



It's not only the places, it's the **PEOPLE**

01#

RESTAURANTS | BARS | NIGHT-LIFE | FITNESS

A large, vibrant photograph of a bar scene. In the foreground, a bartender in a white shirt is working behind the bar. Several people are gathered around the bar, some holding up glasses and others holding balloons. The bar is decorated with colorful balloons (red, yellow, green, blue) and a large '10 ans' sign. The atmosphere is festive and lively.

10 ans Ikki

1COM

Services et
diversification à la carte

Guillaume Pill

La passion d'un chef

Get me Fit

Sport et nutrition

INTENSÉMENT MILLÉSIMÉ



BERNARD-MASSARD
MAISON FONDÉE
1921





16



26



12



18



08

SOMMAIRE

06

CARTE 1COM

Offrez
la carte 1COM

08

STEVE ET JEAN-CLAUDE

Services et
diversification
à la carte

12

GUILLAUME PILL

La passion
à la carte

16

10 ANS IKKI

En photos

18

PICK ME UP

Un service
de mobilité
unique et gratuit !

20

LE GROUPE 1COM

Tous nos
établissements

22

1COM TEAM

Merci !

26

GET ME FIT

Rencontre avec
Séverine, coach
nutritionniste

BIL Start. Get your business off the ground.



BIL Start, the comprehensive solution for ensuring your project's success: personalised support until financing for your business has been secured.

With BIL Start, you receive support from our experts at each stage of your business's development, with a free banking package and the best financing options for you.

**Get an appointment now by calling 4590-3000.
More information is available at www.bil.com**

Offer subject to conditions available in-branch. Subject to approval of your application.

160

BIL
1856

BANQUE
INTERNATIONALE
À LUXEMBOURG

Together for you

Find us on



A photograph of two men sitting on a white ledge in a restaurant kitchen. The man on the left is wearing a white button-down shirt and jeans, with his hand resting on his chin. The man on the right is wearing a black button-down shirt and jeans, looking towards the camera. In the background, a chef in a white hat and brown jacket is working at a counter. The kitchen has stainless steel equipment and a colorful diamond-patterned backsplash. A red curtain is visible on the far left.

ÉDITO

1COM Unity.

Ce jeu de mots résume bien notre état d'esprit : les établissements du groupe 1COM, et les personnes qui les fréquentent forment une grande communauté où partager des moments agréables et des valeurs.

Ce magazine a pour but de renforcer ces liens. Vous y découvrirez notre façon de travailler et les coulisses de notre quotidien avec nos employés et nos partenaires.

Nous espérons que vous prendrez plaisir à le lire. N'hésitez pas à nous dire ce que vous en pensez sur nos différents réseaux sociaux.

Steve et Jean-Claude

edito

IDÉE CADEAU

OFFREZ la carte 1COM à vos proches ou à vos collaborateurs



Rechargée du montant de votre choix*, elle permet d'effectuer des paiements dans la quinzaine d'établissements du groupe 1COM et de bénéficier de nombreux avantages tout au long de l'année (invitations aux événements, offres exclusives, coupons de réduction...).

En vente dans tous les établissements 1COM Group.

**Entreprises, demandez
une offre personnalisée
sur www.shop.1com.lu**



*50€ minimum

Avantages



CARTE RECHARGEABLE AVEC TOUS LES MOYENS DE PAIEMENT HABITUELS

Rechargez votre carte, du montant de votre choix, dans tous les établissements du groupe 1COM avec tous les moyens de paiement habituels : espèces, carte de crédit Visa, Master Card, American Express, tickets restaurant et chèques repas.



DÉMATÉRIALISATION DE VOS TICKETS RESTAURANT

Finis les tickets restaurants oubliés ou périmés ! Chargez-les directement sur votre carte 1COM et utilisez votre crédit quand vous le souhaitez, sans limite de temps.



EFFECTUEZ VOS PAIEMENTS SUR LES SITES MARCHANDS DU GROUPE

Entrez simplement votre numéro de carte 1COM ainsi que le cryptogramme à 3 chiffres figurant au verso pour effectuer votre paiement, en toute sécurité.



CONSULTEZ À TOUT MOMENT VOS TRANSACTIONS

Flashez simplement, avec votre smartphone, le QR code figurant au verso de votre carte pour consulter instantanément votre solde et vos transactions. Vous pouvez également consulter votre compte sur le site www.1com.lu



BÉNÉFICIEZ DE NOMBREUX AVANTAGES CHEZ LES PARTENAIRES

Bénéficiez d'offres exclusives et de nombreux privilèges dans notre réseau de partenaires affiliés et soigneusement sélectionnés.



SOIRÉE VIP

Recevez un cadeau à votre anniversaire et bénéficiez d'offres exclusives et d'invitations à nos événements tout au long de l'année !



RECHARGEZ VOTRE CARTE 1COM DU MONTANT DE VOTRE CHOIX*

50€, 100€, 150€ ou plus, créditez votre carte 1COM du montant de votre choix* !



ACCEPTÉE DANS TOUS LES ÉTABLISSEMENTS DU GROUPE 1COM À LUXEMBOURG

Effectuez des paiements dans tous les établissements du groupe à découvrir sur www.1com.lu



UN MOYEN DE PAIEMENT SÛR

La carte 1COM a été développée avec Worldline (groupe Atos), leader européen dans le domaine des paiements et des services transactionnels.

Avec sa bande magnétique, la carte 1COM est acceptée par tous les terminaux de paiements habituels



Steve Darné & Jean-Claude Colbach (1COM):

Services et diversification à la carte



Steve Darné & Jean-Claude Colbach

INTERVIEW

Proposer une offre complète de services constitue pour Steve Darné et Jean-Claude Colbach les fondements de 1COM. Avec les projets en cours, le groupe continue sa diversification et son expansion.

Quel regard portez-vous sur votre parcours depuis la création de 1COM en 1996 ?

Steve Darné : Notre réussite nous rend très heureux et fiers. En tant que jeunes entrepreneurs, rien ne laissait imaginer un tel parcours. Savoir apprendre de ses échecs représente un atout, et notre force actuelle se situe dans la diversification : en plus de nos nombreuses activités dans la restauration, nous possédons une

société de rénovation et de construction, une salle de sport, un espace de jeux pour enfants, et sous peu une crèche et un bowling. L'idée directrice consiste à ne pas mettre tous les œufs dans le même panier, et à saisir les opportunités avec un certain goût du challenge et du risque. La clef réside dans notre état d'esprit et dans notre volonté de toujours satisfaire le public.

Jean-Claude Colbach : Cela nécessite une grande implication pour transmettre ces valeurs à nos 180 employés. Bien que très présents sur le terrain, il apparaît indispensable de s'entourer de personnes qualifiées qui distillent nos idées à tous les niveaux. L'équipe nous donne beaucoup, et souhaite parfois nous freiner, mais notre côté aventurier prend souvent le dessus. Nous nous sentons investis d'une mission : donner du plaisir aux clients. Nous souhaitons les satisfaire afin qu'ils reviennent dans nos établissements. Nous disons toujours oui aux clients : tout est possible ! Pour cela le management doit rester positif. Si vous souhaitez manger en terrasse en décembre car il y a du soleil, nous ferons tout afin de répondre favorablement, et mettre en place les solutions qui s'imposent.

