



Tourca

le magazine officiel des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg

septembre 2006 N° 09



Loi antitabac

Vos questions – et les réponses du ministère



Euro-Toques

Dîner de gala en vue



Dégustation

Rieslings du monde

Statut unique

L'introduction d'un statut unique pour les salariés à été décidé par le comité de coordination tripartite

Cela veut dire que dorénavant il n'y aura plus des salariés «ouvrier» ni «employé privé», mais seulement un statut unique pour tous les salariés.

Cela implique que toutes les différences entre les deux régimes seront abolies. D'après les discussions que j'ai eues avec les ministres responsables, notre secteur pourrait avoir un régime de faveur, dans le sens que la loi sur la durée de travail comptera aussi pour les salariés du régime «employé privé».

Pour ce faire j'ai besoin de l'aide de vous tous!

Outre les problèmes concernant le droit du travail, le statut unique ne permettra plus de payer les absences pour des raisons de maladie dès le premier jour par la caisse de maladie compétente, mais l'entreprise payera le salaire dû pour une période qui reste à déterminer. Le taux de cotisation sera abaissé jusqu'à X %. Afin de mieux pouvoir défendre nos intérêts légitimes, j'ai besoin de connaître le taux d'absentéisme et le coût probable pour votre entreprise.



Il est extrêmement important de me fournir les données suivantes:

Projet statut unique	
Nombre de salariés au total «moyenne annuelle»:	
dont	
- Régime ouvrier	taux d'absentéisme%
- Régime empl. privé	taux d'absentéisme%

En même temps, je vous prie de répondre aux questions suivantes:

1 ^{re} Enquête sur l'implication de la loi antitabac sur la marge des affaires	
Chiffre d'affaires:	
en baisse	%
en hausse	%
Nombre de clients:	
en baisse	%
en hausse	%
Une deuxième enquête suivra dans 6 mois.	

Veuillez nous faire parvenir vos données au fax 42 13 55 - 299 ou par mail au mail@horesca.lu
Merci de votre précieuse collaboration.

Loi antitabac:

Vos questions – et les réponses du Ministère



Depuis l'introduction de la nouvelle loi, l'HORESCA a répondu à quelque centaines de demandes de renseignements. Pas mal de ces questions ont nécessité l'interpellation officielle de la part du ministère de la Santé.

Voici la liste des questions fréquemment posées avec les réponses officielles.

1) Dans un café, si l'on ne sert pas de repas, peut-on continuer de fumer pendant les heures 12-14 et 19-21h.

Oui, si on ne sert jamais de plats, c'est-à-dire si l'exploitant n'offre pas la possibilité de servir des plats.

Par contre si le café (débit de boisson) offre la possibilité de consommer des plats (définition de plat ci-dessous) il est interdit de fumer pendant les plages horaires définies dans la loi.

1a) Si, par hasard, personne ne commande un plat entre 19 et 21h, mes clients peuvent-ils continuer de fumer ?

Non, il n'est pas permis de fumer entre 19-21h dans les débits de boissons où des plats sont servis (Art. 6 (4)) où qui offrent la possibilité d'une telle consommation.

1b) Pendant les soirs mon café est peu fréquenté de sorte que je peux observer tous mes clients. Parfois, ce n'est qu'une table, où il y a des gens qui mangent. Les autres attendent jusqu'à 21h. Peuvent-ils recommencer de fumer dès que les autres ont terminé de manger?

Non, l'interdiction de fumer s'applique de 19 à 21h, même si personne ne mange à un moment donné.

2) Qu'est-ce que l'on entend par «repas»? Les snacks tels que: croque-monsieur, pizza-baguette, sandwiches, sont-ils également soumis à la nouvelle loi? Et des petites choses

vendues au comptoir comme des saucisses «Mettwurst» ou des œufs durs avec de la moutarde ou du sel?

Le terme repas est réservé aux établissements de restauration. En ce qui concerne les débits de boissons, le terme «plat» est utilisé dans la loi. Pour définir ce terme, il est fait référence au règlement grand-ducal du 5 avril 1989 déterminant le champ d'activité des exploitants d'établissements d'hébergement, de débits de boissons et de restaurants.

Le champ d'activité de l'exploitant d'un débit de boissons alcooliques et non-alcooliques comprend:

" ...

2. la vente d'un plat du jour cuisiné et de plats cuisinés à base d'œufs ou de viande chevaline, d'assiettes anglaises, de sandwiches et de tartines garnies à consommer sur place.

Cette vente ne peut faire l'objet d'aucun affichage à l'exception d'une pancarte apposée à l'intérieur de l'établissement indiquant la nature et le prix des plats proposés.

... "

3) J'ai un kiosque où je vends des journaux, mais aussi des boissons alcooliques et non-alcooliques ainsi que des sandwiches. Suis-je concerné par la nouvelle loi?

L'article 6 (16) règle la vente de sandwiches à partir d'un comptoir de vente: «Il est interdit de fumer dans les locaux de vente de tous commerces de denrées alimentaires.»

Le ministre de la Santé, M. Mars di Bartolomeo.



Ceci ne concerne cependant pas à l'hypothèse où le client reste à l'extérieur du kiosque.

4) Comment la loi s'applique-t-elle dans les hôtels qui ont des salles de conférence et/ou banquets?

La loi s'applique lorsque ces salles servent d'établissements de restauration ou de débits de boissons.

Les salles de banquet sont à considérer comme établissement de restauration tel que défini par la loi. Pour les salles de conférence l'interdiction de fumer s'applique chaque fois qu'elle sert de salle de banquet.

5) La loi s'applique-t-elle aux bals d'automne ayant lieu dans des bâtiments communaux ? En d'autres mots: un bâtiment public (où il est interdit de fumer) devient-il une «discothèque» lors d'un événement singulier?

L'article 6 (1), par. 10 de la loi «lutte anti-tabac» interdit de fumer «dans les halls et salles des bâtiments de l'Etat, des communes et des établissements publics». Cette interdiction ne permet aucune exception ni en fonction du genre ni en fonction de la personne de l'organisateur de la manifestation.

6) Au cas des nombreux restaurants-brasseries ou restau-

rants-cafés, comment doit-on interpréter la loi ?

6a) Si la part «brasserie» de mon local est séparée de mon restaurant, peux-je quand même passer par la brasserie avec les plats chauds, si la brasserie se situe entre la cuisine et le resto ?

Il faudra que la séparation de ces locaux soit totale. Si ce n'est pas le cas, les différentes pièces sont assimilées à un local unique.

En ce qui concerne la question sur le service, il faut noter que cette pratique n'est pas compatible avec les principes de la bonne pratique d'hygiène alimentaire.

En effet, dans le cas d'une salle chargée de fumée de tabac le transit dans cette salle de denrées alimentaires est propice à la contamination chimique par des substances à l'état gazeux. Une altération gustative en serait la conséquence. Cette contamination devrait être évitée par des mesures préventives adéquates.

Il faudra dans ce cas doter les plats de couvertures appropriées qui évitent la contamination par la fumée de tabac.

6b) Est-il possible de faire du coin/ de l'étage/ de la salle «café» dans un restaurant-café le fumoir du restaurant, de sorte qu'on puisse y fumer pendant toute la journée?

Il faut surtout distinguer entre salle séparée (comme définie par la loi: local où on peut fumer et manger en même temps) et fumoir (un local où on ne mange pas). En principe l'installation d'un fumoir est toujours possible si ce local est aménagé d'une manière à ce que les occupants des zones non-fumeurs ne soient pas incommodés.

7) Dans les salles de jeu de quilles, on ne reçoit que des groupes clos. Normalement, ils arrivent vers 20h. Peuvent-ils fumer si tous les membres du groupe l'acceptent? Même si l'un ou l'autre commande un sandwich?

Non, cela n'est pas admis. Il est permis de fumer seulement si aucun plat n'est offert aux heures prévues par la législation (19-21h) dans la salle de quilles.

8) Si je dispose d'une salle de jeux de quilles séparée de mon café, est-ce que je peux y installer les fumeurs pendant les heures de repas? Non, une salle de jeu de quilles n'est pas un fumoir.

9) Quand le règlement grand-ducal concernant l'équipement technique des fumeurs sera-t-il publié?
a. Comment sera-t-il distribué?
b. Où puis-je appeler pour me renseigner des détails techniques?

Dès que le règlement grand-ducal sera publié, vous pourrez vous renseigner auprès de l'Inspection sanitaire (Tél. 478-5658), qui est en charge des modalités d'autorisation de ces pièces. Vous pourrez également consulter des informations concernant l'autorisation d'une pièce séparée sur le site de la Sécurité alimentaire: <http://www.securite-alimentaire.public.lu/>
Le règlement grand-ducal y sera également publié.

10) Mon café dispose d'une pièce séparée de la salle principale, puis-je l'utiliser en tant que zone fumeur pendant les heures de midi, ou est-ce que cette pièce doit être également approuvée par le ministre? Si oui, comment sont traités les dossiers?

