

LE MAGAZINE

hospitality & passion

Hospitality Day 2023

Tables rondes et
Workshops pour l'horeca

P6

Téléchargez
ce magazine sur
horesca.lu



**Dreamjobs
Ambassadors**

Présentation de
Christian Thoma p.16

**Paiements
mobiles**

Nouveautés Worldline
et entretien p.19

**Dégustation des
sommeliers**

Champagne blanc
de blancs p.26

**Mémoire
d'établissements**

Le Chalet
Dräi Echelen p.34



VIGNUM

vinsmoselle.lu

SOMMAIRE



05 Éditorial

Élections à la Chambre de Commerce

06 Hospitality Day

Tables rondes et Workshops

09 EHTL

Remise des diplômes

11 Charta Luxembourg

Dégustation de vins de qualité

12 Ouvertures

Nouveaux établissements

14 Gault&Millau

Palmarès luxembourgeois

16 Dreamjobs Ambassador

Christian Thoma

19 Paiement mobile

Nouveautés, entretien avec Stefanie Hüls

23 Hotrec - HSU

Assemblée générale à Bruxelles

26 Dégustation des sommeliers

Champagne blanc de blancs

28 Guide Horesca

Parution de l'édition 2024

32 Travailleurs désignés

Modules de formation complémentaire

34 Mémoires d'établissements

Chalet Dräi Eechelen

38 Nouveau gouvernement

Assermentation des 15 membres

IMPRESSUM

Éditeur

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

Directeur de publication

François Koepp

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



accompagner l'entrepreneuriat



Pour nous, l'entrepreneuriat est constitué d'une large gamme de projets différents, qui tous stimulent et diversifient l'économie du Luxembourg. Nous sommes aux côtés de tous les entrepreneurs grâce à nos programmes financiers. Vous avez un projet d'entreprise que vous souhaitez réaliser? Alors n'hésitez pas à nous contacter.

Plus d'infos sur snci.lu | [in /snci](https://www.linkedin.com/company/snci)



François Koepf,
secrétaire général

Élections à la Chambre de Commerce

Inscrivez vous sur les listes électorales

Le président du bureau électoral a envoyé, fin novembre, à chaque ressortissant de la Chambre de Commerce un formulaire avec invitation de s'inscrire via guichet.lu sur les listes électorales et de vérifier les informations de base y répertoriées.

La période d'inscription sur les listes électorales pour l'assemblée plénière de la Chambre de Commerce, a débuté le 22 novembre et se terminera le 8 décembre 2023.

Chaque entreprise a reçu il y a peu un courrier avec les procédures à suivre. L'inscription sur les listes électorales se fait dorénavant de manière digitalisée via guichet.lu.

Cette plate-forme électronique étatique sécurisée reprend pour chaque ressortissant de la Chambre de Commerce les informations de base suivantes:

le numéro d'identité du ressortissant, la dénomination du ressortissant, la raison sociale, l'adresse physique postale, le groupe électoral et l'activité principale.

Une inscription est obligatoire pour participer aux élections en tant qu'électeur et afin de pouvoir, le cas échéant, s'inscrire en tant que candidat par la suite sur une proposition de candidat(s) qui sera mise à disposition par le bureau électoral au plus tard le 26 janvier 2024.

La fin du délai pour déposer les propositions et les déclarations de candidat(s) est fixée au 5 février 2024 à 18h00. La fin du délai pour renvoyer les bulletins de vote est fixée au **21 mars 2024**, le cachet de la poste faisant foi.

Rappelons qu'avec quelque 95.000 entreprises affiliées, la Chambre de Commerce est le porte-parole attitré et le représentant légal des intérêts d'entreprises

luxembourgeoises réunissant aujourd'hui 75% du total de l'emploi salarié et 80% du PIB du pays.

La gouvernance de la Chambre de Commerce est assurée par une assemblée plénière composée de 25 membres, élus pour 5 ans et représentant l'ensemble des secteurs affiliés.

La prochaine assemblée plénière entrera en fonction au printemps 2024. Notre secteur y est représenté par deux personnes qui ont comme mission de défendre les intérêts des hôtels, restaurants et cafés.

Elections to the Chamber of Commerce

Register on the electoral lists

At the end of November, the president of the electoral office sent each member of the Chamber of Commerce a form inviting them to register on the electoral lists via guichet.lu and to check the basic information contained therein.

The period for registering on the electoral lists for the plenary assembly of the Chamber of Commerce began on 22 November and will end on 8 December 2023. Each company recently received a letter setting out the procedures to be followed. From now on, electoral roll registration will be carried out digitally via guichet.lu.

This secure government electronic platform contains the following basic information for each na-

tional of the Chamber of Commerce: the national identity number, the name of the member, the company name, the physical postal address, the electoral group and the main activity.

Registration is compulsory in order to take part in the elections as a voter and to be able, if necessary, to register as a candidate at a later date on a candidate proposal(s) that will be made available by the electoral office by 26 January 2024 at the latest.

The deadline for submitting proposals and candidate statements is 6 p.m. on 5 February 2024. The deadline for returning ballot papers is 21 March 2024, as evidenced by the postmark.

With some 95,000 affiliated companies, the Chamber of Commerce is the official spokesperson and legal representative of the interests of Luxembourg companies, which today account for 75% of total salaried employment and 80% of the country's GDP.

The Chamber of Commerce is governed by a plenary assembly made up of 25 members, elected for 5 years and representing all the affiliated sectors.

The next plenary assembly will take office in spring 2024. Our sector is represented by two people whose mission is to defend the interests of hotels, restaurants and cafés.

Hospitality Day : Créer une image

La première journée dédiée aux métiers de l'hospitalité a eu lieu ce 20 novembre dans les locaux de la Chambre de Commerce.

Trois tables rondes, des conférences et des workshops se sont déroulés sur toute la journée en présence de nombreux professionnels du secteur.



Les débats ont été enregistrés et les vidéos peuvent être visionnées sur www.horesca.lu

Après les mots de bienvenue de **François Koepf**, la première table ronde, animée par **Steve Martellini** a débuté sur le thème de la pénurie de main d'œuvre.

Les orateurs étaient **Alain Rix** - président de l'Horesca, **Michel Lanners** - Directeur de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg, **Laurent Peusch** - Chef de Service à l'ADEM et **Jim Leweck** - Sport Hôtel Leweck.

Tous étaient d'accord sur le fait qu'il faut revaloriser les métiers de notre secteur et qu'il est important que le consommateur respecte nos collaborateurs. Pour que l'Adem ait une meilleure vision du secteur il faudrait mieux déclarer les postes libres. Au sujet de la formation, Michel Lanners a affirmé que le fait d'effectuer des stages à l'étranger est une opportunité à saisir et qu'il faudrait adapter (et rallonger) la formation de cuisinier pour mieux intégrer les nouvelles contraintes. Jim Leweck a nuancé cette affirmation en rappelant que les entreprises ont toujours besoin de gens qui travaillent manuellement en restauration et que de nombreux jeunes qui partent à l'étranger ne reviennent pas chez nous.

Après la première table ronde du matin, l'après-midi a débuté avec une discussion autour du thème de comment booster l'attractivité du secteur.

Les intervenants étaient **François Koepf** - Secrétaire général de l'Horesca, **Gilles Scholtus** - Chargé de la Direction Générale, Ministère de l'Économie, **Jerry Grbic** - CEO Association des Banques et Banquiers au Luxembourg, **Jim Leweck** - Echevin de la Commune de Bourscheid et **Laurent Lucius** - Business Manager House Of Entrepreneurship. Ici les discussions ont beaucoup porté autour des difficultés de financement que rencontrent les créateurs d'entreprises.

Il est certes difficile d'obtenir un crédit auprès de sa banque. Mais cet obstacle s'explique par le fait que les instituts financiers ont une obligation légale de prêter là où les risques sont calculés.

Gilles Scholtus a dans ce contexte donné une aperçu sur les aides qui peuvent être demandées pour un investissement.

Selon certains intervenants, les aides obtenues dans d'autres pays européens comme par exemple en Autriche sem-

blent être plus hautes que chez nous. Souvent, les taux pour les prêts y sont aussi plus intéressants parce que les hôteliers et restaurateurs ont accès à des banques systémiques ou à des fonds spécialement dédiés à des projets touristiques.

La dernière table ronde a accueilli **Christian Thoma** - Chef de cuisine, restaurant Bei den Zwillingen et gagnant Dreamjobs Ambassadors, **Patrick Dury** - Président national du LCGB, **Christophe Vantghem** - Cluster General Manager, Ibis & Ibis Budget Aéroport, **Marc Schwamberger** - General Manager en hôtellerie et **Victor Thill** - ancien élève de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme pour discuter sur la fidélisation des employés, le bien-être et l'ambiance.

Souligné par plusieurs interlocuteurs, l'accueil d'un nouveau salarié le premier jour est très important. Les grands groupes ont souvent mis en place des procédures et même un «package accueil». Et même s'il n'est pas facile de trouver des avantages matériels pour les salariés, l'Horeca n'est selon Patrick Dury pas le secteur avec le plus de problèmes.

authentique et durable du secteur



Steve Martellini, François Koepp, Gilles Scholtus, Jim Leweck, Laurent Lucius, Jerry Grbic

Trois workshops sur les changements numériques et sur la main-d'œuvre ont aussi été proposés aux membre de notre fédération :

1. Comment ne pas passer à côté de ventes additionnelles dans le secteur de l'Horeca ?

Pratiques et solutions à mettre en places, afin d'inciter le client à consommer plus sans le déranger, Workshop axé sur l'échange

2. Comment utiliser les avis clients comme un levier Marketing ?

Gestion des avis clients en ligne même dans le cas où ils ne sont pas positifs, comment faire face à des avis négatifs

3. Et si le conflit pouvait être positif dans nos relations ?

Analyser, adopter et développer les techniques pour désamorcer un conflit que ce soit avec ses collègues de travail ou ses clients

Enfin, la journée n'aurait pas été complète sans les nombreux stands érigés par nos partenaires et où les participants ont pu se renseigner sur différents et produits. De 10h00 à 17h00 dans les locaux de la Chambre de Commerce ont pouvait se renseigner sur les thèmes suivants :

1. Découvrez comment vous faire accompagner lors de votre parcours entrepreneurial (HOE)
2. Gérer le Haccp de manière simple et efficace (Holifresh)
3. Les nouvelles tendances importantes dans le secteur de l'hôtellerie et de l'hébergement (Stardekk)
4. Gestion des médias sociaux pour les entreprises HORECA (Blocknote)
5. Optimisation des sites web et SEO pour les entreprises HORECA (Blocknote)
6. Dynamisez votre activité et gagnez en productivité grâce aux paiements électroniques (Worldline)
7. Améliorez votre présence en ligne et gérez vos réservations en temps réel (Table manager)



Alain Rix, Michel Lanners, Laurent Peusch et Jim Leweck



Christian Thoma, Patrick Dury, Christophe Vantyghem, Marc Schwamberger et Victor Thill



1954-2024

Amicale des Anciens HOTELSCHOUL

DÎNER
DE

Gala

Samedi 27 janvier 2024

Légère Hotel Luxembourg • Munsbach

19h00 - 03h00 • Animation musicale par Simply 2 • [f/groups/LTHAHforever](#)

Frais de participation : 95 €/personne pour l'apéritif, le fingerfood, le menu, l'eau et le café (autres boissons à payer sur place)

Délai de réservation : 10 janvier 2024 • Le virement vaut confirmation de la réservation

Compte bancaire : CCRALULL LU08 0090 0000 0005 0492 • Mention : 70^e anniversaire • Nom & prénom • N° de tél.



Remise des diplômes de la promotion 2023 à l'EHTL

Des jeunes qualifiés, aux perspectives prometteuses



« Sérieux ? Tu veux faire des études d'hôtellerie ? », telle a été la réaction suscitée par le choix de Victor Thill de s'inscrire à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg.

