

# LE MAGAZINE

*hospitality & passion*

Téléchargez  
ce magazine sur  
[horesca.lu](https://horesca.lu)



## Formation

Les nouvelles lois  
sur les emballages et  
déchets alimentaires  
P.18

**Compte  
bancaire**

Comment ouvrir un compte  
professionnel ? p.07

**Domaine  
thermal**

Résultats 2022  
et perspectives p.08

**Lutte  
contre le tabac**

Le nombre de fumeurs  
est à la hausse p.27

**Mémoire  
d'établissements**

Café du Commerce  
à la Place d'Armes p.30

PERIODIQUE



POST  
LUXEMBOURG

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

## 05 Éditorial

Loi anti-déchets

## 07 Compte bancaire

Ouvrir un compte professionnel

## 08 Domaine thermal

Résultats 2022 et perspectives

## 12 Élections 2023

Finances publiques soutenables

## 14 Ouvertures

Nouveaux établissements

## 18 Emballages et déchets

Formation sur la nouvelle loi

## 19 SuperdrecksKëscht

Obtenez le label

## 22 Amicale Hotelschoul

Voyage en Suisse

## 24 EHTL

Remise des diplômes

## 27 Tabac

Programme de lutte

## 30 Mémoire d'établissements

Le Café du Commerce

## 33 UEL

Semestre européen

## 38 Chômage et faillites

Les chiffres sont à la hausse

### 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



# FLOWEY®

## HYGIENE GREEN



HG10

**GLASS GREEN**

*Vitres et surfaces modernes*



[hygiene.flowey.com](http://hygiene.flowey.com)



François Koepp,  
secrétaire général

# La loi antidéchets fragilisera le secteur Horeca encore plus

A la suite des inquiétudes exprimées par nos membres quant à la loi antidéchets, l'Horesca a envoyé un courrier à Madame Joëlle Welfring, Ministre de l'Environnement, du Climat et du Développement durable afin de lui faire part de nos réflexions à ce sujet.

Nous avons pu récolter de nombreux commentaires et expériences du secteur depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023 lors des workshops et formations que nous avons organisé à la Chambre de Commerce. L'Horesca soutient depuis des années la durabilité dans les entreprises du secteur avec des labels qui s'inscrivent dans un contexte de qualité et de durabilité, tels que le « Wëllkomm » pour les bistrotts, le « Hausgemaach » pour les restaurants ainsi que la classification hôtelière pour les hôtels.

Surtout le secteur de la restauration joue depuis toujours un rôle très important dans l'économie circulaire. Ceci par ses méthodes et pratiques d'achats en vrac, l'utilisation des consignes et le travail respectueux des marchandises. Le secteur est un vecteur qui arrive à sensibiliser et influencer les clients sur leur comportement écologique concernant les emballages et le gaspillage alimentaire.

Nous sommes déçus qu'un projet comme l'ECOBIX – qui a une grande notoriété et qui est reconnu par les clients – ne sera plus soutenu par le ministère de l'environnement. Ce projet pragmatique a été conçu dans le but d'anticiper une directive européenne ultérieure. Cette solution proposée par l'Horesca était proactive à la problématique des déchets résultant d'emballages. La décision de du ministère prise à l'égard de l'ECOBIX est une décision contraire à une politique durable.

L'Horesca considère la nouvelle loi comme une atteinte à la liberté commerciale et voit dans son application une concurrence déloyale, ceci surtout dans les régions frontalières. L'Allemagne, par exemple, n'applique uniquement que la directive sans devenir plus restrictive dans la transposition de celle-ci. Pendant les workshops que nous avons organisés autour de cette thématique, nous avons senti que les établissements situés aux frontières n'auront aucune flexibilité face à l'obligation émise par le texte, d'utiliser des emballages réemployables alors que nos collègues allemands ont le libre choix entre un emballage réemployable ou à utilisation unique. La clientèle de passage n'aura aucune compréhension de devoir utiliser des emballages réemployables au Luxembourg alors qu'à quelques pas de chez nous ceci ne s'applique pas. En outre, nous avons constaté qu'il pouvait y avoir des incohérences avec les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Sans pour autant souligner le contexte de la crise énergétique, cette mesure s'aligne aussi dans une destruction des entreprises du secteur HoReCa. Nous avons enregistré depuis le début de l'année plus de 175 fermetures d'établissements.

Nous estimons que cette nouvelle loi sur les déchets ne fait que combattre des symptômes tout en s'inscrivant dans le phénomène du « greenwashing ». A nos yeux, un emballage réemployable ne peut être imposé s'il existe une alternative durable. Il va sans dire qu'il est important qu'un emballage réemployable doit trouver l'acceptation des consommateurs, sinon la loi n'aboutit pas à une amélioration de la situation. Au cas contraire, ces emballages réemployables seront inutiles et le perdant sera en fin de compte l'exploitant et le climat.

L'Horesca souligne en outre que l'article 10 de la directive (UE) 2019/904 n'est toujours pas accompli car une sensibilisation du consommateur n'a pas été faite jusqu'à présent. Une telle campagne devrait atteindre tous les consommateurs, y compris les frontaliers, et ne peut être à la charge du secteur HoReCa.

Nous sommes d'avis que la nouvelle loi aura l'effet inverse de celui escompté, comme à l'heure actuelle elle favorisera les aliments préemballés.

En 2025 la loi va encourager le consommateur à acheter d'avantage de « convenance » dans des emballages préemballés ce qui ne facilitera pas la vente de produits locaux et ne contribuera pas à la réduction des émissions de CO2 par les transports routiers. Il faut également considérer que les emballages réemployables très coûteux vont à leur tour provoquer une hausse des prix considérable – est-ce le but de soutenir cette tendance inflationniste par les temps qui courent ?

Un autre problème que nous tenons à soulever est celui d'obliger les entreprises à utiliser des emballages réemployables lors des livraisons à domicile alors que les distributeurs continuent la vente de produits alimentaires préemballés. Cette obligation sera considérée comme une restriction absurde, similaire à l'interdiction d'utilisation de bouteilles en plastique sur un événement de sport, ou pour enfants, ce qui engendre des problèmes de sécurité.

Nous nous permettons de poser la question suivante : Ne serait-il pas plus opportun de mieux collaborer avec les différents secteurs afin de combattre ensemble l'usage des produits préemballés ce qui réduirait les déchets provoqués et en même temps favoriserait les produits locaux ?

Avant de vouloir réglementer un des seuls secteurs alimentaires qui évite au maximum les emballages, nous demandons donc à Madame la Ministre Joëlle Welfring, de bien vouloir reconsidérer la position de son Ministère afin d'atteindre ensemble le but de la décarbonation de notre pays.

The English translation can be found on the following page

# The anti-waste law will further weaken the Horesca sector

Following concerns expressed by our members about the anti-waste law, Horesca sent a letter to Joëlle Welfring, Minister for the Environment, Climate and Sustainable Development, to share our thoughts on the subject.

Since 1 January 2023, we were able to gather many comments and experiences from the sector during the workshops and training sessions we organised at the Chamber of Commerce.

For years, the Horesca has been supporting sustainability in businesses in the sector with labels that are part of a quality and sustainability context, such as the "Wëllkomm" for bistros, the "Hausge-maach" for restaurants and the hotel classification HSU for hotels.

Above all, the catering sector has always played a very important role in the circular economy. This is thanks to its bulk purchasing methods and practices, the use of deposits and the respectful handling of goods. The sector is a vehicle that manages to raise awareness and influence customers on their eco-friendly behaviour regarding packaging and food waste.

We are disappointed that a project like ECOBOX - which has a high profile and is recognised by customers - will no longer be supported by the Ministry of the Environment. This pragmatic project was designed to anticipate a future European directive. The solution proposed by Horesca was proactive in tackling the problem of packaging waste. The Ministry's decision regarding the ECOBOX is contrary to a sustainable policy.

Horesca regards the new law as an attack on commercial freedom and sees its application as unfair competition, especially in border regions. Germany, for example, only applies the directive without becoming more restrictive in its transposition. During the workshops we organised on this subject, we felt that establish-

ments located on the borders would have no flexibility in the face of the obligation to use reusable packaging, whereas our German colleagues have a free choice between reusable and single-use packaging. Visiting customers will have no idea that they have to use reusable packaging in Luxembourg, when just a stone's throw away this does not apply. In addition, we found that there could be inconsistencies with hygiene and food safety rules. Without underlining the context of the energy crisis, this measure is also in line with the destruction of businesses in the HoReCa sector. Since the start of the year, we have recorded more than 175 closures.

We believe that this new law on waste is merely combating symptoms, while at the same time contributing to the phenomenon of "greenwashing". In our view, reusable packaging cannot be imposed if there is a sustainable alternative. It goes without saying that it is important for reusable packaging to be accepted by consumers, otherwise the law will not lead to an improvement in the situation. Otherwise, such reusable packaging will be useless, and the ultimate loser will be the operator and the climate.

The Horesca also points out that Article 10 of Directive (EU) 2019/904 has still not been fulfilled, as consumer awareness has not been raised to date. Such a campaign should reach all consumers, including cross-border commuters, and cannot be the responsibility of the HoReCa sector.

We believe that the new law will have the opposite effect to that intended, as it will currently favour pre-packaged foods. In 2025, the law will encourage consum-

ers to buy more convenience products in pre-packed packaging, which will not make it easier to sell local products and will not help to reduce CO2 emissions from road transport.

It should also be borne in mind that very expensive reusable packaging will in turn cause prices to rise considerably - is the aim to support this inflationary trend these days?

Another problem we would like to raise is that of obliging businesses to use reusable packaging for home deliveries while distributors continue to sell pre-packaged food products. This obligation will be seen as an absurd restriction, similar to the ban on the use of plastic bottles at sports events or children's events, which gives rise to safety problems.

We would like to ask the following question: Wouldn't it be more appropriate to work more closely with the various sectors to jointly combat the use of pre-packaged products, which would reduce the waste caused and at the same time promote local products?

Before seeking to regulate one of the only food sectors that avoids packaging as much as possible, we would ask Minister Joëlle Welfring to reconsider her Ministry's position, so that together we can achieve the goal of decarbonising our country.



# Comment ouvrir un compte bancaire professionnel ?



Depuis plusieurs mois, la Chambre de Commerce, à travers sa Direction Entrepreneurship, est très active sur le terrain pour épauler les entrepreneurs dans la préparation d'une demande d'ouverture de compte bancaire professionnel.

Consciente du phénomène de difficulté d'accès à un compte bancaire, la Chambre de Commerce a initié des discussions avec les acteurs de l'écosystème institutionnel et bancaire.