Comment vous adaptez-vous au marché et aux nouvelles tendances de consommation ?

SD : La première image qui me vient représente un caméléon. Savoir s'adapter et se montrer proactifs par rapport au marché s'avère capital. Bien que présents sur un marché saturé, notre capacité d'innovation nous permet de proposer des services innovants tels que « Pick Me Up » ou la carte 1COM. Ces produits nous différencient de nos concurrents. Notre taille et notre expérience nous permettent de proposer ces services pour dynamiser notre offre auprès de notre clientèle.

J-C C : La clef réside dans l'adaptation de l'offre à la demande.



« Nous nous sentons investis d'une mission : donner du plaisir aux clients. »

Jean-Claude Colbach, 1COM

Le marché change très vite. Prenons l'exemple des sushis : la vente online sur notre site sushi.lu bat des records. Le marché apparaît mûr pour cela, avec une clientèle de plus en plus internationale, qui demande davantage de services et d'innovations. Nous répondons à cette demande. Enfin, les animations jouent un rôle important. Nous proposons ce que vous ne retrouvez pas à la maison : un DJ, le sourire d'un barman, un cocktail original.

Quels sont vos projets à court et moyen terme ?

JC C : En premier lieu, j'évoquerai la crèche que nous ouvrons à Howald. Ce projet sur lequel nous travaillons depuis longtemps, deviendra la plus grande crèche du pays, avec une capacité de 100 à 150 enfants. Les enfants bénéficieront d'installations modernes, avec un mélange d'animations, d'éducation et de convivialité, le tout jouxtant un grand jardin. Ils doivent passer un bon moment à la crèche, et le plus beau compliment serait qu'ils ne souhaitent pas rentrer chez eux le soir ! Nous complétons l'offre adressée aux parents avec un parking sécurisé, notre salle de fitness et les jeux du yoyo situés juste à côté.

SD : A proximité, nous ouvrons prochainement un bowling : installé sur 2 niveaux de 8 pistes chacun, avec des thématiques différentes, qui deviendra le plus grand du Grand-Duché. Les ados devenus trop grands pour fêter leur anniversaire au YoYo juste à côté, pourront y pratiquer une activité physique ludique.

JC C : 1COM se positionne comme la première entreprise à proposer le service « Pick Me Up ». Cette innovation pour le marché luxembourgeois permet de s'amuser en oubliant la problématique du stationnement et du retour à la maison. Au départ proposé uniquement les vendredis et samedis dans certains établissements, le service s'est progressivement élargi à tous les restaurants du groupe situés à Luxembourg Ville, tous les jours de la semaine. Là encore, nous répondons à une demande de services : nous venons vous chercher à la maison pour vous permettre de



Copyright : 360Crossmedia/BB

« Savoir s'adapter et se montrer proactifs par rapport au marché s'avère capital. »

Steve Darné, 1COM

profiter pleinement de votre soirée, sans contraintes.

SD : Enfin, en 2019 l'ouverture d'un restaurant dans le complexe Infinity, constituera pour nous une étape importante. Nous y proposerons une extension du concept du Aka, à savoir sushis et cuisine fusion. Nous sommes convaincus que ce quartier mixant appartements de prestige, bureaux et commerces, deviendra le nouveau centre névralgique du Kirchberg.

JC C : Pour conclure, rendez-vous en septembre et octobre pour fêter les 10 ans de nos établissements des Rives de Clausen : le Ikki, Le Sud et le Rock Box. /

+ d'infos

www.andyaluxembourg.com/1com
www.1com.lu

interview

Guillaume Pill,

(chef de cuisine, restaurant Ikki)

LA PASSION À LA CARTE



Après un Bac pro obtenu avec mention très bien, Guillaume Pill, vosgien d'origine, acquiert une solide expérience en restant fidèle à ses valeurs : respect des produits, des saisons et fusion entre tradition et modernité. Rencontre avec le chef de cuisine du restaurant IKKI aux Rives de Clausen.

Comment décrivez-vous votre parcours avant votre arrivée au IKKI ?

Devenir chef de cuisine représente un aboutissement, mais pour y arriver, j'ai pratiqué tous les métiers en cuisine. J'alternais l'été en Corse et l'hiver à

La Plagne, en Haute-Savoie. Le hasard me propulse alors chef de cuisine seulement 15 jours après mon arrivée dans un restaurant, à la suite du départ précipité du chef. Je reste plusieurs années dans ces mêmes restaurants saisonniers, car j'apprécie la fidélité dans le travail. D'ailleurs, je vais fêter mes neuf ans au sein du Groupe 1COM, dont trois ans en tant que chef de cuisine du IKKI.

Comment définissez-vous votre cuisine ?

Depuis l'ouverture, le restaurant propose des sushis. Au fil des années, la cuisine évolue vers des inspirations fusion, avec une touche

asiatique. J'aime aussi prendre un plat classique et le travailler à ma façon. Prenons l'exemple du cordon bleu : le servir avec sa traditionnelle sauce aux champignons ne m'intéresse pas. Je préfère une garniture originale autour de l'oignon, sous différentes textures et un jus de veau au Porto. D'ailleurs, toutes nos sauces sont faites maison, ce qui représente un luxe de nos jours. La différence de goût se ressent dans l'assiette. Cela reste incomparable. J'apprécie au IKKI que les patrons me laissent le temps de bien faire les choses. Je bénéficie de la liberté de faire ce que je veux, même s'ils goûtent chaque plat avant la mise en carte.

D'où vient votre inspiration ?

De nos jours, internet permet un accès à un nombre inimaginable de recettes différentes. La découverte de toutes les cuisines du monde se fait en un clic. Je m'en inspire, les adapte et les interprète pour créer de nouveaux plats. Au IKKI, je maintiens toujours un ou deux plats d'influence asiatique à la carte. Par exemple, j'ajoute du wasabi dans les petits pois, ou j'agrémente un butternut avec du gingembre et de la citronnelle. La

carte change à chaque saison, avec quelques recettes qui traversent le temps et reviennent d'une année sur l'autre. En ce moment, je travaille sur une carte bistrot-lunch avec des plats meilleurs marchés et plus rapide à servir,

destinée à la clientèle du midi qui bénéficie de peu de temps pour déjeuner. /



« J'aime prendre un plat classique et le travailler à ma façon. » Guillaume Pill, chef de cuisine, restaurant IKKI

Snack Interview

MON RESTAURANT PRÉFÉRÉ (HORS IKKI)

Je sors peu, je préfère inviter des amis à la maison. Je leur cuisine une bonne pièce de bœuf.

MON MENTOR

Yannick Aleno. Je suis fan de Yam, son magazine qui propose une revue des grandes tendances de la cuisine mondiale.

MON ALIMENT

Le foie gras. J'aime le travailler.

MA MUSIQUE

Stromae, je l'ai vu en concert à la Rockhal. J'aime autant la musique que la mise en scène. Un artiste complet.

MES HOBBIES

Les jeux vidéo depuis tout petit. En ce moment je joue FIFA (beaucoup) et à Battle Field.

