

Le magazine officiel des hôteliers,  
restaurateurs et cafetiers  
du Grand-Duché de Luxembourg  
pour tous les métiers de bouche



2011 N° 8

# Bocuse d'Or

## Qui représentera le Luxembourg à Bruxelles ?



### Euro-Toques

Dîner de gala sur le MS  
Princesse Marie-Astrid



### Dégustation

Cabernet sauvignon  
d'Amérique



### Rubrique juridique

Quels sont vos droits ?  
Quelles sont vos obligations ?



Inspired by RAK



Make sure it's RAK

RAK Porcelain Europe S.A. - Luxembourg - Tel.: +352 26360665 - Fax: +352 26360465  
E-mail: info@rakporcelaineurope.com - www.rakporcelain.eu

Distribué au Luxembourg par :  
CHOMETTE-FAVOR - 8, rue Théodore de Wacquant - L-3899 FOETZ - LUXEMBOURG  
Tel.: +352 371390 - E-mail: ehl@pt.lu

édito



**Existe-t-il une volonté pour trouver un compromis ?**



François Koepf  
secrétaire général

## Interdiction de fumer dans les cafés, brasseries et discothèques en 2012 ?

**Le Ministre de la Santé a déclaré récemment vouloir tout mettre en oeuvre pour interdire la cigarette dans les cafés. Rappelons que fumer est interdit au restaurant mais que dans les bistrotis la cigarette reste encore tolérée, sauf aux heures de repas si l'établissement sert des plats.**

L'HORESCA est d'avis que les établissements doivent déjà respecter assez d'interdictions et qu'il faut laisser la possibilité aux exploitants de débits de boissons de décider eux-même s'ils désirent interdire la cigarette dans leur établissement.

Jusqu'à présent, le Ministre de la Santé ne nous a pas encore invité à une réunion de travail, ni informé officiellement.

L'HORESCA met tout en oeuvre pour défendre vos intérêts sachant bien que le Ministre a probablement déjà

tranché sur l'interdiction de fumer sans vouloir véritablement négocier avec les personnes concernées.

La rentrée s'annonce d'ores et déjà chaude pour notre secteur qui doit se battre pour préserver ses emplois. Chers collègues, faites-nous savoir votre opinion concernant une interdiction éventuelle de fumer et n'hésitez pas à nous communiquer vos souhaits ou votre vision pour l'avenir.

Vous pouvez nous contacter au bureau de l'HORESCA via notre adresse email: horesca@pt.lu

### Travailleurs désignés en matière de sécurité et de santé au travail

Le règlement grand-ducal du 9 juin 2006 relatif aux travailleurs désignés, prévoit que chaque entreprise doit jusqu'en août 2012 disposer d'un travailleur désigné ayant suivi la

formation adéquate auprès d'un organisme de formation agréé. Pour notre secteur, la Chambre des métiers organise des formations pour travailleurs désignés (groupe A et B):

Groupe A (1-15 salariés)  
Groupe B (16-49 salariés)  
Groupe C1-C4 (50 – 649 salariés)  
Pour plus d'infos veuillez consulter le site [www.cdm.lu](http://www.cdm.lu)

# Bocuse d'Or

## Qui représentera le Luxembourg à Bruxelles ?

Romain Beaumet, Joël Schaeffer et Jan Schneidewind participent ce 4 octobre 2011 à la sélection nationale luxembourgeoise qui se tiendra à Diekirch.

Après une édition sans participation luxembourgeoise, le Bocuse d'Or Europe 2012 qui se déroulera à Bruxelles en mars prochain accueillera à nouveau un candidat luxembourgeois.

Mais avant de concourir dans le cadre de cette prestigieuse finale européenne, les chefs luxembourgeois devront s'affronter au cours de la sélection nationale qui se déroulera le 4 octobre prochain dans l'enceinte du lycée technique hôtelier Alexis Heck, à Diekirch.

Avec cette sélection nationale jugée par un jury prestigieux présidé par Léa Linster, les 3

chefs devront faire la démonstration de leur talent, de leur professionnalisme et de leur inventivité.

Par la suite, un dîner de gala sera organisé le 3 mars 2012 au Casino 2000 à Mondorf-les-Bains. Le Bocuse d'Or Europe 2012 se déroulera dans le cadre du Salon HORECALIFE à Bruxelles, les mardi et mercredi 20 et 21 mars 2012.



### Menu

Sole au goût « meunière » et crostini de moules en duo

Cœur de rumsteck « produit du terroir » en croûte de noix et chapelure de jambon

## Joël Schaeffer veut offrir du plaisir aux gens

Aux commandes du restaurant éponyme, à Mertert, Joël Schaeffer est surtout motivé par le fait de se remettre en cause par rapport à d'autres talentueux chefs. Déjà candidat lors de l'édition 2005 du Bocuse d'Or, Joël Schaeffer veut, au travers de cette nouvelle édition, faire montre de son talent, bien entendu, mais aussi mettre en avant son jeune commis, Christophe Prosperi, ainsi que toute l'équipe du restaurant.

Parmi les priorités de ce sympathique chef âgé aujourd'hui de 31 ans, il y a bien sûr la volonté de donner énormément de plaisir à ses clients, mais aussi le désir de s'amuser en cuisine et d'être très créatif. Fort d'une vocation qui lui est venue très tôt, fort aussi d'une expérience déjà très riche (lycée hôtelier Alexis Heck, restaurant français Aux Armes de Champagne, restaurant La Bastide de Moustiers d'Alain Ducasse, chef de cuisine au restaurant Paulus à Mertert), Joël Schaeffer aborde cette nouvelle édition du Bocuse d'Or avec un état d'esprit totalement différent de sa première participation : ses motivations sont très personnelles et, riche d'une expérience encore plus grande, il veut faire la différence en perfectionnant les moindres détails de ses préparations.

Un souci du perfectionnisme que l'on retrouve d'ailleurs à la table de son restaurant où il privilégie une cuisine du Sud réalisée avec des produits régionaux, traditionnels et biologiques, influencée par des saveurs de terroir. Globalement, sa philosophie est la suivante : travailler les produits le plus simplement possible, le tout dans le calme et en s'amusant.

## Romain Beaumet veut surprendre

Pour Romain Beaumet qui veille aux destinées de la Brasserie K116, à Esch-sur-Alzette, la cuisine est un art. Plus encore : il s'agit d'un art qui doit surprendre.

Pour le plus jeune des 3 candidats (31 ans), déjà auréolé du titre de « Chef of the Year 2009 », le client doit déjà être surpris dès le premier coup d'œil à son plat. Avant même que ne commence la dégustation. Pour arriver à cela, Romain Beaumet fait la part belle aux matières premières de très grande qualité, mais mise également sur un mélange subtil de différentes cuisines.

Intégrant par le fait même ce qu'il est convenu d'appeler les « plats fusions » à la carte de la Brasserie K116. Ceci étant dit, il ne renie aucune source d'inspiration ; qu'il s'agisse de son apprentissage au lycée technique hôtelier Alexis Heck ou de ses passages successifs dans les cuisines de l'hôtel Saas Fee (Suisse), au restaurant le Pavillon (Esch-sur-Alzette) ou dans les cuisines du restaurant Apoteca (Luxembourg-Ville).

Sans oublier bien entendu la réelle influence de Christian Bau, chef étoilé du Victor's Gourmet restaurant Schloss Berg (Nennig).



### Menu

Roulade de sole, Ragoût de moules

Rumsteck farci aux poires et marrons en robe de lard, Tartare de bœuf en sandwich, Persillade de moelle de bœuf, Verrine de queue de bœuf

## Jan Schneidewind aime la compétition

Le plus âgé des candidats luxembourgeois (45 ans) à participer à la sélection nationale du Bocuse d'Or Europe assure aujourd'hui l'excellente réputation du restaurant Windsor à Bertrange. Assisté par son commis Thomas Perrin et par son coach Didier Haccoun, Jan Schneidewind voit avant tout dans cette participation un immense défi, dont la préparation exige autant de temps que de créativité. Caractérisée par un véritable amour des produits naturels et un goût authentique, sa cuisine illustre sa parfaite maîtrise du métier et l'influence incontestable de la cuisine classique. D'ailleurs, depuis son arrivée au Luxembourg, il y a 20 ans de cela, ce chef n'a eu de cesse de chercher des mets luxembourgeois pour les personnaliser et les accommoder à sa manière.

Fils d'une famille d'hôteliers-restaurateurs allemands, Jan Schneidewind trouve son inspiration dans les cuisines de son père Jobst, mais aussi chez Alain Ducasse, Pierre Romeyer (chez qui il est resté plus de 5 ans) ou Fredy Giradet. Au Luxembourg, il a débuté comme chef de cuisine au restaurant Le Sabayon (Esch-sur-Alzette) avant d'ouvrir son propre établissement au cœur de Luxembourg-Ville. Il a également repris le restaurant Am Pays (rebaptisé Restaurant Jan Schneidewind) et le Mercedes Café (Luxembourg-Hollerich). Ensuite, faisant preuve d'un nouvel élan après une petite pause créative, le chef s'est lancé à lui-même un nouveau défi avec le restaurant Windsor (Bertrange) et un service catering du même nom. Avec cette nouvelle enseigne, Jan Schneidewind affirme avoir réalisé un rêve : un établissement où quasiment tout est possible : restaurant, salle de banquet, service traiteur complet, prestations culinaires à domicile, ... Jan Schneidewind associant alors son talent de cuisinier à son don d'organisateur d'événements dans le secteur traiteur.



### Menu

Sole « sweet 9 »

Limousin en octobre, tartare de poire de bœuf, Moelle de bœuf et feuilles de sisho, Queue de bœuf aux olives



## Ingrédients imposés, mais créativité au menu

Dans le cadre de la sélection nationale luxembourgeoise, les trois chefs devront faire la démonstration de leur talent et de leur inventivité tout en intégrant à leurs recettes plusieurs ingrédients de choix : des soles, des moules de Zélande pour le plat poisson, et des filets de rumsteak accompagnés de moëlle et joues de bœuf pour le plat de viande.

Les thèmes de ce concours sont :

**Poisson** : 7 soles d'environ 600 g chacune ; 1,5 kg de moules de Zélande et 2 garnitures au choix

**Viande** : 2 filets de rumsteak d'environ 1kg chacun, poire de bœuf, moëlle de bœuf, queue de bœuf et 2 garnitures au choix

En ce qui concerne le dressage, un total de 14 portions devront être réalisées, 12 sur plat et 2 sur des assiettes individuelles.

Chaque préparation devra refléter les tendances les plus actuelles de la cuisine internationale, tout en privilégiant le goût et la dégustation.