Une **brochure** récemment publiée par la House of Entrepreneurship de la Chambre de Commerce en collaboration avec la Fondation ABL pour l'éducation financière est une source d'information précieuse pour les entrepreneurs qui se lancent dans l'aventure entrepreneuriale. Cette brochure met en lumière les étapes clés de l'ouverture d'un compte professionnel, un aspect crucial de la mise en place d'une activité commerciale, qui ne doit pas être négligé. Le document, en plus d'apporter des éléments de compréhension quant aux obligations des banques en matière d'identification de clients professionnels, met en lumière plusieurs bonnes pratiques liées à la complétude de la documentation nécessaire à l'ouverture du compte ou à la communication et au dialogue avec le conseiller bancaire. En bref, il encourage les nouveaux entrepreneurs à établir un climat de confiance avec leur conseiller bancaire dès le départ, en lui apportant un regard éclairé sur l'activité de leur entreprise, sa stratégie commerciale et les estimations de revenus futurs.

Un **webinaire d'information** sur les fondamentaux des obligations comptables/fiscales du nouvel entrepreneur et l'ouverture de compte bancaire sera également proposé à compter de cet automne par la House of Entrepreneurship.

Pour plus d'informations et une aide quant à l'approche à suivre en matière de compte bancaire ou aux possibilités d'accompagnement en vue d'un lancement d'entreprise, la House of Entrepreneurship se tient à la disposition des entrepreneurs via son formulaire de contact ou sa helpline.

Helpline : +352 42 39 39 - 330

Formulaire de contact :  
<https://www.houseofentrepreneurship.lu/contactez-nous>

La brochure peut être téléchargée librement en scannant le code QR



## Stéphanie Damgé prend en charge les activités Entrepreneurship



A partir du 1<sup>er</sup> octobre 2023, Stéphanie Damgé apportera son expertise à la Chambre de Commerce en tant que nouvelle responsable des activités en matière d'entrepreneuriat. Après une période de transition, elle rejoindra le comité exécutif où elle assumera la direction de l'Entrepreneuriat, poste actuellement détenu par Marc Wagener.

Diplômée en sociologie de travail et en gestion d'entreprises, Stéphanie Damgé a travaillé pendant 7 ans au service ressources humaines de KPMG, avant de rejoindre en 2013 en tant que directrice l'asbl Jonk Entrepreneurs Luxembourg. Elle est également membre du conseil d'administration du Fonds National de la Recherche et de la Fondation Idea asbl.

Dans sa nouvelle fonction, Stéphanie Damgé soutiendra les initiatives visant à promouvoir l'esprit d'entreprise et prendra en charge les dossiers liés à la politique en faveur des petites et moyennes entreprises (PME). Elle dirigera également la House of Entrepreneurship, le point de contact national dédié à l'entrepreneuriat, qui a pour mission d'informer, guider, accompagner les porteurs de projets et les entrepreneurs et de mettre en réseau tous les acteurs impliqués dans la chaîne de valeur de la vie des entreprises au Luxembourg, de l'idéation, en passant par la création, le développement et la transmission.

Notre photo montre Carlo Thelen, CEO, Stéphanie Damgé, Directrice Entrepreneurship et Marc Wagener, COO.



Mondorf Domaine thermal présente ses chiffres

# Hébergement, restauration, événementiel et prévention santé

Le Domaine thermal de Mondorf vient de présenter son bilan pour l'exercice 2022. Unique centre thermal et de santé de la Grande Région, il a continué à investir ces dernières années, à l'image de nombreuses entreprises luxembourgeoises, afin de toujours offrir un produit à la hauteur des exigences du marché. Les responsables se disent optimistes pour l'avenir même si certaines contraintes semblent encore poser des difficultés

Malgré des années difficiles marquées par la crise sanitaire, la crise énergétique, l'augmentation du coût des matières premières (notamment pour la restauration) et des services en général, une compétition croissante à tout niveau, des attentes clients grandissantes ..., le Domaine Thermal de Mondorf-les-Bains a annoncé avoir développé ses domaines de compétences et a réussi à se diversifier (santé, événementiel...) tout en gardant le patient/client au centre de ses préoccupations quotidiennes.

Ce sont le bilan qu'a tiré président du conseil d'administration Paul Hammelmann lors d'une conférence de presse.

## Aujourd'hui, Mondorf reste actif dans les domaines d'activités suivants

- La santé et la prévention santé
- Le bien-être et la détente
- L'événementiel (privé et professionnel)
- La restauration (du snacking à la gastronomie)
- La remise en forme
- L'hébergement
- Le divertissement

## Résultats 2022

Sachant que le Centre thermal et de santé, géré selon le droit privé, ne reçoit ni subsides ni dotations communales ou étatiques, il peut se féliciter de terminer l'année 2022 sur un résultat financier positif !

Après 2 années rythmées par les règles sanitaires, Mondorf termine son exercice 2022 sans contrainte liée à la pandémie. Les activités commerciales ont toutes connu des progressions de chiffres d'affaires significatives au-delà de ceux réalisés en 2019, meilleure année depuis l'existence du Domaine Thermal.

Cependant, le département Santé est largement déficitaire. En effet, les tarifs de cure issus des précédentes négociations ne tenaient pas compte de la crise énergétique, ni des indices du coût de la vie.

## Chiffres marquants

Malgré des efforts conséquents en matière d'économie d'énergie (gaz, fioul,

*(suite page 10)*



## Entretien avec Pierre Plumer Directeur général de Mondorf Domaine thermal

Monsieur Plumer, le Domaine thermal est un acteur important dans le secteur du tourisme en général et de l'hôtellerie en particulier. Quel bilan tirez-vous de l'activité de l'hébergement ?

Nous proposons deux hôtels, le Mondorf Parc Hôtel & Spa \*\*\*\*-superior avec 108 chambres dont 37 suites et la Villa Welcome qui dispose de 21 chambres. Le chiffre d'affaires du département hébergement a dépassé les 4 millions d'euros en 2022, même si l'activité Business n'a pas encore retrouvé son niveau d'avant la crise sanitaire. Le prix moyen a augmenté de 10,7 % par rapport à 2019 (notre dernière année de référence) et le taux d'occupation a atteint 67,0 % contre 70,7 % en 2019. Nous sommes satisfaits et optimistes pour l'avenir...

**Comme vous l'avez indiqué, les clients affaires ne sont pas encore (tous) revenus. Est-ce un grand manque pour vous ? Ou est-ce que vous concentrez plus sur une autre clientèle ?**

La diversification de la clientèle reste une chose importante pour tout hôtelier particulièrement celui qui offre des activités multiples et complémentaires. Nous restons attractifs pour les marchés limitrophes (l'après-crise nous l'a encore prouvé). Même si ce segment reste encore timide, nous sommes persuadés qu'avec une offre adaptée, combinée à divers attraits tels que nos labels (Ecolabel par exemple), nous pouvons séduire cette clientèle typique. Nous restons proche de la capitale tout en étant au cœur de la nature et les affaires autour de nous reprennent également.

**La restauration et l'événementiel continuent à jouer un rôle croissant dans vos activités ?**

Nous proposons cinq restaurants plus deux concepts de restauration éphémères. La brasserie Maus Kätti représente 43% de notre chiffre d'affaires et en 2022 on y a compté plus que 73.000 couverts. Globalement dans la restauration nous avons fait face à un rythme soutenu dans la plupart des points de vente malgré les 2 premiers mois de l'année qui étaient encore impactés par des restrictions du fait de la crise sanitaire. Le chiffre d'affaires était en augmentation de 10,9% par rapport à 2019 sachant que les taux d'engagés Food & Beverage ont globalement augmenté consécutivement à cause de la forte augmentation des matières premières.

Nous sommes aussi très actifs dans le domaine événementiel avec 15 salles et salons de conférence, un service banquet hors du commun et une situation exceptionnelle dans un parc de 45 hectares qu'il faut aussi entretenir. Nous nous démarquons de la concurrence par nous atouts qui sont la nature, le calme ou encore l'accessibilité.

**Il y a des hôtels et restaurants qui vous considèrent comme une concurrence déloyale parce que vous êtes soutenu par l'Etat. Que leurs répondez-vous ?**

Le Centre thermal et de santé est géré selon le droit privé et ne reçoit ni subsides ni dotations communales ou étatiques. Nous avons reçu les mêmes aides que les autres pour surmonter la crise sanitaire. Notre convention collective est



*Pierre Plumer*

nettement plus favorable que la moyenne du secteur et nous devons financer nos investissements commerciaux par nos propres moyens.

**Vous avez une mission publique dans le domaine de la santé et exercez aussi une activité commerciale dans l'hôtellerie et la restauration. Existe-t-il un équilibre entre ces deux domaines ?**

A la création de Mondorf Domaine thermal en 1987, les activités commerciales avaient entre autres comme but d'aider à financer la partie santé. Pendant une brève période l'équilibre s'était inversé et l'hôtellerie et la restauration étaient soutenues par le thermalisme. Aujourd'hui nous revenons à une situation des débuts. Le département Santé est largement déficitaire. En effet, les tarifs de cure issus des précédentes négociations ne tiennent pas compte de la crise énergétique, ni des indices du coût de la vie.

Nos services dans le domaine de la santé restent néanmoins au cœur de notre activité. Ils représentent 42% de notre chiffre d'affaires. Notre ADN - sain par nature - définie depuis quelques années prend aujourd'hui tout son sens ...



L'hôtel a ouvert ses portes en 1987...



et affiche aujourd'hui 4 étoiles supérieur



La brasserie Maus Kätti a réalisé 73.000 couverts



Mondorf Plage, tente saharienne (en été)



Mont Dorf, chalet de montagne (en hiver)



Pierre Plumer,  
directeur général

Paul Hammelmann,  
président du C.A.

Steve Reckel,  
bourgmestre de Mondorf

Norbert Geisen,  
consultant

électricité), les frais liés ont augmenté de 452% entre 2019 (année référence) et 2022.

En 2022, le Domaine a pu accueillir 5.629 curistes (en cures rhumatismes, respiratoire, ORL ou encore obésité.) mais également en cure Long-Covid. En effet, depuis août 2021 le Domaine prend désormais en charge des patients souffrant de séquelles à la suite d'une infection au Covid-19, avec un programme spécifique pour retrouver le goût et l'odorat.

Le Spa, département proposant des soins de détente et de bien-être tels que massages, bains ou encore enveloppements, bat un nouveau record avec un chiffre d'affaires dépassant celui de 2019. En top des ventes, on retiendra le massage (classique ou spécifique) qui reste le soin indétronable et plébiscité de la clientèle du Domaine.

#### Hôtel et cinq restaurants

Malgré un timide retour de la clientèle d'affaires après la crise sanitaire, le Mondorf Parc Hôtel & Spa \*\*\*\*-superior, enregistre un très beau taux d'occupation moyen de 67% (contre 70.7% en 2019).

La restauration du Domaine (avec pas moins de 5 restaurants et 2 restaurants éphémères) ne faiblit pas sous un rythme soutenu et ce malgré un début d'année 2022 toujours marqué par les restrictions liées à la pandémie. Si le chiffre d'affaires augmente de près de 11% par rapport à 2019, il est important de rappeler qu'il

s'est fait également avec la forte augmentation des matières premières.

