

LE MAGAZINE

hospitality & passion



Business Events 2030

Une nouvelle stratégie pour le Luxembourg
P18

Téléchargez ce magazine sur horesca.lu

Assemblée générale Horesca Propositions en vue des élections p.06	Adem meets Horesca Conférence pour mieux recruter p.12	Dégustation des sommeliers Vins luxembourgeois pour les plats aux asperges p.22	Mémoire d'établissements Hôtel Central à Ettelbruck p.40
---	--	---	--

PERIODIQUE

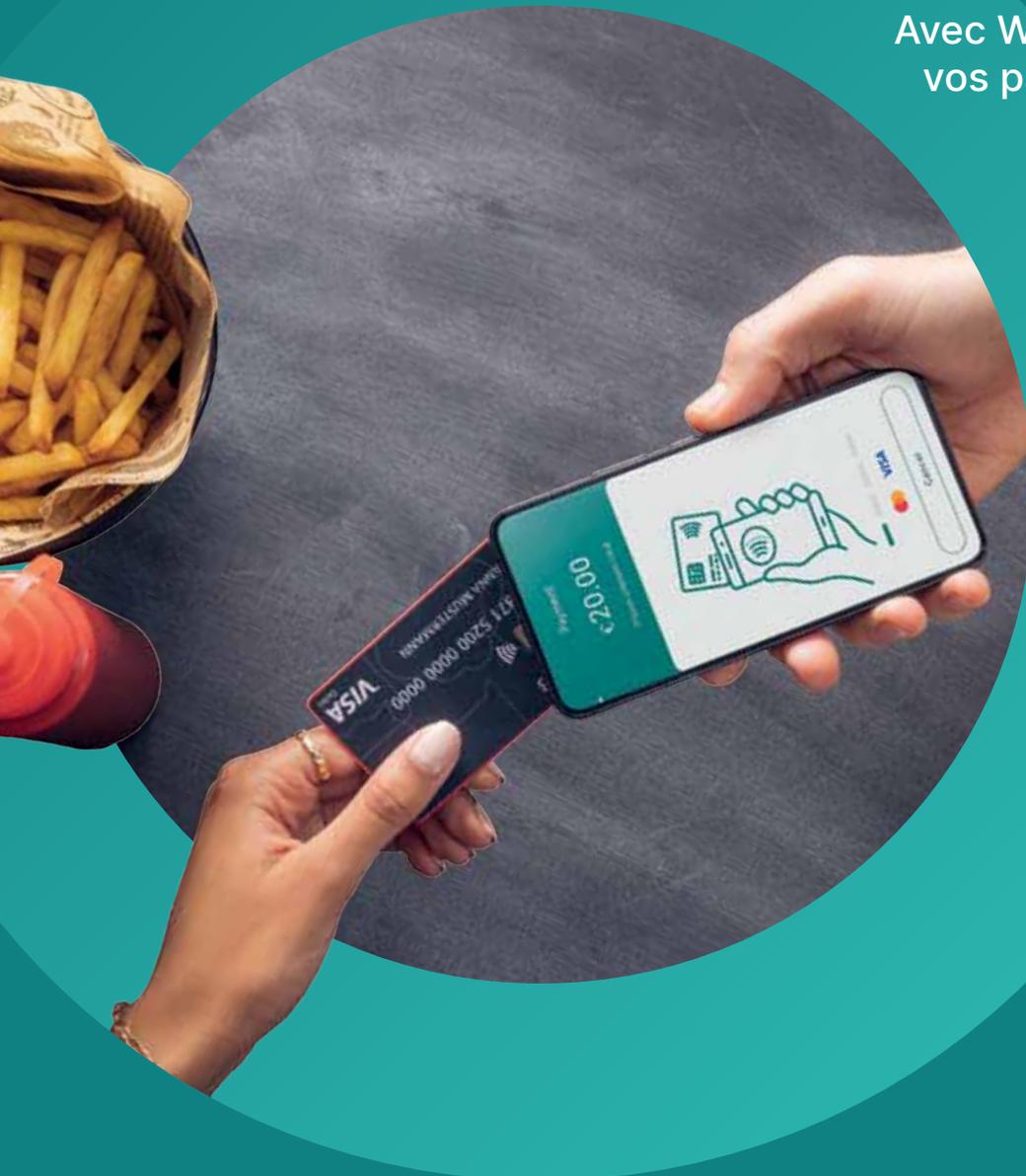


Envois non distribuables à retourner à:
L-3290 BETTEMBOURG

PORT PAYÉ
PS/177

Transformez votre smartphone en terminal de paiement

Avec Worldline Tap on Mobile,
vos paiements sont mobiles,
comme vous !



Acceptation sécurisée
des moyens de paiement
les plus utilisés



Aucuns frais fixes,
ne payez que ce que
vous utilisez



Inscription en ligne rapide,
acceptez des paiements
dans l'heure

Lancez-vous
maintenant





SOMMAIRE

- | | | |
|--|---|--|
| <p>05
Éditorial
House of Sustainability</p> | <p>14
Ouvertures
Nouveaux établissements</p> | <p>32
Paramètres sociaux
Hausse de l'index au 1^{er} avril</p> |
| <p>06
Assemblée gén. Horesca
Propositions en vue des élections</p> | <p>18
Business Events 2030
Une nouvelle stratégie</p> | <p>34
Remise des étoiles
Nouveaux hôtels classés</p> |
| <p>10
EHTL
Soirée grecque</p> | <p>22
Dégustation
Vins luxembourgeois pour asperges</p> | <p>36
Amicale Hotelschoul
Assemblée générale et visite du stade</p> |
| <p>12
Conférence
Adem meets Horesca</p> | <p>26
Bistro du Sommelier
Soirée vigneronne</p> | <p>38
Vatel-Club
Assemblée générale des chefs</p> |
| | <p>30
Assemblée gén. LCTO
2023 s'annonce très prometteuse</p> | <p>40
Mémoire d'établissements
Hôtel Central à Ettelbruck</p> |
| | <p>31
Efacturation
Nouveaux formulaires</p> | <p>42
Accessibilité
Nouvelle législation</p> |

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

  Horesca Luxembourg

CONTACT

HORESCA a.s.b.l.

B.P. 2524 L-1025 Luxembourg
7, Alcide de Gasperi
L-1615 Luxembourg
Tél. : 43 13 55 - 1 (09h00 - 12h15)
horesca@pt.lu www.horesca.lu

Secrétariat

François Koepf, secrétaire général
f.koepf@horesca.lu
Dave Giannandrea, rédacteur en chef
d.giannandrea@horesca.lu
Claude Ries, conseiller en sécurité alimentaire
c.ries@horesca.lu





Sauce Burger de LUXEMBOURG

aux cornichons e 2,8 kg

NEW



Decouvrez toute notre gamme PET 3 litres

100 % Geschmaach, 100 % Tradition.

www.moutarderie.lu



François Koepp,
secrétaire général

Une initiative pour la transition durable des entreprises

La Chambre de Commerce et la Chambre des Métiers viennent de lancer la House of Sustainability dont la mission est de sensibiliser les entreprises luxembourgeoises et de les guider pour intégrer les enjeux de durabilité au cœur de leurs stratégies de développement.

La nouvelle House of Sustainability est une initiative d'envergure qui a pour vocation d'accélérer et de faciliter la transition durable des entreprises, de manière fédératrice et coordonnée. Elle a pour objectif de sensibiliser, de former et d'accompagner les entreprises luxembourgeoises à travers les enjeux et opportunités clés du développement durable. Afin d'atteindre ces objectifs, la House of Sustainability propose une offre complète de services en concertation avec ses partenaires qui font vivre l'écosystème luxembourgeois, à savoir les fédérations, les institutions gouvernementales, les associations spécialisées, etc.

Une plate-forme en ligne pour guider les entreprises

Afin de guider les entreprises de toute taille et de tous les secteurs d'activités, un site internet dédié au développement durable a été créé pour répondre aux besoins d'information et d'orientation. Sur www.sustainability.lu, chaque entreprise intéressée peut s'informer sur la durabilité au Luxembourg, les labels existants ou encore, les acteurs de l'écosystème. La mise en place d'actions concrètes, notamment autour des 10 principes du développement durable établis par la Chambre de Commerce est également proposée aux entreprises.

Des services sur mesure

Qu'il s'agisse du cadre réglementaire, des aides ou des labels permettant de valoriser l'engagement responsable de l'entreprise, l'ensemble des activités de la House of Sustainability est rythmée par la volonté de transmettre des informations utiles aux entreprises et de les guider vers une

transition durable et éco-responsable. Ainsi, des événements thématiques pour sensibiliser et accompagner les entreprises et les informer des actualités autour du développement durable sont au programme.

La House of Sustainability a également pour objectif de rassembler un écosystème d'acteurs nationaux expérimentés dans le domaine de la durabilité, partageant l'objectif commun de soutenir les entreprises dans ce contexte particulier de la transition durable qui va s'accélérer dans les années à venir.

Avec pour fil conducteur l'idée que toute entreprise peut contribuer au développement durable, cette nouvelle initiative souhaite créer une véritable mobilisation autour de cet enjeu majeur, en utilisant divers moyens, outils et dispositifs d'accompagnement mis à disposition par les partenaires de l'initiative.

Plus d'informations sur www.sustainability.lu.

An initiative for the sustainable transition of businesses

The Chamber of Commerce and the Chamber of Crafts have just launched the House of Sustainability, whose mission is to raise awareness among Luxembourg businesses and to guide them in integrating sustainability issues into their development strategies.

The new House of Sustainability is a large-scale initiative that aims to accelerate and facilitate the sustainable transition of businesses in a federative and coordinated manner. Its objective is to raise awareness, train and support Luxembourg businesses in the key issues and opportunities of sustainable development. In order to achieve these objectives, the House of Sustainability offers a complete range of services in cooperation with its partners who make the Luxembourg ecosystem come alive, i.e. federations, government institutions, specialised associations, etc.

An online platform to guide businesses

In order to guide businesses of all sizes and in all sectors of activity, a website dedicated to sustainable development has been created to

meet the needs for information and guidance. On www.sustainability.lu, every interested business can find out about sustainability in Luxembourg, the existing labels and the players in the ecosystem. The implementation of concrete actions, notably around the 10 principles of sustainable development established by the Chamber of Commerce, are also proposed to businesses.

Customised services

Whether it is a question of the regulatory framework, aid or labels to promote the responsible commitment of the business, all the activities of the House of Sustainability are punctuated by the desire to transmit useful information to businesses and to guide them towards a sustainable and eco-respon-

sible transition. Thus, thematic events to raise awareness and support businesses and inform them of current events around sustainable development are on the programme.

The House of Sustainability also aims to bring together an ecosystem of experienced national actors in the field of sustainability, sharing the common objective of supporting businesses in this particular context of sustainable transition that will accelerate in the coming years. With the idea that any business can contribute to sustainable development as its guiding principle, this new initiative aims to create a real mobilisation around this major issue, using various means, tools and support mechanisms made available by the initiative's partners.

More information on www.sustainability.lu.

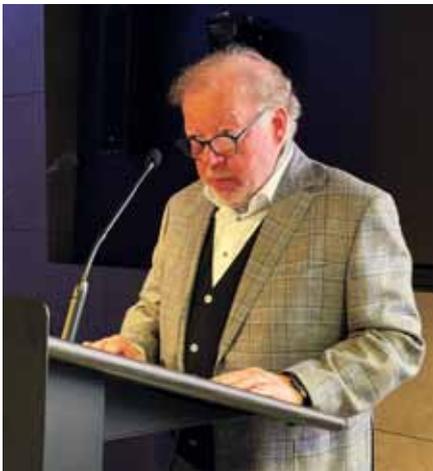
Assemblée générale de l'Horesca

Propositions en vue des élections législatives d'octobre 2023



Lex Delles

L'assemblée générale de notre fédération a eu lieu le 27 mars à la Chambre de Commerce. En présence des ministres Corinne Cahen (famille) et Lex Delles (Classes moyennes et tourisme), ce rendez-vous a été le moment idéal pour dresser un bilan de la situation économique de nos entreprises. A cette occasion, nous avons aussi remis un diplôme honorifique à des membres pour avoir exercé leur profession depuis un nombre considérable d'années. Une traduction simultanée du luxembourgeois vers le français avait été proposée.



Alain Rix

Lors de son discours, le président a rappelé les difficultés auxquelles sont confrontées nos entreprises même aujourd'hui après la crise sanitaire. « Nous sommes en année électorale et il est facile d'exiger une réduction du temps de travail » a-t-il déclaré au sujet de certaines revendications syndicales tout en soulignant qu'il est difficile de trouver du personnel.

L'Horesca fait des propositions sérieuses comme faciliter l'embauche d'extras ou la mise en place d'un compte épargne qui permettrait de mieux tenir compte des heures supplémentaires et éventuellement partir plus tôt à la retraite. Alain Rix a aussi souligné l'importance de la formation en mettant en avant nos formations avec la Chambre de commerce et en félicitant l'Ehtl pour la mise en place de nouvelles voies de formation.

Il est aussi important de mieux valoriser nos professions. Avec Dreamjobs Ambassador, nous avons lancé une campagne de promotion. Mais l'Etat doit aussi assumer ses responsabilités. Tout le monde peut profiter du transport en commun gratuit et de l'offre avantageuse de crèches et maisons relais, sauf nos salariés qui n'y ont souvent pas accès parce que les ho-

raires décalés dans nos entreprises ne le permettent pas.

Le tourisme est un secteur important pour notre économie sur lequel il faut miser. Il faut donc continuer à soutenir nos entreprises en leur permettant un accès au crédit même si de plus en plus de banques ne jouent pas le jeu et limitent l'accès aux financements.

La situation économique des entreprises reste délicate comme l'a indiqué le secrétaire général de l'Horesca. Il y a pénurie de personnel qualifié et peu-qualifié et on estime à 1000, le nombre de personnes qui nous manquent. Au janvier 2023, plus de 200 entreprises ont fermé, dont environ une centaine de cafés. Les coûts augmentent, les marges baissent et on constate une incertitude, voire un changement du comportement du client (au niveau national et international).

Le métier a changé. Avec le télétravail, il y a moins de clients dans les villes et les ventes à emporter ont augmenté. De plus en plus de personnes mangent à des heures décalées. François Koepp a demandé une revalorisation du chèque repas et une exemption fiscale pour cer-

suite page 8



François Koepp



Conseil d'administration

Le comité de la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Luxembourg est resté inchangé. Il est composé de :

Président :

Alain Rix anc. Hotel Rix (Luxembourg)

Vice-présidents :

Henri Brimer Hôtel-Restaurant Brimer (Grundhof)

Steve Martellini Restaurant Bertchen (Wahlhausen)

Café - Restaurant Koeppé Jemp (Hoscheid-Dickt)

Trésorier :

Lucien Gindt Hôtel du Commerce -

Restaurant La Table de Clervaux (Clervaux)

Membres

Désirée Albert Hôtel-Restaurant Ecluse (Stadtbredimus)

Carlo Cravat Grand Hôtel Cravat (Luxembourg)

Carole Ewert Hôtel Heintz (Vianden)

Marc Fusenig Concept+Partner (Luxembourg)

Marcel Goeres Parc Belair, Parc Bellevue,
Parc Plaza, Parc Beaux Arts (Luxembourg)

Paul Hilger anc. City Hotel (Luxembourg)

Claude Lang Brasserie Pavillon am Brill (Mamer)

Mike Michels Hôtel du Parc (Diekirch)

Steve Pfeiffer Restaurant Brideler Stuff (Bridel)

Benno Vegers Hôtel Clervaux, Hôtel International,
Hôtel Koener (Clervaux)

Ben Weber Restaurant Gudde Kascht (Haller)

Romain Weber Hôtel Marco Polo,

Hôtel Christophe Colomb (Luxembourg)

Réviseurs de caisse

Pascale Geraets Veiner Stuff (Vianden)

Christian Kohn Restaurant Kohn (Altwies)

Secrétariat

François Koepp, secrétaire général

Dave Giannandrea, rédacteur en chef

Claude Ries, conseiller en sécurité alimentaire

Anne Brandenburger, assistante secrétaire

tains avantages en nature accordés à nos salariés.