### Assiette spéciale

En 1999, Villeroy & Boch a été co-fondateur de la «Bocuse d'Or, Luxembourg asbl» et met depuis le château de Septfontaines à la disposition de l'association en tant que siège officiel. Le spécialiste des arts de la table du Rollingergrund a aussi annoncé vouloir continuer à soutenir l'asbl en tant que sponsor d'or. Ainsi, les préparations des trois finalistes seront présentées au jury international sur la nouvelle gamme de plats gastronomiques New Wave. Dans ces plats exceptionnels d'un diamètre de 27cm, les chefs pourront laisser libre cours à leur fantaisie. Réalisés spécialement pour la sélection nationale, ces assiettes portent une décoration spéciale.

## Un jury professionnel et prestigieux

Sous la présidence de **Léa Linster**, le jury de cette sélection nationale luxembourgeoise sera une nouvelle fois composé de nombreuses personnalités du monde gastronomique :

**Jacques Schoumaker**, Rest. J. Schoumaker – Candidat luxbg. Bocuse d'Or 2009

**Jean Georges Klein**, Relais & Château L'Arnsbourg – Baerenthal (F)

**Daniel Rameau**, Restaurant La Rameaudière, Président Euro-Toques international et Luxbg

**Armand Steinmetz** Restaurant Steinmetz, Président Vatel-Club Luxembourg

**Vilmos Kreil**, Président Académie Bocuse d'Or Hongrie

**Paul Eischen**, Traiteur Paul Eischen – Candidat luxbg. Bocuse d'Or 1995

**Dimitri Demjanov**, Restaurant Gloria – Tallinn – Président Académie Bocuse d'Or, Estonie

**Renato Favaro**, Ristorante Favaro, Euro-Toques Luxembourg

**Giancarlo Perbellini**, Restaurant La Locanda – Président Académie Bocuse d'Or, Italie

**Peter Körner**, Restaurant Manin, St. Wendel

**Nico Thiel**, Maître traiteur Amicale des Anciens Elèves du L.T.H.A.H.D

En cuisine, on retrouvera **Egide Hilger** chef au L.T.H., et **Christian Kohn**, Restaurant Kohn Altwies

Les invités d'honneur seront **Florent Supleisson** et **Stanislas Baraduc**, responsables de l'organisation du concours Bocuse d'Or pour le SIRHA.

# Indoor / Furniture

## It's all about Style & Product

Myrna AC

Manon HS

Bullhorn LS

3703 HS

Ilona AC

Over AC

Fordern Sie gratis unseren 400-seitigen Katalog mit der gesamten Möbelkollektion an:  
Telefon: 950 428, Fax 959 710, [www.satelliet.net](http://www.satelliet.net), E-mail: [satel@pt.lu](mailto:satel@pt.lu)

**SATELLIET**  
indoor | outdoor | furniture

Partner der Gastronomie und Großküche

**Großküchentechnik**

Planung, Beratung, Lieferung, Montage, Service

[www.so-wirtz.de](http://www.so-wirtz.de)

Wirtz GmbH · Partner der Gastronomie und Großküche · Barlstraße 30 · D-56856 Zell (Mosel)  
Fon +49 (0)6542 9873-0 · [www.wirtz-online.de](http://www.wirtz-online.de)

## tempo-team

interim | inhouse services | search & selection | hr services | professionals

**Tempo-Team**  
une approche alternative de l'intérim,  
du recrutement et des services.

Tempo-Team Luxembourg S.A.  
5, place de la Gare,  
L-1616 Luxembourg  
Tel: +352 49 98 70  
Fax: +352 40 49 59

[www.tempo-team.lu](http://www.tempo-team.lu)

# Dîner de gala sur le MS Princesse Marie-Astrid

Le fameux Dîner de Gala traditionnel de l'association Euro-Toques a eu lieu cette année sur le bateau M.S. Princesse Marie-Astrid le 19 Septembre 2011. Tout au long du voyage, le président et son comité ont composé de merveilleux plats préparés avec les meilleurs produits du terroir. La sélection des vins était faite par Bruno Méril (Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2011) du restaurant Le Chiggeri.



## Le menu était préparé par une équipe dynamique et motivée:

**Christian Kohn**

Pâté en croûte

**Peter Körner & Daniel Rameau**

La sous-presse de jarret de porc et foie gras de canard  
vinaigrette de poireaux nouveaux

**Gilbert Welter & Marc Arend**

Carpaccio de betterave, sandre poêlé, coulis de betterave  
et de raifort Filet de truite Fario, petite farce de topinambour  
et oseille

**Renato Favaro**

Ravioli de pommes de terre en nage d'écrevisses à la  
luxembourgeoise

**Thierry Duhr & René Mathieu**

déclinaison de boeuf luxembourgeois :  
Joues confites en feuille de chou  
Parmentier de queue au foie gras  
Filet sauce moutarde

Les fromages façon **René Mathieu**

Truffes de chèvre frais bio  
Fondue de Kachkéis

Fondant de Chapelin aux truffes et poires crues

Dessert glacé autour de la quetsche et de la mirabelle de

**Gérard Cayotte**

Bâmkuch de la famille **Oberweis**

Sélection de vins par **Bruno Méril**

## Calendrier culinaire pour l'année 2012

Dans le d'un cours de gestion de projets, les élèves de classe 12 CG du Lycée technique privé Marie Consolatrice à Esch-sur-Alzette ont réalisé un calendrier culinaire en association avec des chefs Euro-Toques.

Tout au long de leur année scolaire, les élèves ont consacré leur temps libre à ce projet, en rendant visite aux 12 chefs Euro-Toques participants, élaborant ensemble avec les chefs les recettes présentées avec photo du plat sur chaque mois du calendrier.

Lors de la conférence de presse dans leur lycée, les filles ont reçu beaucoup d'applaudissement de la part du public, de la presse, de leurs professeurs ainsi que des chefs d'entreprises qui les ont félicitées pour ce très beau projet qui en verra sûrement encore d'autres. Les bénéfices seront reversés à la Banque alimentaire du Luxembourg, dont l'objet est le collecte et la distribution de de nourriture aux démunis via les associations caritatives et ceci exclusivement au Luxembourg.



## Euro-Toques, partenaire de la Commission européenne

Suite à la participation d'Euro-Toques à l'exposition du Seafood, qui s'est tenue à Bruxelles le 4 mai 2011, la Direction Générale des affaires maritimes et de la pêche (DG MARE) de la Commission européenne, a contacté Euro-Toques afin de communiquer dans son magazine « Pêche & aquaculture en Europe » sur cet événement.

Plus particulièrement, il s'agit de donner de la visibilité à Euro-Toques, qui, à travers Euro-Toques Irlande, a débattu lors de la table-ronde avec la Commissaire européenne aux affaires maritimes et à la pêche, Maria Damanaki. Cette publication est distribuée gratuitement et paraît cinq fois par an dans toutes les langues officielles de l'Union européenne.

En outre, la Direction Générale de l'Agriculture et du Développement rural (DG

AGRI) de la Commission européenne a contacté Euro-Toques pour que l'association devienne un partenaire privilégié lors d'événements organisés dans l'UE sur la cuisine et l'alimentation de qualité. Ainsi, Euro-Toques Finlande va réaliser des démonstrations de cuisine lors de la foire de Farmari, organisée à Pori.

Plus de 70 000 professionnels et consommateurs y étaient attendus, du 1er au 3 juillet prochain. D'autres événements de ce type étant prévus en partenariat avec la DG AGRI, notamment du 23 au 26 septembre 2011 à Bednary, en Pologne.

A noter par ailleurs, que grâce à l'Alliance WWF/Industrie, regroupant les diverses parties prenantes autour de la question de la pêche en Europe, et visant à soutenir la mise en place d'une politique européenne

de la pêche durable, des membres d'Euro-Toques des pays Baltes ont été invités à participer directement à un séminaire de haut-niveau sur la Politique Commune de la Pêche (PCP).

Cet événement était organisé par la Présidence polonaise de l'UE le 27 juillet, en association avec l'Alliance WWF/Industrie, à Gdynia, en Pologne.

Le séminaire, intitulé « Les défis de la gestion des pêches et comment les relever avec succès dans la nouvelle PCP » était accompagné d'une réception et d'une conférence de presse en présence de nombreux participants.

## Tradition oblige



Comme tous les ans, le comité de l'Horesca s'est retrouvé à la rentrée pour un tour de table sur la saison touristique. Après deux années négatives, le bilan pour la saison 2011 s'annonce plutôt positif même s'il faut relativiser cette appréciation en fonction des régions.

Le conseil d'administration s'est aussi entretenu sur une possible interdiction de fumer dans les bistrotis ce qui serait très dommageable pour notre secteur et espère trouver un compromis acceptable pour toutes les parties.

En fin de journée, tous se sont donnés rendez-vous à la Schueberfouer pour un tour de manège et, tradition oblige pour déguster un poisson frit.

## L'Adem informe

Chers collègues, patrons et membres de l'Horesca,

Pour garantir un service de qualité, il est important de déclarer les postes vacants dans vos entreprises auprès de l'ADEM.

Un remplissage correct et le renvoi des cartes d'assignations nous donnent l'opportunité d'assurer un suivi conforme des dossiers des clients inscrits à l'ADEM.

Lors de l'occupation d'un poste déclaré auprès de l'ADEM dans votre entreprise, veuillez nous en informer pour clôturer cette offre, afin d'éviter une sélection de candidats et un envoi inutile d'assignations.

*Message du consultant Marco Bermes, détaché de la fédération Horesca à l'ADEM concernant la déclaration de postes, suivi des cartes d'assignations et clôtures des dossiers lorsque les postes sont occupés.*



**FOOD PHOTOGRAPHY**  
für Werbung & PR

www.erfolgreich-werben.de

Holz Marketing · Eppelborn/Saar +49 6881 / 962525

**Nestor** depuis 1989  
RESTAURANT & HOTEL MANAGEMENT SYSTEM

Vous désirez plus d'informations ?  
Contactez-nous pour une présentation, sans aucun engagement de votre part !

plus de 100 installations  
Service 7/7 jours

**Proteuss S.A.**  
5, rue de la gare - L-9707 Clervaux  
Tél: ++352 26 91 33 77 - Fax: ++352 26 91 33 78  
E-Mail: proteuss@opt.lu