MES VACANCES DE RÊVE

En famille en Corse. J'y ai passé 4 ans, j'adore car il y a tout : mer et montagne. J'ai hâte d'y emmener mon fils.

MA SÉRIE TV

Walking Dead



La Recette

Pour les steaks, hacher les trois viandes de canards, mélanger et façonner 4 burgers.

Cuire à la poêle, puis mettre au four environ 5 minutes à 200 °C.

Toaster les pains burgers.

Disposer dans l'ordre, cheddar, steak de canard, terrine de foie gras, magrets fumés, cheddar, et terminer par une roquette

assaisonnée à l'huile de truffes.

Maintenir le burger avec un pic en bois.

Vous pouvez rajouter par dessus, des rondelles d'oignons frits.

Accompagner votre burger de frites fraîche maison et d'une sauce hollandaise au poivre vert.

Ikki Burger

Ingédients

- 350g de magrets de canards dégraissés
- 350g de magrets de canards entiers
- 300g de confit de canard cuit
- 8 tranches de cheddar
- 4 belles tranches de terrine de foie gras de canard
- 12 tranches de magrets fumés
- roquette, huile de truffes
- 4 pains burger brioché



Le IKKI Burger demeure le plat signature du restaurant.

Seul plat à la carte depuis l'ouverture, son originalité réside dans un steak fait maison 100% canard : un subtil mélange de confit haché et de magret.

LIFE'S MEMORABLE MOMENTS
MUST BE MOËT & CHANDON



FONDÉ  EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



EXCLUSIVELY IMPORTED BY

WENGLER
1897
CHÂTEAUX & DOMAINES

DRINK RESPONSIBLY





Bienvenue sur Pick Me Up

Un service de mobilité unique et gratuit !

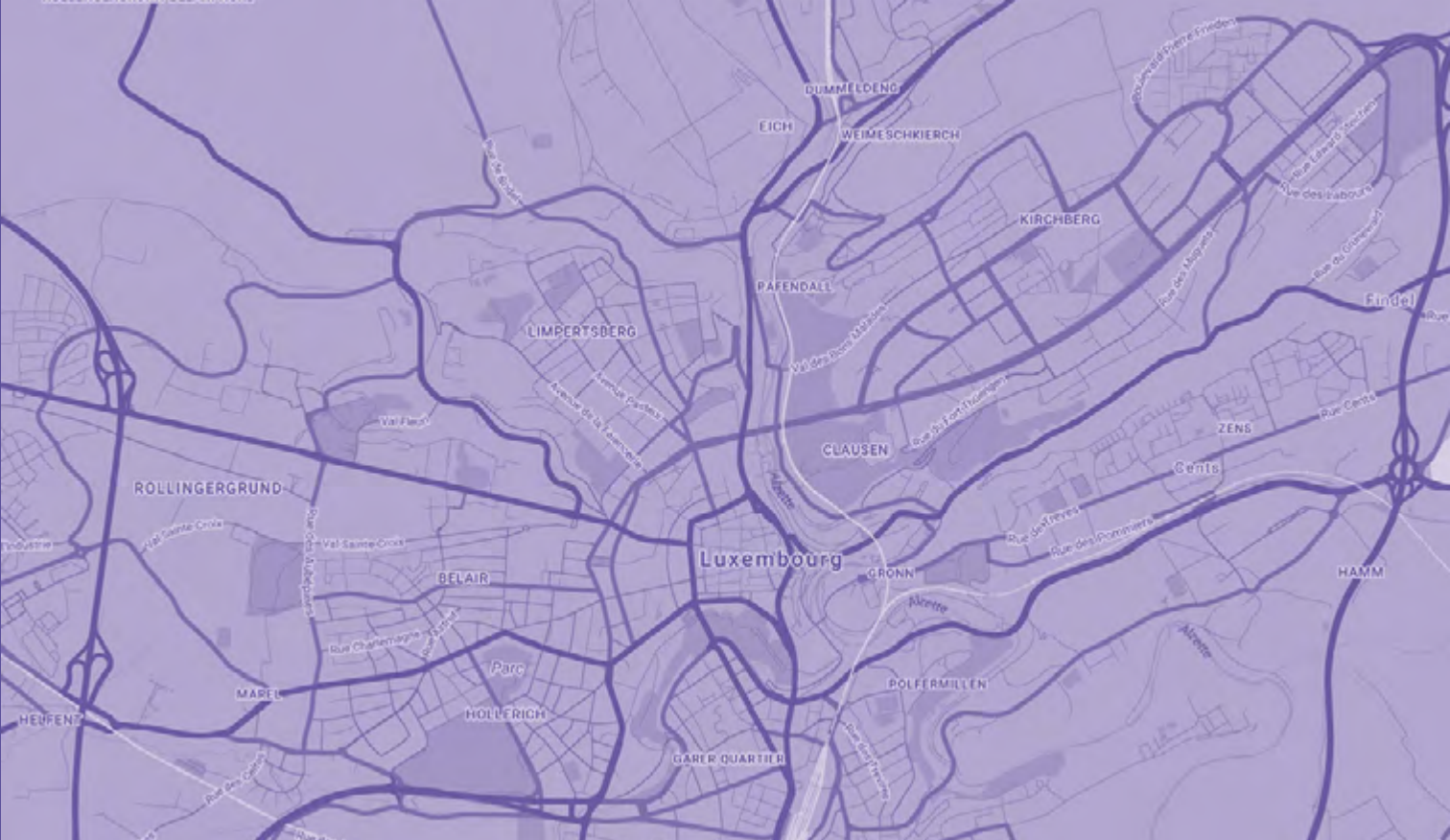


Témoignage client Pick me UP :

« J'ai vu une pub pour un nouveau service : une carte de fidélité qui permet, une fois rechargée, de bénéficier d'un service de navette, personnelle et gratuite, entre son domicile et le restaurant, aller et retour s'il vous plaît. Étant d'un naturel un peu radin, et vue la complexité de se garer en ville (*notamment aux Rives de Clausen le weekend*) voilà une magnifique « proposition de valeur » qui règle un réel « point de friction client ». Je ne peux plus m'en passer ! »

Xavier Roblin
Head of Marketing and Digital &
Independent Director





www.pickmeup.lu Comment ça marche ?



1. HABITER À MOINS DE 15KM
DU CENTRE VILLE
DE LUXEMBOURG

RÉSERVEZ VOTRE COURSE !

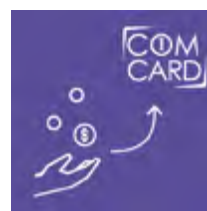
DOE

John

john.doe@mail.lu

ETC...

2. REMPLIR LE FORMULAIRE
DE RÉSERVATION SUR LE SITE



3. RECHARGER SA CARTE 1COM
DE 200€ DANS LA VOITURE

Disponibilité, ponctualité et confort,
 profitez de tous les avantages d'un véhicule avec chauffeur qui vous conduit
 de votre domicile aux établissements du groupe 1COM *(aller et/ou retour)*.

Libéré de toutes contraintes *(risques de contravention, frais de stationnement et de trajet)*,
 profitez pleinement, en famille ou entre amis, d'agréables moments dans les enseignes 1COM
 Group situés aux Rives de Clausen *(Ikki - Le Sud - Brauerei - Zulu Blanc - Rock Box)*
 et aux alentours de la ville *(Aka Cité - Yoyo - Am Clubhaus - Nemo's - In Vivo)*.

