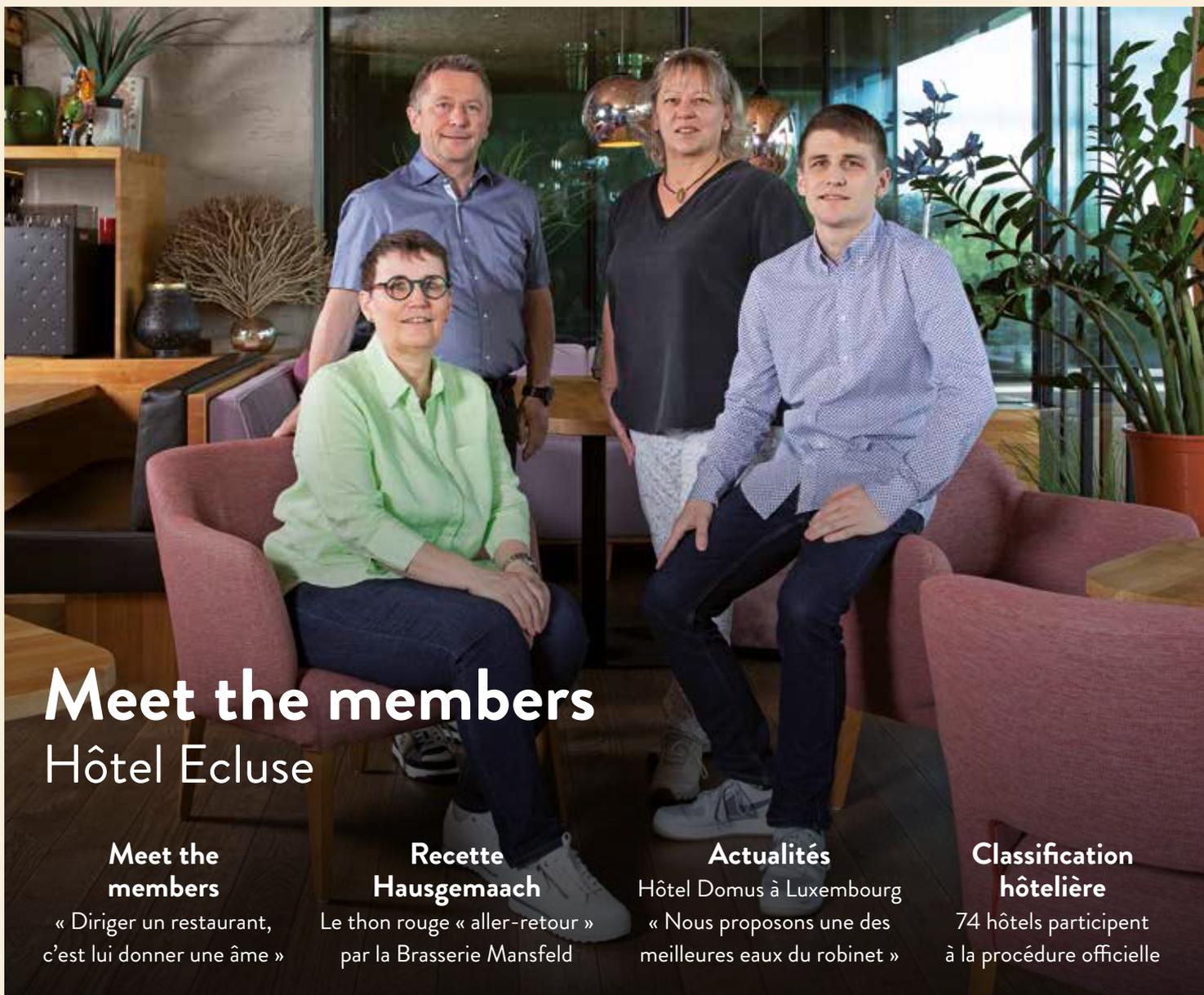


LE MAGAZINE

hospitality & passion



Meet the members

Hôtel Ecluse

Meet the members

« Diriger un restaurant, c'est lui donner une âme »

Recette Hausgemaach

Le thon rouge « aller-retour » par la Brasserie Mansfeld

Actualités

Hôtel Domus à Luxembourg
« Nous proposons une des meilleures eaux du robinet »

Classification hôtelière

74 hôtels participent à la procédure officielle

ENCORE PLUS DE POTS POUR LES PROS



Découvrez notre gamme pour professionnels



100 % Geschmaach, 100 % Traditioun.

www.moutarderie.lu

IMPRESSUM

Éditeur

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

Directeur de publication

Steve Martellini

Rédacteur en chef

Dave Giannandrea

Régie publicitaire

brain&more - agence en communication

☎ (+352) 26 84 71-1

✉ brain@brain.lu 🌐 www.brain.lu

Photos

HORESCA, Olivier Minaire / brain&more,
archives, membres, communiqués de presse,
photos mises à disposition, Shutterstock

Layout et mise en page

brain&more - agence en communication

Impression

Imprimerie Heintz

Papier recyclé Circle Offset

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

© HORESCA 2024

Contact

HORESCA a.s.b.l.

B.P. 2524 L-1025 Luxembourg

7, Alcide de Gasperi

L-1615 Luxembourg

☎ (+352) 42 13 55 - 1 (09h - 14h)

✉ secretariat@horesca.lu 🌐 www.horesca.lu

📱 Horesca Luxembourg

Secrétariat

Steve Martellini, Secrétaire général

s.martellini@horesca.lu

Dave Giannandrea, Rédacteur en chef

dave.g@horesca.lu

Claude Ries, Conseiller en sécurité alimentaire

c.ries@horesca.lu

Anne Brandenburger, Secrétaire de direction

secretariat@horesca.lu



Téléchargez le magazine
sur horesca.lu



5 EDITO

Au service de nos membres

6 MEET THE MEMBERS

Hôtel Ecluse Entre tradition et design

« Diriger un restaurant,
c'est lui donner une âme »

16 NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS

Beim Gina

Burger King

Come al Teatro

KFC

La Stazione

Restaurant Koseli

Soupmania

Une auberge de jeunesse
prévue à Ettelbruck

20 HAUSGEMAACH

Le thon rouge « aller-retour »,
Daïkon au sésame,
espuma d'avocat, sauce à l'ail

22 ACTUALITÉS

Le « Café Cubano » fête
ses 20 ans d'existence

Hôtel Domus à Luxembourg

Améliorez et faites évoluer votre activité
grâce aux objets connectés

François Jagut est chef du mois
Vinsmoselle

Intronisations au sein de l'Académie
culinaire de France

Les élèves et étudiants de l'EHTL
échantent avec des Experts FERRERO

38 AGENDA

40 AGENDA - FORMATIONS

42 TOURISME

74 hôtels participent au système
de classification officiel par étoiles

Tendances clés de l'hôtellerie-restauration

Le LCTO a présenté une année d'activités
touristiques bien chargée

L'industrie du voyage et du tourisme s'unit
pour lutter contre le changement climatique

Rétrospective de l'année 2023
et perspectives pour 2024

54 ÉCONOMIE

L'Horeca n'arrive pas à rattraper son retard

Est-ce qu'on est bien au Luxembourg ?

Apprendre à surmonter une phase
de difficulté ou une faillite

Saturn 1000F2 Portable Flex

Prêt pour l'avenir avec le nouveau terminal Android.



Grand écran tactile avec interface intuitive.



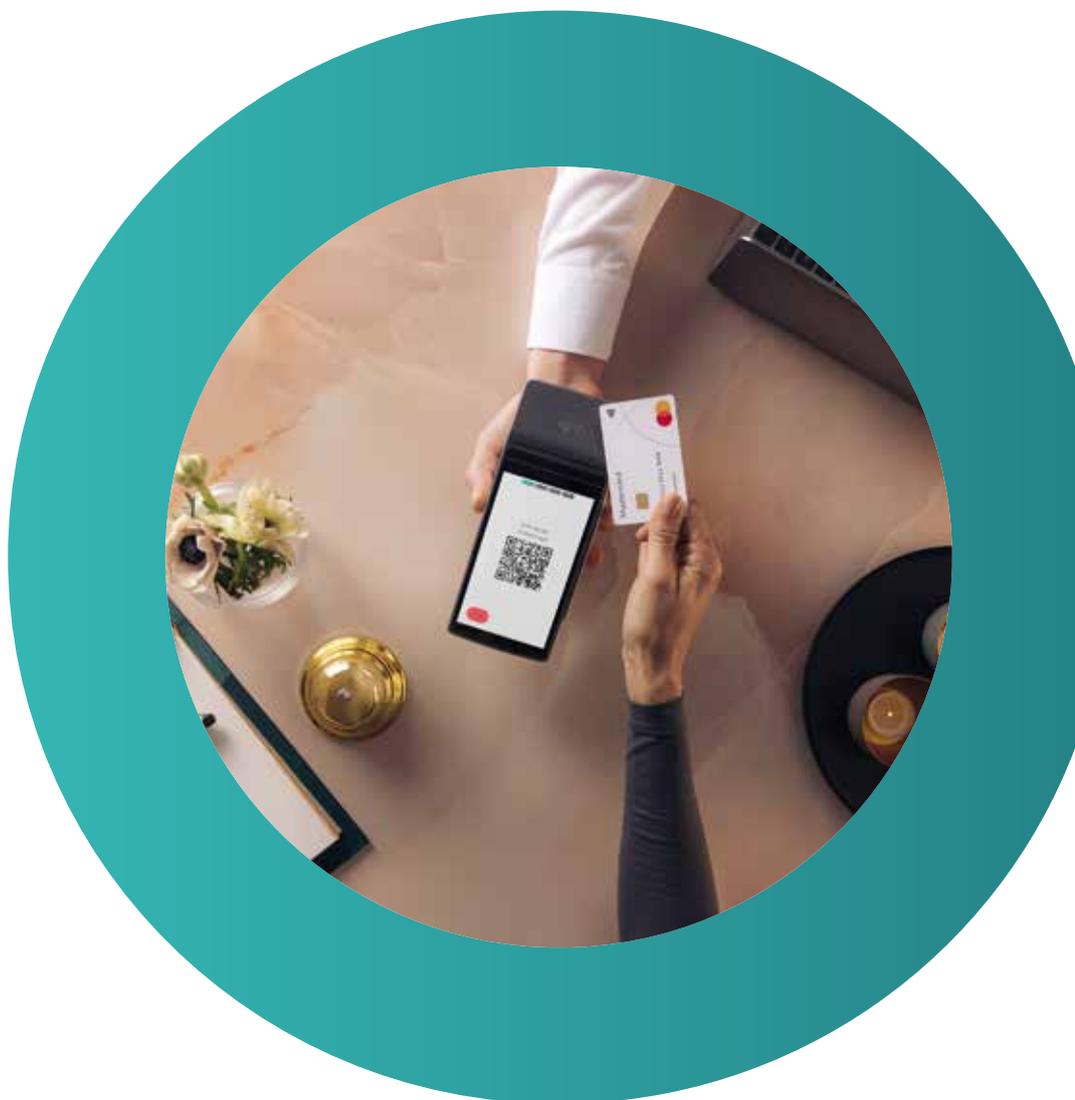
Accepte tous les modes de paiement courants par carte, sans contact, mobile et par code QR.



Utilisation en magasin, à l'extérieur et en déplacement grâce à la batterie haute performance.



Recevez des paiements n'importe où grâce à la 4G et au Wifi.



Contactez-nous au
+352 355 66 444



worldline.com/luxembourg



Au service de nos membres

Chers membres de l'IHOESCA,

En prenant les rênes en tant que Secrétaire général de notre respectée fédération, je me suis immergé dans cette mission avec une pleine conscience de l'ampleur et de l'importance de mes responsabilités. Ayant mes racines profondément ancrées dans notre secteur, je comprends intuitivement la valeur inestimable de construire des relations solides et sincères avec vous, nos membres. C'est avec cet objectif en tête que j'ai décidé de me rendre directement auprès des entreprises pour être au plus près de vos réalités quotidiennes.

Engager le dialogue avec vous est pour moi une démarche fondamentale. Cela me permet de saisir avec précision et empathie les enjeux spécifiques auxquels vous faites face, ainsi que les perspectives d'évolution qui s'offrent à notre secteur. Cette proximité est essentielle pour approfondir notre échange et travailler ensemble à l'identification et à la résolution des difficultés concrètes et diversifiées que nous rencontrons sur le terrain.

Pour approfondir encore notre échange et offrir un soutien ciblé, nous mettons actuellement en place des groupes de travail spécifiques. Ceux-ci se dérouleront tant pour le secteur hôtelier que pour les restaurants et les bars. Je vous invite chaleureusement à participer à cette initiative et

à vous inscrire sur notre site web, sous la rubrique « Let's Act ». Votre contribution est d'une valeur inestimable pour nous, et ensemble, nous pouvons développer des solutions sur mesure pour notre industrie.

Laissez-moi partager quelques mots sur l'état actuel des choses. Les échos favorables et la hausse de fréquentation que nous avons observée durant le week-end de Pâques sont des indicateurs réjouissants. Ils témoignent d'une dynamique positive au sein de notre secteur, signe que nos efforts commencent à porter leurs fruits. Cependant, il est crucial de reconnaître que nous ne sommes pas encore au bout de nos peines. Les défis persistants, tels que les taux d'intérêt élevés, l'augmentation des prix d'achat et les marges bénéficiaires réduites, continuent d'affecter de nombreux établissements. Ces facteurs compressent déjà des marges qui sont historiquement basses, exacerbant les défis financiers auxquels nos entreprises sont confrontées. Nous espérons une reprise rapide pour surmonter ces obstacles. Avec un regard tourné vers l'avenir, nous aspirons à des jours ensoleillés et à un démarrage robuste pour la nouvelle saison. Le dévouement et l'acharnement que vous mettez au quotidien dans votre travail constituent le fondement de nos succès à venir.

Depuis cette année, nous avons conçu un autocollant distinctif. En tant que

membre actif de l'IHOESCA, la fédération qui défend les intérêts de toute une industrie, nous avons à cœur de valoriser et de reconnaître officiellement l'appartenance de nos membres à notre organisation. C'est pourquoi, dans cette édition, nous vous envoyons à chaque adhérent un autocollant qui symbolise son adhésion et affirme son engagement au sein de notre communauté. Nous encourageons vivement à afficher cet autocollant de manière visible, comme témoignage de l'appartenance à notre communauté et de notre engagement commun envers la réussite du secteur.

En guise de conclusion, je tiens à vous faire part de l'importance cruciale que j'accorde à notre échange continu et franc. Je ne me perçois pas uniquement comme votre porte-parole, mais aussi comme un membre actif de notre communauté, unie dans la quête d'objectifs partagés. Votre confiance et votre soutien quotidiens sont essentiels pour moi. Ensemble, je suis convaincu que nous pouvons accomplir de grandes choses pour notre secteur. Je tiens également à vous assurer que, jour après jour, en collaboration étroite avec notre président Alain Rix, notre conseil d'administration et notre équipe administrative, nous mettons tout en œuvre pour favoriser le développement et le bien-être de notre industrie.

Steve Martellini,
Secrétaire général de l'IHOESCA



Désirée Albert, Danielle Albert-Kartheiser, Georges Albert, Steve Martellini, Alain Rix et Christian Albert (d.g.à.d.) lors de la visite d'entreprise

Hôtel Ecluse

Entre tradition et design

L'Hôtel Ecluse, renommé depuis 1963 dans la région grâce au savoir-faire de la famille Albert, propose une expérience inoubliable. Pour s'en rendre compte, une délégation de notre fédération s'est rendue sur place à Stadtbredimus pour discuter avec les exploitants. Alain Rix, Steve Martellini et Dave Giannandrea ont été reçus par Désirée Albert ainsi que par Christian Albert, son épouse Danielle et leur fils Georges. Les discussions ont principalement porté sur les difficultés rencontrées dans l'hôtellerie mais aussi sur les pistes que l'on peut envisager pour relever les défis actuels.

L'Hôtel Ecluse, de construction récente, a rouvert ses portes en 2012 dans un nouveau style avec un design moderne utilisant des matériaux naturels et solides. Les chambres bien équipées ont des fenêtres spacieuses avec des balcons privés.

Le cadre réussi de cet immeuble, admirablement situé au cœur des vignobles de la Moselle luxembourgeoise, ne donne pas seulement l'occasion de se détendre lors de vacances, mais est également un endroit de haute qualité pour des événements, séminaires,

conférences ou toute autre occasion à laquelle on désire donner un aspect particulier et sensationnel.

L'histoire de l'établissement débute en fait en 1963 lorsque les parents de Désirée et Christian Albert ouvrent

l'Hôtel Ecluse. Un établissement familial avec un restaurant renommé et 18 chambres pour les touristes. Afin d'être mieux paré pour les défis du 21^e siècle, on prend la décision de construire un nouvel hôtel, en lieu et place de l'ancien qui sera détruit.

Pour la période des travaux, la famille Albert reçoit l'autorisation d'ériger un restaurant provisoire qui permet de

continuer l'activité jusqu'à l'ouverture des nouvelles infrastructures.

Aujourd'hui, l'hôtel propose 35 chambres dont quatre Deluxe de 35 m² et deux suites de 45 m². Toutes les chambres sont équipées de façon moderne. Elles ont de grandes fenêtres et disposent de balcons privés. Les clients profitent de la vue sur les vignobles ou sur la Moselle.