Pour trouver un emploi dans la restauration

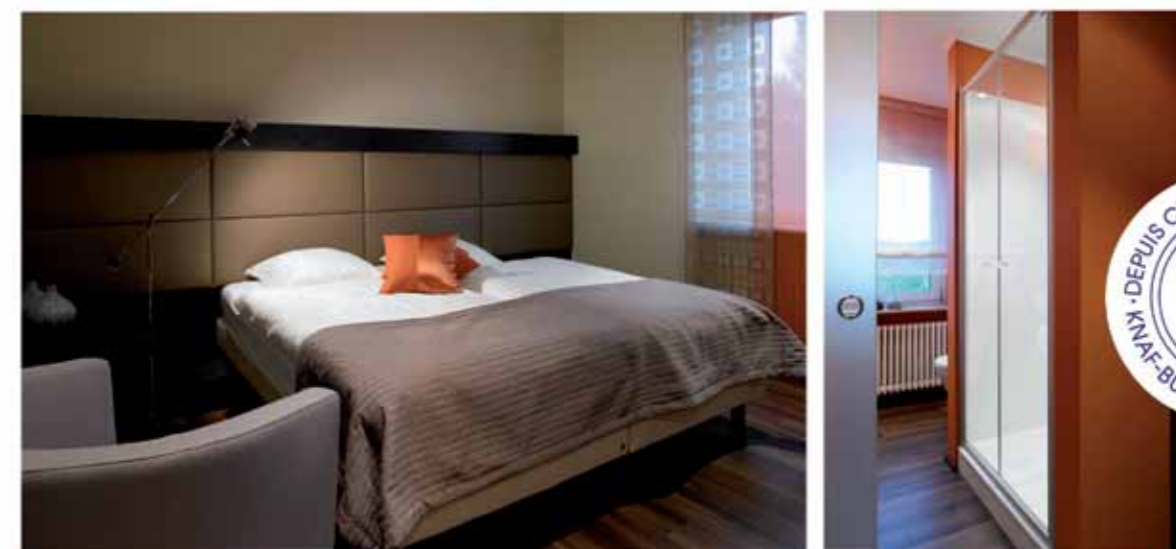
[www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)

## Nouveau guide d'hygiène HACCP

La Chambre des métiers vient de présenter un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP qui a été élaboré par son Centre de Promotion et de Recherche et qui regroupe dans un document de 130 pages toutes les instructions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et la sécurité alimentaire pour les bouchers-charcutiers, les traiteurs, les boulangers-pâtisseries, les pâtisseries-confiseurs et glaciers. Dès lors, il s'inscrit dans une démarche de simplification administrative puisque toutes les exigences législatives à respecter lors de la fabrication et de la vente des produits dans le secteur sont considérées dans un seul document. Il a été présenté par Jeannette Muller et Roland Kuhn de la Chambre des métiers, en présence du Ministre de la Santé, Mars Di Bartolomeo.



**Ce guide est réservé aux ressortissants de la Chambre des métiers (boulangers, bouchers, traiteurs...) qui le recevront gratuitement après avoir suivi une formation d'environ une heure sur la manière de son utilisation. Une version informatique est tout de fois disponible gratuitement sur le site web [www.cdm.lu](http://www.cdm.lu)**



[www.knaf-buchler.lu](http://www.knaf-buchler.lu)

3, RUE DES ECOLES  
L-6315 BEAUFORT  
Tél.: 83 60 26  
Fax: 86 90 59

ETABLISSEMENTS KNAF-BUCHLER

Quels sont vos droits ?  
Quelles sont vos obligations ?

## J'ai des clients de moins de 18 ans qui désirent boire de l'alcool. Ai-je le droit de les servir ?

**Droit du travail, droit d'établissement, droit commercial réglementations à respecter...**

**Gérer une entreprise implique une forte connaissance de la législation.**

**Afin de vous aider dans les problèmes que vous pouvez rencontrer, nous vous proposons à partir de ce mois-ci une rubrique juridique qui donne des réponses aux questions que vous vous posez au quotidien.**

**Dans le cadre de cette rubrique mensuelle, nous allons essayer de fournir des réponses simples à des questions simples qui ne sont pas toujours évidentes.**

**Si vous êtes membre de l'HORESCA et que vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter à notre bureau (Tel : 42 13 551 / horesca@pt.lu), nous ferons de notre mieux pour trouver la réponse adéquate.**

Le Code civil prévoit qu'une personne qui n'a pas encore 18 ans accomplis doit être qualifiée de mineur<sup>(1)</sup> et qu'elle est frappée à ce titre d'une incapacité générale dans tous les actes de la vie civile. Un mineur ne devrait donc, en principe, pas être autorisé à commander à boire hors la présence de son représentant légal (père, mère ou éventuellement tuteur).

Il existe toutefois une tolérance en la matière alors qu'il est admis qu'un mineur peut effectuer seul des actes de la vie courante (exemple : acheter un livre, de la nourriture...), c'est-à-dire ceux pour lesquels il est d'usage qu'un mineur de son âge agisse seul<sup>(2)</sup>. Il s'agit donc d'une question à apprécier au cas par cas.

Dans notre cas, si on peut certainement admettre qu'il est aujourd'hui d'usage qu'un adolescent puisse commander une boisson, même alcoolisée, dans un débit de boissons, il faudra certainement considérer qu'un enfant plus jeune est privé de cette faculté.

Dans la pratique toutefois, les règles du Code civil, bien que posant les principes d'une réglementation, ne prévoient aucune sanction réellement efficace en cas de vente de boissons alcoolisées à un mineur, dont on considérerait qu'il est trop jeune pour commander de l'alcool.

C'est pourquoi le législateur est intervenu sur un plan pénal pour cadrer plus précisément les choses.

A ce niveau, l'âge qu'il faut avoir à l'esprit est l'âge de 16 ans.

En effet, dans une perspective de lutte contre l'alcoolisme et de protection des mineurs, le législateur prévoit que :

*il est interdit de recevoir dans un débit de boissons des mineurs n'ayant pas encore 16 ans accomplis, lorsqu'ils ne sont pas accompagnés par leur représentant légal (en principe leur père ou leur mère) ou par la personne exerçant sur eux l'autorité parentale ou par toute autre personne âgée de plus de 18 ans en ayant la charge ou la surveillance, cette infraction étant punie d'une amende de 251 à 1.000.-EUR<sup>(3)</sup>,*

*Cette interdiction ne s'applique toutefois pas si le mineur de moins de 16 ans est en voyage ou est obligé de prendre des repas en dehors de son domicile ainsi qu'en cas de festivités organisées à l'intention des mineurs.*

*il est strictement interdit de vendre ou d'offrir à titre gratuit à des mineurs n'ayant pas encore 16 ans accomplis des boissons alcooliques ou des mélanges de boissons alcooliques avec d'autres boissons, à consommer sur place ou à emporter, ceci même si le mineur est accompagné de son représentant légal ou, de manière générale, d'un adulte en ayant la charge ou la surveillance, cette infraction étant punie d'une amende de 251 à 1.000.-EUR<sup>(4)</sup>,*

*pour le cas où le mineur âgé de moins de 16 ans serait retrouvé en état d'ébriété, même en dehors de l'établissement, et qu'il s'avérerait que celui qui lui a procuré l'alcool exerce la profession de débitant de boissons, ce dernier risque également une amende de 1.000 à 4.000 euros<sup>(5)</sup>.*

**En conclusion, le débitant de boissons peut donc :**

**recevoir et vendre de l'alcool à des mineurs âgés de 16 ans accomplis ou plus, même non accompagnés d'un adulte,**

**mais il lui est en revanche strictement interdit de vendre de l'alcool à des mineurs n'ayant pas encore 16 ans accomplis, même si un adulte les accompagne.**

En cas de doute sur l'âge d'une personne, le débitant de boissons n'est malheureusement pas autorisé à exiger la présentation de la carte d'identité. Il lui est donc suggéré de s'abstenir si l'âge de la personne paraît suspect.

S'agissant enfin de l'imputation de l'infraction, il est à noter que la responsabilité d'une vente prohibée à un mineur incombe aussi bien au serveur qu'à la direction de l'établissement. Si le débit de boissons est exercé sous forme de société, celle-ci risque également de se voir infliger l'amende.

Les responsables des lieux où sont servies et vendues des boissons alcooliques ont donc tout intérêt à donner à leurs employés (vendeurs, serveurs...) des consignes claires. Il est à ce titre recommandé de faire signer par le personnel un document attestant qu'il a bien été informé de l'interdiction de recevoir et de vendre de l'alcool aux mineurs de moins de 16 ans.

Il est aussi recommandé d'afficher ces consignes aux caisses et aux comptoirs.

(1) Article 388 du Code civil  
(2) Article 389-3 du Code civil  
(3) Loi du 22 décembre 2006 portant interdiction de la vente de boissons alcooliques à des mineurs de moins de 16 ans  
(4) Article 20 de la loi du 29 juin 1989 portant réforme du régime des cabarets  
(5) Article 21 de la loi du 29 juin 1989 portant réforme du régime des cabarets



Me Michel Schwartz

## J'ai eu une réservation pour une chambre via notre site internet, le client demande l'annulation de la réservation en ligne. Le client peut-il faire usage du droit de rétractation ?

Quelques clics suffisent maintenant à tout internaute pour organiser ses WE ou vacances. La multiplicité des offres promotionnelles et la rapidité de la commande en ligne ont permis aux gérants d'hôtels de profiter du système de réservation via internet.

Que se passe-t-il alors lorsqu'un internaute, après qu'il ait validé sa commande en ligne, souhaite annuler celle-ci ? Le consommateur dispose-t-il, en la matière d'un droit de rétractation ?

La loi du 8 avril 2011 portant introduction d'un code de la consommation prévoit dans son article L. 221-3 (2) le principe d'un délai de rétractation de 7 jours ouvrables lorsqu'un contrat est conclu à distance (par exemple via internet) par le consommateur.

Mais des exceptions sont prévues. L'article L. 222-2 (2) (b) prévoit que le droit de rétractation ne s'applique pas « aux contrats de fourniture de service d'hébergement, de transports,

de restauration, de loisirs, lorsque le professionnel s'engage, lors de la conclusion du contrat, à fournir ces prestations à une date déterminée ou à une période spécifiée ».

Par conséquent, le droit de rétractation ne s'applique pas à la réservation d'une chambre d'hôtel, même s'il est vrai que, pour des raisons commerciales, cette règle ne sera pas toujours appliquée avec toute sa rigueur par les professionnels du secteur.

Il y a lieu de souligner tout de même que le Code de la consommation impose à tout professionnel proposant une offre en ligne d'informer l'internaute de « l'existence ou l'absence d'un droit de rétractation ».

Professionnels de l'e-tourisme, si ces informations ne figurent pas déjà dans vos Conditions Générales de Vente, nous vous conseillons de les revoir et de rappeler de façon apparente, claire et non équivoque que le droit de rétractation ne s'applique pas à vos prestations.

**Cabinet d'avocats Me Michel Schwartz**  
**11, rue Glesener L-1631 Luxembourg**  
**tél.: 26 64 80 21 michel.schwartz@schwartz-legal.lu**

# Promotion touristique en Grande Région

Le projet Interreg IV-A «Création d'un concept de marketing transnational commun pour le tourisme dans la Grande Région» se fonde sur la «Vision d'avenir 2020» présentée au Sommet de la Grande Région de 2003.

La grande particularité du projet réside dans le fait que, pour la première fois, un groupe de travail unique et transfrontalier met en place les actions de marketing planifiées. Ce groupe d'experts est composé de responsables du tourisme national ou régional de la Grande Région. Un bureau dédié au projet est destiné à mettre en œuvre et coordonner les actions décidées par les partenaires du projet. Son siège se trouve auprès de l'Office du Tourisme de la Sarre, à Sarrebruck.



