

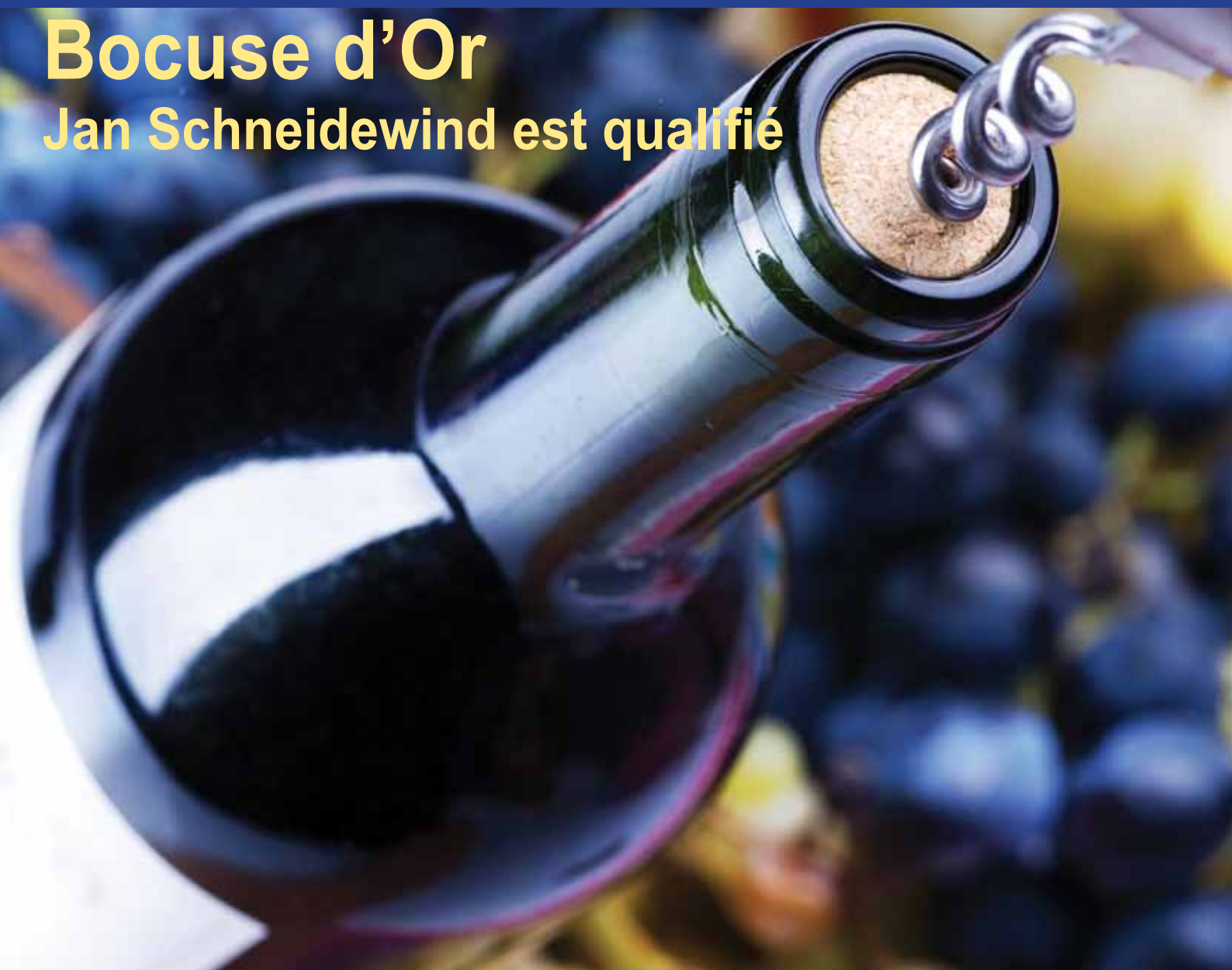


Le magazine officiel des hôteliers,
restaurateurs et cafetiers
du Grand-Duché de Luxembourg
pour tous les métiers de bouche

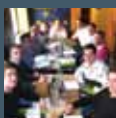


2011 N° 9

Bocuse d'Or Jan Schneidewind est qualifié



Elisabeth Reisen
Présentation de la nouvelle directrice du LTH



Sommellerie
Qui va gagner le concours national



Rubrique juridique
Quels sont vos droits ?
Quelles sont vos obligations ?



Avec un lave-vaisselle Miele, votre table sera étincelante et vos clients seront enchantés.

Pour preuve: Le G 8066 a obtenu en Allemagne, le certificat WFK pour ses meilleurs résultats de lavage.

Pour plus d'info: www.miele-professional.lu

Renvoyez ce coupon-réponse à: Miele Luxembourg s.à.r.l., Boîte Postale 1011 L-1010 Luxembourg, ou envoyez-le par fax au numéro 49711 39

- Je souhaite savoir ce qu'une Miele me permet d'économiser et je voudrais une étude de rentabilité gratuite, sans obligation d'achat.
- Je souhaite de plus amples renseignements sur les formules de leasing Miele.
- Je possède déjà une Miele et j'aimerais être informé(e) sur le contrat d'entretien Miele Pro Service.

Nom de l'entreprise: _____ Nom: _____ Prénom: _____
Rue et n°: _____ Code Postal: _____ Localité: _____ Tél: _____



édito



Comment réduire le chômage à Luxembourg ?



François Koepf
secrétaire général

Notre pays n'est pas une île et le chômage qui avait épargné le Luxembourg il y a quelques années n'arrête pas de monter. Même si notre secteur arrive encore à créer des emplois, et cela en temps de crise, il est important de se doter des meilleurs moyens pour combattre ce fléau.

Dans un récent communiqué, l'Union des Entreprises du Luxembourg a élaboré des propositions pour réduire le chômage à Luxembourg. Je vous propose en guise d'éditorial cette stratégie qui passe par des réformes structurelles qu'il n'est plus possible de différer et qui se décline en quatre mesures phares :

1. Casser durablement l'inflation et réduire à néant le différentiel d'inflation avec les pays voisins.
2. Réformer le mécanisme de l'indexation automatique des salaires tout en veillant à enrayer l'exclusion sociale.
3. Mettre en place une véritable politique de soutien de l'offre d'emploi.
4. Adapter les compétences des salariés aux besoins de l'économie par une formation initiale et professionnelle continue efficientes.

Les mesures portent notamment sur la suspension temporaire de l'indexation automatique des salaires, le statut quo des prix administrés et la réduction du coût du logement.

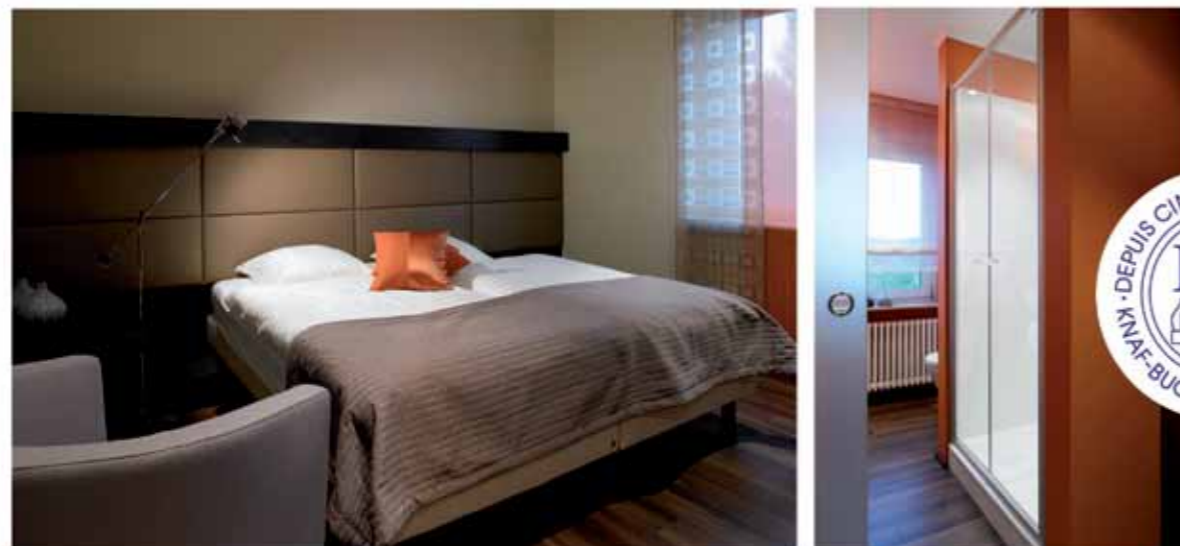
Les mesures à mettre en œuvre concernent le maintien des charges sociales à leur niveau actuel, la modération salariale, la réduction des coûts et des délais administratifs qui pèsent sur les entreprises et l'optimisation de l'offre d'infrastructures permettant une croissance économique non inflationniste.

Une solution à trois volets a été préconisée : introduction d'un moratoire de deux ans de l'indexation automatique des salaires, modulation de l'indexation automatique des salaires et étude du bien-fondé d'une suppression générale des clauses d'indexation au Luxembourg tout comme cela existe en Allemagne.

Il s'agit entre autres de continuer d'améliorer les performances du système scolaire à coût constant, de valoriser les professions et métiers par la formation professionnelle, de renforcer l'interaction entre les établissements d'études supérieures et les entreprises ou encore d'augmenter les compétences de la main d'œuvre résidente par des mécanismes d'aides adaptés à la formation professionnelle continue et d'une façon générale d'anéantir l'inadéquation entre l'offre et la demande sur le marché de l'emploi.

L'UEL regroupe les organisations suivantes :

Association des Banques et Banquiers, Luxembourg · Association des Compagnies d'Assurances · Chambre de Commerce du Grand-Duché de Luxembourg · Chambre des Métiers du Grand-Duché de Luxembourg · Confédération Luxembourgeoise du Commerce · Fédération des Artisans · Fedil – Business Federation Luxembourg · HORESCA Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers



www.knaf-buchler.lu

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

ETABLISSEMENTS KNAF-BUCHLER

Jan Schneidewind ira à Bruxelles pour le Bocuse d'Or Europe

Le 4 octobre dernier, dans les locaux du Lycée technique hôtelier Alexis Heck, se déroulait la sélection nationale luxembourgeoise, en vue de la participation au Bocuse d'Or 2013 dont la finale européenne, Bocuse d'Or Europe 2012, se déroulera à Bruxelles au mois de mars prochain.

Trois chefs luxembourgeois (comme l'exigent les règles du concours) s'affrontaient: Romain Beaumet de la Brasserie K116, à Esch-sur-Alzette, Joël Schaeffer du Restaurant Joël Schaeffer, à Mertert et Jan Schneidewind du Restaurant Windsor, à Bertrange.