#### Les restaurants :

**De Jangeli** : Bistronomie avec terrasse

**Maus Kätti** : Brasserie avec terrasse

**Chalet du Brill**: Restaurant avec terrasses (ouvert depuis 11.2017)

**Roseraie** : ré-ouverture en été 2023

**36°** : restauration saine et rapide autour de la piscine thermale par beau temps en bord de piscines

2 restaurants éphémères

**Mont Dorf**, chalet de montagne (en hiver)

**Mondorf Plage**, tente saharienne (en été)

Le Domaine Thermal compte près de 330 employés dont plus de 45% sont des femmes. On peut dire que le salarié du Centre thermal est fidèle puisque l'ancienneté moyenne est de près de 11 ans et son âge moyen est de 43 ans.

#### Mondorf aujourd'hui

Aujourd'hui, mû par son ADN « Sain par Nature », le Domaine thermal n'a de cesse de développer ses savoir-faire dans l'ensemble de ses domaines d'activités afin d'offrir un large éventail de services et de produits et ce, afin de répondre aux besoins multiples et variés de ses clients.

De la prévention santé, en passant par l'hébergement, la restauration saine et équilibrée, l'événementiel dans un environnement calme et unique, la remise en forme ou encore les conseils en matière de santé ou de bien-être.



# RAK PORCELAIN

La solution complète pour vos arts de la table



RAK Porcelain Europe S.A. • T +352 26 360 665 • [info@rakporcelaineurope.com](mailto:info@rakporcelaineurope.com) • [www.rakporcelain.com](http://www.rakporcelain.com)

Distribué par CHOMETTE Luxembourg • T +352 37 13 90 • [luxembourg@chomette.com](mailto:luxembourg@chomette.com) • [www.chomette.com](http://www.chomette.com)



# Elections 2023 : l'impératif de finances publiques soutenables



Des finances publiques saines constituent le fondement du développement économique, environnemental et social d'un pays. À la suite des soutiens apportés aux ménages et aux entreprises en temps de crise, il est essentiel pour le prochain gouvernement de rétablir l'équilibre budgétaire et de réduire l'endettement, tout en investissant dans l'avenir du Luxembourg et notamment dans la double transition digitale et environnementale. Pour cette septième et dernière publication de sa série en vue des élections d'octobre 2023, la Chambre de Commerce se penche sur la thématique cruciale de la soutenabilité des finances publiques, des pensions et de la protection sociale.

Entre 2016 et 2019, l'augmentation des prestations sociales (+1,0 point de PIB) et de la rémunération des salariés du secteur public (+0,9 point de PIB) a fortement contribué au poids croissant des dépenses publiques dans le PIB. En augmentant plus vite que la richesse produite par les actifs et les entreprises, cette tendance à la hausse des coûts ronge la soutenabilité des finances publiques, tout en menaçant le triple A, la compétitivité et l'attractivité du pays.

Une meilleure allocation des ressources, une plus grande efficacité des dépenses publiques fondée sur des indicateurs de performance et une nouvelle architecture budgétaire sont de mise pour équilibrer les finances publiques et pour constituer des réserves pour mieux affronter les futures crises.

Pour ces prochaines années, la pression sur les finances publiques restera élevée ne serait-ce qu'en raison des prix de l'énergie, du niveau des taux d'intérêts et des changements structurels au niveau des recettes (cf. Tanktourismus, impact d'une refonte des réglementations fiscales internationales, ...). Les cinq années à venir devront ainsi être l'occasion pour concevoir un modèle économique et social adaptés aux défis de la transition écologique, du vieillissement de la population et de la compétitivité de l'économie luxembourgeoise.

Dans ses recommandations pour la nouvelle législature, la Chambre de Commerce appelle les autorités publiques à se donner les moyens pour mieux piloter les finances publiques avec une nouvelle architecture budgétaire.

Par ailleurs, établir une norme de progression réelle des dépenses publiques permettrait de mieux contenir leur évolution.

Préparer l'avenir nécessitera également d'aborder une réforme du système de pension. À mesure que la population vieillit et que l'espérance de vie augmente, les pressions financières sur les systèmes de retraite existants deviennent de plus en plus prononcées. Si en 2020, il y avait 2,4 cotisants pour 1 bénéficiaire, ce rapport devrait passer à 1,3 en 2050. Il y aurait alors presque autant de bénéficiaires que d'actifs finançant le système.

Pour assurer la viabilité à long terme de ces systèmes, il est donc impératif d'entreprendre des réformes

L'ensemble des propositions et des livrets thématiques de la Chambre de Commerce peuvent être consultés en ligne : <https://www.cc.lu/dossiers-thematiques/elections-2023>

# Remise des « étoiles »

Ces dernières semaines, le panonceau de la classification hôtelière avec les étoiles a été remis à deux hôtels de Groupe Accor.



Rappelons qu'il s'agit de la classification européenne HSU qui est réalisée en collaboration avec l'Horesca et qui est valable 4 ans.

Chaque établissement peut adhérer librement à cette démarche de qualité 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. Retrouvez tous les établissements classés sur [www.classification.lu](http://www.classification.lu)

**Les établissements classés sont :**

L'Hôtel Ibis Luxembourg Aéroport	3 étoiles Superior
L'Hôtel Ibis budget Luxembourg Aéroport	2 étoiles Superior

## IMD World Competitiveness Yearbook 2023

### Notre économie perd du terrain

Alors qu'il n'avait jusqu'à présent jamais été classé en-deçà de la 15<sup>e</sup> place, le Luxembourg est rétrogradé à la 20<sup>e</sup> position du World Competitiveness Yearbook (WCY) 2023 de l'institut suisse IMD.

Le pays perd donc 7 places par rapport à l'année précédente, où il était encore classé 13<sup>e</sup>. Une contre-performance qui interpelle alors que l'économie mondiale traverse une succession de crises.

Les autres petits États affichent d'excellents résultats dans ce classement 2023, dominé par le Danemark qui est suivi par l'Irlande, la Suisse, Singapour et les Pays-Bas.

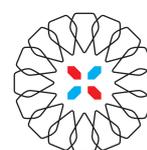
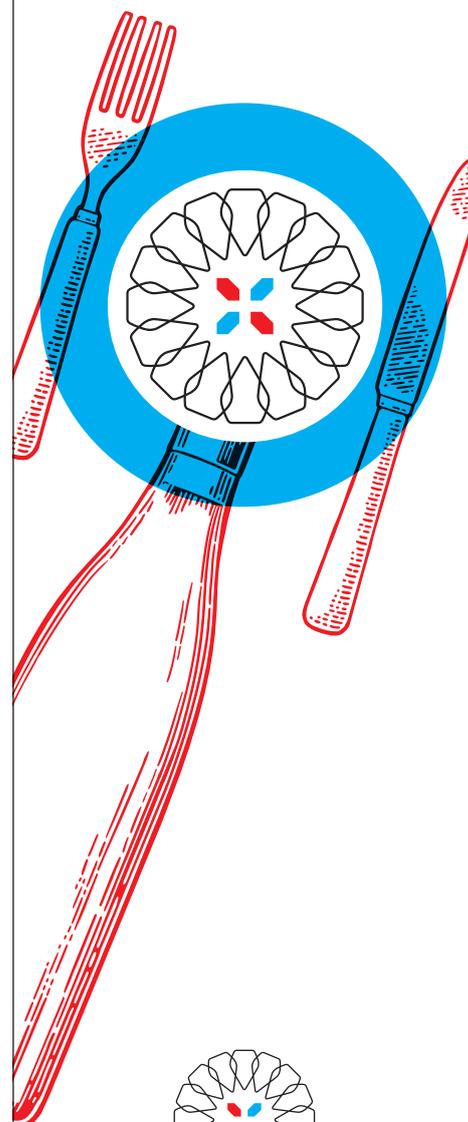
En reculant de 7 places, le Luxembourg perd du terrain par rapport à des économies dont il a toujours été proche en termes de performances : la Suisse, l'Irlande, les Pays-Bas, Singapour, la Suède.

Il est surtout devancé par des pays qui ne s'étaient jamais montrés plus compétitifs que lui dans la dernière décennie : la Belgique, l'Islande, l'Arabie Saoudite, la République Tchèque ou encore l'Australie.

L'évolution du classement général du Luxembourg au WCY en un clin d'œil

vins-cremants.lu

## L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS  
LUXEMBOURG

## Hôtel Kazakiwi

13, rue de Strasbourg  
L-2561 Luxembourg  
www.kazakiwi.lu  
Tél.: 28 3265



Situé dans un magnifique immeuble «Belle Epoque», le nouvel hôtel Kazakiwi désire se positionner comme hôtel de choix pour toutes les personnes de passage à Luxembourg, pour un voyage d'affaires ou un city-trip.

Le nom fait référence au fruit exotique kiwi et à « casa » la maison où on se sent bien. Pour Fatou Kébé, la manager de l'établissement, l'objectif est de donner aux clients qui sont loin de chez eux la sensation de se sentir un peu comme à la maison « Comme après avoir consommé un kiwi qui est un fruit acidulé et plein de vitamines les clients doivent se rebooster chez nous », explique-t-elle.

L'Hôtel Kazakiwi est axé sur les services de standing et le vivre ensemble. Il comporte 31 chambres de 4 types différents (supérieure, standard, cosy et mini). Toutes disposent d'une literie premium et d'un linge haut de gamme pour un sommeil de première classe.

Les chambres sont équipées de la climatisation, d'une télévision par câble à écran plat, d'une machine à café Nespresso, d'une douche, d'articles de toilette gratuits et d'un bureau. Leur salle de bains privative est pourvue d'un sèche-cheveux et de tous les accessoires nécessaires.

Ce boutique-hôtel met également l'accent sur la qualité en s'associant à la maison italienne Ortigia. Savons, crèmes, lotions et bougies sont formulés à partir de produits naturels. De même que les parfums, distillés à partir de fleurs de Sicile par le maître parfumeur italien, Lorenzo Villorosi.

Bien dormir, prendre soin de soi, commencer la journée avec un petit-déjeuner savoureux et faire de belles rencontres, voici donc la philosophie de l'Hôtel Kazakiwi qui promet une expérience unique mêlant confort, détente et découvertes.

Un buffet continental attend les clients au rez-de chaussée dans la salle de restaurant qui satisfera les touristes, hommes et femmes d'affaires en voyage à Luxembourg et désireux de séjourner dans un hôtel haut de gamme à un prix accessible. On y trouve aussi un bar à cocktails ouvert en journée.

Le personnel de la réception ouverte 24h/24 parle anglais, espagnol, français et italien.

Situé cœur d'une rue de Strasbourg en pleine transformation, ce premier hôtel Kazakiwi a été ouvert par le groupe REAM qui exploite déjà plusieurs appart-hôtels au Luxembourg et en Belgique sous le nom de Flexiroom. Les responsables n'excluent d'ailleurs pas la possibilité d'ouvrir prochainement un deuxième Kazakiwi mais ne donnent pas de précisions pour l'instant. Signalons enfin que le Kazakiwi vient d'être classé officiellement et affiche 4 étoiles.