## 1 Le marketing ciblant le public de la Grande Région et au-delà

Ces opérations marketing sont déclinées tant à destination du public interrégional qu'international et sont destinées à développer les séjours transfrontaliers, à pénétrer de nouveaux marchés et à consolider l'offre touristique - en développant plus particulièrement les offres et forfaits touristiques transfrontaliers. Parmi ces opérations, citons :

### Guide touristique électronique pour la Grande Région

Il s'agit de mettre à la disposition des acteurs du tourisme de la Grande Région un guide touristique électronique sous la forme d'une plate-forme d'information fonctionnant en Intranet. Ce guide touristique électronique est combiné avec un programme E-Learning. Au moyen de techniques modernes issues notamment du web 2.0, les professionnels du tourisme peuvent s'informer, travailler en réseau et développer leurs connaissances spécifiques sur la Grande Région.

### Données, étude de marché, statistiques

L'objectif de cette mesure est d'aboutir à un système visant l'harmonisation des bases de données pour disposer d'indicateurs de mesure d'efficacité comparables sur le tourisme de la Grande Région. Seront mesurés la fréquentation touristique, la durée de séjour, le type de séjour, les sites visités, etc...

### City Trips et tourisme urbain transfrontalier

De concert avec les professionnels du tourisme urbain, il est prévu de proposer des formules de séjours thématiques, combinant le tourisme urbain à la culture et la gastronomie, notamment en fonction de groupes cibles bien déterminés.

### Tourisme culturel

Après un inventaire et une analyse de l'offre touristique culturelle de la Grande Région incluant les événements, des brochures comportant des idées de parcours et des offres de réservation communes seront proposées et combinées avec les thématiques de tourisme urbain et gastronomique. Les routes touristiques transfrontalières préexistantes et particulièrement l'offre culturelle en espace rural sont intégrées.

### Gastronomie

Les plats et boissons typiques, les spécialités gastronomiques régionales, les producteurs du terroir sont répertoriés et présentés à l'aide de forfaits à commercialiser.

## 2. Les actions de coopération et de qualification ciblant les professionnels du tourisme

Ces actions visent à augmenter la notoriété de la Grande Région en tant que destination touristique. L'accent est mis sur le tourisme de proximité, mais pas exclusivement. Les marchés seront investis par un marketing-mix bien étudié (p.ex. des brochures, encarts publicitaires, marketing en ligne, etc...)

### Formation d'accompagnateurs de voyage au tourisme de la Grande Région

Après un état des lieux des formations existantes dans la région, un programme de formation continue sera développé avec les prestataires de formation. Le but est d'étendre les connaissances des accompagnateurs touristiques en Grande Région.

### Académie connaissance du pays – Eductours

Ces voyages d'étude d'un à deux jours sur le territoire de la Grande Région permettent de développer la coopération entre les différents acteurs de ce territoire, et de s'échanger des informations touristiques.

### Les principaux objectifs du projet apportent équitablement une valeur ajoutée à tous les territoires constituant la Grande Région :

- élaboration d'un plan marketing pour le tourisme de la Grande Région à la fois innovant et fédérateur,
- mise en œuvre d'actions innovatrices dans le domaine de la communication par exemple au moyen des nouvelles technologies d'information et de communication,
- renforcement de la notoriété Grande Région en tant que destination touristique,
- intensification du tourisme de proximité au sein de la Grande Région,
- valorisation du potentiel existant et de l'offre préexistante,
- création d'une valeur ajoutée, bénéfique à tout le territoire.

### Marketing Touristique pour la Grande Région

#### Bureau de projet

c/o Tourismus Zentrale Saarland GmbH

Chef de Projet : Birgit Grauvogel

Responsable pour le Grand-Duché : Office National du Tourisme,

Georges Heiderscheid, directeur-adjoint, georges.heiderscheid@ont.lu

**PROSYS**  
3, rue Nic. Glesener  
L-6131 Junglinster  
Tel.: 460311-1  
info@prosys.lu  
www.prosys.lu

Le logiciel le plus simple et le plus puissant du marché, intégré dans une caisse très compacte et design.

Déjà plus de 1500 installations au Luxembourg

**ThyssenKrupp**

Ascenseurs  
Monte-charges  
Monte-plats

ThyssenKrupp Ascenseurs  
22 rue Edmond Reuter · L-5326 Contern · Tél.: 40 08 96  
Fax: 40 08 99 · Email: luxembourg@thyssenkrupp.com

La nouvelle gamme de terminaux de paiement électronique de CETREL S.A. vous garantit une rapidité accrue grâce à l'Adsl. Choisissez le vôtre !

Le terminal fixe en mode de connexion ADSL

Le terminal mobile en mode de connexion ADSL, Wi-Fi ou GPRS

Ces terminaux vous permettent d'effectuer des transactions de paiement électronique avec toutes les cartes bancaires en seulement 4 secondes grâce à une nouvelle technologie et à une connexion ADSL.

Profitez dès maintenant de cette nouvelle solution en mode ADSL et bénéficiez de notre meilleure offre. Nous vous invitons à contacter notre équipe commerciale qui vous informera sur les différents types de terminaux, les services et les fonctionnalités.

CETREL S.A.  
a SIX Group company  
L-2956 Luxembourg

Service commercial  
Téléphone : +352 355 66 - 444  
E mail : commercial@cetrel.lu

**CETREL**  
a SIX Group company

## Beim wäisse Schwäin



**2, an der Gruecht L-6246 Rippig**  
**Tel : 26 78 43 44 www.bws.lu**

Situé à deux kilomètres de la route qui relie Junglinster à Echternach, le nouveau restaurant Beim wäisse Schwäin (chez le cochon blanc) a été inauguré récemment en présence de nombreuses personnalités, dont la ministre des Classes moyennes et du Tourisme, Françoise Hetto-Gaasch.

L'établissement est exploité par la famille Léon Niederweis-Wiand qui a voulu faire aboutir un projet de l'architecte Marcel Niederweis, décédé il y a deux ans.

Le restaurant se décline sur deux niveaux avec une partie restaurant pouvant accueillir une soixantaine de personnes et à l'étage une salle de banquets. Une partie épicerie fait la part belle aux produits du terroir. Côté cuisine, le chef Alain Weiss propose des classiques tels que la bouchée à la reine, le kuddelfleck ou le collet de porc au fèves, mais revisités à sa manière. Fait intéressant, les vins sont vendus avec une marge fixe de 14 € (droit de bouchon) et si une bouteille plaît au client, il peut l'acquérir au prix d'achat dans la boutique. Ouvert de mercredi à samedi, en soirée et de jeudi à dimanche, pour le déjeuner.



## JS Restaurant

**5, rue de Saint-Esprit**  
**L-1475 Luxembourg**  
**Tel : 22 01 21**



Le restaurant Fontaine de Jade à Luxembourg n'existe plus et a laissé place au JS Restaurant qui se présente dans un cadre résolument moderne. Murs gris sombre, chaises rouge vif et grands écrans plats dynamisent la grande salle.

Poker Tang du restaurant Wasabi de Moutfort, Billy Lam du Regent de Walferdange, Moïse Lam du Fontaine de Jade de Luxembourg et M. Tang du New World de Bertrange s'y sont associés afin de faire découvrir à la clientèle luxembourgeoise un nouveau concept de cuisine chinoise.

L'idée est simple: pour un prix indiqué qui varie en fonction du repas (déjeuner ou dîner) et du jour (semaine ou weekend), les clients peuvent manger à volonté des spécialités asiatiques (plats chinois et sushi japonais), aussi bien au buffet qu'à partir d'une carte. Sur cette dernière, il est possible de commander une miriade de petits hors d'oeuvre différents (dim sum) qui sont préparés à la minute. Citons à titre d'exemple les nems de scampis, le poulet frit, les spare ribs, les raviolis à la vapeur (viande et végétariens), la soupe de vermicelles ou encore le boeuf thai. Il faut compter une bonne vingtaine d'euros pour une dégustation à volonté. En semaine à midi, la formule est moins chère (un quinzaine d'euros) mais aussi plus restreinte.

L'établissement est fermé le lundi soir et le samedi midi.

## Downtown

**Christopher Rahme**  
**12, rue Chimay**  
**L-1333 Luxembourg**  
**Tel : 26 20 37 07**

Christophe Rahme qui est issu d'une famille où le commerce fait partie du quotidien (sa mère est propriétaire des magasins Vida Loca et club 0-16) vient d'ouvrir son premier local: le Downtown.

Dans la rue Chimay, le jeune Luxembourgeois joue la carte américaine en misant sur un concept de lounge coffee dont les produits ont été adaptés aux souhaits de la clientèle du pays.

Le local ouvre tous les matins à partir de sept heures (sauf dimanche à 14 heures) avec un grand choix de boissons chaudes (capuc-



cino, latte aromatisés, chai-tea...) accompagnés par des muffins, cakes et donuts.

A midi, une petite carte permet de se restaurer en bagels, salades et autres tapas.

Le cadre est agréable et lumineux avec des fauteuils confortables qui invitent à se détendre autour d'une bonne bouteille de vin où d'une bière américaine comme la Duff

que les amateurs de Simpsons connaissent à travers le dessin animé.

Le Downtown est ouvert en soirée avec des nocturnes jusqu'à 1 heures du mercredi au samedi soir. Les grands événements sportifs sont retransmis sur des écrans plats.

Grand choix en cocktails et terrasse devant la porte.

## Park Inn by Radisson Luxembourg City



Le Park Inn by Radisson Luxembourg City vient d'ouvrir et jouit d'une situation privilégiée au cœur même du quartier gare.

En plus de ses 99 chambres, modernes, élégantes et confortables, l'hôtel offre également 3 salles de réunion climatisées et pourvues d'équipements audio-visuels dernier cri, une salle de remise en forme (24h/24h) et un garage privé sur site pouvant accueillir jusqu'à 150 voitures.

Le décor "Blue & Cool" du Lounge-bar propose spécialités locales et internationales à toute heure de la journée. Le rez-de-chaussée du Park Inn by Radisson, Luxembourg City accueille déjà plusieurs boutiques de renommée internationale comme Saturn.

L'hôtel est géré par Xavier Damster, belge d'origine et luxembourgeois de cœur grâce à sa longue expérience professionnelle au Grand-Duché. Il jouit d'ailleurs d'un savoir-faire hôtelier tant au niveau d'hôtels privés que de chaînes internationales tels que Inter\*Continental et Hilton.

« C'est un grand honneur pour moi et pour toute l'équipe du Park Inn by Radisson Luxembourg City de pouvoir accueillir aujourd'hui nos premiers clients dans ce quartier renouvelé et vibrant du centre-ville, à seulement deux pas de la gare. » commente-t-il.