Non, pour le débit de boissons servant des plats, il n'y a pas de possibilité d'installer une pièce séparée pour fumeurs; L'interdiction de fumer dans les débits de boissons qui servent des plats s'applique de 12-14h et de 19-21h.

Si les deux locaux sont complètement séparés, on pourra autoriser à fumer dans un des locaux pendant toute la journée. Il ne sera pas autorisé de manger dans ce local fumeur.

11) Doit-on retirer les cendriers des tables pendant les heures d'interdiction et peut-on les remettre ensuite?

Pour marquer clairement l'interdiction de fumer dans les débits de boissons entre 12-14h ainsi qu'entre 19-21h, la Direction de la Santé propose des chevalets de table pour remplacer les cendriers. De cette manière, vous signalerez clairement à vos clients que vous respectez la loi.

12) Dans des cas de clients-fumeurs entêtés, comment dois-je réagir?

Voir le document «restaurant sans tabac», avec des recommandations pour le personnel. Ce document est à télécharger sur le site du ministère de la Santé: <http://www.ms.etat.lu>

Dans le cas où le problème ne peut pas être réglé à l'amiable, appeler la police ou la douane qui pourra verbaliser.

13) Ma brasserie se trouve dans une galerie marchande, mais elle dispose d'une porte d'entrée séparée. Suffit-il de la fermer pour pouvoir appliquer le règlement normal d'un café?

- Au cas contraire, quel type de porte ou étoupage puis-je installer? Où puis-je me renseigner?
- Où puis-je recevoir une autorisation exceptionnelle si mon café dispose d'une entrée au dehors de la galerie ou si j'équipe la porte visant à la galerie d'un système spécial de fermeture?

Prière de vous adresser à la division de l'Inspection sanitaire (Tél. 478-5658)

14) Jusqu'à présent, je n'ai rien reçu des matériaux annoncés. Où puis-je aller les chercher ?

La direction de la Santé a organisé un Direct Mail des P&T à tous les restaurants, cafés et hôtels du Grand-Duché, contenant des affiches (DIN A3), des autocollants (DIN A5), une vitrophanie, des chevalets de table ainsi qu'un bon de commande.

Si ce mailing ne vous a pas atteint, vous pouvez téléphoner à la division de la Médecine préventive pour passer une commande auprès de M. Philips (Tél. 478-5569, Fax 467967).

Les documents sont disponibles sur le site Internet du ministère de la Santé: <http://www.ms.etat.lu>

Vous pouvez également venir chercher les matériaux à la:
Direction de la Santé
Réception
Villa Louvigny, allée Marconi
L-2120 Luxembourg

15) Lequel est le numéro de téléphone de l'expert juridique au ministère de la Santé? Y'a-t-il une «hotline» pour des questions urgentes? Quels sont les horaires de la hotline?

Pour des renseignements concernant la loi relative à la lutte antitabac, deux services sont prêts à répondre à vos questions éventuelles:

- Pour les questions d'ordre général: Tél. 478- 5560 (division de la Médecine préventive)
- Pour des questions d'ordre technique sur les pièces séparées: Tél. 478-5658 (division de l'Inspection sanitaire)

16) Si un jeune veut acheter des cigarettes ou des jetons pour les nouveaux appareils automatiques – la nouvelle loi me permet-elle de demander une pièce d'identité pour vérifier son âge?

Non, mais en cas de doute, vous devez refuser la vente. Le jeune peut alors prouver son âge en vous montrant volontairement sa pièce d'identité.

17) Quel numéro pourrait-on appeler pour déclarer une infraction?

La police et la douane ont compétence pour les infractions.

Remarque:

Il est à noter que tout employeur doit protéger ses employés de la fumée de tabac d'autrui de manière efficace. Cela est aussi valable pour tous les établissements du secteur Horeca.

L'HORESCA est en train de discuter ce point avec les ministres du Travail et de l'Emploi, M. François Biltgen, et celui de la Santé, M. Mars di Bartolomeo.

Campagne d'information de la part des fabricants de cigarettes

**„Pas de tabac en dessous de 16 ans –
Keen Tubak ënner 16 Joer“**



L'industrie de fabricants de cigarettes a accueilli favorablement l'interdiction de la vente de tabac aux jeunes qui ont moins de 16 ans. L'asbl Cimabel, la fédération belgo-luxembourgeoise des fabricants de cigarettes, a déclaré se réjouir de la nouvelle législation, confirmant que l'industrie ne veut pas que les jeunes fument. «Fumer doit être un choix délibéré d'adultes bien informés» - telle est la devise de Cimabel. Afin d'apporter son soutien aux commerçants dans l'application de cette interdiction de vente et de sensibiliser les consommateurs, Cimabel a lancé une campagne d'information.

L'adoption de la nouvelle législation vient de créer au Luxembourg un dispositif légal pour éviter que les jeunes achètent des cigarettes. Une telle interdiction de vente, basée sur un âge minimum, a déjà été instaurée dans la plupart des pays européens tels que l'Allemagne, la Belgique, les Pays-Bas, la France, le Portugal, l'Italie et le Royaume-Uni (16 ans chaqu'un) ainsi qu'en Espagne, Irlande et Suède (18 ans chaqu'un). En effet, il ne reste que deux exceptions à l'échelle européenne: La Slovénie avec un

âge minimum de seulement 15 ans – tout au contraire des autres pays d'Europe orientale, où il est interdit de vendre du tabac au moins de 18 ans – et la Grèce où, selon les informations de Cimabel, nulle barrière d'âge n'existe jusqu'à présent. L'industrie de la cigarette est disposée à contribuer activement à l'annonce de l'interdiction de vente. Vu qu'une grande part de responsabilité est attribuée aux commerçants pour ce qui est de l'exécution et de l'observation correcte de la loi et pour les soutenir dans une stricte application de celle-ci, Cimabel a distribué des colis d'informations à large échelle. Ceux-ci contiennent des autocollants, une affiche et une lettre d'accompagnement pour aider les commerçants à expliquer à leurs clients pourquoi il est interdit de vendre du tabac aux moins de 16 ans.

La diffusion de ces sets d'information a été organisée avec le soutien de l'HORESCA, des opérateurs de distributeurs de cigarettes et du producteur national. Grâce à l'appui de ces intervenants, plus de 2.500 colis ont été distribués.

Au cas où vous souhaiteriez recevoir davantage de colis d'information, veuillez en faire la demande auprès de:



Cimabel
Chaussée de la Hulpe 189
B-1170 Bruxelles
Belgique
Tél.: +32 2/675.04.52
Fax: +32 2/ 675.25.74
Email: info@cimabel.be

... the new feeling of comfort

Des idées créatives pour votre aménagement



BLO intérieur

- cafés
- restaurants
- hôtels
- collectivités

- étude
- conception
- architecture d'intérieur
- coordination
- fourniture
- installation

Bureau Line Office S.A.

64, rue des Prés Tél.: +352 - 26 45 83 45 E-mail: bureau@pt.lu
L-7333 Steinsel Fax: +352 - 26 45 83 55 Web: www.bureau@pt.lu

Electrolux

Electrolux c'est aussi le lavage professionnel
Nouvelle technologie programmation selon vos besoins
EXACTA CONTROL • CLARUS CONTROL

Faible consommation d'eau et d'énergie
**RECUPERATION DE CHALEUR ET DE L'EAU
CHAUFFAGE AU GAZ**

Etude personnalisée.
Equipement
fait sur mesure



Notre Equipe
de vente professionnelle
est à votre disposition

**ELECTROLUX
LUXEMBOURG SARL**
7, rue de Bitbourg
L-1273 Luxembourg Hamm

Tél.: 42 431 346 Fax: 42 431 360

Sam Vossen sera le commis de Marc Junker à Lyon



Le jeune et talentueux Marc Junker, candidat au Bocuse d'Or 2007, a trouvé du renfort pour sa participation au plus prestigieux concours de cuisine du monde. Sam Vossen (20) de Beaufort sera le commis de cuisine du chef luxembourgeois à Lyon.

Comme Marc, il a fait ses études à l'école hôtelière de Diekirch. Ses stages l'ont conduit dans les cuisines de deux grandes maisons au Luxembourg, l'Hôtel Brimer du Grundhof et l'Hôtel Meyer de Beaufort. Mais il a également traversé la frontière française pour des stages au Restaurant l'Espadon de l'Hôtel Ritz à Paris et au Mas du Langoustier à l'île de Porquerolles, deux restaurants avec une étoile au Guide Michelin.

Sa première place au LUXSKILL (concours nationaux des métiers) lui permet de représenter les couleurs du Grand-Duché l'année prochaine à la finale internationale du WORLDSKILL au Japon.

En tant que membre de l'équipe nationale junior du Luxembourg, il participera en novembre à l'Expogast au Kirchberg avant de partir pour Lyon.



Aujourd'hui Sam Vossen travaille déjà à côté de Marc Junker dans la brigade de cuisine du Restaurant Steinmetz à Bech, situation optimale pour garantir une bonne préparation pour le Bocuse d'Or 2007.

Nuit de l'Hôtellerie 2006 à l'EXPOGAST!



