit through the introduction of

this aid, which will contribute to strengthening the attractiveness of Luxembourg through the promotion of business creation. The project provides not only financial assistance, but also practical and didactic human support to entrepreneurs who need it.

The professional chambers will play an important role in guiding the entrepreneur to the successful completion of his project. If necessary, they will support them through practical training enabling them to acquire the fundamentals of business management.

The said training could be coupled with a personalised follow-up of the project holder according to his progress and the respective service offer of the two Chambers, in order to maximise the chances of success of his/her project.

Entretien avec Lex Delles, ministre des Classes moyennes et du Tourisme

«Les entreprises du secteur Horeca ont réussi à faire preuve de beaucoup d'esprit d'innovation»

Ces dernières années, notre secteur a été confronté à plusieurs défis importants, notamment la pandémie de Covid-19 et actuellement la crise énergétique. De nombreux exploitants se posent des questions sur l'avenir de leur entreprise et sur les opportunités dans l'Horeca. Nous nous sommes entretenus avec le ministre Lex Delles à ce sujet.

Monsieur le ministre, vous êtes maintenant ministre depuis près de 5 ans et connaissez donc bien le secteur Horeca. Voyez-vous des opportunités pour notre pays et est-ce que nos entreprises vous semblent prêtes pour affronter l'avenir ?

La qualité de l'offre gastronomique compte sans aucun doute parmi les atouts touristiques du Luxembourg et séduit autant les touristes que les résidents. En effet, peu de secteurs disposent d'une telle diversité impressionnante.

De la cuisine luxembourgeoise traditionnelle à la haute cuisine, de l'hôtel cinq étoiles au camping de charme, du bistro de quartier au café branché : le secteur Horeca convainc par une offre diversifiée et une qualité élevée.

A cela s'ajoute une résilience remarquable. Les trois dernières années le secteur a été confronté à plusieurs défis importants, notamment la pandémie de Covid-19 et actuellement la crise énergétique. Les entreprises du secteur Horeca, soutenues par différentes mesures de soutien de la Direction générale des classes moyennes, ont réussi à faire preuve de beaucoup d'esprit d'innovation et de persévérance afin de surmonter ces défis.

Je suis donc persuadé que le secteur Horeca constitue un point fort de notre offre touristique et il continuera de l'être.

Une nouvelle année vient de débiter. La crise sanitaire est probablement derrière nous mais l'année 2023 s'annonce néanmoins difficile avec une crise économique marquée par une crise énergétique importante. Quelle est votre point de vue à ce sujet ? Comment les entreprises du secteur Horeca peuvent-elles se préparer au mieux et est-ce qu'elles seront soutenues par les pouvoirs publics ?

Dans le contexte de l'évolution de la crise énergétique et de ses conséquences économiques, les entreprises du secteur Horeca nécessitent un soutien efficace et ciblé. A ce propos, le gouvernement a adapté ses aides directes. Suite à la transposition de l'accord tripartite du 28 septembre 2022, l'aide aux entreprises moyennes consommatrices d'énergie a été introduite. Elle concerne les entreprises moyennes consommatrices d'énergie, à savoir celles dont les coûts énergétiques représentent au minimum 2 % de leur chiffre d'affaires pour le mois de la demande d'aide. De plus, les conditions d'octroi et l'intensité de l'« aide entreprise grande consommatrice d'énergie » et de l'« aide carburant » ont été élargies. Des informations détaillées relatives à ces aides se trouvent sur le site guichet.lu.

De plus, la Direction générale des classes moyennes a mis en place les "SME-Packages" qui s'adressent aux petites et moyennes entreprises afin de les soutenir en matière de transition énergétique, de transformation digitale et d'optimisation

de la relation client. Les « SME Packages -Sustainability » permettent notamment d'accompagner des entreprises dans la transition durable à travers l'implémentation d'une solution concrète pour réduire l'impact environnemental autour des axes suivants : énergie, eau, déchets et empreinte carbone. Il m'importe de souligner que tous ces programmes de soutien et aides directes proposent des solutions concrètes en période de crise.

«Le secteur Horeca convainc par une offre diversifiée et une qualité élevée.»

A cela s'ajoute le guide de bonnes pratiques "Energiespar-Leitfaden für den Horeca-Sektor" qui est en cours d'élaboration. Il contiendra des conseils pratiques pour économiser l'énergie p.ex. à travers une gestion consciencieuse de l'eau et des mesures simples d'efficacité énergétique. Les propositions sont tangibles, rapidement réalisables et peu coûteuses. Ce guide sera publié au courant du mois de février.

Notons de plus qu'un paquet anti-inflation a été élaboré lors de la tripartite de septembre dernier. En effet, afin de soutenir les ménages, le gouvernement a limité la hausse du prix de gaz à +15% par rapport à son niveau de septembre 2022, il a gelé le prix de l'électricité pour toute l'année 2023, a augmenté la compensation financière sur le gasoil (de 7,5 à 15 cents par litre) et a baissé temporairement la TVA sur tous les biens et services.



Lex Delles : «Le guide de bonnes pratiques "Energiespar-Leitfaden für den Horeca-Sektor" qui est en cours d'élaboration contiendra des conseils pratiques pour économiser l'énergie. Il sera publié au courant du mois de février»

Lors de l'assemblée générale 2022 de l'Horesca vous avez annoncé vouloir réglementer les locations de courte durée, notamment celles proposées sur la plate-forme Airbnb. Qu'en est-il du texte ?

L'encadrement de la location de courte durée figure parmi les objectifs de la réforme du droit d'établissement. Par le biais de ce projet de loi, l'activité de location de courte durée reçoit un encadrement en droit d'établissement, ceci afin de rapprocher les exigences d'hygiène et de sécurité déjà en place dans le secteur de l'activité hôtelière. Le projet de loi est actuellement examiné par le Conseil d'Etat.

Pouvez-vous nous expliquer en quelques mots les points principaux du texte ?

Cette réforme se veut pragmatique en prenant en compte d'un côté la liberté de louer occasionnellement un logement privé et en tenant compte de l'autre côté de la nécessité de réguler toute activité s'apparentant à de l'activité d'exploitation d'un établissement d'hébergement.

Un seuil cumulatif de trois mois sur une période d'un an à compter de la dernière location à une clientèle de passage sera donc introduit, à partir duquel l'exploitant d'hébergement devra disposer d'une autorisation d'établissement.

Réglementer les locations courtes durée sur des plateformes comme Airbnb est une revendication que l'Horesca porte depuis longtemps parce que nous y voyons une concurrence déloyale pour nos hôteliers.

Mais les hôtels souffrent aussi de la position dominante de certains sites de réservation en ligne comme booking.com, notamment sur la clause de parité des tarifs. Partagez-vous ce point de vue ?

Je peux bien sûr comprendre que la position dominante de différents sites de réservation inquiète les hôteliers. Il faut toutefois souligner que des alternatives existent et que les clients ont d'autres possibilités de réserver une chambre. Ils peuvent par exemple effectuer directement une réservation auprès de l'hôtelier. Il s'agira donc à l'avenir de mieux

commercialiser ces modèles de réservations traditionnels.

Quels seront les futurs défis du secteur Horeca ?

Le secteur Horeca est un élément important de notre économie et un point fort de notre offre touristique. Il est donc indispensable pour ce secteur d'évoluer en permanence. Le plus grand défi consistera donc à garder son approche dynamique de haute qualité. De nombreuses entreprises suivent cette approche et font preuve d'une offre à la fois diversifiée et d'excellente qualité. En effet, les professions du secteur Horeca sont en constante évolution en valorisant toujours le savoir-faire.

Plusieurs projets hôteliers à travers le pays témoignent d'ailleurs du potentiel et de l'attractivité du Grand-Duché. Je suis donc persuadé que le secteur Horeca, qui s'est distingué par une résilience remarquable ces dernières années, continuera à jouer son rôle important pour le Luxembourg.

Aides pour l'installation de bornes de charge



Le ministère de l'Économie et le ministère de l'Énergie et de l'Aménagement du territoire lancent conjointement un deuxième appel visant à stimuler des projets de la part d'entreprises qui souhaitent investir dans l'installation d'infrastructures de charge pour véhicules électriques.

Ouvert à partir du 1^{er} janvier et jusqu'au 31 mai 2023, l'appel est doté d'un budget maximal de 5 millions d'euros et vise à financer des projets de bornes de charge pour véhicules électriques, accessibles au public et privées, dont la capacité de charge est au moins égale à 175 kilowatts.

Indépendamment de sa taille, toute entreprise qui est porteuse d'un projet de déploiement d'infrastructures de charges peut soumettre son projet. Si celui-ci est retenu, l'entreprise pourra bénéficier d'une aide, octroyée sous forme de subvention pouvant couvrir jusqu'à 50% des investissements liés au déploiement des bornes de charge.

Cet appel à projets fait suite au premier appel à projets qui avait été ouvert du 30 juillet au 30 septembre 2022. Le cahier des charges peut désormais être téléchargé sur Guichet.lu et les projets peuvent être soumis via MyGuichet dès le 1^{er} janvier 2023.

Il est recommandé aux entreprises intéressées de solliciter le support de Luxinnovation et de la Klima-Agence qui proposent un accompagnement gratuit pour le montage des projets.

Communiqué par le ministère de l'Économie et le ministère de l'Énergie et de l'Aménagement du territoire

Remise des «étoiles» aux hôtels

L'année 2023 a débuté avec une nouvelle plaquette pour plusieurs établissements d'hébergement. L'hôtel Français à Luxembourg-ville et le Domaine thermal à Mondorf-les-Bains ont reçu leur panneau de la classification qui indique le nombre d'étoiles que possède chaque établissement d'hébergement. Trois étoiles pour le Français et quatre supérieur pour le Domaine thermal.

Rappelons qu'il s'agit de la classification européenne HSU qui est réalisée en collaboration avec l'Horesca. Chaque établissement peut adhérer librement à cette démarche qui se base sur un cahier des charges uniforme à de nombreux pays européens. Plus de 100 critères, qui vont des infrastructures de l'établissement aux services proposés aux clients, sont examinés. L'hôtelier effectue une auto-évaluation avant d'être «contrôlé» par un représentant du Ministère et de l'Horesca.

Les panneaux ont été remis par le Ministre du tourisme Lex Delles.



Deux cyber-attaques sur les extranets des hôteliers via Booking.com

Nos confrères français de la fédération GNI nous ont informés de deux cyber-attaques visant des hôtels et des clients. Les attaques utilisent des méthodes sophistiquées via l'extranet de Booking.com. Outre la France, des attaques similaires ont également été constatées au Portugal.

La première attaque consiste en des réservations frauduleuses effectuées sur Booking.com. Le faux client envoie un message via l'extranet de Booking.com afin d'obtenir une adresse de courrier direct de l'hôtel. Dans un deuxième temps, le faux client envoie un e-mail direct avec un lien (par exemple pour vérifier certaines informations comme l'itinéraire Google Maps pour atteindre l'hôtel). Ce lien inclut un logiciel malveillant qui n'est pas détecté par tous les logiciels antivirus et qui vole tous les mots de passe enregistrés sur l'ordinateur et se concentre sur ceux qui leur permettent de prendre le contrôle de l'extranet de Booking.com (très probablement pour voler les données des clients).