**Park Inn by Radisson**  
**45-47, avenue de la Gare L-1611 Luxembourg**  
**www.parkinn.com**

## Fantasitalia Cafeteria

**Brigitte Gusmini**  
5, rue C.M. Spoo L-2546 Luxembourg  
Tel : 26 48 04 04



Situé à deux pas de l'avenue de la Liberté, pratiquement en face de l'ambassade d'Italie, le nouveau restaurant-cafeteria Fantasitalia mise sur les spécialités gastronomique de ce pays pour attirer une clientèle intéressée par des produits méditerranéens.



L'établissement ouvre le matin à partir de 7h30 (en semaine) avec une formule petit déjeuner et propose à midi des paninis, piadine, pâtes gratinées, salades, carpacci et autres spécialités italiennes comme le culetello et mozzarella de buf-fonne, la burrata et speck du Tirol, la Bresaola et Montasio ainsi qu'un plat du jour chaud.



Le Fantasitalia fait aussi office d'épicerie avec entre autres un choix en vins du Frioul et de Campanie.

Brigitte Gusmini met son grand établissement aussi à disposition pour des réceptions en soirée, banquets, anniversaires, dégustations de vins et exposition de peintures. A ce sujet, se déroulera le 5 octobre à partir de 18h30 le vernissage de l'exposition de peintures «I colori della natura» de l'artiste Maria Grazia Vetere. Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30 et le samedi de 10h00 à 17h00.



## Clever akafen Fournitures et matériel de bureau

La campagne « Clever akafen » qui fait la publicité de produits écologiques et générant peu de déchets dans le commerce a récemment été complétée par une nouvelle catégorie de produits : fournitures scolaires et matériel de bureau. Ce matériel est utilisé en privé, mais aussi dans les entreprises et les administrations et revêt donc une grande importance pour l'environnement. Parmi les produits examinés et marqués dans le commerce, on compte entre autres le papier, les taille-crayons, les règles, les crayons (crayons à papier, crayons couleur, feutres, stylos bille, etc.), les colles et les calculettes.

### Critères relatifs aux produits

Les critères auxquels doivent satisfaire les différents groupes de produits ont été mis au point par le ministère du Développement Durable et des Infrastructures, le ministère de l'Éducation Nationale et de la Formation Professionnelle, le ministère de la Santé, l'Emweltberodung Lëtzebuerg EBL, Greenpeace et la SuperDrecksKëscht. Les critères tiennent compte des principes généraux suivants :

Produits en matériaux recyclés, par ex. cahiers en papier recyclé, classeurs et chemises en carton recyclé, stylos bille et règles en plastique recyclé

Produits peu polluants, par ex. colles sans solvants, mines de crayons sans colorant à base de métaux lourds

Stylos rechargeables, par ex. stylos bille en plastique recyclé avec mines remplaçables

Produits dont les matières premières sont issues d'une gestion certifiée, par ex. les crayons ou les règles en bois avec certificat FSC

Approvisionnement énergétique autonome, par ex. calculettes en plastique recyclé avec cellules solaires.

Les critères détaillés sur les différents groupes de produits figurent sur le site [www.clever-akafen.lu](http://www.clever-akafen.lu). Chacun peut ainsi contribuer au développement durable en utilisant un matériel de bureau écologique.



**HAUPIERT**  
interieur

Individuelle Theken nach Maß und Möbel für jeden Geschmack

Gaststätteneinrichtungen

Hauptert interieur S.à.r.l.  
1c, route du vin - L-5445 Schengen  
tél.: +352 26665644  
e-mail: [hauptert-interieur@pt.lu](mailto:hauptert-interieur@pt.lu) - [www.hauptert-interieur.com](http://www.hauptert-interieur.com)

qualité sur mesure

## Deux jours de bonnes affaires chez Villeroy & Boch



Après le grand succès de 2010, l'équipe de vente de la division Hôtel & Restaurant de Villeroy & Boch organisera un événement « Cash & Carry » pour les professionnels du secteur HORECA. Le 17 et le 18 octobre 2011 les anciens halls de l'usine de Villeroy & Boch seront transformés en grande surface de vente pour faire des bonnes affaires sur des assiettes, tasses, bols et accessoires de plusieurs séries de porcelaine. Les articles qui proviennent en grande partie de surstocks, de fin de séries ou sont démarqués, seront proposés à des prix uniques. Un parking spécial sera aménagé sur le site de Villeroy & Boch au Rollingergrund. Les heures d'ouvertures sont de 10.00 h à 17.00 h.

## Lebendige Kochkultur

Wie kocht Luxemburg? Antworten auf diese Frage gibt es seit Jahrzehnten in der Zeitschrift Revue. Gerade in den letzten Jahren hat eine Vielzahl von Leserinnen und Lesern dabei mitgeholfen, die besten, schnellsten, kreativsten, typischsten, kurz gesagt, die leckersten Rezepte aus ihrer heimischen Küche zu veröffentlichen. Ein wahrer Wettbewerb ist entstanden, bei dem Koch-Profis genauso wie Hobby-Köche ihr Bestes gegeben haben. Damit diese kulinarischen Schätze nicht verloren gehen, hat die Revue die leckersten Vorschläge aus den Jahren 2009 und 2010 zusammengestellt und in einem Buch versammelt. Damit jeder nachlesen kann, wie Luxemburg kocht.

72 Seiten, 60 Abbildungen, 12,50 Euro, ISBN-13: 978-2-919999-70-5; erhältlich im Buchhandel.



Faites découvrir...  
à votre clientèle  
de vrais produits  
luxembourgeois



MAAGBITTER BUFF 40% vol PÈRE BLANC 40% vol

Nombreuses suggestions  
de cocktails sur  
[www.pitz-schweitzer.lu](http://www.pitz-schweitzer.lu)

PRODUCTEUR D'EAU DE VIE & LIQUEURS  
CAVES & DISTILLERIE NATIONALE  
**PITZ - SCHWEITZER**  
VINS & SPIRITUEUX  
[www.pitz-schweitzer.lu](http://www.pitz-schweitzer.lu)

## Solidarité avec kriibskrank Kanner

Le 1er octobre, l'hôtel Ibis-Etap Luxembourg Airport organise une grande journée de solidarité pour l'Asbl « Een Häerz fir kriibskrank Kanner ». Cette association a pour but de soutenir les enfants et adolescents atteints d'un cancer ainsi que leur famille.

Ce sera une journée de spectacles et de musique pour toute la famille, avec des démonstrations, shows, exposition de voitures de collections et d'exception.

Venez nombreux !

Plus de détails sur le site  
[www.kriibskrankanner.lu](http://www.kriibskrankanner.lu)



**ServiceQualité  
LETZEBUERG**

**“La différence est dans  
la qualité du service.”**

**[www.qualite-du-service.lu](http://www.qualite-du-service.lu)**

**Votre programme de Qualité pour le  
développement et la gestion de la  
qualité dans votre entreprise.**

**[www.servicequaliteit.lu](http://www.servicequaliteit.lu) · [www.qualite-du-service.lu](http://www.qualite-du-service.lu) · [www.qqq.lu](http://www.qqq.lu)**

**Dates des prochains séminaires:**

**22 & 23 novembre 2011**



**(à Luxembourg-Ville, en Français OU en Allemand -  
Inscription et Information sur notre site web)**



## L'ASE chez Pierre Richard

Une fois par an, une délégation de membres de l'Association des Sommeliers d'Europe, conduite par son Président Thierry Corona, rencontre leur parrain, Pierre Richard, acteur de grande renommée, mais également heureux propriétaire du Château Bel Évêque en AOC Corbières à Gruissan. Pour fêter les 25 ans de l'acquisition du domaine viticole a été créée une cuvée Collector reprenant les cépages de la Cuvée Cardinal. Afin de conserver les caractéristiques des vins élaborés par le domaine, les cépages de la cuvée Noces d'Argent (syrah et mourvèdre) ne sont pas passés en fût de chêne. On peut ainsi y retrouver les arômes de fruits rouges et noirs, typiques de la production. La dominante mourvèdre confère à ce vin une grande élégance sur des notes de fruits noirs et d'épices, de nombreux tannins fins et soyeux, apportant une belle finale poivrée. Ce vin produit en très petite quantité (2700 cols) a été mis en bouteille le 25 juillet 2011 et pourra être conservé au moins 5 ans. L'étiquette reprend le thème du cinéma, métier premier de Pierre Richard.



*Pierre Richard et Thierry Corona*



téristiques des vins élaborés par le domaine, les cépages de la cuvée Noces d'Argent (syrah et mourvèdre) ne sont pas passés en fût de chêne. On peut ainsi y retrouver les arômes de fruits rouges et noirs, typiques de la production. La dominante mourvèdre confère à ce vin une grande élégance sur des notes de fruits noirs et d'épices, de nombreux tannins fins et soyeux, apportant une belle finale poivrée. Ce vin produit en très petite quantité (2700 cols) a été mis en bouteille le 25 juillet 2011 et pourra être conservé au moins 5 ans. L'étiquette reprend le thème du cinéma, métier premier de Pierre Richard.

## Fischer mise sur le café équitable



Le boulanger Fischer vient de présenter son nouveau café Bio Fairtrade qui porte le label TransFair du commerce équitable. Rappelons que TransFair contrôle toute la chaîne de production, du producteur au consommateur, et donne la garantie que les critères du commerce équitable sont respectés à chaque moment. Le nouveau café vient du Pérou, plus précisément de la coopérative Oro Verde (province de Lamas) qui regroupe plus de 1200 familles de petits producteurs qui vendent 780 tonnes de café par an, dont 60 tonnes sur le marché luxembourgeois. Grâce au système du commerce équitable, les petits cultivateurs sont sûrs d'un revenu avec lequel ils peuvent faire vivre leur famille dignement. De plus, ils bénéficient d'une marge qu'ils peuvent investir dans leurs propres projets, et donc assurer leur avenir.

## La Toscane à Luxembourg et le Luxembourg en Toscane



A compter du 30 septembre jusqu'au 9 octobre au soir, le Mercure Kikuoka à Canach présente un festival qui met en scène la Toscane. Vito Naccari (membre Euro-Toques) et Alessandro Bocci sont les deux chefs qui viennent spécialement de la région italienne où ils œuvrent aux Thermes Spa & Golf Resort de Saturnia. Ils vont montrer leur talent en cuisine avec l'équipe en place afin d'émoustiller encore plus que d'habitude les papilles des gourmands.



L'objectif est la transmission d'un savoir-faire différent, de méthodes traditionnelles italiennes. C'est aussi un échange entre les deux golfs de Canach et de Toscane puisque Angelo Vaccaro ira également en Toscane au mois de novembre faire l'exercice inverse c'est-à-dire faire goûter des spécialités luxembourgeoises et des vins des cépages luxembourgeois en Italie, histoire de donner le change et faire connaître les spécialités grand-ducales en Toscane.

