

LE MAGAZINE

hospitality & passion

Téléchargez
ce magazine sur
horesca.lu

Assemblée générale Horesca

Lundi 27 mars à la Chambre de Commerce
en présence de M. Lex Delles

Promotion avec Regiôtels

Croissance de la société
luxembourgeoise p.06

Dégustation des sommeliers

Chenin blanc de France
et du monde p.22

Offre variée au Casino 2000

Entretien avec
Christian Arend p.29

Mémoire d'établissements

Hôtel Nobilis
à la gare p.36

PERIODIQUE



Envois non distribuables à retourner à:
L-3290 BETTEMBOURG

PORT PAYÉ
PS/177

À partir
de **69€**
par mois

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



Un terminal
de paiement
mobile ou
fixe inclus



Un forfait
transactionnel
de 5000€
par mois



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



Une assistance
technique
24/7



Des services
à valeur ajoutée



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

Plus d'informations :



SOMMAIRE



05

Éditorial

Assemblée générale Horesca

06

Régiôtels

Entretien avec Gregory Tugendhat

08

Amicale des Anciens

Assemblée générale le 20 mars

10

Ouvertures

Nouveaux établissements

14

Hausgemaach

Restaurant La Rameaudière

16

Ecolabel - Bed & Bike

Remise des labellisations

18

Horecatel

Le salon de Marche-en-Famenne

20

EHTL

Concours de la cuisine au miel

22

Dégustation

Chenin blanc

29

Casino 2000

Une offre variée

35

Chambre de Commerce

30 solutions

36

Mémoire d'établissements

Hôtel Nobilis

IMPRESSUM

Éditeur

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

Directeur de publication

François Koepf

Rédacteur en chef

Dave 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



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

LUNDI 27 MARS À LA CHAMBRE DE COMMERCE EN PRÉSENCE DE M. DELLES

Assemblée générale Horesca



Après une crise sanitaire qui a bouleversé le fonctionnement de nos entreprises, l'inflation actuelle et le manque accru de personnel nous place devant de nouveaux défis.

L'assemblée générale de notre fédération est le moment traditionnel pour dresser un bilan de la situation. En présence de notre ministre de tutelle nous pouvons rendre attentif à notre situation mais aussi proposer des solutions pour améliorer notre quotidien. Participez à notre assemblée pour porter plus de poids à nos revendications.

Tous les membres sont sollicités à venir le 27 mars pour cette réunion qui est le moment idéal pour rendre compte des activités, aussi bien de la fédération que de la profession. Le ministre du Tourisme et des Classes moyennes, Monsieur Lex Delles nous fera l'honneur d'être présent.

Lors de notre assemblée générale, les interlocuteurs passent en revue les problèmes rencontrés au quotidien par les entreprises de notre secteur et esquissent des solutions envisageables.

L'Horesca fera part de ses visions pour l'avenir et expliquera quelles seront les priorités à mettre en œuvre pour garantir une pérennité de nos entreprises et pour mieux développer notre secteur.

Il est donc important d'être présent à l'Assemblée générale afin d'afficher notre solidarité et de démontrer notre détermination.

DIPLÔMES POUR MEMBRES MÉRITANTS



A l'occasion de notre assemblée générale nos membres, propriétaires d'un établissement depuis 15, 25 et 30 ans seront honorés par la remise d'un diplôme honorifique.

Pour tous ceux qui remplissent les conditions nécessaires à l'obtention d'un tel diplôme, il suffit d'en avertir le bureau de l'Horesca.

François Koepp,
secrétaire général

Lieu : Chambre de Commerce

Date : 27.03.2023 16.00h

Ordre du jour :

1. Allocution du président
2. Allocution du secrétaire général

3. Rapport de caisse

4. Rapport des réviseurs de caisse

5. Divers

7. Discours du M. Lex Delles

Une traduction simultanée en français sera proposée

Monday 27 March at the Chamber of Commerce in the presence of Mr Delles Horesca General Assembly

After a health crisis that disrupted the functioning of our businesses, the current inflation and increased staff shortages pose new challenges.

The General Assembly of our federation is the traditional moment to assess the situation. In the presence of our minister, we can draw attention to our situation and propose solutions to improve our daily lives. Participate in our assembly to give more weight to our demands.

All members are asked to attend this meeting on 27 March, which is the ideal time to report on the activities of both the federation and the profession.

The Minister for Tourism and the Middle Classes, Mr Lex Delles, will honour us with his presence.

At our General Assembly, the speakers discuss the problems that businesses in our sector face on a daily basis and outline possible solutions.

Horesca will share its visions for the future and explain the priorities to be implemented to guarantee the sustainability of our businesses and to better develop our sector.

It is therefore important to be present at the General Assembly to show our solidarity and determination.

Diplomas for deserving members

On the occasion of our General Assembly our members who have owned a business

for 15, 25 and 30 years will be honoured with an honorary diploma.

For all those who meet the requirements to obtain such a diploma, it is sufficient to notify the Horesca office.

Place: Chamber of Commerce

Date: 27.03.2023 16.00h

Agenda :

1. President's address
2. Speech by the Secretary General
3. Cash report
4. Report of the auditors
5. Various
6. Speech by Mr. Lex Delles

Comment Regiôtels soutient l'hôte

Créé il y a cinq ans avec le soutien du Gouvernement luxembourgeois et avec l'encouragement de l'Horesca, Regiôtels avait comme mission première de soutenir les hôtels indépendants régionaux. Depuis la société a beaucoup évolué, s'est internationalisée mais reste ancrée au Grand-Duché. Nous avons rencontré son créateur Gregory Tugendhat pour connaître les dernières évolutions.



Regiôtels a eu principalement comme premiers partenaires des hôtels situés dans le Mullerthal. Par la suite plusieurs établissements d'autres régions de notre pays ont rejoint le groupe.

Au fil du temps, le portefeuille s'est étoffé avec des hôtels de la grande région. Avant la crise du Covid, Regiôtels comptait des hôtels-partenaires en Allemagne dans la région frontalière de Rhénanie Palatinat (Rheinland Pfalz) et aussi en Belgique. Depuis cette fameuse crise, beaucoup de choses ont changé. Alors que de nombreux acteurs du tourisme ont dû mettre la clef sous le paillasson, cette petite société luxembourgeoise s'est encore agrandie en ouvrant des bureaux un peu partout dans le monde.

La force d'un grand groupe hôtelier c'est de disposer de marques complémentaires et de différents établissements où chacun dans sa catégorie garde son style, voire sa personnalité. Pour Gregory Tugendhat,

ce qui soude un tel groupe, c'est son canal de distribution. L'équipe de vente (et de marketing) constitue un fil rouge qui relie chaque entité d'un groupe hôtelier.

L'équipe de Regiôtels soutient les hôteliers indépendants de petite et moyenne taille qui représentent la qualité et la culture de leurs régions. Ces derniers sont guidés à travers tout le processus commercial, comme la segmentation client, le prix, la présence en ligne, les ventes en direct, etc. L'équipe autour de Gregory Tugendhat possède une expérience internationale en Europe et ailleurs, et peut ainsi mettre à profit ce savoir-faire pour les hôtels partenaires.

Regiôtels a aussi embauché des personnes supplémentaires, notamment dans les domaines de la digitalisation et des ventes d'origine allemandes. Nous nous sommes entretenus avec son fondateur Gregory Tugendhat pour connaître les derniers développements.

Entretien avec Gregory

Monsieur Tugendhat, comment se porte Regiôtels ? La crise sanitaire vous a-t-elle fortement impacté ?

En effet, comme tous les autres acteurs du tourisme, nous avons passé une période difficile. Néanmoins, nous avons réussi à garder notre équipe. Personne n'a été licencié. Il en va de même avec nos hôtels partenaires.

Aucun établissement d'hébergement à Luxembourg ne nous a quitté pendant la crise sanitaire. Ils sont restés fidèles et continuent à nous faire confiance.

Il n'y a donc pas eu de grands bouleversements ces derniers temps ?

Si, au contraire. Notre société a beaucoup évolué ces derniers mois. Après la faillite de la société Thomas Cook, j'ai contacté les différents responsables de pays en leur proposant de rejoindre Regiôtels. Bien sûr je leur ai expliqué notre philosophie et leur ai demandé d'attirer plusieurs hôtels partenaires dans leurs pays respectifs. Cela a fonctionné et aujourd'hui nous sommes présents sur quatre continents.

Regiôtels emploie actuellement une trentaine de salariés et travaille avec 52 hôtels. Nous avons nos bureaux au Luxembourg, en Allemagne, en Thaïlande, au Cambodge, en Égypte et au Brésil.

Vous vous internationalisez donc de plus en plus ?

Absolument. Certaines problématiques sont identiques partout dans le monde et il est très facile aujourd'hui de se connecter aux hôtels depuis nos différents bureaux. Nous restons très impliqués au Grand-Duché car c'est ici que tout a commencé, d'ailleurs notre bureau principal est situé au Luxembourg où nous travaillons avec 14 établissements dont cinq peuvent être considérés comme historiques, vu qu'ils nous ont

tellerie familiale au Luxembourg

Tugendhat , créateur de Regiôtels

rejoins au début de notre activité. Nous espérons compter de nouveaux hôtels luxembourgeois parmi nos partenaires en 2023.

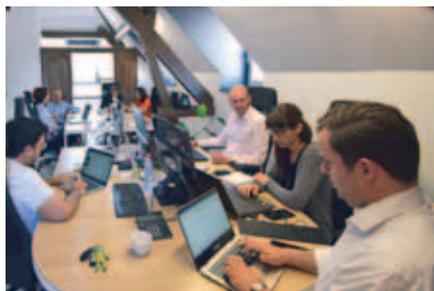
Pouvez-vous nous rappeler en quelques mots en quoi consiste votre activité ?

Regiôtels accompagne les hôtels indépendants dans la mise en place d'actions et de stratégies afin d'améliorer leurs performances.

Nous nous assurons d'abord que l'hôtel est bien représenté au niveau digital, que le site web de l'hôtel est performant et efficace, que l'établissement est bien référencé sur Google et que des actions marketing sont en places.

Nous veillons également à ce que l'hôtel soit bien distribué en ligne, sur les bons canaux. Booking.com étant le plus populaire, il existe d'autres possibilités qui ne sont souvent même pas connues par les hôteliers. Enfin nous veillons à ce que l'hôtel propose ses chambres au meilleur prix dans un environnement concurrentiel avec une demande qui varie en fonction des jours et de la saisonnalité.

Il arrive que l'on nous confonde avec une plate-forme de réservation. Mais ce n'est absolument pas ce que nous faisons. En combinant nos actions sur le marketing digital, les ventes en ligne la distribution et le revenue management, nos hôtels obtiennent d'excellent résultats. Si les hô-



L'équipe de Regiôtels en 2019

tels sont restés avec nous, même pendant la pandémie, c'est parce que nous leur apportons des résultats tangibles, tant en termes de gain de temps que de revenus supplémentaires. Nous travaillons sur base d'un tarif fixe mensuel qui varie en fonction des prestations que nous proposons.

Un peu comme si un hôtel engage un commercial pour vendre des chambres sur Booking au meilleur tarif ?

Sauf qu'un petit hôtel n'a pas les moyens d'engager un commercial, ou un revenue manager ou un expert en distribution numérique. Et notre objectif n'est pas de vendre sur Booking mais de pousser plus de réservations à travers le site web de l'hôtel. Il faut bien sûr être présent sur cette plate-forme ainsi que d'autres. Nous le garantissons pour chaque hôtel avec une stratégie minutieusement préparée. C'est un travail de professionnels qui nécessite beaucoup de temps et que nous savons réaliser.

Selon de récentes études de marché, un client qui recherche une chambre effectue en moyenne une quarantaine de visites en ligne avant de réserver. Il y a donc de fortes chances pour qu'il se renseigne aussi sur le site propre de l'hôtelier.

Ici aussi nous intervenons avec une réalisation professionnelle du site Internet, qui comprend des offres adaptées aux différents clients et bien sûr au calendrier. Notre objectif est de vendre la nuitée sur le site de l'hôtel avec un package ou simplement à un prix plus attractif pour l'hôtelier.

L'hôtelier a donc moins de soucis et profite de tous les outils modernes en matière de digitalisation. Les résultats que nous réalisons pour nos hôtels partenaires sont très encourageants et les aident à appréhender l'avenir sereinement.



Gregory Tugendhat

Diplômé de l'Institut Paul Bocuse à Lyon, Gregory Tugendhat a par la suite décroché un Master en marketing au London Metropolitan Institute à Londres avant d'entamer sa carrière professionnelle. Depuis 2003, il est actif dans l'hôtellerie et a travaillé pour des groupes comme Hyatt, Hilton, Inter-Continental ou encore Accor. Un parcours qui l'a entre autres mené à Londres, Paris, Bruxelles, au Cambodge, en Pologne et à Dubaï.

Vous êtes donc confiant ?

Toujours. Nous avons survécu à la crise sanitaire et avons même réussi à nous agrandir. Nous sommes aujourd'hui présents en Europe, en Amérique du Sud, en Afrique et en Asie, ce qui nous permet d'être opérationnels 24 heures sur 24.