## Shamrock Pub Kirchberg Infinity

Faycal Djoher  
Avenue John F. Kennedy  
L-1229 Luxembourg  
Tél. : 691 139 344

Shamrock est le nom autochtone du trèfle irlandais et le symbole de l'île connue entre autres pour ses pubs. Mais c'est aussi le nom de trois pubs français, situés à Thionville, Metz et Reims qui ont réussi à s'imposer en proposant un grand choix en bières parmi lesquelles on trouve la gamme luxembourgeoise de Diekirch. Clients de la brasserie luxembourgeoise donc, les exploitants français ont désiré s'établir au Grand-Duché avec le même concept.

Ici est entré en jeu Fays Djoher qui avec une solide expérience dans ce domaine (il a travaillé de nombreuses années à l'Urban) s'est associé aux dirigeants français et a ouvert un premier Pub Shamrock luxembourgeois au Boulevard Royal en 2019, un deuxième Shamrock en 2020 à Clausen et récemment un troisième Shamrock à Kirchberg, dans un local détenu jusque-là par le vinothèque Munhowen-Le Chai.

Fays n'est pas irlandais et son objectif n'est pas de proposer un pub traditionnel



de cette île mais plutôt un bar rock avec un maximum de bières en fût.

Au boulevard Royal on compte dix-sept bières différentes à la tireuse, un record pour notre pays et à Kirchberg il y a seize becs avec entre autres la fameuse Guinness. Si vous ne savez pas laquelle choisir, vous pourrez demander conseil au manager Joss qui accueille les clients et est le responsable du Shamrock Kirchberg.

La clef du succès est assez simple : S'imposer comme adresse incontournable pour l'after-work avec une happy hour de 18 heures à 20 heures. Les clients savent

alors que toutes les bières sont vendues au prix de la Diekirch. Le jeudi c'est même deux bières pour le prix d'une.

A l'inverse de nombreux autres établissements qui se lancent tous dans la restauration, le Shamrock Kirchberg reste un «café» avec juste quelques snacks de type panini ou pizza. Il dispose d'un billard, d'un baby-foot et d'un jeu de fléchettes.

La partie événementielle (compétition de jeux vidéo sur Mario Kart, petits concerts ou soirées karaoké) est annoncée sur les réseaux sociaux et en été, il est possible de profiter de la terrasse devant la porte. Le jour de fermeture est le dimanche.

## Restaurant-Pizzeria Pepperoni

Luis et Pedro Nogueira  
53, avenue de la Gare  
L-9233 Diekirch

Cet établissement qui, à l'époque s'appelait le Tivoli vient d'être repris au début de l'année par Luis et Pedro Nogueira. Il porte à présent le nom de pizzeria Pepperoni et comme son nom l'indique, il propose des pizzas et une cuisine principalement italienne. À la carte on trouve donc de nombreuses pâtes. Côté viandes et poissons, les suggestions deviennent plus internationales avec par exemple un Cordon bleu à la sauce crème champignons, un Magret de canard - marchand de vin, des scampis au safran et cognac et plusieurs préparations portugaises de Bacalhau.

En semaine à midi, il est possible d'opter pour un menu du jour en deux services ou une suggestion hebdomadaire.

La première salle de l'établissement peut accueillir une cinquantaine de convives dans un cadre chaleureux et agréable. Les clients ont une vue sur le four à pizza au feu de bois tandis que les bouteilles exposées sur le mur du fond donnent un certain cachet au cadre. L'établissement dispose aussi d'une deuxième salle à l'arrière qui peut accueillir jusqu'à une centaine de clients et qui est idéale pour des groupes, des anniversaires ou encore des fêtes d'entreprises.

Indiquons aussi que les plats sont proposés à emporter et qu'une livraison est assurée en semaine. Actuellement en congé annuel, la pizzeria Pepperoni rouvrira ses portes le 17 août pour accueillir les clients tous les jours, sauf le dimanche soir et le lundi.





## Kantin

2 place Thierry Van Werveke,  
L-3841 Dudelange  
Tél.: 26 48 34 87  
[www.kantin.lu](http://www.kantin.lu)

C'est sur l'ancienne friche industrielle de Neischmelz que Kantin s'est installé. Cet établissement, ouvert par Gabriel Boisante (Paname, Bazaar, Urban...) propose une cuisine de brasserie avec de nombreux produits du terroir. A la carte on trouve des tartes flambées, burgers, salades, et viandes grillées ainsi que des desserts «à tomber» comme le Stout Brownie Cheesecake. La particularité de Kantin réside dans le fait qu'on y brasse ses propres bières. Fermé lundi et mardi.

## Osteria La Perla

Paolo Buccini & Francesco Trovato  
10, rue de Brabant  
L-9213 Diekirch  
[www.osterialaperla.lu](http://www.osterialaperla.lu)

Diekirch dispose depuis quelques mois d'une nouvelle pizzeria au centre de la localité. Au 10, rue de Brabant, là où se trouvait jusqu'à peu un restaurant asiatique (certains se rappelleront, qu'auparavant l'immeuble abritait aussi le café Radar) se trouve aujourd'hui l'Osteria La Perla.

Ce restaurant-pizzeria a été ouvert par Paolo Buccini et Francesco Trovato qui se connaissent depuis de nombreuses années. Ils ont travaillé ensemble au Gran Sasso à Schieren et lorsque l'occasion s'est présentée d'ouvrir leur propre établissement, ils n'ont pas hésité. Les deux italiens, l'un de Naples et l'autre de Calabre, ont tout logiquement, créé un restaurant italien. On n'y trouve des pizzas et des classiques comme les Spaghetti Carbonara, la tagliata de bœuf ou le Risotto aux fruits de mer mais aussi des suggestions plus originales. À commencer par un antipasto calabrais composé de charcuteries, fromages et autres spécialités typiques de la région située à l'extrême sud de la botte italienne.



A conseiller aussi : les Ravioli Suino de Calabria qui sont farcies à la viande provenant de porcs calabrais de la race Suino nero ou encore le Thon frais aux oignons de Tropea caramélisés.

Ne manquez pas les desserts qui à côté du Tiramisu maison font la part belle à certaines originalités de Naples comme par exemple le «Flocon de neige» qui est une sorte de beignet farci de ricotta à la crème Chantilly.

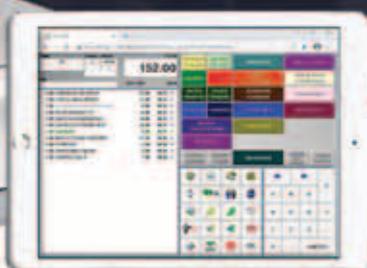
Pour les plus petits, la maison propose aussi des plats enfants et pour les grandes faims on peut commander des pizzas xxl d'un diamètre de 50 cm.

Le restaurant peut accueillir de 40 à 45 convives, et les groupes sont bien entendu les bienvenus. Pour les jours estivaux, il est possible de profiter de la belle terrasse devant la porte qui est située en zone piétonne. Le jour de fermeture est le mardi.



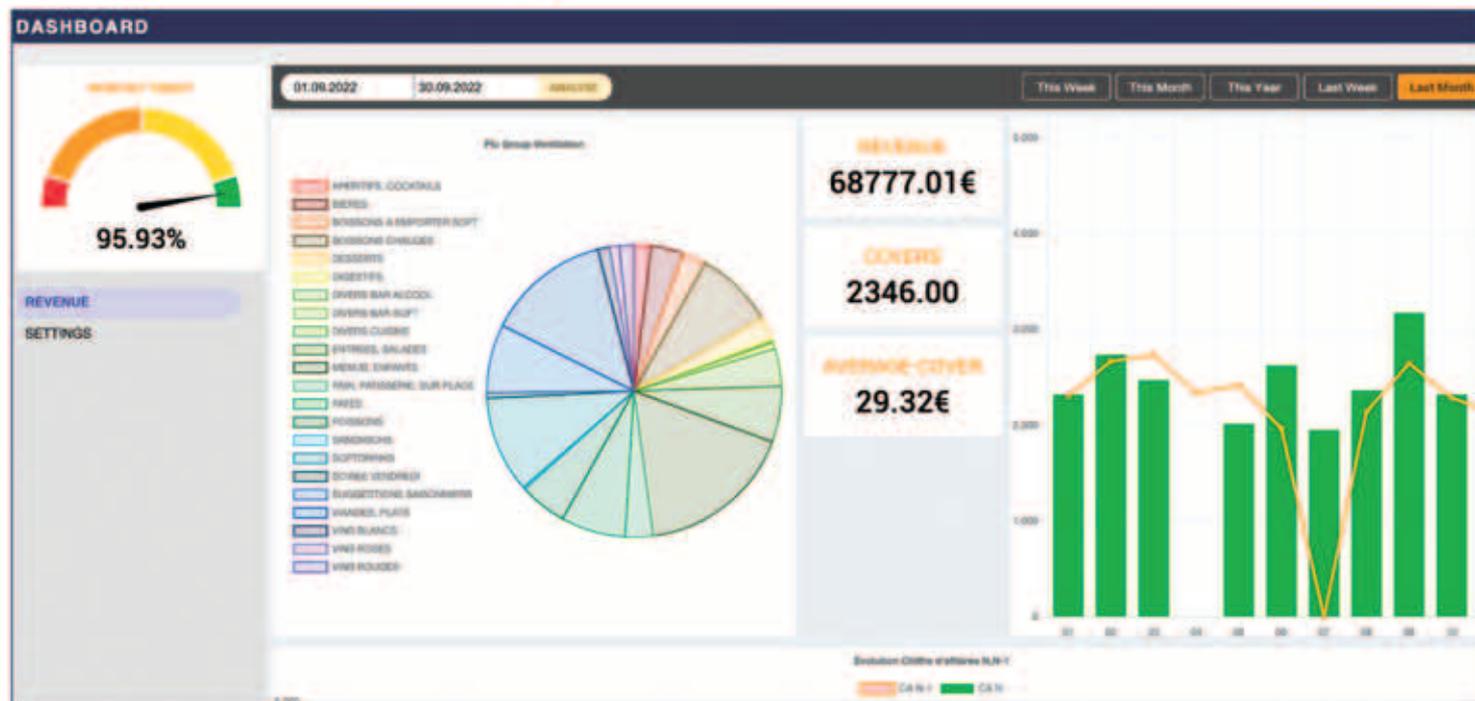
## WebRCS

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

# Formation : Les nouvelles lois sur les emballages et déchets alimentaires

Les nouvelles lois sur les emballages et déchets au Luxembourg rendront obligatoire la réutilisation des récipients dans la restauration.

Outre la nouvelle loi sur les emballages, le gouvernement souhaite faire avancer la protection du climat, la durabilité et réduire les déchets chaque année.

## Objectifs de la formation :

Les nouvelles lois sur les déchets et les emballages alimentaires entraînent de nombreuses questions. Cette formation vous aide à mieux comprendre le contexte, ainsi qu'à prendre les décisions adéquates pour votre établissement de restauration.