La deuxième attaque est plus sophistiquée et peut provenir du piratage précédent ou d'une autre faille de sécurité non encore détectée. Le pirate envoie un message aux clients via l'extranet de Booking.com afin de "confirmer la réservation" (le message comprend également une signature de Booking.com). Après avoir cliqué sur le bouton "Confirmer", le destinataire de l'e-mail est invité à saisir le numéro de la carte de crédit. Comme deuxième option, les pirates peuvent également envoyer un message WhatsApp aux utilisateurs en se faisant passer pour des agents d'hôtel où ils demandent également aux utilisateurs de cliquer sur le lien et de divulguer les détails de leur carte de crédit.

Plus d'infos avec les liens utiles sur www.horesca.lu

Nous serons
présents sur

SIRHA LYON
2023

AMBIENTE
FRANCFORT
2023



RAK PORCELAIN

La solution complète pour vos arts de la table



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



Moins de déchets au Luxembourg et plus

Le 1^{er} janvier 2023, de nouvelles dispositions du paquet de lois "déchets et ressources" sont entrées en vigueur. A la mi-janvier, la ministre de l'Environnement, du Climat et du Développement durable Joëlle Welfring a présenté ledit paquet de lois de manière détaillée : Après un aperçu introductif des développements les plus récents dans le cadre du paquet déchets, la ministre s'est davantage penchée sur certains aspects de ce dernier. Les principaux secteurs concernés par les nouvelles échéances sont ceux de la restauration, de la grande distribution et de l'événementiel.



EcoBox ; gobelet Luloop ; MuBowl ; touillettes mangeables (de g. à dr.)

Dans le secteur Horeca, il est depuis le 1^{er} janvier 2023 obligatoire de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte d'un établissement dans des récipients réemployables, y compris leurs moyens de fermeture et couverts.

À noter que seul la consommation sur place est concernée par cette nouvelle réglementation.

Restauration

Mesures à prévoir:

Pour la restauration sur place, sont concernés dans un premier temps les emballages utilisés pour la consommation sur place, y compris en terrasse:

- Les assiettes ou récipients (gobelets, verres) mis à disposition par le restaurateur doivent être réemployables.
- Les produits préemballés restent tolérés (p.ex. sauces, boissons dans des bouteilles à usage unique, etc.).

À noter que la mise sur le marché de certains objets à usage unique en plastique, visée par la directive 2019/904, est interdite depuis juillet 2021. Des alternatives aux produits à usage unique en plastique peuvent être trouvées sur le site emwelt.lu.

Les nouvelles dispositions sont similaires à celles actuellement en vigueur en France. Cependant, on soutient le secteur encore davantage par un soutien dans le développement de formations dans le cadre du label "Hausgemaach" introduit par l'Horesca. En effet, ce label promeut les produits locaux et de saison, les ingrédients naturels, une communication transparente avec les clients, mais également la lutte contre les emballages à usage unique et le gaspillage alimentaire.

Mesures de soutien:

Pour assurer la bonne compréhension de ces dispositions, des échanges avec les secteurs concernés et des workshops thématiques ont été organisés.

En outre:

- Une note relative à la mise en œuvre a été publiée sur emwelt.lu.
- Des workshops sont organisés dans le cadre du label "Hausgemaach" (février 2023).
- Un soutien est assuré par la SuperDrecksKëscht fir Betriber.
- Des aides destinées aux petites et moyennes entreprises (PME) sont accordées par le ministère de l'Économie (Classes moyennes).

Événementiel

Depuis le 1^{er} janvier de cette année, il est obligatoire de servir les boissons et aliments lors d'événements publics dans des récipients réutilisables.

Mesures à prévoir:

Certains produits à usage unique **en plastique** ne pourront donc plus être utilisés.

Sont concernés:

- barquettes et autres récipients pour aliments,
- assiettes,
- couverts (fourchettes, couteaux, cuillères, baguettes),
- touillettes,
- pailles,
- mini-pics,
- récipients pour boisson (gobelets, tasses, verres),
- bouteilles.

de «réemployable» dans la restauration



Stephanie Goergen, Administration de l'environnement ; Joëlle Welfring, ministre de l'Environnement, du Climat et du Développement durable ; Patty Koppes, responsable Économie circulaire, commune de Wiltz ; Paul Rasqué, MECDD (de g. à dr.)

Cette disposition s'étendra à d'autres produits à usage unique, indépendamment de leur composition, dès 2025:

- assiettes,
- touillettes,
- pailles,
- mini-pics,
- récipients pour boisson (gobelets, tasses, verres),
- bouteilles (à l'exception des bouteilles en verre),
- canettes à boisson,
- cartons à boisson.

En vue de cette future interdiction, il est fortement conseillé à tout organisateur d'événements publics de chercher dès à présent des solutions de produits réutilisables.

Mesures de soutien:

Pour soutenir les organisateurs dans la planification durable de leurs événements, l'AEV a publié un guide (FR/DE).

Afin de s'assurer que la quantité croissante de vaisselle et de couverts recyclables puisse être lavée conformément aux règles en matière d'hygiène, le ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable (MECDD), en référence à la circulaire 4210, met à disposition aux communes et aux syndicats de communes les aides financières étatiques suivantes:

- Pour l'acquisition d'une remorque lave-vaisselle ("Spullweenchen"), le taux maximal de l'aide financière s'élève à 30% plafonné à un montant de 10.000 euros;
 - Pour l'acquisition d'une ligne de lavage stationnaire de genre industriel ("Spullstrooss"), le taux maximal de l'aide financière s'élève à 30% plafonné à un montant de 50.000 euros.
- Le calcul du montant de l'aide financière se réfère au prix d'achat hors TVA.

Workshop pour les membres de l'Horesca



L'Horesca, en collaboration avec la Superdrecks-këscht fir Betriber et avec le Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durables propose un workshop pour les membres de notre fédération.

Cet événement se déroule sous la devise du label «Hausgemaach» et vise à donner des réponses pratiques sur la thématique des emballages.

Lieu du workshop :

Chambre de Commerce / House of Training
7, rue Alcide de Gasperi - Luxembourg-Kirchberg

Dates :

Lundi 20 février 2023 de 9h00-13h00
en langue luxembourgeoise

Lundi 27 février 2023 de 9h00-13h00
en langue française

Les thèmes essentiels au programme :

Explications des directives à venir
Mise en pratique de la nouvelle loi
Réduction du pré-emballage
Outils pour favoriser le réemploi des emballages
Sensibilisation du client
Régional et saisonal - Antigasillage

Plus d'infos sur www.horesca.lu

Green Events

Le projet "Green Events" a été lancé en 2019 pour orienter les organisateurs vers des événements plus durables. Les mesures de ce programme dépassent celles du cadre légal. Ainsi, la participation au "Green Events" est volontaire et soutenue par une aide financière allant jusqu'à 2.500 euros par événement.



Laurent Mathékowitsch, Ghislain Ludwig et Valerio D'Alimonte

Nouvelle gouvernance chez brain&more

Avec l'arrivée de Valerio D'Alimonte au sein de brain&more (qui a en charge la régie publicitaire de ce magazine), l'agence en communication change de gouvernance et renforce son actionnariat pour garantir la continuité et consolider son positionnement sur le marché luxembourgeois.

Ce développement fait suite à la reprise de la gestion journalière de brain&more par Laurent Mathékowitsch, anciennement directeur adjoint et qui en devient directeur, et par Valerio D'Alimonte en tant que codirecteur. Ghislain Ludwig reste actif au sein de l'agence mais se retire du « daily management ».

Le nouvel actionnariat de la société luxembourgeoise se compose désormais de Laurent Mathékowitsch, administrateur-délégué, et de Ghislain Ludwig et Valerio D'Alimonte, administrateurs.

L'UMIH dénonce les propos du maire de Metz sur les boîtes de nuit en ville

Thierry Fontaine, président l'Union des Métiers et des Industries de l'hôtellerie, section « nuit », a dénoncé les déclarations de François Grosdidier, maire de Metz qui avait affirmé que les « boîtes de nuit n'ont pas leur place en centre-ville et génèrent des nuisances et incivilités. »

Pour la fédération UMIH, tenter de fermer ces établissements ne réglera pas les problématiques liées à la sécurité mais ne fera que les amplifier.

« Il existe des discothèques dans toutes les villes de France et d'Europe, dans lesquelles les maires gèrent en toute intelligence avec les exploitants, avec des



résultats très positifs, les quelques nuisances générées par ces exploitations. Les solutions existent, ne pas les trouver avec nos professionnels est un aveu d'échec. » a déclaré Thierry Fontaine, président d'UMIH nuit.



Paul Fourier

Changement à la présidence

L'association de chefs Foodamental vient d'annoncer sur les réseaux sociaux avoir à sa tête un nouveau président. Il s'agit de Paul Fourier.

L'équipe dirigeante déclare aussi avoir « hiberné quelques temps » ce qui s'explique par un manque de temps. La raison de cet état de fait vient du manque de main d'œuvre qualifiée, ce qui force de nombreuses forces vives à rester dans leur restaurant.

Malgré les difficultés organisationnelles et le manque de temps de chacun, les différentes actions de Foodamental ont pour les responsables apporté beaucoup de positif comme la rencontre entre professionnels de la restauration luxembourgeoise, la création d'événements à succès, caritatifs ou encore la visibilité que l'association apporte à chacun de ses membres.

On a donc décidé de créer un nouveau bureau pour continuer Foodamental avec un nouveau président actif et décisionnaire. A l'unanimité, les chefs ont accepté la candidature de Paul Fourier comme Président.

L'association va donc remettre le couvert à son rythme et continuer à démontrer que nos métiers sont passionnants et bienfaisants. Bientôt, seront présentés des nouveaux membres.