Assistés chacun d'un commis et soutenus par leurs coaches respectifs, la tâche des compétiteurs était particulièrement ardue, tant le niveau d'exigences était élevé. Dans le cadre de cette sélection, les thèmes principaux étaient le poisson (7 soles, 1,5 kg de moules de Zélande et 2 garnitures au choix) et la viande (2 filets de rumsteck, poire de bœuf, queue de bœuf, moelle de bœuf et 2 garnitures au choix).

Chaque candidat a eu à cœur de faire la démonstration de son extraordinaire savoir-faire.

Pour sa part, le jury, présidé par Léa Linster (lauréate du Bocuse d'or 1989) et composé de nombreuses personnalités du monde gastronomique luxembourgeois et international, a eu fort à faire pour départager les chefs en lice.

Les différents plats proposés par les trois chefs en lice se sont enchaînés tout au long de l'après-midi devant plus d'une centaine d'invités.

C'est finalement Jan Schneidewind qui a remporté cette sélection nationale. Il représentera le Grand-Duché de Luxembourg lors de la finale européenne du Bocuse d'Or 2012 qui se tiendra à Bruxelles les 20 et 21 mars 2012.

Unanime, le jury a cependant salué les prestations et les performances de tous les participants à cette sélection. Il a également apprécié le très haut niveau de professionnalisme, d'inventivité et de talent des trois chefs, bien représentatifs pour le Luxembourg où la cuisine a été élevée au rang d'art gastronomique.



Le menu du vainqueur

Sole « sweet 9 »

Sole préparée « façon meunière » en laissant la peau blanche écaillée, mie de Pain et Zestes de Yuzo. Les Moules de Zélande et Fèves des Marais aux Aromes d'Agrumes

Limousin en octobre,

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



Nouvelle direction à l'école hôtelière

Louis Robert a pris sa retraite à la rentrée et le poste de directeur du Lycée technique hôtelier «Alexis Heck» est désormais occupé par Elisabeth Reisen. La majorité des anciens de l'école ne connaissent pas encore la nouvelle directrice qui n'a jamais enseigné au LTH, mais celle-ci connaît bien les métiers de l'hôtellerie.

Avec un bac scientifique en poche, Elisabeth Reisen a poursuivi ses études en hôtellerie et tourisme au Centre International de Glion en Suisse.

De retour à Luxembourg, elle travaille dans les hôtels Inter-Continental et Sheraton avant de reprendre le chemin de l'école, où elle suit un cursus universitaire de quatre années en économie.

Attirée par l'enseignement, elle passe le concours de professeur sciences économiques et sociales et enseigne une bonne dizaine d'années avant d'occuper un poste de professeur attachée au Ministère de l'Éducation nationale et de la Formation professionnelle.

Commissaire du Gouvernement entre autres de l'examen de fin d'études de la formation de technicien, division hôtelière et touristique du LTHAH, elle est sollicitée pour le poste de directrice du Lycée technique hôtelier Alexis-Heck.

Une charge qu'elle accepte et qu'elle occupe depuis cette rentrée.

Jean-Paul Cathrein occupe le poste de directeur adjoint.

Entretien avec Elisabeth Reisen directrice du LTHAH

Madame Reisen, vous venez d'arriver au Lycée technique hôtelier de Diekirch. Quelle est votre première impression de cet établissement scolaire ?

Je connais le lycée depuis plusieurs années. J'y ai été Commissaire de Gouvernement pour les formations du LTHAH, et j'ai donc eu le loisir d'apprendre à connaître une grande partie du corps enseignant. Lorsqu'on m'a proposé le poste de directrice, j'ai tout de suite accepté parce que j'ai toujours admiré l'engagement des enseignants et du personnel de cette école. Beaucoup de choses se font sur base du bénévolat avec une attitude toujours très positive.



Notre école a besoin du «feed-back» du monde professionnel.

Allons-nous assister à de grands changements ?

Non, je désire garantir une continuité. Pour ce qui est des relations avec le secteur professionnel, nous espérons continuer notre bonne collaboration avec l'Horesca et les autres associations professionnelles. Notre école a besoin du «feed-back» du monde professionnel. Nous gardons aussi un rythme élevé d'événements organisés au sein de notre structure afin de permettre à nos élèves de mettre à épreuve leur savoir-faire.

Des changements, il devrait tout de même y en avoir dans l'enseignement ?

Au niveau des premières années, c'est-à-dire des 10^e, nous commençons à instaurer le nouveau système d'enseignement, basé sur les compétences. Les professeurs et aussi les élèves doivent s'y adapter, mais je suis très confiante. Le rythme passe de la période annuelle à celle de semestres. Et même si les samedis sont désormais théoriquement libres, les modules de rattrapage seront organisés ce jour-là. Les stages de dix semaines en fin de chaque année ne changent pas.

Remise des diplômes

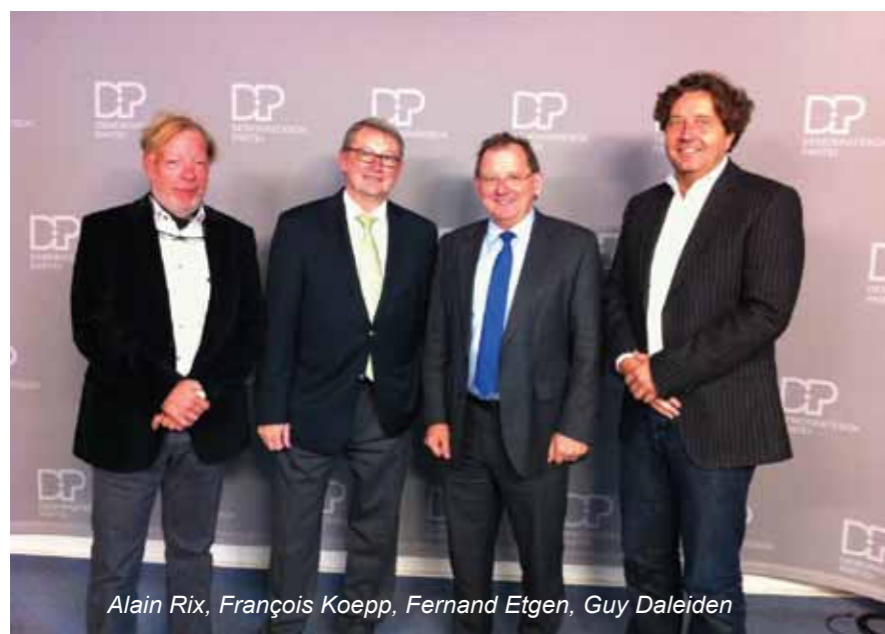
La traditionnelle remise des diplômes et certificats du Lycée technique hôtelier «Alexis Heck» s'est déroulée il y a quelques jours dans l'enceinte de l'école. Le premier prix a été décerné par l'Horesca à Marco Panetta, ici en photo avec Alain Rix et François Koepp.

La liste des noms des élèves récompensés peut être consulté sur le site Internet de l'école www.lthah.lu



Entrevue avec les représentants du Parti démocratique

Dans le but de rendre les responsables politiques attentifs sur les difficultés que rencontrerait notre secteur dans le cas d'une interdiction de fumer, l'Horesca va à la rencontre des responsables politiques de toutes les tendances.



Alain Rix, François Koepp, Fernand Etgen, Guy Daleiden

Le Parti Démocratique, représenté par Monsieur Guy Daleiden, 1er vice-président du parti, Monsieur Fernand Etgen, secrétaire général, a accueilli en date du 13 octobre 2011 la Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg (Horesca) représentée par Monsieur Alain Rix (président), Monsieur François Koepp (secrétaire général) et Monsieur Dave Giannandrea (rédacteur en chef Horesca Informations). Au centre des discussions se trouvaient l'annonce du Ministre de la Santé de vouloir mettre en place une interdiction de fumer généralisée dans les cafés et bistros ainsi que le projet de réforme de la loi du cabarétagé.

Les responsables de l'Horesca ont souligné qu'une interdiction de fumer généralisée aurait des répercussions néfastes sur le secteur des cafés et hôtels. L'interdiction totale de fumer engendrait, selon l'Horesca, non seulement une baisse considérable du chiffre d'affaires et, par conséquent, la disparition de nombreux cafés et bistros, mais ferait également apparaître de nouveaux problèmes, comme celui du tapage nocturne, lorsque les clients se verraient obligés de fumer à l'extérieur. Voilà pourquoi, l'Horesca plaide pour la solution du libre choix: le propriétaire du café doit pouvoir décider si son établissement devient non fumeur ou reste fumeur.

Les représentants du DP ont, pour leur part, souligné qu'ils soutiennent l'idée du libre choix et ont critiqué le populisme du Ministre de la Santé en la matière. Selon le DP, la politique gouvernementale néglige beaucoup trop les volets de la sensibilisation et de la prévention. Or, les résultats d'une récente étude internationale mettent clairement en évidence le retard du Luxembourg dans ce domaine. Partageant l'avis que la lutte et la prévention contre le tabagisme devraient constituer une priorité en matière de politique de santé, les deux délégations se sont également entretenues sur les différentes méthodes pour y arriver en creusant plusieurs pistes possibles (hausse des prix, meilleure prévention dans les écoles et lycées, etc.).

Concernant la réforme du cabarétagé, les deux délégations sont tombées d'accord que l'abolition de la limitation géographique de la concession prévue par le projet gouvernemental risque d'engendrer une migration des cafés et bistros vers les grandes villes. Selon les responsables de l'Horesca, le montant de 15.000 euros fixé dans le projet de loi pour une licence de cabarétagé constitue pour nombre d'entreprises une destruction d'une partie de la valeur du fonds de commerce. Finalement, les deux délégations ont convenu de continuer à se concerter régulièrement au cours des prochains mois.

Indoor / Furniture

It's all about Style & Product

Myrna AC, Bullhorn LS, 3703 HS, Manon HS, Over AC, Iлона AC

fordern Sie gratis unseren 400-seitigen Katalog mit der gesamten Möbelkollektion an:
 Telefon: 950 428, Fax 959 710, www.satelliet.net, E-mail: satel@pt.lu

SATELLIET
 indoor | outdoor | furniture

wirtz
 Partner der Gastronomie und Großküche

Großküchentechnik
 Planung, Beratung, Lieferung, Montage, Service

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

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

Le débitant de boissons peut-il servir sans restriction de l'alcool à des clients de plus de 16 ans ?

Nous avons étudié dans le numéro précédent le régime de l'interdiction de la vente d'alcool à des mineurs de moins de 16 ans et les conséquences de cette interdiction pour le débitant de boissons qui ne la respecterait pas.

Il ne faudrait, cependant, pas avoir la fausse impression que, dès l'instant où les clients sont âgés de plus de 16 ans, le débitant de boissons pourrait leur servir de l'alcool **sans aucune restriction**.

Si le débitant de boissons est effectivement autorisé à servir de l'alcool à des clients de plus de 16 ans, il faut cependant savoir qu'il lui est tout de même demandé, pour des raisons de santé publique, **de ne pas ou de ne plus servir d'alcool à un client présentant des signes manifestes d'ivresse**.