Cinq ans plus tard, c'est un jeune homme travailleur, engagé et déterminé qui prend la parole le 26 octobre à l'occasion de la remise des diplômes de la promotion 2023 à l'EHTL :

« Les métiers où nous travaillons de nos mains ne sont pas assez valorisés, à tort ! »



Sans maçons, pas de maisons; sans mécaniciens, pas de réparation de nos véhicules; sans chirurgiens, pas d'opérations; sans agriculteurs, pas de produits frais dans nos assiettes. Et que serait le monde sans les métiers de l'hôtellerie ? Quel est l'endroit où l'on vit des moments inoubliables; l'endroit de nos plus belles célébrations entre amis ou en famille; l'endroit offrant ces expériences culinaires et ces moments de détente qui rehaussent nos vacances ? Alors oui, on a choisi un métier avec des contraintes ; c'est vrai, on travaille pendant que les autres sont en congé ou s'amuse, mais rien ne fait plus plaisir que d'offrir un moment d'exception à ses hôtes.

Visant l'excellence, Victor accomplit actuellement un stage exigeant de six mois au Restaurant Guy-Savoy à Paris, un établissement qui a décroché trois étoiles Michelin, et sacré à plusieurs reprises meilleur restaurant du monde.

À l'instar de Victor, chacun des 61 lauréats de la promotion 2023 a grandi et développé son potentiel au cours de son parcours d'études à l'EHTL. Élèves de la formation CCP, DAP, Technicien, Enseignement général et étudiants de BTS, tous sont les dignes représentants d'une école moderne, ambitieuse et dynamique. Une école qui, comme l'a souligné Véronique Schaber, représentante du Ministère de l'Éducation nationale, « incarne valeurs et traditions tout en se renouvelant au fil des années. »

Les jeunes diplômés peuvent être confiants concernant leur avenir : « Nous nous sommes efforcés de vous transmettre des valeurs essentielles que sont la passion, le respect et l'attitude. En continuant à appliquer ces valeurs, je vous garantis de belles perspectives et beaucoup de succès dans votre vie personnelle et professionnelle », a auguré le directeur Michel Lanners.

Après la cérémonie de remise des diplômes, les invités furent conviés à un cocktail dînatoire placé sous le signe du carnaval vénitien. Une fois encore, le savoir-faire et l'esprit d'équipe propres à l'EHTL ont donné lieu à une célébration mémorable.

A l'occasion de la cérémonie, l'Horesca a remis un prix spécial à Sophie Scholzen, élève de l'école, ayant les plus grandes perspectives dans le monde professionnel.

Notre photo montre Alain Rix, président de l'Horesca, Sophie Scholzen, Michel Lanners, directeur de l'EHTL et Steve Martellini, vice-président de l'Horesca



L'EHTL excelle dans la cuisine végétale et remporte The Green Battle

L'EHTL a participé pour la première fois au concours The Green Battle et est montée sur la plus haute marche du podium.



Ariana Pedro Gomes et Ninon Munier sont inscrites en dernière année de la formation DAP Restaurateur à l'EHTL. Quand à la rentrée de septembre 2023, l'école leur propose de participer à peine quelques semaines plus tard à un concours mettant à l'honneur la cuisine végétale, elles relèvent le défi avec enthousiasme.

Toutes deux ont déjà fait l'expérience de concours par le passé et ont goûté à l'adrénaline de ces épreuves où il s'agit de se mesurer à d'autres candidats, mais surtout de se surpasser pour donner le meilleur de soi-même.

Elles voient leur avenir professionnel dans le monde de la gastronomie : l'une souhaite parcourir le globe et découvrir les cuisines du monde ; l'autre a pour objectif d'ouvrir son propre établissement. En l'espace de quatre jours, les deux compétitrices dans l'âme avaient déjà élaboré un menu composé d'une entrée et d'un plat principal. « Elles ont notamment pioché des idées parmi les recettes pré-

sentées dans le livre Mmmh, l'ouvrage de cuisine végétale publié par l'EHTL en 2022 à l'occasion de la Foire gastronomique Expogast », explique la cheffe Jennifer Salbrecht qui a encadré et accompagné les élèves à Maastricht. « De plus, Ninon a pu tirer profit du stage de dix semaines qu'elle avait effectué au Ryôdô, un restaurant de cuisine japonaise raffinée, étoilé au Guide Michelin. C'est de là que leur est venue l'idée d'élaborer un gyoza (raviole) végétarien », ajoute Mme Salbrecht, avant de conclure, « nous avons conservé toutes leurs idées, car j'estime que c'est leur concours. Le but n'est pas qu'elles exécutent un menu imaginé par autrui, en l'occurrence par un professeur de cuisine, mais qu'elles proposent quelque chose qui leur correspond. »

Diplômée en 2011 de l'EHTL et aguerrie aux concours, la cheffe Salbrecht a avant tout veillé à ce que les candidates gardent leur sang-froid face aux imprévus survenus pendant cette compétition ouverte au public, et aussi à ce que le timing soit respecté.

La stratégie a payé puisque le jury composé exclusivement de chefs étoilés a salué l'autonomie du binôme Ariana-Ninon, qui a remporté le concours The Green Battle face à trois autres écoles en lice. Certes, leur proposition de menu était encore perfectible, mais leur attitude et leur engagement ont impressionné les juges et fait pencher la balance en leur faveur. Ainsi, Frank Fol, « le chef de légumes » et fondateur du prestigieux guide gastronomique We're Smart leur a décerné un pin's représentant un radis, distinction généralement réservée aux grands chefs reconnus pour la promotion des produits végétaux et l'excellence dont ils font preuve dans leur utilisation.

Cette victoire ne fait que renforcer la détermination des deux futures diplômées de l'EHTL à accomplir leurs rêves personnels et à se constituer de solides perspectives professionnelles.



Dégustation au Royal des vins de la « Charta Luxembourg »



Le 17 octobre, le prestigieux hôtel « Le Royal » situé à Luxembourg a accueilli la présentation des vins « Charta Luxembourg » du millésime 2021, un événement qui a mis en valeur des vins de grande qualité de la région de la Moselle.

Dix domaines familiaux indépendants ont participé à l'événement, chacun contribuant à une savoureuse soirée de vins exceptionnels. L'événement a été un succès, avec environ 200 participants. L'événement était divisé en deux sessions et s'adressait à des publics différents. La première session à 15h30 a accueilli le public professionnel, entre autres des sommeliers, des journalistes et des professionnels du vin, offrant une occasion d'explorer et d'apprécier les vins en profondeur. La seconde session, qui a débuté à 17 heures, était destinée aux invités particuliers, venus vivre une expérience exclusive. La soirée était encadrée par des interventions du président de l'organisation des vignerons indépendants (OPVI), M. Guy Krier, le directeur de l'Hôtel Le Royal, M. Philippe Scheffer, et le meilleur sommelier du Luxembourg 2022, M. Grégory Mio. En tant que partenaire officiel, des représentants de la Banque Internationale à Luxembourg (BIL) ont participé à la dégustation.

Outre les dégustations du millésime 2021, la journée a également été marquée par la découverte de millésimes antérieurs, donnant aux participants la possibilité de faire des dégustations verticales et d'apprécier ainsi la qualité des vins « Charta » dans le temps et leur capacité de garde.

Rappelons que la marque « Charta Luxembourg » a été créée avec le millésime 2007, lorsque sept pionniers des rives de la Moselle se sont engagés dans cette nouvelle voie. Cette démarche peut se traduire simplement par « le meilleur des meilleurs ». Un cahier des charges strict définit le travail à effectuer dans le vignoble et dans la cave pour assurer la réussite de la vinification de vins de qualité exceptionnelle

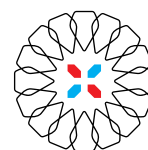
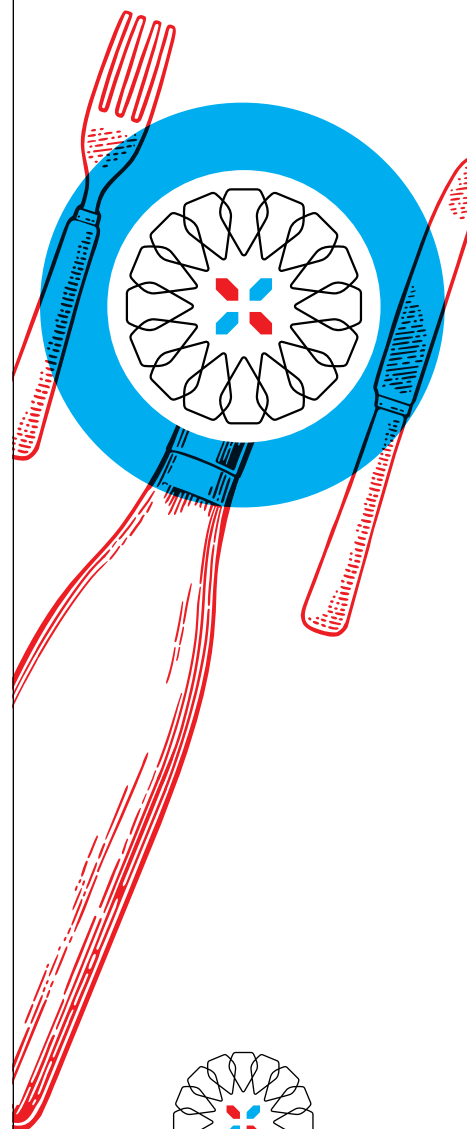
Les dix domaines viticoles suivants ont participé à la présentation le 17 octobre :

Domaine viticole Krier-Welbes,
Domaine viticole Krier-Bisenius,
Domaine L&R Kox,
Domaine viticole Keyser-Kohll,
Domaine viticole Kohll-Leuck,

Domaine viticole Häremillen,
Domaine viticole Max-Lahr et Fils,
Domaine viticole Pundel-Hoffeld,
Caves Pundel-Err,
Schlink domaine viticole.

vins-cremants.lu

L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG



Come Italia

15-17 rue d'Anvers
L-1130 Luxembourg
Tél.: 23 64 11 64
Comeitalia.lu

Le Groupe Come à la maison dirigé par Séverin Laface et qui exploite plusieurs établissements au Grand-Duché, vient de reprendre l'«Italia» pour en faire un «Come Italia». Dans cet établissement historique, le premier restaurant italien du pays (!), la tradition persiste avec des plats italiens qui allient saveur et raffinement.

A la carte on trouve bien entendu des pâtes comme des Rigatoni alla Carbonara ou des Cannelonis aux épinards et ricotta mais aussi un filet de dorade royale avec sauce aux agrumes, un filet de bœuf façon piémontaise avec sauce aux cèpes ou encore une Parmigiana d'aubergines.

Fermé dimanche soir et lundi.



Séverin Laface



Pachamama

2, rue Émile Lavandier
L-1924 Luxembourg
www.pachamama.lu

« Simple, Bon & Healthy », c'est la devise de cet établissement qui a ouvert ses portes à deux pas de la place de Nancy. Son créateur, Gino Buffa qui auparavant travaillait dans la finance et qui a voulu réorienter son parcours professionnel dans l'Horeca explique que chez Pachamama, on croit en la puissance des aliments bruts et naturels pour nourrir le corps et l'esprit.

« Notre enseigne est dédiée à offrir à nos clients une expérience culinaire unique, alliant bien-être et délices gustatifs. », nous déclare-t-il avant d'ajouter que l'on affiche l'apport calorique et la composition de chacun des plats. Grâce à cette transparence, le client peut prendre des décisions éclairées sur son alimentation, en toute confiance.



A l'occasion d'un voyage autour du monde, effectué en famille, Gino Buffa a rencontré les Quechua autour du Lac Titicaca au Pérou. Leur connexion à la nature et leur alimentation naturelle ont été pour lui une source d'inspiration. Cela explique le nom « Pachamama » qui rend hommage à la déesse de la nature de certains peuples d'Amérique du Sud tels que les Quechua.

La volonté d'ouvrir ce restaurant est ensuite née d'une constatation simple : la restauration rapide traditionnelle privilégie souvent la saveur au détriment de la santé, car rempli de sucre, sel, gras et autres additifs malsains. Au Pachamama, on désire donc proposer une restauration rapide saine, où l'équilibre entre plaisir gustatif et bien-être est au cœur de la démarche. A la carte on trouve des salades, des wraps froids et chauds, des soupes et de nombreux smoothies et jus maison. L'offre varie bien sûr en fonction des saisons. Près de 30 personnes peuvent prendre place dans la salle et tous les plats sont proposés à emporter.