Lors des années de l'EXPOGAST en 1998 et 2002 la traditionnelle «Nuit de l'Hôtellerie» a connu un grand succès dans les salons de la Luxexpo à Luxembourg-Kirchberg. Argument convaincant pour le comité de l'Amicale des Anciens Elèves du Lycée Technique Hôtelier «Alexis Heck» Diekirch pour suivre la tradition et organiser le lundi 20 novembre 2006 (nuit blanche), la 51^e édition du «Grand Bal de la Nuit de l'Hôtellerie» dans les locaux de la foire à l'occasion de l'EXPOGAST – Culinary World Cup.

Le hall 1 de la Luxexpo sera divisée en deux parties, dont une sera réservée au bal organisé cette année sous forme d'une «Lounge Party». La soirée débutera à 20h30 et durera jusqu'à 3h le matin.

Après une journée mouvementée de foire, nous accueillerons les visiteurs de la foire, les exposants, les candidats des différentes équipes, les membres du jury, les organisateurs, nos membres et amis de l'Amicale dans une ambiance relaxante. Des canapés et fauteuils autour de plusieurs bars inviteront de passer des moments agréables entre amis. Un cadre unique sera créé pour se rencontrer autour d'un bon verre et d'une petite agape, préparés et servis par la brigade du traiteur Paul Eischen, membre de notre Amicale.

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.

www.homepages.lu/amicale/



Le Guide des hôtels, restaurants & arrangements 2007

Les formulaires pour l'élaboration du Guide national des hôtels et restaurants 2007 édité par l'Office national du tourisme en étroite collaboration avec l'Horesca ont été expédiés à l'ensemble des établissements hôteliers et restaurants en août dernier. Sa sortie est prévue pour les foires du mois de novembre.

Édité pour le compte du ministère du Tourisme en fonction du statut hôtelier, l'Office est appelé à signaler à son ministère de tutelle l'évolution des inscriptions au guide officiel ainsi que les désistements éventuels.

Le comité de l'Horesca intervient dans la réalisation de ce guide au niveau des formulaires d'inscriptions et des questions de layouts.

Parmi les nouveautés pour 2007, le guide garantit, outre l'inscription automatique sur www.visitluxembourg.lu et le parc des bornes interactives qui en dépend, également celle sur le portail européen www.visiteurope.com de la European Travel Commission, dont l'ONT est membre. Les renseignements destinés aux revendeurs de voyages seront intégrés dans le Sales guide de l'Office consultable sous l'espace professionnel de www.visitluxembourg.lu.

Enfin, le site www.agendalux.lu, mis à neuf dès la fin de l'année, inclut un module «spectacle-réservation» qui relie l'internaute directement à l'offre que l'hôtelier a proposé dans le cadre d'un festival, concert, exposition, ou d'une manifestation sportive ou de loisirs.

L'office tient en outre compte de l'évolution dans le secteur de la restauration en incluant dès la nouvelle parution du guide, également des informations sur les services de restauration à domicile, ainsi que les services de «Help» et «Hëllef doheem» organisés ensemble avec l'Horesca.

Comme en 2006, les établissements inscrits bénéficient d'un code qui leur permet de mettre à jour, sur www.visitluxembourg.lu, à tout moment et sans l'intervention de l'ONT, les informations et offres qui les concernent directement.

L'hôtelier jouit d'une liberté totale au niveau des réservations via www.visitluxembourg.lu. Celles-ci pourront se faire soit directement entre l'internaute et l'hôtelier, soit par l'intermédiaire de la centrale de réservation à laquelle l'établissement s'est affilié.

Surtout en raison de l'année culturelle, le calendrier des grandes manifestations gardera toute son importance, également dans l'édition 2007.

Rappelons que l'Office entretient des relations privilégiées avec les établissements inscrits au guide, que ce soit dans le cadre d'organisation de voyages d'études pour journalistes, rédacteurs de guides ou de tour-opérateurs étrangers. Il promeut les établissements inscrits au guide dans ses bureaux d'accueil, sur ses sites internet, à l'occasion de concours lancés sur le SNIRT, dans Agendalux.lu ou dans les médias étrangers.

90% de la demande touristique parvient à l'ONT par voie de courrier électronique. La réservation par les bornes interactives (gare centrale, aéroport, relais autoroutiers) ainsi que par le SNIRT (www.visitluxembourg.lu) est en progression constante. Il faut noter que sur www.visit.luxembourg.lu les pages d'hébergement et les jeux-concours avec des hôtels offrant des lots, représentent les pages html les plus consultées! Elles représentent le gros du million de pages lues en moyenne chaque mois de l'année en cours. Leur taux de consultation est en progression depuis la lancée du site en 2005.

Le tirage du guide est fixé chaque année après consultation des diffuseurs du guide avec lesquels l'ONT travaille, respectivement après l'évaluation des stocks. Au 31 août 2006 l'ONT a déjà distribué 95% des guides hôtels pour l'année en cours. Un vrai succès!

Si internet joue un rôle toujours croissant dans la promotion à l'étranger, 49% du guide des hôtels imprimé y est encore distribué, contre 51% écoulés sur place aux résidents et aux touristes. Les bureaux d'accueil des syndicats d'initiative, ceux de l'ONT, les relais autoroutiers qui touchent également de nombreux frontaliers, les stations d'essence, les administrations communales, les hôtels et campings, les attractions, et les grandes entreprises travaillant avec de nombreux étrangers se confirment comme moyens de distribution très efficaces. L'impact de cette promotion au Luxembourg devait se faire ressentir également au niveau des restaurants inscrits au guide.

Parmi les 51% des guides diffusés à l'étranger, la moitié est écoulee par les représentations touristiques et grâce à la participation à des foires et salons touristiques. Les représentants du ministère du Tourisme réservent leurs exemplaires généralement à la diffusion sur demande, à des actions promotionnelles, à des mailings aux professionnels du tourisme, aux médias et aux grandes entreprises. 14.323 exemplaires du guide ont été diffusés aux foires et salons touristiques auxquelles participent le ministère du Tourisme et l'ONT.

Dr Robert L. Philippart
Directeur ONT

Dîner de gala à l'Hôtel Le Royal

Comme chaque année, Euro-Toques Luxembourg, l'Union Européenne des Cuisiniers asbl, organisera un dîner de gala au mois d'octobre. Cette année, le dîner de gala d'Euro-Toques Luxembourg aura lieu le 30 octobre à l'Hôtel «Le Royal» et sera confectionné par Cyril Molard (Le Royal) et Arnaud Magnier (Clairefontaine).

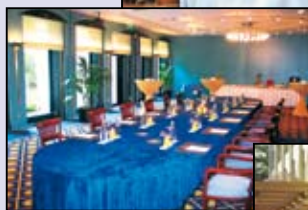
Inutile de dire que quand deux grands chefs manient les saveurs de six plats pour en faire des œuvres d'art, on peut déjà garantir que ce dîner de gala sera un des meilleures jamais réalisés. En effet, cette soirée est devenue un véritable événement dans notre pays. En effet, si l'on regarde le menu prévu pour la soirée, on n'attend rien d'autre...

Renseignement et réservation auprès du président des Euro-Toques, Daniel Rameau: Tél.: 23 66 10 63



Cyril Molard
(Le Royal)

Arnaud Magnier
(Clairefontaine)



Le ROYAL
LUXEMBOURG
The Leading Hotels of the World



Les Canapés:

Petite tartelette croustillante à la tomate et chorizo, supions farcis

Surprenant Parmentier de queue de bœuf à la truffe

Cube de saumon confit à la menthe, boulgour au parfum d'Argan

Croque au sel de chèvre et condiments, confiture de figues

Le Menu

Carpaccio et tartare de St-Jacques accompagnées de céleri et truffe, vinaigrette aux jeunes échalotes confites longuement

Filet de rouget soufflé aux couteaux et agrumes râpés, risotto de potiron et noisette, jus de poulet simplement rôti

Pavé de sandre au parfum anisé, fenouil en trois dégustations: confit mentholé, croquant citronné, moelleux au goût fumé

Royale de foies blonds aux écrevisses, «meilleur» de volaille fermière, asperges rôties et mousseux de champignons

Déclinaison sur le lapin Breton «Label Rouge», polenta moelleuse et millefeuille de blinis en tapenade, crème glacée à la moutarde de Meaux

Pain perdu aux lychees, glace au chocolat blanc et truffe, gruë cacao croustillant

Café, thé, mignardises

Le 16 octobre à 15h, Euro-Toques Luxembourg avec ses 18 membres sélectionnés se donnera rendez-vous avec la presse gastronomique au restaurant «Clairefontaine» pour y présenter son nouveau partenaire «GUSTOWORLD». GustoWorld – www.gustoworld.com – est une société d'importation de vins du monde en prove-

nance de petits et moyens domaines distribuant ses découvertes à des prix très bas dans les différents pays européens (Belgique, G.-D. de Luxembourg, France, Suisse) dans l'élite de la gastronomie et chez les cavistes et revendeurs réputés.