Mais je n'oublie pas que c'est à Luxembourg que tout a commencé et que les pouvoirs publics et l'Horesca nous ont soutenu pour bien démarrer et survivre la pandémie. Les chiffres actuels sont très prometteurs, nos hôteliers et partenaires continuent à nous faire confiance et je pense que nous avons de bonnes cartes en main pour progresser en aidant surtout les hôtels familiaux régionaux.



Lundi 20 mars Assemblée générale de l'Amicale des Anciens Hotelschoul

Le comité de l'Amicale des Anciens Élèves du L.T. Hôtelier « Alexis Heck » Diekirch invite ses membres à participer nombreux à l'assemblée générale de l'association qui se déroulera le lundi, 20 mars 2023 à Luxembourg-Ville.

Le programme du jour débutera à 15h30 avec une visite guidée du Stade de Luxembourg. Nous vous conseillons de venir en transport public au stade (lignes AVL 5, 18, 22) ou d'utiliser le P&R Stade. **Lieu du rendez-vous:** Entrée 4, Stade de Luxembourg, 100, boulevard de Kockelscheuer, Luxembourg. (Inscription obligatoire avec le virement de participation à la manifestation de l'Amicale)



La réunion pour l'assemblée générale aura lieu dans la suite au salon « Bisquiterie », à côté de l'hôtel Parc Belair, 111, Avenue du X Septembre.

L'accueil apéro des hôtes est prévu pour 17h45. Des places de parking sont à disposition au garage de l'hôtel Parc-Belair et dans le quartier. Vers 19h30 Mally Goeres et son équipe nous accueilleront pour le dîner à l'hôtel Parc-Belair. Au menu un velouté d'asperges au cerfeuil, mouillettes de campagne suivi d'un duo de veau et bœuf aux deux sauces, légumes et pommes fondantes. Pour le dessert les gourmets vont se réunir tout autour du chariot de glaces « Marcello ».

Les membres de l'Amicale qui souhaitent poser leur candidature pour le comité sont cordialement invités à introduire leur demande par écrit avant le 10 mars 2023 au bureau de l'Amicale, B.P. 2524, L-1025 Luxembourg ou par mail à l'adresse : amicale@vo.lu . Les demandes pour le panneau de l'Amicale sont à adresser pour la même date à la même adresse.

Les frais de participation à la journée de l'assemblée générale sont fixés à 60 Euro pour le dîner hors boissons. La visite guidée du Stade de Luxembourg (participation à la visite du Stade à mentionner lors du virement - places limitées) et l'apéro à la « Bisquiterie » sont offerts par l'Amicale. Pour assurer une bonne organisation de la journée de l'assemblée, nous vous prions de bien indiquer le(s) nom(s) du (des) participant(s) ainsi qu'un N° tél./GSM lors de votre versement / virement des frais de participation au compte bancaire de la Banque Raiffeisen LU08 0090 0000 0005 0492.

Le règlement sera considéré comme inscription au programme de la journée. Dernier délai : 13.3.2023 !!!

Pour le logement à l'hôtel contacter directement la réception de l'Hôtel Parc-Belair au téléphone 44 23 23 1 ou par e-mail : conference@goereshotels.com en mentionnant votre participation à l'activité de l'Amicale des Anciens HOTELSCHOUL. Un certain nombre de chambres seront proposées à des tarifs préférentiels.

Ordre du jour de l'assemblée générale qui débutera vers 18h15

- Allocution du président
- Mots de bienvenue
- Coup d'œil sur la Ville de Luxembourg et ses activités touristiques
- Rapport des activités 2022
- Rapport de caisse
- Élection partielle du comité et des réviseurs de caisse
- Aperçu du programme 2023
- Coup d'œil sur les activités à l'E.H.T.L.
- Remise des panneaux et du trophée « Gutt gemaach »
- Divers

Stade de Luxembourg

Découvrez le domicile des équipes nationales de football et de rugby du Luxembourg ! Pendant la visite d'une heure du Stade de Luxembourg, vous découvrirez en exclusivité les coulisses, normalement réservées aux équipes, à la presse ou aux personnalités importantes, ainsi que les zones ouvertes au public et la pelouse " sacrée ". Les guides du Luxembourg City Office vous présenteront un morceau d'histoire du sport et toutes sortes de faits sur un bâtiment moderne et passionnant qui n'a rien à envier aux grands stades de ce monde.



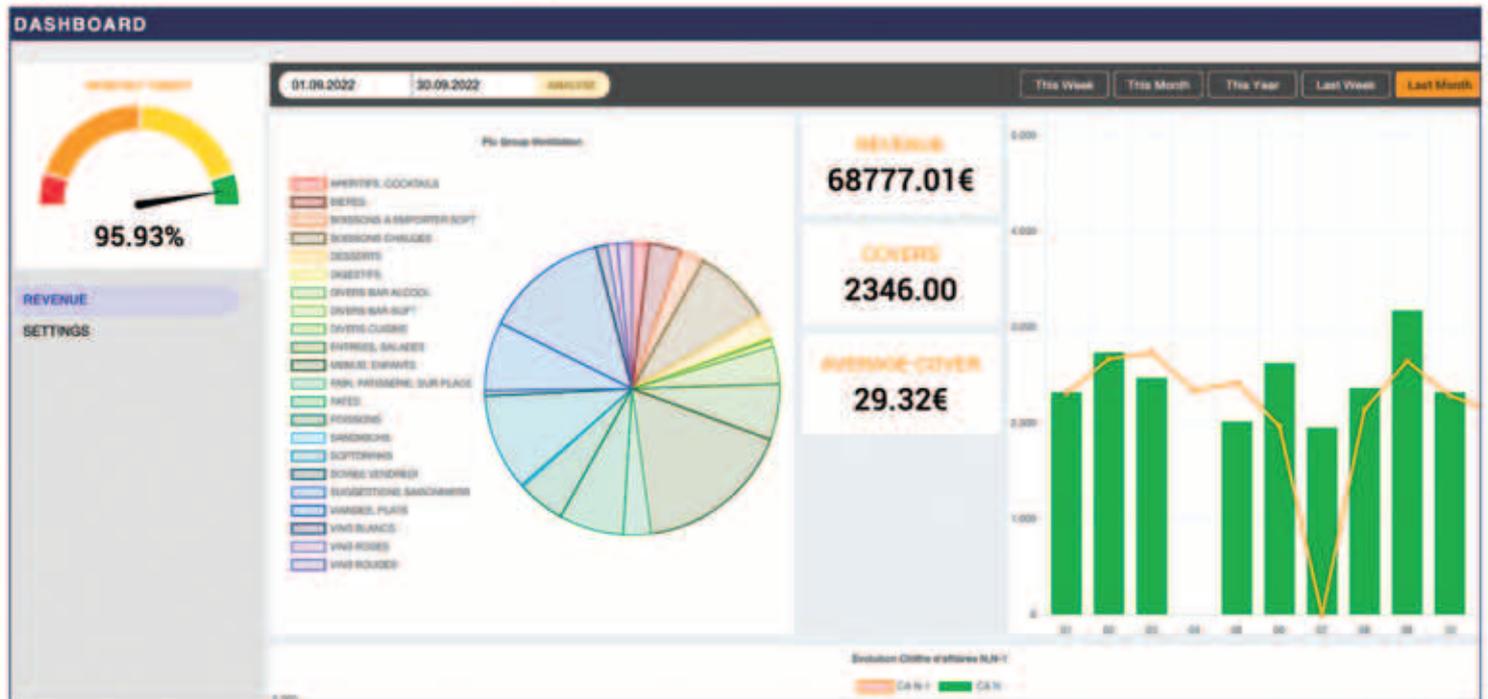
WebRCS

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.





Bamyany Restaurant

2 Montée de Clausen
L1343 Luxembourg
Tél. : 651 200 076

Le premier restaurant afghan au Luxembourg a ouvert il y a quelques semaines à Luxembourg-ville. Il s'appelle Bamyany qui est aussi le nom de la région afghane de laquelle sont originaires les exploitants et qui est connue pour sa gastronomie. Située sur une ancienne route de la Soie, la cuisine y a connu de nombreuses influences.

A la carte de notre établissement luxembourgeois on trouve ainsi des Raviolis au bœuf appelées Manto ou encore des

préparations perses comme le Zershik Palaw qui est un riz safrané au poulet. On peut aussi commander un Qabulli, le plat le plus populaire d'Afghanistan. Il se compose de riz, de bœuf, de carottes et de raisins.

Situé au milieu de la Montée de Clausen, le Bamyany se trouve dans la même maison que le Restaurant Mirador, mais à un niveau plus bas. Il est accessible depuis le côté. Les exploitants précisent que cette entreprise offre aussi des perspectives d'emploi et d'intégration pour des réfugiés du pays.

L'établissement n'est ouvert que le midi et les plats sont aussi proposés à emporter. Ceux qui préfèrent se faire livrer peuvent opter pour cette option grâce au service de Wedely.

Tero House 17

17, Rue du Nord
L-2229 Luxembourg
Tél.: 20 10 17

Le restaurant situé au rez-de-chaussée du Club House Seventeen a été repris il y a quelques semaines par le groupe belge Tero qui exploite plusieurs établissements en Belgique.

Les nouveaux exploitants y annoncent une cuisine moderne mais décontractée à la fois, où se mélangent les influences méditerranéennes, moyen-orientales ou encore asiatiques.

Un établissement « farm to table » qui peut accueillir 70 convives et qui se loue en totalité ou en partie les mercredis soirs.

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h et samedi de 19h à 22h
Le bar est ouvert jusqu'à 1h



Pour trouver un emploi dans
la restauration :

www.horesca.lu



Blend's

6a Grand-Rue
L-1660 Luxembourg
Tél.: 691 720 187

Blend's signifie mélange et ce nouveau restaurant associe plusieurs concepts afin donner une réponse aux différents attentes des clients, que ce soit au niveau de la cuisine ou de l'ambiance.

Comme nous a expliqué Stathis Kotonias lors de notre visite, l'objectif premier est de proposer une cuisine méditerranéenne qui englobe les différentes gastronomies.

A la carte, le chef Leonardo Aloufi propose des plats variés qui vont d'un risotto au potiron à un poulpe grillé en passant par des Tagliatelle à la truffe, un Tzatziki au yaourt grec ou un Burger de bœuf Simmental.

Côté vins, le choix est tout aussi varié avec bien entendu des crus de la Moselle luxembourgeoise mais aussi quelques

belles bouteilles de France, Italie, Grèce et Nouveau Monde. Plus de 70 références qui ont été sélectionnées par le sommelier Alexandros Papapopoulos.

Le Blend's ouvre le matin à partir de 9 heures avec café et croissant. La cuisine est ouverte en continu de 12 heures à 22 heures pour laisser place ensuite à une musique plus présente qui pourra être apprécié avec par exemple un cocktail.

Deux barmen sont à l'œuvre. George Poriazis et George Maricos sauront préparer un mélange classique à moins que vous ne préféreriez un cocktail signature.

La carte des boissons regorge aussi d'une grande sélection en whiskys, rhums, gins et champagnes.

Situé dans un bâtiment historique, cet restaurant dispose de beaucoup d'espace et peut en fonction du type de manifestation accueillir jusqu'à 300 personnes (cocktail dînatoire). Il y a aussi la possibilité de privatiser une salle ou l'entièreté des lieux.

Le Blend's est ouvert sept jours sur sept.

En semaine à midi on propose un menu de jour et le dimanche on peut opter pour un brunch.

Plus d'infos sur le site Internet qui permet aussi de réaliser une réservation ou sur les réseaux sociaux.





Culturando

10, rue des Forains
L-1533 Luxembourg
Tél. : 26 55 19 65
<http://www.culturando.lu>

Après avoir exploité pendant sept ans le restaurant Culturando dans l'avenue de la Faïencerie à Luxembourg-Limpertsberg, Dario Notaroberto a déménagé l'exploitation de son entreprise à Luxembourg-Kirchberg.

Le jeune Italien, qui a appris le métier auprès de son père Mario au Restaurant Dal Notaro (qui est exploité aujourd'hui par le frère Livio) voue une attention toute particulière à l'aspect culturel de la gastronomie. Comme il l'explique sur les réseaux sociaux, Culturando est un lieu particulier où se rencontrent les désirs de ceux qui aiment la culture de leurs origines. Originaire de Campanie (province autour de Naples), Dario désire faire apprécier et connaître la qualité et l'authenticité de la cuisine de cette région en restant fidèle à ses valeurs et en défendant et protégeant l'authenticité de ses origines.

Les plats de pâtes jouent ici bien entendu un rôle central. Vous en trouverez aux blettes, au chou vert ou encore au « cime di rape ».

L'originalité du restaurant est que vous ne trouverez pas un menu. En fonction des saisons et du marché, la cuisine adapte l'offre au jour le jour. C'est donc un peu une surprise pour le client qui peut choisir entre des suggestions qu'on lui propose.

Un exercice pas toujours facile mais qui permet souvent de lancer une discussion sur les recettes du jour et les raisons de ces choix.

Lors de notre passage, la maison proposait par exemple des pâtes à la saucisse faite maison et poivre ou à la scarole avec olives et fromage Pecorino.

On trouve bien entendu aussi des autres types de préparations comme du poulpe grillé ou une entrecôte.