L'établissement accueille les clients le matin avec une offre petit déjeuner qui comprend entre autre des « Overnight Oats » et un « Chia Pudding ».

Ouvert du lundi au vendredi,
de 7:30 à 15:30 heures

Zoylitas

21 rue des Trévières
Luxembourg
Tél.: 27 67 58 99
www.zoylitas.lu

Fred, Brice et Zoyla (Zoylitas), trois amis issus de milieux professionnels variés se sont unis pour créer ce restaurant.

Ils proposent des plats sains, inspirés de la cuisine mexicaine et entièrement issus de plantes. Pas de viandes ni de produits animaliers comme le suggère leur slogan « plant based ».

A la carte on trouve des Tacos (petites crêpes maison à base de maïs) ou des Tortillas plus grandes, servies en Enchiladas. Les garnitures se composent de pois chiches, avocats, pleurotes, chou-fleurs et ces plats peuvent être accompagnés de riz, coleslaw ou salade. En soirée, la carte est plus étoffée.

Le déco de l'établissement qui abritait il y a un certain temps le restaurant grec Meltemi a été refaite dans une ambiance latino-américaine.



Une bonne trentaine de places sont disponibles dans un cadre harmonieux et cosy. On peut même prendre place sur un canapé, pour déguster par exemple un cocktail à base de Mezcal ou de Tequila. Si vous n'avez pas réservé vous trouverez peut-être un espace au comptoir.



Le Zoylitas est fermé le dimanche et lundi ainsi que le samedi midi.

Plus d'infos sur le site Internet et sur les réseaux sociaux, notamment Facebook avec des photos des plats.

Beefbar Smets

262, route d'Arlon
L-8010 Strassen
Tél. : 26 17 63 76

Originaire de Monaco, le Beef bar est aujourd'hui présent dans de nombreuses villes comme Londres, New York, Beyrouth ou Hong Kong. Depuis peu, l'enseigne a aussi élu domicile dans notre pays. A Strassen, au premier étage du magasin Smets, là où se trouvait il y a quelques temps encore le restaurant Two-six-two.

L'ambiance est à la fois moderne et raffinée. Le bois sombre et le cuir clair dominent l'espace et les hôtes prennent place dans des sièges arrondis qui offrent un peu d'intimité. Le style art déco donne du cachet et procure une sensation agréable de qualité et bon goût.

Comme son nom l'indique, le Beef bar est surtout renommé pour ses viandes de bœuf grillées. Certaines pièces sont



exposées derrière des vitrines dans des armoires réfrigérées et elles sont généralement servies avec une sauce maison qui s'inspire de la sauce « Café de Paris ». Si vous désirez quitter les sentiers battus, vous pourrez commander un saumon

laqué avec purée au citron ou un poulet mariné au Cinzano avec sauce au poivre de Sichuan.

En semaine à midi, il est possible d'opter pour une formule, avec plusieurs entrées et plats au choix.

Gault&Millau : Louis Linster est consacré Chef de l'Année 2024



Gault&Millau a dévoilé il y a quelques semaines les lauréats dans sa toute nouvelle édition « Gault&Millau Luxembourg 2024 ».

Ce guide bilingue français-anglais reprend, outre les restaurants et brasseries, les meilleurs bars du pays, les meilleurs chocolatiers ainsi qu'une sélection du vignoble luxembourgeois.

C'est **Louis Linster**, chef du « Restaurant Léa Linster » à Frisange, qui est consacré **Chef de l'Année 2024**.

Cette haute distinction attribuée à un chef aussi jeune reste exceptionnelle. Il atteint en plus la côte de 17/20, entrant ainsi dans le club très fermé des 4 toques aux côtés de Ma Langue Sourit, La Distillerie, Fani et Mosconi.

Parmi les autres distinctions, signalons

« **Jeune Chef de l'Année** »

Clovis Degrave (Grünewald Chef's table & Hostellerie du Grünewald).

« **Découverte de l'Année** »

Specto (Chef Moris Clip)

« **Méditerranéen de l'Année** »

Févi Gaudium (Chef Fernando Andreu)

« **Restaurant de Terroir** »

Becher Gare (Chef Frédéric Vuillemin)

« **Pâtissier de l'Année** »

Paul Bungert (Ma Langue Sourit)

« **Hôtesses de l'Année** »

le duo mère-fille Lysiane & Katell Guillou (Guillou Campagne)

« **Sommelier de l'Année** »

Olivier Petit (Mosconi)

« **hip of the Year** » Manzoku

« **Bar de l'Année** » B.A.C.

Pour cette édition, Gault&Millau Luxembourg référence pas moins de **23 nouvelles adresses**:

Waïstuff A Possen (Bech-Kleinmacher); **Victoria vum Berdorfer Eck** (Berdorf); **Specto** (Bertrange G.A.N.G.); **Grand Café** (Bertrange G.A.N.G.); **Lakeside** (Echternach); **Grünewald Chef's Table** (Luxembourg-Dommeldange); **Equilibrium** (Luxembourg); **SixSeven** (Luxembourg); **l'Hêtre beim Musée** (Luxembourg); **Tero H17** (Luxembourg); **Trattoria Da Gino** (Luxembourg); **Gusto Naturale** (Schifflange); mais aussi des «H!P», nouvelle sélection d'adresses dans l'air du temps avec **Casa Gabriele** (Luxembourg); **Manzoku** (Luxembourg-Belair); **Pop-up Hertz** (Luxembourg); **First Floor** (Luxembourg); ou encore des Bars avec **Um PLateau** (Bertrange G.A.N.G.); **Shinzo** (Luxembourg); **Maya Bar** (Luxembourg); **B.A.C.** (Luxembourg), et enfin **Drupi's** (Esch-sur-Alzette) et les chocolatiers avec **Le Chocolat Alain Ducasse** (Luxembourg Galeries Lafayette) et **Passion Chocolat** (Luxembourg)

Le guide Belux reprend plus de 1.300 adresses dont celles de Gault&Millau Luxembourg. Il est disponible en librairie au prix de 34€. On peut également le commander sur <http://shop.gaultmillau.be>.

PILOTEZ VOTRE ÉTABLISSEMENT
COMME UN CHEF.

42 ANS D'EXPÉRIENCE • WebrCS by Prosys

LOGICIEL DE CAISSE

LE PLUS UTILISÉ
AU LUXEMBOURG

Interface
conviviale.

Nous proposons une
gamme qui va du plus petit
appareil monoposte avec
imprimante intégrée au
grand système multiposte
en réseau ou dans le cloud.

webrcs.lu



**Simplify your sales
with our experience!**

CONTACT

+352 460311-1, contact@prosys.lu, 13 am Hesselter L-6171 Godbrange



«Dreamjobs Ambassadors» : Christian Thoma

«Avec une bonne discipline on peut aller loin dans la gastronomie»



Dreamjobs Ambassadors est une campagne dédiée à honorer les professionnels de l'horeca dont la motivation mérite reconnaissance. Trois personnes ont été récemment honorés par le titre de «Dreamjobs Ambassadors» :

Raphael Betti dans la catégorie serveur/barman et **Marine Perrichet**, ainsi que **Christian Thoma** dans la catégorie cuisinier.

De nos jours, la carrière de cuisinier offre bien plus que la simple préparation de plats délicieux. Pour les jeunes passionnés de gastronomie, embrasser la profession de cuisinier peut être une aventure passionnante et gratifiante. Tout d'abord, la cuisine est une forme d'art, et devenir cuisinier permet d'exprimer sa créativité à travers la composition de saveurs, de textures et de présentations uniques.

En tant que cuisinier, on apprend également l'importance de la discipline, de la gestion du temps et de la résolution de problèmes, des compétences qui s'avèrent précieuses dans tous les aspects de la vie. La cuisine est en effet un domaine en constante évolution, offrant des opportunités d'apprentissage constant et de développement professionnel.

De plus, être cuisinier peut ouvrir des portes vers des expériences internationales, permettant d'explorer différentes cultures culinaires et d'élargir ses horizons. Les chefs renommés sont souvent très

respectés, et la cuisine offre la possibilité de devenir une personnalité influente dans le monde de la gastronomie.

Enfin, la satisfaction de voir les convives apprécier et savourer le fruit de son travail est incomparable. La cuisine offre non seulement la chance de nourrir les autres, mais aussi de créer des moments de bonheur et de partage. En somme, devenir cuisinier, c'est bien plus qu'un métier : c'est une passion qui peut transformer une vie en une aventure gustative pleine de succès et de découvertes.

Lancée en novembre 2022, la campagne Dreamjobs Ambassadors vise à stimuler l'intérêt pour les professions de l'hôtellerie, à promouvoir le savoir-faire des professionnels du secteur et à sensibiliser le public sur les différentes branches de l'hôtellerie au Grand-Duché de Luxembourg. La campagne, fièrement sponsorisée par RAK Porcelain Europe, sert aussi à augmenter la visibilité du secteur et à attirer ainsi les nouveaux talents.

Cette campagne est organisée par l'Horesca, la Chambre de Commerce et par le Ministère de l'Économie - Direction générale des Classes moyennes.

Il y a quelques semaines les noms des trois lauréats ont été dévoilés à l'occasion d'une manifestation publique à la place d'Armes à Luxembourg, en présence du ministre Lex Dellelles.

Nous nous sommes entretenus avec Christian Thoma, un des trois ambassadeurs afin de mieux connaître son parcours professionnel ainsi que les raisons qui ont motivé le jury à lui donner le titre.



Christian Thoma

Christian Thomas obtient son diplôme à l'école hôtelière de Diekirch en 2003 et après à peine 6 mois d'expérience, il devient indépendant en ouvrant ensemble avec sa sœur jumelle Nadja un restaurant. Ils exploitent le restaurant Bei den Zwillingen à Eischen pendant douze ans, reprendront la gestion du restaurant du Tennis Club à Eischen et exploiteront le Twinz Burger Restaurant à Echternach jusqu'à ce qu'on leur propose de diriger le restaurant du Golf Club de Junglinster.

Aujourd'hui, Christian Thoma est avec sa sœur et aussi leurs partenaires respectifs à la tête du Restaurant « Bei den Zwillingen » au Golf Club de Junglinster. Ils dirigent une trentaine de salariés.

Un établissement aux multiples facettes avec les joueurs de golf comme clients, mais aussi une clientèle de passage qui apprécie cette adresse et de nombreux événements à organiser : des mariages aux fêtes d'entreprises sans oublier les manifestations sportives. En saison, on compte en moyenne entre 1000 et 2000 convives.

Trois questions à Christian Thoma

patron du restaurant Bei den Zwillingen au Golf Club de Junglinster

Monsieur Thoma, vous avez ouvert votre premier restaurant très jeune. Est-ce qu'ouvrir votre propre restaurant a été votre premier but ?

Absolument. Déjà à l'école hôtelière de Diekirch, nous avions, ma sœur et moi comme objectif d'ouvrir un jour un restaurant. Pendant notre parcours scolaire nous avons acquis une certaine expérience grâce aux stages pratiques en entreprise et après 6 mois de vie professionnelle, nous nous sentions prêts à relever ce défi.

Ce n'était pas toujours facile car nous ne venons pas d'une famille de restaurateurs mais la volonté était là.

Dans la vidéo que le site « Dreamjobs – Ambassadors » a publié sur vous, vous dites que votre ingrédient préféré est le chocolat. Pourquoi ?

Le métier de cuisinier est très varié. Personnellement j'ai un faible pour la pâtisserie et comme j'aime le chocolat j'aime aussi préparer des desserts autour de cet ingrédient.





Quelles sont pour vous les qualités qu'il faut avoir dans ce métier ? Quel message pouvez-vous adresser à des jeunes qui désirent travailler dans la gastronomie ?

Il faut bien entendu avoir la passion du métier. Mais une autre qualité essentielle à mes yeux est la discipline qu'il faut s'imposer. Il faut être constant dans son travail et trouver un bon équilibre dans sa vie privée. On peut alors atteindre ses objectifs et aller très loin.