M Christophe Heynen de «GustoWorld» se fera un plaisir de prouver qu'il existe

au-delà des clichés traditionnels des vins de pays variés de grandes qualité et finesse s'accordant parfaitement avec la haute gastronomie.


www.euro-toques.lu



Dégustation Rieslings du monde hors Luxembourg


Riesling VT Domaine Hugel (Alsace) 1996

Freelance 30,30 €

 De couleur intense, légèrement doré avec des reflets très brillants, ce vin prestigieux a un bouquet riche, surmuri et confituré avec des notes de poire, coing et mirabelle. Quand même, il a une belle fraîcheur en bouche, est bien équilibré et harmonieux. A recommander avec le foie gras ou une belle tarte tatin.


Riesling GC Brand Domaine Jos Meyer (Alsace) 2000

Pitz Schweitzer 22,10 €

 Belle robe or jaune pâle avec des reflets verts et un disque cristallin. Le nez est très prononcé côté végétale et hydrocarbon. La bouche confirme le côté riesling typé avec des notes de pomme verte, poire et de l'hydrocarbure très fin. La bouche est fraîche et fin côté bonbon citronné d'une part et côté végétale à menthe avec des notes poivrés à l'autre. Bref: c'est ça qu'on attend d'un bon riesling! A mettre sur des crustacées ou à accompagner un homard grillé aux herbes.

Riesling les Pierrets V Vignes Domaine Jos Meyer (Alsace) 2003


Pitz Schweitzer 15,75 €

 Très belle robe couleur or clair aux bords argentés, ce vin présente des larmes très marquées. Assez dégradé, il a un nez bien puissant très typé de riesling. Cependant, avec ses notes de caramel et cire, il donne même un peu l'impression de vin moelleux au nez. En bouche, il est sec, bien ample avec une bonne structure. Même qu'il confirme le côté cire mielleux en bouche, il dispose d'une bonne acidité. Doté, en plus, d'une très belle longueur, ce vin est certainement une bonne affaire. A mettre avec un plat noble comme un beau rôti, même un peu en sauce, mais de la finesse congéniale à ce beau vin.




Riesling Spätlese Trocken Fritz Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr (Allemagne) 2005

Dom. Alice Hartmann 14,50 €

 Ici, on change un peu de registre. Ce vin jeune au disque net et d'un jaune très clair avec des reflets verts offre une belle fraîcheur au nez avec des notes assez végétales et florales. En bouche, il a un bel équilibre avec le côté fruité qui ressort avec des notes de poire et de citron arrondi par une petite touche de muscat. D'une acidité pas marquée et de longueur moyenne, ce vin est certainement très beau, mais on n'est pas sur un riesling pur. Pas bien typé, mais bien fait et plaisant à boire, ce riesling sort du classique en restant quand même sympa et très agréable. A accompagner un plat assez travaillé, p.ex. un poisson en sauce, ou bien en entrée avec un plat asiatique côté ananas.

Riesling Willm (Alsace) 2004


Le Cellier 6,09 €

 Robe très claire avec des reflets verts et un disque net et limpide. Le nez révèle l'hydrocarbure

présentant à la fois un côté citron assez agréable, plein de fraîcheur. En bouche, des notes fruitées avec une prédominance de la pomme, suivie de l'orange confite et du citron – le tout d'une acidité agréable. Quand même, le finale est un tout petit peu maigre. Ce vin jeune sans grande prétention est quand même très agréable à déguster. Bon apéro – autrement à accompagner une entrée, p.ex. un poisson en sauce. Il faut le mettre dans son contexte – même au fromage.

Riesling Hochrain Domaine Hirtzberg (Autriche) 2005


Cave Wengler 30,00 €

 Voici un vin d'une robe d'or clair où on perçoit clairement l'hydrocarbure. Déjà au premier nez, on remarque un mélange bizarre d'hydrocarbure et fruits exotiques. Même qu'il y a une toute petite amertume qui ressort, l'acidité est bien fondue et sa persistance est intéressante et agréable à la fois. Un beau vin de table, mais pas le Riesling le plus typé du monde. Au fait, en bouche il manque un peu de fraîcheur. Pour un riesling, ce bon vin est tout simplement un peu trop chaleureux.

Riesling Auslese Trocken Domaine Karthauserbhofberg (Allemagne)

2004


Cave Wengler 18 €

 Robe plutôt vert clair bien limpide. Déjà au nez, une petite acidité qui se dégage: plus qu'on agite, plus ça s'exprime. Quant à l'arôme, on reste sur le côté pomme verte avec des notes de citron qui ressortent. Très bon au nez, ce riesling a beaucoup de fraîcheur en bouche et une acidité qui dure. Très sec avec des notes d'agrumes, c'est un beau produit ressemblant un peu aux jeunes rieslings luxembourgeois. Enfin, un bon riesling, à déguster en apéritif ou avec une salade de scampis bien citronnée.

Riesling Trimbach Réserve (Alsace)

2003


Bernard-Massard 10,20 €

 Belle robe d'or jaune pâle et disque cristallin. Le premier nez révèle un peu de pamplemousse qui ressort des notes d'agrumes. La bouche est franche, assez vive, d'une acidité persistante avec un peu d'amertume sublime côté pamplemousse. D'une belle fraîcheur citron et bien équilibré, ce riesling est à recommander avec des poissons grillés ou pour des plats de crustacés.

Riesling Château Bela

Egon Muller (Slovakie) 2003


Bernard-Massard 9,82 €

 Robe jaune clair avec quelques reflets verts et un disque net sans défauts. Arôme assez minéral à la première approche, acidité pas dérangeante. La longueur en bouche est moyenne. Un vin plaisant et agréable, mais pas de longue garde. Quant aux accords mets-vin, il va très bien avec une salade de langoustines rôties. D'autre côté, il peut constituer un apéritif excellent.

Riesling GC Hengst

Domaine Jos Meyer (Alsace) 1997


Pitz Schweitzer 25,50 €

 De couleur vieille, la robe or jaune présente des reflets argentés. Le nez est assez prononcé rappelant des fruits exotiques comme la banane et

l'ananas – avec un côté café pas typé. En bouche, il confirme la banane mûre révélant aussi la mangue. Enfin: un beau vin, même d'un riesling, on attend autre chose. D'arômes atypiques, il faut l'agiter pour que les arômes se libèrent. Cependant, difficile de passer à table – en effet, on a des difficultés à nommer des accords, même que ce vin soit très agréable. A servir peut-être comme apéritif.

Riesling Trimbach Cuvée Frédéric Emile (Alsace) 2003


Bernard-Massard 24,50 €

 Robe légèrement évoluée et premier nez assez discret. Après aération, les arômes s'évaluent avec des notes aux fruits jaunes un peu mûrs, mais très exotiques. En bouche, il est assez frais avec un volume moyen. Longueur moyenne avec un final un peu décevant par son côté plutôt végétal. Malheureusement, ce riesling manque un peu d'expression, même qu'il a de la matière.

Riesling Jubilee

Domaine Hugel (Alsace) 2000


Freelance 16,50 €

 La robe d'un joli jaune or blanc est assez lumineuse et d'une belle intensité. Le nez très aromatique comprend des notes fruitées d'une énorme intensité, surtout de pomme jaune, et de cire. L'hydrocarbure confirme qu'on est sur un riesling typique du bon terroir. La bouche est franche avec un bel équilibre. Cependant, le sucre résiduel et une très belle rétroolfaction de sirop d'abeille ne préconisent pas la fraîcheur typique du riesling. Avec son finale d'amande amère, ce vin est à recommander avec une sauce aux crevettes ou un poisson assez travaillé.

Riesling Clos Reberg Domaine


Marc Kreydenweiss (Alsace) 2003

Pitz Schweitzer 16,05 €

 D'une jolie robe jaune doré et d'un premier nez assez expressif, ce vin séduit par sa complexité. Plus qu'on aère, plus d'arôme il évolue révélant des notes de silex, de marron glacé et de miel. Tout ça avec une touche d'hydrocarbure. Il a une belle attaque en bouche et démontre un bon équilibre. Ayant atteint sa maturité, ce vin est largement à boire – l'accompagnement parfait d'un poisson crème ou d'un plat de volaille.

Riesling Tradition Domaine Hugel (Alsace) 2001


Freelance 11,60 €

 Ici, nous sommes en présence d'un vin d'une très belle couleur – or claire presque argenté avec des petits reflets verts. Dans son nez assez typé, on retrouve le côté hydrocarbure, pétrole et minérale ainsi que des notes d'agrumes, surtout de citrons. En bouche, il a une belle attaque avec une acidité qui ressort et un côté un peu cuit rappelant la confiture de quetsch. Au-delà de ça, ce vin n'a pas de grande structure en bouche. Il est assez léger avec un finale un peu court et assez dilué.

Riesling Andlau Domaine Marc

Kreydenweiss (Alsace) 2004

Pitz Schweitzer 6,08 €

 Le nez de pomme très mûre ou même fermentée contient des notes de cidre. Belle attaque en bouche avec une fraîcheur moyenne. En bouche côté compote de pommes avec une touche d'acidité. Un petit vin à accompagner peut-être une simple compote.

