
Programme 2018

Show Cooking

Stand All Japan Sushi Academy

Cuisine japonaise 12h-14h

Samedi 24/11:

dédié aux végétariens, avec nigiri - sushi de légumes et fruits,

Dimanche 25/11:

dédié au poisson, sushi - sashimi,

Lundi 26/11:

dédié au japonais ramen, dégustation

Mardi 27/11:

dédié au tempura de poisson et de légumes, dégustation

Mercredi 28/11:

dédié au sashimi, dégustation

Stand Eurotoques

Cuisine 16h00-18h00

Arnaud Deparis:

Samedi 24/11

Oeuf de caille parfait, espuma champignons, carpaccio champignons, voile de lard colannata.

Renaud Nols
Dimanche 25/11

Crevettes grises: en bisque et au naturel, écrasée de ratte et choux-fleur, écume verveine

Rachel Rameau
Lundi 26/11

Velouté de châtaignes et son espuma au parmesan.

Arnaud Magnier
Mardi 27/11

Pigeon farci de homard et épinard, boulangères de salsifis et crémeux de homard.

Cyril Molard
Mercredi 28/11

Poitrine de cochon fermier, cromesquis de boudin noir, condiment d'oignons cumin, bouillon de maïs.

Présentations et séances d'information

Samedi 24/11:
16h30

« Le patrimoine culinaire, un bien à valeur universelle exceptionnelle »
Madame Simone Beck, Présidente de la Commission luxembourgeoise pour la coopération avec l'UNESCO

17h00

« lessen an Gedrénks am lëtzebuerger Film: Een kuerzen lwwerbléck »
Monsieur Paul Lesch, directeur du centre national de l'audiovisuel

17h30

Présentation du livre
« Hôtels, Cafés, Restaurants de la Belle Époque au Luxembourg »
suivi d'une dédicace par l'auteur Dr. Robert L. Philippart

18h00

Cocktail culturel

Lundi 26/11:
14h00 – 18h00

Conseil juridique Horesca avec Maître Michel Schwartz

15h30

« La réservation hôtelière en ligne »

Présentation par Madame Anne-Sophie Vever, account Manager chez Stardekk
Pour des plus amples informations la firme Stardekk sera présente au stand, lundi 26 et mardi 27 novembre.

16h30

« Wëllkomm - Gesellschaftsspiller » am Bistro

17h00

Remise du prix « Bistros pill 2018 »

17h30

Pot du Président pour les membres de la Fédération nationale des Hôteliers Restaurateurs et Cafetiers « HORESCA »

Mardi 27/11:

14h30

« Les déchets dans votre établissement : Un cercle vicieux ou une économie circulaire ? »

Présentation par la SuperDrecksKëscht

15h00

« Go digital : Social media, les nouvelles tendances dans un marketing moderne »

Présentation par Madame Fabienne Colling

16h30

« Subsidés des PME »

Présentation par Monsieur Gilles Scholtus, Direction générale PME et entrepreneuriat,
Ministère de l'Économie

17h00

Pot de la Chambre de Commerce

Mercredi 28/11 :

15h00

Classification hôtelière Luxembourg
Remise officielle des panonceaux