Le cadre est spacieux avec des tables anciennes en bois massif. Une cinquantaine de convives trouvent place ici sur deux salles. La vue imprenable sur la vallée de l'Alzette vaut le détour et en été, la grande terrasse dans le jardin à l'arrière constitue un merveilleux havre de paix.

Mais au Culturando il n'a pas que la cuisine qui compte. Les vins sont tout aussi importants, sachant que depuis une dizaine d'années, le père Mario produit ses propres bouteilles en Italie. Il a planté lui-même les vignobles où il produit, en supervisant personnellement les différentes phases, deux vins blancs exquis et un rouge, typique des terres du Cilento, qui ont déjà rencontré un grand succès.

Pour ce qui est du choix au Culturando, les clients reçoivent ici une véritable carte des vins avec une sélection de pratiquement toutes les régions italiennes. Vous pouvez bien entendu laisser cette carte de côté et vous fier aux conseils de Dario pour accompagner votre repas avec le meilleur cru.

Signalons enfin que le Culturando est ouvert du lundi au vendredi de 12.00h à 14.00h et de 19.00h à 22.00h. Le restaurant est fermé le samedi et le dimanche.





KNORR PROFESSIONAL CONCENTRÉS LIQUIDES

UN MOYEN POLYVALENT
POUR ENRICHIR VOS PLATS !



- ✓ Sans conservateur, sans exhausteur de goût et sans colorant artificiel.
- ✓ Base pour potages, ragoûts, marinades et assaisonnements.
- ✓ Mijoté à la perfection.
- ✓ Convient aux préparations chaudes comme froides.
- ✓ Sans gluten ou lactose.



SCANNEZ CE CODE
POUR DEMANDER
VOTRE ÉCHANTILLON
KNORR PROFESSIONAL
CONCENTRÉ LIQUIDE
VOLAILLE GRATUIT* !



* Action valable du 15/02/2023 au 31/03/2023.

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



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Mettez votre restaurant en valeur avec le label «Hausgemaach» - Fait maison

« Nous sommes des cuisiniers et pas des assembleurs »



L'Horesca a lancé il y a quelques temps le label de qualité «Hausgemaach» qui met en évidence les établissements qui proposent une véritable cuisine «fait maison». Avec le logo «Hausgemaach - Fait maison » les restaurants peuvent mettre en valeur une démarche de qualité et profitent d'une communication commune. C'est gratuit pour les membres de notre fédération.

En adhérant, le restaurateur dispose d'un moyen simple pour augmenter sa visibilité et communiquer sur ses plats faits maison.

But du label :

- Valoriser la qualité des professionnels de la restauration
- Promouvoir le plaisir de manger
- Faciliter la visibilité des établissements
- Sensibiliser le secteur et en même temps le consommateur
- Créer plus de transparence
- Soutenir les restaurants dynamiques et de qualité

Notre label s'inscrit dans une démarche de développement durable avec un effet écologique. On favorise les distances de

transport limitées et on évite des emballages inutiles. Aux emballages jetables, on préfère utiliser des emballages réutilisables ou consignés. La lutte contre le gaspillage alimentaire fait aussi partie de la philosophie.

En adhérant au label, une panoplie d'étiquettes du logo seront mis à disposition. Les établissements vont être mis en avant et pourront opter pour une communication sérieuse et reconnue.

Engagements des restaurants :

- Réagir à la demande du consommateur recherchant une alimentation saine et équilibrée
- Miser sur les produits frais et de qualité
- Se fournir essentiellement en matières premières chez les producteurs locaux et régionaux

La Rameaudière a été un des premiers restaurants à adhérer à notre label de qualité Hausgemaach.

Ce restaurant a ouvert ses portes il y a 34 ans. Daniel Rameau qui auparavant exploitait l'Hostellerie des pêcheurs à Remich avait repris ce petit bistrot à Ellange-Gare pour en faire restaurant qui est aujourd'hui renommé pour son service et sa gastronomie.

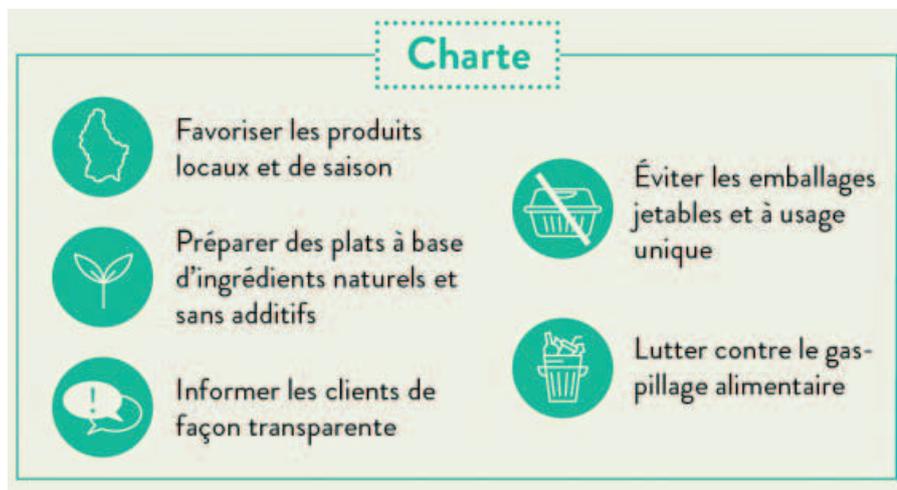
Les clients aiment s'y rendre pour la gaieté du patron, mais aussi pour la qualité de la cuisine qui est excellente.

À la carte, on trouve des préparations qui mettent la gastronomie à l'honneur comme le Croustillant de rouget et homard tiède, les Noix de Saint-Jacques avec risotto aux cèpes ou encore le Pigeonneau des Vosges cuit en cocotte au jus simple.

Une dizaine de personnes travaillent ici dont quatre en cuisine.

Un cuisinier s'occupe des entrées, deux sont au « chaud » et le quatrième est en charge des desserts. Une équipe soudée, où on s'entraide pendant le service, sachant que le chef est au passe et veille au bon dressage des assiettes.

Nous nous sommes entretenus avec Daniel Rameau pour connaître ses motivations et pour mieux apprécier sa philosophie.





Daniel Rameau

Entretien avec Daniel Rameau patron du restaurant «La Rameaudière» à Ellange-gare

Monsieur Rameau, vous êtes un des premiers établissements à avoir adhéré à la charte Hausgemaach-Fait maison. Qu'est-ce qui vous a motivé à faire ce pas ?

Je défends le principe que nous sommes des cuisiniers et pas des assembleurs. Il faut par conséquent défendre notre profession et cela passe par l'amour pour le travail bien fait et par le partage avec le client de cette passion.

Prenons le foie gras comme exemple. On peut l'acheter prêt à l'emploi. Il y en a qui sont très bons. Mais nous préférons le préparer nous-mêmes en ajoutant un peu de Monbazillac, ce qui lui donne une touche plus personnelle. Pareil avec le saumon qui est fumé maison ou encore toutes nos glaces et tous nos sorbets que nous élaborons nous-mêmes.

Qu'est-ce qui vous différencie d'un autre restaurant qui ne partage pas ce point de vue ?

Les restaurants qui proposent des plats faits maison attachent une attention toute particulière à la provenance des produits. Notre viande de bœuf luxembourgeoise nous est livrée par Coboulux et une grande partie de nos poissons viennent de Boulogne-sur-Mer.

Nous suivons les saisons. Actuellement, nous mettons le Skrei de Norvège à l'honneur et proposons aussi des écrivisses. Pour Pâques, nous aurons bien sûr les asperges.

Et les clients apprécient ce travail ?

Il faut constamment renouveler sa carte avec des recettes classiques qui re-

viennent tous les ans. On peut changer légèrement certaines préparations, en les allégeant par exemple. Nous avons des clients fidèles qui réservent régulièrement parce qu'ils savent qu'à telle époque de l'année ils vont trouver tel produit de saison.

Comment voyez-vous l'avenir du métier ?

Pratiquement tous les ans, nous avons deux élèves de l'école d'hôtellerie de Diekirch qui viennent dans notre restaurant pour faire un stage. Un en salle et un en cuisine.

Nous leur donnons la possibilité de découvrir les différentes facettes du métier. Et s'ils se donnent de la peine, ils apprennent beaucoup.

Il est important de former des jeunes et de transmettre notre savoir.

Remise des les labellisations «EcoLabel» et «bed+bike»

En date du 9 février 2023, le ministre du Tourisme, Lex Delles, et la ministre de l'Environnement du Climat et du Développement durable, Joëlle Welfring, ont remis les labellisations "EcoLabel Luxembourg" et "bed+bike".



ficiellement le certificat "Bed+Bike" à l'établissement Camping Kockelscheuer ayant répondu avec succès aux critères de la labellisation. Ce label a été introduit au Grand-Duché en 2011, en étroite collaboration entre la Direction générale du tourisme et ProVelo.lu. Les établissements qui portent le label font des efforts particuliers dans l'accueil des cyclotouristes, notamment en adaptant leurs services et leurs infrastructures à leurs besoins spécifiques. Le label "Bed+Bike" exige, entre autres, que les établissements mettent à disposition des visiteurs un local sécurisé

Créé en 1999 avec l'objectif de développer et de promouvoir le tourisme durable au Luxembourg, l'"EcoLabel" s'adresse aux structures d'hébergements touristiques luxembourgeoises et est actuellement détenu par 43 hôtels, campings, auberges de jeunesse, hébergements de groupe et gîtes ruraux.

Ces établissements se distinguent par leurs pratiques respectueuses de l'environnement en se concentrant notamment sur la réduction de la consommation d'énergie et d'eau, une gestion efficace des déchets et le recours aux énergies renouvelables. L'"EcoLabel", résultat d'une fructueuse collaboration entre la Direction générale du tourisme, l'Oekozer Pafendall et le ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable, est aujourd'hui le label de référence au niveau national.

L'"EcoLabel" national peut être considéré comme tremplin pour l'acquisition de l'"EcoLabel européen". Pour cette démarche, les agents de l'Administration de l'environnement sont à l'écoute et soutiennent les acteurs qui souhaitent obtenir l'"EcoLabel européen". La ministre tient également à remercier les collaborateurs de l'Oekozer Pafendall qui guident et conseillent les candidats de manière professionnelle et personnalisée en leur proposant des mesures orientées sur la pratique.

Dans ce contexte, Isabelle Schummers, coordinatrice de l'EcoLabel Luxembourg à l'Oekozer Pafendall a indiqué que "l'"EcoLabel" est un label qui couvre la plupart des thématiques du développement durable et qui demande donc un réel engagement de la part des hébergements.

Le ministre du Tourisme, Lex Delles, a par ailleurs remis of-

pour leurs vélos et des outils pour effectuer de petites réparations sur les vélos, que des informations touristiques spécifiques pour le cyclotourisme soient disponibles sur place et qu'un petit-déjeuner équilibré soit proposé. Ces critères garantissent aux cyclotouristes un accueil, des infrastructures et des renseignements adaptés à leurs besoins.

Jo Klein, responsable de projets auprès de ProVelo.lu, a souligné que "nous sommes ravis de constater que le vélo ne gagne non seulement en popularité dans les déplacements au quotidien, mais qu'il commence également à développer son potentiel en tant que moyen de transport actif dans le monde du tourisme et des loisirs au Luxembourg".



Les établissements classés "EcoLabel" en 2023

- Auberge de jeunesse Lultzhausen (bronze)
- Auberge de jeunesse Luxembourg (or)
- Camping Belle-Vue (argent)
- Camping du Nord (argent)
- Camping Ettelbruck (bronze)
- Camping Martbusch (argent)
- Camping Relax (argent)
- Camping St. Hubert (bronze)
- Camping Troisvierges (bronze)
- Camping Val d'Or (bronze)
- City Hôtel (or)
- Gourmet & Relax Hôtel de la Sure (argent)
- Novotel Luxembourg Kirchberg (argent)

L'établissement classé "Bed+Bike" en 2023

- Camping Kockelscheuer

Eco-responsables

«Green Business Events», qui vise à réduire l'empreinte environnementale et sociale de tout type d'événement relevant du secteur des Business Events, tels que des congrès, conférences, expositions ou salons, a été présenté officiellement.



Véronique Linden et Isabelle Schummers de l'Oekozer Pafendall avec Lex Delles, ministre du Tourisme (de g. à dr.)

Ce projet, qui est le pendant du projet "Green Events" du ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable, permet de développer des solutions événementielles écoresponsables et inclusives. Les organisateurs de Business Events qui respectent des critères d'écoresponsabilité et d'inclusivité précis pourront dès à présent laisser certifier leurs événements avec le logo officiel "Green Business Events" et ainsi valoriser davantage leur démarche responsable.

Les critères d'écoresponsabilité et d'inclusivité à respecter ont été développés en collaboration avec les professionnels du secteur lors d'ateliers dédiés à l'événementiel durable et ont ensuite été testés lors des événements pilotes suivants afin d'assurer qu'ils sont en accord avec les réalités, les besoins et les ambitions du secteur. Les critères retenus s'articulent autour de sept thématiques: communication, stands d'exposition & mobilier, mobilité, restauration durable, déchets, eau & énergie et accessibilité & inclusivité.