L'équipe de dégustation:



Thierry Corona
Casino 2000



Gérard Guyon
Indépendant



Laurent Marinangelo
Le Grimpeur



Bruno Mériel
Chiggeri



Christophe Mollet
Chiggeri



Dino Totaro
A.L.S.

Prochain rendez-vous: Rieslings du Luxembourg

NEIWIERT

zu Lëtzebuerg September 2006



Brasserie
An der Broutgaass
Beim Misch
8, rue des Prés
8039 Strassen



Tél.: 26 11 91 12
Lun – ven: 11:00 – 24:00;
sam: 17:00 – 24:00;
dim: 11:00 – 15:00
PdJ, Petite rest., suggestions,
banquets sur demande,
soirées à thème; terrasse



Restaurant Chinois
Hong Xing
M. et Mme Le-Ye
Xianping
2, rue de l'École
8278 Holzem
Tél.: 26 37 54 88
fax: 26 37 53 99
Cuisine chinoise et
thaïlandaise,
buffet à midi: lun – ven,
ven et sam soir et dim;
terrasse en été,
11:30 – 15:00
et 18:00 – 23:00



Restaurant Japonais
Yama Sakura
Fam. Yang
35, rte de Mondorf
3260 Bettembourg
Tél.: 26 52 39 87
Cuisine japonaise, Teppan
Yaki, Sushi, grand choix de
menus, mdj, suggestions
Tlj 12:00 – 14:30
et 18:00 – 23:00



Restaurant Pizzeria Spartacus
Pia Campoy et Dominique Roux
15, rue du Brill
4041 Esch/Alzette
Tél./Fax: 26 54 18 05 / 06
Spécialités italiennes et françaises, terrasse
Mar – dim: 11:30 – 14:30 et 18:30 – 23:00
Lundi fermé

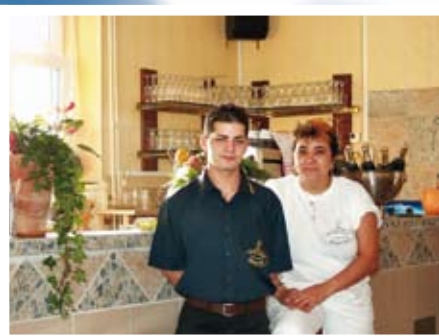


Hôtel-Restaurant Pic Assiet'
53, rue de Capellen
8393 Olm
 Tél.: 30 03 53, fax: 30 86 81
www.pic-assiet.lu
 Cuisine traditionnelle française, mdj,
 menu business; terrasse, parking
 12:00 – 14:00 et 19:00 – 22:00
 (w-e: 23:00)
 Fermé le samedi midi et lundi soir

Restaurant Swagat
183, rte d'Arlon
8011 Strassen
 Tél.: 31 61 62, fax: 26 11 98 78
www.swagatrestaurant.lu
 Cuisine indienne, népalaise, tibétaine
 et himalayenne; salle de fêtes, terrasse,
 parking privé
 Tlj 11:45 – 14:00 et 18:00 – 23:00



Pizzeria Brasserie Ellenger Stuff
M. et Mme Ferreira
11, rue de Mondorf
5690 Ellange
 Tél.: 26 67 29 78
 Pizzeria: 12:00 – 14:30; 18:00 – 23:00, merc. fermé
 Brasserie: 9:00 – 1:00, merc. fermé
 Mdj, cuisine italo-française, spécialités portu-
 gaises sur commande, livraison à domicile,



Hôtel-Restaurant Goedert
Nouveaux propriétaires
Mariette et René Godart
4, place de la Gare
6674 Mertert
 Tél.: 74 00 21, fax 74 84 71
 E-mail: restgoed@pt.lu
 Lundi et mardi fermé
 Cuisine française traditionnelle aux goûts
 des saisons, spécialités: brochet au four,
 fritures de la Moselle.
 Terrasse fleurie en été





Luxembourg et Grande Région, Capitale européenne de la Culture 2007

«Luxembourg et Grande Région, Capitale européenne de la Culture 2007» sera la première capitale européenne 100 % transfrontalière et 100 % surprenante. Le programme du Luxembourg est agencé autour de la thématique forte des migrations, du dépassement des frontières et des co-opérations culturelles. L'événement comprend plus de 350 projets se déployant au-delà des frontières et incluant ainsi le Grand-Duché de Luxembourg, la Sarre et la Rhénanie-Palatinat en Allemagne, la Lorraine en France et la Wallonie en Belgique.

Pour la première fois, une Capitale européenne de la Culture s'étend au-delà des frontières d'une seule ville, voire d'un pays et ce, pour couvrir une surface de 65 000 km² au cœur de l'Europe et toucher 11,2 millions d'habitants en tout.

C'est aussi la première fois que la seconde Capitale européenne de la Culture de l'année 2007 se situe dans un pays qui a posé sa candidature, mais qui n'est pas encore membre de l'Union européenne; ainsi Sibiu en Roumanie devient non seulement l'autre Capitale européenne de la Culture, mais encore partenaire de Luxembourg et Grande Région.

Le programme de «Luxembourg et Grande Région, Capitale européenne de la Culture 2007» comprend l'inauguration de nouveaux édifices culturels, des expositions majeures, des premières mondiales de productions musicales, théâtrales et chorégraphiques, des projets pour les enfants et les jeunes, des projets communautaires. De plus, une grande partie de ces 350 projets sont de nature transfrontalière et reflètent la position du Luxembourg au cœur même de l'Europe.

2007: Une aventure en quatre phases – chacune débutant par une grande fête

Ensuite, ce sera au spectateur de mener la baguette : expositions, événements, théâtre, musique, littérature, arts plastiques, du style «classique» aux tendances modernes et expérimentales en passant par les projets phares... Le choix sera vaste et fera surtout appel à tous les sens. Au nom d'un décloisonnement tous azimuts, des œuvres à fort enracinement local se relayeront en toute décontraction avec des

manifestations de prestige d'un niveau international et des artistes de renommée mondiale.

Saison 1: décembre 2006 – mi-avril 2007

Ouverture: 9 décembre 2006

Saison 2: mi-avril – mi-juin 2007

Fête de printemps : 28 avril 2007

Saison 3: mi-juin – fin septembre

Fête de la musique: 16 - 24 juin 2007

Saison 4: fin septembre – fin décembre 2007

Fête d'automne: 29 septembre 2007

Fête de clôture: 8 décembre 2007

Pour obtenir des informations actualisées:
sur www.luxembourg2007.org

Le site sera entièrement remodelé jusqu'au 2 octobre. A partir de ce jour, un calendrier plus détaillé des événements tout le long de l'année sera disponible sur internet.

A partir de la présente édition, HORESCA Info vous présentera chaque mois de nouvelles informations concernant le planning de «Luxembourg et Grande Région, Capitale européenne de la Culture 2007».

Prochaine édition:

- agenda des événements majeurs
- interlocutrices à votre disposition

3 coups de cœur et une pluie d'étoiles pour le Luxembourg Le nouveau Guide Hachette des Vins 2007



Remise au Pavillon Dauphine à Paris des coups de cœur par la directrice du Guide Hachette des Vins, Madame Catherine Montalbetti, aux lauréats luxembourgeois; d.g.à d.: Raymond Weydert, Raymond Kobll, Frank Keyser; Catherine Montalbetti, Yves Sunnen, Marc Kubn

Au service du consommateur, le Guide Hachette des Vins s'attache une nouvelle fois à défendre objectivement la qualité et la diversité. Avec plus de 35 000 vins dégustés à l'aveugle et 10 800 sélectionnés, il reste le premier guide d'achat, ses principes d'élaboration et de sélection des vins à l'aveugle en font une référence incontournable, sans esprit d'école.

Pour préparer la section luxembourgeoise de ce guide, une sélection extrêmement sévère s'est déroulée en avril à Remich. En effet ce ne sont pas moins de 136 vins et crémants du Luxembourg qui devaient passer cette dégustation, et en finale 41 étaient retenus afin de figurer dans le Guide Hachette des Vins 2007: 3 Coups de Cœur, 7 «3 Etoiles», 12 «2 Etoiles», 7 «1 Etoile», 15 «Citations». Sélection d'importance s'il en est, car ce guide est une véritable reconnaissance pour les producteurs retenus, étant lu aussi bien par les professionnels que par le grand public.

Le guide, dirigé depuis sa création en 1985 par Catherine Montalbetti, le sera par François Bachelot à partir de la prochaine édition.