Les cafetiers, cabaretiers et autres débitants de boissons peuvent en effet être poursuivis pénalement s'il est prouvé qu'ils ont « **continué à servir des boissons alcooliques à des personnes présentant des signes manifestes d'ébriété** »¹. Ils encourent pour cela une amende de 251 euros à 1.000 euros.

On considère que l'état manifeste d'ébriété est atteint lorsqu'il devient évident à tout le monde que la personne a bu de l'alcool dans une quantité telle que cela affecte son comportement.

Il s'agira, par exemple, de l'individu, exhalant de fortes odeurs d'alcools et troublant l'ordre public en tenant des propos incohérents, ou présentant des difficultés d'élocution, ou encore de celui qui chante puis s'assoupit ou de celui qui a des troubles du comportement (forte agitation, démarche hésitante, absence d'équilibre ou équilibre précaire...), ou encore la mauvaise haleine et les yeux brillants.

En pratique, les cabaretiers font quelquefois valoir qu'ils n'ont servi qu'un ou deux verres au client en question. Cette défense n'est pas toujours la plus judicieuse car les juges peuvent en déduire que la personne ivre après deux verres, l'était de toute évidence déjà avant de consommer ces deux verres, ce qui aurait donc dû inciter le débitant de boissons à refuser de lui servir davantage d'alcool.

Dans les cas extrêmes, le débitant de boissons pourrait se **rendre coupable d'atteinte à l'intégrité physique d'autrui², voire, dans le cas les plus graves, d'homicide involontaire³**, si l'intéressé, dont il serait avéré qu'il était en état manifeste d'ébriété et que, malgré cela, le débitant de boissons lui a quand même servi de l'alcool, venait à se blesser ou se tuer ou s'il causait lui-même de tels dommages à des tiers.

Il se pose, à cet égard, la question de savoir si un débitant de boissons qui sert à boire à une personne déjà ivre, qui, par la suite, **prend le volant de son véhicule et cause un accident** ayant pour conséquence des blessures ou la mort d'autrui, peut être considéré comme complice du conducteur coupable d'avoir conduit en état d'ébriété. La question reste controversée mais des débitants de boissons ont déjà été condamnés pour de tels faits, notamment en France, dont la législation est sur ce point sensiblement identique à celles applicables sur le territoire luxembourgeois. Si, au départ, **les tribunaux ne retenaient la complicité du débitant de boissons** que lorsqu'il était avéré que ce dernier savait que son client allait prendre la route, les tribunaux ont admis plus récemment l'existence d'une complicité dans des affaires où le taux d'alcool du conducteur était très élevé, mais sans que le cafetier n'ait forcément su que son client allait reprendre le volant.

¹ Article 22 de la loi du 29 juin 1989 portant réforme des tribunaux « Est puni d'une amende de 251 euros à 1.000 euros le débitant qui a continué à servir des boissons alcooliques à des personnes présentant des signes manifestes d'ébriété ».

² L'article 420 du Code pénal prévoit une peine d'emprisonnement de huit jours à deux mois et/ou une amende de 500 à 5.000.-euros en cas de coups et blessures involontaires.

³ L'article 419 du Code pénal prévoit une peine d'emprisonnement de 3 mois à 2 ans et une amende de 500 à 10.000.-EUR en cas d'homicide involontaire.

Le congé non pris pour cause de maladie du salarié

est-il perdu pour le salarié ou doit-il être reporté à l'année suivante?

L'article L. 233-9 (1) du Code du travail pose le principe que le **congé doit être pris par le salarié au cours de l'année civile pour laquelle ce congé est dû**.

Par exception à ce principe, la loi prévoit des hypothèses dans lesquelles un report de congés sur l'année suivante est normalement possible. **Il en va ainsi dans les cas suivants :**

- il est tout d'abord admis que le congé proportionnel de la première année de travail auprès d'un employeur peut être reporté à l'année suivante à la demande du salarié,
- de même, le congé non encore pris à la fin de l'année à cause des besoins de service et des désirs justifiés d'autres salariés, ou encore le congé annuel non encore pris au début du congé de maternité, ou encore le congé annuel non encore pris au début du congé parental peut être reporté jusqu'au 31 mars de l'année suivante.

Il existait, cependant, un cas dans lequel la loi était restée muette. La question s'est, en effet, posée dans l'hypothèse d'un salarié qui, au cours d'une année civile, a été malade en fin d'année, et n'a de ce fait pas pu prendre l'ensemble de jours de congés payés auxquels il avait droit; la question posée était de savoir si les jours de congés payés étaient alors définitivement perdus ou s'ils pouvaient être pris au cours de l'année suivante, lorsque le salarié serait de retour dans l'entreprise.

Jusqu'en 2009, la réponse à cette question était donnée par les juges nationaux qui posaient le **principe** selon lequel **les jours de congés payés, qui n'avaient pas pu être pris avant la fin de l'année pour cause de maladie, n'étaient pas reportables sur l'année suivante**. Ces jours de congés payés étaient donc perdus, sauf accord contraire entre l'employeur et le salarié.

Mais un changement de position s'est produit depuis un arrêt de la Cour de Justice de l'Union Européenne (CJUE) rendu en date du 20 janvier 2009¹.



M^e Michel Schwartz

Selon les juges de la CJUE, le droit à congé payé² ne s'éteint pas à la fin de la période de référence lorsque le travailleur n'a pas « *effectivement eu la possibilité d'exercer ledit droit* » en raison du fait qu'il était en congé maladie pendant cette période de référence. **Le salarié victime d'une période de maladie en fin d'année voit donc ses congés préservés**.

Ainsi, **la maladie constitue un motif valable pour reporter le congé** de l'année en cours au-delà de la période de report – soit au-delà de l'année de calendrier suivante s'il s'agit du congé proportionnel de la première année d'embauche, soit au-delà du 31 mars de l'année suivante s'il s'agit du congé annuel de récréation non encore pris – dès lors que le salarié était dans l'impossibilité de prendre le congé au cours de l'année précédente.

Par ailleurs, si l'on se trouve dans la situation où le congé ne peut plus être pris en raison du fait que le **contrat de travail a pris fin** et que le salarié n'a pas eu l'occasion de prendre son congé l'année précédente parce qu'il a été malade, le salarié aura droit à une **indemnité compensatoire pour congés non pris**³.

¹ CJUE C-350/06 et C-520/06

² Prévu par l'article 7 de la directive 2003/88/CE sur l'aménagement du temps de travail du Parlement Européen et du Conseil du 4 novembre 2003

³ Tribunal du travail Luxembourg 25.02.2009, n°826/2009



11 octobre 2011 au Comité des Régions à Bruxelles Un tour culinaire des régions européennes

En répétant les succès des années 2007 et 2008, la réception officielle des Open Days était organisée cette année par Euro-Toques, l'«Union Européenne des Cuisiniers». Elle a eu lieu au bureau central du Comité des Régions à Bruxelles, le 11 octobre 2011.



Des chefs célèbres de treize pays ont préparé et présenté des spécialités régionales pour plus de 1.000 invités. C'était également une chance pour les chefs de promouvoir la qualité, les produits alimentaires artisanaux, locaux et traditionnels.

Des hôtes invités, parmi d'autres, incluaient les membres du Comité des Régions, les membres du Parlement Européen, les membres de la Commission Européenne et d'autres officiels de la Commission, ambassadeurs, des représentants de l'économie ainsi que des partenaires des bureaux régionaux à Bruxelles.

Un des plus grands événements à Bruxelles organisé au sein des institutions européennes.

En 2010, les Open Days ont été décerné "Meilleur événement 2009" dans la catégorie des 'Associations et Réunions Institutionnelles' lors de la cérémonie annuelle de remise des prix organisée pendant la Semaine des Réunions à Bruxelles, une conférence européenne de spécialistes de l'industrie des réunions.

L'accord mets et vins

Euro-Toques et le Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV), qui représente établissements vinicoles et le commerce du vin au sein de l'Union Européenne, travaillent ensemble afin d'accroître l'héritier culinaire et la qualité et diversité de la gastronomie européenne.

Pendant que les chefs Euro-Toques proposent en effet des spécialités de leurs pays respectifs, CEEV fournissait des vins de qualité provenant des treize régions des six pays, et harmonisant avec chaque menu réalisé par les chefs.

La réception constituait une occasion pour présenter le «vin en modération, Art de Vivre», programme, soulignant comment notre gastronomie et nos vins, consommés de manière responsable, sont une part intégrante de la vie et culture européenne.

A l'extérieur du partenariat UE

D'autres partenaires d'Euro-Toques travaillaient ensemble lors de la réception pour fournir les invités avec des produits européens de qualité, et en particulier, différentes sortes d'eau qui étaient présentées par l'European Federation of Bottled Waters (EFBW).

Euro-Toques aimerait également remercier Philipponat (Champagne), Bridor (Bread) et les écoles gastronomique belges pour avoir aidé les chefs dans leur travail, ainsi qu'aux membres des établissements vinicoles, membres de la CEEV (Carpenè Malvolti, Erbedinger, Markgrafler, Nes – C.P.C. SPA, Righi-Grupo Itallaino Vini, Samos Wines, Semeli, Sigalas, Sogrape, Sovidis Patriache, Studert-Prum Maximinhof, Torres) pour avoir fourni des vins de première qualité des régions à travers l'UE.



22^{ème} édition Semaine du goût du 17 au 23 octobre 2011

La Semaine du goût est un événement autour du goût et de la gastronomie qui se déroule dans plusieurs pays à travers le monde. Elle a débuté en France en 1992, puis en Suisse en 2001. Aujourd'hui, la Belgique, les Pays-Bas, la Norvège, l'Allemagne, l'Australie, Monaco, la Guadeloupe, Madagascar, le Canada, les USA organisent une Semaine du Goût sans oublier le Luxembourg où les Eurotoques invitent des élèves des écoles primaires à passer derrière les fourneaux pour découvrir l'art de la cuisine avec un chef Eurotoques.

La liste des membres ayant participé peut être consulté sur le site www.euro-toques.lu.

Eurotoques nominé



Eurotoques, sous la présidence de Daniel Rameau, est nominé pour le prix Européen des Affaires Publiques sous la rubrique Association professionnelle de l'année 2011 !

C'est un énorme honneur et une occasion inestimable pour nous afin de faire valoir les principes fondamentaux d'Eurotoques au sein de l'Europe. Il était possible de voter (via Internet) jusqu'au 26 octobre.

Les résultats seront proclamés le 9 novembre.

Miss et Mister Poll-Fabaire

Les Domaines de Vinsmoselle organisent ce 15 novembre l'élection „Miss et Mister Poll-Fabaire“: Cinq hommes et femmes, élus avec les plus de voix sur Internet participeront à la finale, ayant lieu chez Mercedes-Benz, et feront preuve de leur passion pour le Crémant devant un jury.