Le but du festival à Luxembourg sera de mettre à l'honneur la gastronomie toscane où tout est bon et beau. Des délicatesses d'Italie composeront les menus de cet événement. Les clients du midi et du soir pourront déguster des plats venus d'Italie avec des vins luxembourgeois et toscans. Des accords mets-vins parfaits, raffinés, qui feront voyager les clients le temps d'un repas (à 70 euros vins et eaux compris).

# Cabernet Sauvignon d'Amérique

Cépage mondialement connu grâce aux grands crus de Bordeaux, le cabernet sauvignon est devenu l'un des cépages les plus répandus dans le monde. Il pousse dans la plupart des pays viticoles dans un éventail de climats différents.

Quelques arômes du cabernet sauvignon sont intimement liés à la viticulture et au climat. L'arôme le plus largement reconnu est l'arôme dit de « poivron vert » ou herbacé causé par les pyrazines qui prédominent dans les raisins qui ne sont pas mûrs.

Deux autres arômes reconnus du cabernet sauvignon sont la menthe et l'eucalyptus, générés dans des régions vinicoles qui ont des pics de chaleur permettant d'avoir un faible taux de pyrazine mais qui sont tout de même fraîches sur l'ensemble de l'année. L'arôme résineux de l'eucalyptus a tendance à apparaître dans les régions des vallées de Napa et de Sonoma en Californie et quelques vignobles en Australie.

Le cabernet sauvignon est très souvent élevé en fûts de chêne. En plus de réduire les tanins naturels du cépage, le bois ajoute les arômes de vanille, d'épices et de café grillé aux arômes naturels de cassis, de cuir et de tabac.

## Beringer Founders'Estate USA 2006

Un belle robe, intense et profonde avec un joli nez et des notes agréables de cacao et de fruits confits. L'attaque en bouche est ample avec en milieu un bel équilibre. Les tanins sont présents mais ronds. Un amertume agréable donne à ce vin un très beau relief. A essayer sur un carré de chocolat. Très beau vin et prix exceptionnel.

Othon-Schmitt 8,21€

## Starmont Merryvale USA 2006

Une robe rubis foncée avec des belles larmes, fines et régulières. Le bouquet est chocolaté mais rappelle aussi la cerise. Confirmation du cacao à l'aération. Belle attaque en bouche avec des tanins fins qui procurent une belle structure. A servir à 17 degrés sur un filet de boeuf. Wengler 19,44 €

## Santa Carolina Reserva de Familia Chili 2007

Une robe carmin avec des bords vifs. Le bouquet est complexe avec de la framboise, du cassis, de la cerise mais aussi des épices douces comme la cannelle. La bouche est soyeuse avec une matière fondue. Pas de notes désagréables même si la finale est un peu asséchante. A carafé absolument et à essayer sur un filet de boeuf en croûte, même s'il dispose encore d'un potentiel de garde de plusieurs années. Remy Cointreau 19,75 €

## Wente Livermore Valley 2004

Une belle robe dense aux arômes de fruits noirs, mûres et cassis, le tout sans sur-maturation avec un côté floral. La bouche est bien structurée et ronde avec du fruit qui rappelle la cerise noire. Le nez est certes plus frais mais la bouche reste agréable même si on peut le garder encore deux, trois ans. Un vin de plaisir à servir à 16 degrés avec une viande rouge grillée aux herbes aromatiques. Excellent rapport qualité-prix. Bernard-Massard 7,20 €

## L'équipe de dégustation



**Dino Totaro**  
Secrétaire ALS



**Bertrand Duchamps**  
Membre



**Gérard Guyon**  
Meilleur sommelier 1990



**David Guitton**  
Membre



**Eric Beau**  
Meilleur sommelier 1989, 1994



**Dominique Rizzi**  
Meilleur sommelier 1992



**Dave Giannandrea**  
Horesca



**Florent Demesmaeker**  
Membre



## Saurus Patagonia Select Argentine 2007

Une belle robe rubis profonde, presque noire, aux bords violacés. Le nez est puissant avec une touche alcooleuse et des notes de cassis, d'épices, de cannelle et de clou de girofle. Belle attaque en bouche avec une acidité agréable en milieu. Longueur correcte en finale, marquée par des tanins encore un peu austères.

Pitz-Schweitzer 11,09 €

## Santa Rita Medalla Real Gran Reserva Chili 2007

Une robe soutenue par rapport aux autres vins de notre dégustation. Le nez est tout aussi profond, marqué par le soleil avec des notes de sureau et un côté boisé assez marqué. Une bouche structurée et ample avec hélas un côté asséchant qui masque un peu le plaisir que procure ce Cabernet-Sauvignon. A déguster sur un confit de canard ou un magret de canard aux figues fraîches.

Othon Schmitt 9,96€

## Botalcura Reserva El Delirio Chili 2009

Une robe rubis avec un disque limpide. Le nez est ouvert sur les fraises des bois avec un côté végétal, herbacée et anisée. L'attaque en bouche est souple avec un milieu fruité et des tanins asséchants en finale. Un vin pas encore très harmonieux qu'il faut attendre quelques années pour qu'il trouve son équilibre. A servir sur une viande rouge.

Pitz Schweitzer 7,34 €

## Los Vascos Chili 2008

Une robe rubis cerise bien limpide avec un nez poussièreux et foxé qui évolue à l'aération sur des notes de fruits cuits comme le pruneau et le cassis. Un bouquet complexe et agréable. La bouche fait preuve d'une belle finesse avec des tanins marqués et du fruit qui rappelle la framboise avec une certaine évolution, de la puissance et de l'alcool. Un vin à carafé absolument.

Caves Felix Wolter 9,78 €

## Hess Select Californie USA 2008

Une robe grenat foncée et un bouquet animal, foxé avec un côté viande fumée. L'attaque en bouche est vive avec une présence de fruits rouges, un peu trop éphémère. Les tanins sont durs et la finale aux notes fumées, un peu courte. Le côté animal masque les arômes. A boire sur des salaisons et viandes fumées.

Caves Gales 12,31€

## Agnus Brésil 2007

Une robe profonde aux larmes grasses. Le nez est marqué par des arômes boisés qui masquent les fruits rouges. La bouche est dominé par un côté acide qui déséquilibre le vin. Champbourg 12,95 €.

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

## Paramètres sociaux

Le 1er octobre verra une hausse de l'indice qui entraîne une augmentation d'un certain nombre de salaires légaux et prestations sociales.

A titre d'information, nous imprimons ici sur cette page les paramètres sociaux tels qu'ils sont publiés sur le site Internet du centre commun de la sécurité sociale.

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

Dans notre prochain numéro, nous publierons les montants relatifs à notre secteur.

Impressum  
27<sup>e</sup> année n° 322  
2011 n° 8

Impressum :  
« Horesca » est une publication mensuelle éditée sous la responsabilité de la fédération nationale Horesca a.s.b.l., distribuée à tous les hôteliers, cafetiers et restaurateurs, métiers de bouche, Communautés européennes, Institutions nationales et internationales.

Prix de vente: 3 € Abonnement annuel: 30 €  
Rédaction:

Horesca, BP 2524 L-1025 Luxembourg  
Tél.: 42 13 55-1 Fax: 42 13 55-299  
horesca@ymail.com www.horesca.lu

Rédacteur en chef : Dave Giannandrea  
Direction de la publication: François Koepp  
Publicité: Brain & more

100A, route d'Arion L-1150 Luxembourg  
Tél.: 26 84 71 1 Fax: 26 48 35 10  
E-mail :brain@brain.lu www.brain.lu

Impression: saint-paul luxembourg s.a.

Tirage: 6.000/mois

### INSPECTION GENERALE DE LA SECURITE SOCIALE

#### PARAMETRES SOCIAUX (valables à partir du 1er octobre 2011)

Nombre indice applicable:			737,83
Unité:			€
<b>1) MINIMA ET MAXIMA COTISABLES</b>			
Salaires sociaux minimum mensuel		1 801,49	
Minimum cotisable actifs (tous les régimes)			
18 ans et plus non qualifié	100%	10,4132	1 801,49
17 à 18 ans	80%	8,3306	1 441,19
15 à 17 ans	75%	7,8099	1 351,11
18 ans et plus qualifié	120%	12,4958	2 161,78
Minimum cotisable pensionnés (assurance maladie)	130%		2 341,93
Maximum cotisable (tous les régimes, sauf assurance dépendance)			9 007,43
<b>2) ASSURANCE MALADIE</b>			
Indemnité funéraire			959,18
Participation patient au séjour à l'hôpital *)	par jour		19,92
Participation patient admis en place de surveillance ou hôpital de jour **)	par jour		9,96
Participation patient aux forfaits de rééducation et/ou de réadaptation fonctionnelles: **)			
- en traitement ambulatoire	par jour		9,96
Montant journalier de séjour en cure pris en charge par l'assurance maladie:			
- cure de convalescence	par jour		47,96
- cure thermale	par jour		47,96
Montant annuel maximum de prise en charge intégrale des soins de médecine dentaire			60,00
<b>3) ASSURANCE DEPENDANCE</b>			
Valeur monétaire pour les établissements d'aides et de soins			
- à séjour continu	par heure		45,66
- à séjour intermittent	par heure		51,18
Valeur monétaire pour les réseaux d'aides et de soins	par heure		62,73
Valeur monétaire pour les centres semi-stationnaires	par heure		52,85
Montant maximal des prestations en espèces	par semaine		262,50
Produits nécessaires aux aides et soins	par mois		105,66
Abattement assiette cotisable - 25% ssm. non qualifié de 18 ans			450,37
<b>4) ASSURANCE PENSION</b>			
Pension minimum personnelle			1 606,06
Pension minimum de conjoint survivant			1 606,06
Pension minimum d'orphelin			436,46
Pension personnelle maximum			7 435,48
Seuil inférieur anti-cumul pension + revenu			2 141,42
Seuil inférieur anti-cumul conjoint survivant			2 676,77
Revenu professionnel immunisé			1 189,68
Allocation de fin d'année (1/12) (carrière de 40 ans)			57,17
Forfait d'éducation (art. 3)	par enfant / par mois		86,54
Forfait d'éducation (art. IX, 7°)	par enfant / par mois		102,71
<b>5) PRESTATIONS FAMILIALES *)</b>			
<b>a) Allocations familiales</b>			
- montant pour 1 enfant			185,60
- montant pour 2 enfants			440,72
- montant pour 3 enfants			802,74
- montant pour 4 enfants			1 164,56
- montant pour 5 enfants			1 526,38
<b>Majorations d'âge</b>			
- par enfant âgé de 6 - 11 ans			16,17
- par enfant âgé de 12 ans et plus			48,52
Allocation spéciale supplémentaire			185,60
<b>b) Allocation d'éducation</b>			
- montant plein	100%		485,01
- montant réduit à cas d'activité des deux parents	50%		242,50
Revenu professionnel pris en compte en			
- 1 enfant à charge			5 111,37
- 2 enfants à charge			6 815,16
- plus de 2 enfants à charge			8 518,95
<b>c) Allocation de rentrée scolaire (montant par enfant)</b>			
- 1 enfant - de 6 - 11 ans			113,15
- groupe de 2 enfants			194,02
- groupe de 3 enfants et plus			274,82
- 1 enfant - 12 ans et plus			161,67
- groupe de 2 enfants			242,47
- groupe de 3 enfants et plus			323,34
<b>d) Allocation de naissance (3 tranches)</b>			
- montant par tranche			580,03
<b>e) Allocation de maternité (maximum 16 semaines)</b>			
- montant par semaine			194,02
<b>f) Congé parental - indemnité forfaitaire mensuelle</b>			
- congé à plein temps			1 778,31
- congé à temps partiel			889,15
<b>g) Boni pour enfant (par mois / par enfant)</b>			
*) montants figés à l'indice 652,16 (L: 27.06.2006) / boni pour enfant (L: 21.12.2007)			76,88
<b>6) REVENU MINIMUM GARANTI (RMG) ET AUTRES PRESTATIONS MIXTES *)</b>			
Montant RMG par mois			1 283,24
- 1ère personne adulte			1 924,86
- communauté domestique de deux personnes adultes			367,15
- personne adulte supplémentaire			116,66
- enfant			116,66
<b>Allocation de vie chère par an</b>			
- une personne seule			1 320,00
- communauté domestique de deux personnes			1 650,00
- communauté domestique de trois personnes			1 980,00
- communauté domestique de quatre personnes			2 310,00
- communauté domestique de cinq personnes et plus			2 640,00
Limite supérieure du revenu annuel pour l'octroi			21 249,50
Limite supérieure du revenu annuel augmentée			10 624,75
- pour une personne			6 374,85
- pour la deuxième personne			10 624,75
- pour chaque personne supplémentaire			6 374,85
<b>Revenu pour personnes handicapées</b>			
Allocation spéciale pour personnes gravement handicapées			1 283,24
Allocation de soins			658,44
			658,44
*) - versés sous conditions de ressources			