Le groupe 1COM

NOS ÉTABLISSEMENTS

IKKI



BAR - RESTAURANT

19-21, Rives de Clausen
L-2165 Luxembourg
Tél: [+352] 49 69 40
www.ikki.lu

AKA CITÉ



BAR - RESTAURANT

3, Rue Genistre
L-1623 Luxembourg
Tél: [+352] 20 33 22 45
www.aka.lu

LE SUD



BAR - RESTAURANT

8, Rives de Clausen
L-2165 Luxembourg
Tél: [+352] 26 47 87 50
www.le-sud.lu

AM CLUBHAUS



BAR - RESTAURANT

18, Rue de Bridel
L-1264 Luxembourg
Tél: [+352] 26 20 26 26
www.amclubhaus.lu

NEMOS



RESTAURANT

45, Av J-F KENNEDY
L-1855 Kirchberg
Tél: [+352] 27 84 84 44
www.nemos.lu

YOYO



AIRE DE JEUX - RESTAURANT

105, rue des Bruyères
L-1274 Howald
Tél: [+352] 26 29 66 33
www.yoyo.lu

Tous nos collaborateurs adhèrent et se conforment sans réserve à une charte qualité, répertoriant leurs engagements envers le groupe et envers leurs clients. Cette charte garantit l'application d'un savoir-faire et d'un savoir-être qui caractérise la philosophie de notre groupe, et qui nous distingue sur nos différents marchés. Elle nous permet d'uniformiser, au sein de toutes nos enseignes, nos process et le niveau d'excellence que nous exigeons, dans tous les aspects de la production et du service.

BRAUEREI



BRASSERIE - RESTAURANT

12, Rives de Clausen
L-2165 Luxembourg
Tél: [+352] 26 20 10 17
www.bigbeercompany.lu

FITNESS ZONE



CENTRE DE REMISE EN FORME

103, rue des Bruyères
L-1274 Howald
Tél: [+352] 29 10 15
www.fitnesszone.lu

ROCK BOX



BAR - RESTAURANT

3, Rives de Clausen
L-2165 Luxembourg
Tél: [+352] 20 21 00 40
www.rockbox.lu

OISHII



BAR - RESTAURANT

Place du Brill
L-4041 Esch-sur-alzette
Tél: [+352] 20 60 60 20
www.oishii.lu

GINO'S



BAR - JAZZ CLUB

124, Rue d'Alzette
L-4041 Esch-sur-alzette
Tél: [+352] 20 60 60 21
www.ginos.lu

ZULU BLANC



BAR - RESTAURANT

16, Rives de Clausen
L-2165 Luxembourg
Tél: [+352] 20 60 06 60
www.zulu-blanc.lu

IN VIVO



BAR - RESTAURANT

4, Rue François Hogenberg
L-1735 Luxembourg
Tél: [+352] 20 60 02 05
www.invivo.lu

SCHWARTZWALDHAUS



BAR - RESTAURANT

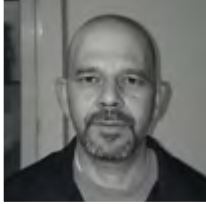
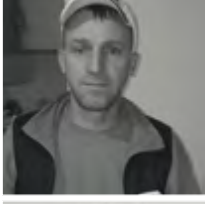
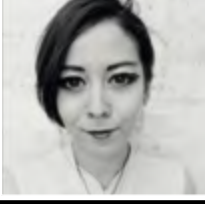
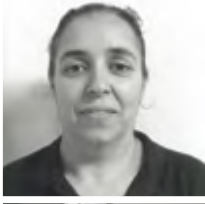
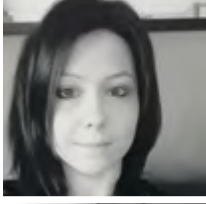
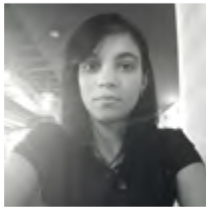
Schueberfouer - Champs du Glacis
L-2520 Luxembourg
Tél: [+352] 20 33 22 60
www.schwarzwaldhaus.lu

SCHWARTZWALD CHRISTEL

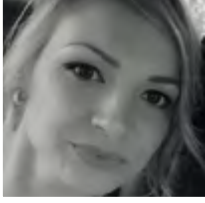
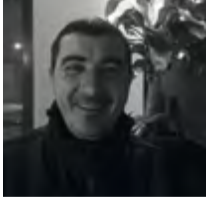
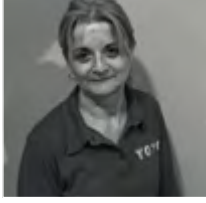
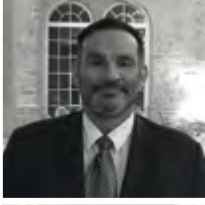
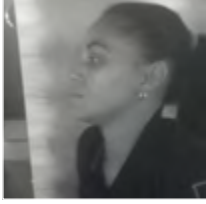
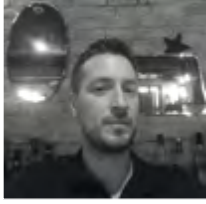
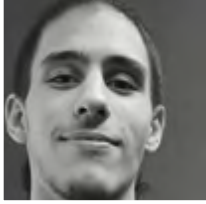
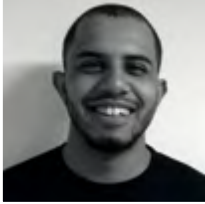
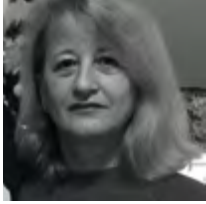


BAR - RESTAURANT

Schueberfouer - Champs du Glacis
L-2520 Luxembourg
Tél: [+352] 20 33 22 50
www.schwarzwald-christel.lu



THANK YOU !





C①M
team



SUSHI.LU

est le seul portail luxembourgeois qui vous permet de commander vos sushis en ligne dans le restaurant de votre choix.

1. Connectez-vous sur le site www.sushi.lu
2. Choisissez parmi nos 6 restaurants
3. Choisissez votre menu



Envie de Sushis ?



AU BUREAU ?



À LA MAISON ?

Toutes vos envies de sushis sur www.sushi.lu



IL MONDO GIRA IN UNA TAZZINA DI CAFFÈ



www.valentinocaffe.com

Caffè Valentino Distribution S.à r.l. • 7A, Rue de Turi • L-3378 Livange Luxembourg • Phone: +352 26671928 • Fax: +352 26671928-28 • E-mail: caffevalentino@pt.lu



Le Cellier

TRADITION & TENDANCES

- VENTE & DISTRIBUTION DE VINS
- GRAND CHOIX DE VINS POUR TOUTES LES IDÉES BUDGÉTAIRES
- CAVE À VINS CLIMATISÉE
- ORGANISATION DE DÉGUSTATIONS



4, Z.I. op der Héi • L-9809 Hosingen • tél. 99 80 81 - 1 • lecellier@bheintz.lu • www.boissonsheintz.lu

Get me fit

RENCONTRE AVEC SÉVERINE, COACH NUTRITIONNISTE



Il apparaît parfois difficile d'allier plaisir de manger, et maintien de sa ligne. Le programme Get me fit vous apporte la solution sur un plateau.