Andy et Laurent de l'Eldorado assureront l'animation de la soirée et les deux gagnants seront ensuite, pour la durée d'un an, les ambassadeurs de la marque Poll-Fabaire.

www.pollfabaire.lu



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 · www.hauptert-interieur.com

Votre site Internet pour 50 € par an

Posséder son propre site Internet est souvent complexe et onéreux, mais indispensable. Gotoresto.com est une société luxembourgeoise qui propose une solution simple et efficace pour la création de sites web pour restaurateurs. Les responsables ont voulu rendre accessible le web pour tous les restaurateurs soucieux de développer et pérenniser leur affaire. Horesca s'est associé à cette société qui propose une formule spéciale pour nos adhérents.

La démarche est simple: le restaurateur (ou cafetier) intéressé visite le site gotoresto.com et s'inscrit en indiquant son adresse email. Il reçoit tout de suite un email avec un lien qui permet de créer une page avec les informations qu'il désire mettre en ligne, en suivant un plan prédéfini mais qui peut être adapté aux besoins spécifiques. Une case est prévue pour le nom et l'adresse, une autre pour le menu du jour ou de la semaine, la carte ou encore les offres spéciales. Un logo peut aussi être inclus tout comme une bannière et des photos.

Ensuite l'établissement se trouve sur un plan de «Google maps» à l'adresse indiquée.

Par la suite le restaurateur peut demander une adresse web personnelle avec l'extension .lu ou .com ou autre (inclue dans le tarif). Il voit alors directement si l'adresse en question est libre.

Aucune connaissance en informatique est nécessaire.

Le paiement se fait par carte bancaire ou par virement. Pour 8,25€ htva par mois, payable sur un an, le site est en ligne.

Les membres de l'Horesca bénéficient ici d'un tarif avantageux, à savoir une remise de 50 % la première année et 25 % de remise les années suivantes. Pour 49,50 euros par an (la première année, ensuite 74,25 €), vous avez donc votre site

Vous désirez en savoir plus?

Contactez notre secrétariat (Tel 42 13 551) ou directement la société

gotoresto.com
90, rue de Cessange
L-1320 Luxembourg
Tél : 27 76 16 92
gotoresto.com
contact@gotoresto.com



A l'avenir, le client payera avec son portable iPhone ou Android sur base d'un QR-code. Une technologie actuellement testée sur RCS

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 2000 installations au Luxembourg

RCS célèbre ses 30 ans d'existence

RCS ou Restaurant Computer System est le logiciel qui de loin, équipe le plus de restaurants au Grand-Duché. Un produit qui a fait ses preuves et qui existe depuis trente ans, même s'il a constamment évolué pour répondre aux attentes du marché en gardant une longueur d'avance par rapport à la concurrence étrangère et en s'adaptant aux nouvelles technologies. Nous nous sommes entretenus avec Dino Totaro, créateur du système RCS.



Entretien avec Dino Totaro créateur de RCS

Et quelles sont les attentes pour l'avenir? Avez-vous des projets en cours pour les prochains mois?

«Nous sommes basés à Luxembourg, avec cinq techniciens qui peuvent réaliser des dépannages dans un laps de temps très court»

Actuellement, nous travaillons sur la possibilité pour les restaurateurs d'accepter des paiements par téléphone mobile. A la rentrée, nous avons équipé quelques restaurants-tests.

L'idée est que le client puisse payer avec son portable iPhone ou Android sur base d'un QR-code que le restaurateur présente soit sur le ticket de caisse soit sur un écran mobile. Le client en question doit bien entendu avoir téléchargé l'application bancaire nécessaire pour cette transaction.

L'avantage de ce système pour le restaurateur est qu'il n'a pas besoin de lecteurs de cartes, souvent onéreux et que les frais de commissions sont inférieurs à ceux pratiqués sur les cartes de crédit.

A ma connaissance, nous sommes les premiers au monde à avoir greffé la technologie du QR-code dans un système de paiement ouvert à tout commerçant. A partir de janvier 2012, tous nos clients pourront profiter de cette nouvelle fonctionnalité.

Monsieur Totaro, Restaurant Computer System célèbre actuellement ses 30 ans d'existence. Un succès que personne ne pouvait prédire?

En 1981 a été créée la première version du logiciel RCS. Je me rappelle, notre premier client était le restaurant La Marmite à la Place d'Armes, là où se trouve actuellement le Quick. A l'époque il fallait être plus électronicien qu'informaticien pour fabriquer différents composants électroniques qui n'existaient pas sur le marché.

Aujourd'hui, cela a beaucoup changé. Nous proposons une gamme qui va du plus petit appareil monoposte avec imprimante intégrée au grand système multiposte, en réseau, sans oublier les nouveaux appareils mobiles, type iPad.

Avec plus de 2.000 installations dans notre pays, RCS est le leader incontesté. Quelles sont les raisons de cette réussite ?

Je pense pouvoir dire que notre produit est d'une très grande qualité. Que ce soit dans le domaine de la fiabilité ou dans celui de l'utilisation. Et puis Prosys est une entreprise qui travaille exclusivement sur ce produit. Enfin, nous sommes basés à Luxembourg, et notre équipe de 12 personnes comporte pas moins de 5 techniciens qui peuvent réaliser des interventions dans un laps de temps très court. Un restaurateur qui a par exemple besoin d'un dépannage avant le service ne peut attendre trop longtemps. Nous essayons donc de répondre au mieux aux attentes des professionnels du secteur Horesca.

Fondé en 1973, Eurobureau, l'ancêtre de Prosys avait comme première vocation d'être un commerce pour articles de bureaux. A l'époque, personne ne parlait d'ordinateurs et en 1975 les responsables ouvraient un magasin sur le boulevard royal.

Très vite, la société s'intéresse au secteur de la restauration en proposant des caisses-enregistreuses. En 1981, un jeune technicien au nom de Dino

Totaro désire développer un nouveau concept en créant le "Restaurant Computer System" ou plus simplement RCS. Une petite révolution pour l'époque car ce système reposait sur un ordinateur personnel, même si en ce temps on ne connaissait pas le terme de PC. 1999 voit l'arrivée du premier ordinateur à écran tactile et depuis 2002, la société a déménagé à Junglinster tout en gardant son magasin au centre-ville.

The Spitfire Company

Dervisoglu Chansel
 675, rue de Neudorf L-2220 Luxembourg
 Tél: 27 84 88 84 www.spitfire.lu



Finaliste pour la sélection luxembourgeoise du Bocuse d'Or 2008-2009, Chansel Dervisoglu vient d'ouvrir son premier restaurant: le Spitfire, situé à dans les environs de l'aéroport. A 30 ans, le jeune chef luxembourgeois ne manque pas d'enthousiasme et de volonté pour se lancer dans un métier passionnant. Après avoir travaillé pour le groupe Accor durant de nombreuses années, il désire partager son expérience avec une clientèle intéressée par une cuisine variée, simple et bonne.

Citons à titre d'exemple les fusilli au poulet curry accompagnés de légumes croquants, les dips de légumes avec salade de jeunes poutres et steak de boeuf mariné ou encore le filet de veau, sauce soja avec purée de pommes de terre à l'ail. Tous les plats sont préparés avec des ingrédients frais et les viandes peuvent être remplacées par du tofu pour les végétariens.

Les vins sont proposés à des prix très raisonnables et en semaine à midi, il est possible de profiter d'un menu du jour. Pendant les heures de repas, Chansel passe souvent en salle où il assure le service avec son ami Umit. La maison dispose d'une belle terrasse à l'arrière et la salle accueille bien entendu aussi des groupes pour des cocktails, repas et autres réunions.



Utopolis accueillera un restaurant Mc Donald's

Pour son huitième restaurant au Grand-Duché du Luxembourg, McDonald's a choisi la galerie marchande du complexe cinématographique Utopolis à Luxembourg-Kirchberg.

Le géant de la restauration rapide a décidé d'ouvrir un nouvel établissement, doté d'un espace McCafé, dans les locaux de l'ancien Stargate. L'ouverture, prévue en décembre prochain, arrive donc avec le quinzième anniversaire d'Utopolis, complexe géré et exploité par la société Utopia.

Dans la galerie marchande d'Utopolis, Mc Donald's prend une place de choix aux côtés des huit autres enseignes de restauration.

A partir de décembre, les clients de l'Utopolis auront donc le choix entre le Mc Donald's, le Tie Break Café (cuisine italienne), le Meneghino (restaurant et pizzeria), le Q45 (café, billard et arcade hall), le Club 5 (restaurant et bistro), le Subway, le Nemo's (sushi bar et take out), le Traiteur Paul Eischen et le Coyote Café (bar et restaurant).

Hôtel Restaurant Il Fellini

5, route de Thionville
L-5771 Weiler-la-Tour
www.fellini.lu



Francesco Spinelli qui exploite depuis une dizaine d'années le restaurant Mamma Mia à Dudelange vient d'ouvrir le Fellini à Weiler sur le lieu dit «Le Millénaire».

Le cadre est aménagé dans un style contemporain avec des couleurs foncées. La cuisine est italienne avec un grand choix en pâtes, pizzas et viandes. Ouvert sept jours sur sept, le Fellini dispose d'une grande terrasse et propose un coin enfant pour les plus petits. Menu du jour en semaine à midi.

Why not Bonnevoie

29 Rue Félix de Blochausen L-1243 Luxembourg
 Tel : 48 71 20 www.why-not.lu

Ils sont quatre à avoir ouvert cet établissement au croisement de la rue Blochausen et de la rue des Trévires. Stéphane, Cyrille, Paula et Stéphanie qui ensemble parlent français, portugais, néerlandais, anglais, allemand, italien, espagnol et même russe. Vous y êtes donc accueilli dans la langue de votre choix et ceci sept jours sur sept, à partir de 7 heures en semaine et 14 heures le week-end. Le Why not propose un plat du jour à midi et des sandwiches pour les autres petites faims.

Ouvert le 4 avril 2011 après deux mois de rénovations, le café se démarque des autres acteurs du secteur par un cadre contemporain et sobre. Le Why not s'est déjà fait une clientèle d'habitues qui profitent de la grande terrasse et de la deuxième salle avec flipper et jeu de fléchettes. La bière Super Bock proposée à 1 euro, les mercredis est sans aucun doute un autre argument de vente. Plus d'infos, par exemple sur les soirées karaoke, organisées une fois par mois sont disponibles sur le site internet.



Restaurant CHA

275, route d'Arlon
L-8011 Strassen Tel : 27 39 74 77 87
www.zenfood.lu

Wenan Zheng qui exploite déjà les restaurants «La Cuisine de Zheng» à Leesbach et «Zai» à Luxembourg (route d'Arlon) vient d'ouvrir un nouvel établissement à côté du Zai. Le Cha est un restaurant qui propose une cuisine zen. Cha signifie thé en chinois et celui qui boit du thé sait prendre son temps. Ici il prendra son temps pour déguster une cuisine asiatique qui fait la part belle aux sushi, avec différentes formules mais qui se veut aussi chinoise avec des préparations au wok (e.a. homard), des



soupes, des dim-sum ou des fondues chinoises. Chaque mercredi soir, de 17h à 19h, il est possible de profiter de la «Happy Sushi Hour», en présence d'un DJ avec un bon vin biologique et une dégustation gratuite de sushi. Menu du jour en semaine à midi et parking devant la porte.