Sur place, on peut combiner entraînement et détente dans le mini-spa composé de 2 saunas panoramiques.

L'hôtel dispose aussi d'une cabine infrarouge, d'une salle de fitness et d'une piscine bio (sans chlore).

Aux amateurs de bien-être, on offre la possibilité de se faire dorloter avec un massage relaxant.



Restaurant « Pier 29 »

Côté gastronomie, le « Pier 29 » invite avec une cuisine utilisant des produits du pays de haute qualité.

À la carte, on trouve des spécialités régionales comme la friture de la Moselle ou des Wäinzoosis à la mou-

tarde mais aussi au filet de bœuf aux escargots, un dos de cabillaud sauce chorizo ou encore des salades et plats de pâtes. Le restaurant dispose d'une centaine de places avec vue sur la Moselle et propose aussi une magnifique terrasse sur l'arrière.



« Miseler Lounge »

Depuis un an, le Miseler Lounge est le rendez-vous pour boire un verre en toute quiétude.

Ouvert en continu, il offre un grand choix en cocktails et vins. La maison propose d'ailleurs une douzaine de crus de la Moselle luxembourgeoise au verre. On trouve bien entendu aussi les cocktails classiques avec ou sans alcool et un grand choix en autres boissons à prix tout à fait raisonnable.

À noter que depuis peu, la troisième génération a rejoint l'entreprise. Le fils de Danielle et Christian Albert, Georges est arrivé au sein de l'équipe de l'Hôtel Ecluse. On compte maintenant une trentaine de personnes qui composent le staff de l'entreprise.

Après plus de 60 ans d'existence, l'Ecluse est, comme nous avons pu le constater, bien prête pour les prochaines décennies. « Cet établisse-

ment familial est un acteur important pour le développement touristique de la Moselle », a déclaré dans ce contexte le président de l'HORESCA, Alain Rix, avant d'ajouter que ce qui avait été réalisé ici était tout simplement impressionnant.

Bravo à la famille Albert pour son dynamisme et tous nos encouragements pour la suite. Nous leur souhaitons beaucoup de succès pour l'avenir.





35 chambres, toutes équipées de façon moderne



Entretien avec Désirée Albert, Hôtel Ecluse

« En hôtellerie, la clientèle qui venait pour une semaine n'existe plus. Les gens viennent pour deux ou trois nuits. »



Les propos de Désirée Albert (à droite) ont été recueillis par Dave Giannandrea

Madame Albert, votre établissement est situé en zone rurale mais proche de zones d'activités importantes. Comment se compose la clientèle de votre hôtel ?

Nous avons la chance d'avoir aussi bien une clientèle d'affaires qu'une clientèle de loisir. Les personnes qui viennent pour des raisons professionnelles vont du technicien présent pour un chantier au spécialiste de la finance. La partie MICE est aussi intéressante avec des groupes qui profitent de nos offres en séminaires.

Pour ce qui est de la clientèle de loisir, elle vient bien entendu plutôt les week-ends et en saison. À peine un tiers de nos clients réservent par des OTA comme booking.com. En ce qui concerne l'origine de nos clients, elle est vraiment variée. Il n'y a pas de nationalité qui domine.

Quelle a été la plus grosse difficulté dans votre carrière ?

En plus de 35 ans de carrière, j'en ai vu de toutes les couleurs. Mais c'est clairement la période du Covid qui a

été la plus dure. Ne pas pouvoir travailler pendant huit mois et surtout ne pas savoir quand cela se terminera a été très difficile, aussi bien pour les finances que pour le moral.

Si je peux mentionner une deuxième difficulté, je citerai l'année 1983. En l'espace de six mois nous avons fait face à trois inondations dans notre ancien établissement. Nous avons dû tout refaire. Je me rappelle que nous avons réaménagé notre salle avec des boiseries dans un style de pub anglais.

Peu de temps après la fin des travaux, une nouvelle crue de la Moselle est arrivée et tout était à nouveau détruit.

Ne craignez-vous plus les inondations maintenant ?

Notre nouvel immeuble a été construit plus en hauteur. Au rez-de-chaussée ne se trouvent plus que le parking et les accès vers les escaliers et l'ascenseur. Nous les avons équipés de portes étanches spéciales qui devraient résister à une arrivée massive d'eau. Mais en 12 ans que nous sommes dans le nouveau bâtiment, la Moselle n'est plus remontée à cette hauteur et nous n'avons plus eu de problèmes de ce côté-là jusqu'à présent.

Éprouvez-vous une grande satisfaction que vous pourriez partager avec nous ?

L'ouverture du nouvel hôtel a été pour notre famille un moment très important. Cela n'a pas été facile. Nous avons

dû démolir notre ancien établissement qui comptait 18 chambres et marchait pourtant bien. De nombreuses personnes autour de nous étaient sceptiques et certains pensaient que cela avait été une mauvaise décision.

Mais nous avons tenu bon et n'avons aucun regret. Aujourd'hui nous disposons d'un outil formidable qui nous permet d'affronter les défis actuels et d'être bien préparés pour l'avenir.

Comment le voyez-vous donc cet avenir ?

La période actuelle n'est pas facile. En gastronomie, les gens sont devenus très prudents.

La baisse du pouvoir d'achat, notamment à cause de la hausse des taux d'intérêt impacte fortement les habitudes de consommation de nos clients. Cela se ressent clairement au restaurant.

En hôtellerie, la clientèle qui venait pour une semaine n'existe plus. Les gens viennent pour deux ou trois nuits. Souvent ils ne restent qu'une seule nuitée.

Il faut donc s'adapter et être innovatifs. Pour qu'une entreprise soit rentable, elle doit disposer d'une certaine taille. C'est la raison qui nous a poussé à investir dans un hôtel qui nous permet d'offrir plus de services.

Mais les tâches administratives augmentent aussi. De la maintenance des ascenseurs à la gestion du personnel, on passe beaucoup trop de temps au bureau au lieu de faire notre métier qui est l'hospitalité. Je pense que les pouvoirs publics doivent arrêter de nous imposer de plus en plus de contraintes et nous soutenir davantage dans notre activité qui est porteuse de richesses pour notre région et pour notre pays.



L'Hôtel Ecluse est classé 3 étoiles superior, ce qui correspond à un établissement répondant aux exigences élevées.

Les établissements de haut niveau de chaque catégorie, qui s'illustrent par leur offre abondante de services et infrastructures, reçoivent l'ajout « Superior ». Les clients de toutes origines demandent des critères fiables, particulièrement auprès d'établisse-

ments indépendants. Par ailleurs, les étoiles communiquent un message simple et clair, caractérisant le niveau d'équipements et de services d'un hôtel.

La classification officielle luxembourgeoise permet aux établissements d'hébergement hôteliers de se positionner clairement et de stimuler ainsi l'innovation et le dynamisme. 17 pays participent entre-temps à la classification HSU en Europe.

Hôtel Ecluse

29, Waistrooss
L-5450 Stadtbredimus
☎ 23 61 91 91
🌐 hotel-ecluse.lu



Horaires d'ouverture :

Hôtel réception de 7h00 à 23h00 -
7/7 jour

Restaurant de 12h00 à 14h00 et
de 18h30 à 21h30
Fermé dimanche soir et lundi midi

Lounge de 11h00 à 23h00
Dimanche de 11h00 à 17h00
et lundi de 17h00 à 23h00



Goûtez au nectare
des fleurs luxembourgeoises.



« Diriger un restaurant, c'est lui donner une âme »

« Diriger un restaurant, c'est lui donner une âme », tel pourrait être le crédo du Koepchen à Wormeldange. Pour s'en faire une idée, une délégation de notre fédération s'est rendue sur place. Alain Rix, Steve Martellini et Dave Giannandrea ont pu discuter avec Metty Krack, le patron de cette institution qui existe depuis une centaine d'années. Il en ressort que le restaurant Koepchen continue à jouer un rôle important dans le paysage gastronomique de notre pays.



Steve Martellini, Metty Krack, Alain Rix et Dave Giannandrea (d.g.à.d.) devant le restaurant

Le restaurant Wormer Koepchen, longtemps géré par la famille Schmidt, existe depuis plus de 100 ans. En 2014, l'établissement a été repris par le groupe Concept + Partners. Il s'agissait du deuxième restaurant du groupe après la Fabrik. Par la suite, de nombreux établissements (Hitch, Parc Le'h, Siegfried,...) ont rejoint le giron de ce groupe, comme c'est un peu la tendance générale aujourd'hui dans notre métier.

Le Wormer Koepchen prend néanmoins une autre direction en se détachant de Concept + Partners. Metty Krack reprend l'établissement à son compte en 2016 et deux ans plus tard, il est rejoint par David Fiegen qui est aujourd'hui associé dans l'affaire.

Ensemble, ils proposent une cuisine luxembourgeoise qui se veut authentique et de qualité. Les plats traditionnels sont accompagnés de viandes au grill à Lava ainsi que des plats plus contemporains comme les fameux burgers ou une belle offre en plats vegans et végétariens. À la carte on trouve bien entendu une friture de poissons (depuis 1907 !) ou un cordon bleu, mais aussi un falafel bowl vegan, une tagliata de bœuf 100% terroir luxembourgeois ou encore des spare-ribs avec sauce barbecue.



Metty Krack et David Fiegen

Comme on peut le lire sur le site Internet du Koepchen, « la cuisine à la Moselle Luxembourgeoise s'est dédiée aux produits du terroir et aux produits de qualité ». Presque tous les ingrédients d'origine animale proviennent du terroir luxembourgeois.

Le restaurant offre bien entendu une très grande sélection en vins luxembourgeois. Les clients peuvent par exemple choisir un des quarante Riesling à la carte et pourquoi pas sélectionner un légendaire Riesling

Koepchen. En outre, on sert une large variété de Gin & Tonic, des cocktails maison ainsi que des bières, jus et alcools locaux. Les boissons sont préparées au bar qui se présente comme un magnifique bateau à voile.

Le restaurant dispose de 90 places assises plus une terrasse. Une quinzaine de salariés y sont occupés.

L'établissement propose aussi une possibilité de take-away avec prise de commande par téléphone.

Notre visite sur place a permis de découvrir les différentes facettes de cet établissement.

« Un restaurant bien dirigé et où le patron a trouvé le bon concept », s'est exclamé Steve Martellini, secrétaire général de l'HORESCA, tout en soulignant l'importance de l'authenticité et de la qualité du service.

Souhaitons à Metty Krack et David Fiegen de continuer sur cette lignée encore longtemps.





Koepchen Bistro-Brasserie

9, Berreggaass
L-5485 Wormeldange-Haut
☎ 76 00 46
🌐 koepchen.lu



Horaires d'ouverture :
mardi à dimanche de 12h00 à 13h30 et de 18h00 à 21h00

« Exploiter un restaurant est un pari risqué. Mais lorsqu'on constate que cela fonctionne et que les clients reviennent on éprouve une grande satisfaction. »



L'HORESCA
vous emmènera
chaque mois à la
découverte d'un
de ses membres

Entretien avec Metty Krack, patron du restaurant Koeppchen

Monsieur Krack, vous êtes de formation économiste. Comment avez-vous atterri dans la restauration ?

J'ai toujours aimé les métiers de la gastronomie. En tant qu'étudiant, je faisais régulièrement des extras comme serveur et après avoir terminé mes études universitaires en économie, je suis parti pour Paris où je me suis inscrit à l'école Lenôtre afin de suivre une formation accélérée en cuisine.

J'ai travaillé dans la capitale française en restauration en cuisine, mais je me suis rendu compte que ce qui me plaisait le plus, c'était la salle et le contact avec les clients. De retour à Luxembourg, à 26 ans, j'ai eu l'opportunité de participer à la reprise du Restaurant Koeppchen par le groupe Concept + Partners.

C'est atypique comme parcours, mais le diplôme universitaire que j'avais en poche m'a donné une certaine sécurité pour pouvoir essayer autre chose. Je ne regrette pas ce choix.

Vous avez commencé dans un groupe qui aujourd'hui exploite une dizaine d'établissements et occupe plusieurs centaines de salariés. Vous avez néanmoins préféré prendre votre indépendance en exploitant « seulement » un restaurant à Wormeldange. On dit

qu'un groupe présente pourtant de nombreux avantages ?

Au Koeppchen, je suis associé avec David Fiegen, et nous exploitons cet établissement à deux, un peu à l'ancienne. C'est vrai qu'un groupe présente des avantages, comme des économies d'échelle dans l'administratif, un marketing plus poussé ou encore une négociation auprès de fournisseurs plus avantageuse.

Mais d'un autre côté, un restaurant géré de manière plus personnelle permet plus de réactivité par rapport aux clients. Les gens apprécient le contact avec le patron et le restaurant a plus de personnalité. On ne doit pas non plus se soumettre à une standardisation de groupe.

Quelle a été votre plus grande satisfaction dans votre carrière professionnelle ?

Exploiter un restaurant est un pari risqué. Mais lorsqu'on constate que cela fonctionne et que les clients reviennent, on éprouve une grande satisfaction. Ce restaurant possède une histoire de 100 ans. Il a donc fallu tenir compte de la tradition tout en adaptant l'offre au goût du jour. Je pense que nous avons trouvé le bon concept. La qualité est le meilleur plan d'affaires.

Et inversement, quelle a été votre plus grosse difficulté dans votre parcours ?

La crise du Covid, bien entendu avec toutes ses inconnues. On ne savait pas quand on allait pouvoir rouvrir et si les clients reviendraient. Il a fallu être réactif et s'adapter au jour le jour, à chaque nouvelle situation.

Mais d'un autre côté, je pense que cela nous a donné de la force. Nous avons dû nous remettre constamment en question, analyser les tendances et être prêts pour tout. Lorsque les terrasses par exemple ont pu rouvrir, nous avons agrandi notre capacité à l'extérieur. Un investissement qui aujourd'hui nous est bénéfique.

Quel regard portez-vous sur le présent ? Pensez-vous que la restauration est un secteur d'avenir ?

Certes les coûts ont augmenté et le pouvoir d'achat des clients est plus limité mais les gens continuent à sortir manger. Une sortie au restaurant est un divertissement. Il faut être accueillant, dynamique et assurer la qualité.

J'encourage tous les jeunes à se lancer dans ce métier passionnant, des temps difficiles créent aussi beaucoup d'opportunités. Ce n'est pas toujours facile mais on ne s'ennuie jamais.

Beim Gina

45, rue de la Gare
L-6440 Echternach

☎ 28 99 13 41

📍 Beim Gina Echternach



Marco Prandina

Un nouvel établissement a ouvert ses portes dans la rue de la Gare à Echternach. La spécialité ce sont les pizzas à la découpe.

C'est Marco Prandina, le mari de Gina Panza qui gère l'établissement au quotidien. En véritable autodidacte, il a appris à réaliser des pizzas qui sont confectionnées sur des grandes

plaques et ensuite vendues à la découpe. Cette méthode, appelée « al taglio », se différencie des pizzas napolitaines classiques par la forme bien entendu mais aussi par le type de pâte.

La pâte suit un processus bien défini. « Avant d'utiliser la pâte pour une pizza, je la laisse reposer pendant 48 heures », nous explique Marco Prandino tout en ajoutant que l'objectif est d'obtenir un produit moelleux et croustillant à la fois. On se rapproche un peu de la focaccia qui est plus épaisse.

Les pizzas proposées vont de la Margherita à la Diavola, en passant par celle à la Melanzana (aubergine) e Mortadella ou encore une autre, garnie de salsiccia et cime di rape (un légume se rapprochant du brocoli). Il y a même une pizza au fromage de Berdorf.

Les responsables désirent jouer la carte régionale avec différents produits qui arrivent des environs. Ainsi, de nombreux légumes viennent du Frombuergerhaff à Osweiler et le café est torréfié chez Mondo del Caffè à Echternach.

Sachez aussi que chez Gina, on prépare tous les jours une soupe et pour accompagner un café on propose différentes tartes. Jusqu'en 2021, le local abritait d'ailleurs une boulangerie avec salon de thé, exploité par la famille Zehren.

Le restaurant peut accueillir une bonne vingtaine de convives. Et grâce aux grandes fenêtres, la salle profite de beaucoup de clarté. Bien entendu, les parts de pizza peuvent aussi être emportées.

Horaires d'ouverture :
mercredi au dimanche de 11h30 à 19h30

Dans un futur proche, il est prévu de rallonger les horaires d'ouverture.



Burger King

Nordstrooss Shopping

Mile Marnach

2, Marbuengerstrooss

L-9764 Marnach

🌐 burgerking.be



Burger King a ouvert les portes de son nouvel établissement sur le parking du Nordstrooss Shopping Mile Marnach au cours du mois d'avril.

Cette ouverture a de quoi ravir les aficionados de Whopper et autres burgers grillés à la flamme. En effet, il s'agit du premier Burger King dans le Nord du Luxembourg ; une région encore peu fournie en établissements de ce type. Il s'agit donc d'un emplacement stratégique

pour le développement de l'enseigne qui comptait jusqu'alors 7 restaurants dans le reste du Grand Duché.

À l'heure où nous rédigeons ce texte, on recherchait encore quelques personnes aux profils variés pour compléter la cour locale de quelque 40 collaborateurs. Peu importe l'expérience, la formation ou le diplôme, l'important c'est l'engagement et le goût du travail bien fait. Toute l'équipe est formée en interne aux spécificités de l'enseigne.