Quel est le concept de Get me Fit ?

Get me fit est un programme sport & nutrition unique à Luxembourg, alliant des entraînements personnalisés encadrés par un coach sportif au centre de remise en forme Fitness Zone et des plats savoureux (livrés ou à emporter 7j/7) élaborés par le Chef du restaurant In Vivo, sous le contrôle d'un coach nutritionnel.

A qui s'adresse ce programme ?

Le concept a été développé pour aider les personnes actives, qui n'ont pas envie de cuisiner, souvent le soir : cela les habitue à bien manger, en faisant attention. L'idée est de leur montrer qu'il est possible de bien manger, de se faire plaisir avec des plats goûteux, tout en faisant attention aux calories.

Pouvez-vous nous donner 6 bonnes raisons de rejoindre le programme ?

1.UN ENCADREMENT UNIQUE !

Une équipe de professionnels de la

remise en forme, de la nutrition et de la restauration mobilisant chacun leurs compétences pour vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs. Cette synergie est la clé du succès de nos programmes.

2.C'EST TOUT PRÊT !

Chaque semaine, faites le choix de vos plats parmi une carte riche et variée et recevez vos repas journaliers (2 à 5 selon la formule choisie) au bureau ou à la maison. Réchauffez-les 2 minutes seulement au micro-ondes et régalez-vous !

3.DU TEMPS POUR VOUS !

Affranchissez-vous du temps perdu à faire vos courses, à compter vos calories, à cuisiner... et consacrez ce temps et cette énergie à vos 2 entraînements hebdomadaires encadrés par votre coach personnel.

4.VOUS AVEZ TOUT ESSAYÉ !

Avec Get me fit ! Constatez les premiers résultats dès les premiers

« Get me fit » est un
programme sport &
nutrition unique à
Luxembourg » Séverine

jours, sous les encouragements de l'équipe et obtenez des résultats rapides et durables !

5.PAS D'EFFET YOYO !

Vous apprendrez à manger mieux tout en vous faisant plaisir, vous adopterez de nouvelles habitudes alimentaires pour qu'au terme du programme, vous deveniez autonome !

6.SATISFAIT OU REMBOURSÉ !

Get me fit ! c'est le programme qui marche ! Nous sommes prêts à faire le pari ! Si vous n'avez pas atteint l'objectif défini lors de notre première rencontre, nous vous remboursons intégralement. /

www.getmefit.lu



mixvoip.com

Dès 2011, ICOM Group a fait le pari gagnant de la téléphonie hébergée, technologie alors novatrice qui aujourd'hui fait référence dans le monde professionnel. Ce choix présente de multiples avantages financiers et fonctionnels comparés à une centrale téléphonique classique.

Une seule centrale pour toutes les activités

Une seule centrale dans le cloud est suffisante pour permettre une communication interne et externe facile et centralisée à la fois. La téléphonie s'adapte à la demande, et grandit naturellement au fil des besoins soutient aisément plusieurs activités au sein du même groupe.

Connexions Internet pro

MIXvoip connaît bien les besoins professionnels. Une connexion adaptée aux exigences les plus spécifiques et un niveau de service garantissent la continuité nécessaire aux restau-

TELEPHONIE ET INTERNET, 1-COM GROUP COMPTE SUR MIXVOIP

rants, y compris l'assistance 24/24 si nécessaire.

Des coûts maîtrisés

Au-delà d'une gestion simplifiée, le passage à la VoIP a permis au groupe de réaliser d'importantes économies grâce à la suppression des lignes analogiques existantes ainsi qu'aux coûts de communications nettement inférieurs et même gratuits entre les enseignes du groupe.

Une grande flexibilité

La téléphonie hébergée offre également une grande souplesse face à des besoins spécifiques ou ponctuels et la réactivité de MIXvoip contribue au succès d'événements temporaires ou saisonniers. Lors de la Schueberfouer 2018, il n'a fallu que quelques minutes à MIXvoip pour créer et attribuer un numéro de ligne fixe pour la fameuse Schwarzwaldhaus.

Au-delà de la performance et de la stabilité de la solution développée par MIXvoip, c'est également son support local et multilingue, qui a convaincu ICOM Group.



+ 2000
clients professionnels



3 bureaux
LU - DE - BE



De fidélité
clients



Support local
& multilingue

Rejoignez le 1COM Birthday Club !



Recevez un cadeau à votre anniversaire et bénéficiez d'offres exclusives tout au long de l'année, dans l'ensemble des établissements du groupe !

Inscrivez-vous sur :
www.1com.lu/birthdayclub



GET ME FIT!

SPORT & NUTRITION, NOTRE PARI, VOTRE DÉFI!

Sport + nutrition, l'équation gagnante !

Get me fit est un programme sport & nutrition unique à Luxembourg, alliant des entraînements personnalisés encadrés par un coach sportif au centre de remise en forme **Fitness Zone** et des plats savoureux (livrés ou à emporter) élaborés par le Chef du restaurant **In Vivo**, sous le contrôle d'un coach nutritionnel.

Séverine vous propose sa sélection de plats aux calories contrôlées



Séverine Labourel,
coach nutritionnel Fitness Zone

DÉJEUNERS ET DÎNERS



Filet de cabillaud vapeur

Patates douces cuites au four



Mini potiron

Farci au poulet



Steak de boeuf grillé

Haricots verts et pâtes sans gluten



Pavé de saumon

Sésame et légumes croquants



Filets de poulet grillés

Patates douces



Filet de sole

Quinoa aux légumes



COLLATIONS



Salade de fruits

Fruits frais de saison



Bowl cake

Flocons d'avoine, lait d'amandes et protéine Whey



Rejoignez le programme sur www.getmefit.lu

A REQUEST ?



LISTEN TO THE SOUND OF EXCELLENCE

CONCIERGE • CATERING • EVENT

www.ringmybell.lu
Info@ringmybell.lu

1COM en quelques chiffres

Établissements



16

Employés



223

Secteurs
d'activité



6

Fréquentation mensuelle
moyenne dans l'ensemble
de nos établissements



43000

Évènements organisés
(depuis 2000)



12546

Repas servis
chaque année :



534000

AKA CITE

PRENEZ PLACE AUTOUR DU SUSHI SLIDER !

Aka Cité (littéralement “la Cité Rouge” en japonais), au cœur de la ville, vous émerveillera entre autre par son audacieuse architecture. Un cadre atypique, sans nul autre pareil, un décor dépayasant aux couleurs contrastées, une cuisine d’une savoureuse originalité, tout est ici une invitation à un voyage immobile.

Interview de Jessica Paulin,
responsable du restaurant

Aka Cité a été le premier restaurant à proposer le Sushi Slider, à Luxembourg. Quel est son principe ?

Confortablement installés autour du sushi slider, les clients voient défiler devant leurs yeux, de petites assiettes contenant 1 à 3 pièces, fraîchement préparées par nos chefs. Ils peuvent se servir à leur guise, en fonction de leurs goûts et leur budget.