Date : 12 octobre 2023 Public cible : Toute personne du secteur de l'HoReCa

Location : Chambre de Commerce Luxembourg  
7, rue Alcide de Gasperi L-1615 Luxembourg

## Programme

- Explication des directives à venir
- Mise en pratique de la nouvelle loi
- Réduction du pré-emballage
- Outils pour favoriser le réemploi des emballages
- Sensibilisation du client
- Favoriser si possible les produits régionaux et de saison
- Agir au mieux contre le gaspillage alimentaire

Au terme de la formation, le participant sera capable :

- De connaître l'envergure des nouvelles lois
- D'identifier les risques et les obligations
- De comprendre l'intérêt des directives européennes
- De réagir au mieux aux demandes des clients



Infos et inscriptions sur  
[www.houseoftraining.lu](http://www.houseoftraining.lu)



# Préservation des ressources en entreprise

## Évitez les déchets et collectez-les séparément - réduisez les coûts

➔ **Profitez de notre offre de conseils gratuits !** ➔

Obtenez le label SuperDrecksKëscht® fir Betriber en 6 étapes :



Qu'il s'agisse d'une petite ou d'une grande entreprise, d'une entreprise artisanale, d'un commerce, d'une institution ou d'une administration, une adhésion à la SDK fir Betriber en vaut la peine !  
Profitez-en, de façon simple et efficace.

### Participez !



**Service de conseil gratuit et orienté vers la pratique**

Analyse individuelle  
Développement de concept  
Matériel d'information



Contactez la **SuperDrecksKëscht® fir Betriber** et convenez d'un entretien de conseil dans votre entreprise !  
Tél: (+352) 488 216 - 1  
info@sdk.lu

### Objectifs :



**Réduire les déchets résiduels - diminuer les coûts**

En principe, l'objectif est de réduire considérablement la quantité de déchets résiduels par le biais d'une collecte séparée.



**Sécurité et propreté = Qualité**

La collecte séparée réduit à la fois la quantité et le potentiel de danger des déchets résiduels.



**Recyclage = protection des ressources et du climat**

Le recyclage n'est possible qu'à travers une collecte sélective. La prévention des déchets et la collecte sélective sont des gestes actifs pour la protection du climat.

## Visites du Palais grand-ducal



Comment vivent et travaillent Leurs Altesses Royales le Grand-Duc et la Grande-Duchesse de Luxembourg, comment se déroule la vie dans un palais, dans quelle salle ont lieu les réceptions officielles, quelle est la décoration des salons d'honneur et quelles œuvres d'art peut-on y admirer ? Autant de facettes que vous pouvez découvrir jusqu'au 3 septembre 2023, le Palais grand-ducal ouvrant exceptionnellement ses portes au grand public.

Le Luxembourg City Tourist Office organise jusqu'à 7 visites guidées par jour en plusieurs langues. Le départ des visites guidées se fait devant le bureau d'accueil touristique du Luxembourg City Tourist Office (30, Place Guillaume II).

Le détail des horaires et des langues est en ligne sur [luxembourg-city.com](http://luxembourg-city.com).

A noter que l'achat des tickets d'entrée peut se faire sur le site internet [luxembourg-city.com](http://luxembourg-city.com).

Comme pour les années précédentes et parallèlement à la vente en ligne, des tickets sont disponibles directement auprès du Luxembourg City Tourist Office.

### Informations pratiques

Prix par ticket (TTC)

Adultes : 15 €

Enfants de 4 à 12 ans : 7,5 €

Entrée gratuite

pour les enfants de moins de 4 ans.

Durée 75 minutes

## Les « jackets » du Luxembourg City Tourist Office à votre service



*Repérez l'information touristique mobile et demandez des renseignements touristiques !*

Jusqu'au 14 septembre inclus, l'équipe mobile du LCTO, identifiable par un «i» sur fond rouge et l'injonction «Ask Me» sur leurs vêtements et drapeaux, sillonnent les rues de la capitale. Leur mission consiste à informer les visiteurs et résidents, à distribuer des plans de ville et autres prospectus touristiques ainsi qu'à gérer les flux par exemple aux entrées des casernes du Bock ou de la Pétrusse.

Les « jackets », 28 jeunes étudiants de 18 à 27 ans, plurilingues, parcourent les rues et places de la capitale par groupe de 2 et ce tous les jours de la semaine.

Du lundi au samedi ils sont au service des visiteurs de 10 à 18 heures et le dimanche et les jours fériés de 11 à 16 heures. Tous les jours 2 à 4 groupes se relaient afin de garantir une présence régulière aux endroits touristiques.

Notre photo montre la première équipe d'information touristique mobile accueillie par M. Marc Angel (Président du LCTO), M. Tom Bellion (Directeur du LCTO), Mme Antje Voss (Directrice du LCTO depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2023).

Copyright : Blitz Photo Agency/Luxembourg City Tourist Office

## 420 musiciens de la formation « Kentucky Musicians Abroad »



Ce mardi 11 juillet 2023, le LCTO a, à nouveau, confirmé son expertise : pas moins de 22 guides ont mis leur savoir au service des 420 musiciens américains de la formation « Kentucky Musicians Abroad » lors d'une grande visite guidée simultanée.

**H**azard  
**A**nalysis and  
**C**ritical  
**C**ontrol  
**P**oints

**Sécurité alimentaire**  
Formations de l'Horesca  
à prix avantageux  
pour nos membres  
[www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

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](mailto:info@it4all.lu)

[www.it4all.lu](http://www.it4all.lu)



## *Le vin du mois*

### *Herdade do Peso Reserva Rouge 2019*

Alentejo, Portugal

Cépages : 68 % Alicante Bouschet, 21 % Syrah, 11 % Touriga Nacional.

Herdade do Peso est une propriété de référence à Vidigueira, Alentejo.

Robe pourpre presque noire. Le premier nez présente des notes de fruits rouges, précèdent un boisé très fin aux notes grillées. La bouche se présente en puissance et volupté, symphonie de fruits rouges sur un goût de terroir très présent.



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](mailto:info@bexeb.lu) | [www.bexeb.lu](http://www.bexeb.lu)



# Une avalanche d'impressions inoubliables Voyage à Gruyères et Montreux



Cette année-ci la Suisse était la destination choisie pour le voyage de l'Amicale des Anciens Hotelschoul. Arrivé à la cité médiévale de Gruyères, le groupe des 20 amicalistes a flâné à travers ce village pittoresque qui se situe au pied des Pré-Alpes dans le canton de Fribourg. La fontaine au milieu du village, le château ainsi que le bistro du musée HR Giger ne constituaient que quelques arrêts lors de cette promenade guidée par Andy Jay Theis, le président de l'Amicale et l'organisateur de ce voyage. La journée s'est terminée autour d'une formidable fondue de fromage à l'Hôtel de Gruyères.

La découverte des fromages de Gruyères se poursuit le lendemain à la Maison du Gruyère lors d'une visite du site de fabrication suivie d'une dégustation chez « Le Gruyère Switserland AOP ».

Une étape incontournable dans le pays du chocolat était la visite de la Maison Cailler, la plus ancienne marque de chocolat suisse encore sur le marché. Cette expérience chocolaterie a ravivé les papilles des gourmets lors d'un tour animé à travers le site de production et les halles d'exposition à Broc.

A Montreux, au bord du lac Lemman, le Grand Hôtel Suisse Majestic était le domicile du

groupe pour les trois journées suivantes. La promenade le long de la "Montreux Riviera" avec le tour sur le thème de Freddie Mercury et du groupe Queen s'avérait à la fois surprenante et intéressante. La visite proposa un passage dans leur studio, le Mountain Studios. Aujourd'hui une belle exposition est dédiée au célèbre chanteur et au groupe Queen dans le fameux Casino de Montreux qui fut détruit par un incendie le 4 décembre 1971. Cet incendie a d'ailleurs été immortalisé par le groupe Deep Purple, qui a composé et enregistré à Montreux la chanson « Smoke on the Water ».

La journée a trouvé sa fin autour d'un dîner au Montreux Jazz Café avec un dernier verre au Funky Claude's Bar.

Le Château de Chillon avec une dégustation de vins locaux, une croisière sur le lac Lemman et une visite guidée du « Chaplin's World », dernière demeure de Charlie Chaplin à Vevey, constituaient les moments forts de la journée touristique de ce voyage.

Pour le dîner les anciens élèves de l'école hôtelière de Diekirch se sont rendus à Glion, à l'Institut de Hautes Etudes - Management hôtelier en Suisse. Au restaurant « Le Bistro by Décotterd » un menu à trois plats était préparé et servi par les étudiants de l'école.



Le voyage de l'« Amicale des Anciens Hotelschoul » 2023 s'est terminé par un brunch extraordinaire dans les halles majestueuses de l'hôtel Montreux Palace.

## Classes «P» 1984 - 1988

Au début du mois de juin, les anciens élèves des classes professionnelles (P), millésimes 1984-1988 du Lycée technique hôtelier «Alexis Heck» se sont retrouvés pour un dîner chez Chez Bianca et Ronald Streumer à l'Hôtel de la Sûre à Esch-sur-Sûre

Ce «convénat», organisé par Liette Schaeffer et Mim Seil a permis aux participants de se remémorer le beau vieux temps et d'échanger de nombreuses anecdotes.

Notre photo, prise lors de ce rendez-vous montre (de gauche à droite) :

Liette SCHAEFFER ; Paul DAHM ; Jeff EHLINGER; Bianca STREUMER; Sylvie LORIG; Daniel SCARABOTTOLO; Patrick SANDT; Edith WAGNER; Boris



SCHMIT; Aimée SCHUSTER; Franché MOSCARDELLI ; Myriam SEIL ; Danielle MANTZ ; Valérie WEBER ; Mim BACK ; Christiane LAURES ; Ernestine SCHROE-

DER ; Marc STROTZ ; Inge BISCHOPS ; Michèle LUTGEN; Christiane HUBERTY ; Paul CORBAIN ; Fränk BEWER

## Craft by Diekirch

En février dernier, la brasserie de Luxembourg lançait « Craft by Diekirch », une série de bières saisonnières limitées, disponible dans 60 points de consommation sur l'ensemble du territoire luxembourgeois. Après avoir lancé cette première édition de la série Diekirch vient de présenter la « Craft #2 ».

D'après les retours des consommateurs vis-à-vis de la première bière de la série, les Luxembourgeois avaient comme souhait que la seconde bière soit plus forte et plus houblonnée . C'est pour cela que Diekirch a conçu la « La Craft #2 » comme une blonde forte aux saveurs exotiques de papaye et de pamplemousse apportées par deux houblons américains : le el dorado et le mosaïc. Cette bière non filtrée et naturellement troublée, se révèle par son côté d'abord fruité balancé par une belle amertume en fin de bouche.



## De nouveaux jeunes diplômés chez les Minikäch

Au début du mois de juillet a eu lieu la session finale des «Minikäch».Une trentaine d'enfants qui avaient conclu leur première, deuxième ou même troisième année y ont reçu un diplôme.

Rappelons que ce projet, organisé par l'association de cuisiniers Vatel-Club permet à de jeunes enfants d'apprendre à connaître les différentes professions de notre secteur.

Des ateliers de cuisine, de pâtisserie, de service et de bar sont régulièrement organisés et permettent aux enfants de découvrir nos métiers et éventuellement aussi une nouvelle passion.

Les organisateurs ont aussi remercié l'École d'hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg ainsi que le Lycée technique de Bonnevoie pour leur soutien.