Vogue Lounge

Steve Lauer & Miguel Franco
40, route de Peppange
L-3270 Peppange
Tel : 26 51 28 71
www.voguelounge.lu



Steve Lauer, que les Eschois connaissent du «Roude Léiw» et Miguel Franco viennent d'ouvrir le «Vogue Lounge» à Bettembourg. Un établissement de type lounge mais qui dispose aussi d'une salle de restaurant. Au menu des plats variés avec entre autres des scampis à l'ail, un canard au porto, une salade au chèvre chaud ou encore un cordon bleu. Le tout à des prix très sages qui ne dépassent pas les 15 euros.

Côté boissons, la maison propose une vingtaine de bières en bouteilles ainsi qu'un choix intéressant en cocktails. Cinq téléviseurs à écran plat permettent de suivre tous les grands événements sportifs.

Ouvert 7j/7 et plat du jour en semaine à midi.

Pascal Belnou au «Jardins de Senningen»

Après avoir exploité pendant de nombreuses années le Gastronomes a Hostert, Pascal Belnou revient dans sa commune en reprenant la direction des Jardins de Senningen, restaurant qui appartient à Marianne Masson.

Côté cuisine, les Jardins de Senningen misent bien entendu sur des spécialités françaises en y ajoutant aussi quelques notes exotiques.

Citons à titre d'exemple le Tartare de thon rouge mangue avec coriandre et spuma d'avocats, le rouget barbet en mille-feuille de chou vert et moelle de boeuf, la côte de porc ibérique rôtie en contraste miel-moutarde et pour terminer le Moelleux au caramel beurre salé avec glace du jour.

Le cadre du restaurant reste inchangé avec une salle qui sert aussi de galerie, mettant en avant des toiles et des sculptures d'artistes qui sont en vente. Une ambiance fraîche et claire où les tables sont bien espacées.

L'établissement qui est situé à quelques minutes du Kirchberg et de l'aéroport dispose d'un parking à l'arrière et avec ses trois salles séparées, il est parfaitement adapté pour des groupes, repas d'entreprises ou banquets familiaux. Un coin a même été aménagé pour les plus petits avec des jouets. Plat du jour à midi et menu à 33 euros, midi et soir. Fermé le samedi midi, dimanche, lundi soir et jours fériés, sauf pour banquets à partir de 15 personnes.

Restaurant les Jardins de Senningen
114, Route de Trèves L - 6960 Senningen
Tel : 26 34 08 41 www.lesjardinsdesenningen.lu

Nouveau chef au Domaine thermal

Le voile est enfin levé sur le nom du nouveau chef qui dirigera désormais les cuisines de du Domaine Thermal ! C'est avec sa très belle culture gastronomique et son savoir-faire acquis au fil des années auprès des plus grands que Gilles Goess, père de 3 enfants et natif d'Aubervilliers, vient tout juste de rejoindre l'équipe en place. Souhaitant revenir vers l'est, ses pas l'ont poussé un peu plus loin et c'est au Luxembourg, pays qu'il découvre avec grand plaisir et plein de curiosité, que ce chef français arrive pour nous offrir toute sa passion.



Pascal Belnou et Marianne Masson



Gilles Goess

Nouveau maître d'hôtel au «Roses»



Le Casino 2000 a récemment invité la presse luxembourgeoise pour présenter la carte d'automne du restaurant étoilé «Les Roses». Le chef Alain Pierron y propose une multitude de plats emplis de saveurs et de parfums. Citons à titre d'exemple l'intemporel Turbot de Bretagne en papillote avec céleri vert et beurre frit aux truffes, le classique Filet de bœuf Charolais et foie gras flambé à table ou encore le Carré blanc piqué de citronnelle, laqué à la liqueur de Cédrat.

Comme toujours il est possible de profiter de l'avantageux menu «Florales» de 5 plats pour 50 euros et 7 plats pour 69 euros ainsi que d'un menu «Dîner des Gourmets» proposé les dimanches et lundis soir et qui comprend trois plats, les vins, eau et café pour 49 euros. Les responsables de l'établissement ont aussi profité de l'occasion pour présenter le nouveau maître d'hôtel, Sébastien Périé, dont le parcours professionnel est passé par des maisons étoilées comme «L'Atelier de Jean-Luc Rabanel**» à Arles et «La Becca*» à Val d'Isère.

Restaurant Les Roses
www.casino2000.lu
Tel : 23 611 410

Dégustation de vins autrichiens

Le vignoble autrichien représente environ 50.000 ha sur 4 régions viticoles: Burgenland, Styrie, Vienne et Basse Autriche. Depuis quelques décennies, la qualité a fait son chemin dans ce pays et l'Association des sommeliers d'Europe a voulu présenter quelques bouteilles autrichiennes qui méritent l'attention. Jean-Claude Lambiné a commenté les bouteilles ouvertes à cette dégustation qui a eu lieu au Casino 2000, sur invitation du président de l'ASE, Thierry Corona.

Les vins dégustés étaient:

Furmint 2002 Région Burgenland Heidi Schröck (deux fois Vigneron de l'Année depuis 2000)
 Ried Vogelsang 2003 Région Hügelland Neusiedlersee Domaine Heidi Schröck
 Temento Grün 2009 Région Süd Steiermark (Styrie du sud) Domaine Tement
 Sails White Cepage Rotgipfler 2003 Région des Thermes Domaine Baier/Krug
 Grüner Veltliner 2005 Région Kamptal Domaine Laurenz
 Blauburgunder (pinot noir) 2006 Vin bio certifié Demeter Région Kamptal Domaine Sepp Moser
 Zweigelt Reserve 2006 Vin bio certifié Demeter Région Neusiedlersee Domaine Sepp Moser
 Feuersteig 1998 région Burgenland Domaine Erwin Tinhof
 Heideboden 1999 région Burgenland Domaine Umatum

Comme d'habitude il est possible de lire les commentaires de dégustation sur le site www.sommeliers-europe.com



A louer Luxembourg-Ville
affaire unique
Brasserie-Restaurant place de Paris,
avec grande terrasse,
idéal aussi pour une grande gélateria
ou toute autre gastronomie.

Capital: demander • Curiosité: s'abstenir
 Ecrire à l'Horesca sous référence:
 Annonce Lux.-Ville - B.P. 2524 - L-1025 Luxembourg
 ou par email à l'adresse horesca@ymail.com

Feierliche Überreichung der Ecolabel-Urkunden



Françoise Hetto-Gaasch, Ministerin für Mittelstand und Tourismus, hat am 6. Oktober 2011 die Urkunden an die erfolgreich geprüften EcoLabel-Betriebe überreicht.

Das EcoLabel ist eine gemeinsame Initiative des Ministeriums für Mittelstand und Tourismus und dem OekoZenter Lëtzebuerg asbl mit Unterstützung des Ministeriums für nachhaltige Entwicklung und Infrastrukturen. Mit dem EcoLabel zeigen Hotels, Campingplätze, Ferienwohnungen und Gruppenunterkünfte ihr Engagement im Bereich der Nachhaltigkeit. Die Preisträger implementieren in ihrem Betrieb Maßnahmen zur Vermeidung und Verringerung des Verbrauchs von Energie, Wasser und Abfall.

Auch 2011 konnte die Anzahl der EcoLabel-Betriebe weiter gesteigert werden, da insgesamt 7 Tourismusbetriebe erfolgreich geprüft worden sind – davon 3 Betriebe zum ersten Mal -, sodass insgesamt nun 37 Betriebe zertifiziert sind.

Die neu ausgezeichneten Betriebe sind:

- Auberge du Relais Postal d'Asselborn, Asselborn
- Hôtel-Restaurant Au Vieux Moulin de Lauterborn****, Echternach
- Légère Premium Hotel Luxembourg****, Munsbach

Die Betriebe, die dieses Jahr die Folgeprüfung bestanden haben sind :

- Camping officiel de Clervaux****, Clervaux - zertifiziert seit 2005
- Centre SNJ Hollenfels, Hollenfels - zertifiziert seit 2005
- Hôtel Belle-Vue, Vianden - zertifiziert seit 2008
- Jugendherberge Hollenfels, Hollenfels - zertifiziert seit 2007

Weiterhin konnte Frau Hetto-Gaasch die neue Broschüre des EcoLabels präsentieren, die über das ONT sowohl im In- als auch im Ausland verteilt wird. Diese Broschüre steht demnächst zum Download unter www.mdt.public.lu, www.ont.lu und www.ecolabel.lu bereit.

Nach einer kurzen Einleitung durch Herrn Théid Faber, Präsident der OekoZenter Lëtzebuerg asbl, stellte Frau Monique Leffin, Umweltberaterin der OekoZenter Lëtzebuerg asbl und Koordinatorin des EcoLabels, das EcoLabel, seine Ziele und Kriterien sowie die Beratungsmaßnahmen vor.

couvert-Label

Mehr und mehr Menschen wünschen sich in Restaurants vegetarische Gerichte sowie biologische Zutaten zu finden. Ein "couvert-Label" wurde kürzlich eingeführt, dessen Ziel es ist: den Bekanntheitsgrad der Restaurants, die bereits derartige Menüs anbieten, zu steigern, und neue Restaurants dafür zu gewinnen, ihr Angebot in diesem Bereich zu verbessern.

Für das Label wurden konkrete Kriterien erstellt, welche die teilnehmenden Restaurants berücksichtigen. Es gibt ebenfalls eine Grundphilosophie, die sie mittragen.

Alle Restaurants mit 'couvert-Label' verpflichten sich: Gerichte anzubieten, für welche Biozutaten verwendet wurden; ebenso wie abwechslungsreiche vegetarische Gerichte, sowohl 'à la carte' als auch als Tagesmenü!

Geleitet werden die Restaurants dabei von einer gemeinsamen Grundphilosophie. Sie:

- unterstützen Landwirte aus der Region und vermeiden somit soweit wie möglich lange Transportwege, auch im Interesse des Klimaschutzes;
- verwenden frische und saisonale Produkte;
- setzen vermehrt auf vegetarische Gerichte;
- verarbeiten gerne alle Fleischstücke zu kreativen Speisen, und nicht nur die noblen Teile;
- verarbeiten Produkte aus fairem Handel.

Mouvement Ecologique asbl und OekoZenter Lëtzebuerg asbl haben das Label initiiert, beraten die Restaurants und kontrollieren die Einhaltung der 'couvert'-Kriterien.

Das Projekt wird unterstützt vom Ministerium für nachhaltige Entwicklung und Infrastrukturen sowie vom Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung.