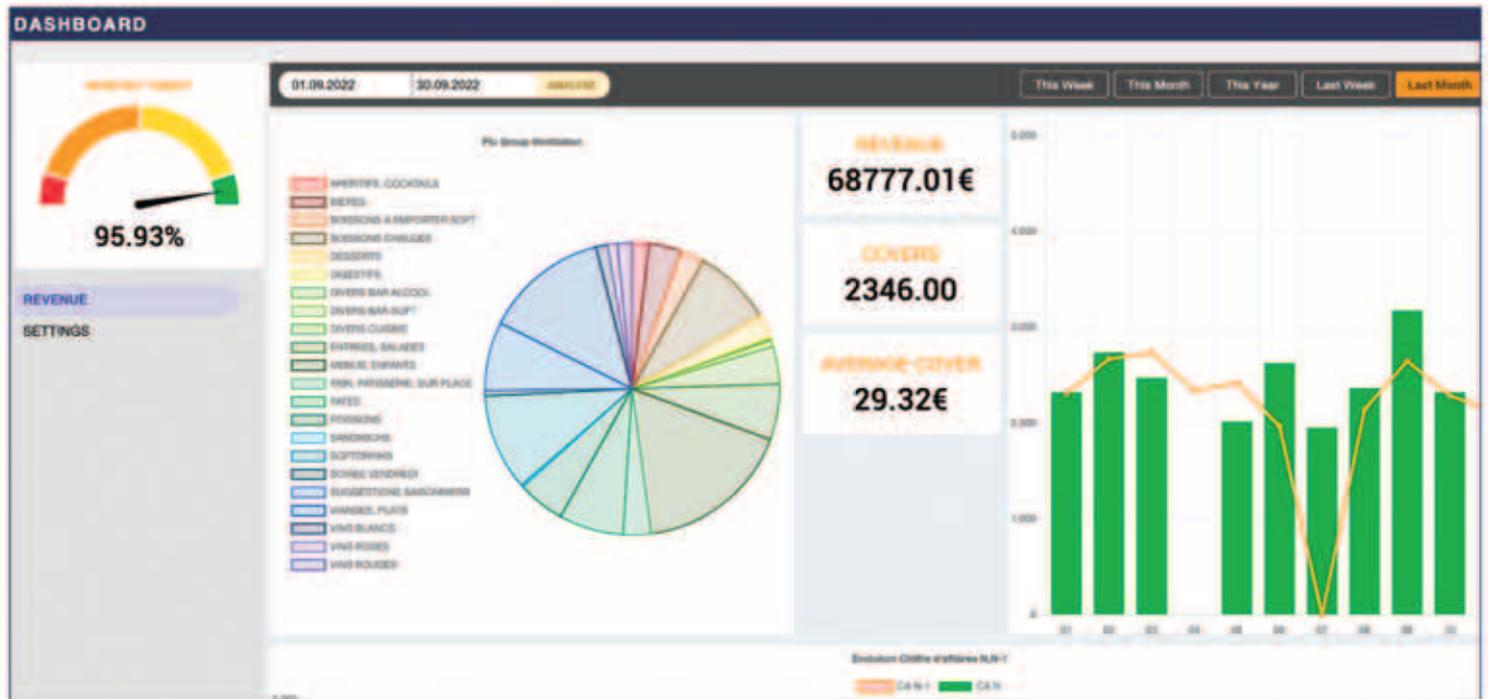
WebRCS

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.





Jade, Stéphane, Sandra et Joao (d.g.à.d.)

© Emilona



Emilona

4, Grand-rue
L-1660 Luxembourg
Tél. : 621 777 937
www.emilona.lu

Le Daiwelskichen n'existe plus. Depuis quelques semaines on y trouve le restaurant Emilona. Cet établissement a été ouvert par Joao et Sandra (qui exploitent déjà le restaurant Chiggeri) en association avec Jade et Stéphane. Les deux couples sont déjà partenaires dans le food-truck Hyde que nous avons présenté il y a quelques mois.

Chez Emilona, chaque syllabe vient d'un prénom des différents enfants des exploitants. Cela sonne italien ce qui tombe bien vu qu'ici on propose des spécialités

d'Italie. A la carte on trouve une belle sélection d'antipasti pour accompagner l'apéritif, des risotti et différentes préparations de pâtes comme la véritable Carbonara au Guanciale (et sans crème), des Trofie Cacio & pepe ou des Tagliatelle à la Truffe. Comme plat principal (ou secondo) on pourra choisir entre différentes viandes comme le Veau basse température ou une Pièce de bœuf, du Saumon ou une Parmigiana qui est un plat préparé au four à base d'aubergines.

Mais l'objectif de l'Emilona n'est pas d'être un restaurant italien de plus à Luxembourg. Comme nous a expliqué Joao lors de notre passage, on veut se démarquer en créant une atmosphère unique. « Nous désirons offrir une expérience gastronomique réussie en la combinant à une ambiance festive », nous déclare-t-il, ce qui explique le fait que si la cuisine ferme vers 22 heures c'est pour pousser un peu la musique afin de continuer la soirée en fête.

Côté boissons on trouve d'ailleurs une belle sélection en gins et en whiskys ainsi que de nombreux cocktails maison. Le barman Thanos prépare vos mélanges préférés, avec ou sans alcool. Il déshydrate même le fruit pour garnir votre verre

Situé dans un quartier historique et branché de la capitale, l'Emilona a vite été pris d'assaut par les clients, surtout les week-ends en soirée. Située dans une arrière-cour, cette « Street-Trattoria », n'offre de la place que pour une petite quarantaine de convives.

Il est donc conseillé de réserver. Les jours de fermeture sont le dimanche et le lundi.

Plus d'infos ainsi que l'actualité et les nouveautés sont publiées sur les réseaux sociaux.

Onda

43, rue Goethe
L-1637 Luxembourg
Tél.: 26 48 19 22
www.onda.lu

Onda est un nouveau local à Luxembourg-ville qui propose des préparations exclusivement véganes avec une préférence pour les produits locaux et si possible bio. Il a été ouvert par Liliana et Iulia qui ont travaillé dans le secteur de la finance avant de se reconvertir dans ce projet qui se veut à la fois sain, paisible et poétique.

Onda est en fait née sous la forme d'une idée il y a 10 ans, lorsque Iulia est entrée pour la première fois dans la boutique Amapura, située au 43 rue Goethe.

Il y avait pour la Roumaine quelque chose de spécial dans l'ambiance de cet endroit. Lorsqu'il y a quelques temps, ce local, occupé alors par le restaurant Oak s'est libéré, Iulia a vu une opportunité à saisir. Sa compatriote Liliana a choisi le nom d'Onda et ensemble, elles ont décidé de créer ce lieu qui désire être un espace d'inspiration où chacun peut se rencontrer et partager des idées et des visions florissantes.

Ici on utilise des produits biologiques et naturels à base de plantes qui nourrissent le corps et donnent beaucoup d'énergie pour la journée! Les légumineuses et les fruits frais, les noix, les graines et les



légumineuses sont la base de l'alimentation. Les plats sont faits maison avec une petite carte et des préparations qui peuvent être adaptées aux souhaits des clients. Lors de notre passage on pouvait par exemple opter pour un potage du jour, un « Dip Plate » avec du houmous de pois chiches, garni d'une salade de chou frisé, pomme et noix, et accompagné de salade de betteraves et d'épinards au quinoa ou encore un « Smoothie Bowl ».

Les amateurs de douceurs pouvaient découvrir les truffes à base d'haricots azuki, de chocolat et de dattes ; le tout bio, vegan, sans gluten et sans sucre transformé. Onda est ouvert de 9.30h à 16.00h et est aussi un endroit idéal pour aller boire un café ou un jus pressé. À côté de la petite restauration, on trouve un espace boutique avec une sélection de cafés, huiles essentielles, céramiques d'artistes ou encore des livres qui sont en vente.



L'Onda propose aussi un programme d'activités avec des workshops de cuisine vegane, des rencontres d'écriture ou des mini-conférences. Plus de détails à ce sujet sur la page Facebook de l'établissement.

L'Onda est fermé le mardi.

Restaurant Ginza

34, rue de Medernach
L-7619 Larochette
Tél.: 26 87 36 33
www.ginza.lu

Le Ginza restaurant, est un nouveau restaurant à Larochette qui désire faire découvrir la cuisine asiatique. Une cinquantaine de convives y trouvent place dans une ambiance chaleureuse avec un cadre classique aux murs en pierre apparente.

À la carte on trouve un choix varié en plats qui vont d'un poulet sauté à l'ananas au canard de Pékin en passant par des scampis au curry rouge thaï ou encore différents riz et nouilles sautés. La spécialité du Ginza reste néanmoins la prépara-



tion de sushis. Ces spécialités japonaises sont réalisées en salle devant les yeux des clients. Il est possible de les commander par type de préparation ou sur plateau combo.

Le Ginza est fermé le mardi et pour les beaux jours d'été il est possible de profiter de la grande terrasse. Les plats sont aussi proposés à emporter ou en livraison dans un rayon de dix kilomètres.



LA PROVENCE

vosre garant de qualité depuis 1969

L'adresse des chefs





Baptiste Heugens

Equilibrium Restaurant

Baptiste Heugens
107, rue de la Tour Jacob
L-1831 Luxembourg
Tél.: 27 70 13 23
equilibriumrestaurant.lu

Baptiste Heugens vient d'ouvrir un restaurant dans le quartier historique de Clausen à Luxembourg. Situé dans la maison qui abritait jusqu'à peu le Bistro Le Duc (et auparavant Maybe Not Bob's), l'Equilibrium propose une cuisine sophistiquée et savoureuse.

Le jeune chef a cherché longtemps l'endroit idéal pour poser ses valises. Après deux mois de travaux, il a ouvert avec une offre qu'il espère juste et équilibrée.

Le restaurant se décline sur deux étages avec au rez-de-chaussée un grand bar et à l'étage deux petites salles, plutôt intimistes aux murs blancs, parquet en bois clair et tables rondes conviviales.

La qualité passe avant la quantité, avec une limite de 30 couverts à peine par service afin de garantir une constance dans les plats et le service.

Côté cuisine, la carte et aussi plutôt restreinte avec des préparations qui s'adaptent à la saison.

Lors de notre passage, les clients pouvaient par exemple commander un Gravlax du moment avec pommes et raifort, une Caille marinée au miso et céleri ou un Suprême de poulet fermier avec salsifis et jus de rôti. Tout est fait maison avec des produits frais.

Des plats sophistiqués et recherchés pour lesquels le chef recherche toujours un équilibre dans la texture et les saveurs. La présentation dans les assiettes se veut élégante et bien entendu appétissante.

Ce n'est pas pour rien que Baptiste Heugens a été élu jeune chef de l'année en 2020 par le guide Gault & Millau.

A midi, il est possible d'opter pour un menu «Impression» en trois services pour 39 euros. A la carte, on trouve aussi le menu «Équilibre». Pour 79 euros, les clients ont droit à cinq services.

A noter qu'il est possible de privatiser la salle pour des groupes. Les jours de fermeture sont le samedi et le dimanche.

Plus d'infos sur la page Internet du restaurant.

3 questions à Baptiste Heugens

Âgé de 31 ans, Baptiste Heugens travaille depuis plus de 12 ans dans la restauration. Après avoir terminé sa formation à l'école hôtelière de Saint-Ghislain en Belgique, le jeune chef a fait ses armes chez Yves Mattagne au Sea Grill à Bruxelles et chez Stéphanie Thunus au Gré du Vent à Seneffe (B).

A Luxembourg il a été en poste au Two-six-two à Luxembourg Strassen. Le 15 décembre il a ouvert son propre restaurant : L'Equilibrium.

Monsieur Heugens, vous venez d'ouvrir votre propre établissement. Qu'est-ce qui vous a motivé à franchir ce pas ?

Baptiste Heugens : Pour moi, ouvrir un restaurant a toujours été une ambition personnelle. Je désirais être libre afin de pouvoir m'exprimer pleinement, sans être bridé. En tant que chef, je désire partager ma vision de la gastronomie. J'ai ouvert sans partenaire financier et suis heureux d'être seul aux commandes.

Ouvrir un restaurant à Luxembourg, est-ce plutôt facile ? Ou avez-vous eu à surmonter de nombreux obstacles ?

Ce n'est jamais facile. Je suis toujours pressé et j'aime que les choses aillent vite. Mais il faut avoir une certaine patience pour trouver la meilleure opportunité. J'ai constaté que le Luxembourg est assez réactif. Et il y a des opportunités à saisir.

Par rapport à votre vision initiale, avez-vous dû mettre de l'eau dans votre vin et changer vos plans en cours de route.