# Remise des diplômes à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg



Le 6 juillet 2023, l'EHTL a organisé une cérémonie en l'honneur de lauréats qui font figure de pionniers. En effet, à la rentrée 2018/2019 ils ont été les premiers à intégrer la formation ESG en Gestion de l'Hospitalité offerte à l'EHTL à partir de la classe de 4<sup>e</sup>. Quatre ans, plus tard, après un parcours sans faute, quatorze lauréats ont décroché leur diplôme de fin d'études secondaires.

Certes, le chemin a été long avant de franchir la ligne d'arrivée : les élèves de la nouvelle formation ont en quelque sorte essuyé les plâtres et fait office de cobayes; de plus, ils n'ont pas été épargnés par la pandémie qui les a contraints à se confiner et à se plier à l'enseignement à distance.

Cependant, leur parcours a également été jalonné d'expériences enrichissantes : sorties pédagogiques, stages en entreprise, participation à l'événement gastronomique Expogast, organisation de soirées à thème, sans oublier la chance unique, pour six d'entre eux, de travailler au pavillon luxembourgeois pendant l'Expo Dubai 2020 – une expérience dont ils gardent un souvenir impérissable.

Lors d'une cérémonie vibrante d'émotion, allocutions et rétrospective en images se sont succédées pour féliciter les diplômés, remercier tous ceux qui les ont accompagnés et soutenus dans leur aventure, évoquer les moments forts des quatre dernières années passées à l'EHTL et distiller les derniers conseils : « Quand tu es arrivé au sommet de la montagne, continue de grimper, il y a encore le ciel et les étoiles à conquérir », a notamment cité le directeur Michel Lanners.

Ce fut également l'occasion de récompenser les deux majors de promotion arrivées ex æquo : elles ont remporté chacune un voyage offert par RAK Porcelain à destination de l'émirat de Ras el Khaïmah (Émirats arabes unis), où elles auront le privilège de découvrir tous les

secrets de fabrication des pièces de vaisselle de qualité.

Le vin d'honneur a permis de s'entretenir une dernière fois dans une ambiance conviviale avec tous les lauréats, qui prendront désormais des chemins différents en fonction de leurs talents et de leurs aspirations : études de management, de journalisme, en histoire de l'art, ou année de césure pour voyager et découvrir le monde.

L'émotion les étreint une dernière fois au moment des au revoir, mais le moment est venu de larguer les amarres. « Surtout revenez nous voir pour nous raconter tous vos beaux succès. Vous savez que les portes de l'EHTL vous seront toujours grandes ouvertes ! »

# La carte fraîcheur des Roses arrive avec l'été !



Le turbot caramélisé au beurre de citronnelle



Le duo fenouil & artichaut et la raviole de feta bio

Le chef François Jagut a créé pour le restaurant Les Roses, une carte qui sent bon l'été. Celle-ci reflète la passion du chef pour les produits de qualité et sa créativité dans l'association des saveurs, tout en mettant en valeur la fraîcheur des ingrédients de saison. Les plats proposés sont à la fois légers, colorés et surtout savoureux.

Parmi les entrées, on retrouve un tartare de thon rouge avec une sauce ponzu, une tartelette de sot-l'y-laisse avec une purée de courgette émulsionnée, des copeaux de poutargue et des piquillos. Le végétal n'est pas en reste avec le duo fenouil & artichaut et la raviole de feta bio.

Pour les plats, le chef propose du turbot caramélisé au beurre de citronnelle, accompagné de carottes fanes et d'un jus de carottes lactofermenté. Le homard bleu de Bretagne est également à l'honneur, servi poché au beurre avec du houmous,

de la panisse et de la bisque. Les amateurs de viande pourront déguster un carré de veau rosé avec des ris de veau caramélisés au café et un millefeuille de chou-rave confit, ainsi qu'un faux-filet Wagyu relevé d'un jus de dashi, accompagné d'un écrasé de pommes de terre de Noirmoutier et de salicornes fraîches.

Enfin, les desserts mettent à l'honneur le chocolat avec un cookie aux épices Zaatar, du gianduja crémeux et des mûres, ainsi que les fraises gariguettes avec un sablé breton aux zestes de citron, une crème légère à la vanille et un coulis de fraises.

Signalons aussi que l'offre gastronomique est complétée par un «Sunday Lunch Menu» servi tous les dimanches, et les soirs par un «Menu Inspiration» avec un accord mets-vins proposé par Thierry Corona, Sommelier de l'Année 2023 Gault & Millau Luxembourg. [www.casino2000.lu](http://www.casino2000.lu)

## Starbucks débarque au Royal-Hamilius



Firce Capital, société d'Investissement Immobilier, et SSP France Belgique et Luxembourg, un des principaux exploitants de points de vente de restauration dans les lieux de transport et de voyage, ont annoncé l'arrivée de la célèbre enseigne américaine Starbucks au Royal-Hamilius.

Ce nouveau Starbucks coffee, exploité par SSP (accompagné par CBRE Luxembourg), ouvrira ses portes à l'automne 2023. Gérard d'Onofrio, Directeur Général SSP France Belgique Luxembourg s'est dit extrêmement fier d'avoir remporté cet appel d'offres et d'ouvrir le premier Starbucks en centre-ville. «C'est une véritable marque de confiance de la part du Centre Commercial Royal-Hamilius. L'ouverture de ce 4<sup>ème</sup> Starbucks coffee constitue pour nous une étape importante de notre développement au sein du Grand-Duché.»

Situé dans l'hyper centre de Luxembourg, sur le Boulevard Royal et la Grand-Rue, un axe très commercial de Luxembourg, le Royal-Hamilius bénéficie d'un emplacement unique. Il regroupe plusieurs enseignes de renom, telles que Galeries Lafayette, Décathlon et la Fnac.

Le Royal-Hamilius a d'ailleurs vu sa fréquentation augmenter de 15% au premier trimestre 2023 par rapport à 2022. Pour en savoir plus sur le Royal-Hamilius : <https://royalhamilius.com/>

# Fumeur et Non-Fumeur : Respectez-vous !



**Fumeur ? Non-Fumeur ? L'essentiel est  
de rester courtois et attentif au bien-être des autres.**

Prendre un café en terrasse fait partie des plaisirs qui enjolivent la vie. Avec ou sans cigarette, l'essentiel est de passer un bon moment. En toute convivialité. Dans un respect mutuel.



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Économie

Direction générale du tourisme

## Programme de lutte contre le tabac

# Les plus jeunes restent les plus gros consommateurs de tabac

À l'occasion de la Journée mondiale sans tabac, la Fondation Cancer et le Ministère de la Santé ont publié les résultats d'une enquête conjointe réalisée en collaboration avec ILRES en 2022. Au Luxembourg, plus d'un résident sur quatre déclare fumer. Ces chiffres restent plus ou moins inchangés depuis quatre ans. Au regard de ces chiffres élevés – et qui illustrent un problème majeur de santé publique – la Fondation Cancer, ensemble avec 37 partenaires, se mobilisent en faveur de mesures concrètes pour permettre aux jeunes d'aujourd'hui de grandir dans un environnement sans fumée. Leur ambition est de faire du Luxembourg la première Génération Sans Tabac d'ici 2040.

Selon l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), le tabac fait plus de 8 millions de morts chaque année. Plus de 7 millions d'entre eux sont des consommateurs ou d'anciens consommateurs, et environ 1,2 million des non-fumeurs involontairement exposés à la fumée. Au Luxembourg, 3 morts par jour sont recensés suites à des maladies liées au tabac.

Le tabac est en effet responsable de nombreuses maladies graves tels que les cancers (les plus fréquents concernant les poumons), les maladies cardiovasculaires et maladies respiratoires chroniques. Fumer augmente également le risque d'ostéoporose, de complications postopératoires, de grossesses extra-utérines et de troubles de l'érection.

### **Le Luxembourg compte environ 28% de fumeurs**

Selon l'étude annuelle sur la prévalence tabagique au Luxembourg menée par le ministère de la Santé et la Fondation Cancer, via la société d'études ILRES, le Luxembourg compte environ 28% de fumeurs en 2022 (fumeurs quotidiens et fumeurs occasionnels confondus). La tranche d'âge des 16-24 ans est parmi celles où l'on fume le plus et qui repré-



sente 34% du nombre total de fumeurs. Les plus jeunes restent donc les plus gros consommateurs de tabac. Le tabac est le plus souvent consommé sous la forme de cigarettes, mais il existe d'autres formes de produits du tabac, qui sont tout autant nocifs, et il n'y a pas de seuil au-dessous duquel l'exposition est sans danger.

### **21% des 16-24 ans vapotent**

De nouveaux types de produits ont émergés et ciblent particulièrement les jeunes. Il s'agit notamment de cigarettes électroniques à usage unique, dont l'utilisation a quasiment doublé au cours de ces der-

nières années et qui restent majoritairement vapotées par 21% des 16-24 ans selon l'étude ILRES. La shisha est également fumée par 21% des jeunes de cette même tranche d'âge.

Tous ces produits utilisent des arômes très fruités et sont conçus pour être le plus attrayant possible auprès des jeunes. Ils sont vendus à un prix d'achat très abordable et les risques encourus pour la santé sont minimisés, alors qu'ils contiennent des produits dangereux. La dose ajoutée de nicotine dans ces produits a pour effet de rendre ses nouveaux consommateurs rapidement dépendants.

# Une stratégie nationale pour lutter contre le tabagisme

Dans la poursuite des travaux du Plan national de lutte contre le tabac (PNLT 2016-2020), qui est maintenant devenu Programme de lutte contre le tabac, le ministère de la Santé s'est engagé dans une campagne nationale pour lutter contre le tabac, déclinée en quatre actions principales:

## 1. Faciliter l'accès au programme de sevrage tabagique

En collaboration avec la Caisse nationale de santé (CNS), le ministère de la Santé encourage les fumeurs à arrêter en s'inscrivant au programme d'aide au sevrage tabagique. Ce dernier propose un accompagnement du fumeur lors de son sevrage par un professionnel de la santé ainsi que le remboursement forfaitaire des traitements médicamenteux et des produits de substitution qui ont été prescrits.

Par ailleurs, une ligne téléphonique gratuite: 6002 6767 et une adresse e-mail: prog-sevrage-tabagique@ms.etat.lu, mise en place par la Direction de la santé, offre à tout fumeur désirant arrêter de fumer, la possibilité d'obtenir toutes les informations nécessaires pour se sevrer définitivement du tabac.

## 2. Une campagne de communication pour faire arrêter les fumeurs: "no smoking challenge"

Le ministère de la Santé a lancé la campagne #nosmokingchallenge, qui est un jeu concours ayant pour le but de motiver les personnes qui fument, notamment celles entre 16 et 34 ans, d'arrêter de fumer pendant 8 jours. Cette campagne est principalement diffusée sur les réseaux sociaux.

## 3. Introduction d'un paquet de cigarettes neutre

Le ministère de la Santé évalue dès à présent la faisabilité de l'introduction du paquet neutre sur le territoire luxembourgeois. Le but étant de réduire l'attractivité des paquets de cigarettes, notamment auprès du jeune public.