Teilnehmende Restaurants

Äppel a Bieren	Ingeldorf
Beim aalen Turm	Mersch
Casa Fabiana	Luxembourg
Gourmandises Permises	Luxembourg
Le Pavillon by the Seven Hotel	Esch-sur-Alzette
Manoir Kasselslay	Roder
Speltz / à la Soupe	Luxembourg

www.couvert.lu



Impressum **27^e année n° 323** **2011 n° 9**

« 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.

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
Photo couverture: shutterstock

Les prix dans le secteur Horeca restent en deçà de l'inflation

Au mois de septembre 2011, l'indice des prix à la consommation, établi par le STATEC, a connu une progression modérée de 0.10%. Les hausses de prix les plus remarquables ont concerné les assurances liées aux transports, la bijouterie sous l'effet des cours historiques de l'or et de l'enseignement privé dont les tarifs ont été adaptés à l'occasion de la rentrée scolaire. Avec la fin des vacances scolaires les prix des voyages à forfait ont fortement baissé. Ceux de l'électricité, des fruits et légumes frais ont aussi été en retrait. Le taux d'inflation sur 12 mois reste stable et atteint désormais 3.34%. Pour le secteur Horeca, le taux est plus bas avec 2,15%.

a) Taux de variation des indices de division	septembre 2011/ septembre 2010	septembre 2011/ août 2011
Produits alimentaires et boissons non alcoolisées	+ 2.31 %	-
Boissons alcoolisées et tabac	+ 1.85 %	+ 0.22 %
Articles d'habillement et chaussures	+ 1.73 %	+ 0.38 %
Logement, eau, électricité et combustibles	+ 5.94 %	+ 0.02 %
Ameublement, équipement de ménage et entretien	+ 1.57 %	+ 0.04 %
Santé	+ 11.23 %	- 0.01 %
Transports	+ 4.45 %	+ 0.18 %
Communications	- 0.05 %	-
Loisirs, spectacles et culture	+ 0.62 %	- 1.27 %
Enseignement	+ 4.56 %	+ 1.83 %
Hôtels, cafés, restaurants	+ 2.15 %	+ 0.11 %
Biens et services divers	+ 3.23 %	+ 0.75 %
Indice général	+ 3.34 %	+ 0.10 %

Le Statec ne prévoit pas de déclenchement de l'échelle mobile des salaires avant le 2e trimestre de l'année 2012.

Qui sera le meilleur sommelier de Luxembourg ?

Douze sommeliers se sont inscrits pour le concours du meilleur sommelier. Afin de préparer les candidats aux épreuves qui vont des connaissances générales à la maîtrise du service du vin en passant par une dégustation à l'aveugle, les organisateurs avaient invité les participants à une dégustation de vins luxembourgeois. Il s'agissait de la gamme du Domaine de l'Etat mis à disposition par l'Institut viti-vinicole de Remich. Nous vous proposons ici une description des principaux cépages de la Moselle luxembourgeoise.



Les vins dégustés venaient du Domaine de l'Etat

Riesling

racé, fruité, aux notes minérales, il se caractérise par sa finesse et son élégance liées au terroir. Il excelle avec les poissons, crustacés et volailles. Il se développe en vieillissant.

Gewürztraminer

d'une grande richesse aromatique et bien charpenté, il accompagne les plats relevés, les fromages corsés et certaines « douceurs ».

Pinot blanc

vin délicatement fruité à caractère minéral. Se distingue par sa discrétion aromatique et s'associe finement aux poissons, viandes blanches et plats à base d'oeufs.

Auxerrois

fruité, craquant et savoureux, ce vin séduit par son acidité délicate qui lui procure sa souplesse. Belle symbiose avec les spécialités luxembourgeoises légèrement fumées en tout simplement à l'apéritif.

Pinot gris

opulent, généreux et corsé, il se distingue par son intensité aromatique et ses saveurs rondes. Finale longue et flatteuse. Il s'harmonise avec les mets délicats et riches en saveurs. Actuellement, le 2009 se déguste très bien.

Pinot noir

rosé, il a de délicats arômes de fruits rouges et sublime les grillades et plats d'été; *rouge*, il est plus charnu et subtilement boisé et accompagne viandes rouges et gibiers; *blanc*, il est très fruité au bouquet élégant et se déguste avec des coquillages.

Rivaner

fruité, léger et tendre, il se caractérise par des notes muscatées. S'accorde avec audace aux plats de tous les jours. A essayer sur un fromage de chèvre frais.

Elbling

Rafraîchissant, peu alcoolisé et vif aux délicats arômes floraux, il représente l'archétype du vin de bistrot. Un vin de tous les jours.



Autour d'une table, les responsables de l'ALS ont pu déguster une sélection de vins luxembourgeois avec une partie des candidats

12 candidats

L'Association luxembourgeoise des sommeliers organise le concours du meilleur sommelier de Luxembourg à la fin du mois de novembre. La finale se déroulera le samedi 26 novembre dans le cadre du salon des vins et crémants luxembourgeois sous chapiteau à la place des Glacis à Luxembourg. Trois finalistes s'affronteront devant le public qui peut y assister librement. Quelques jours avant la finale, l'ALS organisera une demi-finale pour sélectionner les trois meilleurs.

Les candidats :

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| Mathieu Manlay | Hôtel Le Royal |
| Edouard Letoublon | Vinodynamite |
| Remi Segura | Vinoteca |
| David Guitton | Restaurant Elch |
| François Gratien | Mykitchen |
| Hugo Melo | Bexeb |
| Florent Demesmaeker | Restaurant Chiggeri |
| Antony Parrot | In Vino Gildas |
| Samuel Paulus | Restaurant Chiggeri |
| Antoine Maignien | Restaurant Le Sud |
| Daniel Capocci | Vins et Produits du Terroir |

Rhum de Venezuela Diplomático
Reserva Exclusiva 12 ans
RON
DIPLOMÁTICO

La Rioja
Vins et produits alimentaires d'Espagne

95, Avenue Guillaume L-1651 Luxembourg
Tél: 444 298-1 E-mail: larioja@larioja.lu
Fax: 459 328 www.larioja.lu

Dexia BIL / ONT Innovationspreis für Tourismus 2011

Seniorentourismus « 3 x 20 und mehr »

Das Office National du Tourisme (ONT) organisiert nun schon im 4. Jahr in Folge, gemeinsam mit seinen Kooperationspartnern Dexia Banque Internationale à Luxembourg und Saint-Paul Luxembourg, den Innovationspreis für Tourismus. Ziel ist es, herausragende Leistungen und Projekte im Luxemburger Tourismus auszuzeichnen. Innovationen in Form von Abwechslung, Differenzierung, Einzigartigkeit und Mut zu ungewöhnlichen Angebotsformen geben dem Tourismus in Luxemburg neue Impulse. Der Schwerpunkt lag in diesem Jahr auf dem Thema „Seniorentourismus - 3 x 20 und mehr“. Die Gruppe der Senioren verfügt über 40% der Kaufkraft: Senioren sind treue Kunden. Ihr Marktanteil und Ihre Anzahl steigen stetig an. Was sind ihre Erwartungen und wie kann man Senioren in seine kommerzielle Tourismusstrategie einbinden? Dies sind in der heutigen Gesellschaft die Zukunftstrends, durch die sich innovative Betriebe und Institutionen auszeichnen. Deshalb sind Ideenreichtum und Innovationen auch in diesem touristischen Segment eine wichtige Grundlage für die Weiterentwicklung des Angebots.

In drei Kategorien wurden insgesamt 12 innovative Beiträge eingereicht, welche von der Jury hinsichtlich vordefinierter Kriterien bewertet wurden.

Bewertungskriterien :

Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit, Innovationsgrad, Übertragbarkeit auf andere touristische Betriebe/Organisationen, Vernetzungsgedanke Qualitäts- und Kundenorientierung, Erschließung neuer Märkte, Modellcharakter, Alleinstellungsmerkmal, Umsetzung, Gesamteindruck, Kreativität und Qualität der Bewerbung

Die Jury setzte sich 2011 zusammen aus:

Raoul Schmit, Senior Manager, Dexia Banque Internationale à Luxembourg

Dr. Hanne Meyer-Hentschel, Geschäftsführerin des Meyer-Hentschel Institutes, Universität des Saarlandes

Luis Soares, Attaché de gouvernement, Ministère des Classes moyennes et du Tourisme

Georges Gitzinger, Chargé de Mission, Office National du Tourisme (ONT)

Paul Lenert, Directeur général du groupe Saint-Paul Luxembourg SA et Directeur du « Luxemburger Wort »

Jean J.Schintgen, Président du groupe de travail « tourisme seniors »

Arlette Theis-Milbert, HORESCA asbl

Folgende Projekte wurden eingereicht und der Jury vorgestellt:

Camprilux asbl
« Onze Zilveren Kampeergeneratie - Unsere Silberne Campinggeneration »

GrenzUeberSchreitende Touristik Initiative asbl
« GUSTI » - « Scann-Punkt-Tourismus - Innovative digitale mobile Dienste im Tourismus für 3 x 20 und mehr »

Hotel am Klouschter (Château de Schengen SA)
« Goeres-Moments »

Hotel Saint-Nicolas « Forme & Bien Être »

NoAgeSite sarl
« Tourisme seniors & réseaux sociaux »

ORT Mullerthal / Petite Suisse Luxembourgeoise
« Genussurlaub für Fortgeschrittene »

Parc Merveilleux Bettembourg APEMH
« Merveil-Senior »

Syndicat d'Initiative et du Tourisme Wasserbillig asbl
« Seniorenfreundliche Familienchalets »

Touristcenter Heringer Millen asbl
« Müllerthal-Erlebnistag für Senioren »

Tourist Center Munshausen asbl
« Vom Kär bis zum Brout »

Trifolion Echternach asbl
« Trifolion plus - Wir kennen unsere Besucher »

Vitarium Vitalux sarl
« Ateliers de cuisine pour les personnes actives de 3x20 et plus »

In jeder Kategorie wurden ein Preisträger, respektive eine lobende Anerkennung, prämiert. Zusätzlich wurden in Kategorie III eine lobende Anerkennungen sowie eine lobende Anerkennung in Kategorie III ausgesprochen.

Die Preisträger und lobenden Anerkennungen in den drei Kategorien :

Kategorie I: Touristisch innovative Projekte von Organisationen ohne Gewinnzweck

Lobende Anerkennung :

GrenzUeberSchreitende Touristik Initiative asbl « GUSTI »

„Scann-Punkt-Tourismus : Innovative digitale mobile Dienste im Tourismus für 3 x 20 und mehr“.

Sehenswürdigkeiten werden mit QR-Codes ausgestattet.

Der QR-Code (englisch : Quick Response, „schnelle Antwort“, als Markenbegriff „QR Code“) ist ein zweidimensionaler Code, der mit optischen Lesegeräten wie Kamerascannern und Smartphones lesbar ist. Über einen mobilen Internetzugang kann man den eingescannten QR-Code von einer Decodierstelle, zum Beispiel euroinfo.net, entschlüsseln lassen. Je nachdem, welche Art von Daten diesem QR-Code hinterlegt sind, kann der Nutzer auf Text-, Bild- oder Audiodateien zugreifen, um sich über die Sehenswürdigkeit zu informieren. Die Informationen werden von einem Redaktionsteam zusammengestellt, das weiterhin für die Zuverlässigkeit dieser Informationen Sorge trägt.