Le prix du contenu de chaque assiette diffère selon la couleur du logo « Aka » incrusté sur celle-ci (bleu à 3 €, rouge à 4 €...). L'addition est établie en fonction du prix des assiettes cumulées.

En un seul repas, les amateurs de sushi peuvent ainsi découvrir l'intégralité de notre carte sushi, en petite portion.

Le dimanche midi, nous proposons le sushi slider à volonté ! 29 € par adulte, 20 € par enfant de moins de 15 ans, 14 € par enfant - de 10 ans.

En 8 années d'existence, comment faites-vous pour vous renouveler et faire face à la concurrence toujours plus nombreuse ?

L'originalité de nos sushis fait toute la différence. Nos sushi chefs innovent pour constamment proposer de la nouveauté.



« Prenez place autour du sushi slider pour un voyage initiatique à la découverte de saveurs d'ailleurs » Jessica Paulin, responsable du restaurant

Nous avons également développé de nouveaux concepts comme le sushi class. Nous offrons la possibilité à nos clients de s'initier à l'art de la confection de sushi et de suivre l'enseignement de notre Chef. 3 niveaux sont proposés (débutant, intermédiaire et expert), à partir de 55€/personne, comprenant la formation et le repas.

Enfin, nous avons lancé les kits sushi, contenant tout le nécessaire pour permettre aux clients de réaliser, à la maison, ses propres sushis. /



Théâtre Gastronomique

LA CUISINE EN SCÈNE



À mi-chemin entre le théâtre et le restaurant, le Théâtre Gastronomique invite à vivre une expérience culinaire inédite. Aux premières loges d'un repas préparé par un grand chef, les clients se muent en véritables spectateurs gourmets. Interview de Farid Hamouda, Responsable bar et maître d'hôtel au restaurant Le Sud.

En quoi consiste le Théâtre Gastronomique ?

Le Théâtre Gastronomique propose une expérience unique au Luxembourg. La cuisine, surélevée et ouverte sur la salle du restaurant, prend la forme d'une scène de théâtre. Elle permet aux spectateurs d'assister à la préparation de l'ensemble du repas et de ne rien manquer de l'entrée au dessert. À travers une mise en scène exceptionnelle, la clientèle assiste à un spectacle culinaire atypique et découvre de nouvelles émotions gustatives. Le Théâtre Gastronomique

met également en avant les talents de grands chefs, à l'image du regretté Roger Jaloux, ancien Chef du Restaurant Paul Bocuse, et de Wolfgang Becker, double étoilé au Guide Michelin. Raisons pour lesquelles les participants ne se comportent plus en simples clients, mais deviennent de véritables spectateurs et dégustateurs.

Depuis quand proposez-vous cette expérience ?

L'idée de créer le Théâtre Gastronomique remonte à 2013, date du changement de direction. À cette époque, les initiateurs du projet, à



CHEF ROGER JALOUX



CHEF WOLFGANG BECKER

« Notre premier et unique objectif : offrir à notre clientèle une expérience unique avec un chef étoilé, à un tarif raisonnable » Farid Hamouda, Responsable bar et maître d'hôtel au restaurant Le Sud.

savoir Steve Darné et Jean-Claude Colbach, décident de développer ce concept pour une raison toute simple : il est rarement possible de déguster des mets de différents chefs au sein d'un même établissement. L'idée fera son bonhomme de chemin et, à force de travail, elle finira par voir le jour. Il suffit de venir au Théâtre Gastronomique pour s'en apercevoir : l'établissement fait le plein à chaque représentation. Cette belle réussite, nous espérons bien la partager avec davantage de nouveaux spectateurs encore.

Quel défi devez-vous relever pour organiser cet événement ?

L'organisation d'une représentation au Théâtre Gastronomique nous confronte à un problème majeur : trouver un chef suffisamment renommé pour attirer les spectateurs. Voilà pourquoi nous optons en priorité pour un étoilé au Guide Michelin. Bien évidemment, il doit aussi être disponible à la date de la représentation, ce qui s'avère compliqué au vu du planning généralement chargé de ces artistes des fourneaux. Enfin, peut-être le point le plus important, le chef

sélectionné ne doit pas être trop onéreux. En effet, nous ne pouvons pas oublier notre premier et unique objectif : offrir à notre clientèle un moment inoubliable à un tarif raisonnable. Autant d'ingrédients participant au caractère exceptionnel du Théâtre Gastronomique et permettant aux spectateurs de vivre une expérience culinaire unique en son genre. /

YOYO

AU BONHEUR DES ENFANTS

Installé à Howald Yoyo s'adresse aux enfants de plus de 3 ans, et leur propose de plonger dans le monde mystérieux de la jungle et des pirates. Un univers ludique, qui favorise le développement intellectuel et sensoriel comme la psychomotricité. Un autre espace, installé au deuxième étage, permet d'accueillir les plus petits, entre 1 et 3 ans. Et la plateforme n'oublie pas les parents puisqu'elle dispose aussi d'un restaurant.

Pour les enfants, le frisson de l'aventure

Le site propose aux petits moussaillons d'écumer les mers, de partir à la conquête de territoires sauvages et de se mesurer à une horde de pirates pour s'emparer

d'un fabuleux trésor. À l'aide d'une carte, les jeunes aventuriers devront explorer une île et se frayer un chemin dans la jungle en évitant les pièges disposés sur leur route. Par le jeu, les enfants apprennent l'esprit d'équipe qui les aidera à surmonter





« Par le jeu, les enfants apprennent l'esprit d'équipe et aiguisent leur réflexion »

leurs craintes et à aiguiser leur réflexion. Après avoir bravé les dangers, une dernière épreuve attend les apprentis baroudeurs : la cascade démoniaque. Sur ce toboggan de neuf mètres, seuls les plus téméraires oseront se risquer pour enfin s'emparer du fabuleux trésor sous les yeux de leurs parents, qui les attendent, en sécurité, dans leur repaire, le restaurant.

Pour les parents, la tentation gourmande

Confortablement installés à leur table, les adultes profitent du savoir-faire des cuisiniers de Yoyo qui proposent de la restauration rapide et une cuisine traditionnelle de type brasserie. En gardant un œil sur leurs enfants, les convives pourront ainsi déguster assiettes apéro, fajitas, bruschetas ou hamburgers, mais aussi pâtes, viandes, poissons

et desserts faits maison. L'établissement propose également une carte pour les plus jeunes avec les traditionnels nuggets ou spaghettis, et même des plats spécialement réservés aux bébés : purées, compotes. Un menu du jour est servi, du lundi au vendredi midi, hors jours fériés. Le restaurant accueille aussi vos événements familiaux : mariages, baptêmes, communions, anniversaires. Enfin, Yoyo prête aussi son cadre aux grandes fêtes traditionnelles : Halloween, Noël et Saint-Nicolas. Pour la Saint-Sylvestre, le restaurant propose un menu festif avec soirée « disco » et entrée à l'aire de jeux gratuite pour les petits. /

YOYO EN PRATIQUE

105 rue des Bruyères, à Howald

LE SITE OUVRÉ

LUNDI de 10 h à 18 h,
DU MARDI AU JEUDI de 10 h à 22 h,
VENDREDI de 10 h à 23 h,
SAMEDI de 9 h à 23 h
DIMANCHE de 9 h à 22 h.