Afin d'obtenir le logo officiel "Green Business Events", l'organisateur devra tout d'abord prendre contact avec l'Oekozer Pafendall, coordinateur du projet. Lors d'une première entrevue, les conseillers de l'Oekozer proposeront un accompagnement individualisé aux organisateurs afin de les soutenir dans leur démarche d'obtention du logo. L'accompagnement ainsi que le conseil individualisé pour les organisateurs d'événements dans le cadre de l'attribution du logo sont gratuits et pris en charge par la Direction générale du tourisme. L'organisateur, dont l'événement candidat aura validé les critères obligatoires ainsi que 50% des critères optionnels applicables à l'événement, signera une charte d'engagement et se verra décerner le logo sous forme digitale pour l'événement en question. Le logo pourra être utilisé par l'organisateur sur tout support de communication avant et pendant l'événement. Pour de plus amples informations veuillez consulter le site www.greenbusinessevents.lu.



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

Horecatel 2023

Sublimez votre établissement !

Envie de relooker votre restaurant ? D'ajouter de nouveaux produits à votre carte ? Besoin d'un nouveau four ou de solutions adaptées à la réservation en ligne ? Le Salon Horecatel est LE rendez-vous incontournable des professionnels de l'Horeca, de la gastronomie et des métiers de bouche. Rendez-vous du 12 au 15 mars à proximité du Luxembourg, à Marche-en-Famenne.

Horecatel 2023 est Le rendez-vous incontournable des professionnels de l'Horeca, de la gastronomie et des métiers de bouche de la grande région..

La 56^{ème} édition du Salon Horecatel s'apprête à accueillir la "crème" de la profession, du 12 au 15 mars prochains au WEX à Marche-en-Famenne.

Une sélection des plus importants fournisseurs en provenance des quatre coins de la Belgique animera les 6 palais du WEX. Sur 23.500m², les visiteurs pourront y trouver les plus grandes marques de matériel et de produits alimentaires pour les chefs, traiteurs, collectivités et le snacking, mais aussi un palais entier dédié aux plus importantes brasseries du pays et autres boissons (cafés, vins, spiritueux et softs). À leurs côtés, au sein du Palais Gastronomie du Salon Horecatel 2023, ils auront aussi la surprise de découvrir des producteurs plus modestes et des artisans heureux de partager leur passion pour des productions de proximité.

Durant quatre jours, des chefs de tous les horizons se donneront rendez-vous au cœur de la "Master Stage" pour faire découvrir leur passion aux visiteurs, au travers d'un programme de démonstrations culinaires sous l'œil avisé du maître de cérémonie, Philippe Limbourg.

Mario Elias, de la superbe maison étoilée "Le Cor de Chasse" à Wéris, endossera le rôle d'Ambassadeur du Salon Horecatel 2023 en étant, notamment, président du jury du Trophée Eric Martin.



Infos pratiques

Dates et horaires :

Du 12 au 15 mars 2023

Du dimanche 12 au mardi 14/03 :

11H00 - 19H00 (accès jusque 18H30)

Mercredi 15/03 : 11H00 - 18H00 (accès jusque 17H30)

Tarifs

Sur présentation d'une carte d'invitation: entrée gratuite via enregistrement en ligne (voir page ci-contre)

Sans invitation : 70€

Groupe d'étudiants en hôtellerie (uniquement le mercredi après-midi) : accès gratuit, merci d'en faire la demande via l'adresse horecatel@wex.be

Enfants de moins de 12 ans : gratuit

Interdiction : conformément à la règle générale en matière d'hygiène alimentaire, les chiens ne sont pas admis sur cet événement.

Lieu :

WEX, Rue des Deux Provinces, 1
6900 Marche-en-Famenne (B)

Mario Elias sera l'ambassadeur étoilé 2023 de Horecatel



Mario Elias, de la superbe maison étoilée "Le Cor de Chasse" à Wéris, endossera le rôle d'Ambassadeur 2023 du Salon Horecatel !

Le terroir à notre table avec un ambassadeur étoilé

Ce chef, issu d'une lignée de plusieurs générations de cuisiniers, prendra possession de la Master Stage du Palais Gastronomie pour vous en mettre plein les papilles. Il propose une cuisine gastronomique moderne, d'une grande finesse et s'inspire des produits régionaux et de saison.

Mario Elias ouvrira les festivités culinaires le dimanche 12 mars avant de prendre place, deux jours plus tard, aux côtés de ses pairs parmi le jury du "Trophée Eric Martin".

Concours de la Cuisine au miel



Le miel de la Marque Nationale, produit de qualité, qui peut se décliner à l'infini, a une nouvelle fois été mis à l'honneur à l'occasion du traditionnel Concours de la Cuisine au Miel organisé le 17 janvier à l'EHTL.



Si le concept est resté le même à travers les décennies, à savoir la mise en valeur d'un produit qui a une histoire millénaire et la promotion de la créativité de la part de jeunes talents, l'édition 2023 a apporté son lot de nouveautés.

Tout d'abord à travers la présence de la première présidente à la tête de la Fédération des Unions d'Apiculteurs (FUAL), Mme Alexandra Arendt, qui a tenu à souligner le travail des apiculteurs professionnels, mais aussi des passionnés amateurs.

Ensuite, le concours s'est doté d'un nouveau superviseur, en la personne de M. Konstantinos Anagnostaras, à qui M. Laurent Antoine a passé la main après vingt ans de bons et loyaux services.

Enfin, c'est la première fois que le cercle des candidats a été élargi, avec la partici-

pation d'un élève de l'École Sainte-Catherine Le Mans.

À partir d'une liste d'ingrédients imposés, dont les légumes d'hiver et le porc, huit participants ont relevé le défi de réaliser endéans cinq heures un menu comprenant une entrée, un plat et un dessert. Résultat : un festival de couleurs, de textures et de saveurs qui ont donné lieu à de nombreux éloges de la part des convives.

Vint enfin l'heure de dévoiler le verdict rendu par les quatre membres du jury, dont M. David Albert, premier vainqueur du concours il y a 30 ans.

Tous les candidats sont sortis grandis et enrichis de cette expérience : ils ont affronté une situation exigeante et sont allés au bout de l'effort, ce qui représente une excellente préparation en vue des examens pratiques qui les attendent.

Palmarès du concours édition 2023

1^{er} prix

Antonin Bodinier

(École Sainte-Catherine Le Mans),
qui a aussi réalisé le meilleur plat, un régal pour les yeux et pour le palais ;

2^e prix

Ninon Munier
(EHTL),

qui s'est distinguée avec la meilleure entrée ;

3^e prix

Victor Thill
(EHTL),

dont le dessert a ravi les juges.

Visite de l'Ambassadeur des Etats-Unis, Tom Barrett à l'EHTL



Le 19 janvier dernier, Tom Barrett, Ambassadeur des Etats-Unis au Luxembourg a visité l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) à Diekirch

L'ambassadeur (photo 2^e à gauche) a rencontré les élèves de la section anglophone Restaurateur et les élèves en dernière année de la formation de tourisme.

« Je remercie le directeur Lanners pour l'invitation à visiter l'EHTL. Il a été intéressant d'en savoir plus sur l'institution qui soutient les nouvelles générations de spécialistes du secteur Horeca et du tourisme au Luxembourg et au-delà. Ces deux secteurs sont d'une importance vitale pour toute économie.

De plus, un enseignement spécialisé de haute qualité, complété par une formation linguistique et technologique, permettent de garantir que ces secteurs continuent à répondre aux besoins en évolution rapide des sociétés modernes », a déclaré l'Ambassadeur Barrett.

Le Restaurateur anglophone est une nouvelle section de l'EHTL, qui a été créée

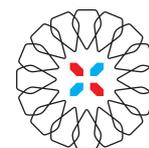
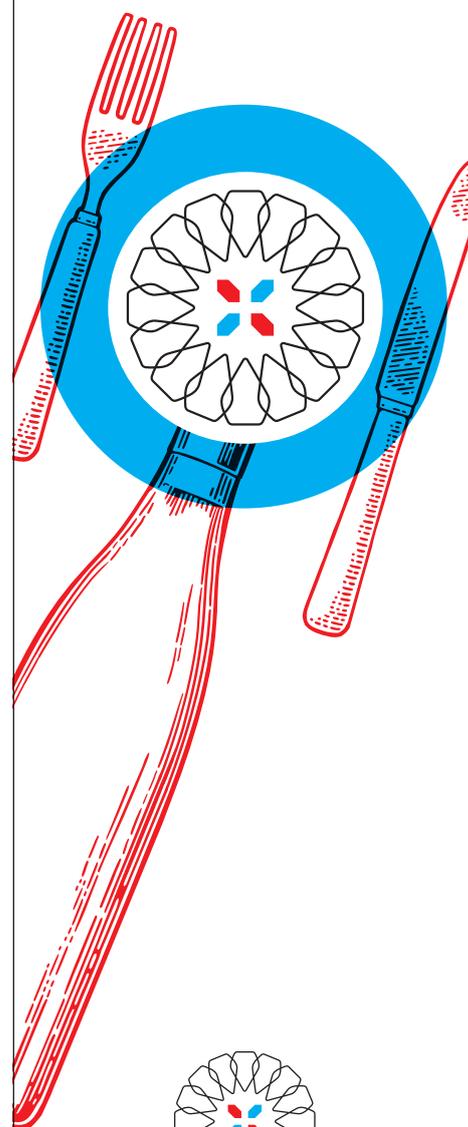
pour répondre à la demande croissante de cours d'anglais au Luxembourg. La section tourisme quant à elle comprend quatre heures d'anglais par semaine. Ces élèves ont démontré avec succès leur maîtrise de la langue lors d'EXPOGAST 2022 où ils ont représenté le stand du tourisme luxembourgeois.

Le jour de la visite de l'ambassadeur, l'EHTL a également été officiellement reconnue comme « Apple Distinguished School » (ADS). L'école a, en effet, été récompensée pour ses efforts pour intégrer avec efficacité les technologies de l'information et de la communication dans la pédagogie des enseignements et apprentissages.

Dans le prolongement de cette distinction, l'école prévoit d'organiser un voyage d'études à Cupertino (Californie) en 2024 afin de visiter le siège d'Apple et éventuellement aussi le « next big thing ».

vins-cremants.lu

L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG

Chenin blanc de France et du monde

Le Chenin Blanc est un cépage de vin blanc polyvalent cultivé en France depuis près de 1300 ans. Il est le plus souvent associé à la vallée de la Loire.

Il peut faire des vins avec des styles différents : Des vins de dessert délicieusement doux, des vins mousseux légers et mielleux ou des vins blancs tranquilles corsés.

Comme le Sauvignon Blanc de Nouvelle-Zélande ou le Malbec argentin, le Chenin Blanc a trouvé une nouvelle patrie dans le « Nouveau Monde » :

Cette fois dans les vignobles d'Afrique du Sud.

Ce pays a dépassé la France pour devenir le plus grand producteur de Chenin.

Ce mois-ci, l'Association luxembourgeoise des sommeliers vous propose une dégustation de Chenins secs.

Nous remercions les importateurs de la place pour les vins mis à disposition. Ils ont bien entendu été dégustés à l'aveugle.

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
président ALS



Gérard Guyon
meilleur sommelier 1990



Isabella Sardo
meilleure sommelière 2008



Philippe Lux
Not only wine



Dave Giannandrea
Horesca



Gregory Mio
meilleur sommelier 2022



Amandine Lichtfus
Vinothèque Le Chai - Munhowen



Eric Beau
meilleur sommelier 1989 1994

L'Avenir - Domaine Laroche Stellenbosch Afrique du Sud 2021

 Une robe aux reflets verdâtres sans aucun défaut visuel.