Kategorie II: Staatlich und bzw. von Gemeindeverwaltungen getragene touristisch innovative Projekte

Preisträger :

Office Regional du Tourisme - Region Mullerthal - Kleine Luxemburger Schweiz.

Genussurlaub für Fortgeschrittene - thematisches Pauschalangebot.

Das Tourismusbüro der Region Müllerthal hat sein Pauschalangebot „Genussurlaub für Fortgeschrittene“ eingereicht. Das 3-Tage-Pauschalangebot ist aus verschiedenen Angebotsbausteinen zusammengesetzt, die so kombiniert wurden, dass sie ideal für die Zielgruppe der Senioren geeignet sind. Neben fest in das Angebot integrierten Leistungen, wie zum Beispiel einer Mühlenbe-

sichtigung mit anschließendem Brotbacken, der Besichtigung von Echternach und einem Nordic-Walking Kurs, sind weitere Angebote buchbar. Dazu zählen dann zum Beispiel eine Besichtigung des Schloss Beaufort, ein Vollmondspaziergang oder der Besuch eines klassischen Konzerts im „Trifolion“ in Echternach.

Kategorie III: Privatwirtschaftlich getragene, touristisch innovative Projekte

Preisträger :

Luxlait Vitarium - Vitalux S.à.r.l.

Ateliers de cuisine pour les personnes actives de 3x20 ans et plus

Die Vitalux S.à.r.l. hat sich mit einem Küchenworkshop, der speziell für Senioren entwickelt wurde, um den Innovationspreis beworben. Das Ziel des Workshops ist es, den aktiven Senioren näher zu bringen, wie man sich gesund und ausgewogen ernährt. Mit Hilfe des Kurses sollen den Senioren vor allem neue Möglichkeiten aufgezeigt werden, wie man leichte Gerichte zubereiten kann, die trotzdem voll im Geschmack sind.

Lobende Anerkennung :

Hotel Am Klouschter (Château de Schengen S.A.) Goeres-Moments - thematische Aufenthaltsreihe (4) welche 2012 abwechselnd im Wochentakt angeboten werden.

Das Hotel Am Klouschter beteiligt sich mit seinem Projekt „Goeres-Moments“, einer thematischen Aufenthaltsreihe speziell für Menschen im besten Alter, am Innovationspreis 2011. In dieser Produktreihe werden vier Hauptthemen kombiniert: Gesundheit, Kreativität, Entspannung und Genuss. Neben leicht nachkochbaren Vitalbuffets zum Thema gesunder Ernährung, werden den Gästen Seminare auf verschiedenen Gebieten, wie zum Beispiel der Informationstechnologie oder Fotografie, angeboten. Entspannung finden die Gäste bei touristischen Entdeckungstouren, einem Besuch im Wellnessbereich oder bei leichten sportlichen Aktivitäten, wie Wanderungen und Bootstouren. Für den Genuss ist durch den Besuch kulinarischer Events rund um die luxemburgische Küche gesorgt.

Mitgeteilt vom ONT Pressedienst

Office National du Tourisme

Georges.gitzinger@ont.lu

www.visitluxembourg.lu www.agendalux.lu

L'information touristique à nouvelle enseigne à la gare centrale

Le Waitmarketing comme nouvelle stratégie marketing

Depuis quelques temps, l'Office National du Tourisme exploite en commun avec la Mobilitésentral un point d'informations touristiques à la gare centrale de Luxembourg. L'immense panneau de verre du hall central de la gare a été décoré d'images attrayantes illustrant des séjours de vacances actives au Grand-Duché. Régulièrement cet immense espace présentera par des images au grand format de nouvelles suggestions pour passer ses loisirs au Grand-Duché. Le bureau de la Mobilitésentral offre par ailleurs un point d'informations touristiques, où l'intéressé peut s'approvisionner en libre service des brochures touristiques nationales présentant les multiples possibilités pour des séjours attractifs. Les collaborateurs de la Mobilitésentral, tout comme les responsables des guichets CFL ont été spécialement formés à la diffusion d'informations touristiques. Qr-Code et références internet, bien mis en évidence, offrent des informations en ligne à tout moment.

www.visitluxembourg.lu
www.mobilitésentral.lu

Lundi, 28 novembre 2011 au Sporthotel Leweck à Lipperscheid

Grand Bal de la «Nuit de l'Hôtellerie 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 56^e édition du grand bal de la "Nuit de l'Hôtellerie". Le comité de l'Amicale des Anciens Elèves du L.T.Hôtelier "Alexis Heck" Diekirch invite tous ses membres et les amis de la gastronomie à fêter autour d'une bonne table. Ce rendez-vous traditionnel du secteur de l'HORECA luxembourgeois donne non seulement la possibilité aux participants de danser dans la salle de fête, mais également à la lounge-party au Charly Bar où une bonne ambiance sera assurée par un DJ.

Le Chef de la soirée, Camille Leweck, un ancien de l'école hôtelière de Diekirch, préparera le dîner « Amicale ».

L'accueil des hôtes dans le restaurant sera de 19.30 h à 21.00 h.

Les amateurs de la bonne musique pourront apprécier au cours de toute la soirée les grands « hits » des années 70, 80 et 90 ainsi que ceux de nos jours. L'orchestre « Vocals on tour », avec Sonia Ruspicioni, Romain Kerschen et Nino Randazzo, assurera la bonne ambiance dans la salle de fête et le DJ Mike sera le garant du bon sound entre 21h30 et 03h00 au Charly Bar (entrée gratuite).

Grâce aux dons des nombreux sponsors, restaurateurs et hôteliers, que l'Amicale remercie de tout cœur, la grande tombola sera, comme toutes les années, l'attraction principale du bal. Le premier prix consiste en un voyage d'avion dans une ville européenne, avec un séjour dans un hôtel 4 étoiles, offert par Marc Leyen, ancien élève de l'école hôtelière de Diekirch et patron des agences de voyages Tip Top Travel à Steinfort et Mondorf-les-Bains.



Orchestre dans la salle de fête:
« Vocals on Tour »

Ce rendez-vous des professionnels du secteur HORECA, organisé par l'Amicale des Anciens Elèves du LTHAHD, sera encouragé par l'Horesca, le Vatel-Club, les Euro-Toques Luxembourg, la Bocuse d'Or Luxembourg asbl et le Lycée Technique Hôtelier « Alexis Heck » Diekirch.

Cet événement exceptionnel sera assuré avec les soutiens des Caves Bernard-Massard, de Villeroy & Boch, de la société Munhoven avec la bière Battin, de La Provençale, de la Source Rosport avec eaux Rosport blue et Viva, la société ELCO, Party Rent Luxembourg, les agences de voyages Tip Top Travel et Brain & More.

Les visiteurs du bal peuvent dès maintenant réserver leurs places pour le menu de fête au prix de 58 Euro p.p. au numéro de téléphone 99 00 22.

La réception de l'hôtel Leweck informe également sur les disponibilités des chambres pour la Nuit de l'Hôtellerie.

Le Chef propose le menu de fête suivant au prix de 58 Euro par personne :

L'Amuse-bouche accompagné d'une coupe de Bernard-Massard

La salade gourmande terre et mer

Les médaillons de filet de porclet accompagnés de deux sauces et leurs garnitures

Les trois favoris du pâtissier

A la découverte des truffes de Lorraine

Le comité de l'amicale des anciens élèves du Lycée technique Hôtelier «Alexis Heck » à le plaisir de vous inviter à une séance gastronomique sur les truffes de Lorraine qui se déroulera

Mardi, le 15 novembre 2011 à Saint Rémy-la-Calonne/France.

Le programme :

12.50h Rendez-vous à la Chambre de Commerce/Kirchberg - Parking gratuit (sous-sol)
13.00h Départ en autocar de luxe avec « Vip Snack » pendant le trajet
15.00h Visite de la truffière : Explication sur les truffes.
(à l'extérieur) Démonstration du travail du chien truffier.
Dégustation de spécialités aux truffes.
Possibilités d'achat de truffes fraîches.

Veillez vous munir de bottes pour la visite!!

17h30 Transfert à l'Hostellerie du Château des Monthairons près de Verdun
18h15 Apéritif
19h15 Dîner

Menu

Marbré de foie gras de canard de Méligny-Le-Petit et ses truffes, confiture et gelée de tomates aux épices

Noix de coquilles St-Jacques sur un écrasé de potiron à la cardamome, fleurette à la truffe

Les senteurs de nos campagnes

Parfait glacé à la dragée de Verdun et quenelle de mousse chocolat, pêches de vigne pochées au vin et épices

Vins, Café et mignardises

21.30h retour vers Luxembourg
23.00h Fin

Frais de participation 90,00€ par personne (voyage ; visite ; menu et boissons).

Merci de vous inscrire dans les meilleurs délais - **Dernier délai: 7.11.2011 !!! Places limitées.**

Pour assurer une bonne organisation du voyage, nous vous prions de bien indiquer le(s) nom(s) du (des) participant(s) ainsi qu'un N° tél./GSM lors de votre versement / virement des frais de participation au compte bancaire de la Banque Raiffeisen LU08 0090 0000 0005 0492. Indiquez le code TRUFFE. Le règlement sera considéré comme inscription au voyage.

Voyage à Singapour



L'Amicale organise un voyage d'études pour ses membres à Singapour.

La période retenue va du 27 janvier au 2 février 2012

Si vous êtes intéressés, vous pouvez obtenir plus d'informations en envoyant un email jusqu'au 15.11.2011 à l'adresse

amicale@vo.lu



«Les opportunités en restauration existent pour qui sait les saisir»



Tony Tintinger

Reconverti dans le consulting, Tony Tintinger s'occupe aujourd'hui d'une bonne douzaine d'établissements qui vont prochainement ouvrir. De Mondorf à Bettborn, en passant par Kehlen ou Esch-sur-Alzette, les projets ne manquent pas. Ce qu'il faut trouver ce sont bien entendu les exploitants qui désirent se lancer et qui ont la capacité pour réussir. L'ancien patron du Clairefontaine et fondateur d'Euro-Toques a décidé de relever ce défi. Nous nous sommes entretenus avec Tony Tintinger pour voir qu'elles étaient d'après lui les meilleures conditions de départ et où se trouvent les difficultés à surmonter.



Le Lion d'Or (ancien Epinart) à Strassen, un des établissements conseillés par Tony Tintinger...



...tout comme le Gastronomer à Hostert

Monsieur Tintinger, même à la retraite vous continuez à être présent dans les métiers de la restauration. En quoi consistent vos activités de consultant?