Depuis de nombreuses années, l'Horesca met en garde sur les difficultés dans la gestion de nos entreprises. Et aujourd'hui, on se rend compte que dans de nombreux villages, il n'y a plus de bistrot. Il s'agit souvent du dernier commerce et généralement d'un des rares points de rencontre pour les habitants. Revenir à une TVA de 3% sur les boissons alcoolisées serait une bonne décision.

L'accord tripartite a tout de même été salué par François Koepp parce qu'il permet de garantir un certain pouvoir d'achat. Nous saluons aussi la nouvelle législation sur l'accessibilité qui permet à des personnes à mobilité réduite d'être mieux accueillies. Mais cela coûte et nos entreprises n'ont pas les ressources nécessaires pour entreprendre des investissements.

Nous avons besoin de plus d'aides. Un véritable plan Marshall pour investir dans la transition économique doit être élaboré par les pouvoirs publics. Cette transition doit être réaliste. Mais selon François Koepp, le Green Deal de l'Union Européenne n'est pas réalisable et risque de casser de nombreuses entreprises au profit des industriels asiatiques. François Koepp a terminé son discours par un bref rappel des moments forts de l'année écoulée avec entre autres une séance académique en présence de S.A.R le Grand-Duc Henri ou encore notre présence au salon Expogast avec un stand commun avec la Chambre de Commerce.

Le ministre des Classes moyennes et du Tourisme a finalement pris la parole pour rappeler quelques chiffres sur les aides et pour se féliciter que le tourisme de loisir est à nouveau bien présent même si pour le tourisme d'affaires il faut encore attendre un peu. L'accord tripartite et un bon compromis et il faut continuer à promouvoir le secteur. Le ministre nous a félicités pour notre promotion réalisée au travers de Dreamjobs Ambassador.

La location à courte durée (type airbnb) va être réformée. Un projet de loi a été déposé et à partir d'une location qui dépasse 3 mois, il faudra se conformer



Distinctions

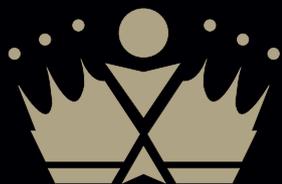
- M. Steve Martellini Restaurant Beim Bertchen Wahlahausen 15 ans
- M. Florent Carvalho Hôtel Cottage Dudelange 15 ans
- M. Jean-Sébastien Mengin Hôtel Cottage Dudelange 15 ans
- M. Bal Krishna Restaurant Swagat Strassen 15 ans
- M. Steve Pfeiffer Brideler Stuff Bridel 25 ans
- M. Gerard Mathes Restaurant Mathes Ahn 50 ans



aux mêmes dispositions que les professionnels avec entre autres une autorisation de commerce.

La réforme du statut hôtelier a connu un certain retard mais Lex Delles désire moderniser le cadre législatif dans ce domaine aussi. A la fin de l'assemblée générale, le ministre a remis un diplôme

honorifique à six membres pour avoir exercé la profession de restaurateur ou hôtelier-restaurateur depuis un nombre considérable d'années. Parmi ceux-ci, relevons la distinction accordée à Gerard Mathes, du Restaurant Mathes à Ahn. Dans notre dernière édition, nous avons consacré un long article à Gerard Mathes. Toutes nos félicitations aux lauréats.



RAK
PORCELAIN

MAKE SURE
IT'S RAK

RAK PORCELAIN EUROPE A PRÉSENTÉ PLUSIEURS NOUVEAUTÉS SUR LES SALONS PROFESSIONNELS

Au cours du premier trimestre de 2023, RAK Porcelain Europe a participé aux grands salons professionnels de l'industrie HoReCa internationale. Le fabricant d'arts de la table pour les professionnels, dont le siège européen se trouve au Luxembourg, a été présent lors du SIRHA à Lyon en janvier, d'Ambiente à Francfort en février et d'Internorga à Hambourg en mars. Pendant ces salons, RAK Porcelain Europe a lancé deux nouvelles collections, ainsi qu'une nouvelle série en porcelaine Bone China.



rak EARTH : une collection à la découverte des origines de la poterie

RAK Porcelain vous emmène dans un voyage culinaire à travers le temps pour découvrir les origines de la poterie et les influences des sept mers. rak EARTH est une collection sensorielle qui apporte une touche innovante à la poterie traditionnelle en terre cuite et en argile. Grâce à un procédé exclusif de glaçure mate développé par le service R&D de RAK Porcelain, rak EARTH revêt l'apparence de la terre cuite et de l'argile tout en conservant une surface lisse et non poreuse, ainsi que la résistance mécanique de la porcelaine. La gamme est composée de quatre séries « Tero », « Argila », « Baantna » et « Ghera » qui comprennent au total 94 produits différents, chacun d'entre eux étant disponible dans une variété de décors appliqués à la main.

RAK+ : un plus pour vous et vos hôtes

RAK Porcelain a également élargi sa gamme avec le lancement d'une collection avec glaçure antibactérienne. RAK+ est une collection pensée pour allier fonctionnalité, hygiène et design. Le traitement des glaçures antibactériennes permet une efficacité permanente pendant toute la durée de vie du produit sans pour autant affecter l'esthétique de nos gammes. Les glaçures utilisées sont enrichies d'ions d'argent dont les propriétés brisent les chaînes d'infection d'agents pathogènes, empêchant leur prolifération et leur durée de vie. Cette gamme a été créée pour compléter votre nettoyage quotidien et pour garantir un environnement professionnel, sain et agréable. Sans vous dispenser de laver régulièrement votre vaisselle, elle assure une protection antibactérienne continue pendant 24 heures.



Spectra : une nouvelle danseuse entre en scène

RAK Porcelain a agrandi sa gamme de Bone China avec l'ajout d'une troisième série à sa collection « Le Ballet ». Avec ses lignes élégantes, sculptées dans une noble porcelaine Bone China, Spectra séduit vos sens et fait briller les œuvres culinaires. Spectra a été inspiré par le design épuré et les formes ultrafines de Fedra et offre un élément de design supplémentaire aux chefs qui aiment les classiques, mais qui recherchent aussi le petit plus qui leur permettra de se démarquer.



Soirée grecque

Présentation du voyage de fin d'études



Comme un sirtaki...

Chaque année le voyage de fin d'études représente un projet qui petit à petit prend forme et gagne en envergure.

Tout commence par le choix de la destination : c'est décidé, c'est la Grèce, berceau de la civilisation occidentale qui sera mise à l'honneur.

À partir de là, la classe de techniciens en tourisme entame un véritable marathon pour assurer l'organisation de ce voyage d'études qui se déroulera du 25 au 31 mars.

La tâche est colossale,

et c'est encadrées par leurs professeurs Sandra Bertholet et Laura Teusch que les élèves s'activent pour élaborer un circuit riche en culture, histoire et couleur locale.

Progressivement, ce sont de plus en plus d'acteurs qui entrent dans la danse : compagnies aériennes, hôtels, restaurants, guides locaux, sponsors, et jusqu'à l'ambassadrice du Luxembourg en Grèce.

Les échéances approchent et la cadence de travail s'accélère afin de boucler les dossiers.

À dix jours du départ, arrive le moment de la soirée du voyage d'études lors de laquelle il s'agit de faire voyager et de ravir 120 convives.

Tous les élèves impliqués ont à cœur de démontrer leur savoir-faire en cuisine, pâtisserie, service et animation ; ils savent que coordination, cohésion et esprit d'équipe sont les clés d'une performance réussie.

Chacun à son poste exécute avec maîtrise et dextérité les tâches qui lui sont assignées en respectant une chorégraphie savamment orchestrée.

La soirée est rythmée

par les différentes étapes d'un voyage gastronomique, par l'exposé de Toula Vassilacou-Fassea sur l'huile d'olive EHTL produite dans le Péloponnèse, par la présentation du circuit qui permettra de découvrir Athènes, les îles saroniques, les Météores, Delphes, Lamia et Kamena Vourla, par une tombola pleine de suspense et d'éclats de rire.

Apothéose de la soirée :

les élèves se lancent dans un sirtaki endiablé et tous sont emportés par la musique et le « kefi », la joie de vivre, l'enthousiasme et la bonne humeur.

Enfin, un tonnerre d'applaudissements bien mérité vient récompenser tous les acteurs pour leur formidable prestation.

Muskatnuss, Herr Müller ! Muskatnuss !



Merci à Paul Lesch, directeur du Centre national de l'audiovisuel (CNA), d'avoir fait revivre à notre communauté scolaire des scènes culte de grandes oeuvres cinématographiques en relation avec la gastronomie (Louis de Funès et son célèbre «Muskatnuss, Herr Müller ! Muskatnuss !» dans Le Grand Restaurant) ou tout simplement la bouffe (John Travolta et Samuel L. Jackson dans Pulp Fiction: «And you know what they call a Quarter Pounder with cheese in Paris? They call it Royale with cheese»).

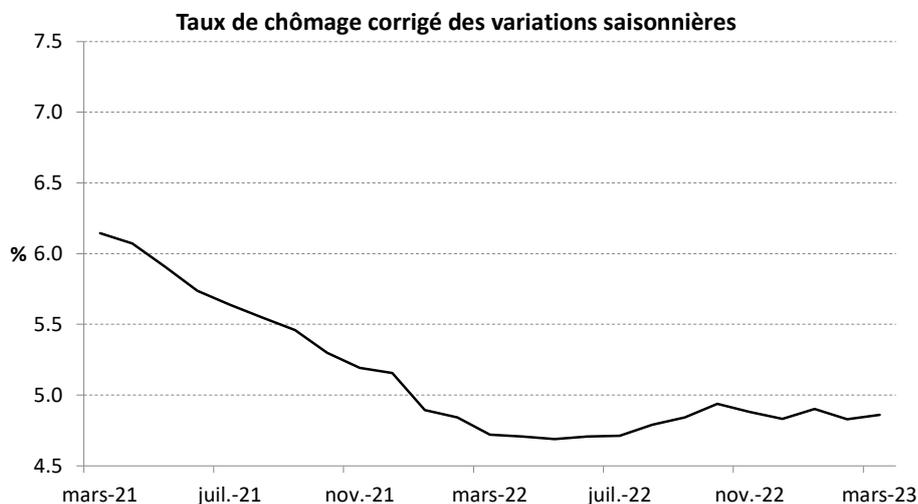
Au programme de la conférence figuraient également des extraits de Breakfast Club, Casino, Modern Times, Breakfast At Tiffany's ou - pour les adeptes du cannibalisme ! - Silence Of The Lambs.

Cette présentation a permis de mettre en évidence la place de l'alimentation dans notre quotidien, la façon dont elle reflète notre milieu social et nos valeurs, mais aussi les curiosités culinaires à travers le monde et la quête effrénée de productivité.

Qui sait ce que nous trouverons dans nos assiettes dans 50 ans?



Le taux de chômage est à 4.9%



Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'élève à 15.332 au 31 mars 2023, en hausse de 756 personnes (soit 5.2%) par rapport au mois de mars 2022. Ce nombre de demandeurs d'emploi est en hausse pour toutes les durées d'inoccupation sauf pour les personnes dont la durée d'inscription est supérieure à 12 mois.

A un mois d'écart, le nombre de demandeurs d'emploi résidents est en recul de 318 personnes (soit - 2.0%). Le taux de chômage, corrigé des variations saisonnières, calculé par le STATEC, est de 4.9%, légèrement supérieur au mois précédent (4.8%).

Le nombre de nouvelles inscriptions de demandeurs d'emploi est à la hausse. En effet, 2.526 résidents se sont inscrits à l'ADEM au cours du mois de mars 2023, soit une hausse de 132 personnes ou de 5.5% par rapport à mars 2022. A noter que les nouvelles inscriptions de ce mois comprennent 82 inscriptions de bénéficiaires de la protection temporaire (réfugiés venant d'Ukraine).

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents qui bénéficient de l'indemnité de chômage complet a progressé de 931 personnes ou de 11.8% sur un an, pour s'établir à 8 838. Le nombre des bénéficiaires d'une mesure s'établit à 4 265 et se trouve en-dessous du niveau observé en mars 2022 (-160 personnes, soit -3.6%).

Au cours du mois de mars 2023, les employeurs ont déclaré 3.938 postes vacants à l'ADEM ce qui correspond à une baisse de 25.2% par rapport à mars 2022. Cette chute à un an d'écart est à relativiser, car mars 2022 était un mois exceptionnel en terme de postes déclarés. Comparé au mois de février 2023 (3.389), les postes déclarés sont en hausse. Le nombre de postes disponibles s'établit à 10.363 au 31 mars 2023. Le recul sur un an est de 13.6%.



L'immigration au Luxembourg marquée par la guerre en Ukraine

Au 1^{er} janvier 2023, 660 809 habitants résidaient au Luxembourg. La population du Grand-Duché a augmenté de 15 412 personnes au cours de l'année 2022. Cet accroissement de la population est majoritairement dû aux migrations, et en particulier à l'afflux massif d'immigrants ukrainiens (4 268).

L'évolution démographique du pays est l'un des principaux domaines de recherche du STATEC en cette année 2023.

Ainsi, le STATEC a publié l'état de la population au 1^{er} janvier sur base des registres de la population.

Conférence : Adem meets Horesca

Mieux recruter son personnel

C'est à la Chambre de commerce que s'est déroulée la première conférence « Adem meets Horesca » organisée par l'agence pour le développement de l'emploi en collaboration avec notre fédération

Laurent Peusch chef du service Employeurs a présenté les caractéristiques de l'Adem



Après les mots de bienvenue de notre secrétaire général François Koepp, Laurent Peusch chef du service Employeurs chez l'Adem a pris la parole afin de donner un aperçu du marché du travail du pays. Grâce aux études sectorielles qui ont été réalisées ces derniers mois (et que nous avons publié dans notre magazine), on peut maintenant mieux cibler les métiers en pénurie.

Bien qu'il y ait un manque de main d'œuvre notable dans notre secteur, les métiers de l'Horeca ne ressortent actuellement pas dans la liste des métiers en pénurie parce qu'un grand nombre de postes ne sont pas déclarés auprès de l'Adem, même s'il s'agit là d'une obligation légale. L'orateur a par conséquent lancé un appel pour déclarer toutes les offres d'emploi.