Link/2500

C'est aussi simple que ça !

Acceptez des paiements en toute flexibilité,
quel que soit l'endroit où se trouvent vos clients.

-  Terminal compact idéal pour vos déplacements.
-  Aucuns frais mensuels récurrents ni frais d'activation.
-  Acceptation sécurisée des paiements sans contact.
-  Inscription en ligne rapide.



Worldline : Les nouveautés dans le domaine du paiement mobile

C'est un fait indéniable : Les consommateurs privilégient spontanément les établissements et commerces offrant des moyens de paiement simples et rapides, et notamment dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Pour répondre aux besoins d'une clientèle toujours plus exigeante et la fidéliser, les professionnels du secteur de l'Horesca misent en effet de plus en plus sur la qualité de l'expérience client offerte à leurs convives, veillant à ce que celle-ci soit la plus fluide de la dégustation jusqu'au paiement.



Maxime Talagas, Go-To-Market & Retention Manager chez Worldline et Stefanie Hüls, Director Merchant Services lors de l'Hospitality Day de l'Horesca

Nous savons que vous êtes constamment à la recherche de solutions de paiement plus innovantes et plus pratiques pour développer votre activité, c'est pourquoi il existe de nombreuses solutions sur mesure qui allient sécurité, simplicité et praticité, parfaitement adaptées à la taille et à l'activité de votre entreprise.

Et si la solution se trouvait déjà dans votre poche ?

Pendant la période des fêtes de fin d'année, de nombreux clients vont se bousculer aux portes de votre établissement. De longues files d'attente peuvent rapidement se former au comptoir ou bien le temps d'attente se rallonger au moment du paiement à table. Pour fluidifier l'encaissement et réduire le temps d'attente de vos clients pour qu'ils profitent des fêtes sans stress, optez pour des solutions de paiements flexibles qui faciliteront le service et boosteront votre productivité.

Grâce aux applications mobiles qui se développent rapidement, transformer facilement votre smartphone ou tablette en terminal de paiement est désormais possible et ce en un rien de temps. Parmi ces

applications innovantes, Worldline Tap on Mobile est une solution résolument pratique permettant d'accepter des paiements sans contact en toute simplicité et sécurité directement à partir de votre smartphone Android sans frais fixes. L'application ne nécessite aucun terminal supplémentaire et elle est idéale en complément de votre solution de paiement existante lors de pics d'affluence ou pour des événements ponctuels, sur la terrasse de votre restaurant, mais également en solution principale pour vos services de livraison traiteur ou sur votre stand du marché de Noël cet hiver où la mobilité et la praticité sont des impératifs pour une saison hivernale réussie.

Acceptez des paiements, partout où se trouvent vos clients

L'une des principales tendances actuelles est l'utilisation de solutions de paiement digitales et mobiles plus légères que les terminaux de paiement traditionnels. Ces petits terminaux de poche permettent aux serveurs d'encaisser les paiements directement à table, Les clients ne sont plus obligés de se déplacer jusqu'à la caisse ce qui améliore grandement l'ex-



Transformer votre smartphone ou tablette en terminal de paiement est désormais possible

périence client et la fluidité du service. Selon de récentes études, 46% des clients souhaitent utiliser ces types d'appareils pour payer.

La nouveauté du marché des terminaux de paiement mobiles, le Link/2500, possède un design compact et un écran tactile et il permet tout comme Worldline Tap on Mobile, une grande flexibilité et est facilement transportable lorsque vous êtes en déplacement. Grâce à une connexion wifi ou à la 4G, vous pouvez l'emporter partout avec vous et ainsi pouvoir effectuer vos transactions sans contact à distance rapidement et facilement. Sa petite taille est idéale pour les restaurants et cafés pourvus d'un espace limité afin de libérer de l'espace sur les comptoirs.

Cette solution conviendra tout particulièrement aux besoins des food trucks, des stands de marché, des festivals et événements en plein air ou autres événements où la mobilité est essentielle. Le Link/2500 vous permet d'accepter une large gamme de moyens de paiement quel que soit l'endroit où se trouvent vos clients, de manière simple sans avoir à se déplacer vers une caisse centrale.

La vente à distance facilitée, grâce aux liens de paiement

La complémentarité entre paiement physique et paiement en ligne permet à de nombreux commerçants de développer leur activité et de proposer de nouveaux services à leur clientèle existante ou nouvelle pour augmenter leurs ventes. Cela a été exacerbé par la pandémie et de plus en plus de restaurateurs se sont lancés dans la vente à emporter ou la livraison



Les petits terminaux de poche permettent aux serveurs d'encaisser les paiements à table

de repas à domicile durant cette période. Cette tendance est toujours plus présente et des solutions existent pour accepter des paiements à distance, rapidement et facilement sans qu'une boutique en ligne soit nécessaire.

C'est le cas des liens de paiement sécurisés, une solution simple et rapide qui offre à vos clients la possibilité d'effectuer des paiements par carte en ligne en un clic. Worldline Pay by Link vous permet également de partager vos liens de paiement en ligne via différents canaux numériques (WhatsApp, réseaux sociaux, e-mail, SMS, etc.). Il suffit de générer un lien, de l'envoyer et d'accepter les paiements.

En tant que commerçant en recherche de simplicité, les liens sécurisés répondent à une multitude de besoins : accepter des paiements à distance pour l'encaissement de vos commandes, garantir vos ventes en proposant le paiement d'acomptes pour sécuriser votre stock, faciliter les paiements de vos clients lors de vos services de livraison à domicile et ainsi gagner du temps et des ventes.

En résumé

De nombreuses solutions de paiement vous offrent l'avantage de la mobilité et la flexibilité, un gain de temps et une meilleure productivité pour vous concentrer sur votre entreprise et ainsi profiter des fêtes en toute sérénité. En équipant votre établissement de ces solutions de paiement innovantes et fiables, vous répondez aux exigences actuelles du marché en matière de paiement tout en améliorant l'efficacité de vos services et l'expérience client.

«Nous avons des transactions Entretien avec

Notre interview porte aujourd'hui sur le thème du paiement et les grandes tendances actuelles qui se dessinent plus particulièrement dans le secteur Horesca. Nous recevons Stefanie Hüls, Director Merchant Services Luxembourg chez Worldline au Luxembourg afin d'échanger sur les évolutions récentes dans ce domaine de son point de vue en tant que professionnelle du paiement.

Tout d'abord, pouvez-vous nous parler de la hausse fulgurante du paiement sans contact depuis la pandémie ?

Certainement, nous avons constaté une augmentation significative des transactions sans contact sur tous les secteurs et notamment dans le secteur Horesca. Selon une étude récente menée par Mastercard, les paiements sans contact ont augmenté de 40% en Europe depuis mars 2020, et en particulier dans le secteur de la restauration rapide où ils représentaient environ 75% de toutes les transactions en 2020. Cela coïncide avec les premières mesures de confinement mises en place dans de nombreux pays. Au Luxembourg, le nombre de transactions sans contact est en constante augmentation et a même passé la barre des 88% en 2023 dans le secteur Horesca. Cette tendance devrait se maintenir à long terme, car en plus de privilégier l'hygiène, les clients apprécient la rapidité et la sécurité de ce mode de paiement. C'est une fonction indispensable sur tous nos terminaux de paiement fixes ou mobiles.

Quelles autres tendances ont émergé dans le secteur Horeca en ce qui concerne le paiement ?

Nous avons observé une recherche croissante de méthodes de paiement toujours plus mobiles et résolument digitales ces dernières années. Les professionnels du secteur Horeca ont bien compris l'importance de cette mobilité et les solutions de

« constaté une augmentation significative des paiements sans contact dans le secteur HoResca »

Stefanie Hüls

Director Merchant Services Luxembourg chez Worldline

paiement portables telles que les terminaux de poche deviennent de plus en plus populaires. Ils permettent d'améliorer la productivité pour encaisser les paiements plus rapidement et simplement quel que soit l'endroit où vous vous trouvez, en livraison, sur un stand de marché, un festival... pour ne rater aucune vente.

En parallèle, de nombreuses applications de paiement ont été développées pour faciliter les transactions à distance depuis un smartphone comme Worldline Tap on Mobile, que nous avons déployé en Europe y inclus au Luxembourg. Cette solution représente une vraie plus-value pour le commerce qui peut accepter des paiements n'importe où et n'importe quand sans investir dans un terminal supplémentaire.

La digitalisation des chèques-repas est également un sujet d'actualité notamment au Luxembourg. Pouvez-vous nous en dire plus à ce sujet ?

En effet la digitalisation des chèques-repas est une tendance assez récente mais qui s'inscrit dans un mouvement plus global du 'tout digital'. Sous leur forme papier, ils peuvent faire l'objet de pertes ou d'oublis et sont particulièrement contraignants à gérer pour les commerçants. Mais avec la digitalisation, les paiements sont effectués en toute sécurité directement par carte et cela requiert beaucoup moins de travail administratif. Selon une étude de Sodexo, 61% des utilisateurs préfèrent désormais les versions digitales de leurs chèques-repas.

Pour permettre à tous nos clients de profiter de cette innovation, nous avons notamment permis l'acceptation de tous les principaux chèques-repas émis au Luxembourg sur nos terminaux de paiement et ce dès leur lancement. Nous venons en outre d'ajouter l'acceptation des chèques-repas Up Luxembourg, dernier-né au Luxembourg.

Plus globalement, parlons de l'impact de ces évolutions et innovations du monde du paiement sur la satisfaction client, la qualité de travail et la productivité.

En augmentant la rapidité des transactions et la simplicité du paiement, toutes ces évolutions visent avant tout à améliorer l'expérience client et à simplifier le travail des équipes en salle ou des indépendants. Qu'il s'agisse du paiement sans contact, des terminaux mobiles et des meal vouchers digitalisés, ils permettent aux clients de bénéficier d'un service plus rapide et plus efficace. Les commerçants peuvent ainsi se concentrer sur la qualité de leur travail et être plus productifs en optimisant les transactions. Cela permet également de minimiser les risques d'erreur lors de la prise de commande et lors de l'encaissement des paiements

Aujourd'hui, un paiement qui peut sembler être une action machinale après un achat ou après un repas au restaurant, devient un élément stratégique dans la relation entre le client et le commerçant. Les paiements peuvent booster la productivité et faciliter le quotidien des commerçants en répondant à beaucoup de leurs besoins comme le temps d'attente en caisse considérablement réduit grâce au self-check out et au queue boosting dans la restauration rapide, ou les méthodes de fidélisation qui se développent directement sur les terminaux de paiement et en ligne pour récompenser les clients fidèles. La complémentarité omniprésente entre paiement physique et paiement en ligne apporte toujours plus de confort aux clients et il



Stefanie Hüls

est nécessaire de leur proposer un large éventail de méthodes de paiement : via smartphone, montre connectée, encore par liens de paiements sécurisés. En somme, tout est possible pour satisfaire sa clientèle.

Quels conseils donneriez-vous aux professionnels du secteur pour suivre ces tendances sans se sentir dépassés ?

Pour ne pas se perdre au milieu de toutes ces innovations, veillez en premier lieu à bien cibler votre clientèle et à clarifier vos objectifs. De là, bâtissez un plan d'actions clair et pragmatique, répondant aux besoins et souhaits de votre clientèle ainsi qu'à vos besoins en tant qu'entrepreneur. Faites-vous conseiller et accompagner par un partenaire de confiance.

Le choix d'un bon prestataire est clé et je ne pourrais que vous recommander de vous adresser à un expert des paiements ayant une vue d'ensemble et d'avenir du marché et pouvant vous offrir sous un même toit l'ensemble des solutions dont vous avez besoin.



LA PROVENCE

votre garant de qualité depuis 1969

L'adresse des chefs



Assemblée générale de **HOTREC** et de **Hotelstars Union**

Pour une meilleure collaboration avec les institutions européennes

Le 26 octobre a eu lieu à Bruxelles, l'assemblée générale de Hotrec, la fédération européenne des métiers de l'hôtellerie.

Une rendez-vous bi-annuel qui permet aux représentants de chaque pays de faire part de ses difficultés tout en ayant la possibilité de s'inspirer des solutions proposées par ses voisins.