Il faut toujours s'adapter à la situation. En fonction de la conjoncture et du bâtiment, il est important de trouver la meilleure voie. Pareil avec le personnel. Nous démarrons avec une toute nouvelle équipe. Mais pour moi, démarrer à zéro c'est positif. Cela nous motive à nous surpasser.

Amicale des Anciens Elèves HOTELSCHOUL

Soirée hivernale avec la pianiste Fernande au Restaurant Kohn



Le 8 février Christian Kohn préparera un menu qui se terminera par une Omelette Norvégienne



saucisse luxembourgeoise servie avec de la sauce moutarde. En plat principal les gourmets vont retrouver le fameux Collet de porc fumé avec ses fèves de marais et pommes sautées.

Le menu sera couronné par le flambage en salle d'une Omelette Norvégienne.

L'artiste réputée Fernande va encadrer la soirée au piano.

Les frais de participation à la soirée hivernale sont fixés à 60 Euro par personne pour l'apéritif et le menu sans les boissons à table.

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

Le règlement sera considéré comme inscription à cette soirée de l'Amicale des Anciens HOTELSCHOUL.

Dernier délai : 3.2.2023 !!!

Salutations amicales,
Le Comité de l'Amicale



Le comité de l'Amicale des Anciens Elèves HOTELSCHOUL vous invite à participer nombreux à la soirée hivernale qui se déroulera le mercredi, 8 février 2023, au Restaurant Kohn, 12, rue Victor Hugo à Altwies.

Pascale et Christian Kohn nous accueilleront à partir de 19h00 pour l'apéritif. Le Crémant de Luxembourg sera accompagné d'un assortiment d'amuse-bouche hivernal : « Träip », « Kachkéis », Mouseline de truite saumonée, Pâté, Potage de petits pois ...

Vers 20h00 le Chef, bien connue et apprécié sous le surnom « Chocky », nous préparera son menu bien adapté à la saison. En début il servira le Consommé aux étoiles et brunoise de légumes. Par la suite nous dégusterons des quenelles de farine à la crème et aux lardons et une



L'ÉHTL nommée Apple Distinguished School

L'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) a le plaisir d'annoncer qu'elle a été reconnue en tant qu'établissement Apple Distinguished School, pour son implémentation de projets innovants visant à mettre les nouvelles technologies au service de la pédagogie afin de rendre les matières enseignées plus tangibles et de développer la capacité d'apprentissage en semi-autonomie de ses élèves.

Les établissements Apple Distinguished School sont des pôles d'innovation, de leadership et d'excellence pédagogique. Ils utilisent la technologie Apple pour connecter les élèves au monde, stimuler la créativité, approfondir la collaboration et rendre l'apprentissage plus personnel.

Monsieur Michel Lanners, Directeur de l'EHTL, précise : « Le changement pédagogique ne se décrète pas, mais il se cultive. C'est ainsi que dans le contexte ADS, divers projets n'ont pu être conceptualisés et développés qu'en collaboration avec le corps enseignant. Le certificat ADS est un pas supplémentaire dans le développement institutionnel de l'école qui vise à offrir des formations de qualité qui répondent aux exigences et défis actuels, tout en responsabilisant tous les acteurs concernés ».

Le choix de l'EHTL en tant qu'établissement Apple Distinguished School souligne qu'on a réussi à créer un environnement d'apprentissage novateur et stimulant qui implique les élèves et a fait ses preuves sur le plan des résultats scolaires.

L'EHTL se veut moderne, dynamique et ambitieuse. Depuis septembre 2018, elle applique à 100% la stratégie nationale « one2one ». Ce projet a marqué un tournant dans la façon d'enseigner à l'EHTL. La totalité des élèves, étudiants et enseignants ont alors été équipés en iPad.

Des concepts didactiques novateurs tels que l'eLearning, le blended learning et les iBooks ont été implémentés au fil des années.

La direction a fait le choix de promouvoir le développement d'iBooks, c'est-à-dire de manuels



interactifs incluant au-delà des recettes, des vidéos sur des techniques de préparation des aliments. Ces vidéos sont toutes tournées en interne par les enseignants, et représentent une réelle aide pour les apprenants qui peuvent suivre les tutoriels en guise de préparation aux cours.

Aujourd'hui, les savoirs se sont transmis et les élèves utilisent leurs iPad pour filmer des séquences en classe qu'ils partagent avec leurs camarades tout en suivant le principe du « sharing is caring ».

Le « one2one » fait désormais partie de l'ADN de l'école et les jalons sont posés pour créer un apprentissage digne du 21^e siècle. Déjà depuis la rentrée 2020/2021, le « blended learning » a été introduit à l'EHTL et les élèves peuvent alterner cours en présence et cours à distance. L'objectif du « blended learning » est de permettre plus de flexibilité pour tenir compte des besoins et aptitudes des élèves, mais aussi de leur permettre de travailler en semi-autonomie et de leur accorder une plus grande responsabilité dans la gestion et la réussite de leurs études.

Pour répondre aux besoins de formation du « blended learning », des « LearningBoxes » ont été créées. Ces espaces d'apprentissage connectés et collaboratifs, sont équipés d'une Apple TV et permettent aux apprenants d'y travailler seuls ou en groupe.

Après s'être elle-même inspirée d'autres éco-

les à la pointe du progrès, l'EHTL dispose de présent d'une nouvelle expertise susceptible d'intéresser d'autres établissements et elle fait une fois de plus honneur à son leitmotiv « Striving for excellence ».

Fondée en 1949, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg est la seule école publique au Luxembourg qui dispense des formations dans les secteurs de l'hôtellerie, de la gastronomie et du tourisme.

Le leitmotiv « Striving for excellence » guide le développement de l'école qui vise à transmettre aux jeunes apprenants des compétences professionnelles et académiques dans les différents métiers et formations. Le sens de l'hospitalité est au centre des compétences sociales à acquérir.

La petite taille de l'EHTL permet une prise en charge personnalisée de l'apprenant. Les liens privilégiés avec les enseignants et les moments de convivialité contribuent au développement d'une communauté scolaire soudée.

L'EHTL vise à mettre en œuvre une pédagogie en ligne avec les besoins réels du marché professionnel. Au terme de leur parcours de formation, les diplômés maîtrisent l'ensemble des connaissances et aptitudes nécessaires à une carrière professionnelle épanouie et peuvent évoluer dans un monde professionnel où les moyens de communication numériques sont omniprésents.



Dégustation des sommeliers

Porto Late bottled vintage

De nombreuses personnes boivent un Porto à l'apéritif. Les amateurs le préfèrent au dessert ou sur certains fromages. Les plus téméraires pourront l'essayer sur un plat. Chez le porto qui est un vin muté portugais, produit dans la région du Haut Douro, il y a la famille «oxydative», qu'on place en fûts et qu'on appelle

Tawny. Et il y a les millésimés. Parmi ces derniers, les vintage sont les plus grands vins de Porto. Juste après vient le Porto LBV (Late Bottled Vintage) : issu d'une seule année, précisée sur l'étiquette. Il est récolté les bonnes années, en vendanges tardives, mais n'est pas tout à

fait au niveau de qualité requis pour mériter la mention Vintage. Vieilli en fût de 4 à 6 ans pour accélérer le vieillissement, sa couleur s'éclaircit sans accéder toutefois au roux.

Voici une sélection de bouteilles obtenues auprès des fournisseurs du pays que nous avons dégusté à l'aveugle.

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
président ALS



Gérard Guyon
meilleur sommelier 1990



Isabella Sardo
meilleur sommelière 2008



Philippe Lux
Not only wine



Dave Giannandrea
Horesca



Filipe Mateus
Au Porto roi



Jun Ruan
La Provençale



Jose Da Silva
Au Porto roi

Warre's LBV Bottle Aged 2008



Une robe rubis foncé très concentrée. Le nez évoque les fruits mûrs. A l'aération ressort le cassis confituré avec une touche truffée. L'attaque en bouche est souple avec des tanins fondus. Confirmation des arômes du nez en bouche. Équilibre parfait avec aussi une belle puissance. Un Porto parfaitement harmonieux typé sur les fruits. A déguster sur un dessert puissant à base de chocolat. Bernard-Massard 24,92€

Quinta Vale Dona Maria LBV 2016



Ce Porto se présente avec une robe rouge grenat bien brillante. Les larmes sont lentes et nombreuses. Le nez est expressif sur les fruits rouges comme la fraise. A l'aération ressort une touche florale avec des pétales de rose et avec des notes subtiles d'épices (poivre noir et cannelle). La bouche est élégante et soyeuse. Un Porto gourmand avec une finale sur la menthe et l'anis. Les amateurs de cuisine asiatique pourront l'apprécier sur un Canard laqué. Au Porto Roi 21,20€



Quinta de la Rosa LBV 2017


 Un Porto brillant à la robe intense. Le bouquet est expressif sur des notes épicées qui rappellent le poivre et une légère touche de feuille de tabac. On retrouve aussi le pruneau et des notes herbacées. L'attaque en bouche est franche avec des fruits et le tabac frais en final. Une richesse en alcool et en sucre est bien perceptible. A essayer sur une tarte aux poires à la cannelle. Vinothèque Le Chai Munhowen 16,95€

Churchill's LBV Unfiltered 2017


 Une belle robe rouge carmin. Un nez en finesse sur de la vanille et du cacao amer. A l'aération ressort la figue confite avec une touche balsamique et de l'évolution. La bouche est concentrée avec de la finesse. On retrouve la griotte à l'eau-de-vie. A déguster sur un gâteau au chocolat et à l'orange confite. Bexeb 22,73€

Niepoort LBV Unfiltered 2018


 Une robe rouge rubis avec un disque grenat et sans dépôt. Les larmes sont très épaisses. Le nez est intense sur des notes fruitées qui rappellent les fruits rouges. Après aération le bouquet évoque la griotte qui se mélange avec du chocolat, du caramel, du tabac et une touche boisée. La bouche est riche avec beaucoup d'intensité. Un Porto équilibré et voluptueux qui garde une belle fraîcheur, une belle richesse en sucre et une bonne persistance en finale. Bien à boire aujourd'hui on pourra le garder en cave encore de nombreuses années. Accord parfait sur un moelleux au chocolat avec coulis de griottes ou éventuellement sur un filet de bœuf au Porto avec sauce aux griottes. Bexeb 17,74€

Croft LBV 2015


 Une robe rouge rubis avec un disque transparent. Le nez est marqué par les épices qui dominent le fruit. L'attaque en bouche est souple avec des tanins soyeux. Un Porto qui ne manque pas de puissance en milieu avec des fruits comme la myrtille et la figue. Bel équilibre entre sucre, alcool et acidité. La finale est gourmande. A déguster sur une tarte aux fraises.

Wengler 17,40€

Portal LBV 2014


 Une robe bien profonde de couleur rouge rubis. Le nez est très complexe et puissant. Il faut l'aérer pour que les différentes notes se distinguent. On y découvre la griotte, le cassis confituré, des notes mentholées et du chocolat amer. Les tanins sont beaux et encore fermes et l'alcool est marqué mais ne domine pas. Un Porto idéal pour un canard à l'orange.