Un nez intéressant qui évoque le foin coupé, la fougère avec une touche minérale. À l'aération ressortent les agrumes. L'attaque en bouche est franche avec de la fraîcheur. Un vin jeune qui bien à boire maintenant. Il est équilibré et agréable. Une finale bien sec qui permet un accord sur un brochet à la luxembourgeoise. Munhowen - Vinothèque Le Chai, Hesperange 9,93€

Simonsig Stellenbosch Afrique du Sud 2021

 La robe jaune paillée est de consistance moyenne. Le bouquet plutôt floral est délicat avec une touche mentholée. La bouche est fraîche avec une belle pointe d'acidité. Elle est cohérente avec le nez. La persistance est moyenne sur une pointe d'amertume qui évoque le pamplemousse. À déguster à l'apéritif. Vinoteca Luxembourg 10,41€



**Maison Ventenac Candide
Languedoc VDF 2019**


 Une robe jaune clair aux reflets dorés. Le disque est brillant. Le nez est ouvert sur des épices douces avec une touche florale. A l'aération ressortent des fruits exotiques qui rappellent l'ananas avec une touche boisée et toastée. L'attaque en bouche est vive et minérale. Un milieu de bouche rond, voire crémeux. Un bel équilibre avec des beaux amers. Une finale agréable pour ce vin qui est encore jeune et que l'on pourra apprécier pleinement dans quelques années. A déguster sur des asperges vertes rôties, œuf poché et jambon cru. Vinoteca, Luxembourg 23,30€

**Insolite - Thierry Germain
Saumur 2021**


 Une robe jaune d'or clair bien limpide. Le nez est typique du cépage avec des arômes marqués de coing. Un bouquet aromatique qui à l'aération évoque les fruits jaunes. L'attaque en bouche est franche avec une belle rondeur en milieu. Un vin agréable et de bonne longueur avec une finale toute en douceur. A déguster sur un fromage de chèvre frais comme par exemple un Sainte-Maure de Touraine. Wengler, Rosport 26,33€

**Florence - Aaldering Estate Stellenbosch
Afrique du Sud 2021**


 Ce vin a la robe jaune pâle présente des reflets argentés. Le nez est ouvert sur des notes de fruits du verger avec une touche florale. A l'aération ressort une note épicée avec aussi des arômes de coing et de poire fraîche. Une touche toastée et briochée laisse supposer que ce vin a suivi un élevage sous bois. L'attaque en bouche est fraîche avec un joli fruit en milieu. La finale acidulée est de longueur moyenne. A déguster sur un ceviche de sandre avec citron vert-coco. Ruppert, Oberdonven 16,42€

**Cheninsolite Bio - Domaine Cady
Anjou blanc 2021**


 Une robe jaune intense aux reflets dorés. Le bouquet est dominé par les fruits jaunes. A l'aération ressortent des notes florales. On y décèle la pêche et la bergamote. Un bouquet frais et plaisant. La bouche est ample avec une bonne structure et des arômes gourmands. En finale ressortent des fruits exotiques comme l'ananas. La finale est agréablement longue. Sa richesse lui permet un accord sur un Tataki de saumon. Bernard-Massard, Grevenmacher 15,73€

**Terra Vita Vinum - Terre de 3
Anjou blanc 2020**


 Une robe jaune or clair aux reflets verts. Le nez est franc et floral. On y trouve aussi des fruits jaunes. A l'aération ressort un léger côté miélé. La bouche confirme les notes fruitées avec la pêche et l'abricot. Un Chenin typique aux notes de miel sur toute la dégustation. Une belle complexité et une longueur remarquable. Un beau vin à boire aujourd'hui mais que l'on pourra garder encore quelques années. A déguster sur un plat plutôt riche comme un veau aux giroles. Vinoteca Luxembourg 22,61€

**La Coulée d'Argent - Domaine Bourillon
Vouvray sec 2020**


 Un vin blanc aux reflets ambrés et un nez qui est ouvert sur des notes d'évolution. On y décèle du miel, une touche fumée et des notes de champignons. La bouche est minérale avec toujours ce côté fumé. Une belle richesse et une finale marquée par une pointe d'amertume. Un vin atypique que l'on pourrait essayer sur un plat épicé, par exemple au Safran. Wengler, Rosport 13,86€

Porto Late bottled vintage



Notre publication de la dégustation des Porto LBV du mois passé comportait quelques erreurs au niveau du nom des fournisseurs et du prix. Nous vous proposons donc ici l'article corrigé.

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. Munhowen - Vinothèque Le Chai, Hesperange 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€

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€

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€

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 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€

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€

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€

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€

Le meilleur sommelier est Letton

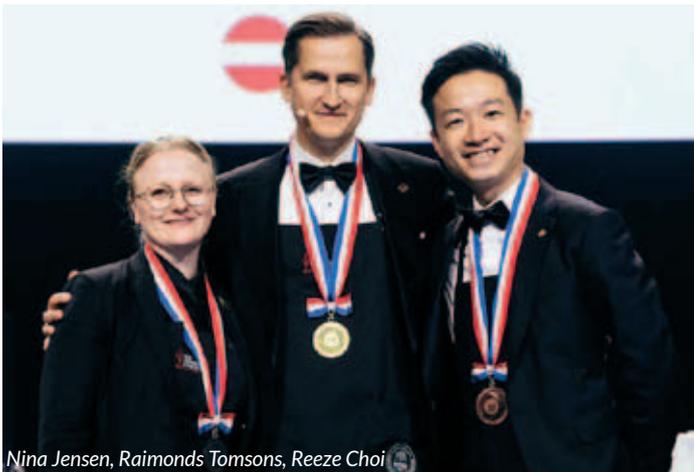
Le concours du Meilleur Sommelier du Monde de l'ASI a eu lieu ce 12 février à Paris, devant un public de 4 000 professionnels et amateurs de vin à Paris La Défense Arena.

Raimonds Tomsons, candidat pour la Lettonie a remporté la compétition, suivi de Nina Jensen du Danemark et Reeze Choi de Chine, arrivés respectivement sur la deuxième et troisième marche du podium.

Le Luxembourg était représenté par Gregory Mio qui avait remporté le titre de meilleur sommelier de Luxembourg lors du salon Expogast en novembre 2022.



Les candidats



Nina Jensen, Raimonds Tomsons, Reeze Choi

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

Les Minikäch au LTB



Au cours du mois de février, le Vatel-Club a donné rendez-vous à ses petits «Minikäch» au Lycée technique de Bonnevoie. Les enfants y ont eu l'occasion d'apprendre à réaliser un «Verwue-relter». Et c'est avec beaucoup d'enthousiasme qu'ils ont confectionné ces nœuds de carnaval qui sont traditionnellement frits et saupoudrés de sucre.

L'équipe du LTB, représentée Diane, Jana, Carlo a Roberto s'est donnée beaucoup de mal pour que ce rendez-vous soit une réussite. Rappelons que 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.

Plus de 640.000 personnes résident au Luxembourg

Qui dit plus d'habitants dit aussi un marché croissant et plus de clients pour nos restaurants.

Selon le 37^e recensement de la population au Grand-Duché de Luxembourg qui a eu lieu du 08 novembre au 05 décembre 2021, 643.941 personnes ont été recensées comme résidentes.

La population du pays a augmenté de 25.7% (131.588 personnes) par rapport au dernier recensement de 2011 où on comptait 512.353 habitants. Le vieillissement de la population se poursuit : l'âge moyen de la population est de 39.7 ans, soit 1 an de plus qu'en 2011. Quant au nombre de centenaires, il a augmenté, passant de 67 personnes en 2011 à 91 en 2021 (+35.8%).

Craft by Diekirch



La brasserie de Luxembourg a décidé de lancer 3 bières trimestrielles en édition limitée en plus de la bière annuelle Diekirch Christmas, disponibles en fût chez ses partenaires à travers le Grand-Duché de Luxembourg.

Cette édition limitée est une opportunité de collaborer avec ses clients et de développer de nouveaux styles de bière de manière unique. Chaque lancement inclut un petit lot de bières à édition limitée, disponibles dans 60 points de consommation dédiés sur l'ensemble du territoire luxembourgeois.

À travers 'Craft by Diekirch', la brasserie souhaite inclure la communauté luxembourgeoise, comme à chaque étape importante de son histoire, dans le développement de cette nouvelle édition de bières. En effet, pour chaque lancement d'une nouvelle bière appartenant au projet, la marque mènera une étude qualitative auprès des consommateurs afin d'en savoir plus sur les goûts changeants des amateurs de bières. La brasserie se fieira à ces résultats afin d'améliorer, et potentiellement commercialiser, les bières de la série.

Née en 1871, la brasserie est d'abord connue sous le nom de "Brasserie par actions de Diekirch". Elle reprend la tradition des moines récollets qui, déjà au 18^{ème} siècle, élaboraient une bière de renommée. Dès 1930, elle était considérée comme la première brasserie industrielle du pays. Plus de 90 ans plus tard, une nouvelle brasserie voit le jour et la marque s'intègre au groupe AB InBev. Cependant, un élément est resté constant au cours de tous ces changements : la brasserie est restée au centre-ville de Diekirch afin de maintenir cette proximité avec sa communauté.

Le premier lancement de la série « Craft by Diekirch » est disponible depuis le 13 février 2023.



Cotisations sociales et « extras »

28% des séjours de proximité se déroulent au Luxembourg

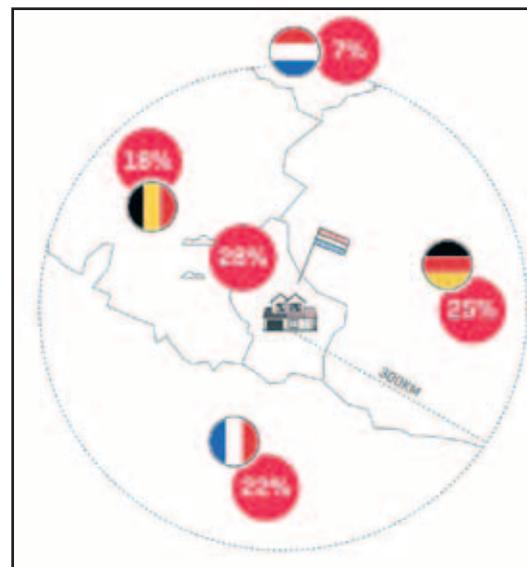


Une délégation de l'Horesca a été reçue ce 1^{er} février par le Ministre Claude Haagen au Ministère de la Sécurité sociale.

A l'ordre du jour se trouvaient les délais de paiement des cotisations sociales, les déclarations d'entrée et de sortie des assurés ou encore les contrôles dans le domaine de la sécu-

rité alimentaire. Parmi nos principales doléances, nous avons demandé une procédure simplifiée pour la déclaration des « extras ».

Notre fédération était représentée par Alain Rix, Steve Martellini, Romain Weber, François Koepp et Dave Giannandrea



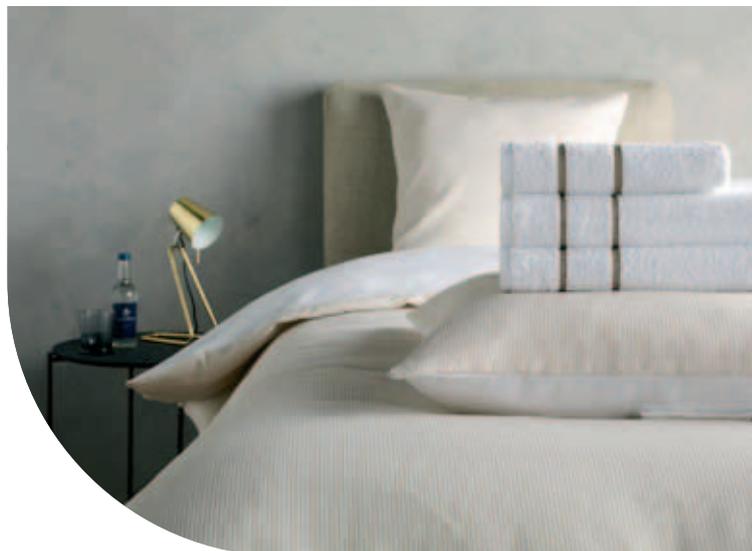
Sur l'ensemble des séjours de loisirs effectués au cours de l'été 2022 par les résidents luxembourgeois, 22% étaient des séjours de proximité. Ce pourcentage était supérieur en 2020 (28%). Il a reculé à 20% l'été 2021. Par définition, les séjours de proximité peuvent avoir lieu dans 5 pays, le Luxembourg, les trois pays frontaliers du Luxembourg et les Pays-Bas. Selon le Statec, le Luxembourg est le pays dans lequel les résidents passent le plus souvent leur séjour lorsqu'ils effectuent un séjour de proximité (28%)



DE WITTE LIETAER
COMPETENCE IN LINEN

LINGE DE TABLE | LINGE DE CUISINE
LINGE DE LIT | LITS & LITERIE
LINGE DE BAIN | TEXTILES D'INTÉRIEUR

WWW.DWL.BE | INFO@DWL.BE



RAK PORCELAIN EUROPE DE RETOUR À AMBIENTE, SALON INDISPENSABLE POUR L'HOReCA

Après une pause de deux ans due à la crise liée au Covid-19, RAK Porcelain a fait son retour à l'un des plus grands et plus importants salons de l'industrie HoReCa au niveau mondial : Ambiente, qui s'est déroulé du 3 au 7 février 2023 à Francfort.



Le fabricant d'arts de la table pour les professionnels dont le siège européen se trouve au Luxembourg a accueilli tous les amateurs d'articles de table et les professionnels du secteur HoReCa sur son stand d'une taille exceptionnelle de près de 500 mètres carrés dans le hall 11.0, avec un restaurant sur place. Il s'agit de la plus grande surface d'exposition jamais réalisée par RAK Porcelain et le stand a été entièrement conçu et construit par des prestataires basés au Luxembourg.

À côté de sa vaisselle classique blanche en porcelaine vitrifiée (Ivoris, Polaris), de sa collection tendance Rakstone à l'aspect du grès et de sa nouvelle collection en porcelaine bone china (Le Ballet - The Bone China Collection), RAK Porcelain a également présenté ses séries de couverts et de verres ainsi que plusieurs nouveautés exclusives.

Parmi les nouveautés, on trouve une toute nouvelle collection créée à partir d'un matériau et d'une glaçure uniques qui ont été exclusivement développés par le département R&D de RAK Porcelain.



**MAKE SURE
IT'S RAK**



Cette collection baptisée RAK Earth, unique et inspirée par des techniques de l'antiquité sera disponible au printemps 2023 dans une vaste gamme de formes et de décors et a été dévoilée pour la toute première fois pendant l'édition 2023 d' Ambiente.

En raison du succès immédiat de la collection «Le Ballet» lancée en 2022, RAK Porcelain a aussi davantage élargi sa gamme de porcelaine bone china. Parmi ces nouveautés se trouve une série unie à décor strié et une collection luxueuse comprenant 14 décors dorés appelée «Le Ballet - Les Décors». Ces nouveautés ont également été dévoilées pour la toute première fois pendant l'édition 2023 d' Ambiente.