Horesca y était représentée par François Koepp et Dave Giannandrea. Ce rendez-vous a vu la présence de Didier Reynders, commissaire européen à la justice.

Signalons aussi qu'en prélude à cette AG, s'est déroulée une réunion de Hotelstars Union avec en ligne de mire l'adaptation des critères de la classification hôtelière (étoiles) pour 2025.



Le fait que l'hôtellerie européenne s'est engagée à devenir neutre en carbone d'ici 2050 était un des thèmes discutés lors de l'assemblée de HOTREC

Les 26 et 27 octobre 2023, les membres de HOTREC et des invités de marque de toute l'Europe se sont réunis pour la 87^{ème} Assemblée générale de l'Association.

L'événement a été l'occasion pour les dirigeants du secteur d'explorer les préoccupations urgentes - alors que l'hôtellerie européenne navigue dans un paysage incertain avec des coûts énergétiques et alimentaires en hausse et des pénuries aiguës de main-d'œuvre - et de réfléchir aux priorités politiques en vue des prochaines élections européennes (juin 2024). À cet égard, le vice-président de la Commission européenne, Margaritis Schinas, s'est adressé aux participants dans un message vidéo et a souligné que la Commission, comprenait que notre secteur était confronté à des difficultés importantes et qu'on travaillait dur et dans plusieurs directions pour nous aider à les surmonter.

Les discussions de l'AG ont débuté par un discours de la ministre wallonne du Tourisme, Valérie de Bue, qui a présenté les priorités de la prochaine présidence belge de l'UE (1^{er} janvier-30 juin 2024). Mme de Bue a déclaré que la Wallonie continuera à promouvoir le tourisme comme moyen de développement économique durable.

Les participants ont ensuite accueilli sur scène le commissaire européen chargé de la justice, Didier Reynders, qui a souligné le rôle crucial de la collaboration entre le secteur et les institutions. «Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration a toujours été une pierre angulaire de la société et de l'économie européenne. En tant que destination touristique de premier plan, nous devons répondre aux attentes actuelles des consommateurs et montrer la voie en matière de tourisme numérique, durable et responsable. Ces attentes guident également notre travail à la Commission. Nous venons par exemple de parvenir à un accord sur une loi visant à mettre fin aux pratiques d'écoblanchiment. Dans les prochains mois, nous présenterons une proposition sur les voyages à forfait, afin de garantir la résilience du secteur en temps de crise.»

Le sujet de la collaboration soutenue avec les institutions européennes a également été au cœur des discussions des membres de l'HOTREC. Pour Alexandros Vassilikos, président de HOTREC, qui représente 2 millions d'entreprises à travers l'Europe, l'hôtellerie est un catalyseur pour atteindre une croissance et une prospérité durables et inclusives dans notre société.



Le commissaire européen Didier Reynders, Alexandros Vassilikos, président de Hotrec et Marie Audren, directrice. «Dans les prochains mois, la Commission présentera une proposition sur les voyages à forfait, afin de garantir la résilience du secteur en temps de crise.»

Les membres de HOTREC ont eu l'occasion de réfléchir aux domaines politiques auxquels HOTREC accordera la priorité au cours de la prochaine législature 2024-2029 - à savoir les affaires sociales, l'environnement, le numérique et les questions relatives aux consommateurs. Parmi ces domaines, la durabilité représentait sans aucun doute un sujet crucial pour les délégués, car l'hôtellerie européenne s'est engagée à devenir neutre en carbone d'ici 2050.

Dans ce contexte, les participants se sont réunis le dernier jour à la ferme aquaponique BIGH Anderlecht - une structure d'avant-garde à Bruxelles qui place la durabilité et la réutilisation au cœur de ses activités. Ils ont discuté des moyens permettant aux entreprises de mettre en œuvre des pratiques durables, telles que des programmes de certification, des engagements de réduction de l'empreinte écologique des menus, des initiatives de restauration des écosystèmes et des programmes de soutien à la plantation d'arbres.

Cette approche et d'autres proposées par HOTREC pour que le secteur devienne vert sont également disponibles dans la récente étude de HOTREC, «A Roadmap to Net Zero for European Hospitality» (Une feuille de route vers le net zéro pour l'hôtellerie européenne).

Classification hôtelière HSU: Nouveaux critères pour 2025



Dave Giannandrea, Markus Luthe (président de HSU) et François Koepp lors de l'Assemblée générale de Hotelstars Union

A l'occasion de leur sixième assemblée générale de Hotelstars Union du 25 octobre 2023, les membres de HSU ont pris à Bruxelles des décisions importantes pour l'extension de la classification hôtelière commune en Europe.

L'Arménie a été nouvellement admise dans le cercle des pays membres de l'Union Hotelstars. «Avec l'Arménie, nous accueillons un autre pays du Caucase dans notre famille. Nous avons gagné un partenaire touristique important», a déclaré le président de HSU, Markus Luthe, sur ce pays qui est le 21^e membre de HSU.

Les membres ont aussi confirmé Markus Luthe (Allemagne) en tant que président de Hotelstars Union (HSU) lors des élections régulières. Le conseil d'administration est complété par Thomas Allemann (Suisse) en tant que vice-président, ainsi que par George Micallef (Malte), Thierry Lemahieu (Belgique) et Jan Fischer (Danemark). Toutes les élections se sont déroulées à l'unanimité.

Lors de la réunion du comité dans la capitale belge, un catalogue préliminaire de critères 2025 - 2030 a également été adopté comme base commune pour l'attribution des étoiles hôtelières dans les pays membres. Outre la digitalisation, les futurs critères d'évaluation sont encore plus fortement axés sur la durabilité et la préservation des ressources dans le secteur. Le catalogue de critères révisé offre également une flexibilité, une transparence et une sécurité d'application accrues dans la classification des hôtels. En outre, on a établi une distinction encore plus claire avec les locations privées.

Tous les cinq ans, les membres de Hotelstars Union mettent à l'épreuve le catalogue de critères afin que la classification des hôtels ne perde pas son attrait et sa signification sur le marché. La mise à jour actuelle du catalogue de critères doit être achevée au printemps 2024. À partir du 1^{er} janvier 2025 au plus tard, les nouveaux critères seront obligatoires pour les 21 pays membres de l'Union Hotelstars et seront valables jusqu'en 2030.

Ce système harmonisé de classification des hôtels est et reste à la pointe du progrès et continuera à l'avenir d'offrir orientation, transparence et haute qualité aux clients et aux hôteliers. HSU invite aussi tous les hôteliers et le public intéressé à faire part de leurs commentaires sur le catalogue des critères préliminaires. Tous les détails peuvent être consultés sur www.hotelstars.eu



Visite à la Provençale

Il y a quelques semaines, le Vatel-Club a donné rendez-vous à ses petits «Minikäch» dans le locaux de la Provençale.



Les enfants ont eu l'occasion de découvrir les différents rayons du plus grand fournisseur de la restauration à Luxembourg et de se faire une idée de la multitude de produits que l'on peut travailler dans la gastronomie. Les plus valeureux se sont même aventurés dans les salles froides où sont stockés les aliments surgelés

Rappelons que l'activité de Minikäch permet aux enfants intéressés par le métiers de l'hôtellerie de se retrouver une fois par mois, normalement dans une cuisine, afin de préparer un repas sain et équilibré.

Ils apprennent ainsi à apprécier une cuisine (et une pâtisserie) de qualité et à connaître les atouts des métiers de la restauration.



FERRATON *f* PÈRE & FILS

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

Dégustation des **sommeliers**

Champagnes blanc de blancs parfaits pour la fin de l'année

Ce mois-ci, l'Association luxembourgeoise des sommeliers propose une dégustation de champagnes blanc de blancs. Ce produit d'exception incarne l'élégance et la finesse dans le monde des vins pétillants. Issu exclusivement de cépages de chardonnay, ce breuvage offre une palette de saveurs délicates et une fraîcheur incomparable. Sa robe lumineuse et sa pétillance légère en font l'accompagnement idéal pour célébrer les moments d'exception. Nous remercions les fournisseurs qui nous ont mis un échantillon à disposition.

L'équipe de dégustation



Dino Totaro
président ALS



Gérard Guyon
meilleur sommelier 1990



Dave Giannandrea
Horesca



Francesco Di Nola
Restaurant De Pefferkär



Zoran Matic
Ruppert Drinks & More



Charline Goujon
Vinoteca



Eric Beau
meilleur sommelier 1989 1994




Amandine Lichtfus
Vinothèque Le Chai - Munhowen




Thierry Costantini
Sodexo


Pol Roger Champagne blanc de blancs 2015

 Une robe brillante et limpide avec une bulle fine. Le nez est agréable, sur des notes de fruits mûrs qui rappellent la mirabelle et la poire avec aussi une touche citronnée. La bouche est vive et franche avec une finale agréable sur la mirabelle et la poire. Un très beau Champagne, bien équilibré que l'on pourra apprécier à l'apéritif ou sur un plat gourmand comme un Saint Pierre au beurre blanc. Bernard-Massard, Grevenmacher 87,58 €

Paul Goerg Champagne blanc de blancs


 Une belle robe jaune lumineuse aux reflets paille avec un bullage fin et élégant. Le premier nez, d'intensité modérée rappelle la pomme verte. A l'aération ressortent des fruits secs qui évoquent l'amande. L'attaque en bouche est franche avec une belle trame acide qui éveille les papilles gustatives. En finale ressortent des fruits exotiques avec une petite amertume agréable. Un Champagne de repas à essayer sur une verrine de saumon. Le Chai Munhowen, Hesperange 31,00 €

Jacquart Champagne blanc de blancs 2015

 Une bulle fine à la robe qui est jaune clair aux reflets verts. Le bouquet, d'intensité moyenne évoque les fruits avec la pomme verte. Un nez agréable avec aussi quelques notes florales.


La bouche est vive avec un fruit croquant. Un Champagne droit avec de la fraîcheur et de la minéralité. La finale est plutôt longue. A déguster à l'apéritif ou sur un plateau de fruits de mer. Le Cellier Boissons Heintz, Hosingen 60,80 €

Gosset Champagne blanc de blancs


 Une belle robe jaune or pâle, limpide et brillante. Les bulles sont fines et le nez est expressif sur des notes fruitées avec une touche épicée. A l'aération ressortent des fruits blancs comme la poire et des fruits exotiques comme la mangue. Attaque franche et droite en bouche avec une belle trame acide qui contrebalance bien l'alcool. En finale ressort une touche florale avec une pointe d'amertume agréable. Un grand Champagne de gastronomie que l'on peut déguster sur un poisson comme un dos de cabillaud. Ets Rossi, Dudelange 69,50 €




Ruinart Champagne blanc de blancs

 Une robe jaune d'or pâle avec une belle bulle qui est bien fine. Le nez, laisse échapper des notes de noisettes et de pain grillé à l'aération. Une belle finesse en bouche avec un équilibre réussi et une amertume noble en finale. On retrouve du fruit et de la douceur. Beaucoup de plaisir ! On peut le déguster à l'apéritif ou sur un poisson noble comme un turbot sauce mouseline. Wengler, Rosport 76,21 €


Férat & Fils Champagne blanc de blancs,

 Une belle couleur or clair aux reflets verts. La bulle est fine et persistante. Le bouquet est agréable avec un côté floral et avec une touche de fruits blancs et de noisette. La bouche est fraîche avec un bullage fin et une amertume noble en finale. Un Champagne premier cru typé, bien fait et qui sera parfait à l'apéritif ou sur une salade de la mer. A boire aujourd'hui. Maison Ruppert, Oberdonven Magnum 69,53 €


Laurent Perrier Champagne blanc de blancs

 Une robe jaune pâle aux reflets verts et aux bulles qui sont fines. Le nez est expressif et plaisant sur des arômes légèrement toastés et briochés avec aussi de légères notes de fruits qui rappellent la poire et le coing. L'attaque en bouche est franche mais pas agressive avec une bulle présente et agréable. L'acidité enrobe bien le tout et garantit une belle longueur en finale. Un magnifique Champagne frais et agréable que l'on peut conseiller en début de repas, de l'apéritif à l'entrée. Il sera très bien aussi sur du caviar. Othon-Schmitt, Hellange 120,25 €

Besserat de Bellefon Champagne blanc de blancs

 Un Champagne de couleur jaune pâle aux reflets dorés. La bulle est fine et dynamique ce qui suggère un produit jeune. Le bouquet est expressif sur des notes de réduction qui s'estompent à l'aération pour laisser place à des arômes de fruits frais (pêche) et de fruits secs (amande). La bouche est fraîche et marquée par une amertume en finale. Il pourra accompagner un plateau de fruits de mer ou un ceviche de dorade. Vinissimo, Luxembourg 63,17 €

Henri Giraud Champagne blanc de craie

 Une couleur jaune clair aux reflets dorés. Le nez s'ouvre à l'aération sur des notes de poires et de pêches avec un léger côté d'agrumes et d'amandes fraîches. L'attaque en bouche est souple pour ce Champagne que l'on peut qualifier de vineux. On retrouve les arômes du nez en finale avec aussi une amertume noble. Nous conseillons de le servir sur un poisson. Par exemple un sole normande. Vinoteca, Luxembourg 63,95 €

www.sommelier.lu

Nouveau Masterplan pour la Région Mullerthal



Sur invitation de l'Office Régional du Tourisme de nombreux partenaires de la région se sont rendus récemment au Centre Culturel à Larochette pour assister à la présentation du nouveau Masterplan pour la Région Mullerthal.