L'établissement, d'une surface de 497 m², propose 110 places (plus de 38 en terrasse) et est dirigé par Ludivine Liegeois.

Il dispose d'un drive-in pour commander directement depuis son véhicule, d'une aire de jeux pour les enfants et est équipé de 6 bornes digitales pour les commandes des clients.

Horaires d'ouverture :
dimanche au jeudi de 10h30 à 23h00
vendredi et samedi de 10h30 à 24h00

À propos de Burger King

Créé en 1954 à Miami, Burger King accueille aujourd'hui 11 millions de clients par jour dans le monde. Au Luxembourg, on compte dorénavant 8 restaurants qui emploient 380 personnes.

Come al Teatro

1, rue Saint-Nicolas
L-4636 Differdange
☎ 23 64 11 68
🌐 comealteatro.lu



Come al Teatro vient d'ouvrir, sous la direction de Séverin Laface, connu depuis une décennie avec Come à la Maison.

À Differdange, il désire offrir une expérience culinaire unique, nichée dans les vestiges d'un ancien théâtre où les rires, la musique et la danse résonnaient autrefois. Imprégné de l'histoire vibrante de cet endroit, le Come al Teatro est un hommage à l'art et à la passion qui animent l'Italie.

À la carte, on trouve une grande variété d'antipasti, des « primi » (entrées) autour de pâtes italiennes et plusieurs plats principaux comme par exemple une morue avec crème de pois et pancetta croustillante, une joue de veau aux épinards ou encore un filet de bœuf grillé. Le dimanche on propose un brunch.

L'établissement se prête bien pour des soirées privatisées et les responsables annoncent vouloir organiser des soirées à thèmes et des live-shows.



KFC

Belval Plaza
7-14, avenue du Rock'n'Roll
L-4361 Esch-sur-Alzette
🌐 kfc.fr



Kentucky Fried Chicken arrive à Belval

Firce Capital et KFC France annoncent l'arrivée au Luxembourg de la célèbre chaîne de restauration rapide spécialisée dans le poulet croustillant. Firce Capital a été sélectionné par KFC pour implanter l'enseigne sur l'ensemble du territoire luxembourgeois en exclusivité.

Comme on peut le lire dans la dernière édition du magazine Merkur de la Chambre de Commerce, le tout premier restaurant KFC du Grand-Duché s'implantera au sein du centre commercial Belval Plaza, l'un des centres commerciaux les plus importants du Luxembourg (37 150 m²). Situé au cœur d'un quartier en plein essor (universi-

té, bureaux, nouveaux logements, salle de concert, cinémas), Belval Plaza jouxte la gare de Belval et bénéficie de plus de 3 000 places de parking. Le centre commercial enregistre une fréquentation en hausse constante, avec plus de 7 millions de visiteurs en 2023.

En tant que franchisé KFC, la branche Retail de Firce Capital prévoit d'ouvrir 10 restaurants au Luxembourg et de créer plus de 500 emplois au cours des 5 prochaines années.



Il est prévu d'ouvrir 10 restaurants au Luxembourg et de créer plus de 500 emplois au cours des 5 prochaines années

Christophe Fournage, président de Firce Capital, a déclaré : « Notre ambition est que KFC devienne la chaîne de restauration la plus performante de toute la Grande Région. Nous nous appuyerons pour cela sur notre expérience considérable dans l'univers Retail et du Food & Beverage. Notre équipe Retail, soutenue par nos équipes d'Investissement et d'Asset Management, a désormais la capacité de prendre en direct des contrats de franchise afin de gérer au mieux l'implantation et l'exploitation de concepts différenciants ».

Isabelle Herman, directrice générale de KFC France, d'ajouter : « Nous sommes ravis d'avoir conclu cet accord avec Firce Capital qui deviendra l'exploitant de la franchise KFC pour l'ensemble du territoire luxembourgeois. Notre enseigne bénéficie d'une grande notoriété dans les pays voisins, il était donc logique de pénétrer ce marché en raison de son dynamisme économique et de la forte demande des consommateurs. »



La Stazione

1, rue d'Anvers • Place de Paris
L-1130 Luxembourg

☎ 2060 2106

🌐 stazione-luxembourg.lu



En lieu et place du restaurant Strogoff qui a fermé ses portes à la fin de l'année passée on trouve depuis peu le restaurant La Stazione.

Comme son nom le laisse supposer, nous sommes ici dans un établisse-

ment à la cuisine italienne avec des pizzas qui sont faites maison et bien entendu un choix classique en pâtes, certaines sont sans gluten.

À la carte, on trouve aussi des charcuteries et fromages italiens, un fritto misto de poisson, un dos de cabillaud à la livournaise ou encore une joue de bœuf cuite à basse température. Les enfants trouveront aussi un menu spécial à leur attention.

Le point fort de l'établissement reste bien entendu la magnifique vue plon-

gante sur la place de Paris. Le cadre est resté accueillant et branché.

Horaires d'ouverture :
lundi au jeudi de 11h45 à 15h00 & de 18h45 à 01h00
(fermeture cuisine 14h00 & 22h00)
vendredi de 11h45 à 15h00 & de 19h00 à 01h00
(fermeture cuisine 14h00 & 22h30)
samedi de 12h00h à 15h15 & de 19h00 à 01h00
(fermeture cuisine 14h15 & 22h30)
Fermé le dimanche

Restaurant Koseli

122-124, route de Trèves
L-6960 Senningen

☎ 2694 55 95

🌐 koseli.lu



La commune de Niederanven compte un nouveau restaurant sur son territoire. Avec des spécialités népalaises et indiennes, le restaurant Koseli désire attirer une clientèle amatrice de cuisine épicée et exotique.

À la carte, on trouve les classiques tandoori, biryani et curries ainsi que quelques préparations indo-chinoises.

Les livraisons dans un rayon de 8 km sont gratuites à partir de 50 euros et pour les ventes à emporter on

vous offre une bouteille de bière si la commande dépasse 35 euros.

Lors de l'ouverture, les exploitants ont pu accueillir des invités de marque. Sur notre photo on reconnaît le bourgmestre Fréd Ternes (centre) ainsi

que les échevins Josselijn De Vries et Jacques Bauer.

Horaires d'ouverture :
mardi au dimanche de 11h45 à 14h00 & de 18h00 à 23h00
Fermé le lundi



Soupmania

16, rue des bains
L-1212 Luxembourg
☎ 26 12 34 67
🌐 soupmania.lu



Les amateurs de soupes et potages peuvent se réjouir. Soupmania vient d'ouvrir et propose comme son nom le laisse supposer des soupes. À la tête de ce nouvel établissement : Caroline Van Kasteren. Une ancienne de l'école hôtelière de Diekirch qui a déjà exploité plusieurs établissements dans notre capitale dont le Café Forum, il y a une douzaine d'années.

« J'aime cuisiner et j'adore les soupes », nous explique-t-elle lors de la présentation du Soupmania. Et lorsque l'opportunité de reprendre ce petit local dans la rue des bains s'est présentée, elle n'a pas hésité. 24 places assises (plus une petite terrasse en été) c'est peu mais c'est aussi assez pour faire vivre cet endroit. Et puis toutes les préparations sont aussi disponibles à emporter. Ensemble avec sa nièce Véronique, elle propose chaque jour une douzaine de soupes. Celle qui pour le début de l'année marche le mieux est

la « Curry de pois chiches et patates douces ». Une soupe à la fois riche et relevée. Les amateurs de produits du terroir pourront opter pour une Bouneschlupp. Celle-ci se présente à la base comme vegan. Mais les clients peuvent y faire rajouter de la crème, des lardons ou des morceaux de Mettwurst, s'ils le désirent. Lors de notre passage, il y avait aussi une bisque de homard, un Goulash hongrois, un bouillon thaï aux légumes croquants ou encore une crème de courgettes au chèvre frais.

Tous les potages disponibles sont affichés au mur. Et quatre soupes

changent chaque semaine, en fonction des saisons ou de la demande des clients.

À côté de cela, on propose aussi différentes salades et des sandwiches ainsi qu'une sélection de desserts maison qui vont d'une Panna cotta à un « Kalen Hond », une spécialité luxembourgeoise composée de biscuits petits beurre trempés dans du lait et qui sont assemblés avec une crème au beurre chocolatée.

Horaires d'ouverture :
lundi au vendredi de 7h30 à 16h00

Une auberge de jeunesse prévue à Ettelbruck



© Ministère de la Mobilité et des Travaux publics

Le Gouvernement va construire une auberge de jeunesse à Ettelbruck. Le projet prévoit d'ériger et d'équiper un seul bâtiment abritant tant l'auberge de jeunesse que des espaces de bureau à

vocation administrative. Le site se situe au pôle d'échange multimodal à Ettelbruck sur un terrain étatique d'une surface d'environ 19 ares. Il s'agit d'un projet à haute complexité, due notamment à la superposition par rapport à la gare de bus et au tunnel routier, a expliqué la ministre Yuriko Backes aux parlementaires ce jeudi 21 mars. Le coût est estimé à 63,4 millions d'euros et la durée des travaux à 3,5 ans.

L'auberge de jeunesse prévoit une offre d'hébergement avec 120 lits répartis sur 35 chambres, dont 2 pour personnes à mobilité réduite, ainsi qu'une offre de restauration avec cafétéria et terrasse panoramique. Le restaurant de l'auberge sera ouvert

au public et pas seulement aux clients de l'auberge. On prévoit aussi des emplacements et des chargeurs électriques pour vélos au niveau de l'entrée. La structure administrative multifonctionnelle sera répartie sur trois étages avec des espaces flexibles et des bureaux aménageables en différentes configurations (20-30 places de travail par étage).

Actuellement, le réseau national des auberges de jeunesse dispose de 9 structures. La nouvelle auberge de jeunesse d'Ettelbruck agira comme dixième auberge dans ce réseau afin de répondre aux besoins croissants en termes d'hébergement touristique au sein de la « Nordstad ».

Recette - Brasserie Mansfeld

Le thon rouge « aller-retour », Daïkon au sésame, espuma d'avocat, sauce à l'ail



Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 560g de thon rouge
- 1 Daïkon
- 1 avocat
- 33 cl de crème 35 %
- Sel et poivre

Sauce à l'ail

- 1 tête d'ail
- 2 poivrons
- 2 piments frais
- 20 cl d'huile de sésame
- 30 cl d'huile d'arachide
- 1 botte d'oignon cébette

Préparation :

- Portionner le thon à 180 g , réserver
- Couper le Daïkon en julienne, réserver
- Passer l'avocat au mixeur jusqu'à ce qu'il soit très lisse
- Monter la crème liquide et mélanger à l'avocat
- Assaisonner de sel, poivre et jus de citron, réserver

Sauce à l'ail

- Hacher l'ail finement
- Couper les poivrons et piments très finement
- Faire chauffer l'huile de sésame et l'huile d'arachide
- Ajouter hors du feu l'ail, les poivrons et les piments, réserver 4 heures
- Ajouter les cébettes ciselées
- Saisir le thon rapidement sur chaque face
- Le couper en tranches
- Assaisonner le Daïkon avec la sauce à l'ail

Dressage

- Disposer le Daïkon le long de l'assiette
- Poser les tranches de thon dessus
- Y disposer la sauce à l'ail avec de la fleur de sel et du poivre mignonette
- Ajouter quelques pointes d'espuma d'avocat
- Garnir des quelques pousses (p.ex. de moutarde)

Pour le croquant, on peut ajouter des tuiles de pavot-sésame (photo), ou sinon des noisettes ou pistaches torréfiées ou idéalement des amandes fraîches grillées.





Etienne-Jean Labarrère-Clavier et Jean-Michel Zang

Notre recette du mois nous emmène cette fois-ci à la Brasserie Mansfeld. Située dans le quartier de Clausen à Luxembourg, cet endroit raconte une histoire qui débute en 1545 lorsque le Comte de Mansfeld fut nommé gouverneur de Luxembourg. La première pierre de l'édifice fut posée en 1563.

Par la suite, le lieu tomba un peu en désuétude jusqu'à ce que la maison devienne la brasserie de Clausen en 1929. Dans les années 1970, l'établissement fut transformé en restaurant.

Aujourd'hui, la Brasserie Mansfeld est réputée pour sa cuisine raffinée et son cadre chaleureux.

Exploitée par Jean-Michel Zang, elle propose des plats qui se veulent authentiques, sans dénaturer le produit.

Le chef Etienne-Jean Labarrère-Clavier aime mettre l'accent sur les produits de saison avec une carte qui change trois à quatre fois par an.

À noter que la Brasserie Mansfeld propose un lunch en trois services pour 39 euros. Une opportunité pour découvrir cet endroit.

Brasserie Mansfeld

3, rue de la Tour Jacob
L-1831 Luxembourg-Clausen

☎ 43 90 11

🌐 brasserie-mansfeld.lu



Le label « Hausgemaach »

La référence de qualité
pour les établissements de restauration.
Vers une alimentation naturelle
et sans additifs et une cuisine responsable.

Définition du « fait maison »

Un plat « Hausgemaach » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres préparations alimentaires.

« Distinguer la cuisine d'assemblage élaborée à partir de préparations industrielles, de la cuisine confectionnée à partir de produits bruts » = Transparence de qualité

But

Valoriser la qualité des professionnels de la restauration

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

Réagir sur la demande du consommateur d'une alimentation saine et équilibrée

- Miser sur les produits frais et de qualité
- Se fournir essentiellement en matières premières chez les producteurs locaux et régionaux

Qui peut participer ?

Tous les établissements membres de l'HORESCA produisant plusieurs plats à base de produits bruts frais dans la cuisine installée à l'établissement.

Charte



Favoriser les produits locaux et de saison



Préparer des plats à base d'ingrédients naturels et sans additifs



Informers les clients de façon transparente



Éviter les emballages jetables et à usage unique



Lutter contre le gaspillage alimentaire

Le « Café Cubano » fête ses 20 ans d'existence

Une brasserie connue aussi bien pour sa cuisine cubaine que pour les cocktails ou la musique. C'est la Brasserie de l'Arrêt à Luxembourg-Merl, également connue sous le nom de « Café Cubano ». Depuis vingt ans, l'établissement jouit d'une grande popularité.



Brasserie de l'Arrêt

365, route de Longwy
L-1941 Luxembourg
☎ 26 45 84 59 / 691 890 215



Le bistrot lui-même est certes bien plus ancien. Le nom « Brasserie de l'Arrêt » vient d'une ancienne station de tramway. Et comme on peut le lire dans un récent article du Tageblatt (29.02.2024), les soldats américains l'ont par exemple utilisé comme cantine à partir de 1944.

En 2004, Nancy Santana et Ismael Ramos (à droite de la photo), un couple de Cubains réfugiés au Luxembourg, ont repris l'établissement avec l'idée de proposer une nourriture cubaine.

De nombreuses personnes à l'époque étaient sceptiques parce que l'exploitant avant eux venait du même pays et n'avait pas vraiment connu le succès avec la gastronomie caribéenne. Mais les nouveaux repreneurs allaient réussir à trouver le bon équilibre entre authenticité cubaine et adaptation aux us et coutumes locales. « Un des plats qui marche le mieux est le Picadillo à la habanera, une préparation à base de viande hachée de bœuf, olives et pommes de terre, cuite avec du rhum et café », nous explique Ismael, tout

en ajoutant qu'au début cela ne plaisait pas vraiment aux clients. La recette originale comprenait des raisins secs. Mais cet ingrédient était jugé trop doux pour le palais des Européens et on l'a donc retiré de la préparation. Depuis, le plat cartonne même si d'autres préparations comme le poulet grillé à l'ananas ou le riz aux fruits de mer connaissent aussi une belle demande.

Comme déjà indiqué, de nombreuses personnes viennent à la Brasserie de l'Arrêt pour la musique et surtout pour la danse. Deux fois par semaine ont lieu des cours de danse de salsa et une fois c'est le Tango argentin qui est à l'honneur. Le week-end, à partir de 22h00, la grande salle est réservée pour la danse avec une ambiance qui rappelle la joie de vivre des Cubains.

Pour se désaltérer, rien ne vaut alors un bon cocktail comme un Daiquiri ou un Mojito, mais pas au jus de citron et sirop, mais un vrai comme nous explique Ismael. Avec des morceaux de citrons broyés et du sucre en poudre. Comme à Cuba donc.



Découvrez les nouveautés de RAK Porcelain présentées aux salons professionnels de l'HoReCa



Au cours de ce premier trimestre de 2024, l'acteur incontournable des arts de la table en hôtellerie-restauration, RAK Porcelain, a participé à plusieurs salons professionnels majeurs et a partagé en avant-première ses nouveautés pour l'année 2024 avec ses distributeurs et clients.

Suite au succès rencontré par l'introduction de sa collection « Le Ballet » en porcelaine Bone China, RAK Porcelain a lancé une quatrième série dans cette matière élégante et de très haute qualité, nommée « Pose ». Pose ouvre un nouveau chapitre qui fait la part belle à la sensualité, avec ses courbes et son design bien pensé. Parfaitement imparfaite, Pose rompt avec la tradition en mettant une note de fluidité dans les présentations classiques.

Dessinée par Ana Roquero dans un esprit de longévité et d'élégance intemporelle, Pose se distingue par des contours organiques qui évoquent le calme et la sérénité. La pureté et le blanc lumineux de la porcelaine Bone China apportent une chaleur naturelle à votre table et vous amène à apprécier le luxe dans sa simplicité. Bien que plus petite que ses contreparties, Pose est composée de 18 références de produits présentant des assiettes plates à aile, des assiettes coupes plates, des bols de différentes formes et tailles, une assiette creuse à aile, des tasses, des soucoupes et des crémières.