Je travaille actuellement sur une bonne douzaine de projets qui vont de la simple brasserie à la maison de retraite, en passant par des maisons gastronomiques. Ce sont souvent des communes qui me demandent conseil pour leurs établissements mais aussi des propriétaires privés ou des brasseries. Les opportunités existent pour qui sait les saisir.

Vous recherchez donc des bons chefs pour réaliser ces projets?

Oui, mais il ne suffit pas de savoir cuisiner. Il faut aussi savoir gérer une entreprise et surtout savoir reconnaître les possibilités. La haute gastronomie n'est plus beaucoup demandée. Un nouveau restaurateur doit savoir offrir ce que demande la clientèle de la localité et des environs, sans entrer en concurrence avec les confrères existants. Une véritable cuisine de terroir avec des spécialités luxembourgeoises, par exemple est de plus en plus appréciée. Un cuisinier doit vouloir offrir cette gamme de produits s'il veut se lancer.

C'est donc une question de volonté...

... et de réalisme. En fonction de la taille et de la situation il faut être à deux, en couple, voire en famille. Une constellation qui est de plus en plus difficile à trouver mais que les clients apprécient. Une restaurant familial, avec par exemple le mari en cuisine et l'épouse en salle pour l'accueil constitue

aujourd'hui encore une des meilleurs clés de réussite. Le client doit être traité comme un hôte.

Et sinon, que faut-il pour réussir ?

Il faut bien entendu que les banques participent à l'effort. Hélas, elles sont de moins en moins disposées à jouer le jeu qui est d'accompagner financièrement des personnes qui désirent se lancer. Il est vrai qu'avancer de l'argent dans la restauration est risqué mais à mon avis, les personnes qui décident de prêter ne connaissent pas les réalités du marché.

Et dans quelle mesure est-ce que vous accompagnez les nouveaux chefs d'entreprises?

Si le restaurateur le désire, nous pouvons conclure un contrat sur 100 jours. Grâce à mon expérience je peux l'aider à réaliser des économies substantielles dans l'installation de son commerce. Je peux aussi l'aider dans la réalisation du cadre, de manière à ce qu'après une dizaine d'années il soit aisé à rafraîchir la salle et que dans la cuisine il soit sûr de pouvoir compter sur du matériel fiable pendant au moins quinze ans. Enfin, je le conseille aussi sur les meilleurs plats qu'il peut proposer et je l'aide dans sa publicité. Sans vouloir me vanter, je crois pouvoir dire que de nombreuses personnes me connaissent à Luxembourg. Si les gens savent qu'un restaurant ouvre avec l'aide de Toni Tintinger, ils viendront voir comment c'est: un clientèle qui constitue un bon départ pour le restaurateur.

Adresse

52, Domaine Mielstrachen L-6942 Niederanven
Tel : 346 646 www.tonytintinger.lu

Visible sur TomTom

Avec son fameux Guide Routier, désormais vendu à plus de 116 500 exemplaires, Limax Communication est devenu incontestablement le leader de la cartographie au Luxembourg. Aujourd'hui, la société luxembourgeoise s'associe avec TomTom pour insérer le plus de «Point of Interest» de notre pays sur la cartographie de l'éditeur de système GPS.



En clair, l'utilisateur d'un nouveau TomTom ou d'un ancien TomTom mis à jour pourra trouver un commerce, une administration ou un monument sans en connaître l'adresse. Il lui suffira de taper le nom. Les sociétés intéressées par ce service qui coûte 290 € par an (avec une offre de lancement plus avantageuse) peuvent avoir plus d'informations sur les sites www.poi.lu ou www.limax.lu.

Clefs d'Or en Jordanie et en Syrie

Durant le mois de septembre, Simon Delcomminette, chef concierger de l'hôtel Le Royal à Luxembourg était en Jordanie et au Liban pour donner quelques formations à ses collègues conciergers des hôtels de la même famille : Le Royal.



Simon Delcomminette à Beyrouth avec Milad Francis, Mr Ziad et Nancy

Lors de son séjour à Beyrouth et à Amman, il en a profité pour décerner les «Clefs d'Or» aux chefs conciergers de ces hôtels.

C'est ainsi que Francis Milad du Royal Beirut est devenu le premier concierger aux Clefs d'Or de cette ville et Mohamed Al-Quabalani de l'hôtel Royal à Amman est aussi devenu membre de cette prestigieuse association.

Simon Delcomminette, président de la section luxembourgeoise des Clefs d'Or et directeur de la zone ouest de l'Europe n'était pas peu fier d'accrocher les clés dessinées par le fameux joaillier suisse Bucherer.

Le groupe «Le Royal Hotels and Resorts» compte actuellement cinq hôtels qui sont situés à Tunis, Tanger, Luxembourg, Amman et Beyrouth). Quatre ont au moins un homme aux Clefs d'Or.

Il y a, au total, près de 3420 membres dans l'association internationale des conciergers d'hôtels dans 42 pays officiellement membres. Dès que le Liban et la Jordanie auront 15 conciergers affiliés à cette institution, ils pourront faire une demande au comité international et être ainsi un nouveau pays affilié.

Cocktail du mois

Apple Sling



Comme tous les ans à cette époque, l'Association Luxembourgeoise des Barmen dispute sa « Sélection Nationale – Challenge Marie Brizard ». Le vainqueur de cette sélection décroche un billet pour participer au prochain « Séminaire International des Barmen » qui se déroule tous les deux ans à Bordeaux au sein de la liquoristerie.



Cette année, les volontaires étant trop peu nombreux, et les Luxembourgeois se sont rendus à Bruxelles, aimablement invités par leurs collègues de l'U.B.B. (Union des Barmen de Belgique) pour désigner leur vainqueur.

C'est Marko Kuharic, responsable « Flair » de l'A.L.B. qui, en présentant sa recette du « Apple Sling » remporta le premier prix.



Recette :

Dans un shaker rempli de glace, verser :

3cl de Gin

3cl de Manzanita green apple Marie Brizard

1cl de Dom Bénédicte

2 dash Angostura bitter

7cl de jus d'Ananas

7cl de jus Aloe Si Caraïbos

Shaker et verser dans un grand verre à cocktail fantaisie rempli de glace

Décorer le verre de fruits de saison, ou comme ici avec un éventail de lamelles de pomme saupoudrées de cannelle, de quelques feuilles d'Ananas, surmonté d'un Physalis.

Ce cocktail très frais et très fruité égayera vos apéritifs entre amis ou conviendra très bien à déguster sur une terrasse ensoleillée ... avec modération ... bien entendu !

Formations à la Chambre de Commerce

Les bonnes pratiques d'hygiène dans l'HORECA (Formation d'initiation)

Objectifs - Sensibiliser les participants aux bons comportements à adopter afin de minimiser au maximum les risques pouvant mettre en péril la sécurité du consommateur,

Prix : 150 € Date : **10.11.2011** Horaire : de 15.00 à 19.00 heures

Mise en place de l'HACCP dans l'HORECA (Formation de perfectionnement)

Objectifs - Positionner la démarche HACCP dans un système de management adéquat à l'Horeca.

Prix : 450 € Dates : **17.11.2011 ; 24.11.2011 ; 01.12.2011**

Horaire : de 15.00 heures à 19.00 heures

L'hygiène dans le secteur de l'HORECA, de l'industrie alimentaire et autres secteurs:

Nettoyage, rinçage et désinfection

Objectifs.- Améliorer la qualité des prestations de nettoyage.

Prix : 150 € Date : **22.11.2011** Horaire : de 15.00 à 19.00 heures

Accueil - Qualité - Satisfaction de la clientèle -

Optimiser la performance de votre prestation

Objectifs - Renforcement de l'image de marque de l'entreprise.

Prix : 210 € Date : **24.11.2011** Horaire : de 08.30 heures à 17.00 heures

Lieu :

Centre de Formation de la Chambre de Commerce

7, rue Alcide de Gasperi Luxembourg-Kirchberg

Informations et inscriptions : www.lsc.lu

Indemnités d'apprentissage

minima mensuels applicables à partir du 1^{er} octobre 2011(ind. 737,83)

Année	1	2	3
	DAP		
Cuisinier	717,46 €	1.024,99 €	n/a
Serveur	717,46 €	973,71 €	n/a
Traiteur	670,47 €	893,59 €	983,31 €
	CCP		
Cuisinier	512,50 €	635,49 €	871,23 €
Serveur	512,50 €	635,49 €	871,23 €
	CITP		
Serveur	585,84 €	650,92 €	n/a

Pickereien

ProActif

All Machenschaften iwwert ProActif fänken esou lues un engem op de Geescht ze goen.

Ech stelle mir e puer Froen.

Wär dat do alles an engem privat gefouerte Betriib geschitt, wéi hart hätt da grad déi Gewerkschaft gejaut, déi hei an der Schold ass?

Wat fir eng Termen aus der Fauna hätten se dem Patron an de Kapp gehäit? Ass dat normal, dass deen deen dat verschöld huet och nach elo deen ass, deen dat do erem riicht béie soll?

Ass dat nëtt de Bock zum Gärtner gemaach?

Wéi hätte si op den Patron geschoss, deen säin Direkter erauswerft well hien d'Wourecht seet?

Ass dat wat do geschitt ass dann elo nët méi dat wat mer fréier klayen genannt hunn?

Nu je, hei schéngen aner Gesetzer ze gëllen...

Jean J. Schintgen

Luxembourg-Ville Nuits blanches

Samedi 12 novembre

Dommeldange, Eich, Hamm, Weimerskirch, kermesse

Samedi 31 décembre

toute la ville, St Sylvestre

organisé par Amicale des Anciens

Menu de l'Amicale

Lounge Party

Grand Bal

Tombola
1^{er} prix un voyage en avion dans une ville européenne, avec un séjour dans un hôtel 4 étoiles

Nuit de l'Hôtellerie 2011

Lundi
28 novembre

Orchestre: Vocals on tour
DJ-Team: DJ Mike

Sporthotel
Hôtel Leweck
Route de Clervaux - Lipperscheid

Entrée libre

Infos et réservation par Tél **99 00 22**

17^e Salon Professionnel Interbouché 2011

Le mardi 29 novembre de 14h à 20h

Le mercredi 30 novembre de 8h à 12h et de 14h à 20h

Le jeudi 1^{er} décembre de 8h à 12h et de 14h à 20h

SUPER TOMBOLA

chaque jour à gagner:

- 1 Coffret de Grand Vins de France
- 1 Batterie de Poêles et Casseroles

GRANDE TOMBOLA GRATUITE

- 1000 cadeaux à gagner
- Divers Jeux

-10%

pendant les 3 jours

pour tout achat enlevé et payé
au comptant à l'exception
des huiles (arachides, soja, tournesol)
sucre, lait, beurre et farine

Béier vum Faass Gratuit

Venez savourer
les Nouveautés
de notre
Maître Boucher

LA PROVENCALE

Les Halles de Luxembourg Zone Ind. Grاسبësch L-3370 Leudelage
Tél: +352 49 89 1 Fax: +352 49 89 333 www.provencale.lu