«Les partenaires touristiques de la région ont l'habitude de travailler ensemble. C'est pourquoi nous avons voulu impliquer tous les acteurs dans le processus du masterplan», a expliqué Konstanze Liskow, directrice adjointe de l'office régional du tourisme. Nombreux sont ceux qui ont participé intensivement au développement du plan directeur au sein de groupes de travail.

Alexander Seiz, de l'agence Kohl & Partner, a co-coordonné l'élaboration du masterplan et a tout d'abord présenté la vision à atteindre d'ici 2035 : «Dans la Région Mullerthal s'est développé un tourisme durable pour tous et respectueux de la nature, dont l'ensemble de la région profite durant toute l'année». Il a également abordé les lignes directrices touristiques et le cadre stratégique pour la mise en œuvre de la vision.

Il s'agit de développer de nouveaux sujets, d'assurer la qualité et l'infrastructure touristique, de vivre la durabilité, de collaborer avec des partenaires régionaux et d'intégrer la perspective de l'espace de vie. Cette dernière implique la création d'offres non seulement pour les visiteurs, mais aussi pour les habitants de la région, ce qui renforce l'économie régionale et réduit l'impact négatif du tourisme sur la région.

Alexander Seiz définit le positionnement touristique de la Région du Mullerthal de la manière suivante: «La Région Mullerthal se caractérise par un UNESCO Global Geopark et garantie des expériences outdoor fascinantes dans un décor riche en formations rocheuses avec des trésors culturels insoupçonnés».

Les futurs champs d'action sont "outdoor & découverte de la nature" et "trésors culturels". Les thèmes transversaux sont la durabilité, l'espace vital & les produits régionaux.

Le Guide Horesca 2024 vient de paraître

HORESCA vient d'éditer son guide 2024 qui a vocation à aider les personnes qui désirent ouvrir un commerce dans le domaine de l'hôtellerie-restauration et qui donne des réponses pratiques aux exploitants d'un établissement de notre secteur. Il a été envoyé à toutes les entreprises du pays et peut être téléchargé librement sur le site Internet de la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Grand-Duché, www.horesca.lu

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

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

Les professionnels y trouvent également des explications utiles sur les différentes aides à l'investissement dont ils peuvent bénéficier. Ces aides sont essentielles pour soutenir le secteur, l'objectif étant une amélioration continue de la qualité de l'offre au Luxembourg.

Utile, le guide l'est également pour un «novice» qui pourra se faire une idée plus



Le Guide a été envoyé à tous les hôtels, restaurants et cafés du Grand-Duché. Une version pdf peut être téléchargée sur notre site www.horesca.lu

objective des multiples facettes d'un métier à la fois exigeant, varié et attrayant.

Sur plus de 100 pages, le lecteur trouve des informations sur le droit d'établissement, la réglementation du travail, l'interdiction de fumer, la sécurité alimentaire, les aides à l'investissement, la formation, les différents labels de qualité ainsi que sur les associations qui existent dans notre profession.

Prévision d'inflation: 3.8% pour 2023 et 2.6% pour 2024

En un an, le taux d'inflation s'est réduit de moitié, alors que d'ici un an la cible de moyen terme de 2% d'inflation fixée par la Banque centrale européenne pourrait de nouveau être atteinte. En moyenne

annuelle, l'inflation devrait selon le Statec afficher 3.8% en 2023 et 2.6% en 2024.

La prochaine tranche indiciaire est prévue pour le 3^e trimestre 2024.



Le vin du mois

Quinta da Leda Rouge 2019

Douro, Portugal

Cépages : Touriga Franca, Touriga Nacional et Tinta Roriz.

Quinta da Leda est le domaine emblématique de Casa Ferreirinha.

Robe rubis d'une bonne intensité. Nez fin qui s'ouvre sur des notes épicées, fruitées et florales. Il est également marqué par de subtils arômes de cassis, de mûre, de myrtille, de violette, d'épices et de cuir. Offrant une texture ample, il persiste longuement dans une belle finale.



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

GASTROcuisines – le nouveau professionnel de la cuisine

Depuis cette année, GASTROcuisines S.à r.l. est un **nouveau partenaire pour la cuisine professionnelle** au Luxembourg. Christian Denter connaît le monde des restaurants et de la restauration collective depuis plus de 20 ans et sait que seule une qualité élevée et un service supérieur permettent de marquer des points. „Dans le secteur professionnel en particulier, le temps c'est de l'argent. Si quelque chose est défectueux, il faut le réparer le plus rapidement possible.“

Il existe bien entendu un **service de réparation et de maintenance** qui veille à ce que chaque panne soit réparée rapidement et facilement.

Des appareils régulièrement entretenus réduisent la probabilité de panne - un plan d'entretien individuel pour votre cuisine est un gage de sécurité.

„Prendre du plaisir dans la cuisine“, cela commence dès la planification. Une cuisine mal aménagée est source de frustration et de ralentissement des processus au quotidien.

„Nous faisons **attention à chaque détail** lors de la planification. Quel est le flux de travail, les plats préparés, les étapes de travail nécessaires, avec quel personnel la cuisine travaille - tout cela nous intéresse. En plus, un bon échange avec le chef de cuisine est très important. La cuisine doit être adaptée au maximum“. Ainsi, GASTROcuisines S.à r.l. assure, outre un conseil aimable et simple, **la conception, la planification et la livraison des appareils de haute qualité**. Cela comprend **l'installation et la vérification de chaque détail**, ainsi que la présentation détaillée des nouveaux appareils au chef.

Vous souhaitez faire connaissance avec GASTROcuisines ? Contactez M. Denter - il se tient à votre disposition pour un entretien sans engagement : gastrocuisines.lu.



*Je suis un professionnel.
Pour obtenir la qualité
supérieure, j'ai besoin
d'une cuisine et d'un
service supérieur.
Par un professionnel.
De Gastrocuisines.*

CUISINES PROFESSIONNELLES

CONCEPTION · CONSEIL
VENTE · INSTALLATION
SERVICE APRÈS-VENTE

1, rue du Mullerthal
L-6211 Consdorf

c.denter@gastrocuisines.lu
+ 352 661 667 710
gastrocuisines.lu



GASTRO
cuisines ☆☆☆

FLOWEY®

HYGIENE GREEN



HG30

FLOORTEC GREEN

ENTRETIEN ÉCOLOGIQUE
DES SOLS





FLOWEY®

H Y G I E N E

LA PROVENÇALE / FLOWEY®

Un partenariat «Made In Luxembourg»

Historiquement implantée au Luxembourg, La Provençale est une figure incontournable de la distribution alimentaire dans le paysage luxembourgeois. Depuis 33 ans, **FLOWEY®** est synonyme de qualité et d'innovation dans le domaine des détergents de nettoyage. Il était donc tout naturel que lors de la sortie de la **gamme HYGIENE**, les deux entreprises annoncent le début d'un partenariat stratégique qui promet de révolutionner l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie au Grand-Duché.

FLOWEY®, fabricant luxembourgeois, s'est engagé depuis sa création en 1990, à offrir des solutions d'hygiène de qualité supérieure aux entreprises du secteur HORESCA au Luxembourg.

Sa vaste gamme de produits, a permis à **FLOWEY®** de se démarquer en tant que fournisseur fiable et innovant dans le domaine de l'hygiène.

La Provençale, de son côté, est un acteur bien établi dans le secteur de la distribution alimentaire, offrant une gamme diversifiée de produits de qualité supérieure. Elle propose des produits frais, des produits secs, des boissons et bien d'autres produits essentiels pour l'industrie de la restauration.

Ce partenariat stratégique entre **FLOWEY®** et **La Provençale** est le fruit d'une collaboration fructueuse visant à améliorer les normes d'hygiène et la qualité des produits alimentaires dans le secteur HORESCA au Luxembourg.



En combinant l'expertise de **FLOWEY®** dans les produits d'hygiène avec la gamme de produits de qualité de La Provençale, cette alliance promet d'**offrir des solutions complètes aux professionnels de l'HORESCA** et bénéficier d'un guichet unique pour leurs besoins en matière d'hygiène et d'approvisionnement alimentaire, simplifiant ainsi leurs opérations tout en réduisant les coûts.

De plus, les deux entreprises s'engagent à promouvoir des pratiques commerciales durables et **respectueuses de l'environnement**.

Monsieur Nicolas CHARPENTIER, responsable du département **FLOWEY® HYGIENE** a déclaré : "Nous sommes ravis de cette collaboration avec La Provençale. Notre objectif est de fournir des solutions complètes d'hygiène aux entreprises du secteur HORESCA, et ce partenariat nous permet de réaliser cet objectif de manière optimale. Ensemble, nous contribuerons à la prospérité du secteur au Luxembourg."

Ensemble, **FLOWEY®** et **La Provençale** aspirent à établir de nouvelles normes de qualité et d'hygiène dans le secteur HORESCA du Luxembourg, contribuant ainsi à la satisfaction des clients et à la croissance durable de leurs activités au Grand-Duché.



Nous sommes à votre disposition

L.C.I. S.à r.l. **FLOWEY®**

2, Z.A.C. Klengbousbiërg L-7795 Bissen

Tél.: +352 33 52 50 | E-mail: hygiene@flowey.com

hygiene.flowey.com

Modules reconnus comme formation complémentaire pour travailleurs désignés

La SuperDrecksKëscht® - SDK Akademie propose plusieurs modules de formation reconnus comme formation complémentaire pour travailleurs désignés par arrêté ministériel. Les formations se tiendront auprès de la House of training.

Découvrez les modules et inscrivez-vous en scannant les codes QR!

Manipulation sécurisée des produits de nettoyage - Module 1

Objectifs

- Connaître les dangers issus des produits de nettoyage
- Reconnaître les pictogrammes de danger
- Présenter les équipements de protection pour agents de nettoyage
- Acquérir les connaissances de base des composants des produits de nettoyage
- Nettoyer en toute sécurité pour préserver la santé des agents de nettoyage et des clients



Produits dangereux - Reconnaissance du danger et étiquetage

Objectifs

- Obtenir des connaissances de bases sur les caractéristiques des produits dangereux
- Reconnaître différents produits dangereux (acides, bases, oxydants, ...)
- Identifier les pictogrammes de danger
- Acquérir des connaissances de base au niveau des fiches de données de sécurité



Manipulation sécurisée des équipements de nettoyage - Module 2

Objectifs

- Utiliser de manière correcte et sécurisée les différents équipements de nettoyage
- Développer l'organisation du travail : équipement du chariot
- Travailler correctement avec le double seau presse
- Nettoyer en toute sécurité un bureau
- Nettoyer en toute sécurité une installation sanitaire



Produits dangereux - Stockage et élimination sûrs

Objectifs

- Le tri des produits selon leurs propriétés de risques
- Présentation des différentes armoires de sécurité
- Informations et connaissances pour diminuer les risques liés au stockage et à l'élimination correcte de produits dangereux



Contact :

SDK Akademie

488 216 400 akademie@sdk.lu



NOUVEAU

L'exhausteur liquide pour homard et crustacés

- ✓ Pour vos **marinades**, comme **sauce de base** ou **finition**
- ✓ Pour **enrichir** vos plats à base de scampis, homard, crevettes, langoustines, crabes et gambas
- ✓ Utilisation à **n'importe quelle étape de préparation**, qu'elle soit **chaude** ou **froide**
- ✓ **Sans gluten, sans lactose**

Sauce à l'armoricaine



Idéal également avec des scampis !