Dans l'édition de 2007, le lecteur retrouvera par la reproduction de leur étiquette dans le guide les 3 Coups de cœur attribués aux vins luxembourgeois ayant suscité l'enthousiasme au sein du jury:

- Riesling Ehnen Wousselt Vieilles Vignes 2005, Grand Premier Cru, Domaine Viticole Kohll-Reuland, Ehnen
- Pinot Gris Rousemen 2005, Grand Premier Cru, Domaine Viticole R. Kohll-Leuck, Ehnen
- Crémant de Luxembourg, Cuvée L et F Tradition, Domaine Sunnen-Hoffmann, Remerschen

Détails des vins et crémants luxembourgeois sur www.vins-cremants.lu

Le Guide Hachette des Vins 2007, 1.408 p., 26 euros

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

PRODUCTEUR D'EAU DE VIE & LIQUEURS
CAVES & DISTILLERIE NATIONALE
PITZ - SCHWEITZER
VINS & SPIRITUEUX
www.pitz-schweitzer.lu

LEZAMITS

IMPORTATEUR OFFICIEL

Nilfisk Advance
setting standards

GM 80
La robustesse et
la puissance,
le poids en moins

MAISON WIES

AGENT OFFICIEL NILFISK
succ. Pol Binsfeld
40a Avenue du Bois
L-1251 Limpertsberg
Tél.: 22 41 90 - Fax: 47 57 86

Les vins luxembourgeois dans la cour des grands vins du monde en 2006

GUIDE HACHETTE DES VINS 2007: 3 coups de cœur, 7 * étoiles, 12 ** étoiles, 7 * étoile, 15 citations**

Riesling 2005 Grand Premier Cru	Ehnen Wousselt Vieilles Vignes	COUP DE COEUR 3 ETOILES	Domaine viticole Kohll-Reuland, Ehnen
Pinot Gris 2005 Grand Premier Cru	Rousemen	COUP DE COEUR 3 ETOILES	Domaine viticole R. Kohll-Leuck, Ehnen
Crémant de Luxembourg AOC	Cuvée L et F Tradition	COUP DE COEUR 2 ETOILES	Domaine Sunnen-Hoffmann, Remerschen
Pinot Gris 2005 AOC	Domaine et Tradition	3 ETOILES	Domaine viticole Mathis Bastian, Remich
Crémant de Luxembourg AOC	Cuvée de l'Ecusson Millésime 2003	3 ETOILES	Caves Bernard-Massard, Grevenmacher
Riesling 2004 AOC	Vin de Glace	3 ETOILES	Domaine Alice Hartmann, Wormeldange
Gewurztraminer 2005 AOC	Bech-Kleinmacher Jongeberg	3 ETOILES	Domaine viticole Krier-Welbes, Ellange-Gare
Gewurztraminer 2005 AOC	Domaine et Tradition	3 ETOILES	Domaine Thill, Grevenmacher
Pinot Gris 2005 Grand Premier Cru	Wellenstein Fouschette	2 ETOILES	Domaine viticole Mathis Bastian, Remich
Pinot Blanc 2004 AOC	Remerschen Kreitzberg	2 ETOILES	Domaine viticole Charles Decker, Remerschen
Pinot Gris 2004 Grand Premier Cru	Wellenstein Fouschette	2 ETOILES	Domaine viticole A. Gloden et Fils, Wellenstein
Riesling 2004 Grand Premier Cru	Schengen Markusberg Sélection	2 ETOILES	Domaine viticole A. Gloden et Fils, Wellenstein
Crémant de Luxembourg AOC	Cuvée du Domaine brut	2 ETOILES	Domaine viticole Kohll-Reuland, Ehnen
Riesling 2004 Grand Premier Cru	Ehnen Wousselt	2 ETOILES	Domaine viticole Linden-Heinisch, Ehnen
Pinot Gris 2005 Grand Premier Cru	De nos Rochers	2 ETOILES	Caves St-Martin, Remich
Riesling 2005 Grand Premier Cru	Grevenmacher Fels Art & Vin - série vingt	2 ETOILES	Domaines Vinsmoselle Caves de Grevenmacher
Crémant de Luxembourg AOC	Crémant Poll-Fabaire Cuvée brut	2 ETOILES	Domaines Vinsmoselle Caves de Grevenmacher
Crémant de Luxembourg AOC	Crémant Poll-Fabaire Cuvée brut	2 ETOILES	Domaines Vinsmoselle Caves de Stadtbredimus
Crémant de Luxembourg AOC	Crémant Poll-Fabaire Millésime 2003	2 ETOILES	Domaines Vinsmoselle Caves de Wellenstein

Pinot Gris 2005 AOC	Bech-Kleinmacher Jongeberg	1 ETOILE	Caves René Bentz, Wellenstein
Pinot Blanc 2005 Grand Premier Cru	Wormeldange Weinbour	1 ETOILE	Caves Bernard-Massard, Grevenmacher
Crémant de Luxembourg AOC	Desom brut	1 ETOILE	Caves St-Remy-Desom, Remich
Pinot Noir 2004 AOC	Wainbour	1 ETOILE	Caves Hiehlegoart / Mesenbourg, Wormeldange
Crémant de Luxembourg AOC	Cuvée brut	1 ETOILE	Domaine viticole R. Kohll-Leuck, Ehnen
Pinot Blanc 2005 Grand Premier Cru	Coteaux de Schengen	1 ETOILE	Caves Paul Legill, Schengen
Pinot Blanc 2005 Grand Premier Cru	Stadtbredimus Dieffert	1 ETOILE	Domaines Vinsmoselle Caves de Stadtbredimus
Crémant de Luxembourg AOC	Cep D'Or brut Millésime 2004	CITATION	Domaine viticole Cep D'Or, Hëttermillen
Pinot Gris 2005 AOC	Domaine et Tradition	CITATION	Domaine Clos des Rochers, Grevenmacher
Pinot Gris 2005 Grand Premier Cru	Wellenstein Fouschette	CITATION	Caves St-Remy-Desom, Remich
Riesling 2004 AOC	Vendanges Tardives	CITATION	Domaine Alice Hartmann, Wormeldange
Pinot Gris 2004 Grand Premier Cru	Mertert Herrenberg	CITATION	Domaine viticole Häremillen, Ehnen
Crémant de Luxembourg AOC	Cuvée Laurent Benoît	CITATION	Domaine viticole Laurent et Rita Kox, Remich
Pinot Gris 2004 Grand Premier Cru	Ehnerberg	CITATION	Domaine viticole Linden-Heinisch, Ehnen
Riesling 2004 Grand Premier Cru	Wormeldange Heiligenhäus'chen	CITATION	Domaine Mathes, Wormeldange
Pinot Gris 2005 Grand Premier Cru	Wormeldange Heiligenhäuschen Cuvée personnelle	CITATION	Caves Jean Schlink-Hoffeld, Machtum
Pinot Gris 2004 Grand Premier Cru	Wintrange Felsberg	CITATION	Domaine viticole Schumacher-Knepper, Wintrange
Pinot Noir 2005 AOC	Wormeldange Pietert	CITATION	Domaine viticole Schumacher-Lethal, Wormeldange
Riesling 2005 Grand Premier Cru	Grevenmacher Paradäis	CITATION	Domaines Vinsmoselle Caves de Grevenmacher
Riesling 2005 Grand Premier Cru	Wintrange Felsberg	CITATION	Domaines Vinsmoselle Caves de Remerschen
Crémant de Luxembourg AOC	Crémant Poll-Fabaire Cuvée Spirit of Schengen brut	CITATION	Domaines Vinsmoselle Caves de Remerschen
Riesling 2005 Grand Premier Cru	Wormeldange Wousselt	CITATION	Domaines Vinsmoselle Caves de Wormeldange

EIS RESTAURANTEN AN HIR WÄIKAART

RESTAURANT GOEDERT

René Godart ist ein Kind der Mosel. Kein Wunder, dass der Winzersohn aus Wormeldange im Hotel-Restaurant Goedert in Mertert eine imposante Weinkarte eingeführt hat. Deren knapp 200 Referenzen verteilen sich zu gleichen Teilen auf luxemburgische Weine und Crémants und Rote, vor allem aus Frankreich. Touristen freuen sich über Weine aus der Nachbarschaft und bevorzugen den Merterter Riesling der Vinsmoselle oder einen Pinot Gris Herrenberg der Häremillen. Die zu 80% einheimische Klientel dagegen schätzt Raritäten wie die Eisweine von Vinsmoselle, Duhr Frères und Schumacher Lethal oder den Muscat Ottonel 2004 von Pundel-Hoffeld. Aber auch die anderen Rebsorten und Lagen zwischen Hettermillen, Ehnen und Mertert werden gern genossen, denn sie passen hervorragend zur feinen Küche von Mariette Godart-Albert – von Frites de la Moselle über den Hecht im Ofen auf Riesling-Rahmsauce bis zu gratinierten

Délices de mer an Hummersauce. Fleisch- und Wildliebhaber kommen dabei ebenso auf ihre Kosten wie Käsekenner: Ein gutes Dutzend Sorten wird ihnen präsentiert und kann mit Weißwein oder Gewürztraminer abgerundet werden. Gut und gerne auch mit offenem Wein, denn sämtliche Rebsorten sind hier vertreten, und zwar auf höchstem Niveau. Hier reicht der Bogen von der Marque Nationale bis zum Grand Premier Cru.

4, Place de la Gare, 6674 Mertert

Tél: 74 00 21, fax: 74 84 71



LA RAMEAUDIÈRE

La philosophie de ce grand chef de cuisine se résume dans une petite phrase: «Chez moi», affirme Daniel Rameau, «tout est de la meilleure qualité qu'on puisse rencontrer sur le marché.» N'importe quel plat peut en servir comme preuve. Par contre, le président des Euro-Toques luxembourgeois semble avoir une préférence pour la variation créative de ses ingrédients. Ainsi, on peut découvrir son trio de saumon, sa déclinaison d'oie et toute une «symphonie de desserts».