Rappelons que pour les membres de l'Horesca qui déclarent une offre d'emploi sur horesca.lu, la déclaration auprès de l'Adem se fait automatiquement.

L'année passée, 65.000 demandeurs d'emploi ont été assignés à se présenter auprès d'une entreprise de notre secteur. Si les employeurs n'embauchent pas un chômeur proposé, il est important de signaler sur la carte d'assignation la raison du refus (pas présenté, désaccord sur le salaire...). Mais il n'y a que 13% des employeurs qui répondent.

Signalons que dans le mail de l'assignation il y a un lien digital qui évite d'imprimer le pdf et qui permet de répondre en moins d'une minute.

Le Service employeurs

Si vous envisagez d'embaucher du personnel, le Service employeurs de l'Adem peut vous aider en mettant à votre disposition toute une série de services adaptés à vos besoins avec des conseillers expérimentés qui s'occuperont d'une sélection de candidats potentiels précis et pourront aussi organiser des formations axées sur vos besoins spécifiques.

Les aides à l'emploi

Il existe une panoplie d'aides publiques pour l'embauche de demandeurs d'emploi. Elles ont été présentées lors de la conférence et les personnes intéressées peuvent se renseigner auprès de l'Adem sur les modalités.

Les défis de l'Adem:

- Transformation du marché de l'emploi avec des métiers qui évoluent rapidement
- Fort déséquilibre entre les compétences demandées et celles disponibles, avec un « skills gap » qui risque de s'accroître
- Accroissement du nombre de personnes éloignées du marché de l'emploi
- Population de clients de plus en plus diverse
- Nouvelles formes d'emploi et changement d'attentes vis-à-vis de l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée
- Demande croissante en services digitalisés
- Imprévisibilité de l'évolution économique post-crise

Philosophie principale du service employeurs

Une équipe dédiée de 75 personnes, dont 35 conseillers employeurs provenant du secteur privé, organisée de manière sectorielle.

Objectifs

- Proposer pro-activement des solutions pour aider les employeurs à recruter le meilleur candidat
- Assurer un traitement efficace de chaque offre d'emploi
- Effectuer une présélection appropriée des demandeurs d'emploi et améliorer la qualité des assignations.

Jobday Aal Seerei



Dans le même esprit de coopération a eu lieu le 28 mars un Jobday Horesca à Diekirch. Il a permis à des entreprises du Nord de présenter leurs offres d'emploi et discuter avec des demandeurs



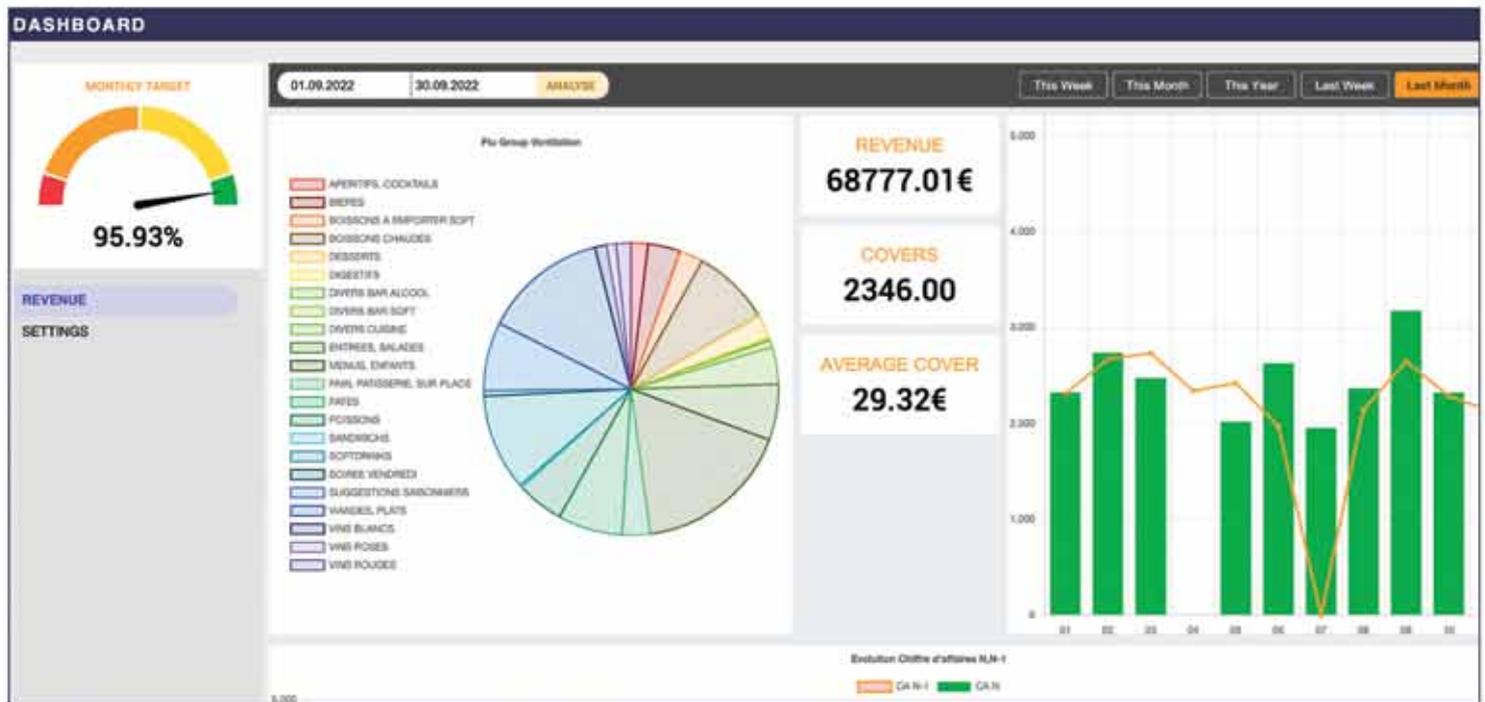
WebRCS

Le logiciel de caisse le plus puissant du Luxembourg évolue encore



Imaginez un logiciel de caisse, qui fonctionne sur tous les appareils. Peu importe que ce soit un PC, une tablette, un téléphone ou autre appareil mobile. N'importe quel objet sur lequel vous pouvez lancer un navigateur fera l'affaire. Si vous pouvez surfer sur Internet, vous pouvez lancer WebRCS dans votre browser. Un serveur (ou serveuse) pourrait donc utiliser son propre téléphone comme télécommande, si vous l'autorisez.

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



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



+352 46 03 11
+352 46 03 10



contact@prosys.lu
www.prosys.lu



Restaurant Brasserie Amarcord

1A rue du Centenaire
L-3475 Dudelange
Tel. : 26 51 23 18



Rafael Oliveira. (à gauche) a repris l'exploitation de Christophe Lequy qui a été 15 ans sur le site

Depuis janvier 2023, le restaurant Amarcord à Dudelange est exploité par Rafael Oliveira.

L'ancien patron qui a dirigé pendant près de 15 ans le restaurant du centre culturel opderschmelz, les 2 institutions ayant ouvert leurs portes au même moment en 2007 a passé le relais à Rafael qui dirigeait la Brasserie «Bei der Uelzecht» à Hesperange pendant 11 ans.

Pour de nombreux Dudelangeois(es), Rafael n'est pas un inconnu. Il est né et a grandi dans cette ville, et est présent dans le secteur de la gastronomie depuis 16 ans. C'est sa mère, propriétaire de plusieurs restaurants, qui lui a transmis l'amour de la gastronomie.

Lors de notre passage, le nouveau patron nous a expliqué vouloir trouver le bon équilibre entre continuité et modernité. Les grands classiques seront toujours à la carte, mais avec un petit accent moderne.

A la carte, on trouve différentes pâtes, des salades, un Cordon bleu revisité, une entrecôte d'Argentine avec sauce au

choix, des Burgers ou encore des sacmpis préparés de différentes façons.

Les prix sont raisonnables et pour 40 euros, il est possible de choisir une entrée, un plat et un dessert à la carte selon ses envies.

En fonction des différentes périodes, la carte sera adaptée avec des produits de saison.

Le restaurant est ouvert sept jours sur sept. L'après-midi, on est aussi ouvert en continu avec une carte de snacks (croque-monsieur, planche de fromages) ainsi que de desserts variés. Une offre dont profitent les visiteurs de l'école de musique qui se trouvent dans le bâtiment du centre culturel.

On peut accueillir plus de 50 convives à l'intérieur de la salle et pour les groupes, il existe la possibilité de privatiser les lieux.

A noter que pour la période estivale, une terrasse sera sortie et que grâce au grand parking, juste à côté il n'y a pas de problèmes de stationnement.



Ramen Shifu

7, rue Joseph Junck
L-1839 Luxembourg
Tel.: 27 99 47 45
ramenshifu.lu



Faites un voyage au Japon. A la carte de ce nouveau restaurant, on trouve bien entendu un grand choix en ramen, ces bouillons aux nouilles garnis de différentes viandes, légumes et épices, mais aussi du riz sauté ou encore de raviolis, poulet frit ou encore nouilles de riz sauté.

La déco est particulièrement réussie. On y retrouve un mix d'affiches traditionnelles et modernes japonaises. Avis aux amateurs de manga.

Ouvert tous les jours de 11h30 à 21h30



Brasserie Joslet Gare

43, rue du Fort Neipperg
L-2230 Luxembourg
Tel: 27 48 98 67 www.joslet.lu

Le vendredi, 17 mars 2023, l'espace brasserie implanté au rez-de-chaussée du parking Fort Neipperg (43, rue du Fort Neipperg) a été inauguré en présence du Collège des bourgmestre et échevins qui a souhaité plein succès au locataire, le Restaurant Friture Joslet S.à.r.l., restaurateur bien connu des visiteurs de la Schueberfouer, qui y propose désormais ses traditionnels mets luxembourgeois de type brasserie.

L'espace dispose d'une capacité totale d'environ 50 places assises, dont une trentaine de places comprises dans la partie centrale et vingtaine de places dans la partie « bar ».

Des matériaux de construction naturels, tel que le bois, ont été privilégiés pour garantir une ambiance moderne, et des panneaux de thermie solaire installés sur le toit du parking serviront au chauffage de l'eau de la brasserie, réduisant ainsi la consommation d'énergie du restaurant.

L'installation d'une brasserie de qualité dans le volume du parking faisait partie intégrante du projet de rénovation et de modernisation du parking Fort Neipperg.

Bo Zai Fan

48, Avenue de la Faiencerie
L-1510, Luxembourg
Tél.: 462 147
www.bozaifan.lu



« Bo Zai Fan » a été fondé par les propriétaires du restaurant « Wasabi » à Moutfort, ouvert depuis 2005. Ce deuxième restaurant propose des spécialités d'Hong Kong, comme le plat « Bo Zai Fan ». Il s'agit d'un pot d'argile qui contient du riz avec de la viande. Au menu (qui peut être consulté sur le site Internet) on présente également des plats avec de l'ail noir, des soupes aux nouilles façon Hong Kong et des Dim Sum faits maison.

Fermé le dimanche et le lundi



Pour trouver un emploi dans
la restauration :

www.horesca.lu



Adil Soudani

Miel et safran

Adil Soudani
15, rue Notre-Dame
L-2240, Luxembourg
Tél.: 26 67 50 www.mielsafran.lu

Après un premier restaurant Miel et safran à Yutz en France, Adil Soudani vient d'ouvrir un deuxième établissement au Luxembourg. Ensemble avec Bruno Modafri (qui s'occupe de la partie technique), Adil a déjà été actif au Grand-Duché en organisant avant la crise sanitaire le brunch du dimanche au Boos Café à Bridel.



A Luxembourg-ville il joue la carte marocaine avec bien entendu des classiques comme le couscous et les tajines mais aussi des spécialités de la région de Marrakech comme par exemple la Tanjia. Il s'agit ici d'une amphore dans laquelle on prépare des viandes qui sont cuites jusqu'à treize heures. Le plat le plus emblématique est sans aucun doute la souris d'agneau qui a cuit jusqu'à être savoureusement confite. Elle est accompagnée de fruits secs.

La cuisine marocaine est variée, riche d'une histoire aux multiples influences... Des Berbères, la cuisine a hérité de plats simples à base de blé concassé, de semoule, de plantes aromatiques et d'épi-

ces... Des Arabes venus d'Orient, est arrivée une nouvelle façon de cuire viandes et volailles dans une sauce parfumée d'épices tels le safran, la noix de muscade ou le gingembre...

Le Miel et safran invite à un voyage et propose aussi des pastillas (qui sont d'origine andalouse) et des plats à connotation plus orientale comme le houmous ou le taboulé libanais.

Signalons enfin qu'en semaine à midi, il est possible d'opter pour un plat du jour.

Plus d'infos (aussi sur les jours de fermetures) sont disponibles sur le site Internet et sur les réseaux sociaux

Le Purple Lounge a sorti sa nouvelle carte... !

Il y en a pour tous les goûts au Restaurant Purple Lounge au sein du Casino 2000 à Mondorf et les nouveautés sont nombreuses. Pour commencer, la conviviale rubrique « à partager » s'est étoffée avec une planche de mezze (houmous, caviar d'aubergines, tapenade poivron-carotte...), sans compter les falafels et leur sauce au yaourt grec, l'incontournable poulet croustillant coréen ou encore la plus classique planche de jambon séché, saucisson, chorizo, gouda, parmesan et bûche de chèvre.

Les férus de fraîcheur, choisiront parmi les salades savoureuses de scampi grillés aux épices tandoori ou encore le cœur de saumon mariné. La carte des burgers s'est étoffée avec le Japanese Red Devil Burger : pain rouge à la betterave, pâte miso, feuilles de shiso rouges et vertes et comté.

Si vous souhaitez découvrir des saveurs marines, le filet de daurade au pesto d'algues saura vous ravir. Il est cuit et présenté roulé dans une feuille de banane, garant d'une cuisson optimale.

Côté viande, l'entrecôte Dry Aged de 300 gr fait son arrivée accompagnée d'un pak choï, ce fameux chou à la mode thaï. Les frites de patate douces, qui avaient tant manqué, reviennent en force ! Et pour les desserts... bienvenue au fondant au chocolat et à la tarte tatin avec leur boule de glace vanille.

Soirées Stars & Stories

Vous pourrez aussi participer à des soirées d'exception... les soirées Stars & Stories... et rencontrer, de nombreuses personnalités au



parcours inspirant sous les lumières intimistes du Purple Lounge. À venir : Yvan Le Bolloc'h le 4 mai prochain à l'occasion des 20 ans de Caméra Café et Didier Barbelivien, grand auteur compositeur pour les plus grands (Johnny Hallyday, Michel Sardou, Patricia Kaas, Céline Dion) le 14 septembre.

Carte complète du restaurant & Billetterie : www.casino2000.lu

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

+352 33 52 50
www.hygiene.flowey.com
hygiene@flowey.com



REJOIGNEZ L'ÉQUIPE
NOUS RECRUTONS

Nous recherchons un technico-commercial
pour la vente des produits professionnels
de notre gamme HYGIENE



Business Events 2030 : Une nouvelle



Didier Scaillet (à droite) a animé le débat lors de la présentation de la stratégie 2030 qui a eu lieu à la Philharmonie

En date du 30 mars 2023 a eu lieu la présentation de la nouvelle stratégie "Business Events 2030".