L'entrée est **GRATUITE** pour les enfants de moins de 2 ans et les accompagnateurs

(7,50 € pour les petits de 2 à 4 ans, 12,50 € à partir de 5 ans).

ORGANISATION D'ANNIVERSAIRES POUR 10 PARTICIPANTS

165 € en semaine
195 € les week-end, jours fériés et pendant les vacances scolaires.

Des OFFRES SPÉCIFIQUES existent aussi pour les établissements scolaires, les crèches et les associations.

Les tarifs s'échelonnent de 5 à 10 ou 12 € par participant en fonction de la formule choisie : aire de jeux, goûter ou repas.

Etienne Stein

LA PÂTISSERIE POUR VOCATION

« Le Sud », installé depuis 2008 aux Rives de Clausen, est devenu, au fil des années, une incontournable halte gastronomique. Sa situation, en plein cœur d'un quartier chargé d'histoire, et tout près des principaux pôles d'intérêt de la capitale Luxembourgeoise, contribue sans doute à ce succès. Mais ces éléments n'y suffiraient peut-être pas s'ils ne s'accompagnaient de l'irremplaçable touche de gourmandise qu'apporte le pâtissier Etienne Stein.

La genèse d'une vocation

Maître des douceurs au « Sud », le Français Etienne Stein attrape très jeune le virus de la pâtisserie. Après la brillante obtention de son Cap de pâtissier chocolatier glacier confiseur, il décide de suivre une année de stage en Belgique afin d'ouvrir son horizon professionnel, et de découvrir d'autres méthodes de travail avant de partir au service militaire. Il va effectuer ensuite un an de formation dans un lycée hôtelier où il décrochera deux mentions (une en pâtissier de restaurant, une en traiteur). Il décide alors de se consacrer à la première

spécialisation. Le chef explique : « Je me dois d'être complet et de proposer une palette diversifiée qui va du pain aux gâteaux en passant par les glaces, les chocolats ou les desserts de mariage. Les clients veulent toujours plus de nouveauté, de création ».

« Le Sud » ou la consécration

Animé de ces convictions, Etienne Stein pose ses valises, sa passion et son savoir faire au « Sud », voilà six ans. Autodidacte affirmé, le chef-pâtissier se fixe pour règle de ne jamais copier les autres. Il revisite les grands classiques en y imprimant sa



« Si ce métier peut paraître compliqué, contraignant... Tout s'efface dès lors que le client est heureux »

Etienne Stein

signature, et aime surprendre les convives. Poire belle Hélène, cagette de fruit ou fausse carotte en trompe l'œil...

Les créations gourmandes s'agrémentent à chaque fois d'une mise en scène et d'un montage complexe, unique, et Etienne Stein confie avoir quelques nouveautés en projet... « Je n'ai pas de plat-signature... Je me vois comme un écrivain qui a peur de la page blanche... Je réfléchis tout le temps, cela me permet d'évoluer ». Et le chef poursuit : « Mon ambition reste de faire plaisir et se faire plaisir. La plus

belle des récompenses se trouve dans le sourire des clients. Notre cuisine ouverte nous permet de voir immédiatement l'aboutissement de notre travail ».

Le désir de transmettre

À 44 ans, l'infatigable Etienne Stein profite de son jour de congé pour dispenser des cours du soir dans une école spécialisée. Passionné par son nouveau rôle d'enseignant, comme il l'est dans sa cuisine, il explique : « J'aime le contact avec le public, la formation, quand les gens avec qui l'on partage son expérience s'anime d'enthousiasme, c'est un cadeau du

ciel. Deux fois par an nous recevons des stagiaires au «Sud». Dernièrement, une jeune chef de partie est arrivée et je dois la former. J'espère lui apprendre que si ce métier peut paraître compliqué, contraignant... Tout s'efface dès lors que le client est heureux ». Et le chef conclut en confiant qu'il aimerait, un jour, poursuivre par l'image le bonheur gustatif, en publiant un livre « pour avoir le bonheur de l'offrir aux gens que j'aime ». En attendant, on peut retrouver ses créations sur sa page Facebook ou sur le site du restaurant « Le Sud ». /

Le dessert

D'ETIENNE STEIN

La recette

Profiterole revisitée

PÂTE À CHOUX

125g de lait - 125 g d'eau
100 g de beurre - 5 g de sel
5 g de sucre - 150 g de farine
5 oeufs

PROGRESSION

Mettre dans une casserole à chauffer le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. A frémissement incorporer hors du feu la farine et remettre à chauffer jusqu'à décollement de la masse dans la casserole. Incorporer les oeufs un à un et une fois terminé mettre la pâte dans une poche à douille. Faire une boule, y déposer des ronds de craquelins et cuire à 190 degrés pendant une vingtaine de minute.

CRAQUELIN

200 g de beurre - 250 g de sucre
cassonade - 250 g de farine

PROGRESSION

Mettre le beurre à ramollir. Blanchir le beurre avec le sucre et finir une fois blanchi par la farine. Étaler cette masse entre deux feuilles de papier cuisson. Une fois figé, découper des ronds de la circonférence de vos choux.

SAUCE CHOCOLAT

600 g de lait - 150 g de glucose
520 g de chocolat noir

PROGRESSION

Faire chauffer le lait et le glucose, à frémissement verser sur le chocolat.

CHANTILLY MASCARPONE

100 g de crème liquide à chauffer avec 100 g de sucre et une gousse de vanille. Y rajouter une fois chaud une feuille de gélatine et mélanger le tout à 300 g de mascarpone frais. Pour finir y incorporer 500 g de crème liquide froide. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Ensuite le monter au fouet comme une chantilly traditionnelle.

**« Offrir à nos clients la
facilité de payer par
carte, c'est tout naturel! »**

Steve Darné

Co-CEO du ICOM Group



Toute l'équipe de Worldline
Luxembourg est fière du partenariat
qu'elle a avec ICOM Group pour
les services de paiement par carte.

Contactez-nous au **+352 26 029 505**
ou par email : info-luxembourg@worldline.com