Le même plaisir de la complexité se trouve dans la carte des vins qui a des dimensions presque encyclopédiques – avec plus de 70% des environnements 300 références provenant du Luxembourg. 15 caves, domaines et vigneron font partie de cette carte, dont la sélection Pinot Gris «Euro-Toques» de Bastian excelle autant que la Sélection Art & Vin des Domaines de Vinsmoselle ou les 8 différents crémants de Bernard-Massard

et de la Vinsmoselle, qu'on sert au verre. Au fait, trois quarts de la carte qui offre beaucoup de poissons se combinent très bien avec les blancs luxembourgeois – même les viandes, si on veut rester sur les blancs. Par contre, Daniel Rameau nous recommande une nouveauté: le Pinot Noir luxembourgeois se marie très bien avec les gibiers et les viandes. «Pas besoin de chercher autre chose», dit-il et confesse ne pas pouvoir comprendre pourquoi on choisit un vin alsacien si on a des luxembourgeois. Révérence qui gagne du poids si on sait qu'elle vient de la bouche d'un né Vosgien...

Op der Jhanglisgare, 5690 Ellange-Gare

Tél.: 23 66 10 63, fax: 23 66 10 64



*Bavettes «Luxembourg 2007» avec le nom de votre restaurant
Edition exclusive au profit de la Croix-Rouge*



L'année 2007 sera une année importante pour le tourisme dans notre pays: Luxembourg sera «Capitale Européenne de la Culture» (voir article, p. 18).

Comme «Luxembourg et Grande Région, Capitale Européenne de la Culture 2007» soutient la Croix-Rouge, celle-ci édite de sa

part et avec le soutien de Bofferding une série limitée de bavettes originales au profit de la Croix-Rouge.

Ces bavettes sont des grandes serviettes à nouer autour du cou et descendant jusqu'aux cuisses. Elles sont de pur coton-fil (lavable à 95°), rectangulaire 70x38cm, en fine texture double tissage, ton blanc-cassé uni et ornées d'une broderie bleue «Luxembourg 2007» ainsi que du nom de votre établissement.

Grâce à ces serviettes élégantes, vos clients ne devront plus avoir peur de tacher leurs vêtements en dégustant vos délicieux plats «à risque» (moules, crustacés, homards, spare-ribs, spaghettis etc.). En plus, ces bavettes pourront également constituer un cadeau original pour vos clients – soit en fin d'année, soit en remerciement d'un dîner particulièrement réussi. Des enveloppes Croix-Rouge vous seront fournies gratuitement en tant qu'emballages individuels.

Conditions d'achat:

Prix par bavette: 12 €/pièce, 2 gratuites par 50 achetées

Commande minimale: 24 serviettes

Date limite de commande: 30 septembre 2006

Formulaires de commande: Marc Muller, Trésorier, Croix-Rouge section Luxembourg-Ville, 19, rue Mathias Birthon, L-1236 Luxembourg, GSM 661 – 49 17 37, Fax 29 62 16.

11.10.: Forum Café

Une Journée d'échanges pour un monde moins amer



Informations, solutions et dialogue – tels sont les moyens de la campagne «Solidarité Café» qui a pour but de sensibiliser les distributeurs, commerçants et consommateurs de café aux impacts socio-économiques et environnementaux de leurs achats de café.

L'enjeu est tel que de nombreux acteurs de la distribution et du commerce du café dans notre pays se sont spontanément associés à la campagne, mettant en évidence les cafés du marché équitable et de l'agriculture biologique avec des promotions et des dégustations.

Afin de mieux informer tant les particuliers que les entreprises, la Coopération luxembourgeoise et TransFair-Minka a.s.b.l. organisent toute une journée dédiée au thème du marché mondial du café, ses impacts et enjeux et la responsabilité des acteurs de ce marché. Le 11 octobre, un forum spécialisé aura lieu dans les locaux de la Chambre de Commerce au Kirchberg. Les exposés, débats et ateliers offerts par des experts comme Nestor Osorio, Directeur exécutif de l'Organisation Internationale du Café, Jean-Louis Schiltz, Ministre de la Coopération et de l'Action humanitaire, et Jean-Louis-Zeien, Président de TransFair-Minka a.s.b.l., pour ne nommer que les trois premières interventions, sont ouverts à tous les intéressés. Le programme, encadré par des stands d'information, commence à 9h avec une séance plénière et se termine vers 16h-17h avec la table ronde finale et ses conclusions de la journée.

Pour des informations supplémentaires:
www.solidaritecafe.lu

Machtwechsel an der Mosel

Josiane und Lynn: ein königliches Doppel für die Luxemburger Weine

Kurz nacheinander wurden mit Beginn der Saison die neuen Repräsentantinnen der Luxemburger Moselweine in Amt und Würden gesetzt: am 8. September wurde in Grevenmacher die neue Wäikinnigin Josiane gekrönt, eine Woche später die Rieslingskinnigin Lynn in Wormeldingen.

Beide Zeremonien bildeten den Auftakt für festliche Wochenenden im Zeichen der Moseler Reben – und der aus ihnen gewonnenen kostbaren Tropfen. Beim 57. Trauben- und Weinfest in Grevenmacher wurde unter dem gemeinschaftlichen Patronat von Bernard-Massard und den Domaines de Vinsmoselle die mit Spannung erwartete „Cuvée de la Reine 2006“ vorgestellt – ein exzellenter Pinot Blanc Côtes de Grevenmacher GPC 2005, während bei den 6. Riesling Open die Gemeinde Wormeldingen mit den Weinorten Ehnen, Wormeldingen, Ahn und Machtum ihrem Namen als Rieslinggemeinde alle Ehre machte. In den Kellern der 22 teilnehmenden Winzer konnte 2 Tage lang geprübelt, degustiert und natürlich eingekauft werden – in erster Linie die bekannt spritzigen „Miseler Rieslinge“, doch natürlich stand auch Wormer wie zuvor



Rieslingskönigin Lynn



Weinkönigin Josiane und ihre Prinzessinen

schon Maacher insgesamt im Zeichen der Moselweine.

Für diese werden die neuen Majestäten nun ein Jahr lang mit Charme und Sachverstand werben und dabei sicher auch im Ausland Beachtung finden. Nicht nur ihre vierjährige „Lehrzeit“ als Weinprinzessinnen an der Seite ihrer königlichen Vorgängerinnen qualifiziert Josiane Bastian und Lynn Greiveldinger für diese hehre Aufgabe. Die 20-jährige Abiturientin Josiane, ein echtes „Maacher Meedchen“, und ihre 22-jährige Kollegin aus Ehnen, ihrerseits bereits Studentin, sind von klein auf mit den Arbeiten der

Winzer und den Problemen des Weinbaus vertraut. Josiane hat während der Schulferien sogar schon beim Winzerverband gearbeitet.

Neben der Arbeit und den repräsentativen Pflichten wird es für beide auch eine schöne Kür sein, bei zahlreichen Degustationen die guten Weine und Crémants von der Mosel dem Publikum nahezubringen. Unterstützt wird das königliche Doppel dabei von den Weinprinzessinnen Aline Stoltz, Carole Bastian, Claire Belfort und Alexandra Ley bzw. dem Quartett der Rieslingsprinzessinnen Véronique Duhr, Julie Godart, Carole Schlink und Jil Badde.

Dernier appel

Inscriptions au Guide des hôtels et restaurants 2007

L'Office National du Tourisme est en train de préparer la nouvelle parution du guide des hôtels et restaurants 2007 (voir article du directeur de l'ONT, Dr Robert L. Philippart, page 10). L'inscription à ce guide officiel donne droit à la présentation dans le système national d'information et de réservation

touristique (www.visitluxembourg.lu; wap.visitluxembourg.lu et bornes interactives) ainsi qu'au portail européen www.visiteurope.com et à modifier à tout moment, par le souscrivante, les offres de l'établissement inscrit. Les nouveaux établissements d'hébergement et de restauration n'ayant pas

encore figuré dans les éditions précédentes, on peut demander le formulaire d'inscription à l'adresse suivante: ONT Mme Lis Lorang lis.lorang@ont.lu, tél.: 42 82 82 39 / fax – 38. Le formulaire peut également être téléchargé sous www.visitluxembourg.lu/professionnels



Köpfchen! Mit Energie ans Sparen denken Oekofoire wird zur Ideenbörse – auch für den Horeca-Sektor