Le segment des événements professionnels – qui englobe les conférences, congrès, conventions, expositions, salons, événements d'entreprises, incentives et événements spéciaux – présente un important potentiel de développement.



Téléchargez l'étude en scannant ce code :

Le Luxembourg a un grand potentiel pour attirer et accueillir des événements professionnels et scientifiques qui sont un moteur du développement économique du Luxembourg et un booster de l'image et de la visibilité du Grand-Duché au niveau international. Ces événements diversifiés

et multisectoriels mobilisent toute une industrie qui exige une qualité de service, un savoir-faire et un professionnalisme élevés.

Les Business Events sont considérés comme des carrefours où des personnes du monde entier se connectent autour d'un intérêt commun, partagent les meilleures pratiques, le transfert de connaissances et les solutions innovantes.

Les associations et les entreprises choisissent une destination pour leur congrès ou leur conférence où elles peuvent faire avancer un programme commun, s'engager auprès des communautés locales et laisser une trace dans la destination d'accueil.

Au Luxembourg, le Luxembourg Convention Bureau (LCB) en collaboration avec ses partenaires jouent un rôle central en

termes de promotion de la destination Luxembourg auprès des organisateurs des différents types de Business Events. Créé en 2019 par la Direction générale du tourisme et la Ville de Luxembourg, sa mission est de promouvoir et d'aider à développer le Luxembourg en tant que destination pour les réunions d'entreprises et d'associations, qu'il s'agisse d'un petit team-building ou d'une grande convention dans l'un des secteurs économiques clés du pays.

Le LCB s'efforce de mettre les gens en relation : experts sectoriels, organisateurs d'événements, chercheurs, entrepreneurs, écosystème des Business Events.

Pris dans sa globalité, le secteur de l'événementiel représente une énorme industrie à lui seul.

Dynamique et polyvalent, il connaît une évolution croissante depuis quelques années (hors période Covid).

Le secteur constitue un riche écosystème d'entreprises de tailles et de domaines différents. La filière regroupe des compétences variées et mobilise

stratégie pour le Luxembourg

CONFÉRENCES

Réunions autour d'un sujet spécifique afin de revoir les progrès et développements dans un domaine particulier et fournissant souvent du contenu éducatif s'y reliant. L'accent est essentiellement mis sur le contenu, même s'il peut également y avoir une composante commerciale au programme.

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Beaucoup d'événements n'ont pas de définition précise autre que celle de créer une opportunité pour se connecter, se distraire et s'échanger entre participants qui partagent les mêmes intérêts. Ils ont tendance à être moins structurés en termes de format, contenu et activités par rapport à des événements plus traditionnels, mais ils contribuent aux idées nouvelles sur les évolutions potentielles de ceux-ci.

INCENTIVES

Les voyages de stimulation sont conçus pour motiver et récompenser les collaborateurs impliqués dans l'avancement des intérêts (souvent en termes de ventes) de l'organisation et inclut une combinaison d'expérience de voyage unique, d'événements exclusifs qui ne peuvent être répliqués individuellement.

BUSINESS EVENTS

> 20 PERSONNES

CONGRÈS

Dans de nombreuses parties du monde, le terme congrès et conférence sont utilisés de manière interchangeable ou de manière alternative, toutefois un congrès a généralement une composante associée avec la gestion et gouvernance de l'association organisatrice.

CONVENTIONS

Expositions/salons professionnels en association avec une composante éducative, souvent comme une manière de financer l'événement et/ou comme une contribution à la connaissance des participants en les familiarisant avec de nouveaux produits et services.

EXPOSITIONS/SALONS

En premier lieu les expositions/salons sont considérés comme des dispositifs d'intermédiation permettant la rencontre entre une offre et une demande d'un secteur d'activité spécifique, incluant des domaines techniques, professionnels, et de consommation dans un format qui rend possible les interactions directes. Ces événements incluent de plus en plus des composantes éducationnelles et sociales pour augmenter leur valeur à la fois pour les exposants et les participants.

ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISES

Ces événements couvrent un vaste champ d'activités mais sont - de manière générale - associés avec les cœurs de métier de la société organisatrice : training, lancement de produits, activités de ventes/réseau de distribution, assemblée générale et d'autres aspects ayant trait à l'avancement de l'organisation.

Source : Joint Meetings Industry Council

aussi bien des travailleurs indépendants que des PME et des leaders mondiaux. Il s'agit d'une filière économique produisant des expériences et un savoir-faire unique, non délocalisable.

Les business events : c'est quoi ?

Pour bien comprendre ce qu'est l'industrie des Business Events, il convient de bien définir le champ couvert.

Le terme de « tourisme d'affaires » est souvent utilisé pour qualifier indifféremment les Business Events et les voyageurs d'affaires. Il est toutefois important de souligner qu'il s'agit de deux réalités et marchés séparés.

Selon l'Organisation mondiale du tourisme, l'appellation « tourisme d'affaires » comprend l'ensemble des activités économiques liées à des déplacements individuels ou en groupe, à but professionnel, qui génèrent une nuitée hors du lieu de résidence.

Le voyageur d'affaires se déplace pour un motif de rencontre individuel à but professionnel dans le cadre d'opération de relations publiques ou de prospection clients.

Le déplacement pour un Business Event s'inscrit dans une démarche de rencontre de groupe afin de poursuivre des objectifs de rencontres collectives, de nature commerciales, sociétales, académiques ou récréatives.

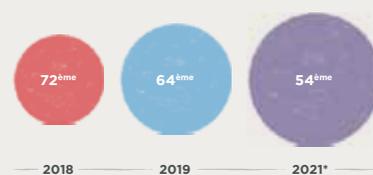
A la différence des voyages d'affaires, les Business Events constituent un secteur permettant une démarche proactive en vue d'un développement économique de la destination.

Les Business Events représentent dès lors un marché séparé avec ses propres leviers de décisions et d'actions. Ce secteur englobe les conférences, congrès, conventions, expositions, salons, événements d'entreprises, incentives et événements spéciaux.

L'expansion du secteur des Business Events est une des priorités du gouvernement luxembourgeois. C'est la raison pour laquelle la Direction générale du tourisme a développé une nouvelle stratégie "Business Events 2030" qui vise à instaurer et à maintenir un cadre propice pour le développement du secteur

ICCA ranking

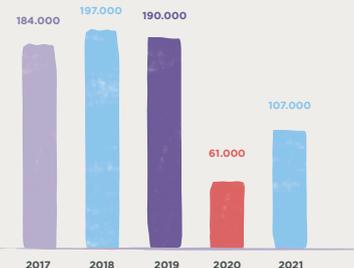
Depuis 3 ans, le Luxembourg a gagné 20 places au classement des accueils de congrès internationaux du World Ranking ICCA, en passant de la 72^{ème} place en 2018 à la 54^{ème} place en 2021.



Source : ICCA

*pas de classement ICCA en 2020 en raison de la pandémie

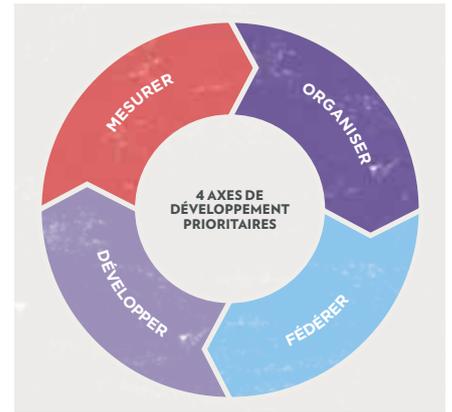
Nombre de voyageurs Business Events par an



Source : LFT & LCB

à long terme. Élaborée en concertation étroite avec des représentants de la filière des Business Events au Luxembourg et à l'international, cette stratégie permet d'identifier de nouvelles opportunités pour ainsi aider les acteurs à orienter leurs choix d'investissement, d'organisation et d'adaptation de leurs services.

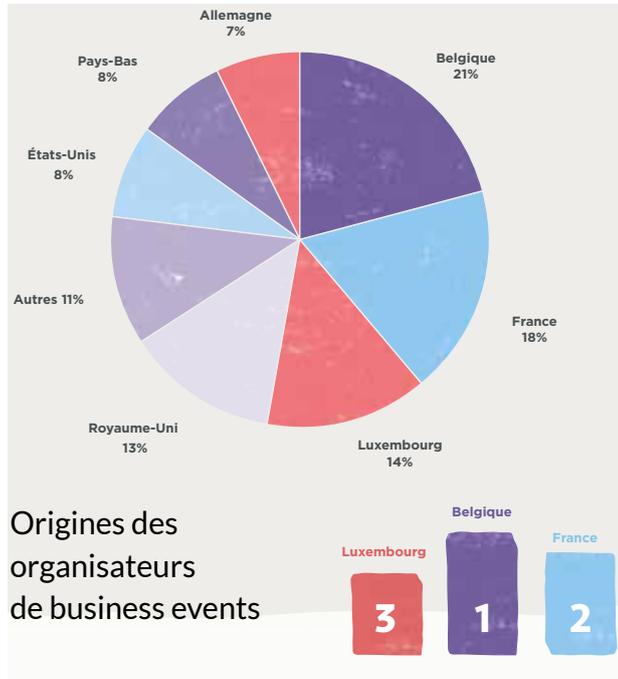
Quatre axes de développement prioritaires ont été identifiés afin d'ancrer la nouvelle politique stratégique des Business Events au Luxembourg. Les points clés "Organiser, Fédérer, Développer et Mesurer" regroupent différentes mesures concrètes parmi lesquelles figurent: l'élaboration d'un schéma d'opportunités



pour le segment des Business Events qui permet d'identifier les atouts et caractéristiques propres à chaque région du pays; la mise en place d'un programme dédié à mobiliser toutes les forces vives – académique, associatif, économique, politique et social – en capacité de générer des événements ou manifestations; le soutien des initiatives dédiées aux innovations et technologies du futur des Business Events; ainsi que la création d'un observatoire Business Events afin d'évaluer entre autres la dynamique des

retombées économiques directes, indirectes et induites, le taux de génération et conversion d'événements, la satisfaction des organisateurs ainsi que des parties prenantes.

Le ministre du Tourisme, Lex Delles, a indiqué dans ce contexte que "la stratégie Business Events 2030 constitue un levier important pour établir le Luxembourg comme une des 50 meilleures destinations au monde pour l'organisation de congrès internationaux. Cette stratégie vise notamment à guider et à soutenir la panoplie d'acteurs du secteur, tant au niveau national qu'au niveau local, tout en intégrant un échange constructif avec les citoyens.



Trois questions à Didier Scaillet,

expert dans le domaine des «Business Events»

Monsieur Scaillet, quels sont en quelques lignes les atouts du Luxembourg pour attirer une clientèle supplémentaire dans le domaine des congrès ?

Les atouts sont très nombreux: position géographique, infrastructure de classe mondiale, engagement politique, multilinguisme, volonté de développement durable,... il reste à faire découvrir ce joyaux caché aux organisateurs, ce à quoi le Team LCB s'attache avec ses talents et sa diversité.

Selon vous, quelles devront être les premières étapes à réaliser afin de mettre en œuvre la Stratégie Business Events 2030 ?

Trois axes sont prioritaires:

- un schéma d'opportunités nationales afin de soutenir l'investissement hors

Luxembourg Ville / Kirchberg

- des Assises du Business Events pour fédérer non seulement la filière événement mais également les forces économiques, sociales et académique du pays

- le soutien à un incubateur qui, s'appuyant sur les secteurs prioritaires du Luxembourg, peut créer des événements propres en toute maîtrise

Quelle appréciation faites vous de l'hôtellerie existante dans notre pays ? Est-elle prête ? Est-elle suffisante ? Y a-t-il des défis majeurs qu'elle devra relever ?

Le Luxembourg a toujours été une terre d'accueil, d'hôtellerie et de gastronomie. Cette offre et les investissements se sont toutefois largement concentrés sur la capitale pendant les dernières deux décennies, alors que le reste du territoire



est largement accessible (gratuitement en plus) et bénéficie d'infrastructures et de points d'attractions de choix. N'oublions pas que traverser Paris, Bruxelles ou Londres prend plusieurs heures. Il s'agit de mettre en valeur cette proximité, la pluralité et de sensibiliser les tissus locaux au Business Events afin de promouvoir la filière à tous les niveaux.



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

WWW.DWL.BE | INFO@DWL.BE

Le taux annuel d'inflation en baisse de 4.3% à 3.6%

Au mois de mars 2023, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le STATEC, se redresse de 0.3% par rapport au mois précédent. Ce mouvement s'explique principalement par un renchérissement des prix de l'alimentation.

Les prix des produits alimentaires poursuivent la tendance de hausse marquée et gagnent 1.4% en comparaison mensuelle. Les plus fortes hausses par rapport au mois précédent sont constatées pour les légumes frais (+3.6%), la viande de porc (+3.2%), l'huile d'olive (+3.1%) et les fruits frais (+2.4%). Les prix pour les pâtes alimentaires et couscous (-1.6%) et les fruits de mer surgelés (-1.6%) se sont par contre repliés par rapport à février.

En comparaison annuelle, les prix alimentaires sont supérieurs de 13.7%, la hausse étant particulièrement prononcée pour les légumes frais (+28.5%) et le beurre (+27.5%).



L'agrégat des produits pétroliers perd 0.7% par rapport au mois de février. À la pompe, le prix du Diesel recule de 1.5% et le prix du litre d'essence perd 0.8% en un mois. L'inflation est influencée par la poussée des prix des services qui continuent à augmenter. Des hausses de prix ont été relevées dans le secteur de la restauration (+0.6%) et pour les crèches et foyers de jour pour enfants (+2.2%). Les prix des voyages à forfait ont augmenté de 1.8%.



Le taux annuel d'inflation se fixe à 3.6% contre 4.3% un mois plus tôt. Le taux annuel d'inflation sous-jacent perd 0.2 point de pourcentage et s'établit à 4.6% en mars.

L'indice général du mois de mars exprimé en base 100 en 2015 se chiffre à 118.91 points. La moyenne semestrielle de l'indice rattaché à la base 1.1.1948 passe de 967.48 à 970.01 points. La prochaine indexation sera déclenchée lorsque la valeur de 988.76 sera atteinte.

Dégustation des sommeliers

Vins luxembourgeois pour les asperges

Nous sommes en pleine saison des asperges et de nombreux restaurateurs recherchent les vins appropriés pour ce met exceptionnel. La Moselle luxembourgeoise produit des vins parfaits pour accompagner ce légume, qu'il soit servi avec une sauce hollandaise, du jambon, du saumon fumé ou autrement.

Généralement on choisit un Auxerrois. Ce cépage produit des vins secs et fruités qui rehaussent bien les asperges et dont l'acidité contrebalance parfaitement une sauce crémeuse. Mais on peut aussi opter pour un autre cépage. Ce mois-ci l'Association luxembourgeoise des sommeliers propose une sélection de vins de la Moselle luxembourgeoise.