Le Cellier Boissons Heintz 19,50€

Vallado LBV 2018


 La robe est bien concentrée sur un rubis foncé. Le bouquet est expressif sur une belle complexité fruitée et épicée avec une touche herbacée. Une belle maturité du raisin tout en gardant de la fraîcheur. On retrouve la fraise et la myrtille confites ainsi que des cerises noires. Du côté des épices on retrouve le poivre et une touche mentholée. L'attaque en bouche est puissante avec une acidité qui est bien équilibrée par des tanins fins mais encore présents et une touche sucrée bien agréable. Les arômes du nez reviennent en retro-olfaction. Un Porto qui avec ses tanins nous paraît encore bien jeune et qui mérite d'être attendu encore quelques années. A déguster sur un chocolat noir avec des fruits rouges frais. Au Porto Roi 19,90€

Quinta Casa Amarela LBV 2017


 Une robe soutenue avec des larmes qui sont régulières. Le nez peut surprendre. On n'y retrouve pas de fruits mais plutôt des notes de bois humide. La bouche avec un côté caramélisé est assez souple. En finale ressort une touche alcoolisée bien marquée. Wine Emotions, Épicerie de Contern 24,99€

Quinta do Noval LBV Unfiltered 2014


 Une robe grenat légèrement voilée. Les larmes sont lentes et épaisses. Le nez peut être qualifié d'empyreumatique. A l'aération, il s'ouvre sur des notes boisées, de boîte à cigares et de chocolat. La bouche est vive avec une belle fraîcheur. Un Porto équilibré et soyeux sur une finale iodée. En retro-olfaction ressortent des notes de garrigue. Un vin de méditation à boire tout seul. Bexeb 24,10€

Quinta da Corte LBV 2015


 Une robe rouge pourpre bien intense. Les larmes sont lentes et régulières. Le bouquet est marqué par des notes de fruits et d'épices. A l'aération on ressent le cassis et la griotte. L'attaque en bouche est souple. Une belle bouche avec de la matière et du croquant. Une note vanillée en finale qui provient sans aucun doute de son élevage sous bois. Les tanins sont encore bien présents. A déguster sur une tarte au chocolat et cerises, comme une Forêt noire par exemple. Vinoteca 32,62€

Les perspectives pour 2023 à Luxembourg sont inquiétantes

Après une année 2022 marquée par une conjoncture économique mondiale qui a connu de vifs coups de froid, les perspectives pour les entreprises luxembourgeoises en 2023 se caractérisent par l'incertitude et une importante pression sur leur rentabilité. Malgré une certaine résilience des entreprises en 2022, le fondement de la croissance reste très vulnérable et le pays est confronté à un frein structurel de l'activité économique impactant son attractivité, sa résilience face à des chocs ultérieurs et sa capacité de se préparer aux nombreux défis socio-économiques, dont les transitions environnementales et digitales et l'équilibrage des finances publiques.



Nicolas Liebgott, Economist - Carlo Thelen, CEO Luxembourg Chamber of Commerce - Bérengère Beffort, Public Relations Senior Advisor (de gauche à droite)

En début d'année 2022, alors que la crise sanitaire s'éloignait du spectre de l'actualité, l'invasion russe en Ukraine est venue assombrir le paysage économique planétaire. Cette onde de choc brutale a précipité l'envolée des prix de l'énergie et des matières premières ajoutant un point d'orgue aux autres chocs économiques que les entreprises subissaient d'ores et déjà : rupture des chaînes d'approvisionnement en raison de ports asiatiques à l'arrêt, une pénurie de matériaux et un manque de main d'œuvre qualifiée sous l'aune d'un marché du travail qui reste tendu. Ces maux successifs ont pour principale conséquence la persistance d'une inflation soutenue qui affecte le pouvoir d'achat des ménages et le coût de production des entreprises.

La croissance dans la zone euro s'est ralentie et est désormais estimée à 3,2% pour 2022, 0,3% en 2023 et à 1,5% en

2024 selon les dernières prévisions de la Commission européenne.

Au Luxembourg, la situation économique peut sembler être en relative bonne santé mais elle est en réalité dopée par différents effets, comme l'a expliqué Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce. Le Grand-Duché n'échappera pas à la zone de turbulence et au ralentissement économique avec un taux de croissance qui devrait plafonner à 1,7% en 2022 et à 1,5% en 2023 selon les dernières prévisions du STATEC. En 2022, l'emploi croît deux fois plus que le PIB, symbolisant la baisse de productivité du travail constaté au Luxembourg. La récente loi de programmation pluriannuelle 2022-2026 prévoit des déficits cumulés de 9,6 milliards au niveau de l'État central. La « croissance » est acquise au prix fort et notamment via un creusement de l'endettement (29,5% par rapport au

PIB fin 2026). La dette de 14 milliards en 2019 passerait alors à 27 milliards en 2026 selon les projections. Un doublement en l'espace de sept ans qui inquiète fortement la Chambre de Commerce au regard de la menace en découlant pour le triple A essentiel pour la place financière.

Le fondement de la croissance est structurellement de plus en plus vulnérable.

L'action politique est ainsi déterminante alors que le fondement de la croissance est davantage menacé. Le Luxembourg est lanterne rouge au niveau de la rentabilité. L'évolution du coût salarial unitaire est très défavorable en comparaison internationale, avec une hausse de 17,4% entre 2017 et 2021 (contre 8,8% sur la zone euro). La place financière, pourvoyeuse d'une part substantielle des recettes de l'État, suffoque pour sa part sous le poids des régulations. L'industrie des fonds d'investissement perd lentement mais sûrement des parts de marchés face à la concurrence internationale.

L'addition salée de ces évolutions négatives pour notre économie risque de tomber définitivement en 2023, alors que le Luxembourg ne surperforme plus. En 2022, la croissance du Luxembourg n'atteint que de moitié celle de l'Europe. « A moyen terme et si rien n'est fait, les perspectives de croissance du Luxembourg se situeront entre 1% et 2%, loin des 3% à 4% de taux de croissance historiques nécessaires pour financer le système généreux de protection sociale et le niveau élevé et peu sélectif des dépenses courantes dont notamment la gratuité non ciblée de nombreux services et prestations », a souligné Carlo Thelen.

Avis de l'Administration des douanes et accises
à ceux qui ont établi ou exploitent un débit de boissons
alcooliques à consommer sur place

Objet: Taxe annuelle 2023

La taxe due pour l'exploitation en 2023 d'un débit de boissons alcooliques à consommer sur place, est à régler pour le 31 janvier 2023 au bureau de recette Luxembourg. Passé ce délai, un supplément de 10% de la taxe due pourra être perçu pour chaque jour de retard.

Le non-paiement intégral de la taxe et des suppléments avant le 1^{er} janvier 2024 entraîne l'extinction du droit de cabaretage en vertu duquel le débit est exploité.

Tous les détenteurs d'une licence de cabaretage ont eu une sommation de paiement de la taxe annuelle.

Depuis le 1^{er} janvier 2004, l'administration des douanes et accises applique le règlement grand-ducal du 9 septembre 2002 relatif au transport d'alcool ainsi qu'au commerce et à l'emmagasinage de produits soumis à accises. Conformément à ce règlement, également applicable aux débits de boissons alcooliques, tous les détenteurs d'une licence de cabaretage recevront une vignette de contrôle accises (VCA) dès paiement de la taxe annuelle.

Cette vignette VCA est valable pour l'année en cours et elle est à fixer à un endroit bien visible de l'extérieur de l'établissement.

Les exploitants des débits de boissons alcooliques sans vignette VCA encourent une amende de 625 à 3.125 €.



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

NOUVEAU

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

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

www.it4all.lu
IT 4 ALL
by skylineNetworkservices



Le vin de la semaine Quinta dos Carvalhais Reserva 2017 Dão, Portugal



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

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



Amélioration de la sécurité-santé et du bien-être au travail



Sodexo a été récompensée pour son volet sécurité

Le Forum Sécurité-Santé au Travail s'est déroulé à la fin de l'année 2022 à LuxExpo The Box. Au cours de cette 15^{ème} édition, de nombreuses entreprises ont été récompensées pour leurs efforts dans le domaine. Parmi les lauréats on trouve Sodexo et Cocottes.

Près de 1.500 visiteurs étaient attendus et une centaine d'exposants ont présenté les nouveautés en matière de sécurité-santé au travail. Plus de 20 workshops se sont déroulés tout au long de la journée. L'organisation du Forum SST a été assurée par les initiateurs de la VISION ZERO : l'Association d'assurance accident, l'Union des Entreprises Luxembourgeoises et l'Institut National pour le Développement Durable et la RSE.

Claude Haagen, Ministre de la Sécurité sociale a formulé l'allocation de bienvenue. Le Ministère du Travail, de l'Emploi et de l'économie sociale et solidaire et le Ministère de la Santé ont également été représentés sur le Forum.



Le ministre Claude Haagen remet le prix à Clémentine Venck, directrice générale chez Cocottes

En outre, les quatre lauréats du Prix Sécurité-Santé au Travail ont été récompensés durant le Forum SST. Il s'agissait de Ceratizit Luxembourg Sàrl, Syndicat Intercommunal CNI Syrdall Schwemm, Cocottes et Sodexo Luxembourg S.A. pour leurs projets dans le domaine de l'amélioration de sécurité-santé ou bien-être au travail.

A noter qu'il est possible de visionner les spots explicatifs sur les démarches entreprises par les entreprises distinguées lors de cet événement sur le site www.visionzero.lu à l'adresse <https://visionzero.lu/fr/prix-sst/laureats-2022/>

Cocottes : Le cercle vertueux de la sécurité santé en entreprise - équipe, clients et productivité



Depuis l'année 2014, Cocottes est l'enseigne commerciale de SRB Lux Sàrl, une société étant active dans le secteur de l'alimentation. Cocottes prépare chaque jour dans ses propres cuisines à Grass des plats cuisinés (« prêt-à-manger ») de qualité à base de produits sains, variés et authentiques qui sont distribués dans 17 boutiques au Luxembourg. Cocottes est non seulement synonyme du take away élaboré à base de produits frais et de saison, mais aussi d'une démarche responsable et citoyenne via un tri sélectif des déchets, des emballages recyclés, recyclables ou réutilisables ainsi que la distribution des invendus auprès des banques alimentaires.

Cocottes a développé un concept global de sécurité-santé qui identifie les risques de sécurité, forme et sensibilise le personnel pour améliorer d'une part la sécurité de ses em-

ployés et d'autre part leur sentiment de bien-être. Ce concept s'appuie essentiellement sur 3 axes interconnectés, à savoir l'ergonomie, la sécurité et le bien-être au travail. En matière d'ergonomie et de bien-être, l'acquisition de nouveaux équipements de travail, en grande partie automatiques, a soulagé les collaborateurs dans leurs tâches en réduisant les mouvements répétitifs. Des formations en termes de 1^{er} secours, d'incendie et d'évacuation sont organisées régulièrement et des mesures techniques (des revêtements antidérapants, des zones piétonnes à l'extérieur, des produits de nettoyage sans alcalins chlorés, ...) ont augmenté la sécurité des employés. Pour garantir en continu la sécurité et le bien-être de ses collaborateurs, les besoins de l'entreprise Cocottes ainsi que les résultats de leur concept de sécurité-santé sont régulièrement revus et analysés à l'occasion d'entretiens individuels.