Un nouveau produit a également été lancé en Rakstone. Dernière nouveauté de la série Ease, Ease Selva transforme le

simple bol en un symbole de confort et d'innovation culinaire. Proposant une large gamme de bols et d'assiettes creuses dans six couleurs mates, la série s'associe à des mets de styles culinaires variés et offre une infinité de possibilités pour présenter divers plats. Même si la gamme est conçue autour des bols, elle comporte néanmoins des assiettes coupes plates, des assiettes creuses et des ramequins. Ease Selva est composée de 19 références différentes, chacune disponible dans 6 coloris appliqués à la main.



Les clients professionnels peuvent découvrir la gamme complète en contactant Chomette Luxembourg (luxembourg@chomette.com).

Hôtel Domus à Luxembourg

« Nous proposons une des meilleures eaux du robinet »

De nombreux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie hésitent à proposer de l'eau du robinet à leurs clients. Entre autres parce qu'ils ont des doutes sur la qualité de cette eau.

L'hôtel Domus à Luxembourg affirme avoir trouvé une réponse à ce problème. Nous nous sommes donc rendus sur place afin de goûter son eau. Nous avons aussi discuté avec Jacques A. Thorn qui dirige l'établissement pour connaître sa solution.



Une carafe d'eau arborant le nom Grander

Jacques A. Thorn n'est pas un hôtelier classique. En rentrant dans son établissement, nous sommes accueillis avec une carafe d'eau arborant le nom Grander.

L'eau servie dans cette carafe ne sort pas d'un robinet classique mais d'une ancienne tireuse à bière installée sur un comptoir d'époque en bois massif. Cet espace un peu ancien dans le lobby de l'hôtel contraste avec le reste de l'établissement qui est plutôt moderne et fonctionnel. Tout est parfaitement agencé afin de garantir un service de qualité irréprochable.

Et c'est pour ce service de qualité que nous nous sommes rendus à l'hôtel Domus. Jacques A. Thorn désire nous montrer la dernière installation de l'établissement.

Nous descendons donc au sous-sol et admirons une boîte en métal reliée à une conduite d'eau. « Voici un boîtier Grander qui vivifie notre eau courante », nous explique-t-il avant d'ajouter qu'il s'agit de l'eau froide qui sort de chaque robinet et que l'établissement dispose de trois autres boîtiers, pour l'eau chaude et la climatisation dont le chaud et le froid.

Un investissement qui a coûté 70.000 euros et dont le montage a pu être réalisé par l'installateur de la maison.

« C'est un achat à vie qui ne demande aucun entretien et ne consomme aucune énergie. »

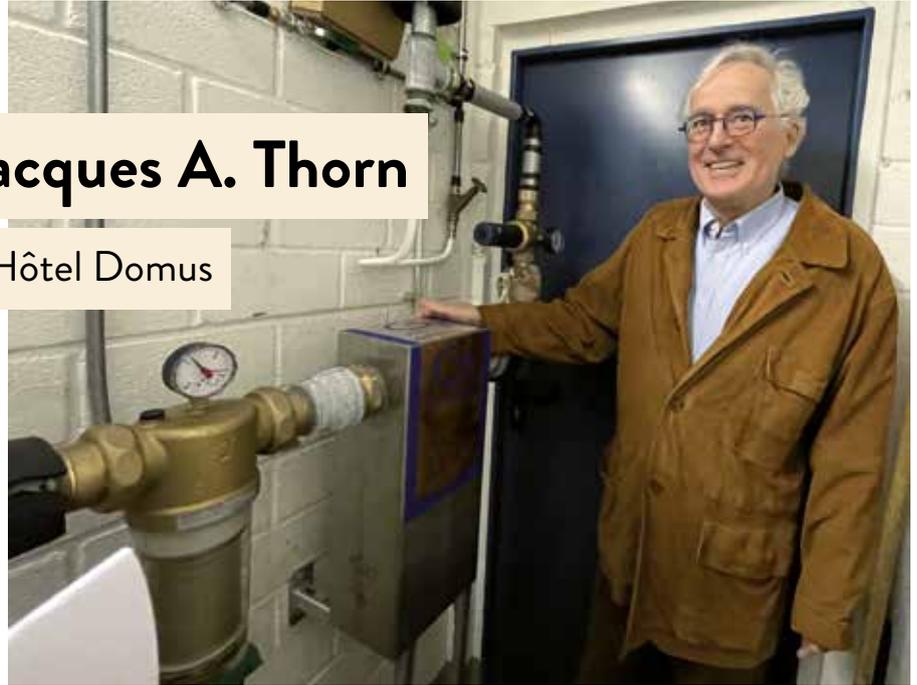
Jacques A. Thorn affirme n'avoir aucun intérêt commercial à présenter ce système. Mais il a désiré en faire part à ses confrères qui comme lui cherchent des solutions pour obtenir une eau potable de première qualité. Il ne met pas en doute la qualité générale des eaux de la ville de Luxembourg et du pays mais rappelle que la corrosion des tuyaux est un problème sérieux pour tout propriétaire de bâtiments et que grâce à ce système on est à l'abri de nombreux problèmes.

Il existe une dizaine de modèles d'appareils, selon les diamètres des tuyaux d'arrivée d'eau où il s'impose de choisir le modèle d'une dimension supérieure au diamètre d'entrée, qui se branchent sur l'arrivée d'eau après un filtrage initial à installer. Il en existe même à immersion « spécial piscine » pour éviter le chlore tout en procurant une eau vitalisée.

Si un hôtelier est intéressé par plus de détails, il peut se mettre en contact avec lui. Nous, de notre côté, avons été intéressés et en avons donc discuté avec Jacques A. Thorn.

Entretien avec Jacques A. Thorn

ceo & property manager, Hôtel Domus



« Voici un boîtier Grandeur qui vivifie notre eau »

« A l'hôtel Domus, nous nous sommes préoccupés du sujet quant à la qualité de l'eau offerte et nous avons eu l'avantage d'avoir pu requérir l'assistance d'un professionnel en la matière. »

Monsieur Thorn, le débat sur la carafe d'eau au restaurant semble vous intéresser et vous vous êtes manifesté auprès de notre rédaction pour nous faire part de votre point de vue sur ce sujet mais aussi et surtout pour nous montrer la solution que vous proposez à vos clients.

En effet. Je suis d'avis que servir l'eau du robinet dans un restaurant est une bonne chose et comme de nombreux professionnels, je pense que ce service a un coût. Le client doit donc payer pour cela. Mais il faut aussi que cette eau soit de bonne qualité. À l'hôtel Domus, nous nous sommes préoccupés du sujet quant à la qualité de l'eau offerte et nous avons eu l'avantage d'avoir pu requérir l'assistance d'un professionnel en la matière. Michel D., un ingénieur chimiste de formation et naturothérapeute de l'Université de Sarrebruck. Il fut d'une aide précieuse dans le choix des installations que nous avons mises en place dans notre établissement.

Sans doute sommes-nous un des rares à avoir effectué cet investissement important mais dès à présent, nous proposons une des meilleures eaux du robinet. Tout intéressé pourra évidemment nous contacter afin

de s'informer de cette initiative. De toute évidence, nous ne sommes pas un intermédiaire commercial. Nous sommes et restons toujours hôteliers et depuis moult années.

En quoi consistent donc les installations que vous avez mises en place pour pouvoir affirmer que vous proposez une des meilleures eaux du robinet ?

Depuis plusieurs mois, l'hôtel Domus est équipé du système Grandeur. Il s'agit là d'une installation de plusieurs appareils destinés à vivifier l'eau. Ils se composent d'un boîtier en acier chromé en partie magnétisé, disponible en plusieurs dimensions, selon la section des tuyaux et le volume d'eau à traiter. Nous en avons installés pour l'eau courante froide et chaude, pour la climatisation dont froid et chaud, soit 4 « Granderet ».

À l'intérieur de chaque boîtier se trouvent deux cavités remplies de concentré d'eau Grandeur originelle vibrant à haute fréquence. À son passage dans l'appareil, l'eau de ville est prise dans un tourbillon appelé vortex, ce qui la rend plus réceptive au rayonnement de l'eau Grandeur. Ce processus se fait sans consommation

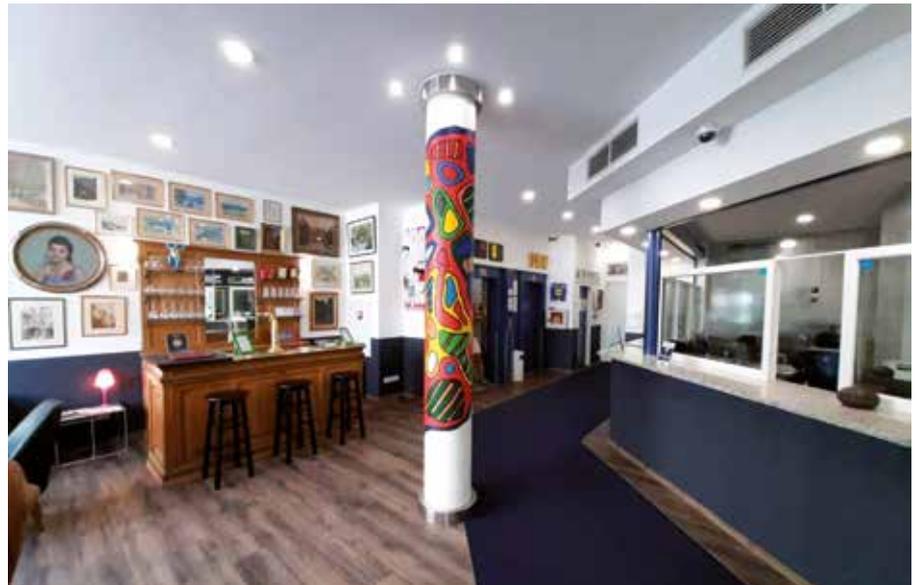
d'énergie, par résonance, sans que l'eau ne soit en contact direct avec le concentré de référence. Les molécules de l'eau de ville « sans vie » captent les informations originelles et s'en trouvent « vivifiées » et réinformées.

Curiosité intéressante, un équipement Grandeur sur le circuit d'eau assainit vibratoirement toute la maison et annule les ondes nocives.

Notre magazine n'est pas une revue scientifique et nous n'allons ni confirmer, ni infirmer vos déclarations. Mais à vous entendre, il s'agit là d'une solution miracle ?

Au départ, nous devons avouer que nous étions extrêmement méfiant en ce qui concerne les « eaux miracles » en particulier celles qui font l'objet d'une publicité tapageuse dans les journaux et revues alternatives. Je me suis beaucoup renseigné et j'ai beaucoup lu sur la matière. Nous avons aussi visité certains confrères, en Alsace par exemple, qui disposent d'une installation Grandeur. Et les résultats sont sans appel.

Avec une installation classique, nous étions obligés d'ajouter à l'eau un adoucisseur à base de sel et un produit pour l'entretien de la tuyauterie réalisée en son temps (en 1995) en



L'entrée de l'hôtel Domus

galvanisé, le multi-couche étant plutôt rare à cette époque. Toutes ces installations étaient nécessaires afin d'éviter d'une part le dépôt calcaire et d'autre part l'oxydation trop rapide. Le tout avait un coût et demandait un entretien conséquent. Aujourd'hui ce n'est plus nécessaire.

Selon vous il s'agit donc d'un investissement bénéfique ?

L'installation est plutôt facile à monter pour un installateur. Mais il y a un coût. Je n'ai pas fait de calculs précis et ne peux pas vous chiffrer le retour sur investissement. Mais c'est

certainement bénéfique pour l'hôtel et pour les gens.

Nos clients qui souvent viennent pour de plus longues durées apprécient ce service. Ils descendent spécialement à l'accueil pour se servir un verre d'eau. Une eau qui sort de notre ancienne tireuse à bière, même si c'est la même eau qui sort du robinet de chaque chambre.

Nous désirons offrir un service de qualité ; c'est la mission d'un hôtelier. Et garantir une eau de qualité fait partie de notre métier.



L'hôtel Domus en bref

L'hôtel Domus à Luxembourg a ouvert ses portes en 1996. Il dispose de 38 chambres allant de 21 à 65 mètres carrés qui sont toutes équipées d'une kitchenette. La clientèle vient majoritairement pour des séjours plus longs même s'il est possible de trouver sur des sites de réservation en ligne des chambres pour des durées plus courtes.

L'établissement désire se démarquer par un service de qualité. Sa note de 9,2 sur booking.com démontre qu'il y parvient.

Hôtel Domus

37, avenue Monterey
L-2163 Luxembourg
☎ 46 78 78 1
🌐 domus.lu



Comment fonctionne le principe de la vivification de l'eau GRANDER ?

Les dispositifs de vivification de l'eau GRANDER se composent d'un noyau d'eau fortement vivifiée dans un boîtier métallique faiblement magnétisé. L'eau utilisée pour le noyau provient de la source Stéphanie de la mine de cuivre de Jochberg et est traitée à l'aide d'un générateur mis au point par Johann Grander.

Grâce à l'interaction entre les effets du champ magnétique appliqué par le dispositif de vivification de l'eau GRANDER et le noyau d'eau traitée selon GRANDER, le vivificateur d'eau est en mesure de transmettre des impulsions naturelles à l'eau sans entrer lui-même en contact avec celle-ci. Cet effet a été démontré dans deux études menées par des universités européennes sur la base d'un montage expérimental avec des cylindres doubles GRANDER. L'eau du robi-

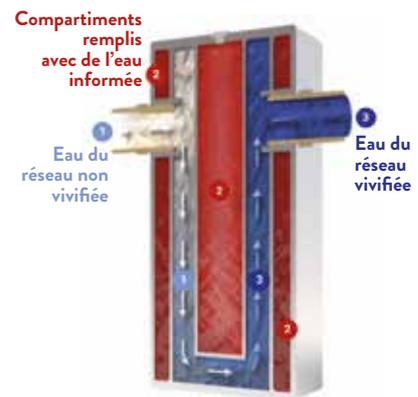
net est ainsi stabilisée et régénérée de manière naturelle.

Ce que beaucoup ignorent : l'eau est un système vivant et, en tant que tel, elle possède également la capacité de se régénérer. L'idée de base du procédé de Johann Grander est d'améliorer la structure de l'eau – renforçant ainsi le pouvoir autonettoyant et la résistance de l'eau et créant une stabilité dans l'eau.

L'objectif de Johann Grander était de rendre les propriétés de l'eau vivifiée – avec tous ses effets positifs pour les humains, les animaux et les plantes – transmissibles à toute eau potable. Au bénéfice de tous ceux qui boivent cette eau et l'intègrent dans leur quotidien – au sens propre du terme. Les dispositifs de vivification de l'eau GRANDER fonctionnent sans électricité et

sans additifs chimiques. De plus, les dispositifs ne nécessitent aucun entretien ni maintenance. Ils sont soit directement installés dans la conduite d'eau, soit montés près du robinet, soit directement suspendus dans les bassins et les réservoirs.

Source : www.grander.com



Plus d'infos :



DE WITTE LIETAER

COMPETENCE IN LINEN

VOTRE PARTENAIRE DE CONFIANCE DEPUIS 1898



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

WWW.DWL.BE | BENELUX@DWL.BE

Améliorez et faites évoluer votre activité grâce aux objets connectés



Dans un contexte de digitalisation croissante, Flitbix est une entreprise qui se distingue par son expertise autour des objets connectés utilisant les technologies UHF, RFID et NFC. Spécialisée en développement informatique sur mesure et forte d'une expertise incontestée dans les objets connectés, l'entreprise présente fièrement Yka'connect, une solution innovante spécialement conçue pour le monde de l'entrepreneuriat et pour les professionnels de l'HORESCA.

Yka'connect résulte d'une collaboration entre les développeurs de Flitbix et des experts de divers secteurs tels que les services, l'hôtellerie, la distribution et la gastronomie.

Cette alliance a permis de créer des produits personnalisés répondant aux besoins spécifiques des entreprises en améliorant leur visibilité et en proposant des fonctionnalités numériques avancées pour stimuler l'engagement des clients.

Grâce à Yka'connect, les professionnels peuvent partager leurs coordonnées, diffuser des informations, simplifier la prise de commande, offrir un service client efficace et encourager l'interaction sur les médias sociaux.

De plus, cette solution offre des outils statistiques permettant d'évaluer l'engagement des utilisateurs et permet une gestion optimisée des habitudes ou tendances.

Au cœur de la gamme Yka'connect se trouve Yka'card, une carte de visite qui va au-delà du papier. Disponible dans différents matériaux, tels que le PVC recyclé, le PLA, le carbone, le liège et le bois, la personnalisation est complète grâce à un éditeur interne. Les Yka'card intègrent une puce qui renvoie les informations nécessaires au rayonnement de votre activité.

Yka'tips, quant à lui, propose des supports de table, plaques ou autocollants connectés recouverts de résine. Disponibles en différentes matières et tailles, ils permettent une digitalisation et une intégration de vos besoins quotidiens. Que ce soit pour communiquer efficacement sur vos suggestions du jour, recueillir des avis, accroître votre présence, promouvoir vos services ou communiquer des indications ponctuelles, tout est réalisé facilement et regroupé en un seul espace.