L'équipe de dégustation



Annaëlle De Zutter
Bar à vin Le Pas Sage



Gérard Guyon
meilleur sommelier 1990



Dino Totaro
président ALS



Zoran Matic
Dépositaire Ruppert



Philippe Lux
Not only wine



Dave Giannandrea
Horesca



Thomas Clery
Bernard-Massard



Eric Beau
meilleur sommelier 1989 1994

Vinsmoselle, Grevenmacher

Rivaner Côtes de Grevenmacher 2022

 Une robe limpide, jaune aux reflets verts. Le nez est modérément ouvert avec une touche florale. A l'aération ressortent des épices douces avec quelques fruits blancs. L'attaque en bouche est vive grâce à une bonne trame acide. Un milieu équilibré avec en finale les arômes du nez et une longueur appréciable. Un beau vin. 4,54€

Domaine Häremillen, Ehnen

Rivaner Coteaux de Ehnen 2021

 La robe or clair présente des reflets verts. Le nez est fruité et agréable sur la pêche et la poire. Un bouquet agréable. L'attaque en bouche est franche. Un vin plaisant et bien équilibré entre alcool et acidité. Une belle finesse en finale avec une touche acidulée. Ce vin sera parfait, aussi à l'apéritif. 5,00€

Claude Bentz, Remich

Rivaner Bech-Mâcher 2021

 La robe jaune verte est bien claire et les larmes s'écoulent lentement. Le bouquet est moyennement expressif. A l'aération ressortent des fruits blancs et des notes florales comme le tilleul. La bouche confirme le nez avec une touche d'agrumes et de poires en finale. Un vin bien sec. 5,54€

Domaine Krier-Welbes, Ellange Gare

Rivaner Bio Côtes de Stadbredimus 2022

 Une robe jaune dorée clair avec un disque net et précis. Le nez, bien expressif évoque les fleurs et les fruits exotiques. L'attaque en bouche est franche avec une touche de nervosité. Confirmation des arômes du nez en bouche avec de l'ananas et de la poire. La finale, de longueur moyenne est agréable avec une pointe d'amertume. 8,30 €



**Château Pauqué, Grevenmacher
Rivaner R x S sec 2019**


 Une robe jaune claire plutôt intense par rapport aux autres vins. Le nez est expressif sur des fruits jaunes avec la pêche et la poire. A l'aération ressortent des épices qui rappellent le poivre. La bouche est en harmonie avec les arômes du bouquet avec aussi un côté crémeux. Une belle longueur en bouche avec de l'abricot. Un vin de gastronomie qui sera parfait sur des asperges avec une sauce crémeuse ou beurrée. 11,87€

**Luc Roeder, Rosport
Elbling Bio Le Centenaire 2022**


 Une robe limpide et brillante. Les larmes sont éparpillées et peu coulantes. Le nez s'exprime par des notes florales et s'ouvre à l'aération sur des fruits exotiques comme l'ananas. L'attaque en bouche est franche et vive. Une touche acidulée prédomine et lui donne du relief. Un vin jeune et vif que nous conseillons de garder encore deux ans en cave. 15,50€

**Vinsmoselle, Wellenstein
Auxerrois Fréijoeswaïen 2022**


 Une robe jaune clair aux reflets verts. Le jambage est moyen. Un premier nez discret. Après aération on retrouve les notes traditionnelles de fruits blancs et de citron. L'attaque en bouche est plutôt souple avec une rondeur et un équilibre réussis grâce à une amertume plaisante. Un vin gouleyant, un peu court mais agréable. A boire aujourd'hui. 7,87€

**Caves Gales, Remich
Auxerrois Remich Hopertsbour 2021**


 Une robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez on retrouve des fleurs blanches ainsi que des fruits qui évoquent la pomme et la poire. La bouche, bien juteuse est assez riche avec les fruits du nez. Un vin agréable, vif et gourmand. Il sera parfait sur des asperges servies froides. 8,87€

**Caves Krier Frères, Remich
Auxerrois Schengen Fels 2021**


 Une robe bien pâle. Le nez est discret et s'ouvre sur des notes florales. A l'aération ressort une touche fruitée qui rappelle la poire. L'attaque en bouche est vive avec une touche perlante pour laisser place à un milieu de moyenne intensité. Un vin léger et délicat, marqué par une pointe d'amertume en finale. 8,59€

**Caves Schlink, Machtum Auxerrois
"Arômes et Couleurs" Machtum**


Gëllebour 2018
 Une robe jaune pâle aux reflets verdâtres. Le bouquet est discret avec de légères notes de poires et de pommes. Il gagne en aération avec une touche tropicale. L'attaque en bouche est souple avec du fruit mûr et une note de poivre blanc. La finale est moyennement longue avec un retour légèrement citronné. 8,10€



Domaine Saint Martin, Remich
Auxerrois De Nos Rochers 2021



Une robe classique, bien claire et limpide. Le bouquet est moyennement ouvert sur des notes florales et fruitées. On y retrouve la poire fraîche et les fruits exotiques. L'attaque en bouche est suave avec un gras en milieu qui est harmonieux. En retro-olfaction ressortent des notes citronnées. La longueur en finale est correcte. 8,87 €

Jeff Konsbrück, Ahn
Auxerrois Côte de Niederdonven 2022



Une robe jaune clair aux reflets verts. Le bouquet est bien agréable sur des notes de fruits. A l'aération ressort la pêche blanche. Une belle fraîcheur en bouche avec de la rondeur et du fruit. Un vin agréable avec une belle finesse. 9,40 €

Clos Mon Vieux Moulin, Ahn
Auxerrois Molaris 2022



Une robe jaune doré plutôt soutenue. Le bouquet d'intensité moyenne exprime des notes de fruits mûrs qui rappellent la pêche jaune et l'abricot. L'attaque en bouche est souple avec un joli retour sur les fruits. On reconnaît aussi des notes épicées. Une bouche riche avec une pointe d'amertume qui lui donne du relief. 11,00 €

Domaine Kox, Remich Auxerrois "Char-ta" Bech-Kleinmacher Falkenberg 2020



Une robe jaune-or, bien brillante. Le nez est discret avec quelques notes timides de fruits blancs. La bouche est fraîche et équilibrée avec une retro-olfaction de pommes vertes. Un vin minéral et agréable en bouche. 25,00€

Schmit-Fohl, Ahn
Auxerrois Ahn Göllebour 2022



Une robe classique, de couleur jaune pâle aux reflets verts. Le nez est discret mais s'ouvre sur les fruits jaunes. L'attaque en bouche est vive avec une belle fraîcheur. La finale, de longueur moyenne évoque des notes épicées. Un vin minéral et bien sec. 11,00€

Bernard-Massard, Grevenmacher
Auxerrois Château de Schengen 2021



Une robe jaune or pâle au disque brillant. Le nez plutôt discret, s'exprime sur des fruits à chair blanche. On retrouve la poire et la pomme. L'attaque en bouche est franche avec un côté gourmand qui rappelle la poire. Un vin frais et sec qui en accord sur les asperges nécessite une sauce crémeuse. 11,34 €

Max Lahr et Fils, Ahn
Auxerrois Vogelsang 2020



Une robe jaune or pâle qui est limpide et brillante. Le nez est expressif sur des notes fruitées avec une touche gourmande qui rappelle les fruits exotiques. En bouche, une pointe de sucrosité lui donne de l'amplitude. Les acides restent agréables et garantissent l'équilibre nécessaire. 12,00 €

Domaine Aly Duhr, Ahn
Auxerrois Sélection 2021



Une robe de couleur or pâle avec des reflets argentés. Joli nez minéral, d'une belle fraîcheur avec des senteurs de fruits blancs. En bouche, nous constatons un bel équilibre alcoolique avec une finale élégante et persistante. A essayer sur un risotto aux asperges. 12,90€

Quel vin avec les asperges ?



L'asperge est un légume délicat et raffiné avec une saveur unique et subtile qui peut être difficile à associer avec un vin. Cependant, il existe des caractéristiques que vous pouvez rechercher dans un vin blanc pour accompagner des asperges et les mettre en valeur.

La première qualité importante pour un vin blanc d'asperges est la fraîcheur. Un vin blanc frais et acidulé, tel qu'un sauvignon blanc ou un vin blanc sec de Loire, est un excellent choix car il complète la saveur légèrement amère des asperges tout en offrant une acidité suffisante pour équilibrer la richesse du plat. Les vins blancs provenant de régions plus fraîches, comme le Chablis ou le Pouilly-Fumé, ont également tendance à être plus frais et à bien fonctionner avec des asperges.

Un autre facteur clé est la légèreté. Les vins blancs plus légers, tels que les vins blancs luxembourgeois comme l'Auxerrois, sont un bon choix car ils ne dominent pas les asperges en bouche. Les vins blancs plus riches, comme le chardonnay, peuvent souvent être trop puissants pour des plats à base d'asperges.

Enfin, la subtilité est également importante. Les vins blancs plus subtils, comme le pinot blanc ou le riesling peuvent être des choix judicieux pour des plats d'asperges, car leur complexité aromatique peut ajouter une touche de sophistication et de saveur au plat.

En résumé, un vin blanc frais, léger et subtil est un excellent choix pour accompagner des asperges. Il est important de choisir un vin blanc qui ne dominera pas la saveur subtile de l'asperge, mais qui sera plutôt en harmonie avec elle, en apportant une touche de fraîcheur, de légèreté et de subtilité.

Die Moselweine im Norden des Landes



Der Wäikues in der Ettelbrücker Däichhal, organisiert vom ECTO (Ettelbruck City Tourist Office), der Stadt Ettelbrück und den Luxemburger Privatwinzern, ist längst zu einer Tradition im Norden des Landes geworden.

Den 37 Privatwinzern von der Mosel, die die jungen Weine des Jahrgangs 2022 anboten, war jedenfalls das Interesse der Besucher gewiss.

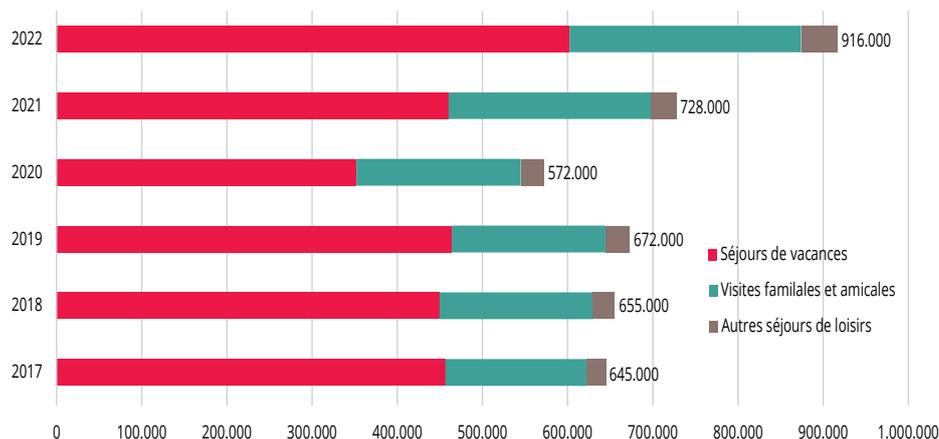
Der Eintritt an beiden Abenden war frei,

nur das Verkostungsglas zum Preis von 15,- musste bezahlt werden. In ihren Reden gingen Guy Krier, Präsident der Privatwinzervereinigung, Jean-Paul Schaaf, Bürgermeister der Stadt Ettelbrück und Paulette Lenert, in Vertretung für den verhinderten Landwirtschafts- und Weinbauminister Claude Haagen auf die Bedeutung der Privatwinzervereinigung und den Weinbau für das Grossherzogtum ein. (RoHe)

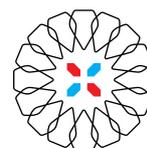
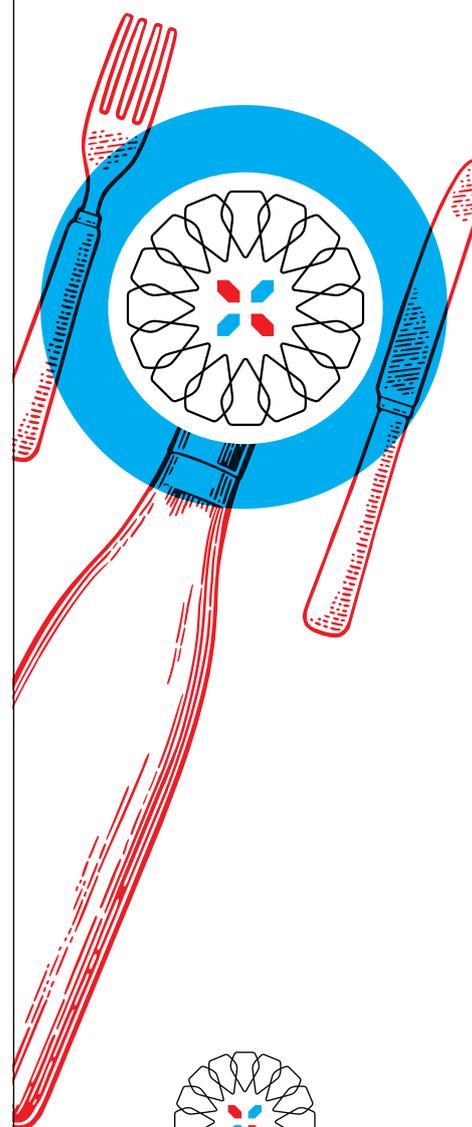
Vacances d'été des résidents : un nombre record de séjours en 2022

Les résidents ont repris leurs habitudes touristiques. Au cours de l'été 2022, ils ont effectué 916.000 séjours de loisirs, soit 1.7 séjour/résident. Ceci correspond à une augmentation de 36% par rapport à l'été 2019, dernier été de référence avant le recul touristique dû à la crise sanitaire. Les derniers secteurs dans lesquels le tourisme avait du mal à reprendre, c'est-à-dire les séjours en avion, et surtout ceux vers des destinations lointaines, ont retrouvé voire dépassé leur niveau d'avant crise au cours de l'été 2022.

NOMBRE DE SÉJOURS DE LOISIRS EFFECTUÉS PAR LES RÉSIDENTS



L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG

Soirée vigneronne au Bistro du Sommelier

Le Bistro du Sommelier, en collaboration avec In Vino Veritas a récemment invité à une soirée dégustation qui a permis de découvrir différents vins de la Vallée du Rhône et du Beaujolais

Le Bistro du Sommelier qui est axé sur un concept qui allie les formats restaurant et bar à vin, propose une cuisine basée sur l'authenticité des produits à laquelle on aime associer des vins de producteurs sélectionnés.

Et c'est dans cette optique que l'établissement qui fait partie des Espaces Saveurs (Mirabelle, Ultimo, Gusto, ...) avait invité à une soirée accord mets et vins, axée autour des vignobles du Beaujolais et du Rhône. Étaient présents à cet événement, les vignerons Yves Cuilleron, Mee Godard et François Villard.

Originaire de la Corée du Sud, **Mee Godard** a passé son enfance du côté de Lyon où elle étudie la biologie et la biochimie. Un profond désir l'anime, celui de produire son propre vin et elle achète alors quelques très vieilles vignes, à Morgon, un des crus les plus prestigieux de la région beaujolaise. Aujourd'hui, son domaine compte 7 hectares ; il s'est agrandi d'une parcelle de chardonnay en vue de produire un Beaujolais blanc et est en conversion biologique. Le Guide Bettane et Desseauve fait d'élogieux commentaires à propos de Mee Godard : « Le style Godard, c'est des vins purs, jamais stériles, aériens mais structurés, qui transpirent leur origine. Tout est bon. »

Yves Cuilleron est vigneron plus au sud dans la Vallée du Rhône septentrionale du côté de Chavanay. Le domaine compte 60 hectares de vignes sur la majorité des appellations du nord de la Vallée du Rhône : Condrieu, Saint-Joseph, Saint-Peray, Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage, Cornas.