## L'Italie du nord en 200 vins

Du 12 au 15 octobre, le spécialiste en vins italiens Vinissimo organise une dégustation avec les meilleurs crus provenant e.a. du Piémont, du Südtirol, de Vénétie et d'Ombrie. Plus de cinquante domaines seront présentés.

Avis aux amateurs de belles étiquettes.

[Plus d'infos sur vinissimo.lu](http://Plus d'infos sur vinissimo.lu)

## Le Luxembourg primé par le Guide Hachette

Le Guide Hachette des vins 2012 vient de sortir en librairie. En 27 ans, il est devenu la Bible des amateurs de vins, qui guettent à chaque rentrée la nouvelle sélection des bouteilles effectuée par des jurys d'experts lors de dégustations à l'aveugle organisées dans l'année d'édition. Objectif et indépendant, il s'adresse à tous les consommateurs, sans esprit d'école. Sur 36.000 vins dégustés, 9.979 ont été retenus dans le Guide Hachette des vins, dont 39 luxembourgeois (sur 128 présentés).

Le Luxembourg s'affiche avec 9 «3 étoiles», 9 «2 étoiles», 10 «1 étoile», 11 «citations», ainsi qu'avec 3 Coups de Cœur qui sont:

- le Riesling 2010, Sélection Domaine et Tradition, Wintrange Felsberg, du Domaine Sunnen-Hoffmann de Remerschen
- le Pinot blanc 2010 Grand Premier Cru, Côtes de Grevenmacher des Caves Bernard-Massard de Grevenmacher
- le Crémant de Luxembourg, Crémant St Martin brut des Caves St Martin de Remich. [www.vins-cremants.lu](http://www.vins-cremants.lu)



La remise au Pavillon Dauphine à Paris des coups de cœur par le directeur du Guide Hachette des Vins, Stéphane Rosa aux lauréats luxembourgeois, avec de gauche à droite: Yves Sunnen, Isabelle Gales, Stéphane Rosa, Marc Kuhn.

**Mederaño Rosé 2010**

**La Rioja S.A.**  
Vins et produits alimentaires d'Espagne

95, Avenue Guillaume L-1651 Luxembourg  
Tél: 444 298-1 E-mail: [larioja@larioja.lu](mailto:larioja@larioja.lu)  
Fax: 459 328 [www.larioja.lu](http://www.larioja.lu)

Le 28 novembre 2011

## La famille Leweck accueillera le "Hotelschoul's Bal 2011"



Le Sporthotel de la famille Leweck à Lipperscheid prêtera le lundi, 28 novembre 2011 pour la première fois son cadre exceptionnel pour organiser la 56e édition du grand bal de la "Nuit de l'Hôtellerie".

Le comité de l'Amicale des Anciens Élèves du L.T.H. "Alexis Heck" Diekirch invite tous



ses membres et les amis de la gastronomie à venir fêter autour d'une bonne table.

Ce rendez-vous traditionnel du secteur de l'Horeca luxembourgeois donne la possibilité aux participants de danser non seulement dans la salle des fêtes, mais également à la lounge-party au Charly's Bar où une bonne



ambiance sera assurée par un DJ. Les visiteurs du bal peuvent dès maintenant profiter pour réserver leurs places pour le menu fête au prix de 58 Euro p.p. au numéro de téléphone 99 00 22. La réception de l'hôtel Leweck informera également sur les disponibilités des chambres pour la "Nuit de l'Hôtellerie 2011".

## Visite de la Schueberfouer

La Schueberfouer est la plus grande fête foraine du Luxembourg et de la Grande Région, et accueille selon les responsables de la Ville de Luxembourg chaque année de fin août à début septembre, dans un cadre magnifique et exceptionnel plus de 2 millions de visiteurs. Parmi tous ce gens, se trouvaient aussi les membres du comité de l'Amicale des Anciens Élèves du L.T.H. "Alexis Heck" Diekirch qui s'y sont retrouvés pour un tour de manège. C'est donc dans la bonne ambiance qui le comité prépare les activités pour la saison 2011/2012.



## A noter dans vos agendas!

**A la découverte des truffes de Lorraine  
Mardi, 15.11.2011  
Excursion en autocar de luxe  
de l'Amicale**

**Visite de la Truffière  
de Saint-Remy-La-Calonne**

**Programme détaillé dans le prochain  
magazine HORESCA**

**et sur [www.homepages.lu/amicale](http://www.homepages.lu/amicale)**



## A-Z Musicworld

# La solution pour la musique dans votre local

**Vous êtes à la recherche d'une solution professionnelle pour la musique de fond dans votre hôtel, votre restaurant ou votre bistrot ?**

**Voici un service qui pourrait vous intéresser.**

De nombreux hôteliers en ont assez de leur musique de fond qui agace les clients et qui pousse les employés au bord de la crise de nerfs.

Aujourd'hui, l'acoustique sophistiquée dans un établissement de qualité est considérée parmi les experts, comme un outil de marketing qui aide à se positionner dans un marché touristique compétitif. De nos jours, de nombreux hôtels et restaurants sont équipés de toutes sortes de produits technologiques et créatifs. Mais souvent une chose manque: La recherche d'une ambiance musicale adaptée!

A-Z Musicworld propose une solution qui peut rendre le séjour de vos clients le plus agréable possible. Offrez à vos clients quelque chose de «plus», quelque chose qui est unique et que les autres n'ont pas forcément !

Une combinaison de grande musique associée à un service de classe mondiale!

La mission d'A-Z Musicworld est de rehausser le cadre d'hôtels, restaurants, bistrot, bars, salons et espaces spa d'une manière exclusive.

A l'aide d'Ipods ou Ipads, Iphones d'Apple ou de systèmes plus individualisés, vous pouvez créer une ambiance musicale à votre

souhait en choisissant dans un énorme répertoire de musique le genre que vous désirez.

A-Z Musicworld dispose d'une gamme de musique parcourant près de 80 ans d'histoire de la musique, dans une qualité sonore unique pouvant aller jusqu'à 320kbit/s. Que ce soit le jazz, le r'n'b, rock, pop, classique, pop instrumentale, pop-hits, ou le courant hit-parade, A-Z Musicworld peut inspirer des plus jeunes aux plus anciens !



A l'achat d'un système de base (compter 1000 €, Ipod compris) que vous branchez à votre chaîne hifi actuelle, vous disposez d'un répertoire de plusieurs centaines d'albums que vous aurez constitué selon votre goût (interprètes, styles, langues...). Après cet achat unique, plus aucune charge n'est due. Ni abonnement, ni mises à jour ou autres frais d'entretien, à moins que vous n'optiez pour une formule qui

permet de faire évoluer votre stock de musique.

Un concept qui connaît déjà un grand succès en Allemagne et qui arrive à Luxembourg.

**Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter un responsable commercial au 691 170 406 (allemand) ou au 691 170 407 (anglais). E-mail: [mail@a-zmusicworld.eu](mailto:mail@a-zmusicworld.eu)**



## Tourisme à Luxembourg-ville

# Bilan intermédiaire de la saison touristique 2011

Au début du mois de septembre, le Luxembourg City Tourist Office (LCTO) a dressé son bilan touristique provisoire qui selon les responsables s'annonce prometteur.

Ainsi, fidèle à sa mission et à sa vocation en tant que DMC (Destination Management Company), le LCTO a également offert en 2011 un service d'accueil et d'information professionnels aux visiteurs étrangers et luxembourgeois. Ainsi, l'équipe du LCTO a pris en charge de janvier à août 403.085 touristes au total, ce qui représente une progression de 6,38% par rapport à 2010.

Ouvert sept jours sur sept, le bureau d'accueil de la Place Guillaume II reste le point d'information central des visiteurs de la capitale grand-ducale. En tout, 120.350 touristes (= -1,53% par rapport à 2010) se sont renseignés sur des sujets touristico-culturels. Les mois les plus fréquentés étant le mois d'août avec 28.466 visiteurs et le mois de juillet avec 23.635 visiteurs; le meilleur jour de l'année était celui du samedi, 13 août (premier jour de la Streeta(rt)nimation) avec 2.345 requérants. En plus, les équipes des "Luxembourg Jackets - Ask me" sillonnent les rues de la vieille ville pendant la période du "Summer in the City" (21 juin - 11 septembre) et ont accueilli jusqu'au 31 août 35.092 touristes (= progression de 12,98% par rapport à 2010). Au total, le bureau d'accueil et l'information mobile des "Jackets" ont informé et conseillé 155.442 clients (= +1,41%).