## 4. Augmenter le prix du tabac

Le prix est un facteur très important pour contribuer à l'arrêt de la consommation de tabac ou éviter son commencement.

Dans le cadre du PNLТ le gouvernement luxembourgeois s'est engagé à augmenter régulièrement la taxation des produits de tabac. Une hausse des droits d'accise des cigarettes et du tabac à rouler fine coupe à hauteur de 0,20 euro, est prévue pour 2025.

Les prix du tabac a d'ailleurs augmenté au 1<sup>er</sup> juillet 2023. Un paquet de 20 cigarettes coûte 20 centimes de plus, avec un plancher à 4,70 euros. Le paquet de 25 cigarettes coûte au moins 5,85 euros et celui de 30, pas moins de 7,05 euros. Cette légère augmentation, vise bien entendu à inciter les acheteurs à arrêter de fumer.



## Le Portugal interdit la cigarette en terrasse (couverte)

Le Portugal renforce ses lois contre le tabagisme. Le pays veut diminuer l'incitation au tabagisme et permettre de surmonter la dépendance, afin d'aboutir à une génération sans tabac d'ici à 2040..

Le Portugal va donc adopter une série de mesures visant à durcir les lois contre le tabagisme. Les responsables politiques souhaitent que les plus jeunes vivent dans des environnements sans tabac, diminuer l'incitation à fumer et permettre aux fumeurs de surmonter leur dépendance.

L'actuel projet de loi prévoit entre autres d'interdire l'usage du tabac dans tous les lieux fermés, ainsi que sur «les terrasses et les patios couverts ou délimités par des murs ou toute autre structure fixe ou amovible». Il sera également interdit de créer de nouveaux espaces fumeurs.

Enfin, d'ici 2025, il sera également plus difficile de trouver du tabac: les produits dérivés de la plante seront vendus uniquement dans les bureaux de tabacs, les stations-services et les aéroports. La cigarette électronique entre aussi dans cette catégorie.

# La réforme du droit d'établissement est insuffisante



La Chambre de Commerce a rendu son avis sur les derniers amendements au projet de loi n°7989 modifiant la loi existante en matière d'accès aux professions d'artisan, de commerçant, d'industriel ainsi qu'à certaines professions libérales. Si la digitalisation de certaines procédures liées à l'établissement des entreprises au Luxembourg reste le point fort de cette réforme, elle considère que l'objectif de modernisation initialement affiché n'est pas pleinement atteint. Par son caractère encore trop rigide, tant au niveau du cadre limitant apporté à la nouvelle chance entrepreneuriale que dans certains principes régissant la gestion journalière de l'entreprise, ou encore dans la mise en place de nouvelles catégories d'autorisations, cette nouvelle mouture du droit d'établissement ne semble pas complètement en phase avec l'évolution actuelle et prévisible du cadre entrepreneurial, qui s'inscrit dans un monde résolument digital, résilient, ouvert et international.

En particulier, la Chambre de Commerce relève l'apparition dans le texte de loi d'une nouvelle condition, consistant en la « présence physique dans l'établissement » du dirigeant afin d'assurer effectivement et en permanence la gestion journalière de son entreprise.

Il est difficilement concevable aux yeux de la Chambre de Commerce qu'à l'époque actuelle, la gestion permanente et effective d'une entreprise ne puisse se prouver que par la présence physique du dirigeant dans l'établissement, en particulier au vu des enjeux actuels de digitalisation et de la situation particulière des entreprises luxembourgeoises qui doivent souvent très naturellement développer les activités au-delà des frontières.

Elle estime que cette condition supplémentaire, qui n'est ni réaliste, ni nécessaire (alors que le projet de loi prévoit déjà une condition de « présence régulière » du dirigeant dans l'établissement), risque par ailleurs de porter une atteinte grave à l'attractivité du Luxembourg.

La Chambre de Commerce aurait, de manière générale, souhaité que cette réforme du droit d'établissement, initiative qu'elle salue, soit l'occasion d'effectuer les modernisations profondes et nécessaires qui prennent en compte les réalités du monde entrepreneurial actuel et les évolutions technologiques, afin que le Luxembourg reste une place privilégiée et attractive pour l'établissement des entreprises.

L'avis complémentaire de la Chambre de Commerce sur le projet de loi amendé est consultable sur [www.cc.lu](http://www.cc.lu)



Boissons Heintz  
L-9809 Hosingen  
Tél. 99 80 81 - 1  
[info@bheintz.lu](mailto:info@bheintz.lu)  
[www.boissonsheintz.lu](http://www.boissonsheintz.lu)

# Café du Commerce - Place d'Armes

Robert L. Philippart

Partie II / III

La Café du Commerce à la Place d'Armes (N°13) compte parmi les établissements les plus vénérables de la capitale.

Avec l'ancien Café belge, et à partir de 1895 du Grand Café, le Café du Commerce comptait parmi les seules brasseries flanquant la partie sud de la Place d'Armes.

Pendant 140 ans il fut un établissement de référence, un centre culturel, un centre de formation pour tout type d'organisation.

Fermé en 1987, l'enseigne a cédé sa place au restaurant « Pizza Hut. »



*Le maréchal Foch et le général Weygand à la Place d'Armes*

**Café « Au Maréchal Foch-Café du Commerce »**

Pierre Braun se lança en 1914 en organisant quelques soirées musicales ou animées par des clowns. Toutefois, les associations gardaient la main mise sur l'établissement. A son arrivée, trois garçons de salle, quittaient l'établissement et reprenaient à leur compte le Café de Paris (Place d'Armes), la Taverne des Sports (Place d'Armes), respectivement le Café de la Marne (Avenue de la Gare).

Un triste événement allait se dérouler pendant la première guerre mondiale sur la terrasse du Café du Commerce. Le général allemand Richard Karl von Tessmar y apprit qu'une cinquantaine de franc-tireurs belges avaient été arrêtés en gare d'Arlon. Sans longtemps hésiter, il y ordonna à son peloton de les exécuter.

A la fin de la guerre et suite à l'entrée du 109<sup>e</sup> régiment d'infanterie française, le 25 novembre 1918, le Maréchal Foch s'était rendu pour la première fois au Luxembourg pour discuter de l'avenir du pays. Dix jours avant son second voyage à Luxembourg, le 15 décembre, Pierre Braun annonçait que son établissement portait désormais le nom « Café Au Maréchal Foch ». Il proposait à sa clientèle des

« American Drinks ». Les Luxembourgeois francophiles s'y retrouvaient le dimanche et les jours de fête pour des concerts symphoniques. En 1919, la Ligue Française y invita les légionnaires luxembourgeois retournés au pays, mais également le secrétaire général de l'Alliance Universitaire Française pour donner une conférence sur la « question luxembourgeoise ».

Après la Guerre, le Café du Commerce, reprit son ancien nom. La brasserie allait devenir pour 60 ans le rendez-vous intellectuel de la jeunesse. S'y fonda l'Association générale des étudiants luxembourgeois en 1919. Pendant des années des étudiants luxembourgeois d'universités belge, Française, allemande et suisse venaient présenter aux bacheliers luxembourgeois leurs études et modes d'inscription à leurs écoles. Cette jeunesse intellectuelle organisa également des conférences académiques avec des professeurs d'université. Il faut noter que plusieurs de ces réunions se déroulaient le matin ou l'après-midi ce qui représentait pour le cafetier des recettes complémentaires à celles encaissées en soirée. En 1919, la salle du premier étage allait



© Photothèque Ville de Luxembourg (Don Matagne Robert)

également servir d'exposition rétrospective sur l'œuvre du peintre Ferdinand d'Huart (1857-1919), président du Cercle Artistique et portraitiste de plusieurs membres de la famille grand-ducale.

À côté de ce milieu intellectuel et des associations sportives, le Café du Commerce attira, dès les années 1920, des associations de commerçants voulant lancer des foires commerciales internationales à Luxembourg.

#### Nouveau concept en 1920

En 1920, Pierre Braun changea de concept et modernisait son établissement. L'immeuble fut doté d'un chauffage central. La table de billard n'était plus prisée et fut vendue. Il rebaptisa son établissement en « Majestic Grand Café du Commerce ». Braun servait de la bière blonde de Munich, des American drinks et proposait à sa clientèle des « Five o'Clock

Tea » et des concerts symphoniques quotidiens. En 1923, l'affluence de clients pendant la Schueberfouer fut telle que Braun dut recruter jusqu'à 4 serveuses à la fois. Fin gastronome, Braun allait également offrir le service traiteur. Ainsi, il fut responsable du dîner gastronomique offert à l'occasion du bal de la Conférence du Jeune Barreau au Cercle municipal, respectivement de celui de la foire commerciale.

#### Les années 1930 et années de guerre

Le 13 août 1924 Hadju & Alff reprennent l'enseigne du Café du Commerce, Pierre Braun-Petit ayant repris l'Hôtel de Paris à la Place de Paris. Outre, les apéritifs et les liqueurs, les bières et vins du pays, le Café du Commerce / Majestic servait comme spécialité des glaces et cafés-glacés. Les nouveaux types de réfrigérateurs permettaient d'offrir ces mets. La présence de Hadju & Alff ne fut que de courte

durée, car en mars 1927, Colas Fohl, teneur du Café de l'Hôtel de Ville (Place Guillaume II) reprit les affaires et acquit même la propriété de la famille Harpes-Petit en 1929. Colas Fohl poursuit la tradition des concerts et des soirées dansantes « *ohne Aufpreis auf Getränke* ». Il fut membre de la Mutualité des Cafetiers et Hôteliers du Grand-Duché.

La salle du 1<sup>er</sup> étage accueillit plusieurs associations professionnelles pour leurs assemblées et réunions. Les maîtres-boulangers et les coiffeurs y fondaient même leurs syndicats. Le décès de Colas Fohl en 1937 entraîna la vente de l'immeuble au pharmacien Molitor. L'épouse de Colas Fohl, Anne Neuerburg, reprit le Café de l'Hôtel de Ville. Le Café du Commerce fut transformé en 1938 par l'architecte de grande renommée, Paul Funck. Il obtint sa façade actuelle.

Pendant les années de guerre l'enseigne prit le nom de Café Merkur et fut géré par



Inconnu 1940 © Photothèque Ville de Luxembourg

Nic Tonnar qui avait exploité le Café de même nom à la place de l'Etoile. Le 4 janvier 1941, une partie des « *Ortgruppenleiter* » était rassemblée au « *Gasthaus Merkur* » pour recevoir les instructions sur la « *Groß-Kundgebung* » du lendemain.

#### Nouveau départ en 1944

En novembre 1944, Willy Hoehn rouvrait le Café du Commerce et son restaurant s'appela désormais « *Restaurant Suisse* ». Des menus spéciaux furent proposés aux pèlerins durant l'Octave.