Sodexo Luxembourg S.A. : « Ma sécurité, c'est aussi pour eux ! »



Sodexo est une société polyvalente offrant au Luxembourg depuis plus de 40 ans une multitude de services comme des services de restauration, de nettoyage, de conciergerie, de santé et services à la personne et de maintenance. Sodexo engage plus de 2300 collaborateurs et est représenté dans 3 secteurs différents, à savoir le secteur entreprise, banque, institution, le secteur scolaire et le secteur hospitalier. Sodexo, étant une société responsable, elle s'appuie sur une démarche qui consiste en un comportement responsable vis-à-vis des acteurs économiques, de l'environnement et de la société.

Sodexo a lancé en avril 2021 un projet de sécurité intitulée «Ma sécurité, c'est aussi pour eux !» afin de sensibiliser tous les

collaborateurs à la sécurité au travail. Ce projet se compose de 13 affiches sur lesquelles les collaborateurs expliquent les principaux risques chez Sodexo au Luxembourg. L'implication de proches, famille et amis, dans ce projet vise à faire comprendre aux collaborateurs que leur sécurité n'est pas seulement importante pour eux-mêmes, mais aussi pour toutes les personnes qui se soucient d'eux. Ces affiches ont été diffusées sur les différents sites ainsi que sur Facebook et via leur réseau diversité interne SoTogether. À part ce projet, Sodexo a également introduit chez une nouvelle application nommée « Salus » pour signaler les actes dangereux ou les conditions dangereuses aux responsables sécurité dans le but d'éviter les accidents.

Plus de faillites dans l'Horeca



Selon le dernier décompte du Ministère de la Justice/STATEC, 1050 faillites ont été prononcées en 2022, chiffre en baisse par rapport à 2021 (1160), mais qui cache une forte augmentation au 4^e trimestre 2022.

Avec 388 faillites prononcées, il s'agit d'un niveau record pour un dernier trimestre. Cependant, il reste à confirmer s'il s'agit d'un pur effet de rattrapage, ou si le phénomène s'accroîtra au cours des prochains mois. Au niveau des branches d'activités, on peut relever que dans le secteur Horeca, le nombre de faillites (115) augmente certes de manière sensible (+69% par rapport à 2021), mais il ne fait que revenir à son niveau d'avant-crise.

Les faillites dans le commerce ont quant à elles diminué de près de 18% en 2022.

Globalement, la perte d'emplois engendrée par les faillites en 2022 (2059 emplois) est restée stable par rapport à 2021, même s'il s'agit de données provisoires, puisque les données concernant l'emploi ne sont pas encore complètes pour 2022. Les branches qui sont le plus concernées par la disparition d'emplois en 2022 sont la construction, les activités de services non financiers et l'Horeca (avec respectivement 38%, 31% et 18% des pertes d'emplois).

En termes de nombres absolus, ce sont les sociétés holding et fonds de placements ainsi que les entreprises du commerce qui ont été les plus concernées par les faillites en 2022, avec respectivement 275 et 198 faillites.

La plus grande galette des rois



La plus grande Galette des Rois au Luxembourg a été présentée au début du mois de janvier par la Fédération des patrons boulangers-pâtisseries. En présence du président de la Chambre des Députés, Fernand Etgen et du ministre des Classes moyennes, Lex Delles, les pâtisseries ont découpé le gâteau afin d'en distribuer des parts aux passants dans la galerie de la Belle Etoile, où s'est déroulée cette présentation. De nombreuses personnes n'ont pas hésité à faire la file pour goûter cette galette record.

Accidents sous l'emprise d'alcool sur nos routes

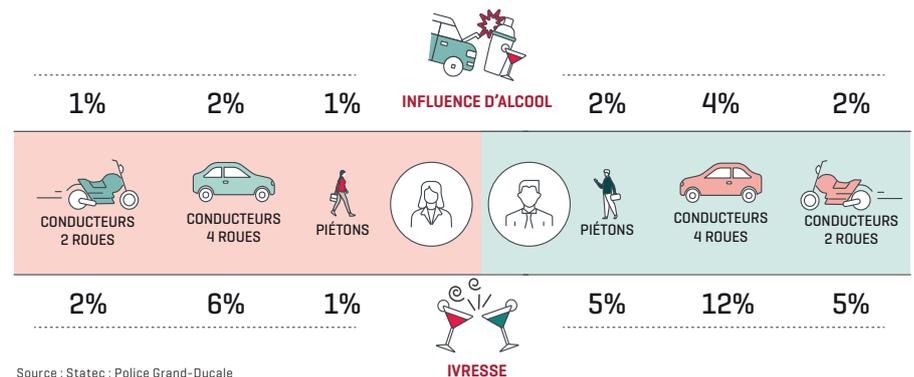
En considérant l'emprise d'alcool en cas d'accident corporel, il apparaît selon les pouvoirs publics, qu'en moyenne, sur les 5 dernières années, 3% des conducteurs de véhicules 4 roues étaient sous influence d'alcool et 10% en état d'ivresse.

Ces états ont été constatés plus souvent chez les conducteurs masculins que féminins avec des pourcentages de respec-

tivement 4% et 12% chez les hommes et 2% et 6% chez les femmes.

L'emprise d'alcool est également constatée chez les autres catégories d'utilisateurs. En effet, 1% des piétons était sous influence d'alcool et 3% en état d'ivresse ainsi que respectivement 1% et 5% des conducteurs de véhicules motorisés à 2 roues.

Les hommes plus souvent sous l'emprise d'alcool que les femmes lors d'un accident



Source : Statec ; Police Grand-Ducale



e-facturation.lu

Vous devez envoyer une facture à un organisme du secteur public ?

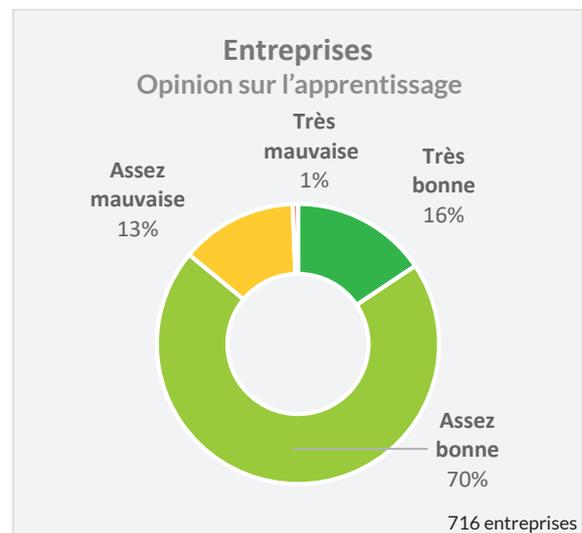
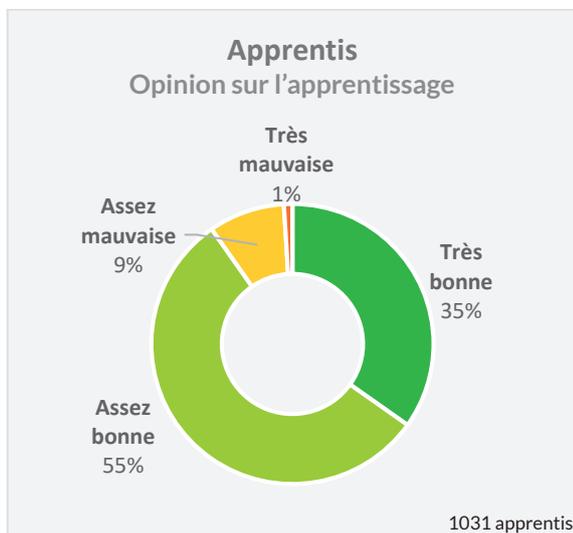
Alors la facturation électronique vous concerne. Nous sommes là pour vous renseigner!



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Digitalisation

Apprentissage: Un parcours g entreprises et les apprentis

Sous la coordination des chambres professionnelles co-responsables de la formation professionnelle (Chambre des salariés-CSL, Chambre d'Agriculture, Chambre de Commerce et Chambre des Métiers), l'Université du Luxembourg a mené une analyse relative à la plus-value de l'apprentissage au Luxembourg pour les apprentis, les entreprises formatrices et l'économie en général.



Le but de la formation professionnelle consiste pour les chambres professionnelles à doter les jeunes de compétences indispensables dans un monde en pleine mutation et à permettre aux entreprises de couvrir leurs besoins en compétences. L'apprentissage se caractérise par l'intégration systématique d'un enseignement pratique en milieu professionnel dans le parcours de formation. C'est là que réside sa force principale avec un accès particulièrement rapide et durable au marché du travail pour les détenteurs d'un DAP. A travers la présente étude, les chambres professionnelles ont souhaité porter un regard plus nuancé sur la formation en alternance sous contrat d'apprentissage pour en dégager des pistes tangibles en termes d'amélioration, tout en intégrant la perspective des apprentis et des entreprises formatrices.

Les résultats de l'étude sont encourageants et mettent en évidence la plus-value de l'apprentissage, ce qui conforte les chambres professionnelles dans leurs efforts continus pour valoriser davantage l'apprentissage et œuvrer en faveur de dispositions légales permettant de développer des programmes en format dual, sous contrat d'apprentissage, à tous les niveaux de l'enseignement (notamment DT et BTS) offrant ainsi aux diplômés de la formation professionnelle des possibilités supplémentaires pour acquérir, dans une vision de lifelong learning, des qualifications supplémentaires.

Les résultats clés de l'étude apprentissage

Une plus-value avérée de l'apprentissage et un pilier phare pour assurer une main-d'œuvre qualifiée en entreprise

Si l'apprentissage en entreprise constitue une véritable plus-value pour 90% des répondants, il s'affiche également pour tous les répondants comme un facteur clé pour la réussite de la formation. Il est également intéressant de noter que pour 56% des entreprises, les apprentis sont trop jeunes et manquent de maturité quand ils doivent se décider pour un apprentissage, alors que seulement 35% des apprentis sont de ce même avis.

Les entreprises formatrices ont affirmé leur intention de former des apprentis pour assurer la continuité d'une main-d'œuvre qualifiée, mais aussi pour donner une opportunité d'apprentissage aux jeunes. 40% des entreprises formatrices indiquent vouloir former plus d'apprentis à l'avenir.

L'apprentissage - une source d'épanouissement professionnel

En ce qui concerne le choix de leur formation, les apprentis (55%) indiquent des motifs en lien avec le plaisir d'effectuer des tâches manuelles, leur intérêt pour les compétences techniques ou encore les perspectives professionnelles.

agnant pour les

Il est également intéressant de mentionner que 76% des apprentis affirment vouloir continuer à travailler dans le métier dans lequel ils se forment contre 17,7% qui restent indécis et 6,3% qui souhaitent faire autre chose après leur apprentissage.

Une voie pour doter les jeunes des compétences indispensables dans un monde en pleine mutation

Une large majorité des apprentis (plus de 80%) apprécient la formation en entreprise, tant au niveau de leur préparation que de leur intégration, et éprouvent une grande estime pour leur travail. Ce point est particulièrement encourageant, si l'on considère que l'orientation professionnelle en amont de la formation ne reçoit qu'une appréciation mitigée. 55% des apprentis affirment avoir été bien orientés, mais seuls 1% des élèves ont pu profiter des outils d'orientation des chambres professionnelles (Basic-check de la CSL/CdM et Talent Check de la CC).