Les produits Yka'connect sont conformes aux normes RGPD et à la politique de responsabilité sociale des entreprises (RSE). Les données et le développement chiffrés sont stockés sur des serveurs souverains au Luxembourg et en France, conformes aux normes ISO 14001 et ISO 27001.

François Jagut est chef du mois Vinsmoselle



saisonnière et passionnée, il crée des expériences gustatives inoubliables. Des langoustines aux déclinaisons de veau, en passant par les desserts exquis, chaque plat est une invitation à l'exploration culinaire.

Dans une ambiance chaleureuse et un service impeccable, l'équipe des Roses, dirigée par la Maître d'Hôtel Valérie Boyenval, assure une expérience gastronomique exceptionnelle.

Et sous la sélection avisée du Chef François Jagut et du sommelier Thierry Corona, élu Chef Sommelier de l'année 2023 Gault&Millau Luxembourg, le Riesling Grevenmacher Fels Vignum a été soigneusement choisi pour compléter harmonieusement les saveurs des langoustines pochées, asperge verte, jaune d'œuf confit et citronnelle, actuellement à la carte du Restaurant Les Roses.

Domaines Vinsmoselle célèbre la gastronomie avec le projet « Chef du Mois ». L'objectif est de ravir les amateurs de gastronomie et d'œnologie.

française, notamment auprès d'Olivier Roellinger et de Marc Veyrat, il a désormais pris les rênes du Restaurant Les Roses. Avec une cuisine moderne,

Chaque mois, un chef émérite et reconnu pour son savoir-faire et sa créativité est mis en lumière. Ces chefs sont soigneusement sélectionnés pour leur passion de la cuisine et leur talent à ravir les palais avec des créations à la fois originales et raffinées. Parallèlement, un accent particulier est porté sur les accords mets/vins. Pour le mois d'avril, c'est François Jagut qui a été sélectionné. Au sein du Casino 2000 situé à Mondorf-les-Bains, ce chef talentueux invite à un voyage culinaire unique.

Faisant ses premiers pas dans la cuisine aux côtés de sa grand-mère, François Jagut a depuis lors cultivé sa passion pour l'art culinaire. Fort d'une expérience acquise auprès de grands noms de la gastronomie



Die Mosel kommt in den Norden



Text & Foto: © Romain Heckemanns

Gästen. Verkostet wurden die Weine aus dem Jahr 2022, doch auch schon erste edle Tropfen aus dem Vorjahr wurden angeboten. „Ihr könnt schon stolz auf die Luxemburger Mosel sein“, lobte Krier wohl nicht nur die Luxemburger Konsumenten sondern auch seine Winzerkollegen.

Allerdings bedauerte der Präsident der Privatwinzer, dass viele Luxemburger immer noch ausländische Weine, primär französische, den einheimischen Produkten vorziehe. Hier gelte es noch viel Überzeugungsarbeit zu leisten. In ihrer ebenfalls kurz gehaltenen Ansprache betonte die Weinbauministerin, dass der Wäikues eine optimale Chance darstelle, um in Kontakt mit dem Kunden zu kommen. Die Mosel komme so in den Norden. Mussten am ersten Tag die Winzer der TV-Übertragung des Fußball-Länderspiels Georgien-Luxemburg Tribut zollen, so war am darauffolgenden Tag die Däichhal proppenvoll.

Der „Wäikues am Norden“ in der Däichhal in Ettelbrück ist längst zu einer Tradition geworden, die Erstausgabe der Weinverkostung der Luxemburger Privatwinzer fand im Jahr 2013 statt. Insgesamt 39 Privatwinzer und zwei Schnapsbrenner waren in diesem Jahr mit von der Partie. Nicht ohne Stolz konnte Präsident Guy Krier die Weinbauministerin Martine

Hansen, den Kulturminister Eric Thill, den Vizepräsidenten der Abgeordnetenkammer Fernand Etgen, mehrere Parlamentsabgeordnete sowie Vertreter von insgesamt zehn Schöffenräten, inklusive den der gastgebenden Stadt Ettelbrück, bei der Eröffnung der diesjährigen Ausgabe begrüßen. Zudem waren fünf Weinköniginnen und Prinzessinnen unter den geladenen

La maison Troisgros au cinéma

La Cinémathèque de la Ville de Luxembourg propose actuellement une série spéciale de projections intitulée « Ciné-Culinaria - Le cinéma gourmand et gourmet », dans le cadre de l'exposition « All You Can Eat - L'homme et son alimentation » au Lëtzebuerg City Museum.

La série de projections vise à procurer du plaisir gastronomique au cinéma en explorant des films liés à la cuisine, à la gastronomie et à la culture culinaire. Une initiative qui devrait intéresser le

secteur de la restauration au Luxembourg, en offrant une perspective unique sur le monde culinaire.

Parmi les projections prévues, citons « Menus-Plaisirs Les Troisgros », qui offre un voyage intime et sensoriel dans les cuisines d'un des plus prestigieux restaurants du monde : la maison Troisgros. Projection prévue pour le 15 mai. Parmi les autres films annoncés pour ce festival Cine-Culinaria retenons Chocolat (6 mai), le Festin de Babette (2 mai), ou encore Ratatouille (19 mai).



Programme :
A partir de la page 40



Vision Mosel

Vor einigen Wochen haben 17 Winzerinnen und Winzer der Initiative Vision Mosel mit einer Verkostung gemeinsam gezeigt, dass Mosel-Charakter und robuste Rebzuchtungen, so genannte PIWIs, perfekt harmonieren.

Die Veranstaltung war ein voller Erfolg und ein Beweis, dass Weinkultur verbindet: 2 Länder, 63 Weine, 12 PIWI-Rebsorten und 400 Gäste (Gastronomen, Weinfachhändler, Endverbraucher, Winzerkollegen).

PIWI's sind pilzwiderstandsfähige Rebsorten, die eine erhöhte Widerstandsfähigkeit gegenüber Pilzkrankheiten mitbringen - hier vor allem gegenüber dem echten und dem falschen Mehl-



tau, den beiden Hauptkrankheiten in den Weinbergen der Moselregion.

Viele Teilnehmer der Verkostung waren sich einig, dass die neuen Rebsorten eine spannende Ergänzung zur

Leitrebsorte Riesling sind und man spüren und schmecken kann, dass die einzelnen Sorten überzeugende Botschafter für die Stilistik der einzelnen Weingüter sein können. Eine Vision, die nach Mosel schmeckt.

Let's
ACT
HORESCA

CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DU SECTEUR

Vous êtes actif dans le secteur Horeca, en tant qu'hôtelier, restaurateur ou cafetier, et vous avez toujours voulu partager vos opinions et préoccupations. Alors c'est le moment : inscrivez-vous aux nouveaux groupes de travail spécifiques de l'HORESCA.



Intronisations au sein de l'Académie culinaire de France

11 nouveaux membres viennent d'être accueillis au sein de l'Académie Culinaire de France, délégation de Belgique et du Luxembourg. Cette intronisation a eu lieu à l'Ambassade de France au Luxembourg et a permis de mieux connaître une association qui est considérée comme la plus ancienne association de chefs de cuisine et de pâtisserie du monde.

Comme l'a expliqué Alain Clos, Président Délégué (photo, à droite) l'académie a été créée en 1883 par Joseph Favre, auteur du dictionnaire universel de cuisine et pâtisserie. Elle regroupe aujourd'hui 1 440 membres à travers 4 continents.

Pour ce qui est de la Belgique et du Luxembourg, le but est de rassembler des membres professionnels : cuisiniers, pâtisseries, chocolatiers, glacières, traiteurs compétents et respectueux de la gastronomie française. L'esprit qui anime l'association est principalement le respect de l'art culinaire français en général, ainsi que l'observation des principes et des traditions culinaires tout en défendant les appellations culinaires du terroir.

Les nouveaux membres pour le Luxembourg sont :

- Rachel Rameau,
Restaurant De Pefferkär à Huncherange
- Sébastien Jully,
Restaurant Bellami à Luxembourg
- Frederic Vuillemin,
Restaurant Becher Gare à Bech
- Christophe Goitre,
Ambassade de France à Luxembourg
- Johan Gerard,
Maison relais à Beckerich

Pour ce qui est de nos voisins belges, les nouveaux membres présents étaient Florent Collignon du restaurant L'Authentique à An-sur-Lesse, Jean-Marc Mathys du Restaurant The Avenue à Bruxelles ainsi que Marc Desagre, Stephane Dohet et Emanuel Simon de l'Institut Emile Gryzon à Anderlecht.



since 1989



Nestor

HORECA MANAGEMENT SOLUTIONS

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

NOUVEAU

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

4a, op der Haart
L-9999 WEMPERHARDT

Tél: +352 26 95 76 75
Fax: +352 26 95 76 77
E-mail: info@it4all.lu

www.it4all.lu




Les élèves et étudiants de l'EHTL échangent avec des Experts FERRERO



École d'Hôtellerie
et de Tourisme
du Luxembourg



Ferrero, une entreprise familiale de tradition qui trouve son origine à Alba dans le Piémont, est devenue le premier producteur italien d'après-guerre à ouvrir des usines et bureaux à l'étranger dans le secteur de la confiserie, faisant de la société un groupe international. Aujourd'hui, Ferrero international représente un des acteurs principaux du secteur du FMCG (Fast Moving Consumer Goods) avec 109 sociétés et 32 usines de fabrication dans le monde qui vendent par l'intermédiaire de distributeurs dans plus de 170 pays, et un effectif moyen de

41 000 employés en 2022 (source : ferrero.fr).

Le 5 mars 2024, les étudiants des classes de la formation supérieure, ainsi que les élèves du secondaire général et de la formation professionnelle, ont eu l'occasion d'interagir avec les intervenants-experts de Ferrero venus de Bruxelles, mais aussi du siège luxembourgeois de la société. Au programme : des tables rondes consacrées aux thématiques Responsible marketing, Sustainability, Health & Nutrition and Lifestyle.

Répartis en équipes et encadrés par un enseignant-coach de l'EHTL, les jeunes ont pu comprendre le lien entre des concepts théoriques étudiés en classe, et la façon dont ces derniers sont appliqués dans le monde professionnel. Ils ont également été invités à se pencher sur les enjeux de la politique menée par Ferrero, et son impact tant sur le consommateur que sur l'environnement.

Instructive et enrichissante, la rencontre s'est soldée par la conclusion qu'il s'agissait d'une expérience à renouveler.



EHTL

École d'Hôtellerie et de Tourisme
du Luxembourg



PORTES OUVERTES

mardi 7 mai
de 17h00 à 20h00

En visite à l'Hôtel ibis



À la demande de Monsieur Vantighem, Cluster General Manager, nous avons visité avec plaisir l'Hôtel ibis & ibis budget près de l'aéroport de Findel. Nous avons eu des échanges avec le manager dynamique sur divers sujets, notamment la flexibilisation des horaires de travail, le POT, les extras et la législation dans le secteur de l'HoReCa.

Hôtel ibis

Route de Trèves
L-2632 Findel
☎ 43 88 01
🌐 all.accor.com



En visite à l'Hôtel-restaurant familial Gruber

Nous avons eu le plaisir de rencontrer la bourgmestre d'Echternach, Carole Hartmann, lors d'une visite à l'Hôtel-restaurant familial Gruber. Au cours de notre échange, nous avons abordé divers sujets, notamment le tourisme rural et les défis auxquels ce secteur est confronté.



Hôtel-restaurant Gruber

36, route d'Echternach
L-6585 Steinheim
☎ 72 04 33
🌐 hotelgruber.com



Jonk Entrepreneuren Luxembourg



Morgane an Martin mat hirem Coach, der Madame Claudine Thoma fir nächst Woch an der Final alles Guddes a bonne Chance. Ee flotte Projet mat vill Potenzial, gudden Ideen an enger Plus-Value fir eisen Secteur.

Dans le cadre de « Young Enterprise Project », notre Secrétaire général a eu l'occasion de rencontrer personnellement les finalistes de l'EHTL avec leur projet "Check and Mate". Il a pris le temps de répondre en détail aux questions des étudiants et leur a offert une évaluation professionnelle de leur projet. Nous leur souhaitons bonne chance et beaucoup de succès pour la finale de la semaine prochaine. Leur projet démontre un grand potentiel, des idées innovantes et représente une réelle valeur ajoutée pour notre secteur HORECA.

Am Kader vun den Jonk Entrepreneuren Luxembourg konnt eise Secrétaire Général sech ee Bild maachen iwer Finalisten aus der École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg -

EHTL mat hirem Projet "Check and Mate". Hien stoung Ried an Äntwert fir de Schüler och eng professionell Vue vun hirem Projet ze ginn. Mir wënschen dem Channel, Estelle,

Salon Dehoga Connect

À l'occasion du salon Dehoga Connect qui met en avant des solutions pour notre secteur dans la digitalisation, nous nous sommes rendus à Mettlach en Allemagne et avons pu discuter avec nos confrères, Michael Buchna, président de DEHOGA Saarland e.V. et Frank Hohrath, directeur.

Les discussions ont porté autour de la classification hôte-

lière, des aides à l'investissement, de la chute des marges bénéficiaires dans les entreprises ou encore des actions entreprises pour endiguer le manque de main d'oeuvre dans notre secteur.

La réunion s'est terminée par la prise d'une photo qui montre Steve Martellini, Frank Hohrath, Alain Rix et Michael Buchna.



En visite au Kamellebuttek à Esch

Récemment, Steve Martellini était en visite au Kamellebuttek à Esch-sur-Alzette. Notre secrétaire général y a rencontré les artistes Raphael Gindt et Daniel Mac Lloyd qui ont suivi la formation « Accès à la profession » pour le secteur Horeca.

Les deux Luxembourgeois, qui ont développé leur propre gamme de gin,

désirent en effet proposer une expérience gastronomique aux visiteurs de leur galerie d'art qui abrite aussi un atelier pour artistes et le siège de différentes associations non-gouvernementales.

Un projet exemplaire pour la combinaison d'art et de gastronomie.



SERVIPAY
Solutions de paiement



Souvent imité, jamais égalé



Vos avantages

- Une **tarification claire** sans frais complémentaires
- Un **service de qualité** depuis Luxembourg 24/7
- Le paiement de vos **transactions à J+1 sur le compte de votre choix**

Simplement efficace

Terminaux de paiements



E-commerce



www.servipay.eu | info@servipay.eu



+ 352 20 20 23 27



4, rue de Luxembourg, L-3360 Leudelange

Projet de loi relatif à la lutte anti-tabac

La Chambre de Commerce dit stop à la surréglementation !



La Chambre de Commerce déplore fortement une tendance récente à la surréglementation qui semble poindre en matière de transposition des directives européennes.

Si la Chambre de Commerce souscrit aux objectifs de santé publique, elle constate cependant à regret dans ses avis relatifs au projet de loi n°8333 relative à la lutte antitabac ainsi qu'au projet de règlement grand-ducal y afférent que certaines dispositions vont bien au-delà des exigences des directives européennes.

Il en va notamment ainsi de l'absence de reprise dans la législation nationale de la définition des « produits du tabac à chauffer », soumettant ainsi de nombreuses catégories de produits à des obligations n'étant pas prévues par la législation européenne, ou bien encore de l'extension de l'interdiction des arômes à tous les nouveaux produits du tabac ainsi qu'aux cigares

et aux cigarillos, alors que ceci n'est pas prévu par le texte européen.

Les projets de lois nationaux s'écartent de plus en plus souvent du principe « toute la directive, rien que la directive » en allant délibérément au-delà des exigences du législateur européen.

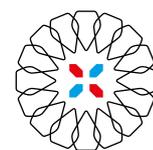
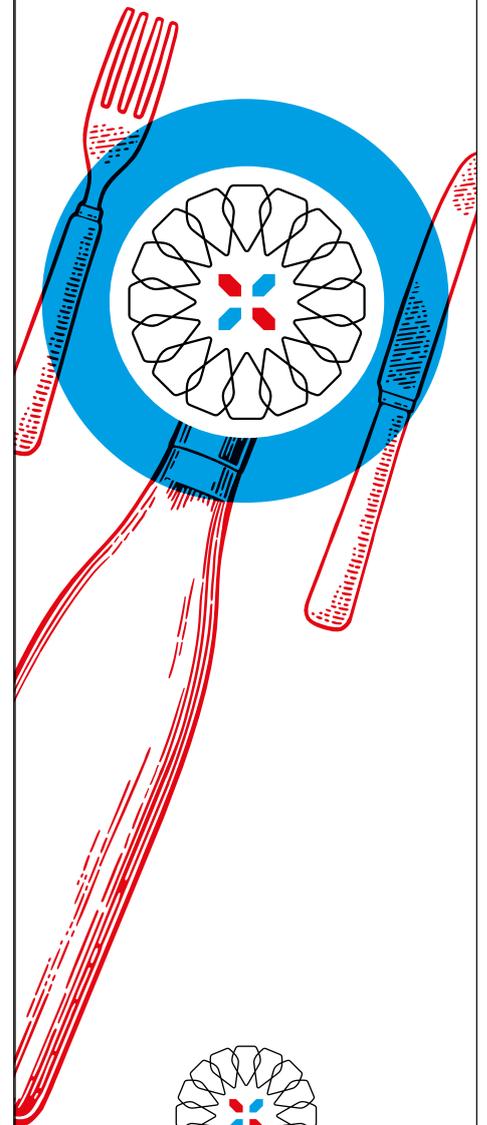
Cette façon de procéder rompt ainsi avec la pratique jusqu'alors établie au niveau national d'une transposition stricte des directives dans l'objectif d'assurer le plus simplement possible une parfaite articulation de la norme nationale de transposition avec les autres normes.