Yves Cuilleron travaille avec la conviction que le vin doit refléter l'empreinte de son géniteur et de son terroir ; ses flacons sont caractérisés par une richesse aromatique intense, une finesse et une fraîcheur dans le toucher de la bouche. Il a remis, depuis peu, au goût du jour d'anciens cépages autochtones oubliés.

Enfin **François Villard** qui est cuisiner de formation a été qualifié de trublion par La Revue des Vins de France. Passionné par le vin, il entame une formation de sommellerie à Tain-l'Hermitage où il fait des rencontres déterminantes. Lors d'un stage chez Yves Cuilleron, il réalise son rêve et acquiert un terrain en friche sur l'appellation Condrieu. Son premier millésime voit le jour en 1991. Aujourd'hui, il possède 40 hectares de vignes et est présent sur quasi toutes les appellations du Rhône septentrional.



Dominique Colaianni, Yves Cuilleron, Mee Godard, François Villard et Francis Piraux

Son domaine est en conversion Bio. Il est connu et reconnu pour ses vins caractérisés par l'élégance, la fraîcheur et la finesse. Le fruit reste bien présent et s'exprime pleinement grâce à des élevages particulièrement habiles

Les Vins de Vienne

En 1996, Yves Cuilleron, François Villard et Pierre Gaillard, créent le Domaine des Vins de Vienne afin de faire renaître le vignoble de Seyssuel, tombé dans l'oubli lors de la crise du phylloxera. Situé sur la rive gauche du Rhône, il se trouve juste en face de Condrieu sur un sol similaire aux vignobles de la rive droite.

Tous ces vins sont représentés par la société In Vino Veritas. Créée par **Francis Piraux**, In Vino Veritas s'est spécialisée sur les vins de vignerons exclusivement français. Sachant que l'on a débuté avec une sélection de crus du Rhône, on peut aujourd'hui considérer cet importateur comme spécialiste en la matière. On propose aussi des cours d'œnologie, formations, séminaires, cadeaux, gestion de cave, événements, accords mets-vins, etc. Plus d'infos sur www.invinoveritas.lu.

Les vins de ces différents domaines étaient en dégustation au Bistro du Sommelier. Sur place, nous avons pu nous entretenir avec le patron des lieux, **Dominique Colaianni** qui nous a un peu expliqué la philosophie de l'établissement. L'objectif est de se retrouver autour d'une belle bouteille dans une ambiance conviviale. La carte des vins y est plus que complète et



Le risotto aux asperges avec parmesan et œuf à 65 degrés était accompagné par un Saint-Joseph L'Elouède des Vins de Vienne

de nombreuses bouteilles sont exposées en vitrine ce qui crée une ambiance unique. Si les clients ne veulent pas boire une bouteille entière, il est souvent possible de la commander « à la ficelle ». On ne paye alors que ce que l'on boit.

Enfin, il y a aussi de nombreux vins au verre, ce qui est possible grâce au système de conservation Coravin qui permet d'ouvrir une bouteille avec une aiguille pour n'en retirer que la quantité souhaitée. Et pour les clients qui désirent amener leurs propres vins, et ils sont nombreux, le Bistro du Sommelier est heureux de la servir contre un droit de bouchon.

Le Bistro du Sommelier
18 av. de la Faiencerie
L - 1510 Luxembourg - Limpertsberg
Tel : 24 17 24 www.espaces-saveurs.lu

Faites plaisir à vos clients et à la nature !



Offrez des pailles réutilisables à base de matières premières biologiques – des pailles robustes qui ne s'amollissent pas

Pour plus d'informations :



Switch₂Bio

since 1989



nestor

HORECA MANAGEMENT SOLUTIONS

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

NOUVEAU

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

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

www.it4all.lu



IT 4 ALL
by skylineNetworkservices



Le vin de la semaine Vertente 2017

Douro, Portugal



Depuis 1842, la famille néerlandaise Van der Niepoort est liée aux vins de Porto. Actuellement ils produisent aussi des grands vins DOC Douro comme le Vertente.

Très minéral, il présente une robe très foncée, des arômes de fruits rouges et noirs et des notes épicées de poivre vert et noir. En bouche, il se révèle attrayant, avec des fruits élégants et une grande fraîcheur. Ses tanins sont doux mais présents de façon très intense et persistante. 93 points Robert Parker.



Vins Fins

Spiritueux

Soft drinks

Alimentation

Bières

Idées Cadeaux

" Votre spécialiste en vins du Portugal "

Bexeb, SA | Négociant Importateur Distributeur

13, op Zaemer | L-4959 Bascharage | Tél.: +352 22 70 70 | Fax.: +352 47 38 05 | info@bexeb.lu | www.bexeb.lu

Familia Torres

Depuis ses origines de viticulteurs en 1870, la Famille Torres combine tradition et innovation pour produire des vins et des eaux-de-vie de qualité, toujours dans le plus grand respect de l'environnement. Installée dans le Penedès, près de Barcelone, depuis plus de trois siècles, la famille Torres possède des domaines et des vignobles historiques dans le Penedès, Conca de Barberà, Priorat, et Costers del Segre.



Miguel A. Torres, issu de la quatrième génération de la famille, a encouragé la plantation de cabernet sauvignon en Espagne, créant le 'Mas la Plana' en 1970. Aujourd'hui, la cinquième génération se concentre sur la réintroduction d'anciens cépages catalans, espagnols et chiliens et continue à produire des vins de qualité issus de vignobles uniques et exclusifs.

La famille Torres est également présente au Chili, en Californie et d'autres régions espagnoles iconiques, avec des vins et des vignobles particuliers, et est considérée comme la marque de vin la plus admirée au monde !

Au-delà de la durabilité

« Cinq générations de vigneron à Familia Torres nous ont donné une perspective privilégiée. Nous croyons fermement à la durabilité sociale, environnementale

et financière. Cette conviction, associée à la tradition d'innovation constante dont nous avons hérité, nous place dans une excellente position pour relever avec succès les défis de l'avenir. Cependant, notre héritage va au-delà de la durabilité : nous prenons soin de la Terre pour les générations futures et nous rendons à la nature et à la société, qui nous ont tant donné. »
(Miguel Torres Maczassek, 5^{ème} génération)

Durabilité environnementale

« Plus nous prenons soin de la terre, meilleurs sont nos vins. » (Miguel A. Torres, 4^{ème} génération).

« Telle est notre devise depuis des générations, et nous avons toujours travaillé la terre avec le plus grand respect. Cependant, nous avons tous besoin d'une nouvelle façon de comprendre le vin afin d'atténuer les effets du changement climatique. Dans cette optique, nous avons concentré nos efforts sur la réduction de notre empreinte carbone, tout en récupérant des variétés ancestrales, en encourageant la recherche et en mettant en œuvre une viticulture régénératrice pour le bien des vignobles et de la planète.

En 2008, nous avons renforcé notre engagement en faveur de l'environnement en créant le programme Torres & Earth, dont l'objectif est d'atténuer les effets du

réchauffement climatique en réduisant notre empreinte carbone, en nous adaptant à la nouvelle situation climatique et en sensibilisant le secteur et la société à la nécessité d'agir.

Notre objectif est de réduire nos émissions de CO2 par bouteille - du vignoble au consommateur final - de 60 % en 2030 pour devenir une entreprise vinicole à zéro émission nette avant 2040.



Les vins de la famille Torres sont dès maintenant disponibles chez Le Cellier / Boissons Heintz, Hosingen.

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à contacter le service commercial par mail info@bheintz.lu ou tél. 99 80 81 1.



FAMILIA
TORRES

Desde  1870



Sécurité alimentaire : nos services



Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène. Une obligation légale

Formation de l'Horesca sur les principes de l'HACCP

Une séance de minimum 3 heures

en langue française, allemande ou luxembourgeoise
mise à disposition dossier de formation, (français ou allemand)
guide des bonnes pratiques (guide officiel)

fiches utiles

certificat et suivi cohérent avec assistance au besoin

Le but:

connaître les bons comportements

identifier les risques potentiels présents à son poste de travail
et trouver des solutions efficaces

comprendre son rôle quotidien dans le domaine de l'hygiène

aborder les notions de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
des denrées alimentaires

motivation du personnel

Le programme:

La sécurité du consommateur - nos obligations

Les dangers rencontrés dans le secteur alimentaire

Les pratiques d'hygiène dans le secteur de l'HORECA

Les principes essentiels du HACCP

Pour plus d'infos : www.horesca.lu

**Formation à tarif avantageux
pour nos membres**



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

Réouverture des Casemates



Le LCTO a récemment annoncé que les Casemates de la Pétrusse, attraction touristique majeure de la ville de Luxembourg et du Grand-Duché étaient à nouveau accessibles au public après les travaux d'entretien et de contrôles périodiques annuels.

« Rocks coming to Life »

Grâce à une scénographie audiovisuelle innovante, conçue sur mesure en collaboration avec « Tido Brussig Szenerien », les Casemates de la Pétrusse brillent toujours d'un nouvel éclat. Des jeux de lumière et des effets sonores y sont installés afin de garantir une expérience inoubliable aux visiteurs.

Les visiteurs peuvent s'attendre à des projections sur les parois des galeries et des reproductions sonores impressionnantes ; une véritable plongée inédite dans le temps où les rochers des casemates prennent vie pour vous raconter leur histoire !

Informations pratiques

Les tickets sont vendus en ligne sur luxembourg-city.com et au bureau d'accueil touristique du LCTO sis à la place Guillaume II. Les visiteurs peuvent se joindre à une exploration accompagnée en choisissant la date, l'heure et la langue à leur convenance.

Le prix adulte est de 15 € TTC, le prix étudiant et sénior de 12 € TTC et celui pour enfants (4-12 ans) de 7,50 € TTC. L'entrée est gratuite pour les enfants de moins de 4 ans.

La durée de l'exploration des casemates est de 45 minutes au maximum. Les visiteurs sont priés de porter des chaussures et des vêtements appropriés.

Assemblée générale du Luxembourg City Tourist Office 2022 sur la bonne voie 2023 très prometteuse !

À l'occasion de l'assemblée générale de l'a.s.b.l. Luxembourg City Tourist Office (LCTO) du 30 mars 2023, les membres ont approuvé les comptes annuels et le rapport d'activité pour l'exercice 2022, ainsi que le budget et le plan d'action proposés pour 2023.



Suite à son renouvellement partiel, le Conseil d'administration se compose comme suit : **Mme Lydie Polfer** (Président de patronage) représentée par **M. Serge Wilmes** (Délégué de la Ville de Luxembourg), **M. Marc Angel**, **M. Nico Margue**, **M. Germain Birgen**, **M. Alain Rix**, **M. Carlo Cravat**, **Mme Anne Darin-Jaulin**, **M. Hubert Glesener**, **Mme Marie Laure Goeres**, **M. Roger Hamen**, **M. François Koepf**, **M. Patrick Lamesch**, **Mme Gaby Limpach-Theis**, **M. Romain Weber** et **M. Michel Welter**.

Les administrateurs sortants, Mme Renée Noesen et M. Marcel Gores ont été remerciés chaleureusement de leur engagement pendant de longues années. L'équipe dirigeante du LCTO a présenté le plan d'action pour l'année 2023 et a mis en avant certaines activités clés comme la première édition du « Luxembourg Tourism Summit » le 16 mai prochain. Il s'agit d'une conférence pour laquelle le LCTO a invité sept orateurs internationaux, tous éminents spécialistes dans différents domaines de l'industrie du tourisme.

Le LCTO se montre optimiste pour la saison touristique 2023.

Monsieur Marc Angel, président du Conseil d'administration, a souligné l'importance des activités touristiques proposées par le LCTO, tout en remerciant chaleureusement de leur inlassable engagement, le personnel, les guides ainsi que les partenaires.

Monsieur Serge Wilmes, 1^{er} échevin de la Ville de Luxembourg, a tenu à exprimer sa gratitude envers les actions menées par le LCTO en faveur du développement touristique et culturel de la ville de Luxembourg.

Il a plus particulièrement salué l'initiative du LCTO de développer le Luxembourg City Trail, en étroite concertation avec les services communaux. Il est prévu d'interconnecter un certain nombre de promenades et de circuits pédestres existants dans différents quartiers de la ville.

Comme le territoire de la ville comporte beaucoup de parcs, forêts et espaces verts, le Luxembourg City Trail permettra à la capitale de se démarquer d'autres capitales européennes pour mettre en valeur son patrimoine naturel et culturel.

Monsieur Lex Delles, ministre du Tourisme, a félicité l'équipe du LCTO pour son dynamisme et enthousiasme à bien mener les projets et activités dans un contexte en pleine évolution. Il a applaudi le LCTO pour sa capacité de s'adapter et de se réinventer. Il a salué particulièrement les efforts menés en matière de mise en valeur des casemates et l'annonce de réaliser le Luxembourg City Trail.

Le rapport annuel 2022 est disponible sous <https://rapport2022.lcto.lu>.

Nouveaux formulaires web efacturation "sans authentification"

Récemment, MyGuichet.lu a mis en ligne deux versions de formulaires web pour la facturation électronique destinée aux organismes du secteur public (OSP) qui ne nécessitent pas d'authentification électronique.



En effet, les opérateurs économiques (OE) qui n'ont pas accès aux eIDs (moyens d'authentification électroniques) acceptés par MyGuichet (les différents outils LuxTrust, la carte d'identité électronique luxembourgeoise ou bien une des nombreuses eIDs étrangères d'un niveau de sécurité élevé notifiées dans le cadre du règlement UE eIDAS) peuvent désormais transmettre une facture électronique sans difficulté.

Cependant, ces versions sans authentification présentent des désavantages pour l'OE et l'OSP, tels que :

- L'absence de fonctionnalités de pré remplissage du formulaire ;
- L'impossibilité de copier une facture antérieure déjà transmise vers le même destinataire ;
- Pas de possibilité pour l'OE de recevoir en retour la facture électronique conforme (fichier XML) et;

Le risque pour l'OSP de recevoir de fausses factures d'acteurs qui se font passer pour un OE.

Afin de minimiser le risque de recevoir des factures frauduleuses, une nouvelle procédure a été mise en place. L'OE doit recevoir un numéro unique de son client, l'OSP, avant de pouvoir utiliser le formulaire web eFacturation sans authentification.

De plus, l'OE doit télécharger un bon de commande ou un autre document établissant le lien contractuel dans le cadre duquel la facture est émise avant de transmettre la facture électronique. Les OSP peuvent obtenir des numéros uniques en envoyant une demande à info@efact.public.lu, et chaque numéro ne peut être utilisé qu'une seule fois.

Il est fortement recommandé de fournir les numéros uniques à chaque OE via un

canal sécurisé et crypté ou directement par téléphone.