L'Association luxembourgeoise des ingénieurs et industriels et le Cercle Artistiques fondés au Grand Café voisin, transféraient leurs sièges au Café du Commerce. Les jeunes instituteurs luxembourgeois ou encore l'amicale du lycée de jeunes filles allaient également

s'établir à cette enseigne, qui allait redevenir le grand rendez-vous de la capitale. En décembre 1946 Léon Behm-Huss allait reprendre l'enseigne. L'entrée à droite du rez-de-chaussée était réservée à l'accès aux étages. Une enseigne annonçait à l'entrée l'adresse de « *Reclam-Publicité* » de Michel Ungeheuer gérant le parc des colonnes d'affichage de la Ville de Luxembourg.

En entrant dans le restaurant en 1967, le client avait tout de suite l'impression d'entrer dans un mélange d'usine et de brasserie. La salle était perçue comme « *vieillotte, purement fonctionnelle, aux marbres un peu froids vers l'avant et au goût rustico-bavarois luxembourgeois vers l'arrière* ».

Les garçons, toujours en hâte, le cliquetis des casseroles et des assiettes, les ordres qui fusent par-dessus du grand comptoir,

remplissaient la salle d'une atmosphère typique de grand carrefour touristique » lit-on dans le *Lëtzebuenger Land* du 21 juillet 1967.

Une carte impressionnante et l'ouverture jusqu'à 1 heure du matin et de servir toujours et rapidement des plats chauds et froids firent la réputation de la maison.

Le noctambule qui s'amenait après minuit pour neutraliser son excès d'alcool avec une soupe à l'oignon y trouva le même accueil de simple routine que le régulier de midi.

Ayant accepté le caractère de brasserie à débit continu et à prix abordable, la nourriture servie ne suivait plus les critères de la grande cuisine, même si les portions furent généreuses.

# L'opportunité du Semestre européen

La seconde réunion annuelle du dialogue social national dans le cadre de la procédure du « Semestre européen » s'est tenue le 21 juin 2023. En présence du Gouvernement et des partenaires sociaux, la réunion s'est focalisée sur les recommandations et le rapport-pays détaillé adressés par la Commission européenne au Luxembourg.



UNION DES ENTREPRISES  
LUXEMBOURGEOISES

Alors que les trois dernières tripartites de 2022 et 2023 ont tenté de répondre à la situation de crise, les documents de la Commission européenne adoptent une approche plus structurelle en donnant plusieurs constats et défis du pays. La réunion du 21 juin fut donc l'occasion pour Michel Reckinger, Président de l'UDEL, de présenter la position de l'UDEL et de remettre les défis structurels sur le devant de la scène.

Dans son intervention, l'UDEL s'est limitée aux défis mis en évidence par la Commission européenne, bien qu'il y en existe d'autres tels que la compétitivité des entreprises et l'évolution vertigineuse des coûts salariaux. Notons que, selon le STATEC, le coût salarial moyen devrait augmenter de 5.8% en 2023 et de 3.7% en 2024, principalement en raison des nombreuses tranches indiciaires.

Ces défis sont essentiels à relever, d'autant plus dans le contexte économique en perte de vitesse. D'ailleurs, celui-ci pourrait encore se dégrader aux vues de nombreux risques : tensions géopolitiques, tendances protectionnistes, persistance de l'inflation de tous les produits non énergétiques, impact du resserrement continu de la politique monétaire sur la consommation privée et les investissements (et donc sur la croissance économique future), impact de la hausse des taux d'intérêt sur la demande du secteur immobilier, refonte du système fiscal international....

Finalement, l'UDEL souligne la dernière Note de Conjoncture du STATEC avait alerté le gouvernement et les partenaires sociaux, au cours des négociations tripartites de l'année passée, que les perspectives économiques étaient en train de s'assombrir et que l'inflexion de la dyna-

mique économique se perçoit aujourd'hui sur de nombreux indicateurs conjoncturels, notamment du PIB, au tournant de 2022 et 2023 ». Le STATEC a ainsi fortement révisé ses prévisions de croissance du PIB à la baisse à +1.5% en 2023 et +2.5% en 2024.

L'UDEL espère que les partis politiques se nourriront des constats, recommandations et autres messages de la Commission européenne pour développer une économie attractive et inscrire le Luxembourg sur le chemin d'une croissance durable et ainsi assurer la prospérité du pays.

## Les défis discutés :

- Les finances publiques: l'énorme déficit actuel de l'Administration centrale (10 mia EUR de déficit cumulé entre 2023 et 2027) et la réduction inéluctable des excédents de la sécurité sociale (de + 1,1 mia EUR en 2023 à +0, 57 mia EUR en 2027) font que le solde public s'inscrit dorénavant (et durablement) en déficit. Dans cette perspective, la Commission européenne invite le Luxembourg à mener une politique budgétaire prudente et à cibler davantage les aides aux ménages.

- La soutenabilité du régime général d'assurance pension qui, selon la Commission européenne, constitue le principal défi budgétaire pour le Luxembourg et menace sa viabilité à long terme, principalement en raison de la forte augmentation attendue du coût des pensions. Il s'agit d'une recommandation récurrente de la Commission qui regrette que rien n'ait été fait ces dernières années pour anticiper cette problématique.

- Le logement pour lequel l'offre n'est pas suffisante et dont les politiques sont trop axées sur l'accession à la propriété, au lieu d'aider un maximum de ménages à se loger.

- Après une stagnation de la productivité entre 2000 et 2020, la Commis-

sion européenne relève que la productivité annuelle a diminué en 2021 et 2022, respectivement de 2,3 % et de 2,0 %. L'UDEL a noté les différentes pistes données par la Commission européenne (et au niveau national par le Conseil national de la productivité) pour relancer la productivité comme les talents, la digitalisation ou l'innovation. L'UDEL a également insisté sur le cadre réglementaire qu'il faut absolument réduire et simplifier.

- Les performances du Luxembourg en matière d'innovation augmentent moins vite que la moyenne de l'UE ; ce qui amène la Commission à dire que « le Luxembourg perd son rôle de chef de file dans l'UE ». L'UDEL a souligné que la Commission européenne note qu'il n'existe pas de soutien aux activités de R&D sous la forme de crédits d'impôt au Luxembourg, contrairement à la plupart des pays de l'OCDE et de l'UE. Ce point inquiète l'UDEL alors que l'innovation et la R&D sont essentielles à la réalisation de la double transition écologique et numérique.

- Le défi des talents est également repris par la Commission européenne sachant que la disponibilité de la main-d'œuvre représente un défi pour la durabilité et la prospérité du pays.

## Le taux de chômage repasse à 5% et le nombre de postes vacants redescend sous la barre des 10.000



Le nombre de demandeurs d'emploi résidents disponibles inscrits à l'ADEM s'élève à 15.188 au 31 mai 2023, en hausse de 1242 personnes (soit 8.9%) par rapport au mois de mai 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.

Le nombre de demandeurs d'emploi résidents qui bénéficient de l'indemnité de chômage complet a progressé de 1148 personnes ou de 16.6% sur un an, pour s'établir à 8 073. Le nombre des bénéficiaires d'une mesure s'établit à 4 241 et se trouve en-dessous du niveau observé en mai 2022.

Le nombre de postes disponibles déclarés par les employeurs s'établit à 9.686 au 31 mai 2023. Le recul sur un an est de 26.9%

## Plus de faillites dans l'Horeca

Les faillites sont en hausse de près de 13% par rapport au premier semestre 2022 (556 contre 494 jugements). D'après les premières estimations publiées par le Stat-ec, les pertes d'emplois salariés liées aux faillites se chiffrent à 1.338, contre 927 au premier semestre 2022, soit une hausse de plus de 44%.

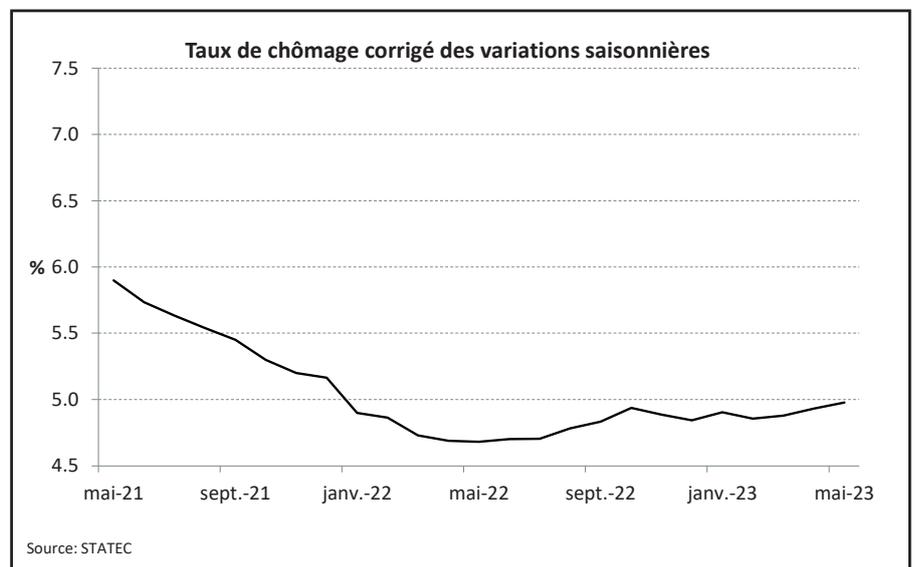
Il faut remonter à 2016 et avant pour retrouver des niveaux similaires voir supérieurs en termes de pertes d'emplois.

Le plus grand nombre de faillites (113) concerne les sociétés de type holding et fonds d'investissement.

La branche du commerce déplore 104 faillites au premier semestre 2023 (+6% par rapport à la même période de 2022) et une centaine de pertes d'emplois.

On compte 102 faillites au niveau du secteur de la construction, soit plus du double (+104%) par rapport à la même période de 2022. Les pertes d'emplois salariés sont estimées à 470, soit environ 35% du total des pertes totales liées aux faillites.

**Les faillites dans l'Horeca se chiffrent à 62 (+35% par rapport au premier semestre 2022), avec pour conséquence quelques 238 emplois perdus.**



## Emploi salarié : + 2.9% sur les 12 derniers mois

Un ralentissement de la progression de l'emploi salarié a été observée au premier trimestre 2023 : le marché de l'emploi salarié a connu une hausse de +0.5% par rapport au quatrième trimestre 2022 (contre +0.7% au trimestre précédent).

En variation annuelle la progression a été de +2.9% (+3.3% au dernier trimestre 2022). Ce sont les activités financières et d'assurance (+1.0%) ainsi que du commerce, du transport, de l'hébergement et de restauration (également +1.0%) qui montrent les progressions trimestrielles les plus importantes par rapport au quatrième trimestre 2022.

Pour les activités de construction, une tendance à la baisse est observée au premier trimestre 2023 (-0.2% par rapport au quatrième trimestre 2022).

*Nous finançons*

\_\_\_\_\_ VOTRE PROJET  
*de* TRANSMISSION

*et de* \_\_\_\_\_ REPRISE  
D'ENTREPRISE



[www.snci.lu](http://www.snci.lu)

**SNCI**  
NOUS FINANÇONS VOTRE AVENIR



# LA PROVENCE

votre garant de qualité depuis 1969

*L'adresse des chefs*