Ceux qui souhaitent découvrir les nouveautés du fabricant des arts de la table, mais n'ont pas pu assister à Ambiente, auront l'opportunité de rencontrer les équipes de RAK Porcelain lors du salon Internorga à Hambourg qui se déroulera du 10 au 14 mars.

Distribué par Chomette Luxembourg.
www.rakporcelain.com



Casino 2000 : « La nouvelle offre est le résultat d'un travail d'équipe »

Le Casino 2000 est un acteur de toute première importance dans le domaine des jeux et du divertissement et accueille ainsi de nombreux événements tout au long de l'année.

Cuisines du monde, française et internationale, hôtel, moments dansants, DJ, concerts, spectacles, réceptions, expositions, salons ... l'offre proposée par Casino 2000 est adaptée à tous les goûts et à tous les budgets.

Casino 2000, l'un des sites touristiques les plus visités du Luxembourg, ne cesse de se renouveler et réunit tous les éléments invitant à l'amusement tout au long de l'année.

L'entreprise a profité de la période particulière de ces derniers mois pour faire le plein de nouveautés. C'est un tout nouveau décor clair, élégant et design qui abrite aujourd'hui le restaurant Les Roses.

Ce nouvel intérieur est en harmonie parfaite avec la cuisine du Chef François Jagut qui en a pris les commandes il y a deux ans. Une cuisine d'exception et de qualité avec des produits de saison qui méritait un écrin exceptionnel.

Pour poursuivre sur des nouvelles gourmandes, le Purple Lounge a aussi ses nouveautés. Dans l'assiette et dans la salle, il y a du neuf : de la Corée aux Etats-Unis, en passant par l'Afrique de l'Ouest, plusieurs plats raviront les férus de voyages culinaires.

Et pour agrémenter le tout, les soirées Stars & Stories accueillent à nouveau des personnalités (acteurs, comiques, chefs d'entreprise, journalistes..) qui livrent leurs confidences autour d'une rencontre intimiste et interactive.

De la nouveauté encore ! C'est à l'automne passé que le casino a ouvert sa salle des jeux de tables ainsi que le bar attenant. Là encore, on a été surpris par le mélange des styles, le classique et le moderne toujours en parfait accord avec la clientèle du lieu.

Enfin, c'est sans compter avec le magnifique espace événementiel totalement modulable. Et pour les amateurs de spectacles, la programmation a ce qu'il faut ! De grands noms vont ainsi fouler la scène du Chapito.

On retiendra notamment la diabolique Laura Laune, la Grande Sophie ou ce 3 mars, le trublion du PAF, Jérôme Niel.

Nouveautés aux Roses

Pour ce début d'année 2023, François Jagut et ses équipes feront découvrir la nouvelle carte du restaurant qui évolue au fil des saisons. Mais ce n'est pas tout !

Actuellement, c'est la Truffe Noire (en latin *Tuber Melanosporum*) qui est au rendez-vous, du 24 février jusqu'au 6 mars. Cette fameuse truffe baptisée également le « Diamant Noir de la Cuisine », qui vient de Puyméras, est de très loin la plus appréciée des gastronomes. On pourra la déguster notamment sur une Tarte Fine de Sot l'y Laisse, bâtons de truffe noire, cresson, pickles.

Côté carte, le Fenouil Confit est proposé en entrée, fondant à cœur, servi avec une crème de chou-fleur. Accompagné d'une quenelle de glace et de quelques morceaux de sponge cake, le tout à la pistache venue tout droit d'Italie. Le Bar de Ligne des Côtes Bretonnes est ici en



Le Fenouil Confit



L'Épaule d'Agneau



© Casino 2000 / Dominika Montonen, Kivisto

Le Restaurant Les Roses et ses équipes



filet avec une soupe de poissons et sa rouille à base de pomme de terre, ail, safran des Vosges et huile d'olive. Quelques coquilles de mâche apporteront le côté végétal à ce plat. Pour l'accompagner, on conseille un Chassagne-Montrachet, Marc Morey 2018.

L'Épaule d'Agneau Confite est servie désossée et roulée, avec en son cœur, une farce fine de veau, foie gras et ail noir. La cuisson de 15h00 en fait une chair ultra fondante, posée sur du butternut braisé au four, accompagné d'une tranche de foie gras poêlé et d'une tombée de

pousses d'épinards. Ce plat est proposé avec un Château Siran, Margaux 2017.

La truffe s'invite aussi au dessert avec la Ganache Chocolat « Manjari » surmontée d'un crémeux yuzu et d'une glace aux truffes. Les clients pourront faire un voyage en Moldavie avec un vin de dessert, un Château Vartely « Pastorale ».

Pour offrir ces jolies expériences culinaires, Francois Jagut, s'approvisionne essentiellement auprès de producteurs locaux (notamment Les Paniers de Sandrine pour

les légumes) et s'est entouré d'une équipe d'hommes et de femmes passionnés.

Le meilleur accord mets-vins possible est proposé par Thierry Corona, qui a reçu tout récemment la distinction de Sommelier de l'Année 2023 par le guide Gault&Millau Luxembourg.

Son expérience de plus de 35 ans, son passage dans les plus grands palaces français : Negresco, Ritz Paris... sa présidence au sein de l'Association des Sommeliers d'Europe et surtout sa passion et son amour du métier permettent de faire découvrir de jolies pépites et les flacons les plus adaptés.

L'équipe de cuisine a également été renforcée.

Francois Jagut, toujours secondé par Loïck Martinez, est accompagné de Florian Crugnot, jeune chef pâtissier à la passion débordante, et rejoint par Valeria Fonteneau, une jeune femme passée par la très exigeante émission Objectif Top Chef sur M6.

En salle, Valérie Boyenval et son équipe veillent toujours avec autant de plaisir au bon déroulement du service.

Les possibilités de découvertes du restaurant sont nombreuses, avec une dégustation à la carte, ou encore au travers du menu Inspiration (3 plats suggestion du chef) 85 €. Le dimanche au déjeuner c'est un Sunday Lunch Menu 65 €.

Accueil chaleureux, cuisine inventive, mélange de saveurs raffinées, produits d'une grande fraîcheur et assiettes joliment présentées... la saison s'annonce résolument gourmande



Casino 2000 c'est

- 1 espace casino**
- 2 restaurants**
- 1 snack bar**
- 1 bar**
- 2 hôtels**
- 1 salle de concerts & spectacles**
- 2 espaces de réception**
- mais aussi**
- 175 collaborateurs**
- 10.000 m² de divertissements**
- 200 concerts & spectacles par an**

Entretien avec Christian Arend

Gérant de la société gastronomique du Casino 2000

Monsieur Arend, vous venez de présenter la nouvelle carte au Restaurant Les Roses. Y a-t-il aussi des nouveautés derrière les coulisses ?

Depuis des années nous misons plus sur la qualité et moins sur la quantité. Ainsi afin de garantir un service irréprochable, nous limitons par exemple le nombre de couverts au restaurant. Par le passé, il arrivait que nous soyons en surcapacité aux Roses, ce qui nous obligeait à recourir à des extras. Que ce soit en salle ou en cuisine, nos équipes avaient dans ces moments plus de mal à garantir le niveau d'excellence que nous exigeons. Pareil avec les grandes tablées qui nécessitaient une attention particulière et qui d'une certaine manière bloquaient le service. Aujourd'hui, nous limitons le nombre de convives à une 30aine de personnes et 1 grande table au maximum à 7-8 couverts. Les tables sont plus espacées, ce qui est particulièrement apprécié par les clients qui viennent chez nous. Nous sommes très satisfaits de cette nouvelle configuration qui d'une certaine manière a aussi permis de lisser la fréquentation sur plus de jours en semaine.

En ce qui concerne les réservations, nous travaillons avec le système Zenchef qui prévoit des plages horaires de 15 minutes, et qui permet donc d'éviter que tous les clients arrivent à la même heure. Notre équipe peut donc mieux accueillir les clients.

A l'heure actuelle, nous avons une équipe de quatre personnes en cuisine et de quatre personnes en salle. Nos équipes sont parfaitement rodées et vu que le restaurant est fermé un mois en été, et une semaine en janvier, nous n'avons pratiquement pas de congés où des personnes devraient être remplacées.

Et qu'en est-il des autres restaurants ?

Au Purple Lounge la philosophie est un peu pareille, même si la capacité ici est de 140 personnes. Avec Zenchef nous arrivons à étaler les arrivées et à garantir un meilleur accueil.

Au niveau de la carte, nous avons fait un gros travail en nous inspirant des tendances actuelles. Les clients y trouvent des plats régionaux classiques mais aussi des préparations plus internationales comme par exemple un Poke bowl, un Jamaican chicken ou un Saumon aux épices japonaises. Les retours des clients sont très positifs. Nous avons aussi lancé un nouveau bar, qui marche très fort - le Cooper's. Il s'agit d'un Premium bar, spécialisé sur les Cocktails et alcools premium, ouvert vendredi et samedi en soirée uniquement et qui attire une clientèle plus jeune. Dans chaque catégorie d'articles nous proposons un produit luxembourgeois pour soutenir les producteurs locaux.

Le Snack Bar quant à lui, est une véritable success story. Cette mini-épicerie tendance propose un choix de 220 produits dont 150 boissons, qui

permet à chacun de trouver son bonheur. 13 bières différentes, des Craft Beers, des bières sans alcool, des limonades, des jus, des energy drinks ainsi qu'une belle variété de petits snacks, sandwiches, wraps et petits desserts. Depuis fin 2022 nous proposons même des beaux snacks chauds qui marchent très forts. Le client peut les chauffer soi-même grâce à des fours à micro-ondes sur place.

Le Casino 2000 a toujours été un acteur majeur dans le domaine de l'événementiel. Allez-vous continuer sur cette lignée ?

C'est dans le domaine de l'événementiel que nous avons constaté le plus de changements au niveau de la demande. Les grands banquets avec des menus à quatre ou cinq plats pour plusieurs centaines de personnes ont de moins en moins la cote. Les clients préfèrent des soirées plus décontractées avec un walking dinner, des bars, des «corners» thématiques et une ambiance musicale en phase avec la soirée. Nous avons d'ailleurs amélioré notre offre, en proposant à côté de notre cuisine de plus en plus un service traiteur avec des partenaires externes. L'intérêt étant de proposer un éventail d'offres plus large à nos clients fidèles et d'attirer des clients nouveaux.

Les «events» de type hybrides avec présentation, conférences, workshops, intervenants externes «on-line», cocktail dînatoire etc. se développent bien. Mais nous ne sommes pas encore au niveau de 2019.

Nous nous sommes adaptés en renforçant l'image de Casino 2000 en tant que centre de divertissement, de première importance dans la région. Nous proposons de plus en plus de nombreux spectacles et concerts, qui attirent beaucoup de monde.

Qu'en est-il de la partie hôtelière. Est-ce que vous profitez aussi de l'embellie actuelle ?

Nous avons entrepris de gros travaux de rénovation dans les 33 chambres de notre hôtel. La moitié des salles de bain ont été refaites et nous avons changé tous les matelas et tous les sommiers. Cette montée en qualité se ressent dans la fréquentation et 2022, a été une très bonne année avec des records qui ont été battus, aussi bien au niveau des nuitées que du revenu par chambre. Mais comme partout ailleurs, la hausse des charges, notamment dans le domaine de l'énergie, impacte fortement le résultat.

Comment est composée la clientèle de votre hôtel ?

Le tourisme régional, de proximité a énormément gagné en importance. Et nous en sommes contents vu que la clientèle d'affaires n'est pas encore revenue au niveau d'avant la pandémie.



Christian Arend

Nous travaillons bien avec ces clients privés qui réservent des forfaits. Ce sont des personnes qui souvent ne veulent plus prendre l'avion pour un week-end, mais préfèrent se déplacer en voiture et découvrir les alentours. Et le Luxembourg a une belle carte à jouer. Nous sommes tout proche des vignes, de la Moselle, de la capitale et avec notre partenaire du Domaine Thermal, un centre de wellness extraordinaire ... des arguments forts pour attirer les clients pour quelques jours.

Nous avons aussi une clientèle de plus en plus importante qui réserve spontanément sur Internet, soit sur notre site, soit sur des sites de réservation en ligne.

De nombreux établissements de notre secteur se plaignent du manque de personnel. Est-ce aussi votre cas ?

Avec toutes les adaptations que nous avons entreprises, ces derniers mois, nous pouvons proposer de très bonnes prestations avec une équipe resserrée.

Nous avons aussi très peu de départs parmi nos collaborateurs. Cela s'explique peut-être par le fait que nous proposons des conditions de travail favorables mais aussi par l'esprit d'entreprise que nous avons mis en place. Nous sommes à l'écoute de nos collaborateurs, et essayons de les inclure dans les choix que nous prenons. Au niveau de la restauration, nous organisons régulièrement des réunions sur les nouvelles tendances pour lesquelles nous demandons aux responsables de nous faire part de leurs impressions. Nos équipes visitent les salons professionnels comme le Sirha à Lyon ou Equip'hôtel à Paris afin d'y trouver les produits adéquats et bien sûr, les fournisseurs qui peuvent nous les livrer.