En plus de préjudicier à l'harmonisation des législations européennes et à la sécurité juridique dans le cadre de la réalisation du marché intérieur, la Chambre de Commerce redoute fortement les effets négatifs de ces surréglementations sur la compétitivité des acteurs locaux, ainsi que, de manière plus large, sur l'attractivité du Luxembourg.

Pour l'ensemble de ces raisons, la Chambre de Commerce s'oppose aux deux textes avisés.

vins-cremants.lu

L'ACCORD PARFAIT DE TOUS VOS METS



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG



Retrouvez toutes les actualités

  Horesca Luxembourg



3 workshops gratuits à partir de 10h00 (inscription souhaitée)

10h00-11h00 WORKSHOP : Boostez votre équipe : Motivation & Leadership dans l'Horeca

À propos de l'atelier :

Dans le monde exigeant de l'HORECA, la motivation du personnel est la clé du succès. Aussi, cet atelier met en lumière l'importance cruciale du leadership inspirant. Découvrez comment cultiver un environnement où la motivation s'épanouit, et développez vos compétences en leadership pour façonner des équipes performantes et passionnées. Relevez le défi et transformez votre approche pour un impact durable.

Plan de la session :

- Constat sur le secteur
- Importance de la motivation du personnel
- Leader & Leadership

À propos de l'intervenante :

Céline CAMPI - EiviLux

Céline Campi, experte en Ressources Humaines et Management depuis plus de 20 ans a créé sa propre société de conseil EiviLux en 2017 afin

d'accompagner les entreprises à poser un nouveau regard sur les Ressources Humaines et le Management. Céline est également coach individuel et d'équipe certifiée et a ouvert une Management Academy il y a 3 ans. Eivilux est également le fondateur du seul salon HR dédié aux professionnels des RH au Luxembourg, le salon HR LUX Trade Fair.

11h05-12h05 WORKSHOP : Attirez les meilleurs talents : maîtrisez l'art de la marque employeur

À propos de l'atelier :

Dans cet atelier, nous explorerons les étapes essentielles pour élaborer une stratégie de recrutement efficace et percutante. Nous aborderons les éléments clés pour attirer et engager les meilleurs talents. Vous découvrirez des conseils pratiques et des techniques éprouvées pour maximiser l'efficacité de votre recrutement.

Plan de la session :

- Établir une stratégie de recrutement gagnante basée sur la personne
- Rédiger des annonces percutantes

- Soigner son processus de recrutement
- Mettre en place une présence digitale forte pour attirer les candidats désirés
- Tips pour réduire le temps d'engagement et les nouvelles technologies accessibles

À propos de l'intervenante :

Claudine Eisenbarth - Skeeled

Issue d'une formation médicale, Claudine Eisenbarth a ensuite travaillé dans l'hôtellerie/tourisme en Colombie pour finalement réaliser une reconversion professionnelle d'assistante RH. Après une expérience en ESN, elle a intégré Skeeled il y a maintenant plus d'un an, en tant que consultante en recrutement où nous proposons un logiciel de traitement des candidatures, ainsi que des services de recrutements adaptés à nos clients.

13h15-14h15 WORKSHOP : L'intelligence émotionnelle, clé de succès pour le dirigeant

À propos de l'atelier :

L'intelligence émotionnelle est de-



**03.06
2024**

Lieu de l'événement :
Parc Hotel Alvisse

Un événement organisé
en collaboration avec la
Chambre de Commerce



Conférence de l'ITM

La sécurité et la santé des salariés sur les lieux du travail

Une journée dédiée sur des thèmes essentielles dans notre secteur

venue LA compétence-clé du leadership. Mieux comprendre et gérer ses propres émotions ainsi que celles de son équipe apportent de véritables atouts aux dirigeants d'entreprises : favoriser une communication efficace, renforcer la prise de décision, améliorer les relations interpersonnelles, créer un environnement de travail harmonieux et productif, etc. Dans cet atelier, Mélanie Laidié vous emmènera à la découverte de l'intelligence émotionnelle et vous en fera expérimenter les bénéfices avec des outils pratiques.

Plan de la session :

- Sensibilisation à la gestion des émotions pour le dirigeant et impact pour son entreprise
- Partage d'outils pour développer la conscience émotionnelle du dirigeant
- Auto-diagnostic : Mesurez votre quotient émotionnel !

À propos de l'intervenante :

Mélanie Laidié - Shiny Leaders

Mélanie Laidié est Coach Professionnelle certifiée, Formatrice et Consul-

tante en management et leadership. Dotée de 15 années d'expérience dans le management au Luxembourg, elle accompagne les entreprises, leurs dirigeants, managers et équipes à développer leur potentiel et atteindre leurs objectifs de performance. Elle est spécialisée dans l'intelligence émotionnelle, la communication interpersonnelle et le développement des talents féminins.

Les pratiques de contrôles de nos établissements - Conférence de l'ITM à 14h30

Assistez à des discours inspirants sur le travail dans le secteur.

La conférence rassemblera les professionnels du secteur et vous donnera aussi la possibilité de parler de vos expériences.

Comment améliorer les processus et résoudre les problèmes spécifiques ?

Le service de l'Inspection des Travaux et des Mines partagera les pratiques des contrôles dans les établissements.

Les thèmes :

1. Service de santé au travail multi-sectoriel
2. Coupure et pauses
3. Jours de repos et congés
4. Heures supplémentaires

5. Embauchement de ressortissants de pays tiers
6. Plan d'organisation de travail
7. Travailleur désigné
8. Documents à présenter lors d'un contrôle
9. Délai pour fournir les documents manquants après un contrôle

Inscriptions pour les workshops et la conférence sur horesca.lu



Formation pour pizzaiolo



Objectifs de la formation :

Apprendre les bases des pizzas, le choix des bons ingrédients, la fermentation, la fabrication à la main, les garnitures... sur une semaine de 40 heures avec un maître Pizzaiolo d'origine napolitaine.

 04.06.2024

 40 heures

 1150 €

 Pizzeria du Stade
65, rue du Stade
L-6725 Grevenmacher



Barista - du grain à la tasse

Objectifs de la formation :

Comprendre la culture du café et maîtriser l'art du barista.

Grâce à des phases de théorie et des phases de pratique (2 à 3 personnes maximum par machine), le participant sera capable de :

- Connaître l'univers du café
- Comprendre la qualité d'extraction d'un café
- Mettre en place son poste de travail
- Faire et servir des boissons à base de café, tout en maîtrisant également le Latte Art
- Nettoyer et entretenir le matériel pour en tirer le meilleur profit

 10.06.2024

 6 heures

 350 €

 Chambre de Commerce
Luxembourg
Cereal Lovers



Pâtisserie sans gluten, sans lactose et sans sucre ajouté

Objectifs de la formation :

Création de savoureuses pâtisseries en utilisant des alternatives au sucre (p. ex. sirop d'agave, stévia, miels,...).

Préparation de pâtisseries sans gluten ni lactose pour des consommateurs atteints d'intolérances ou soucieux de leur santé.



 11.06.2024

 8 heures

 300 €

 École d'Hôtellerie et
de Tourisme du Luxembourg
19, rue Joseph Merten
L-9257 Diekirch



À votre SERVICE

HORESCA



VOUS AVEZ DES SOUCIS AVEC UN THÈME SPÉCIFIQUE ?

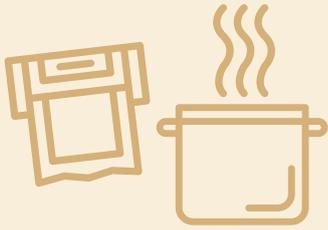
L'Horesca offre un service supplémentaire pour ses membres cotisants. Si vous avez une question, un problème ou une idée, vous pouvez prendre rendez-vous dans nos bureaux.

Nous sommes à votre écoute !

TOUS LES MARDIS SUR RENDEZ-VOUS



Cuisine sous-vide et basse température



Objectifs de la formation :

Au terme de la formation, le participant sera capable :

- De maîtriser l'utilisation du matériel et les normes d'hygiène, nécessaire à l'utilisation de la cuisine sous-vide et « basse température » grâce à des démonstrations et réalisations de diverses cuissons en fonction de la conservation et / ou de la cuisson
- De connaître les normes d'hygiène à respecter lors de l'utilisation de ces méthodes de cuisson
- De savoir utiliser les différentes méthodes de cuisson possibles pour la cuisson sous-vide et basse température
- D'organiser un service différencié à la carte en respectant les points de cuisson des différents aliments utilisés
- De comprendre les limites et inconvénients de la cuisson sous-vide et basse température
- De réaliser des recettes à base des différentes familles d'aliments

 13.06.2024

 6 heures

 300 €

 École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg
19, rue Joseph Merten
L-9257 Diekirch



Initiation à la zythologie - Étude, dégustation et culture de la bière

Objectifs de la formation :

Au terme de la formation, le participant sera capable de s'orienter dans l'univers de la bière car il aura appris à :

- Connaître la composition des différents sortes de bières
- Différencier les bières par le goût
- Choisir le verre qui mettra en valeur chaque bière
- Accorder les mets et les bières
- Connaître les bières gastronomiques et comment les servir

 13.06.2024

 8 heures

 240 €

 École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg
19, rue Joseph Merten
L-9257 Diekirch



Plus de formations sur houseoftraining.lu



HOUSE OF TRAINING

Pâtes levées, brioches et petits pains

Objectifs de la formation :

- Apprendre les différentes méthodes de fabrication pour les pâtes levées
- Savoir faire différentes sortes de petits pains de restauration et de brioches
- Maîtriser les différentes élaborations pour les adapter et les décliner à volonté selon le concept, la clientèle et le style de restaurant

Au terme de la formation, le participant sera capable de :

- Connaître les normes d'hygiène à respecter lors de la fabrication des pâtes levées
- Connaître la méthodologie de stockage et conservations des pâtes levées cuite et mi-cuite
- Réaliser des recettes à base des différentes élaborations pour les adapter et les décliner



 14.06.2024

 8 heures

 300 €

 École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg
19, rue Joseph Merten
L-9257 Diekirch



74 hôtels participent au système de classification officiel par étoiles

Depuis 2017, tous les hôtels et campings peuvent participer, sur une base volontaire, à un système de classification officiel établi par le ministère de l'Économie en collaboration avec les associations professionnelles du secteur. Valable pour 4 ans, la classification est établie en fonction de la qualité, des services, des équipements et des normes d'hébergement des établissements concernés.



Eric Thill, ministre délégué au Tourisme (au milieu), avec l'équipe de l'hôtel Kazakawi

En date du 21 mars 2024, le ministre délégué au Tourisme, Eric Thill, a remis aux responsables de l'hôtel Kazakivi l'écusson qui est affiché à l'entrée des établissements concernés.

La validité des classifications des hôtels ibis styles et Bristol a été prolongée.

Le ministre délégué au Tourisme, Eric Thill, commente : « Actuellement, 74 hôtels et 18 campings participent au système de classification officiel par étoiles des établissements d'hébergement au Luxembourg. La classification présente des avantages pour les professionnels et pour les clients. Pour ces derniers, il s'agit d'un système simple et compréhensible qui permet de mieux les orienter dans leur choix. Les responsables d'hôtels et de campings peuvent intégrer la notation obtenue dans leur stratégie de marketing et de communication pour mieux cibler leur clientèle. »

S'appuyant sur des critères précis et objectifs, le système permet de classer les hôtels et les campings de 1 étoile à 5 étoiles. Le cas échéant, le classement est complété par la mention « Superior » qui désigne les établissements d'hébergement de pointe dans leur catégorie.

Au 22 mars 2024, le tableau des hôtels classés au Luxembourg se présente comme suit :



Eric Thill avec Agnès Alard, de l'hôtel ibis styles



Erik de Toffol et Valérie Lalic de l'hôtel Bristol avec le ministre Eric Thill

• Catégorie 5 étoiles Superior : 3

• Catégorie 5 étoiles : 1

• Catégorie 4 étoiles Superior : 8

• Catégorie 4 étoiles : 23

• Catégorie 3 étoiles Superior : 12

• Catégorie 3 étoiles : 24

• Catégorie 2 étoiles Superior : 3

• Catégorie 2 étoiles : 0

• Catégorie 1 étoile Superior : 0

• Catégorie 1 étoile : 0

Les lignes directrices et les modalités de la classification des hôtels ont été élaborées et sont mises en œuvre par l'HORESCA – la fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers – et par le ministère de l'Économie qui veillent à une application uniforme des normes sur le plan national.

La liste complète des établissements d'hébergement classés et plus d'informations sur le processus de classification d'un hôtel ou d'un camping sont consultables sur www.classification.lu



Le site est disponible en langues française et allemande.

Communiqué par le ministère de l'Économie

« Dieu n'avait fait que l'eau, mais
l'homme a fait le vin. »

Victor Hugo



FONDÉE  EN 1850

Othon Schmitt
Vins & Spiritueux

Champagne Laurent-Perrier, Louis Jadot, Domaine Ferret, David Duband, Vincent Girardin,
Château Minuty, Château Pradeaux, Michel Chapoutier, Gérard Bertrand,
Baron Philippe de Rothschild, Pio Cesare, Tedeschi, Argiano, Mazzei, San Felice,
Cotarella Family, Mastroberardino, Leone de Castris, Tasca d'Almerita, Velenosi, Esporão,
Montes, Kaiken, Schroeder, Arzuaga, Marqués de Cáceres,
Marqués de Riscal, Marqués de Vargas.

www.othon-schmitt.lu

Hôtel officiellement classé

L'Hôtel Beau Séjour à Mondorf-les-Bains a récemment reçu sa plaquette officielle de la classification hôtelière.

Le ministre de l'Économie, des PME, de l'Énergie et du Tourisme, Lex Delles s'était rendu sur place pour remettre le panonceau qui affiche trois étoiles superior ce qui correspond à un établissement répondant à des exigences élevées.



Hôtel Beau Séjour - Restaurant Le Nid Gourmand

3, avenue Dr. Klein
L-5630
Mondorf-les-Bains
☎ 26 67 75
🌐 beau-sejour.lu



Lëtzebuerg dat ass Vakanz!

Au cours du mois d'avril a eu lieu l'édition 2024 de « Lëtzebuerg dat ass Vakanz! ».

Cette année, cette campagne a visé à promouvoir les nombreuses facettes du tourisme culturel comme la découverte du patrimoine industriel et architectural ou encore les fêtes et manifestations en lien avec les traditions nationales et locales.

Le ministre délégué au Tourisme et ministre de la Culture, Eric Thill, a lancé cet événement en présence de la bourgmestre Lydie Polfer et du premier échevin de la Ville de Luxembourg Maurice Bauer.

Pendant 3 jours, le Luxembourg City Tourist Office (LCTO), les 5 offices régionaux de tourisme (ORT) ainsi que divers acteurs touristiques et culturels issus des différentes régions ont mis en valeur sur leurs stands d'informations, par des ateliers pratiques et visites guidées l'offre touristique-cultu-

relle diversifiée au Grand-Duché de Luxembourg.

Lors de son allocution, le ministre Eric Thill a souligné que la culture et le tourisme étaient deux domaines complé-

mentaires. « D'une part, la richesse et la diversité culturelles de notre pays jouent un rôle majeur dans l'attraction de visiteurs. D'autre part, le tourisme contribue à la préservation et à la valorisation de notre patrimoine », a-t-il déclaré.



Maurice Bauer, Lydie Polfer et Eric Thill (d.g.à.d.) ont lancé l'événement

FLOWEY[®]

H Y G I E N E

HS5R SANIFOAM CONCENTRATE

Mousse nettoyante sanitaire
concentrée



Tendances clés de l'hôtellerie-restauration



L'EHL Hospitality Business School a annoncé la publication d'une étude menée conjointement par deux de ses professeurs-chercheurs, le Dr Jean-Philippe Weiskopf et le Dr Philippe Masset, révélant les tendances transformatrices qui façonneront l'industrie hôtelière en 2024.

Normaliser WhatsApp pour les communications avec les clients, intégrer l'IA dans les opérations hôtelières, plonger dans la tendance healthy des mocktails, ou encore changer de stratégie pour bien gérer les fluctuations des prix de l'immobilier... 2024 sera riche en expériences inédites et en solutions pour faire face à un paysage macroéconomique changeant.

« Cette étude reflète l'évolution dynamique du secteur de l'hôtellerie et de la restauration et son rôle dans notre société de plus en plus digitalisée », déclare Dr. Weiskopf. « Il s'agit de trouver un équilibre

entre l'innovation technologique et notre besoin profond de relations humaines et d'expériences authentiques, et de voir comment cela se traduira dans les développements les plus importants de cette année. »

L'étude a identifié **10 vecteurs de changement principaux**, à partir desquels se dégageront les tendances dominantes :

- **L'autonomisation de la main-d'œuvre** : transformer les défis en opportunités ;
- **Intelligence artificielle et technologie** : choisir la meilleure technologie pour révolutionner l'hôtellerie ;
- **Les découvertes culinaires** : mettre les expériences, l'authenticité et les sens au premier plan ;
- **La redéfinition des bars et des boissons** : ajouter créativité et design à la carte des boissons ;

- **La gastronomie doit se réinventer**, mais elle conserve un fort potentiel ;

- **Le prix des vins fins** : se frayer un chemin à travers un marché viticole fluctuant ;

- **La hausse des taux d'intérêt** : l'impact sur la valeur des propriétés hôtelières et sur les transactions ;

- **L'hospitalité verte** : au-delà de la durabilité vers la positivité nette ;

- **La prise de décision basée sur les données** : l'analyse des données pour une personnalisation optimale ;

- **Le pouvoir des médias sociaux** : créer des récits authentiques.