Schon bei der Eröffnung am 15. September zeichnete sich ab, was an den kommenden beiden Tagen zum Trend wurde: die 19. Oekofoire der Luxexpo auf Kirchberg wurde mit einem Plus von rund 1.000 Besuchern (gut 14.000 wurden bis zum Sonntag Abend gezählt gegenüber knapp 13.000 im Vorjahr) zu einem beachtlichen Erfolg. Seit ihrer Premiere im Jahr 1988 hat sich die vom „Mouvement écologique“ und dem „Oeko-Zenter Lëtzebuerg“ organisierte Veranstaltung damit zu einem echten Publikumsmagneten gemausert. Großen Anteil am aktuellen Popularitätssprung hatte der Schwerpunkt der diesjährigen Veranstaltung, das Energiesparen. Zahlreiche Stände informierten rund ums Thema und gaben mit Produktvorstellungen, Beratungsgesprächen und Beispielrechnungen zu den Themen erneuerbare und alternative Energien, Niedrigenergie- oder Passivhäuser zahlreiche Denkanstöße fürs Bauen und Renovieren – nicht nur mit Blick auf den Privathaushalt. Mittlerweile sind die cleveren Alternativen so weit ausgereift, dass auch gewerbliche Betriebe finanziell davon profitieren können, sich auf alternative Energien einzulassen. Dazu gehören Photovoltaikanlagen, die die Sonnenenergie

direkt nutzen, und Wärmepumpen, die sie aus dem Grundwasser, der Außenluft oder der gespeicherten Bodenwärme beziehen und nutzen. Besonders lehrreich waren hier die Ausführungen des deutschen Bundesverbands Wärmepumpe (BWP) aus München, doch auch das Großherzogtum konnte mit fundierten Recherchen aufwarten: das Centre de Recherche Public Henri Tudor konzentrierte sich in seiner Präsentation unter anderem auf das Brauch- und Abwassermanagement und stellte dabei so revolutionäre Innovationen vor wie das wasserlose Urinal, das nicht nur den Wasserverbrauch senkt und Abwasserkosten reduziert, sondern naturgemäß gegen Vandalismus durch mutwillig herbeigeführte Überschwemmungen gefeit ist. Die anfangs geringfügig erhöhte Grundinvestition wird sich also je nach Anzahl der benötigten Urinale in wenigen Jahren amortisieren. Noch gewichtiger fällt die langjährige Ersparnis im Bereich der Leuchtentech-



Auch ein Thema für die Oekofoire: biologischer Weinbau
Caves Sunnen-Hoffmann sind hier Pionier im Land

nik aus. Hier macht sich über die Jahre hinweg nicht nur die um ein Vielfaches höhere Lebensdauer der modernen Leuchtmittel bezahlt, sondern gerade im Bereich Restauration/Hotellerie fällt ein vermeintlicher Nebeneffekt ganz kräftig ins Gewicht: Da die LED-Leuchten im Gegensatz zu konventionellen Glühbirnen nicht erhitzen (jedes Kind, das einmal versucht hat, nach dem „schönen Licht“ zu greifen, weiß ein Lied davon zu singen), muss auch keine Energie in ihre Kühlung investiert werden. Gerade in den Sommermonaten und im Außenbereich verschlingen konventionelle Beleuchtungssysteme nämlich zwei Drittel der für sie aufgewendeten Energie nicht für ihren eigentlichen Zweck, das Leuchten, sondern bestimmungsfremd für die unabdingbare Systemkühlung und den Überhitzungsschutz.

Weitere Infos:

www.waermepumpe-bpw.de

www.aec.lu (Solar- und LED-Technik)

www.tudor.lu („Leitfaden Wasserlose Urinale“ u.a.m.)

www.owko.lu (Ecozenter Bauberatung)





présente le

Cocktail du mois

Cacadoo

- 3 cl Vodka Absolut Blue
- 2 cl Liqueur Crème de Banane de Kuyper
- 1 cl Sirop de Coco de Monin
- 16 cl Jus d'Oranges Caraïbos
- 2 cl Blue Curaçao

Bien agiter les quatre premiers ingrédients au shaker, puis verser dans un verre de Pina Colada. Ajouter le Blue Curaçao en le faisant passer par une cuillère pour qu'il se glisse au-dessous du mélange antérieur. Avec cette technique, on obtient un cocktail à deux couches dont la plus grande, d'un jaune orangé, superpose le fond bleu. Décoration à volonté utilisant des fruits tropicaux.

Variation au niveau du jus: au lieu de n'utiliser que du jus d'orange, mettre moitié oranges, moitié ananas – variation qui accentue le caractère léger de ce fancy drink estival.

Avec le «Cacadoo», nous sommes en présence d'un fancy drink assez typé: il contient peu d'alcool, est variable, léger et peut être consommé tout le long de la journée sans y avoir un contexte préféré.

Certes, Marco Kuharic a désigné son cocktail favori pour les «ladies on the beach» quand il travaillait dans des centres de vacances méditerranéens. Au Luxembourg, le barman indépendant offre son fancy drink – entre autres – à un public changeant, mais toujours étonné... pas tellement du goût fruité, velouté et rafraîchissant à la fois de ce cocktail, mais de son mode de préparation.



Marco est un des flairtenders qui sont en train de conquérir le public des bars luxembourgeois. Jongleur, showman et acrobat, il présente un spectacle dont l'impression est plus durable que le pur plaisir de déguster son cocktail. A l'occasion du Concours national des Barmen et –maiden tenu au mois de mars (voir

magazine HORESCA avril 2006), cette impression a été telle que le jury a fini par couronner Marco comme champion national dans la catégorie flair-tending. Cela explique que, après différents engagements à Luxembourg dont le dernier au «Viking», où il nous a présenté son «Cacadoo», Marco aura de nouveau l'opportunité de se produire dans une ambiance marine: début octobre, il représentera le Grand-Duché de Luxembourg lors du championnat mondial des barmen qui aura lieu

les 9 et 10 octobre à Thessaloniki en Grèce. La musique, le costume et la chorégraphie que Marco a choisis pour cet événement sortant un peu du commun sont tels qu'on peut dès à présent être curieux des votes des membres du jury. Quoi qu'il en soit, nos meilleurs voeux l'accompagnent lui et sa collègue Caroline Bortolotti, championne nationale dans la catégorie «classique». Donc: allez les deux, bonne chance en Grèce!



importé par



N° 265

Prix de vente: 3 €
abonnement annuel: 30 €
20^e année



Publication mensuelle éditée sous la responsabilité de Horesca, distribuée à tous les hôteliers, cafetiers et restaurateurs, aux médecins, coiffeurs, Communautés européennes, Institutions nationales et internationales

Rédaction:

Horesca
B.P. 2524 • L-1025 Luxembourg
Tél.: 42 13 55-1
Fax: 42 13 55-299
e-mail: info@horesca.lu
www.horesca.lu

Rédactrice en chef:

Dr Margot Antony

Direction de la publication:

Jean J. Schintgen
Secrétaire général de l'Horesca
Tél.: 42 13 55-1

Publicité:

saint-paul luxembourg
Régie - Publicité - Annonces
L-2988 Luxembourg
Tél.: 4993-9000
Fax: 4993-666

Mise en page:

publishing saint-paul

Impression:

saint-paul luxembourg

Tirage: 6.000/mois

Rencontre gastronomique internationale HORESCA sur Expogast 2006

Du 18 au 22 novembre prochain, la 10^e édition d'Expogast, 2^{ème} événement gastronomique mondial, se déroulera au Luxembourg. Entre le salon commercial et le Culinary World Cup 2006, Expogast fait partie des événements clés de la gastronomie aussi bien pour les professionnels que pour les particuliers.

Etant la plus grande vitrine commerciale dédiée à la gastronomie, Expogast expose des équipements et services pour hôtels et restaurants, des produits alimentaires et boissons ainsi que la littérature professionnelle. Mais la foire comprend aussi Le Culinary World Cup, où les meilleures équipes de cuisiniers internationaux, militaires et jeunes talents se livreront une compétition culinaire 5 jours durant, et le «Restaurant des Nations» qui offrira l'occasion de déguster les plats du Culinary World Cup dans un restaurant de 900 places. Un programme d'animation très riche, y inclus la Coupe d'Europe de la boulangerie artisanale, le Concours international des jeunes boulangers-pâtisseries, le Concours Créa-Table, des expos concours ainsi que didactiques et la «Route des vins». 45 000 visiteurs professionnels et le grand public verront ce spectacle organisé par 600 entreprises représentées sur 200 stands et couvert par une centaine de journalistes internationaux.

Si vous y passez, ne ratez pas l'occasion de nous rencontrer dans l'espace VIP, exploité par l'HORESCA et ses partenaires. Là, vous pourrez communiquer dans une ambiance privilégiée et professionnelle à la fois.

Pour des renseignements supplémentaires, veuillez consulter le site dédié aux visiteurs, exposants et journalistes: www.luxexpo.lu



Clôture avancée

Eu égard à la date d'ouverture d'Expogast, la distribution de nos éditions octobre et novembre sera avancée. Veuillez noter les clôtures:

octobre: 13 octobre
novembre: 3 novembre

		Cuisine	Salle	Réception accueil	Personnel de charge
Luxembourg-Centre	Tél. 478-5300	15	16	6	22
Sud	Tél. 54 10 54-1	2	13	3	18
Nord	Tél. 95 83 84	2	4	4	12
Est/Ouest	Tél. 80 29 29-1	3	10	2	17



Personnel disponible à l'adem