Casino 2000 propose aujourd'hui des plats innovateurs, des produits locaux du terroir en passant d'un croque-monsieur du Snack Bar à des produits haut de gamme au restaurant gastronomique Les Roses. Cette offre variée est le résultat d'un travail d'équipe où chacun se sent concerné et où tout le monde a envie de proposer un service de qualité.

Remise de « étoiles »

Belles motos au Royal



Au cours du mois de février, les clients de l'Hôtel Le Royal ont pu admirer quelques belles mécaniques italiennes.

Durant une semaine, l'hôtel cinq étoiles a eu le plaisir d'accueillir deux Guest Stars de chez MV Agusta Luxembourg.

Comme on peut le voir sur nos photo, les motos italiennes étaient exposées dans le hall de l'hôtel, devant la réception.



Il y a quelques jours, le panonceau de la classification (étoiles) ont été remis à l'hôtel Jacoby de Kleinbettingen. 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.

Le panonceau a été remis par le Ministre du tourisme Lex Delles. Il certifie que l'hôtel Jacoby appartient à la catégorie des quatre étoiles.

Présents à WineParis



Les vins et crémants de la Moselle Luxembourgeoise étaient en dégustation à Paris à l'occasion du salon Wine Paris qui s'est déroulé du 13 au 15 février. A cette occasion, Monsieur Marc Ungeheuer, Ambassadeur du Grand-Duché de Luxembourg en France et Monsieur Pau Roca, Directeur Général de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin ont rendu une visite au stand luxembourgeois (photo)

Nouveau casier pour 12 bouteilles

Bofferding vient de lancer un nouveau format de casier de 12 bouteilles. Ce nouveau conteneur apparaît comme une alternative au six-pack de verre perdu dans un contexte où la raréfaction des ressources, l'augmentation du coût des matières premières et les obligations en matière de prévention des déchets imposent de repenser nos modes de consommation. De ce fait l'emballage réutilisable offre une perspective positive face à ces enjeux.

Le nouveau casier de 12 bouteilles se veut pratique et confortable à l'utilisation pour les consommateurs car très léger et facilement transportable grâce à une poignée ergonomique soft touch permettant une prise en main facile et confortable.





LUXEMBOURG
TOURISM
AWARDS

HORESCA
LUXEMBOURG

2^E ÉDITION

Vivre le Luxembourg de l'intérieur

LE TOURISME ACTIF

Nouvelle édition, nouvelles conditions de participation ouvertes à tous les professionnels du tourisme qui nous font voyager pour nous rapprocher de l'essentiel. Une édition sous le signe de l'aventure, l'écotourisme et la culture à travers 7 catégories.

Soumettez votre projet: tourismawards.lu



30 solutions pour la prospérité et la croissance des entreprises

Dans le cadre des élections législatives, la Chambre de Commerce a rassemblé les principales préoccupations des entreprises.

Avec 30 propositions concrètes, des livrets thématiques et des tables rondes, la Chambre de Commerce vient nourrir les réflexions pour une économie attractive et compétitive.

Les enjeux sont conséquents pour répondre notamment aux besoins de talents sur le marché du travail, réussir la transition environnementale et digitale, ainsi que modérer les coûts pour les entreprises.



De gauche à droite : Sidonie Paris, économiste - Christel Chatelain, directrice des affaires économiques - Carlo Thelen, directeur général - Bérengère Beffort, public relations senior advisor economic affairs

Pour initier les débats, la Chambre de Commerce publie un premier livret thématique sur le marché du travail et les talents. Le succès de l'économie luxembourgeoise s'est construit, hier comme aujourd'hui, grâce notamment à la main-d'œuvre étrangère. Parmi 485.000 salariés actifs fin 2022, plus de 70% n'ont pas la nationalité luxembourgeoise et près de la moitié sont frontaliers.

Si l'ouverture et le dynamisme du Luxembourg sont une force, le pays se heurte à une pénurie de main-d'œuvre dans la plupart des secteurs d'activité.

Les nouvelles compétences recherchées pour répondre aux transitions digitale et environnementale manquent souvent à l'appel. A défaut de trouver les profils requis, certaines entreprises doivent revoir leur production à la baisse. Par ailleurs, la raréfaction des talents accroît les risques de concurrence entre entreprises, mais également entre territoires, confrontés à des problématiques similaires.

Outre les difficultés liées au volet attraction et rétention des talents étrangers, le Luxembourg fait face au défi de former des personnes déjà présentes sur son sol.

Marché du travail : La Chambre de Commerce met en avant cinq solutions phares



Adopter une stratégie nationale « talents » autour de quatre volets :

- promotion de l'apprentissage à tous les niveaux d'enseignement ;
- revalorisation du cofinancement de la formation continue en entreprise ;
- identification des besoins en compétences présents et futurs ;
- mise en place de régimes fiscaux attractifs pour les salariés (prime défiscalisée, etc.)

Réformer l'orientation en milieu scolaire, promouvoir les matières STEM (Science, Technology, Engineering, Mathematics) dès l'enseignement fondamental et mettre en place un programme d'accompagnement personnalisé dès le secondaire.

Assouplir la législation sur l'organisation du temps de travail pour permettre une gestion au cas par cas dans le cadre du dialogue social en entreprise, en fonction des spécificités de chaque entreprise, et exclure toute réduction généralisée du temps de travail.

Optimiser, coordonner et étendre les initiatives existantes pour promouvoir le Luxembourg auprès des talents étrangers et agir en faveur d'une mise en relation plus efficiente entre entreprises et candidats.

Créer une plateforme unique multilingue pour faciliter les démarches d'entrée et de séjour des ressortissants de pays tiers, salariés, étudiants et chercheurs.

La SNCI reste un acteur intéressant

La société nationale de crédit et d'investissement (SNCI) propose un cadre attrayant pour financer la création, la transmission et le développement des entreprises au Luxembourg et pour les accompagner dans leurs efforts de digitalisation ainsi que de transition énergétique et de décarbonisation.

Suite à l'évolution des taux sur les marchés des capitaux la SNCI vient de procéder à une révision des taux d'intérêt de ses principaux instruments que sont le crédit d'équipement, le prêt à moyen et à long terme ainsi que le prêt indirect développement. Cette adaptation des taux d'intérêt est applicable à partir du 1^{er} janvier 2023.

Si, à l'instar des autres acteurs de la place, la SNCI ne sait pas échapper à l'évolution générale des marchés des capitaux, elle continue à soutenir le développement économique du pays et à accompagner les entreprises dans leurs projets d'investissement non seulement moyennant des taux intéressants mais aussi moyennant un cadre global attrayant lié à ses financements, qui de par ses conditions donne une stabilité au projet financé et une visibilité à l'entrepreneur en ce qui concerne les futures charges financières liées à son projet.

Ainsi la SNCI propose des taux fixes, tout en autorisant des remboursements anticipés sans pénalités. Elle applique des taux nets sans frais ou commissions supplémentaires. Le banquier habituel reste l'interlocuteur principal de l'entrepreneur. La SNCI analyse les projets ensemble avec les banquiers des entreprises et coopère étroitement avec ces banques pour la mise en place des financements.

Dans le contexte des défis énergétiques actuels et de la transition écologique en général, il y a lieu de souligner que **les instruments de la SNCI sont aussi dédiés à accompagner les entreprises dans leurs projets de décarbonisation et de transition énergétique.** De même, la SNCI peut accompagner les entreprises dans leurs investissements de digitalisation.

Enfin, pour répondre à la **problématique de la succession** qui se pose auprès de multiples PME luxembourgeoises, la SNCI vient d'adapter son instrument du Prêt indirect développement de façon à ce qu'il devienne l'instrument phare pour le financement de projets de transmission et de reprise de PME luxembourgeoises.

Plus de détails sur les financements de la SNCI sont disponibles sur www.snci.lu

Recettes en hausse



En 2022, les recettes fiscales au Luxembourg ont été stimulées par les effets de l'inflation élevée sur les recettes de TVA, les impôts sur les ménages et les cotisations sociales. Les recettes de la taxe d'abonnement et les droits d'accise ont en revanche marqué le pas aux 2^e et 3^e trimestres, en raison des dévalorisations d'actifs en bourse et de la baisse des ventes de carburants.

Progression moins forte des recettes en 2023

La croissance des recettes fiscales devrait ralentir en 2023 (+5.8% sur un an) selon les dernières prévisions du STATEC. Le ralentissement de l'inflation, l'abaissement des taux de TVA décidé lors du deuxième accord tripartite ainsi que les perspectives dégradées pour la croissance économique devraient en effet peser sur les recettes publiques.

Présidence de la Chambre de Commerce

Fernand Ernster succède à Luc Frieden

A la suite de sa désignation comme tête de liste du parti CSV aux élections législatives d'octobre prochain et dans le souci de préserver la neutralité politique de la Chambre de Commerce, Luc Frieden a présenté sa démission en tant que Président de l'institution lors de son assemblée plénière qui s'est tenue le 2 février 2023.

Les membres de l'assemblée ont remercié vivement Luc Frieden pour son engagement remarquable à la tête de la Chambre de Commerce depuis 2019 pour développer de nombreuses initiatives et no-

tamment celles relatives à la transition digitale et écologique des entreprises, à la promotion du développement durable et à la compétitivité des entreprises du pays. Le soutien aux entreprises pendant la crise du Covid a également marqué sa présidence.

A la suite de cette démission, l'assemblée a élu à l'unanimité Fernand Ernster, actuellement Vice-Président de la Chambre de Commerce, pour terminer le mandat de Luc Frieden venant à expiration en avril 2024.



Hôtel Nobilis

N°47, Avenue de la Gare

Même si l'Hôtel Nobilis n'existait qu'à peine 30 ans, le concept original dont il fit partie, fut un des projets les plus modernes au Luxembourg. De nos jours l'existence de l'Hôtel Park Inn by Radisson à la même adresse, prouve que les options définies en 1976 furent les bonnes.

Robert L. Philippart (Partie 1)

Émergence d'un quartier de ville

Les origines du quartier de la gare remontent à l'ouverture de la gare centrale en 1859. Cependant ses environs immédiats tombaient dans le rayon militaire qui n'autorisait que la construction de baraques faciles à démonter en cas d'une attaque de la forteresse. Les ouvrages du front de Thionville s'étendaient jusqu'à la hauteur des rues de Bonnevoie et Origer. Seul le restaurant Chalet Dallé existait près de la gare centrale. Avec la suppression de la forteresse en 1867, tout le quartier connut un essor important. Les ouvrages militaires avaient disparu en 1872 et l'avenue de la gare se présente désormais dans toute sa longueur et direction actuelle.

En 1876 est publié le cahier des charges pour la construction des immeubles le long de cette nouvelle artère. Le quartier en émergence avait un caractère fortement industriel. A côté des infrastructures ferroviaires, d'importantes entreprises industrielles et artisanales s'étaient établies. Les forges et laminoirs de Luxembourg, la manufacture de Champagne Mercier, les dépôts du tramway à traction chevaline, la fabrique de literie de fer Berl pour ne citer que ceux-ci.

L'Avenue de la Gare accueillait des commerces, mais surtout des ateliers d'artisans, des installateurs et petits manufacturiers profitant de la proximité de la gare. Ici il faut nommer la scierie de Saint-Hubert à hauteur de la rue Neiperg ou encore la marbrerie de Hubert Jacquemart. Quelques hôtels étaient établis également à proximité de la gare. Ils

offraient d'importantes écuries pour la vente publique de bétail.

Siège de la marbrerie Jacquemart futur emplacement de l'Hôtel Nobilis

En 1891, la marbrerie Jacquemart était située « en face de la gare ». Elle allait s'établir en 1911 au N°47 Avenue de la Gare pour y rester jusqu'en mars 1977. Le marbrier Hubert Jacquemart, devenu fournisseur de la Cour, vendait des cheminées en marbre, des monuments en granit.

L'entreprise allait être connue pour ses autels réalisés en marbre dont nous citons ceux de l'église du Sacré Cœur au quartier de la gare. Elle assura la construction de monuments où il faut citer celui du Souvenir (Gëlle Fra) en 1923. L'entreprise était spécialisée dans la réalisation de monuments funéraires, certes importés de France et de Belgique notamment, mais également dans la conception de ceux-ci. Jacquemart réalisa avec des architectes luxembourgeois des mausolées et chapelles qui furent revendus en quantités importantes sur le marché français et plus particulièrement pour le cimetière du Père Lachaise.

Après la guerre, Jacquemart fournit le marbre pour les façades et décors d'intérieurs d'importants immeubles, dont le bâtiment Bâloise (plateau du Saint-Esprit), ou encore la Banque Nationale de Paris (Boulevard Royal) ou le Forum Royal. A l'Avenue de la Gare, Jacquemart exposait ses monuments funéraires à la vue des passants et y avait stocké sa matière première et entretenait ses ateliers.



L'histoire de l'Hôtel et Centre Nobilis illustre à quel point l'entrepreneuriat luxembourgeois peut s'engager pour valoriser tout un quartier urbain.



Au printemps 1976 l'entreprise allait vendre cette propriété de 27 a pour s'établir dans la zone industrielle de Kalchesbrück. La marbrerie restait à cette enseigne jusqu'à sa dissolution en 2013.