« Dans le paysage international de l'hôtellerie d'aujourd'hui, il est difficile de se limiter à une simple revue annuelle. Certes, plusieurs tendances générales sont en place depuis des années et continuent d'évoluer, mais dans l'ensemble, ce secteur autrefois plus complaisant ne cesse d'innover et de se réinventer », ajoute Dr. Masset.

Alors qu'une saine croissance du secteur de l'hôtellerie et de la restauration peut être observée après le COVID, ces tendances peuvent informer les acteurs de l'industrie sur sa transformation significative.

Source : *Tendance Hôtellerie - communiqué EHL*

Radisson Hotel Group poursuit son élan d'expansion au Moyen-Orient et en Afrique



Radisson Hotel Group annonce avoir renforcé sa position de leader parmi les groupes hôteliers internationaux au Moyen-Orient et en Afrique, en signant en 2023 des contrats pour 22 hôtels, complexes hôteliers et appartements avec services, ajoutant ainsi plus de 3 800 chambres à son portefeuille régional.

L'année 2024 s'annonce d'ailleurs comme une année charnière avec

l'inauguration prévue de 14 nouveaux hôtels dans divers pays du Moyen-Orient et d'Afrique.

Au niveau mondial, le Groupe a clôturé l'année 2023 avec une croissance exceptionnelle, enrichissant son portefeuille international, qui compte 10 marques phares, de plus de 30 000 clés, grâce à des ouvertures et des signatures.



Le vin du mois *Herdade do Peso* *Revelado Alentejo DOC 2019*

Cépages : Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah

Notes de dégustation : Couleur rouge vif. Arôme attrayant avec des notes de cassis, de prune noire et de graines de moutarde. En bouche, il est frais, très complet et élégant. Il présente des tanins présents et fins, très bien intégrés.

Accords : La complexité et la structure du vin sont idéales pour accompagner des plats de viande ou d'autres plats plus sophistiqués.

Vins Fins

Spiritueux

Soft drinks

Alimentation

Bières

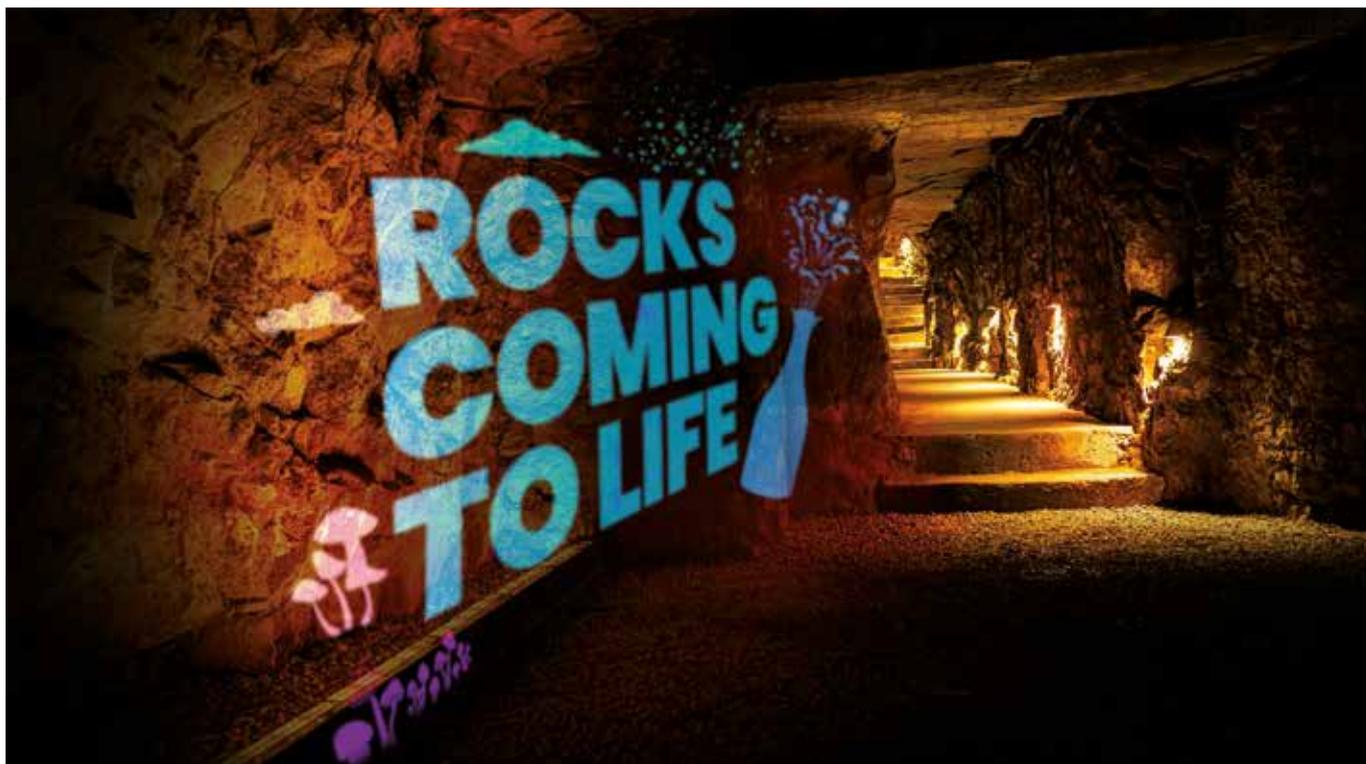
Idées Cadeaux



" 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



Les casemates connaissent un beau succès

Assemblée générale du Luxembourg City Tourist Office

Le LCTO a présenté une année d'activités touristiques bien chargée

Le LCTO a tenu son assemblée générale ce 21 mars 2024 et en a profité pour passer en revue les activités réalisées. Ainsi, la reprise de l'activité touristique amorcée en 2022 s'est confirmée en 2023 dans la capitale luxembourgeoise. Les touristes sont venus en nombre, ce qui permet au Luxembourg City Tourist Office (LCTO) d'être très optimiste pour l'année 2024.

Les rochers racontent l'histoire de la ville

Après la réouverture des Casemates de la Pétrusse en 2022, l'année 2023 était sous le signe des casemates du Bock. Après des travaux de mise en

conformité, les casemates du Bock ont officiellement rouvert leurs portes le 14 juin 2023. Depuis, elles accueillent à nouveau le grand public qui est venu en nombre. Ainsi, les casemates du Bock ont accueilli, depuis leur réouverture, un total de 107 621

personnes, ce qui représente un taux d'occupation de 70 %. Depuis le 7 avril 2023, pas moins de 11 500 visiteurs ont participé à 1 046 visites des galeries souterraines de la Pétrusse, ce qui représente un taux d'occupation de 74 %. L'année 2024 sera donc la pre-

mière année entière où les deux sites regroupés sous le slogan : « Luxembourg City Underground » sont ouverts simultanément.

Les secrets du Palais grand-ducal

Comme pour les étés précédents, le LCTO a organisé, en exclusivité, les visites guidées du Palais grand-ducal, ce qui constitue un des moments forts du « Summer in the City ». Au total, 6 400 visiteurs ont participé à 320 visites guidées du Palais grand-ducal, ce qui correspond à un taux de fréquentation record de 100 %. Cela montre le grand intérêt du public à jeter un coup d'œil dans les coulisses du seul Palais grand-ducal au monde.

Progression des visites guidées à la demande

L'année passée, 3 918 visites guidées ont été organisées par le LCTO. Ceci correspond à une augmentation de 24 % par rapport à 2022 et montre parfaitement l'intérêt envers notre offre de visites guidées qualitatives et personnalisables. En effet, plus de 80 % des visites guidées ont été organisées pour des groupes avec guide personnel. Parmi le vaste catalogue de visites, la « City Promenade », un

tour de ville classique au cours duquel les visiteurs découvrent les principales attractions de la capitale, reste la formule la plus populaire.

Au cours de l'année, des visites en 13 langues différentes ont eu lieu, dont la plupart en allemand, suivi de l'anglais et du français. Tout au long de l'année, le LCTO a aussi organisé avec grand succès des visites guidées thématiques, notamment la « Love Promenade » pour la Saint-Valentin, le « Safari de Pâques », des randonnées à vélo avec « An American in Luxembourg » ou le circuit « Vie de femmes - Femmes légendaires » pour la Journée internationale de la femme, pour n'en citer que quelques-unes.

Le grand retour des visiteurs étrangers

159 297 clients ont pris conseil au bureau d'accueil touristique sis à la Place Guillaume II ainsi qu'auprès des Luxembourg Jackets – accueil touristique mobile durant les mois d'été. Le niveau pré-pandémique a été dépassé de 3,17 %. En termes de provenance, les visiteurs venant de l'Allemagne étaient les plus nombreux avec un total de 33 248 personnes (27 %), suivis de 18 765 visiteurs français (15 %), de

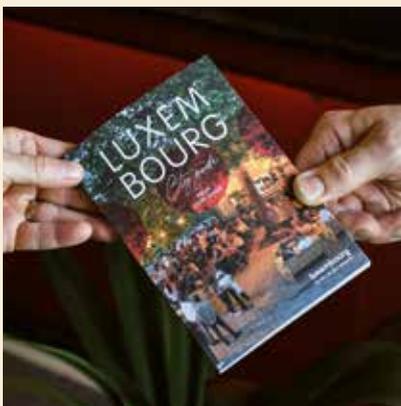
16 003 visiteurs néerlandais (13 %), de 8 193 résidents luxembourgeois (6 %) et de 7 787 visiteurs des pays ibériques (6 %).

Les offres digitales très prisées

Le LCTO a enregistré un total de 3 576 354 pages vues par 1 485 491 visiteurs sur le site luxembourg-city.com, ce qui représente une hausse de 57 % des visiteurs par rapport à 2022. Peu de changements au niveau des origines des visiteurs : le site web reste une source d'inspiration autant pour les locaux que pour les visiteurs des pays limitrophes. Le site web est un vecteur d'information de plus en plus important, surtout parce que les visiteurs recommencent à planifier leurs séjours plus en avance. Les réseaux sociaux traditionnels du LCTO ont, eux-aussi, su augmenter leur audience.

À côté de cette tendance digitale, l'accueil physique reste néanmoins indispensable. Ainsi, le LCTO est souvent le premier point de rencontre pour les visiteurs de la ville de Luxembourg, les informant sur l'offre touristique, culturelle et historique, et leur permettant de participer aux activités proposées et d'acheter des tickets en dernière minute.

Un nouveau « Luxembourg City Guide »



© LCTO

Le LCTO a présenté un « pocket guide » inspirant et informatif qui met en valeur l'offre culturelle, patrimoniale, créative et événementielle de la capitale. Le guide s'adresse à tout un chacun, résident, frontalier, expatrié, visiteur étranger en faisant (re)découvrir la ville de Luxembourg.

Structuré selon des chapitres thématiques et comprenant nombre

d'activités à faire, d'expériences à vivre et de conseils de résidents, il inclut aussi les caractéristiques uniques du Luxembourg tels sa topographie, son histoire, son ancrage européen ainsi que le fait d'être le seul Grand-Duché au monde. Distribué gratuitement dans de nombreux endroits à vocation touristique ainsi qu'au bureau d'accueil du LCTO, ce nouvel outil ne devrait pas passer inaperçu.

« J'ai enseigné le tourisme à l'École d'hôtellerie et de tourisme à Diekirch où j'ai contribué à mettre sur pied la section tourisme. »



Marc Angel (à droite) avec Germain Birgen, vice-président du LCTO lors de la présentation du rapport d'activités

Trois questions à Marc Angel, député européen, vice-président du Parlement européen et président du Luxembourg City Tourist Office

Monsieur Angel, en tant que député européen et depuis peu vice-président du Parlement européen, vous avez certainement un agenda très chargé. Pourtant vous restez attaché au tourisme à Luxembourg-ville, notamment en tant que président du LCTO. Quelle est votre motivation ?

À 16 ans déjà, j'ai travaillé pour le LCTO comme guide touristique. C'est un secteur qui m'a toujours fasciné et que j'ai d'ailleurs étudié lorsque j'étais à l'université à Vienne en Autriche.

J'ai enseigné le tourisme à l'École d'hôtellerie et de tourisme à Diekirch, où j'ai contribué à mettre sur pied la section tourisme. Je suis attaché au tourisme, c'est pour moi un lien affectif.

Et est-ce que le tourisme est un sujet important au Parlement européen ?

Oui absolument. On en discute beau-

coup, notamment dans la commission des transports et du tourisme TRAN. Les transports et le tourisme sont deux secteurs économiques majeurs qui font face à des enjeux considérables pour répondre aux préoccupations des citoyens de l'Union en matière de climat et d'environnement.

Pour ma part, je suis membre d'une autre commission qui traite du marché intérieur et de la protection des consommateurs (IMCO). Ici aussi nous abordons régulièrement le secteur touristique, notamment dans la perspective de la protection des consommateurs.

Vous dites que les enjeux sont considérables. Quels sont à vos yeux les principaux défis pour le tourisme et comment faudra-t-il organiser ce secteur à l'avenir ?

Si l'Union européenne veut atteindre les objectifs de l'accord de Paris, il est urgent de trouver des solutions pour que les transports deviennent plus efficaces et plus propres, et qu'ils soient disponibles et abordables pour tous les citoyens.

Je pense que les voyages en trains par exemple vont gagner en importance dans les prochains temps. Il y a d'ailleurs de plus en plus de trains de nuit qui circulent sur nos rails.

Les jeunes générations demandent ces changements. Il faudra aussi développer le tourisme de proximité. Et ici aussi le Luxembourg a une carte à jouer.

L'industrie du voyage et du tourisme s'unit pour lutter contre le changement climatique



Des représentants d'associations du secteur européen du voyage et du tourisme, dont HOTREC, la confédération européenne représentant notre secteur et à laquelle HORESCA est affiliée, se sont réunis à Rhodes, en Grèce, pour signer une déclaration historique promettant une action décisive en faveur d'un voyage et d'un tourisme plus durables.

La déclaration commune servira de feuille de route pour favoriser la collaboration et aider le tourisme à atteindre ses objectifs de durabilité. Aujourd'hui plus que jamais, l'industrie s'engage à donner la priorité à la décarbonisation, à renforcer la collaboration et à engager un dialogue constructif avec les décideurs politiques.

À l'approche des élections européennes, on appelle les décideurs à maintenir les voyages et le tourisme en tête de l'agenda politique et à créer des lignes budgétaires dédiées aux initiatives de tourisme durable. La dé-

claration vise à propulser l'industrie du voyage et du tourisme vers un avenir plus résilient et durable, tout en plaidant pour un soutien politique au niveau européen.

Les principaux engagements de la déclaration comprennent :

Décarbonisation : Mettre en œuvre des plans d'action climatiques complets au niveau organisationnel pour minimiser l'impact environnemental.

Consolider les engagements : Réaffirmer et renforcer les engagements visant à atteindre les objectifs de décarbonation d'ici 2050, tels qu'approuvés dans les déclarations de Glasgow et de Toulouse.

Industrie catalysatrice : Favoriser une culture de sensibilisation et de responsabilité, en partageant les meilleures pratiques et en fournissant une expertise pour faire progresser les efforts de décarbonation.

Soutenir les PME : Aider les petites et moyennes entreprises à s'adapter aux défis climatiques et à accéder aux opportunités de financement pour les initiatives de décarbonation.

Éducation et formation : soutenir les initiatives visant à perfectionner et à reconvertir la main-d'œuvre et à combler les déficits de compétences durables.

Collaboration : S'engager à organiser des réunions régulières pour évaluer les progrès et renforcer la collaboration entre les parties prenantes, et façonner un paysage réglementaire viable avec les décideurs politiques européens et nationaux.

ORT Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise

Rétrospective de l'année 2023 et perspectives pour 2024

L'assemblée générale de l'Office Régional du Tourisme Région Mullerthal - Petite Suisse Luxembourgeoise a eu lieu au Lycée Classique à Echternach.



tif et culturel et le tourisme de nature accessible à tous. La présidente a remercié son prédécesseur, Christophe Origer, ainsi que tous les bénévoles de la région et a adressé un grand compliment à la gestion et à l'équipe de l'ORT pour le travail accompli.

La directrice adjointe, Konstanze Liskow, a évoqué les multiples activités et projets de l'exercice 2023 et a présenté le rapport financier et le budget ainsi que les projets pour l'année 2024.

La nouvelle présidente Carole Hartmann a souhaité la bienvenue à toutes les personnes présentes et s'est montrée heureuse de constater qu'un tourisme orienté vers les valeurs s'est développé dans la région. Elle a qualifié le Mullerthal Trail, avec près de 212 000

randonneurs l'année dernière, de success story absolue.