Scannez le code QR pour demander votre échantillon
KNORR PROFESSIONAL CONCENTRÉ LIQUIDE CRUSTACÉS 1 L GRATUIT !

Knorr Professional Concentré Liquide 1 L



L'Histoire du Chalet – op den Dräi Eechelen

Robert L. Philippart

Partie II / II

Les aménagements du Parc Dräi Eechelen ont été réalisés en phases successives tous les 60 ans, lorsque le boisement naturel réclamait des interventions pour garder la lisibilité du site. Ces travaux d'envergure traduisent aussi le développement de la ville.

D'un parc forestier dessiné au lendemain du démantèlement de la forteresse, ce site extraordinaire se mue progressivement en parc urbain. D'un lieu de villégiature, isolé, il fournira le contexte paysager de deux musées et des vestiges de la forteresse.

De plus en plus désenclavé, il renforce sa position de lieu social et urbain. Inséparable de cette histoire est celle du Chalet Dräi Eechelen, dont une renaissance pointe à l'horizon.

Le Chalet du Centenaire

Face à ces développements, des voix s'élevaient pour réclamer des améliorations sur le site. Ce fut ainsi que la deuxième section à la Chambre des Députés recommandait en 1924 au Gouvernement de pratiquer des élagages aux endroits où la verdure avait envahi les fortifications et masquait le fort Thungen. Les plantations du temps d'Edouard André formaient entre-temps « une forêt dense où des rares éclaircies ne permettaient que des vues restreintes sur le Vieux-Luxembourg »

Dans le but d'une « utilisation touristique qui sera très certainement fructueuse », des réflexions furent entamées dès 1930 pour consolider et rendre accessibles les anciens forts Thungen, Olizy, Charles et Bourbon . L'offre touristique allait encore se développer avec l'instauration, lors de fêtes champêtres, d'une navette d'autobus reliant la rue Notre-Dame aux Trois Glands .

En 1935, les premiers arbres masquant la vue sur l'ancien fort furent abattus. La tergiversation s'explique par la volonté du Gouvernement de vouloir valoriser le site des Trois Glands en développant un nouveau concept d'aménagement. L'ingénieur paysagiste Henri Luja, élève d'Edouard André, allait être chargé de dégager le fort pour le rendre visible de nombreux points de la ville et assurer une vue panoramique sur la partie de la ville qui fait face au fort. Pour ce faire il créa une percée gazonnée de 32 m de largeur. Le réseau des promenades existant fut conservé. En s'appuyant sur la théorie des vues rayonnantes, Luja avait projeté plusieurs percées et envisageait d'intégrer dans ses aménagements le plateau du fort Olizy. Il rêvait même d'agrémenter le site de cascades. L'ingénieur-paysagiste évitait

de rendre visible les défauts du terrain. Le fort Thungen lui-même fut arrangé en attraction touristique. Le public eut accès à la plateforme de l'ouvrage pour bénéficier du panorama qui s'y dégage. Suivant les recommandations de l'ingénieur Jean-Pierre Koltz, spécialiste de l'histoire de la forteresse, les tourelles du fort furent dégagées par le creusement des douves qui les entourent. L'ensemble fut relevé par la construction d'un mur circulaire. La voûte, dont les débris étaient visibles derrière le fort fut déblayée et Luja y aménagea une aire de jeux pour enfants. En avant du fort, un vaste terre-plein en forme de demi-lune fut utilisé comme une terrasse. D'ici le visiteur bénéficiait d'une série de vues rayonnantes dont chacune, bien encadrée par des groupes forestiers, donnait sur une autre partie de la vieille ville. Les promenades furent agrémentées de bancs de repos, un balisage vers points de vue fut installé. Le site des Trois Glands devait être transformé en « Luftkurort » pour touristes .

Si d'un côté l'attrait du site allait être augmenté par ces aménagements, le plan Luja repensait aussi la circulation en termes d'accessibilité pour voitures automobiles et autocars. Des trottoirs furent aménagés pour les piétons. Une voie entourant le fort permettait de visiter le site en voiture sans devoir en sortir. Le chalet rustique allait être déplacé et reconstruit à gauche devant le fort, de façon à ne pas déranger la vue sur le fort . Tous ces travaux avaient été effectués avec l'aval de la Commission des Monuments et Sites .

Le nouveau chalet fut construit en pierre en forme de chalet suisse et à un étage sous les combles. L'enseigne prit le nom de « Chalet du Centenaire ». Sa gestion fut confiée au restaurateur Pierre Beffort, président du syndicat des

aubergistes et cafetiers organisés du Luxembourg (SACOL), Michel Jonas-Groos continuait à exploiter le « Café Michel Jonas-Groos » au Pfaffenthal . La terrasse ombragée et l'aire de jeux du nouveau chalet attiraient, surtout le dimanche de nombreux citoyens qui venaient assister à des concerts . Le chalet offrait même une piste de danse en plein air . Les nouveaux aménagements permettaient dès 1938 d'inclure le fort Thungen dans le programme des illuminations de la ville et d'y tirer des feux d'artifices .

Recherché par les scouts , le site des Trois Glands prêtait son cadre charmant et romantique à la tenue de Pow Wows organisés par la Fédération Nationale des Eclaireurs Luxembourgeois en 1939 et 1945 . Le fort prêta sa coulisse également à des spectacles de gymnastique, mais aussi des courses à vélo

« Sonnenwendfest » et salves d'honneur

Sous l'occupation, le site connut de nouvelles transformations. Les travaux entrepris en 1941, dégagèrent davantage la partie arrière du fort et forgeaient une percée supplémentaire passant par la : „Hiél“ en direction du fort Olizy dans le but d'offrir encore d'autres vues panoramiques . En 1943, le site fut agrémenté de bancs de repos supplémentaires . Il allait prêter son cadre au spectacle public du « *Sonnenwendfest der Polizei* » . Le déroulement de la guerre ne permit heureusement point d'en faire une tradition, il en restait là. Par contre, une autre tradition allait naître : celle des salves d'honneur tirées à partir des Trois Glands pour le retour des cendres de Jean l'Aveugle en août 1946 . Ce geste allait être à la base des salves tirées régulièrement à l'occasion de la naissance de princes et princesses,



Antoine Davito 11/07/1970 Fort Thungen Trois Glands. Le chalet de dégustation tenu par M. Keup © Photothèque VdL (Lëtzebuerg am Zäitvergläich, tome 3)

des anniversaires des membres régnants de la famille grand-ducale ou encore à l'occasion de la fête nationale.

En 1947, le « Chalet des trois glands » allait rouvrir pour la saison avec un concert offert par la chorale « Sang a Klang ». Léon Speltz-Hemmer était gérant de l'établissement pour le concessionnaire, la brasserie de Clausen. Les concerts, les fêtes populaires et sportives, les excursions de visiteurs étrangers reprenaient dans la bonne tradition du site. Les succès des années d'avant-guerre étaient toujours au rendez-vous dans les années 1950 et 1960.

Pétanque et fonctionnaires européens

Vient un nouveau moment avec l'urbanisation du plateau de Kirchberg. En 1966, l'inauguration du pont Grande-Duchesse Charlotte et la mise en service du bâtiment tour qui portera ultérieurement le nom de « Tour Alcide de Gasperi » auront un impact immédiat sur le site. L'attrait du site des trois Glands continuait à attirer du monde, de façon qu'on trouve le témoignage suivant en 1970 « *Die bewaldete Höhe auf Drei Eichen ist für unsere Stadtbürger das nächstgelegene Ausflugsziel. Durch den Bau der Grossherzogin Charlotte Brücke und mit der Anlage bequemer Wege ist der Zugang zum Fort sehr erleichtert worden. Einfach herrlich ist die ganze Anlage. Bei grosser Hitze herrscht dort immer angenehmer Schatten.* »

D'emblée s'installaient à proximité du fort

quelque 500 fonctionnaires européens. Leur nombre allait exploser avec la construction et la centralisation des institutions européennes au Kirchberg. Bien que le bâtiment Tour bénéficiait de son propre restaurant, les fonctionnaires venaient se ressourcer pendant les pauses. A la même époque, le site allait être menacé par le projet de construction d'un palais de Justice pour la Cour européenne. Grâce à la sensibilisation de l'architecte urbaniste français, Pierre Vago, travaillant alors pour le compte du Fonds pour l'urbanisation et l'aménagement du Kirchberg, ce palais de Justice allait être construit dès 1970 sur le côté opposé du plateau. Vago ne voulait pas déranger la vue sur les quartiers historiques de la ville et préserver l'authenticité du site. En 1972, l'Hôtel Holiday Inn s'installa à proximité des institutions européennes. Son restaurant allait prendre le nom de « Trois Glands ». En 1978, le projet du Centre 300 avec salle plénière pour le parlement européen et une hauteur de 174m faillit écraser le fort Thungen situé à ses pieds.

La « Buvette des Trois Glands » allait faire peau neuve pour accueillir les fonctionnaires qui venaient de plus en plus nombreux pendant leur pause de midi. A partir du mois de novembre 1967, le Café est désormais ouvert également pendant l'hiver. Surtout pendant les réunions des Conseils des Ministres des Communautés Européennes, les voitures venaient se garer

jusqu'au pied du chalet. La terrasse allait finalement être délimitée par une clôture en bois. Pour l'exploitant, les jours de semaines étaient aussi rentables que les traditionnels jours de weekend toujours recherchés pour des fêtes populaires et les concerts.

En février 1969, Jacques Neu-Ferry reprit la « Buvette des Trois Glands » qui restait toujours sous la concession de la brasserie de Clausen. Les nouveaux produits limonadiers de Canada Dry furent servis pour rafraîchir les plus jeunes visiteurs. La S.A. Luxembourgeoise d'Eaux gazeuses et Jus de fruits, Canada Dry Luxembourg avait commencé sa production en 1959 sur le site de la brasserie de Clausen qui était cofondatrice de cette société. « *Er (Jacques Neu) bediente nur die Leute die ihm sympathisch waren* » se souvenait une ancienne cliente. Le bistrot était bondé, surtout les jours des réunions du Conseil des Ministres par le staff accompagnant les autorités politiques. Louise Ferry Neu fonda l'amicale « la Pétanque Trois Glands » qui pendant des décennies organisa des championnats locaux et internationaux sur la piste qui jouxtait le chalet. L'après-midi des retraités sy donnaient rendez-vous pour des parties de jeu. M Keup exploitait l'enseigne dans les années 1970.

Pendant les saisons 1979/1980, le Théâtre Ouvert de Luxembourg renoua avec les quelques spectacles donnés sur le site en 1911, en proposant du théâtre en plein air. L'acteur luxem-



Bunny Francois Le Chalet « Dräi Eechelen » 4.1996 © Photothèque VdL (Lëtzebuerg am Zäitvergläich, t3)

bourgeois Marc Olinger était à l'origine de la troupe Théâtre Ouvert de Luxembourg fondé en 1973 avec son épouse Claudine Pelletier. Les spectacles commençaient devant le fort en cas de beau temps pour se poursuivre à l'intérieur.