Parmi les apprentis sondés, 45% affirment vouloir continuer à se former. Ceux qui n'ont pas cette intention invoquent comme raisons principales le fait d'avoir des projets différents, de préférer continuer en formation continue ou encore, des problèmes financiers.

L'analyse a fait ressortir des résultats qui vont permettre de travailler sur l'optimisation de certains aspects, comme par exemple l'offre de formation, l'orientation positive des apprentis, la coordination et l'imbrication entre les enseignements en entreprise et au lycée, l'adaptation aux changements technologiques de certaines formations existantes et le flux d'information entre les lycées et les entreprises formatrices.

Au vu de ces résultats encourageants, l'apprentissage est plus que jamais une réponse pour pallier le manque de main-d'œuvre qualifiée dont souffre l'économie luxembourgeoise. Des analyses complémentaires sont d'ores et déjà en cours de développement, notamment pour mieux cerner certaines nuances sectorielles et dégager d'autres pistes d'action visant à développer des parcours d'apprentissage en fonction des besoins du terrain.

L'étude apprentissage – méthode et démarche

Afin de mieux cerner la perception des entreprises formatrices et des apprentis par rapport à la formation sous contrat d'apprentissage au Luxembourg, des questionnaires ont été élaborés pour permettre de confronter l'opinion des chefs d'entreprises et tuteurs responsables de l'enseignement pratique en entreprise avec celle des apprentis. La collecte des données s'est achevée en avril 2022 avec un taux de réponse représentatif. En effet, sur 2.929 apprentis sollicités, 1.031 ont répondu à l'enquête (35%) et sur 2.094 entreprises formatrices, 716 ont répondu au questionnaire (34%).



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



Au restaurant une hausse de 12% est nécessaire

Pour maintenir le même niveau de résultat dans la restauration, une hausse moyenne des prix des cartes et menus de 12 % est nécessaire. C'est ce que préconise en France le magazine « l'Hôtellerie ».

L'environnement économique et social de la restauration est profondément bouleversé par la hausse des prix des matières premières et de l'énergie à laquelle s'ajoute la tension sur les salaires liée à la fois à l'inflation et à la raréfaction de la main d'œuvre.

La plupart des professionnels concluent qu'une hausse des tarifs des cartes et menus sera indispensable alors que, dans le même temps, l'inquiétude grandit sur le pouvoir d'achat de la clientèle. Si tout le monde s'accorde sur cette conclusion, la question est de savoir quelle augmentation des tarifs envisager pour maintenir la profitabilité.

Les journalistes de « l'Hôtellerie » proposent un l'outil qui a pour objectif de calculer l'augmentation des prix de l'offre de restauration et qui compenserait l'augmentation des coûts pour maintenir un même niveau de résultat.

Ce modèle de calcul se base sur les chiffres de l'inflation en France mais qui reste comparable à la situation au Luxembourg. Les auteurs arrivent à une augmentation de 12% des plats à la carte afin de garantir la même profitabilité pour les entreprises.

Sur la page Facebook de l'Horesca les intéressés trouveront un lien vers l'article de « l'Hôtellerie » qui donne les explications nécessaires sur la méthode de calcul. Un tableau de simulation des hausses de prix y est à la disposition des lecteurs qui pourront intégrer leurs propres hypothèses de hausse des coûts et d'objectif de résultat.

Dave Giannandrea - Rédacteur en chef

Le taux annuel d'inflation en baisse de 5.9% à 5.4%



Au mois de décembre 2022, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, affiche un recul mensuel de 0.6%. Cette tendance s'explique par le net recul des prix des produits pétroliers de 8.8% en un mois.

En décembre, les automobilistes ont dû déboursier 11.5% de moins pour un litre de Diesel et le prix du litre d'essence s'est replié de 12.3% en un mois. Le montant de la facture pour le mazout de chauffage s'est amoindri de 18.0%. Malgré cette baisse en comparaison mensuelle, les prix des produits dérivés de l'or noir dans le panier de l'indice sont supérieurs de 15.8% par rapport à décembre 2021.

Les boissons alcoolisées ont diminué de 0.9% par rapport à novembre suite à des actions promotionnelles pour les fêtes de fin d'année sur les prix des spiritueux et liqueurs (-2.5%) et du vin (-1.4%, vin mousseux compris).

Les prix des produits alimentaires augmentent de 0.5% en comparaison mensuelle. Les plus fortes hausses par rapport au mois précédent sont constatées pour les légumes frais (+5.1%), le poisson frais (+4.8%), la nourriture pour bébés (+2.7%) et les céréales pour petit déjeuner (+2.2%). Les prix pour les fruits frais (-2.4%), le pain (-0.5%) et la viande de porc (-1.4%) se sont par contre repliés par rapport à novembre. En comparaison annuelle, les prix alimentaires sont supérieurs de 11.0%. Du côté des services, des hausses de prix (+0.4%) pour les repas et les boissons consommés dans les restaurants et cafés ont été relevées.

Le taux d'inflation annuel recule de 5.9% à 5.4%. Le taux annuel d'inflation sous-jacente perd 0.3 points pour s'établir à 4.6% en décembre. L'indice général du mois de décembre exprimé en base 100 en 2015 se chiffre à 117.06 points. La moyenne semestrielle de l'indice rattaché à la base 1.1.1948 passe de 963.34 à 963.76 points. La prochaine indexation sera déclenchée lorsque la valeur de 964.64 sera atteinte. Source: Statec

| Les 12 divisions de l'indice | Annuel | Mensuel |
|---|-----------------------|-----------------------|
| | [déc. 2022/déc. 2021] | [déc. 2022/nov. 2022] |
| Produits alimentaires et boissons non alcoolisées | 10.90 | 0.55 |
| Boissons alcoolisées et tabac | 4.64 | -0.66 |
| Articles d'habillement et chaussures | 4.59 | 0.33 |
| Logement, eau, électricité et combustibles | 6.08 | -0.74 |
| Ameublement, équipement de ménage et entretien | 8.52 | 0.45 |
| Santé | 3.07 | 0.03 |
| Transports | 6.22 | -2.35 |
| Communications | 2.09 | -1.83 |
| Loisirs, spectacles et culture | 3.84 | 1.76 |
| Enseignement | 0.60 | - |
| Hôtels, cafés, restaurants | 3.07 | -0.79 |
| Biens et services divers | 1.16 | -1.49 |
| Indice général | 5.37 | -0.61 |

Microlux renforce ses services d'accompagnement aux entrepreneurs avec un module d'e-learning.

Dans le cadre de ses services d'accompagnement, microlux lance un module d'e-learning dédié aux créateurs d'entreprise. Il s'agit d'une série de 9 vidéos courtes de 2 à 3 minutes chacune qui expliquent, grâce à l'exemple des trois entrepreneurs Fred, Nejma et Honoré, les grandes étapes de la création d'entreprise.



De la cohérence personne-projet au calcul du seuil de rentabilité en passant par l'étude de marché, de la concurrence, la définition de l'offre et de la stratégie commerciale, le prix de vente, les méthodes de distribution et de promotion, le calcul du chiffre d'affaires et le plan de financement prévisionnel, toutes les notions clés sont abordées en images afin de rendre la création d'entreprise plus facile à appréhender.

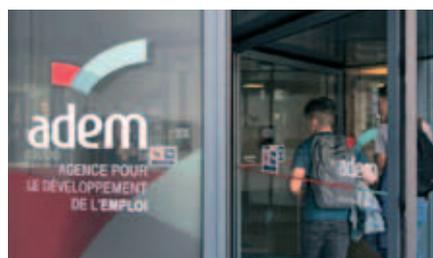
Après chaque vidéo, un quiz est proposé pour vérifier et ancrer les connaissances acquises. A chaque étape, le créateur d'entreprise trouve également à sa disposition une boîte à outils téléchargeable qui l'aident à réaliser ses « exercices » pour arriver à la fin au business plan de sa future entreprise.

Avec ce nouvel outil, microlux continue à enrichir sa palette de services d'accompagnement composée actuellement de coaching individuel, de formations régulières et de la promotion des entrepreneurs soutenus.

Ce module d'e-learning a été mis en place grâce au soutien de l'Adie (Association pour le droit à l'initiative économique) et de la Banque de Luxembourg. Il se trouve à la rubrique Accompagnement du site web de microlux.

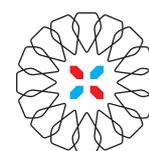
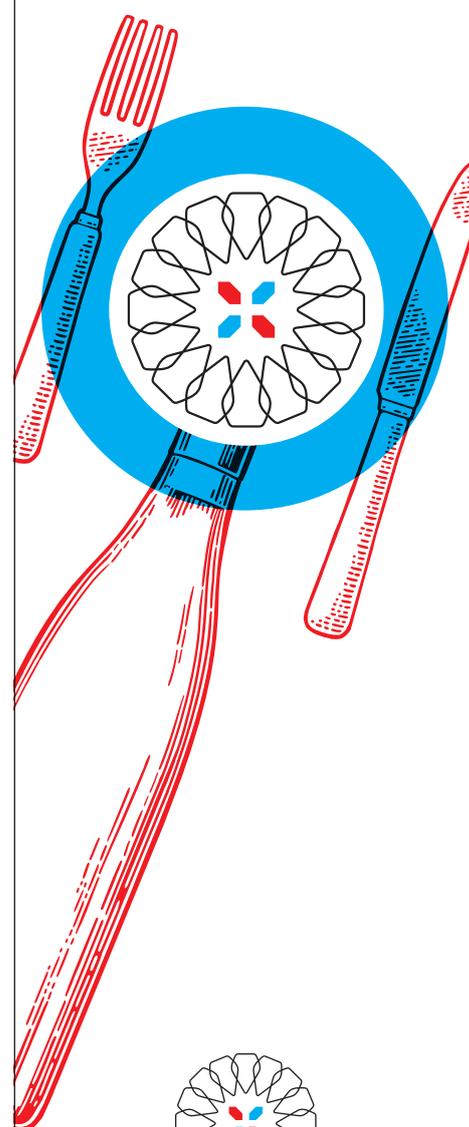
Chômage : Moins de nouvelles inscriptions mais également moins d'offres d'emploi en décembre 2022

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'élève à 15 760 au 31 décembre 2022, en baisse de 643 personnes (soit -3.9 %) par rapport au mois de décembre 2021. Le nombre de demandeurs d'emploi est avant tout en recul pour les demandeurs d'emploi dont la durée d'inscription est supérieure à 12 mois. Si on compare le nombre de demandeurs d'emplois par rapport au mois de novembre dernier, on constate cependant une augmentation de 1 138 personnes (soit + 7.8 %).



Cette augmentation concerne majoritairement les personnes de plus de 45 ans. Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, est de 4.8%

L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG

L'Hôtel International n'existe plus

Robert L. Philippart (Partie 2)

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.



Hôtel International après 1972
©70 Joer Interseveräin Lëtzebuerg Gare Luxembourg 2001 152

A partir de 1947, les époux Klein-Wagner exploitaient l'établissement à leur compte. Ils chargeaient l'architecte Camille Blanc de l'extension du Grand Hôtel International sur la parcelle de l'ancien magasin de tabacs Giberius. L'hôtel-restaurant agrandi proposait désormais 45 chambres et une brasserie avec 50 places. Rapidement, la maison en face de la gare, devint le rendez-vous de nombreuses associations culturelles et sportives, du syndicat des intérêts locaux. Des conférences, fêtes de famille, communions, mariages trouvaient accueil au restaurant. Toutes ces manifestations mériteraient un article à part.