Avec le nouveau plan directeur, l'ORT s'est doté d'un excellent instrument pour continuer à promouvoir le tourisme actif, le tourisme commémora-

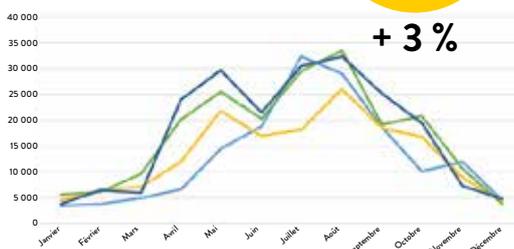
Le représentant du ministère de l'Économie - Direction Générale Tourisme, Luis Soares, a félicité l'ORT pour toutes ces tâches accomplies. Il a salué l'excellent travail en réseau dans la région avec tous les partenaires et a souhaité à l'ORT une année 2024 couronnée de succès.

Fréquentation Mullerthal Trail

211 886

personnes sur le Mullerthal Trail en 2023

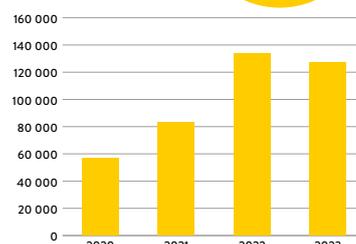
+ 3 %



Chiffres clés de l'année touristique 2023

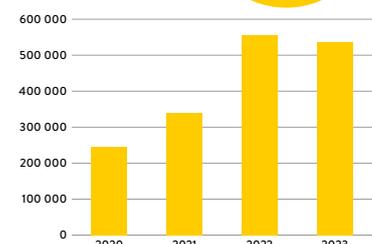
127 075

arrivées en 2023



535 791

nuîtées en 2023



Zesammen mat lech, fir d'Reprise vun engem Betrib.



„Eng Aktivitéit ze lancéieren, ass e spannenden an awer och opreegende Projet, wou ee besonnesch gutt op verschidden Aspekter oppasse muss. Dofir si mir der SNCI besonnesch dankbar, well ouni si hätte mir eise Projet net verwierkleche kënnen.“

Michel Jakoby
AM BÉIWENER ECK



Fir eis stellt sech d'Entreprenariat aus enger grousser Gamm vu verschiddene Projeten zesammen, déi déi Lëtzebuurger Ekonomie stimuléieren an diversifizéieren. Mir stinn all den Entrepreneuren zur Säit, a bréngen se mat eise Finanzprogrammer e Schrack weider Richtung Zukunft. Dir hutt eng Iddi fir eng Entreprise a wëllt se realiséieren? Dann zéckt net a kontaktéiert eis.

Méi Info op snci.lu | [in /snci](https://www.linkedin.com/company/snci)



mir begeleeden d'Entreprenariat

L'Horeca n'arrive pas à rattraper son retard

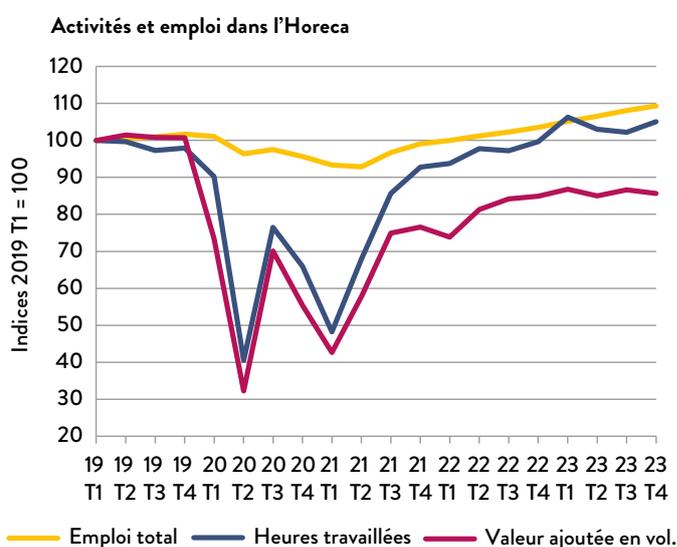
Après avoir été lourdement affectée par les conséquences de la crise pandémique, la valeur ajoutée de l'Horeca s'est nettement redressée. D'après le Statec, le secteur peine cependant encore à renouer avec son niveau d'avant-crise, à l'inverse de l'emploi de la branche qui l'a dépassé. Si les effectifs de l'Horeca demeurent bien orientés sur la fin de 2023, les perspectives sont moins favorables pour l'année en cours.

Comme dans l'ensemble des pays européens, l'activité de l'Horeca (Hôtellerie, restauration et cafés) au Luxembourg avait été largement impactée durant la crise pandémique. En 2020, la valeur ajoutée de la branche s'était repliée d'un peu plus de 40 % au Luxembourg, un résultat très comparable à celui observé dans la plupart des États-membres de la zone euro (à l'exception notable de Malte et Chypre, où la baisse avait atteint environ 70 %). L'année 2021 a encore été marquée par des restrictions importantes pour la restauration au premier semestre, débouchant au final sur un rebond de la valeur ajoutée de seulement 9 % (inférieur de moitié à celui relevé en zone euro). Avec la levée de la quasi-intégralité des restrictions sanitaires au printemps 2022, l'activité a pu reprendre un cours presque normal (+30 % au Luxembourg, +40 % en zone euro sur l'ensemble de l'année) sans toutefois recoller aux niveaux d'avant crise (-20 % au Luxembourg et -10 % en zone euro par rapport à 2019). En 2023, la valeur ajoutée de l'Horeca progresse de 6 % au Luxembourg, mais les données trimestrielles (cf. graphique ci-contre) révèlent une tendance de stagnation depuis le 2^e trimestre.

L'emploi de l'Horeca a été bien moins impacté durant la pandémie que la valeur ajoutée : ceci découle largement du recours au chômage partiel qui a permis de maintenir une part importante des salariés en situation d'emploi. Les heures travaillées ont par contre reflué en ligne avec la valeur ajoutée même si, depuis la fin de 2021, elles tendent à progresser davantage. Ceci indique a priori une baisse de la productivité, mais ce constat n'est encore que provisoire (les données de valeur ajoutée pour 2022 et 2023 pouvant encore faire l'objet de révisions ultérieures significatives).

L'emploi est resté bien orienté en 2023, mais les signaux négatifs se multiplient sur les derniers mois

L'emploi dans l'ensemble de l'Horeca conserve une tendance relativement dynamique en 2023 (alors qu'il tend à ralentir dans la plupart des autres branches, voir ci-après), mais sur fond d'évolutions contrastées selon les domaines, plutôt



favorables pour la restauration classique ainsi que pour les traiteurs et la restauration collective, plutôt défavorables pour l'hébergement et les débits de boisson.

Concernant l'hébergement, malgré une progression des arrivées dans les établissements du Luxembourg l'année passée (+4 %), le nombre de nuitées correspondantes a reculé (-4 %) et ce surtout au cours du 2^e semestre (période sur laquelle les effectifs tendent aussi à se replier).

La bonne tenue de l'emploi dans l'Horeca est peu susceptible de perdurer cette année. On constate d'une part que les heures travaillées tendent à se stabiliser sur les derniers trimestres et que, d'autre part, le taux d'emplois vacants (offres d'emploi / nombre de postes occupés et à pourvoir) a continué à baisser dans cette branche tout au long de 2023, un phénomène également relevé à l'échelle de la zone euro. Par ailleurs, les enquêtes de conjoncture témoignent d'une perte de confiance pour les entreprises de la restauration depuis la mi-2023, du fait notamment d'opinions plus négatives sur la demande (récente et future).

Source : STATEC

Est-ce qu'on est bien au Luxembourg ?

Le Statec vient de publier une étude sur la qualité de vie dans notre pays. Il en ressort que l'environnement et l'éducation s'améliorent alors que le logement et la sécurité physique se détériorent.



Les indicateurs revenu réel et emploi ont évolué de manière positive grâce à la dynamique de l'emploi et une augmentation du pouvoir d'achat médian. De même, les aspects environnementaux se sont améliorés, avec une diminution de la part de la population exposée aux particules fines et aux émissions de CO₂. Cependant, en 2022, la guerre contre l'Ukraine a entraîné une augmentation significative des prix à la consommation et des taux d'intérêts. L'indicateur de la sécurité physique s'est aussi détérioré en raison de l'augmentation du nombre de délits signalés. En 2022, globalement le « Luxembourg Index of Well-being », résumant le tableau de bord des indicateurs de bien-être s'est dégradé par rapport à 2021 et est plutôt stable par rapport à 2010. La croissance économique réelle (par tête) a aussi stagné au cours des douze dernières années.

Les jeunes plus anxieux et moins satisfaits de leur vie

En octobre 2023, les résidents ont en moyenne donné un score de 6.7 (sur 10) à la satisfaction dans leur vie actuelle et de 6.4 à leur bonheur actuel. Bien que le sentiment de solitude a également significativement baissé, le sentiment d'anxiété a tendance à croître depuis janvier 2022, notamment alimenté par la hausse des prix et l'envolée des taux d'intérêt pour les prêts immobiliers. Une fracture générationnelle se dessine, en ce qui concerne la satisfaction et l'anxiété : les plus jeunes sont généralement plus anxieux et moins satisfaits, alors que les personnes plus âgées sont moins anxieuses et plus satisfaites de leur vie. De plus, on note également que le sentiment d'anxiété diminue à mesure que le niveau de revenu augmente.

La grande majorité des actifs sont contents de leur travail sauf les salariés juste au-dessus du SSM

86 % sont satisfaits de leur job. Sept salariés sur dix estiment être correctement payés. L'adéquation du salaire augmente avec le salaire sauf pour ceux juste au-dessus du SSM. Le sentiment d'être rémunéré équitablement augmente la satisfaction au travail.

L'obésité augmente le mal-être

Un adulte sur six est touché par l'obésité selon l'Indice de Masse Corporelle (IMC) autorévéélé. Certains groupes de la population sont plus impactés que d'autres, en particulier les personnes plus âgées, moins instruites et financièrement défavorisées. Outre les répercussions sur la santé physique, l'obésité augmente les risques de mal-être, particulièrement chez les femmes.

Le rapport peut être téléchargé sur le site du Statec



Apprendre à surmonter une phase de difficulté ou une faillite



Le guide pratique pour aider les entrepreneurs à anticiper les difficultés et à surmonter les obstacles avec succès est disponible en français et en anglais et peut être téléchargé en scannant ce code QR



La Chambre de Commerce du Luxembourg étoffe ses services d'accompagnement et de sensibilisation sur le thème de la prévention des difficultés et le rebond des entreprises.

En 2023, le Luxembourg a franchi un cap décisif dans sa gestion des situations d'insolvabilité, grâce à une modernisation de ses lois régissant la faillite et la mise en place d'une nouvelle chance après un échec. Dans cette dynamique, la House of Entrepreneurship s'engage à fournir un soutien essentiel aux entrepreneurs, en mettant à leur disposition une gamme d'outils et de services conçus pour anticiper les difficultés et favoriser la résilience. Pour répondre à cet enjeu, la House of Entrepreneurship a lancé une série d'initiatives visant à détecter, sensibiliser et orienter les entreprises en difficulté, ainsi qu'à promouvoir les possibilités d'une nouvelle chance après un échec, le tout gratuitement.

Un accompagnement adapté pour anticiper les difficultés et rebondir

L'offre de la House of Entrepreneurship comprend un parcours d'accompagnement gratuit sur plusieurs mois baptisé "RELOAD". Ce programme s'adresse plus particulièrement aux entrepreneurs désireux de rebondir après un échec. Il comprend des sessions de challenge adaptées, axées sur la viabilité globale du nouveau projet professionnel, en prenant en compte ses aspects économiques, réglementaires et financiers. Les participants ont également accès à un réseau de soutien composé d'acteurs publics et d'autres entrepreneurs. De plus, des ateliers thématiques et des ressources méthodologiques sont mis à leur disposition pour les guider dans leur parcours de relance.

Des services de sensibilisation : un outil précieux

En complément, la House of Entrepreneurship lance un guide pratique informatif pour aider les entrepreneurs à anticiper les difficultés et à surmonter les obstacles avec succès. En effet, la peur de l'échec et le sentiment d'isolement sont des réalités auxquelles de nombreux dirigeants d'entreprise sont confrontés.

Ce guide offre une analyse approfondie des défis rencontrés par les entreprises et propose des mesures concrètes pour les accompagner dès les premiers signes de difficulté, jusqu'à la création d'une nouvelle entreprise après une faillite. En outre, dans le but de sensibiliser toujours davantage, la House of Entrepreneurship organisera la première Journée du Rebond Entrepreneurial au printemps, dans le cadre des Entrepreneurs' Days, en partenariat avec les principaux acteurs de son réseau.

Ainsi, la Chambre de Commerce du Luxembourg, par le biais de la House of Entrepreneurship, affirme son engagement à soutenir les entrepreneurs en difficulté et à promouvoir la résilience et le rebond après un échec. Cette initiative reflète la volonté continue du Luxembourg de soutenir l'essor et la vitalité de son écosystème entrepreneurial.

Pour plus d'informations sur le guide pratique et les services d'orientation et d'accompagnement disponibles, veuillez contacter la House of Entrepreneurship : info@houseofentrepreneurship.lu • T. +352 42 39 39-330

Le taux annuel d'inflation dans l'Horeca est de 4,67 %



Au mois de mars 2024, l'indice des prix à la consommation national, calculé par le Statec, se redresse de 0.2 % par rapport au mois précédent. Ce renchérissement s'explique par la hausse des tarifs des services.

Sur un mois, les prix de l'alimentation augmentent de 0.3 % par rapport à février. Les plus fortes hausses sont constatées pour l'huile d'olive (+8.0 %), la nourriture pour bébés (+5.1 %), les fruits de mer frais (+4.2 %) et le chocolat (+3.9 %). Du côté des baisses, les légumes frais (-4.3 %), le poisson frais (-4.4 %) et les pommes de terre (-1.5 %) se démarquent. En comparaison annuelle, les prix alimentaires dans leur ensemble sont supérieurs de 2.8 % par rapport à mars 2023.

Le taux annuel d'inflation se fixe à 3.1 % contre 3.2 % un mois plus tôt. À noter que l'Horeca le taux annuel est de 4,67 %.

L'indice général du mois de mars exprimé en base 100 en 2015 se chiffre à 122.59 points. La moyenne semestrielle de l'indice rattaché à la base 1.1.1948 passe de 999.69 à 1000.72 points. La prochaine indexation sera déclenchée lorsque la valeur de 1013.46 sera atteinte.



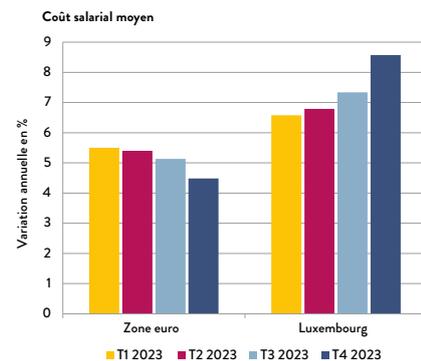
Boissons Heintz
L-9809 Hosingen
Tél. 99 80 81 - 1
info@bheintz.lu
www.boissonsheintz.lu

Une accélération du coût salarial sur fond d'indexations

Au Luxembourg, le coût salarial moyen (CSM) nominal a augmenté de 8,6 % sur un an au dernier trimestre 2023 et poursuit ainsi l'accélération observée sur les trimestres précédents. Comme l'indique le Statec dans sa note de conjoncture de mars, cette évolution contraste avec celle en zone euro, où les salaires tendent à ralentir (+4,5 % sur un an au 4^e trimestre 2023). Cependant, un freinage du coût salarial moyen est aussi probable au Luxembourg en 2024, notamment en raison de la compensation de la 3^e tranche indiciaire de 2023 (via une baisse des cotisations patronales) et d'une bien moindre progression de l'échelle mobile.

En effet, la hausse du CSM au Luxembourg en 2023 s'explique surtout par l'indexation. Ainsi, au 4^e trimestre, l'impact des tranches indiciaires successives est de 7,7 points de % (sur une croissance totale du CSM de 8,6 %). Cet impact a augmenté au fil de l'année alors que la contribution d'autres éléments, comme par exemple l'évolution du salaire de base, s'est réduite.

Au Luxembourg, les branches qui affichent les plus fortes hausses du CSM au 4^e trimestre sont notamment celles où des accords salariaux ont été conclus (p.ex. dans le secteur public), alors que la construction et les activités immobilières ont des progressions plus faibles, en lien avec les difficultés dans ces secteurs.



Sources : Eurostat, STATEC

Préparez la
réouverture
des terrasses

Maximisez l'efficacité opérationnelle pour la prise de commande ce printemps avec des licences mobiles!

WebRCS

À PARTIR DE
50€ /mois

Prosys S.A | www.webrcs.lu | +352 460311-1 | contact@prosys.lu



Grosbusch®

FRUITS & VEGETABLES

Découvrez notre nouveau *Guacamole**



**95% D'AVOCATS
FRAIS**

**TECHNOLOGIE HPP
PRESSÉ À FROID**

**VEGAN
FRIENDLY**



Planifiez vos moments
savoureux avec nous sur
grosbusch-shop.lu



*Également disponible en grands formats.



WINE & SPIRITS

WENGLER
CHÂTEAUX 18  97 DOMAINES

WINE SHOP / ONLINE RETAIL
PERSONAL SOMMELIER
LU DELIVERY

WINE HOTLINE
(+352) 73 03 73 (-20)
INFO@WENGLER.LU

2 RUE NEUVE
L-6581 ROSPORT
WENGLER.LU

WONDERLAND



DRINK RESPONSIBLY