MUDAM et Musée Dräi Eechelen

Doucement, le site intéressait de plus en plus les autorités nationales. Raymond Linden, Président de Jeunes et Patrimoine initiait un camp d'archéologie pour jeunes sur le site. Toujours en 1980, les premiers travaux de mise en valeur du réduit Thungen par la DAC (Division Anti-Crise de l'ARBED) furent entamés sous la direction de l'ingénieur Jean-Pierre Koltz, le même qui était déjà intervenu sur le site lors de son réaménagement en 1937. L'ouragan de fin février / mars 1990 avait considérablement abîmé bon nombre d'arbres au parc des Trois Glands. En automne de la même année l'architecte sino-américain Ieoh Ming Pei avait accepté de dresser les plans pour la construction d'un musée d'art moderne sur le site des Trois Glands. Le musée devait être prêt pour l'année culturelle « Luxembourg, ville de toutes les cultures » en 1995. Les dégâts causés par la tempête facilitaient l'intervention sur le terrain pour dégager le fort complètement et faire une étude de l'ampleur des vestiges. Les travaux prévus sur le site des Trois Glands expliquent pourquoi cette partie de la ville avait été incluse dans le périmètre de « Luxembourg, vieux quartiers et fortifications » inscrits au registre du patrimoine mondial. Cette inscription lui valut une protection internationale.

Après de longues discussions, très médiatisées et le lancement d'une pétition « *D'Fanger ewech vun den Dräi Eechelen* » avec 14.000 signatures, de nombreuses réflexions faites sur l'importance de la conservation de la mémoire d'ingénierie militaire, la Chambre des Députés adopta le 5 décembre 1996 deux lois pour la création et d'un Musée d'Art Moderne sur l'enveloppe et d'un Musée de la Forteresse dans le réduit du Fort Thungen. Les travaux de construction pour le MUDAM, suivant les

plans de l'architecte sino-américain Ieoh Ming Pei, ont été lancés en 1999. Le Musée d'Art Moderne Grand-Duc Jean a été inauguré le 1^{er} juillet 2006. 16 ans séparaient l'idée de la réalisation ! En l'an 2000, les soumissions pour travaux de gros-œuvre pour le futur Musée Dräi Eechelen furent ouvertes.

La loi du 25 avril 2003 relative à la restauration et à la mise en valeur de certaines parties de la forteresse de Luxembourg autorisa l'aménagement du Circuit Vauban et certaines parties du réduit Thungen. Le tracé des promenades fut complètement redessiné, le circuit Vauban aménagé. Le réduit Thungen fut reconstruit sur base des plans de 1836/37. La reconstruction est exécutée selon les prescriptions de la Charte Internationale sur la Conservation et la Restauration des Monuments et des Sites élaborée en 1964 à Venise. Un joint de maçonnerie large fait la limite entre la partie historique et la partie reconstruite du réduit. Le volume de l'ancienne couverture en terre du réduit a été remplacé au profit de salles d'expositions supplémentaires. La plateforme construite en matériaux modernes respecte en grande partie les dimensions originales. Le musée Dräi Eechelen a été inauguré le 13 juillet 2012.

Bientôt un nouveau Pavillon au Dräi Eechelen ?

En l'an 2000 une consultation restreinte internationale entre paysagistes eut lieu en vue du réaménagement du site des Trois Glands en parc Dräi Eechelen. Le projet du bureau parisien Michel Desvigne allait convaincre les autorités par la simplicité de la conception, respectant et unifiant les constructions anciennes et nouvelles. La loi relative à l'aménagement du parc Dräi Eechelen fut adoptée le 15 juillet 2002. Le nouveau parc public, entourant le Musée d'Art moderne Grand-Duc Jean et le Musée "Dräi Eechelen" s'étendra de la Place de l'Europe jusqu'aux voies ferrées en contre-bas du Fort Obergrunewald.

Les aménagements du parc Dräi Eechelen (8 ha) ont commencé fin 2005 pour être achevés fin 2008. Les travaux de Michel Desvigne se distinguent par une intervention minimaliste

inspirée par la topographie spécifique du lieu. La clairière autour du fort Thungen a retrouvé une visibilité à grande échelle, repérable depuis la vieille ville. Le parvis du MUDAM avec ses pins et ses hêtres permet l'organisation de manifestations en plein air.

En 2007, l'ancien chalet, dont la cuisine de Pit Kaiser avait été appréciée par une clientèle de gourmets, fut démoli au plus grand regret de tous ceux qui fréquentaient cette table fine. Dans le cadre de cet aménagement, il n'avait pas été prévu de reconstruire un débit de boissons avec restauration. Les trois restaurants (Hôtel Melia, MUDAM et Philharmonie) qui allaient ouvrir à proximité ne justifiaient pas ce choix aux yeux des planificateurs.

10 ans plus tard, le besoin de désenclaver le MUDAM et le Musée Dräi Eechelen se fait ressentir à partir de l'ouverture de la station du tram et du funiculaire Pafendall-Kierchbierg en 2017. En mai 2018 le Fonds d'urbanisation et d'aménagement du Kirchberg lança un concours réservé à des groupements "architecte + ingénieur" pour la conception d'une passerelle piétonne et cyclable, reliant l'avenue JF Kennedy au Mudam. L'ouvrage vise à augmenter la visibilité et la fréquentation du site. Le bureau Marc Mimram Architecture Ingénierie / Fabek Architectes / Greisch est sorti lauréat du concours. Les travaux s'étendent de mars 2022 à hiver 2023.

Le confinement en raison de la pandémie COVID 19 en 2020 a mis en évidence que le parc Dräi Eechelen était recherché par la jeunesse pour des fêtes tenues sans autorisation. Ce phénomène a souligné la centralité qu'avait obtenu ce parc dans un tissu urbain de plus en plus dense. On est loin du parc forestier et de villégiature à la périphérie de la ville. Le parc Dräi Eechelen est devenu une promenade publique, un parc urbain. Les terrasses des alentours n'ont pas pu remplacer le charme de l'ancien chalet. En juin 2020 est discuté au niveau ministériel l'autorisation d'une « *Pop-up chill-Area* ». Dans le cadre de ces discussions le projet de réouverture sur le site d'un bistrot fut salué. Il représenterait une attraction touristique et un agrément pour les congressistes siégeant à l'European Convention Center.

En 2021, l'Administration des Bâtiments Publics a fait dresser un avant-projet sommaire pour la construction d'un pavillon à débit de boissons et de restauration. L'emplacement prévu est situé en bordure du plateau côté de Clausen afin d'assurer la vue sur le fort Niedergrunewald et le fort Thungen. La réalisation du projet devrait se faire pour l'ouverture de l'exposition LUGA (*Luxembourg Urban Garden*) en 2025. Afin de pouvoir réaliser ce projet, le Conseil communal de la Ville de Luxembourg adopta le 21 juillet 2023, sur base d'une évaluation des incidences sur l'environnement et d'un rapport environnemental, une modification ponctuelle de son plan d'aménagement général.



RAK PORCELAIN EUROPE - PARTENAIRE DES PRIX GASTRONOMIQUES, GAULT&MILLAU, AU LUXEMBOURG 2024



**MAKE SURE
IT'S RAK**

Le mois dernier, RAK Porcelain a participé à l'un des plus prestigieux événements du monde gastronomique luxembourgeois : les prix Gault&Millau 2024. Pour la deuxième fois, RAK Porcelain a été un des principaux sponsors de cet événement qui réunit les meilleurs chefs et les plus importants acteurs de l'HoReCa.

Cette année RAK Porcelain avait l'honneur de sponsoriser le prix distingué du « Chef de l'année 2024 ». Ce dernier a été remporté par Louis Linster, chef du « Res-

taurant Léa Linster » à Frisange. Le chef, qui a également été élu « Jeune Chef de l'Année » en 2021, a pu fêter une nouvelle note de 17/20 pour son restaurant « Léa Linster », ce qui l'a fait entrer dans le cercle des rares établissements dotés de 4 toques.

Le fabricant d'arts de la table pour les professionnels, dont le siège européen se trouve au Luxembourg, a fourni la vaisselle pour le dîner de gala qui mettait en avant les talents culinaires des gagnants. Pour éveiller les papilles des invités, Louis Linster a été rejoint en cuisine par Roberto Fani, « Chef de l'année 2023 », ainsi que Clovis Degrave, « Jeune Chef de l'Année

2024 », Fernando Andreu, chef du restaurant élu « Restaurant Méditerranéen 2024 », et par Paul Bungert, « Pâtissier de l'année 2024 ». Les chefs ont dressé leurs créations gastronomiques dans les collections inspirantes de RAK Porcelain, dont la nouvelle gamme en porcelaine Bone China, ainsi que la nouveauté rak EARTH qui revêt l'apparence d'une authentique terre cuite, tout en conservant la surface lisse et non poreuse de la porcelaine.

RAK Porcelain figure également dans la nouvelle édition du guide bilingue français-anglais « Gault&Millau 2024 » qui regroupe toutes les bonnes adresses au Grand-Duché. Le guide est désormais disponible dans toutes les librairies du Luxembourg.



Les clients professionnels peuvent découvrir la gamme complète en contactant Chomette Luxembourg (luxembourg@chomette.com). La série se trouve également sur notre webshop pour les clients particuliers : webshop.rak.lu

RAK Porcelain Europe | 440 Z.A.E Wolser F | L-3290 Bettembourg | Luxembourg
Tél. : (+352) 26 36 06 65 | www.rakporcelain.com | Distribué par Chomette Luxembourg

Assermentation du nouveau Gouvernement



Max Hahn, Lex Delles, Elisabeth Margue, Martine Hansen, Georges Mischo, Luc Frieden, Léon Gloden, S.A.R. le Grand-Duc Henri, Martine Deprez, Xavier Bettel, Stéphanie Obertin, Serge Wilmes, Claude Meisch, Eric Thill, Yuriko Backes, Gilles Roth (d.g.à.d.)

S.A.R. le Grand-Duc a procédé, le 17 novembre 2023, à l'assermentation du nouveau Premier ministre, Luc Frieden, du Vice-Premier ministre et des ministres composant le nouveau gouvernement.

Par la suite, le Premier ministre, suivi des autres membres du gouvernement par ordre de préséance, a procédé à la prestation du serment, consacré dans l'article 88 de la Constitution: "Je jure d'observer la Constitution et les lois et de remplir ma fonction avec intégrité, exactitude et impartialité".

L'Horesca tient à féliciter tous les membres de la nouvelle équipe autour de Monsieur Luc Frieden. Comme par le passé, la fédération nationale des hôteliers restaurateurs et cafetiers du Luxembourg souhaite pouvoir collaborer avec les pouvoirs publics dans un dialogue constructif, en adoptant une démarche responsable, afin d'aider au mieux les entreprises de notre secteur.

Le gouvernement est constitué comme suit:

Luc FRIEDEN (CSV)

Premier ministre

Xavier BETTEL (DP)

Vice-Premier ministre

Ministre des Affaires étrangères et européennes, de la Coopération, du Commerce extérieur et à la Grande Région

Martine HANSEN (CSV)

Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture

Claude MEISCH (DP)

Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse ; Ministre du Logement et de l'Aménagement du territoire

Lex DELLES (DP)

Ministre de l'Économie, des PME, de l'Énergie et du Tourisme

Yuriko BACKES (DP)

Ministre de la Défense ; Ministre de l'Égalité des genres et de la Diversité ; Ministre de la Mobilité et des Travaux publics

Max HAHN (DP)

Ministre de la Famille, des Solidarités, du Vivre ensemble et de l'Accueil

Gilles ROTH (CSV)

Ministre des Finances

Martine DEPREZ (CSV)

Ministre de la Santé et de la Sécurité sociale

Léon GLODEN (CSV)

Ministre des Affaires intérieures

Stéphanie OBERTIN (DP)

Ministre de la Digitalisation ; Ministre de la Recherche et de l'Enseignement supérieur

Georges MISCHO (CSV)

Ministre des Sports
Ministre du Travail

Serge WILMES (CSV)

Ministre de l'Environnement, du Climat et de la Biodiversité ; Ministre de la Fonction publique

Elisabeth MARGUE (CSV)

Ministre de la Justice ; Ministre déléguée auprès du Premier ministre, chargée des Médias et des Communications ; Ministre déléguée auprès du Premier ministre, chargée des Relations avec le Parlement

Eric THILL (DP)

Ministre de la Culture
Ministre délégué au Tourisme

Un clic, mille saveurs en ligne.

Nouveau **webshop,**
bien plus pratique.



Rendez-vous sur
grosbusch-shop.lu





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