Les tours guidés affichent un excellent résultat avec 4014 visites guidées réservées ce qui représente 160.560 personnes participantes (= +13,36% par rapport à 2010). Succès énorme pour les visites du Palais grand-ducal avec 10.576 participants, deuxième meilleur résultat depuis le début des visites guidées en 1977. En ce qui concerne les visites thématiques régulières, citons surtout la City Promenade avec 3.970 participants (= +19,47% par rapport à 2010) et le circuit culturel et naturel Wenzel avec 722 participants. Le tour ludique du "City Labo" a

emmené 385 petits scientifiques à la découverte des conditions naturelles et historiques qui ont marqué la physionomie de la ville et ceci grâce à plusieurs stations d'expérimentation scientifique.

Les séjours forfaitaires ont connu un succès analogue à celui de 2010. Les clients sont toujours à la recherche d'une prise en charge personnalisée et d'un programme fait sur mesure et de qualité.

Les casemates de Luxembourg restent la principale attraction touristique de la capitale avec un total de 87.083 visiteurs du 1er mars au 31 août, ce qui représente une progression de 3,66% par rapport à la même période de comparaison de l'année passée. Les casemates du Bock ont connu un afflux de 71.915 touristes, soit une progression de 7,96% par rapport à 2010. Les casemates de la Pétrusse affichent néanmoins un score négatif avec 15.168 visiteurs (= - 12,82% par rapport à 2010).

Dans le domaine du tourisme d'affaires, le Luxembourg Convention Bureau (LCB) a traité un moindre volume de demandes d'information et a organisé moins de manifestations qu'en 2010. Néanmoins, les activités du LCB ont engendré un chiffre d'affaires plus élevé en termes de gastronomie et d'hôtellerie. Ceci est dû à une durée moyenne de séjour plus longue et à un prix moyen de la chambre en hausse.

Le LCTO avec son département "Events & Culture" a de nouveau présenté en 2011 une programmation culturelle originale et de haute qualité, digne de l'image culturelle de la capitale. Citons à titre d'exemple le festival "Printemps Musical - festival de Luxembourg" (jazz et world) présentant des artistes de renommée internationale comme Ben

l'Oncle Soul, Kurt Elling, Tony Allen, Abdullah Ibrahim Trio ou encore Bauchklang. Les dimanche et lundi de Pentecôte le "All American Music Festival" animait le centre-ville et quelques 50 musiciens jazz, dixieland, swing, rhythm'n'blues et gospel étaient au rendez-vous. La campagne "Summer in the City" 2011 a été lancée suivant la tradition le 21 juin par un concert open air de l'Orchestre Philharmonique du Luxembourg sur la Place Guillaume II ("Knuedler goes classic showtime"). Le premier weekend de juillet était réservé au festival de musiques du monde "MeYouZik" (3 scènes + MeYouVillage, 7.000 visiteurs) et le festival "Rock um Knuedler" (3 scènes, 18 groupes, 15.000 visiteurs) avec, comme tête d'affiche, le groupe culte Texas. A l'affiche du "Blues'n Jazz Rallye": 14 scènes, 17 cafés et 60 groupes, mais surtout une nuit sous la pluie qui ne décourageait pas pour autant les nombreux mélomanes venus se divertir dans les villes basses de Grund et de Clausen! Le festival des arts de la rue "Streeta(rt)nimation" a transformé les trottoirs et places publiques en grandes scènes en plein air et présentait en tout 78 artistes avec 133 spectacles sur 2 jours. Finalement n'oublions pas les concerts publics à la Place d'Armes avec les rendez-vous musicaux spéciaux "salons de musique ambiante" et les "samedis en couleurs".

En tout le Luxembourg City Tourist Office peut présenter à la fin de la haute-saison un bilan positif en ce qui concerne ses propres chiffres et activités.

Les statistiques présentées ne tiennent pas compte des résultats d'autres acteurs touristiques de la capitale, ni de ceux du secteur d'hébergement, ni de ceux du monde culturel.



Les journées de portes ouvertes sont devenues une tradition chez Bexeb. Elles donnent la possibilité aux responsables de la société de Bascharage, d'aller à la rencontre des clients, de faire déguster les nouveautés et de transmettre l'amour du vin.

Les domaines de prédilection de Bexeb sont les vins, les spiritueux et les cafés, l'alimentation générale, les charcuteries, les fromages ainsi que les produits surgelés, dont le fameux bacalhau dessalé.

Côté vins, l'importateur portugais numéro 1 annonce comme grande nouveauté les crus du domaine Grous, une maison de très grande renommée de l'Alentejo (au sud), appartenant au groupe allemand Vila Vita Hotels. Les raisins sont cultivés sur 70 ha. Cinq vins, deux blancs et trois rouges pourront être dégustés lors des journées portes ouvertes.

En prélude nous conseillons toutefois d'essayer l'Espumante Reseva 2008 de la Quinta do Ortigao. Un mousseux gourmand et élégant.

Une autre nouveauté chez Bexeb est Hugo Melo, un oenologue de formation qui vous conseillera très certainement parmi les 250 vins différents proposés aux Portes ouvertes qui se dérouleront,

le samedi 1er octobre de 9h00 à 18h00 et dimanche 2 octobre de 9h00 à 13h00.

**Bexeb S.A.**

13, Z.A. op Zaemer L-4959 Bascharage

Tel : 22 70 70 www.bexeb.lu

## Meilleur sommelier de Luxembourg

Le 26 novembre 2011 se déroulera le concours du meilleur sommelier de Luxembourg, dans le cadre du salon des vins et crémants du Luxembourg.

A noter que le vainqueur aura la possibilité de participer à la sélection pour le mondial qui est prévu dans deux ans au Japon.

Les sommeliers intéressés peuvent s'inscrire sur le site [www.sommelier.lu](http://www.sommelier.lu)

## Cocktail du mois

# SEXY SIX



7cl de Vin rosé « 66 »

2cl de liqueur

« Parfait Amour » BOLS

2cl de jus de Raisin blanc

5cl de sirop de Cerise



Ce mois-ci, c'est Anthony Veit, vice-président de l'Association luxembourgeoise

des Barmen qui nous présente l'une de ses dernières créations. Le « Sexy Six » a été imaginé dans le cadre de la « Foire de Printemps », en collaboration avec les « Domaines de Vinsmoselle ». Il a été dégusté et apprécié par bon nombre de visiteurs de ce salon.

Pas classique de produire un cocktail au vin ... mais, en alliant le fruité du sirop de cerise et des notes de violette de la liqueur « Parfait Amour », Anthony Veit a réussi, tout en gardant le caractère du vin rosé « 66 », à produire un cocktail doux et rafraîchissant.

Versez les ingrédients un à un dans un shaker rempli de glace, shaker énergiquement, servez dans un verre à vin. Décorez à souhait de fruits de saison.



C'est un cocktail idéal pour un apéritif entre amis ... à boire avec modération bien sur !

## Fëmmen oder nët fëmmen...

D'Ukënnegung vum Fëmmverbuert an de Caféen am Joer 2012 ass u sech keng Iwwerraschung.

Et geet mir och elo nët drëm hei fir d'xte Kéier Konsequenze vun esou enger Decisioun op ze zielen, mais ganz einfach op déi Hypocrisie hin ze weisen déi de Gesondheitsminister a sengem Interview zu dem Thema seet, dass nach mat deenen déi dovunner getraff a betraff sinn - Caféen an Diskothéiken - geschwat géif ginn.

Waat dann ? Wann dach schon alles decidéiert ass. Nolauschtere goe fir gewuer ze gi wat beschloos guef ? Mécht dat Sënn ? Wann een kéng Chance huut iwwerhaupt nach eppes ze ännere resp. eng Kompromëssléiung zesummen ze fannen ?

Waat een iwwerhaupt vun esou Diskussiounen hale kann, kann ech un

Hand vum Kompromësstext, dee senger Zäit mam zoustännege Minister, fir de Fëmmverbuert an de Restauranten, ausgehandelt gouf, an dem definitiven Text deen dunn op den Instanzewee geschéckt gouf, beweisen.

Ech hunn mer Méi gemaacht déi 2 Texter niewent eneen ze stellen an am ausgehandelten Text alles rout ze schreiw wat am definitiven Text net méi oder aneschtens steet. Vun rout gesäit ee Säit net méi...

Also maacht dach wat der wëllt! Déi, déi betraff sinn maachen och wat sie wëllen.

**Jean J. Schintgen**  
jean2524@pt.lu

Ps. Wann een oder den Aneren déi Géinteniwwerstellung kréie wëllt, e Mail geet duer, an da kritt en se.

## Tripartite

Wann ech am Virfeld zur Tripartite alles dat liesen an héieren wat eis National Gewerkschaften vun sech ginn, dat am Endeffekt dorobber eraus leeft, "...kréien ech net dat wat ech wëll, da ginn ech Heem.....", da kann ech nëmme soen, " bleift dach direkt doheem".

Vu dass se souwisou ëmmer alles besser wëssen an jo guer net diskutéiere wëllen, Diskussioun ass jo awer Basis vun der Tripartite, gesinn ech net wat den Exercice nach sollt.

Elo liest een jo awer och dass villes wat vun hinnen gepriedegt gëtt, net vun der Populatioun gedeelt gëtt.

Eppes missten dach och si verstanen hunn, fir d'éischt muss ech Geld verdéngen, ee ech et erwäch ka ginn. Wéi een mat Geld ëmgoe muss, ginn zou dass ech do och keen Champion sinn, misst dach zumindest eng vun hinnen geléiert hunn.

**Jean J. Schintgen**

## Nouvelles cigarettes anti-incendie

Depuis quelques semaines, toutes les cigarettes commercialisées en Europe doivent progressivement répondre à la nouvelle norme européennes anti-incendie EN 16156.

Pour réduire l'éventualité d'un incendie accidentel, le papier à cigarette a été doté de deux zones qui facilitent l'extinction lorsque la cigarette n'est pas activement consommée, par exemple si elle tombe par terre.

Il peut arriver que la cigarette s'éteigne quand vous la tenez longtemps dans la main ou quand vous la placez dans un cendrier.

Ceci est un phénomène normal, induit par le papier à cigarette à combustibilité réduite, requis par la nouvelle norme européenne. Le mélange, le goût et la qualité de la cigarette ne changent pas.



**Message de Heintz van Landewyck, manufacture de tabacs et cigarettes**

## Luxembourg-Ville Nuits blanches

**Samedi 1<sup>er</sup> octobre**  
Clausen, kermesse

**Samedi 15 octobre**  
Hollerich, kermesse

**Samedi 12 novembre**  
Dommeldange, Eich, Hamm,  
Weimerskirch, kermesse

# LA PROVENCEALE VOTRE GARANT DE QUALITÉ

Marché de gros d'intérêt national.

Le ventre de la gastronomie luxembourgeoise et de la grande région.

Depuis 1969, nos spécialistes au service des professionnels des métiers de bouche. Marée fraîche, viande, charcuterie, volaille, fruits, légumes, foie gras, caviar, produits laitiers, fromages, produits congelés, conserves alimentaires et art de la table.





CONVOITÉES  
PAR TOUTES  
LES TABLES