Ces nouvelles versions de formulaires web offrent une alternative pratique pour les OE qui n'ont pas accès aux moyens d'authentification électroniques acceptés par MyGuichet, mais leur utilisation doit être limitée aux situations où l'authentification électronique n'est pas possible.

L'équipe Digitalisation de la House of Entrepreneurship se tient à votre disposition pour répondre à vos questions liées à la thématique de la facturation électronique :

Par email : digital@houseofentrepreneurship.lu

Par téléphone : +352 42 39 39 840

Lëtzebuerg, dat ass Vakanz !

Le 14 avril 2023, le ministre du Tourisme, Lex Delles, a présenté l'édition 2023 de «Lëtzebuerg, dat ass Vakanz!» et la mise en œuvre de la stratégie touristique «Mënschen, Regiounen an Ekonomie: de wäertorientéierten Tourismus als aktiven Dreiwier fir méi Liewens- an Openthaltsqualität».

L'édition 2023 de "Lëtzebuerg, dat ass Vakanz!" suit les lignes directrices de la stratégie touristique et a été élaborée en collaboration avec les partenaires régionaux et les acteurs du secteur touristique luxembourgeois.

Cette année, l'accent est mis sur le thème du "tourisme actif". En collaboration avec les Offices régionaux du tourisme, un produit

touristique de qualité a été développé par région, mettant en avant leur spécificité régionale. L'implication des producteurs locaux et la possibilité de réserver les produits en ligne permettent également de renforcer la composante économique.

L'édition 2023 a débuté les 14 et 15 avril sur la place d'Armes avec des stands d'information tenus par des acteurs touristiques régionaux et nationaux ainsi que par des producteurs locaux. "Lëtzebuerg, dat ass Vakanz!" se déroulera pour la première fois tout au long de l'année. Un aperçu des événements organisés dans les différentes régions se trouve sur www.letzebuergvakanz.lu.





Nombre indice applicable			921,40
Unité			€
1) MINIMA ET MAXIMA COTISABLES			
Salaire social minimum mensuel			2.508,24
Minimum cotisable actifs (tous les régimes)		salaire horaire	
18 ans et plus non qualifié	100%	14,4985	2.508,24
17 à 18 ans	80%	11,5988	2.006,59
15 à 17 ans	75%	10,8739	1.881,18
18 ans et plus qualifié	120%	17,3982	3.009,88
Minimum cotisable pensionnés (assurance maladie)	130%		3.260,71
Maximum cotisable (tous les régimes, sauf assurance dépendance)			12.541,18
2) ASSURANCE MALADIE			
Indemnité funéraire			1.197,82
Participation patient au séjour à l'hôpital	par jour		24,88
Participation patient admis en hôpital de jour	par jour		12,44
Participation patient aux forfaits de rééducation fonctionnelle			
- en traitement ambulatoire	par jour		12,44
Montant journalier de séjour en cure pris en charge			
- cure thermale	par jour		59,89
Montant annuel maximum de prise en charge intégrale des soins de médecine dentaire			73,39
3) ASSURANCE DEPENDANCE			
Valeur monétaire pour les établissements d'aides et de soins			
- à séjour continu	par heure		65,21
- à séjour intermittent	par heure		70,68
Valeur monétaire pour les réseaux d'aides et de soins	par heure		89,14
Valeur monétaire pour les centres semi-stationnaires	par heure		83,58
Montant maximal des prestations en espèces	par semaine		262,50
Abattement assiette cotisable - 25% ssm. non qualifié de 18 ans			627,06
4) ASSURANCE PENSION			
<i>(pensions nouvelles 2023)</i>			
Majorations forfaitaires 40/40			595,25
Pension minimum personnelle			2.165,58
Pension minimum de conjoint survivant			2.165,58
Pension minimum d'orphelin			591,00
Pension personnelle maximum			10.025,84
Allocation de fin d'année (1/12) (carrière de 40 ans)			77,09
Seuil de revenu en matière d'anti-cumul			836,08
Revenu professionnel immunisé (pensions de survie)			1.604,13
Forfait d'éducation (art.3)	par enfant/par mois		86,54
Forfait d'éducation (art. IX, 7°)	par enfant/par mois		141,00
5) PRESTATIONS FAMILIALES			
a) Allocations familiales			
- nouveau système (à partir du 1 ^{er} août 2016)	par enfant/par mois		292,54
- ancien système (montants pour enfants ouvrant déjà droit à l'allocation familiale avant le 1 ^{er} août 2016)			
- par enfant faisant partie d'un groupe familial d'1 enfant	par mois		292,54
- par enfant faisant partie d'un groupe familial de 2 enfants	par mois		328,11
- par enfant faisant partie d'un groupe familial de 3 enfants	par mois		380,17
- par enfant faisant partie d'un groupe familial de 4 enfants	par mois		406,25
- par enfant faisant partie d'un groupe familial de 5 enfants	par mois		421,82
Majorations d'âge			
- par enfant âgé de 6 - 11 ans			22,11
- par enfant âgé de 12 ans et plus			55,19
Allocation spéciale supplémentaire			200,00



Nombre indice applicable		921,4	
Unité		€	
b) Allocation de rentrée scolaire (montant par enfant)			
- de 6 à 11 ans			115,00
- 12 ans et plus			235,00
c) Allocation de naissance (3 tranches)			
- montant par tranche			580,03
d) Congé parental			
- revenu de remplacement correspondant au revenu professionnel mensuel moyen réalisé au cours des 12 mois avant congé parental			
Plafond d'indemnisation (avant déduction des charges fiscales et sociales):		par heure	par mois ¹⁾
	Minimum	14,4985	2.508,24
	Maximum	24,1641	4.180,39
6) REVENU D'INCLUSION SOCIALE (REVIS) ET AUTRES PRESTATIONS MIXTES ²⁾			
Allocation d'inclusion		par mois	
- montant forfaitaire de base par adulte			879,94
- montant forfaitaire de base de base par enfant			273,20
majoration par enfant en cas de ménage monoparental			80,72
- montant pour frais communs par ménage			879,94
majoration en cas d'enfant(s)			132,04
<i>Mesures transitoires:</i>			
<i>Montant REVIS par mois pour communautés domestiques visées à l'article 49 (3) de la loi modifiée du 28 juillet 2018 relative au REVIS</i>			
- personne seule			1.758,50
- communauté domestique de deux adultes			2.637,88
- par adulte supplémentaire			503,18
- enfant			159,96
Allocation de vie chère / Complément prime d'énergie		(par an)	
		Allocation de vie chère	Prime d'énergie
- une personne seule		1.652,00	200,00
- communauté domestique de deux personnes		2.065,00	250,00
- communauté domestique de trois personnes		2.478,00	300,00
- communauté domestique de quatre personnes		2.891,00	350,00
- communauté domestique de cinq personnes et plus		3.304,00	400,00
Limite supérieure du revenu annuel pour l'octroi d'une AVC / PE complète			
- pour une personne		28.730,85	35.913,56
Limite supérieure du revenu annuel augmentée			
- pour la deuxième personne		14.365,43	17.956,78
- pour chaque personne supplémentaire		8.619,25	10.774,07
Revenu pour personnes gravement handicapées (RPGH)		par mois	1.759,88
Allocation spéciale pour personnes gravement handicapées			822,26
<i>1) Congé parental à temps plein pour un contrat de travail à temps plein au cours de 12 mois avant congé parental</i>			
<i>2) versés sous conditions de ressources</i>			

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

Remise des « étoiles » aux hôtels



Ces derniers temps, le panonceau de la classification (étoiles) a été remis à plusieurs hôtels du pays. 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



Les établissements classés sont :

Hôtel Le Royal	5****Sup.	Golf Country Hotel	4****
Château d'Urspelt	4**** Sup.	Hôtel au Vieux Moulin	4****
Le Clervaux	4**** Sup.	City Hotel	3***Sup.
Bel-Air Echternach	4****		

Allemagne : Entre espoir et scepticisme



L'hôtellerie-restauration en Allemagne a perdu près de 36.000 entreprises



Troisième année de pertes consécutives pour l'hôtellerie-restauration

L'hôtellerie allemande vient d'annoncer pour le millésime 2022 sa troisième année de pertes consécutives. Les chiffres d'affaires publiés par l'Office fédéral de la statistique font état de pertes de 12,5% en termes réels (-0,2% en termes nominaux) par rapport à l'année 2019, avant la crise. Le chiffre d'affaires de l'hôtellerie-restauration se rapproche tout de même lentement du niveau d'avant la crise après les pertes historiques des années Corona 2020 et 2021. "L'ambiance oscille entre espoir et scepticisme", déclare Guido Zöllick, président de la fédération DEHOGA. "D'un côté, nous sentons une bonne demande des clients dans de nombreux établissements. Cela donne du courage et de la confiance. D'un autre côté, la pression sur les coûts est énorme". Avec la suppression des obligations sanitaires en mai 2022, la demande a certes augmenté de manière continue, mais les défis pour le secteur restaient importants : augmentation des prix de l'énergie et des denrées alimentaires et, parallèlement, sensibilité croissante des clients aux prix.

Évolution du chiffre d'affaires par segment :

La perte dans le secteur de l'**hébergement** se chiffre à 9,1% en termes réels par rapport à 2019 (pour une augmentation nominale de 1,3% non corrigée de l'inflation).

Le secteur de la **restauration** a enregistré une baisse de 12,1% en termes réels et une hausse de 2,4% en termes nominaux.

Les **traiteurs** ont dû faire face à une baisse de leur chiffre d'affaires de 13,3 pour cent en termes réels (moins 2,3 pour cent en termes nominaux), car de nombreux événements, concerts et salons ont été annulés au cours du premier trimestre 2022 en raison des exigences des autorités.

Le fait que les réservations dans la restauration comme dans l'hôtellerie se fassent de plus en plus à court terme et que la sécurité de la planification fasse défaut est en outre problématique pour la branche. Néanmoins, le nombre de nuitées a évolué positivement en 2022. Ainsi, on a enregistré 45,3 pour cent de nuitées de plus qu'en 2021, mais 9,1 pour cent de moins qu'en 2019, l'année précédant la crise - une baisse de 5,7 pour cent étant imputable au nombre de nuitées de clients nationaux. Pour les touristes étrangers, la baisse est même de 24,3% par rapport à 2019.

En 2019, l'Office fédéral allemand de la statistique avait enregistré 222.442 entreprises imposables dans le secteur Horeca. En 2021, il n'y en avait que 186.597. Le secteur a perdu 35.845 entreprises en deux ans de pandémie, soit une baisse de 16,1%.

Dans la **gastronomie en général**, le nombre en 2021 était de 30.047 ; inférieur à celui de 2019 (-16,8%).

14.580 entreprises (-11,7%) ont été perdues dans la **restauration** et 12.522 (-31,4%) dans la **caféterie**.

Dans le secteur de l'**hébergement**, il y avait 5.789 entreprises de moins en 2021 qu'en 2019 (-13,2%). Les petites entreprises telles que les auberges (-19,7%) et les pensions (-18,0%) ont été particulièrement touchées.

En termes de pourcentage, le segment des **discothèques**, des lieux de danse et de divertissement a enregistré les pertes les plus élevées à 38,2%.

Le chiffre d'affaires net total de l'hôtellerie en 2021 s'est élevé à 67,2 milliards d'euros. Cela correspond à une baisse de 29,6% par rapport à 2019. Par rapport à 2020, les ventes ont augmenté de 4,2%.

Source : Dehoga

Assemblée générale de l'Amicale Hotelschoul



Andy J. Theis a pu accueillir les participants dans la salle de la Biscuiterie

L'assemblée générale de l'Amicale des Anciens Hotelschoul a eu lieu à l'Hôtel Parc Belair après une visite du nouveau Stade de Luxembourg. Une occasion pour découvrir les nouvelles installations sportives avant de se retrouver autour d'un bon repas.

Une bonne trentaine d'amicalistes avaient suivi la proposition de visiter le nouveau stade qui avec une capacité de plus de 9.500 spectateurs fait honneur à notre pays. Grâce aux nouvelles normes imposées par la FIFA, il peut dorénavant accueillir toutes sortes de compétition dans le domaine du football et aussi du rugby. La visite organisée par le Luxembourg City Tourist Office a permis de découvrir les vestiaires, les salles de conférences, l'espace VIP avec la cuisine attenante ou encore la tribune qui accueille le Grand-Duc.

Après le stade, les membres se sont retrouvés à l'hôtel Parc Belair. Les président de l'Amicale Andy J. Theis a pu accueillir les participants dans la salle de la Biscuiterie. Patrick Cash a dressé une rétrospective des activités organisées au cours de l'année 2022. Parmi les nombreux rendez-vous, retenons la conférence tenue à Diekirch par Philippe Schaus de chez

Moët Hennessy, le voyage au Pays-Bas en mai, le tournoi de pétanque à Liefrange, un voyage à Split en Croatie, une visite de la Schueberfouer, une soirée After-work à Remich en septembre et une soirée au salon Expogast suite à une invitation de l'EHTL.

2023 a débuté au Restaurant Kohl à Altwies avec un dîner en musique autour des chansons traditionnelles luxembourgeoises.

Pour ce qui est de l'avenir, les responsables prévoient aussi à nouveau un tournoi de pétanque et des soirées after-work. Une excursion aura lieu le 9 mai à la Cristallerie Saint Louis à Bitche en France, avec le même jour un repas à la « Fasanerie » à Zweibrücken en Allemagne. Enfin le voyage de l'année emmènera les amicalistes du 22 au 25 juin en Suisse à Gruyère. Au programme il y a entre autres une visite de la maison du Gruyère

et du chocolatier Cailler ainsi qu'au Casino de Montreux.

L'annonce des activités se fera comme d'habitude sur le réseau Facebook et dans le magazine Horesca. En ce qui concerne les finances, l'assemblée a donné une décharge à Martine Clement-Mehlen pour la bonne gestion des finances.

Moment toujours attendu, l'intervention du directeur de l'EHTL a permis de lever un voile sur les nouveautés à Diekirch. Toujours à la pointe de l'innovation, l'école a obtenu le label « Apple Distinguished School » et en 2025 pour l'expo universelle d'Osaka au Japon, il est possible que l'école soit présente.

Michel Lanners a annoncé que pour les 75 ans de l'école en 2024 on prépare un beau programme de festivités. Enfin, depuis cette année, le restaurant d'application se trouve au sein de l'hôtel Parc Bellevue à Luxembourg-ville.

« Europadag »

Le comité de l'Amicale Hotelschoul, invite à participer à l'excursion d'une journée qui se déroulera le mardi 9 mai 2023.

Programme du 9 mai 2023 « Europadag mat der Amicale »

06.30h 1. Départ P&R Bouillon
06.50h 2. Départ Schengen

Visite en France de la cristallerie de Saint-Louis

Déjeuner en Allemagne : Hotel Restaurant Fasanerie Zweibrücken
www.landschloss-fasanerie.de

Agape au Luxembourg à Schengen
+- 19.00h Retour vers P&R Bouillon Luxembourg

Les frais de participation sont fixés à 158 Euro par personne. Pour assurer une bonne organisation de la journée, nous vous prions de bien indiquer le(s) nom(s) du (des) participant(s) ainsi qu'un N° tél./ GSM et où vous monter à bord (1 ou 2) lors de votre versement / virement des frais de participation au compte bancaire de la Banque Raiffeisen LU08 0090 0000 0005 0492.