En 1960, l'architecte Pierre Reuter allait remplacer le bâtiment de 1920 par une nouvelle construction en béton armé. Pierre Reuter figure parmi les grands architectes du pays. A l'époque, il avait été co-architecte du pavillon luxembourgeois à l'exposition universelle de Bruxelles en 1958, du palais épiscopal, de la chapelle du Convict. Il était apprécié pour son audace moderniste. L'Hôtel International devait attirer le regard du voyageur arrivant à Luxembourg. Profitant d'un nouvel alignement du côté ouest de la place la gare, Reuter parvint à mettre en valeur l'emplacement par un agencement de trois avant-corps placés l'un légèrement en retrait par rapport à l'autre. Le bâtiment était

couronné d'un 7^e étage aménagé en roof-terrace. Les chambres orientées vers le sud et faisant le coin avec la rue Joseph Junck profitaient chacune d'une terrasse. Chaque chambre représentait une ouverture carrée dans la façade. Celle-ci permit l'aménagement de fenêtres panoramiques assises sur un entablement de couleur bleue. Ensemble avec la couleur jaune des grilles de balcons, cette touche apportait à la ville une façade colorée inconnue jusqu'alors. Le bâtiment ne pouvait rester inaperçu ! La nouvelle extension porta la capacité à 60 chambres réparties sur 6 étages. Le bâtiment de 1947 fut rehaussé afin d'atteindre la même hauteur sous corniche que la nouvelle construction. Chaque nouvelle chambre disposait de bains/ douches privés. Le bâtiment était complètement insonorisé face à une circulation automobile en forte progression. La brasserie servant de la bière Funck-Bricher pouvait désormais accueillir 100 couverts. L'hôtel offrait encore deux salles de banquets et de réunions avec une capacité de 50 places chacune. En 1960, la Ville de Luxembourg était toujours candidat au siège unique des institutions européennes, une opportunité grandiose pour l'hôtellerie d'affaires. Il fallait donc investir pour être prêt au bon moment. L'Hôtel était considéré par la presse comme carte de visite d'une ville moderne et en plein essor.

Leadership féminin

Après le décès inopiné en 1967 de Joseph Klein-Sutor, fils des époux Pierre Klein-Wagner et le décès de Pierre Klein-Wagner, Marie-Thérèse Klein-Sutor reprenait les affaires. En 1972, elle fit construire la terrasse couverte donnant sur la place de la Gare. Après le décès de Mme Pierre Klein-Wagner, en 1977, Marie-Thérèse Klein-Sutor et sa fille Pia Kottmann-Klein devenaient propriétaires de l'établissement. En 1978, elles firent installer des fenêtres doubles pour assurer une isolation encore plus poussée des chambres. A ce moment, les panneaux bleus de la façade furent remplacés par des panneaux de couleur rouge. Le nouveau Colibri-Bar accueillait les clients de journée et du soir. En 1980, le restaurant fut rénové, le Colibri-Bar agrandi. Marie-Thérèse Klein Sutor et Pia Kottmann exploitaient leur établissement jusqu'en 2017.



Hôtel International entre 1947 et 1957 ©70 Joer Interseveräin Lëtzebuerg Gare, Luxembourg 2001 p 153

Best Western Hôtel International

En 1990/91, les chambres furent rafraîchies et modernisées. Luxembourg se profilait à l'époque comme ville de congrès. En 1992, l'Hôtel International rejoint la chaîne hôtelière « Best Western » fondée en 1946 aux Etats-Unis. Le but de l'intégration du groupe permit l'accès à une importante plateforme internationale de réservations.

Pia Kottmann s'engagea fortement dans la promotion touristique internationale. L'hôtel participait régulièrement aux grandes foires internationales, dont World Travel Market (Londres), ITB (Berlin) ou encore Fitur (Madrid). Pia Kottmann accueillait des tour-opérateurs internationaux et des journalistes invités par l'Office National du Tourisme. Sur le plan local elle s'engagea pour la qualité de vie et la valorisation culturelle du quartier de la gare.

En 2004/2005, l'Hôtel International fut complètement rénové. L'architecte Romain Hoffmann avait conçu la façade qui allait caractériser la place de la Gare. La construction en verre et acier placée devant l'ancienne façade de la maison permettait l'aménagement de 10 chambres supplémentaires faisant passer la capacité à 70. 23 chambres étaient climatisées. L'agrandissement englobait la construction d'un étage supplémentaire, l'aménagement d'une suite et d'une salle de conférence. Le « bistro italien Al Dente » accueillait les clients au rez-de-chaussée. Le restaurant « Am Inter », récompensé de douze points au guide gastronomique Gault Millau, avait été rénové et agrandi. Le hall de l'hôtel avait également été repensé et agrandi avec un coin salon confortable.

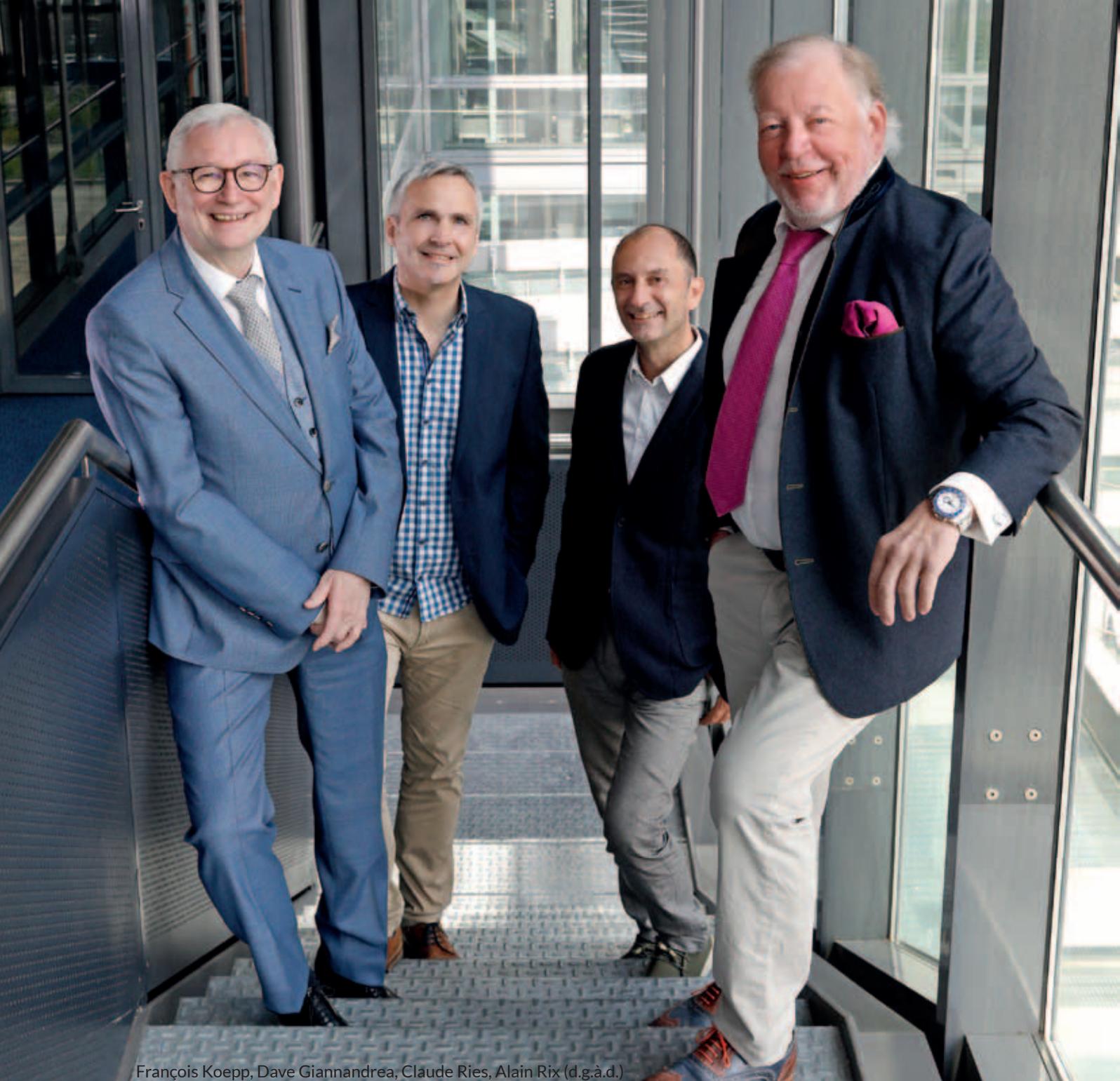
La fin d'une époque

En mars 2017 l'établissement cessait son exploitation. Une vente aux enchères avait été annoncée, puis retirée en été 2018. L'«IPG Immobilière Place de la Gare » constituée en 2018 acheta la propriété pour y développer dans le cadre du plan d'aménagement particulier quartier existant «secteur protégé du quartier de la Gare» un projet comprenant des surfaces bureaux et de commerces et prévoit également des logements.

La société développe le projet avec un bureau d'architectes luxembourgeois.



Le futur projet comprenant des surfaces bureaux et de commerces prévoit également des logements



François Koepp, Dave Giannandrea, Claude Ries, Alain Rix (d.g.à.d.)

Contact



HORESCA a.s.b.l.
B.P. 2524 L-1025 Luxembourg
7, Alcide de Gasperi
L-1615 Luxembourg

Tél. : 43 13 55 - 1 (09h00 - 12h15)
Fax : 42 13 55 - 299
horesca@pt.lu
www.horesca.lu

Président
Alain Rix
a.rix@horesca.lu

Secrétariat
François Koepp, secrétaire général
f.koepp@horesca.lu

Dave Giannandrea ,
rédacteur en chef
d.giannandrea@horesca.lu

Claude Ries,
conseiller en sécurité alimentaire
c.ries@horesca.lu

  Horesca Luxembourg

27.2 Jobday Horesca

L'Adem en collaboration avec l'Horesca organise ce 27 février un « Jobday ». Cet événement qui dure toute la journée donne la possibilité à des employeurs de présenter leurs offres à des demandeurs d'emploi conviés par l'Adem. Si vous avez des postes à pourvoir et êtes intéressés à participer au « Jobday, » vous pouvez vous adresser à notre secrétariat ou contacter directement le service employeurs de l'Adem.

27.3 A.G. Horesca

Save the date : L'assemblée générale de notre fédération aura lieu le 27 mars 2023. Plus d'infos sur le programme dans notre prochaine édition et sur www.horesca.lu

Votre partenaire de confiance pour le financement de vos projets



© SNCI / Photo Patrick Müller / rosedelaire

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

SNCI
SOCIÉTÉ NATIONALE DE CRÉDIT ET D'INVESTISSEMENT

FLOWEY®

H Y G I E N E



FABRICANT LUXEMBOURGEOIS

DES PRODUITS D'HYGIÈNE ET DE DÉSINFECTION



Disinfection



Food



Floortec



Multiple use



Sanitary



Air Freshener



Care



Biotech



Laundry



Tél.: +352 33 52 50

www.hygiene.flowey.com

Hygiene@flowey.com