Le plan Vago valorise le quartier de la gare

Son terrain à l'Avenue de la Gare venait de trouver une valorisation suite à l'adoption du plan d'aménagement de la Ville de Luxembourg, élaboré par l'architecte et urbaniste Pierre Vago. Le plan d'aménagement identifiait tout le quartier de la Gare, du plateau Bourbon et jusqu'à la rue de Hollerich comme « quartier central ». Cette centralité s'explique par la décision d'y loger plusieurs institutions européennes qui venaient s'implanter à Luxembourg suite au traité de fusion des trois traités CECA, Euratom et CE. Celles-ci amenaient une clientèle nouvelle, plus fortunée, exigeant des services de proximité de même niveau que dans les grandes villes.

Une grande partie des fonctionnaires européens provenait de grandes villes. La parcelle de Jacquemart allait donc connaître la conversion d'une friche artisanale en haut-lieu commercial.

Dans l'immédiat, c'est-à-dire, dès le départ de l'entreprise Jacquemart en avril 1977, le terrain libéré fut mis à disposition des commerçants de l'association « Akafcenter-Al-Avenue » qui offraient gratuitement le parking à leurs clients.

Ce fut une réaction rapide face aux tergiversations de la commune et de l'Etat tar-



gant à construire des parkings publics. Le parking Neipperg allait ouvrir seulement en 1982, celui à la place des Martyrs peu après. Les discussions battaient à plein sur l'aménagement d'une zone piétonne à l'Avenue de la Gare, la construction d'un tunnel en-dessous de l'avenue de la Liberté (place de Paris-place de la Gare), la construction de la rocade de Bonnevoie qui fut seulement inaugurée en juin 1996.

Un plan courageux et visionnaire

La société Jacquemart avait trouvé en la personne de Raymond Piré (1933-2020) un promoteur intéressé. En 1955 celui-ci avait accepté le poste d'agent technique auprès de la société Vicicongo à Bongo au Congo belge. Il s'établit ensuite à Abidjan le principal centre économique de la Côte d'Ivoire. Il quitta l'Afrique en 1974 en raison d'une profonde crise économique qui frappait le pays. Raymond Piré-Isemann est revenu dans son pays natal pour se reconstruire une nouvelle vie.

Le projet « Nobilis » allait devenir un de ses grands projets. Il s'engagea pour la réalisation d'une importante galerie marchande, avec parking et hôtel entre la rue du fort Neipperg et l'avenue de la Gare. Sans doute s'était-il inspiré de deux centres commerciaux avec hôtels ouverts en plein centre ville : le centre Sheraton en 1971 à la Place Rogier à Bruxelles et le Centre commercial Saint-Jacques qui avait ouvert avec le même concept à Metz en 1976. Le projet messin avait été si innovant que le Président de la République Valérie Giscard d'Estaing s'y était rendu pour l'inaugurer.



Ce nouveau type de passage commercial et urbain visait également à accroître l'offre commerciale dans les centres villes face au développement des centres commerciaux à la périphérie. Cela explique aussi la construction de plusieurs galeries marchandes à la Ville haute, dont la cour commerciale du Centre Bourse, l'esplanade commerciale autour du Forum Royal, les passages de la Gran'Rue, de la rue des Capucins et de la rue Philippe II.

Concrètement, à l'avenue de la Gare, le projet proposait la construction d'un hôtel sur 8 étages avec 50 chambres climatisées et avec bains et toilettes. Une salle pour banquets et séminaires ainsi qu'un restaurant gastronomique et une cafétéria devaient compléter l'offre. Le passage commercial d'une largeur de 4 m et d'une profondeur de 120 m devait accueillir 40 commerces répartis sur plusieurs niveaux. Un supermarché était prévu au sous-sol. Un parking sur 5 étages devait accueillir 200 places de stationnement pour voitures.

La création du parking public payant était considérée comme un atout majeur. Les architectes René Schmit, Fernand Thielen et Romain Hoffmann étaient en charge de l'élaboration du projet. Schmit avait déjà collaboré à la réalisation du centre Aldringen, Thielen avait réalisé en collaboration, le pavillon-restaurant au parc de Merl. Romain Hoffmann était au début de sa carrière. L'autorisation de bâtir était délivrée le 15 février 1979 et le chantier fut terminé 17 mois plus tard.

Le 29 août 1980 l'Hôtel Nobilis ouvrait ses portes.

Save the date

Mercredi 22 mars 2023 de 15h à 18h

Lieu : Chambre de Commerce

Horesca meets ADEM



Thèmes:

- Déclarer un poste de travail
- Recruter du personnel.

Explications et discussions des procédures.

Questions et réponses

Plus d'infos sur www.horesca.lu

Contact

HOESCA 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.luwww.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

Indexation des salaires au 1^{er} février 2023

Selon le résultat publié par le STATEC, le taux d'inflation annuel de l'indice des prix à la consommation national (IPCN) s'élève à 4.8% pour le mois de janvier. Avec ce résultat, la moyenne semestrielle de l'indice rattaché à la base 1.1.1948 du mois de janvier dépasse le seuil de 964.64 points, déclenchant ainsi une nouvelle indexation.

La nouvelle cote d'application de l'échelle mobile des salaires de 898.93 points (ancienne cote : 877.01 points) entre en vigueur le 1^{er} février 2023, entraînant à partir de cette date une majoration de 2.5% des salaires, traitements et pensions.

Les articles 4 à 6 de la loi du 29 juin 2022 créent une échelle mobile des allocations familiales (EMAF) qui adapte leurs montants au coût de la vie. Conformément à la législation en vigueur, l'adaptation des allocations familiales s'effectue le mois suivant son déclenchement. Par conséquent, la cote d'application de l'EMAF de 921.40 points (ancienne cote : 898.93 points) entre aussi en vigueur le 1^{er} février 2023, entraînant à partir de cette date une majoration de 2.5% des allocations familiales.

Les dispositions qui régissent le système de l'échelle mobile des salaires pour tous les salariés et les pensionnés sont définies à l'article 3 de la loi modifiée du 25 mars 2015 fixant le régime des traitements et les conditions et modalités d'avancement des fonctionnaires de l'État.

Salaires sociaux minimum

Le niveau du salaire social minimum (cote d'application 898,93 de l'échelle mobile des salaires) s'élève à partir du 1^{er} février 2023 à :

Salarié non qualifié (272,22 EUR, indice 100)

	Taux mensuel	Taux horaire
18 ans accomplis	2.447,07 EUR	14,1449 EUR
17 ans accomplis	1.957,65 EUR	11,3159 EUR
15 et 16 ans accomplis	1.835,30 EUR	10,6087 EUR

Salaires sociaux minimum pour salariés qualifiés

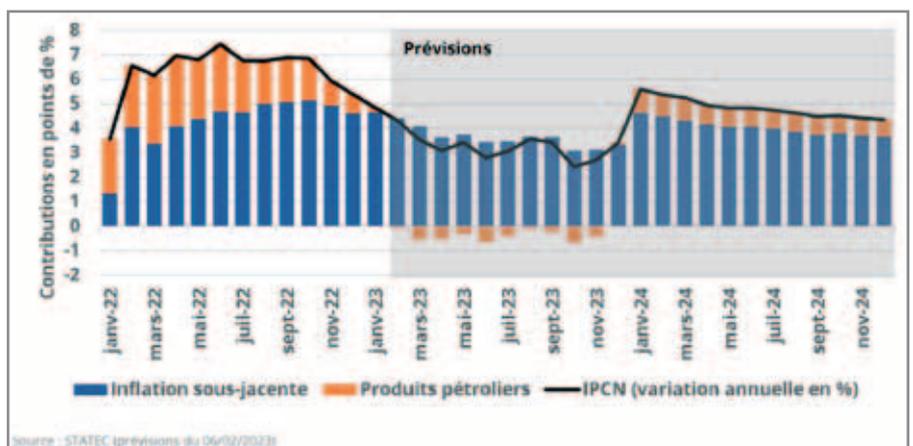
2.936,48 EUR

Attention : une tranche indiciaire supplémentaire est prévue (mais non encore confirmée) pour le mois d'avril 2023, ce qui portera le salaire social minimum à 2.508,25 EUR et le salaire minimum qualifié à 3.009,89 EUR.

Prévision d'inflation : 3.4% pour 2023 et 4.8% pour 2024

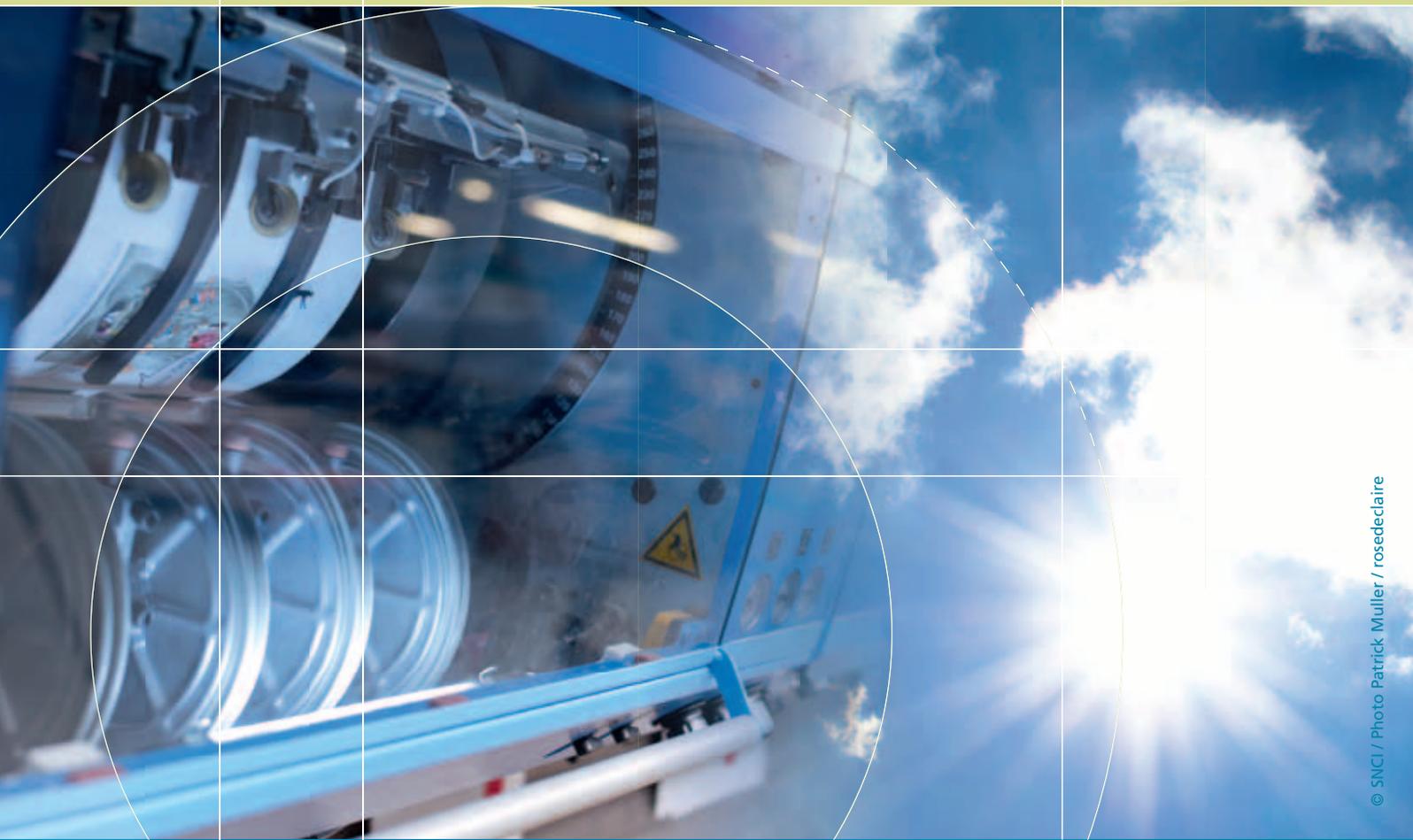
Au Luxembourg, les prix à la consommation ralentissent depuis octobre 2022 sous l'effet des mesures de l'Accord tripartite qui permettront de contenir l'inflation au cours de 2023. Le STATEC maintient à 3.4% sa prévision d'inflation pour cette année et anticipe une tranche indiciaire au dernier trimestre 2023.

La levée des boucliers tarifaires au tournant de l'année pousserait l'inflation à 4.8% en 2024. Ce rebond résulterait principalement des tarifs du gaz et de l'électricité qui refléteraient de nouveau les prix réels d'achat sur les marchés de gros. Une indexation est également prévue au 2^e trimestre 2024.



Nous finançons

VOS PROJETS
de **DÉCARBONISATION**
et de **TRANSITION**
ÉNERGÉTIQUE



www.snci.lu

SNCI
NOUS FINANÇONS VOTRE AVENIR



LA PROVENCEALE
votre garant de qualité depuis 1969

FOIRE DE Printemps



PORTES
OUVERTES
LA PROVENCEALE

Durant ces 3
jours, bénéficiez
d'une remise de

-10%*

Mardi 21 mars de 14h - 20h
Mercredi 22 mars de 9h - 20h
Jeudi 23 mars de 9h - 18h

*Pour tout achat enlevé et payé au comptant à l'exception des huiles (arachides, soja, tournesol), sucre, lait, beurre et farine.