Dernier délai : 30.4.2023 !!!



Visite du stade



Les sièges V.I.P.



Le comité de l'Amicale

Année record pour l'ORT Mullerthal



L'assemblée générale de l'Office Régional du Tourisme Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise s'est tenue au Trifolion à Echternach. Le président Christophe Origer a accueilli le ministre du Tourisme Lex Delles ainsi que tous les invités. Il se montrait fier de faire la rétrospective d'une année record 2022 et s'est montré soulagé que la situation financière soit à nouveau stable et que de nouveaux projets puissent être lancés. La directrice Linda Salentin a présenté l'exercice 2022 écoulé, le rapport financier ainsi que le budget et les projets pour l'année 2023.

Le ministre Delles a félicité l'office régional de tourisme pour le travail accompli. La marque "Mullerthal" est très forte et surtout connue, avec plus de 500.000 nuitées dans la région et 205.000 randonneurs sur le Mullerthal Trail. Le Mullerthal Trail fait partie du top 3 des attractions touristiques au Luxembourg. Le ministre a qualifié l'ORT de précurseur : de nombreux projets voient le jour dans la région et fournissent des informations importantes, comme par exemple l'étude sur l'hôtellerie et sont souvent repris au niveau national, comme le projet LEADER „Tourist Info 2.0“ et le concept régional de vélo, qui découle également d'un projet LEADER.

Le ministre a qualifié d'exemplaire la coopération avec tous les partenaires dans la région et a remercié le président, le comité directeur et toute l'équipe en leur souhaitant une année 2023 couronnée de succès.



Spin de Valorlux : 12 jours gratuits



© Valorlux

À partir du 1^{er} janvier 2025, la loi relative aux déchets interdira l'utilisation de récipients à usage unique (récipients, barquettes, assiettes et couverts à usage unique) pour les services de vente à emporter et de livraison à domicile.

Afin de préparer ce changement et d'accompagner ses membres dans leur conformité avec cette obligation légale, Valorlux a lancé le 17 avril 2023 un projet pilote pour « Spin », un système digital qui permet d'emprunter des emballages réutilisables.

Lors de la phase initiale du projet pilote, Spin sera disponible dans 15 points de vente du secteur de l'Horeca à Luxembourg-ville et proposera aux consommateurs l'emprunt d'un gobelet réemployable de 0,3 l pour les boissons à emporter. D'autres emballages et magasins pourront être ajoutés au dispositif selon l'évolution du projet pilote.

Une application disponible sur IOS et Android permet aux consommateurs d'emprunter les emballages et de les rendre après consommation dans un lieu de dépôt. Pour le consommateur, l'utilisation reste gratuite tant que les emballages sont rendus dans un délai de 12 jours. Pour chaque gobelet ou couvercle non rendu dans ce délai, une caution de 5 EUR sera débitée.

Quelques 5000 gobelets réutilisables circuleront pendant la phase pilote sur le territoire de la Ville de Luxembourg et seront collectés et nettoyés de manière quotidienne dans un centre de lavage centralisé situé au sud du pays.

Le Vatel-Club planifie déjà l'Expogast 2026



Former les jeunes reste un cheval de bataille de l'association

L'assemblée générale du Vatel-Club a eu lieu ce 19 avril à Roodt-Syr dans les locaux de production de la boulangerie Panelux/Fischer.

Expogast a bien entendu été l'événement majeur lors de la présentation du rapport d'activité.

Le président Ben Weber a dans ce contexte remercié les sponsors pour leur soutien ainsi que les nombreux bénévoles, sans lesquels l'organisation d'un événement de la taille du Villery & Boch Culinary World Cup ne serait pas possible.

Le prochain concours aura lieu en 2026, et les responsables du Vatel-Club y travaillent déjà. Le Gouvernement s'est à nouveau engagé à soutenir l'organisation de la prochaine Expogast.

Former les jeunes est un autre cheval de bataille de l'association des cuisiniers. On pense ici bien entendu aux rendez-vous des Minikäch qui permettent à de jeunes enfants de découvrir les différents métiers de la restauration mais aussi à la coopération avec les différentes écoles pour garantir une bonne relève dans



Ben Weber

toutes les entreprises liées à la gastronomie. Le Vatel-Club était aussi présent pour l'événement de Luxskills.

Lors de l'assemblée, le comité a été étoffé par l'arrivée de deux nouveaux membres. Françoise Reuter et Jean-Christophe Dufour ont été admis au sein de l'organe de décision afin de mieux préparer les prochaines activités. Ben Weber a exprimé son souhait de moderniser les statuts de l'association et a aussi annoncé vouloir mieux coopérer avec les autres acteurs du métier comme par exemple l'Horesca.



LA PROVENCALE

vosre garant de qualité depuis 1969

L'adresse des chefs



Das Hôtel Central in Ettelbrück

Romain Heckemanns

Teil 1

Schon um die Wende zum 20. Jahrhundert gab es in der Bastnacherstrasse¹ in Ettelbrück einen Gastronomiebetrieb, den die Eheleute Jean-Pierre Loeffrig - Anna Muller 1936 kauften, um ihn dann ihrem Sohn Emile zu übertragen. In der weiteren Entwicklung haben dann Emile Loeffrig - Catherine Koob 1937 das Eckhaus zum Viehmarkt, das ehemalige Café Schaus, erworben, um es ihrem Gastronomiegewerbe hinzuzufügen.



In der Folge führte das Ehepaar Loeffrig-Koob dann mit geschäftlichem Spürsinn das "Hôtel Central Loeffrig - Koob Café Restaurant". Sie boten schon vor Ausbruch des Zweiten Weltkriegs ihren Gästen Garagen für ihre Autos auf dem Viehmarkt (heute place Marie-Adelaïde) an und warben mit einer Privatfischerei in der Alzette. Nach dem Tod seiner ersten Ehefrau Catherine Koob im Jahr 1949 ehelichte Emile Loeffrig in zweiter Ehe Marie Atten.

Schon wenige Jahre nach Beendigung des Zweiten Weltkriegs setzte eine rasante Entwicklung im Tourismus ein; nach Jahren der Entbehrungen, der Zerstörungen und des Leids wollten die Menschen wieder verreisen. Das Hotel mit angeschlossener Gaststube und Restaurant platzte schnell aus allen Nähten und die Hoteliers-Familie sah sich gezwungen ihre Gäste privat für die Übernachtungen in Ettelbrück unterzubringen. Auf Dauer war dies keine Lösung und eine Vergrößerung des Betriebs wurde ins Auge gefasst.

Ein Kuriosum am Rande dieser Hotelgeschichte ist, dass durch familiäre Bande der Autobusunternehmer und Bestatter Jean Koob aus Bettborn in den 1950er-Jahren eine Kontaktadresse im „Hôtel Central Loeffrig - Koob Café Restaurant“ eingerichtet hatte; das Hotel und der Bestatter waren unter der gleichen Telefonnummer (damals 21-16) zu erreichen. Zudem befand sich vor dem Haus eine Bushaltestelle für die Linie Ettelbrück-Feulen-Mertzig-Grosbous. In den 1950er Jahren gab es acht Hotels und fünfzehn Gaststätten in Ettelbrück.

Einen Gastronomiebetrieb („Café Goedert - Delleré“, dann „Nothar - Koos Café Restaurant Epicierie Mercerie“) hatte es auch schon seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts auf der gegenüberliegenden Strassenseite, der Kreuzung Bastnacherstrasse - Eingang zum Viehmarkt (heute Ecke rue de Bastogne - rue Michel Weber gegeben). Dieses Gebäude war durch den Beschuss der US-Truppen während der Ardennenschlacht im Dezember 1944 so

¹ Bis zum Zweiten Weltkrieg gab es nur Hausbezeichnungen in Luxemburg, durch das Reichsluftschutzgesetz während der deutschen Besatzung 1940-1944 wurden dann die Hausnummern eingeführt. Gemäss dem damaligen Beschluss hatte der 1936 gekaufte Gastronomiebetrieb die Hausnummer 27 und das 1937 gekaufte „Café Schaus“ die Nummer 29. Es war dies auch der Wohnsitz der Familie Loeffrig - Koob. Durch Neuordnung der Hausnummern in den 1960er-Jahren ist heute 23, rue de Bastogne die Postanschrift dieser Doppelimmobilie. Möglicherweise hatte in der ersten Hälfte der 1940er-Jahre das Haus auf der gegenüberliegenden Straßenseite, das „Café Nothar-Koos“, die Hausnummer 33; doch Genaues ist heute nicht mehr in Erfahrung zu bringen. Die Immobilie „Hôtel Central“, heute „Le Central“ hat die Hausnummer 25.



Die Gebäude Lieffrig-Atten in den 1960er-Jahren

schwer beschädigt worden, dass am Ende nur mehr ein Abriss übrigblieb. Zurück blieb ein leeres Grundstück, das von den Eheleuten Emile Lieffrig - Marie Atten am 5. August 1953 gekauft wurde.

Erweiterung der Zimmerkapazitäten

Mit dem Bau eines neuen Gebäudes auf dem 1953 erworbenen Grundstück, welches innerhalb kurzer Zeit hochgezogen wurde, konnte die Hoteliers-Familie auf einen Schlag ihr Zimmerkontingent um 22 Einheiten (jede mit eigener Dusche auf dem Zimmer) erweitern. Insgesamt hatte die Familie Lieffrig nun vierzig Zimmer im Angebot. Der Bau eines so imposanten Gebäudes in einer Zeit, in der Luxemburg sich noch nicht von den Folgen des Zweiten Weltkriegs erholt hatte und in der die Rekonstruktion des Landes, insbesondere des Nordens, noch nicht abgeschlossen war, war eine unternehmerische Glanzleistung. Im neuen Gebäude wurden anfangs nur Hotelgäste untergebracht, eine Gastronomie gab es dort noch nicht, das

Erdgeschoss und das erste Stockwerk waren an einen Möbelhändler, „Ameublement Nicolas Kirtz“ (Kirtzen Néckel), vermietet, der dort seine Ausstellungsräume eingerichtet hatte. Im Keller des Gebäudes hatte Emile Lieffrig auf eigene Kosten Umkleieräume, Duschen und Toiletten für den FC Etzella eingerichtet. Der Stammsitz des Ettelbrücker Fussballvereins befand sich über Jahre in dem gegenüberliegenden Gasthaus. Anfangs gab es an dem neuen Gebäude noch keinen Hinweis auf einen Hotelbetrieb, allerdings existieren Fotos mit der Aufschrift „HOTEL-CENTRAL“ an der Fassade zwischen dem zweiten und dritten Stockwerk und „HOTEL LIEFFRIG“ an der Fassade zwischen dem Erdgeschoss und dem ersten Stock. Es sind Fotomontagen, wobei immer das gleiche Grundfoto benutzt wurde.

1970 hätten Emile Lieffrig² und Marie Atten sich ins Privatleben zurückziehen kön-

nen, doch sie entschieden sich nun ihr Augenmerk voll auf das dreistöckige Gebäude an der Ecke rue de Bastogne - rue Michel Weber (Adresse: 25, rue de Bastogne) zu richten und dort groß zu investieren. Das Haus wurde von Grund auf saniert, im Erdgeschoss wurde eine Bar „mit schöner Kassettendecke, vornehmer Holztafelung, hübschen Tischen mit Keramikauflage, bequemen Sesseln und origineller indirekter Beleuchtung“³ eingerichtet. Im ersten Stockwerk wurde das Restaurant etabliert. Die Zimmer, das Restaurant und die Bar wussten mit einem hohen Standard aufzuwarten. Der Gastronomiebetrieb hieß nun offiziell „Hôtel Central“, in Ettelbrück wurde allerdings nur „den Central“ oder „am Central“ gesagt.

2 Emile Lieffrig verstarb im Jahr 1988, Marie Atten 2012.
3 Luxemburger Wort 1970, nähere Daten unbekannt.

Das Hôtel Central-Lieffrig - Koob in den 1950er-Jahren



Réforme des chèques-repas



Une délégation de l'Horesca s'est rendue le 19 avril au Ministère des Finances. A l'ordre du jour, la législation sur les chèques-repas qui sont en voie de digitalisation.

Accueilli par la ministre Yuriko Backes, notre délégation a pu expliquer notre point de vue. Horesca est d'avis que les chèques-repas doivent être réservés pour un repas, le montant facial doit pouvoir être augmenté et les commissions à payer doivent être limitées.

Madame Backes nous a dit vouloir reformer la législation et un texte de loi sera prochainement présenté.

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

Nouvelle réglementation sur l'accessibilité à tous des lieux ouverts au public

Entrée en vigueur: 1er juillet 2023

L'accessibilité constitue un champ d'action essentiel, en particulier dans la dimension sociale, mais aussi économique.

Le terme «accessibilité» désigne tous les efforts réalisés afin de permettre aux clients et hôtes en situation de handicap physique et/ou mental de vivre une expérience d'hospitalité complète, sans exclusion.



L'hospitalité = satisfaire les clients => moins d'obstacles = plus de mobilité

Comment s'engager en faveur de l'accessibilité?

- 1 Prendre conscience des barrières et dangers
- 2 Sensibiliser les collaborateurs
- 3 Supprimer les obstacles opérationnels
- 4 Éliminer progressivement les obstacles d'ordre mobile, auditif et visuel
- 5 Prévoir des aménagements dans les investissements futurs
- 6 Faire évoluer les produits offerts, car la vision de la vieillesse subit constamment des modifications

Les obstacles peuvent se dresser partout.

Dans le cadre de l'accessibilité, on parle aussi souvent de «limitations». Celles-ci peuvent être auditives, visuelles, opérationnelles et/ou mobiles.

Les obstacles à la mobilité limitent avant tout les personnes en fauteuil roulant, en béquilles ou avec une poussette.

Les barrières d'ordre auditif et visuel limitent les personnes présentant des troubles auditifs ou visuels.

Les obstacles opérationnels commencent souvent avec le comportement des collaborateurs vis-à-vis des hôtes présentant un handicap.

Les nombreuses personnes allergiques (poussière, poils d'animaux, allergènes alimentaires...) figurent aussi dans la catégorie des personnes présentant des limitations.

Plus d'infos sur www.horesca.lu

Rencontre en vue des élections législatives

En vue des élections législatives qui auront lieu au cours du mois d'octobre, une délégation de l'Horesca Luxembourg a rencontré aujourd'hui des représentants du parti CSV.

Tout comme lors de nos visites chez les autres partis politiques, nous avons comme objectif de rendre attentif aux difficultés que rencontrent nos entreprises et d'inciter les décideurs politiques à mieux considérer notre secteur.

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

Sur place nous nous sommes entretenus avec les députés Gilles Roth, Léon Gloden, Diane Aehm, Marc Spautz, Laurent Mosar et Octavie Modert.

Parmi les points à l'ordre du jour on a discuté du manque de main d'œuvre, de la crise actuelle et de la flexibilisation du temps de travail.



Nous finançons

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



www.snci.lu

SNCI
NOUS FINANÇONS VOTRE AVENIR



UN TERMINAL NOUVELLE GÉNÉRATION adapté à tous vos besoins !

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

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

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

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

59 EUR par mois (hors TVA).

SERVIPAY
Solutions de paiement 

BIL
1856 