**Worldline,
leader européen
avec + de 45 ans
d'expérience**
dans les paiements
électroniques en ligne
et via terminal.

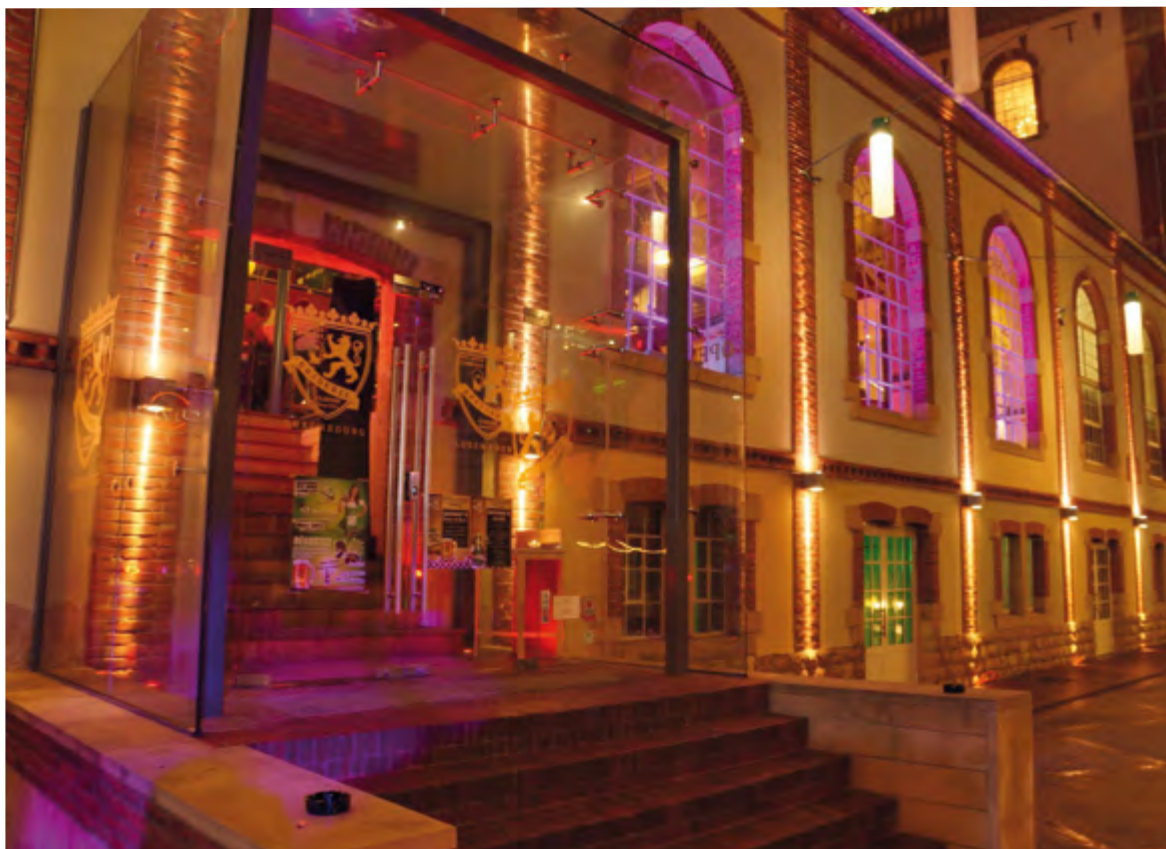
Worldline

Oktoberfest

SANS MODÉRATION

Chaque année, pendant plusieurs semaines, la Brauerei met à l'honneur la plus célèbre des fêtes munichoises. Plongée dans l'effervescence et la folie de l'Oktoberfest.

Interview de Greg Manciulescu, Manager du Restaurant Brauerei.



Pourquoi célébrer l'Oktoberfest à la Brauerei ?

Depuis 2011, le restaurant de la Brauerei prend place au sein de l'ancienne salle des machines de la brasserie Mousel, un lieu fondé il y a plus d'un demi-siècle. Ici, de nombreuses générations de brasseurs ont succédé à d'autres, le tout dans une ambiance résolument munichoise. Il nous semble donc tout naturel d'y organiser l'Oktoberfest, la fête allemande la plus populaire. Une atmosphère festive, de la bière coulant à flot et des spécialités culinaires bavaroises : tous les ingrédients se retrouvent à

la Brauerei pour célébrer cet événement comme il se doit. Cette année, nous avons fêté l'Oktoberfest du 20 septembre au 10 novembre. Près de 2 mois durant lesquels la fête battait son plein. Pour preuve, la salle comptait entre 50 et 100 personnes chaque soir en semaine et plus de 200 pendant le week-end.

Quelles animations proposez-vous lors de cet événement ?

Lors de la dernière édition de l'Oktoberfest, nous suivions une ambition toute simple : célébrer la culture munichoise, sa bière, ses plats typiques, le tout en chantant et en dansant. Pour y parvenir et

permettre à chacun de s'amuser, nous nous en sommes donnés les moyens. Une animation musicale durant le dîner, un concert live du chanteur Marco Boesen ou encore une tenue traditionnelle portée par chaque membre du personnel : autant d'initiatives appréciées par les clients. Ces derniers pouvaient également participer à de multiples activités durant cette période, comme l'élection de Miss et Mister Oktoberfest, des concours pour gagner un voyage à Munich, une démonstration de force de l'homme le plus fort du Luxembourg et même des fûts de bière à consommer sur place. Une fois à l'intérieur du

L'OKTOBERFEST

aura lieu en septembre 2019 sur plusieurs semaines.

Toutes les informations seront disponibles sur

www.oktoberfest-clausen.lu



« Nous suivions une ambition toute simple : célébrer la culture munichoise, sa bière, ses plats typiques, le tout en chantant. »

Greg Manciulescu, Manager du Restaurant Brauerei



Brauerei, tout le monde se prête au jeu. Les clients n'hésitent d'ailleurs pas à monter debout sur les tables et les bancs et à chanter à tue-tête. Quant à nos serveuses et serveurs, ils portent entre 12 et 15 chopes de bière à la fois pour ravitailler tout ce beau monde.

Quelles sont vos ambitions pour l'année prochaine ?

Avant d'évoquer l'avenir, je tiens à saluer la réussite de cette édition. Grâce à une incroyable organisation, la recherche d'un staff de qualité et une motivation à toute épreuve pour repousser les limites de la fatigue, l'Oktoberfest n'a pas déçu. En plus

d'afficher complet tous les soirs, nous vendions des milliers de litres de bière Clausel lors de chaque édition et parvenons à divertir toute notre clientèle. Pas étonnant que de nombreuses sociétés réservent une soirée au Brauerei pour l'occasion, parfois même 1 an à l'avance. Pour 2019, comme chaque année, nous avons l'ambition de faire encore mieux. Nous voulons être à la hauteur des attentes de nos nouveaux clients, mais également des habitués. Pour atteindre cet objectif, une seule chose à faire : mettre la barre encore plus haut ! /

L'Oktoberfest 2019 débutera dès le mois de septembre sur plusieurs semaines.

+ d'infos

www.oktoberfest-clausen.lu

Jérôme Bloch

(CEO 360Crossmedia)

CO-WORKING & CONSULTING

Stimulé par les dynamiques de co-working, le consulting vit un changement de paradigme en passant d'un modèle 'expert', où le consultant prétendait apprendre leur métier à ses clients, à un modèle 'catalyseur' où il aide ses clients – les vrais experts – à trouver eux-mêmes leurs solutions. Explications

Comment définir le rôle d'un consultant ?

Dans un monde idéal, un consultant aide les employés d'une entreprise à formuler des solutions et des stratégies en leur offrant une structure et un feedback précieux. Malheureusement, le consulting a longtemps rimé avec une déresponsabilisation des décideurs. Ces derniers s'adressaient aux consultants avant tout pour externaliser le travail de réflexion, tout en recherchant à apposer un logo prestigieux sur le rapport, apte à plaire aux actionnaires. Après la crise de 2008, les dépenses de consulting ont subi le même traitement que les autres postes : la valeur-ajoutée créée a été mise en face de la facture reçue. Dans ces conditions, il ne suffit plus aujourd'hui de publier un document de 100 pages truffé d'études de marché pour convaincre. Il vaut mieux publier un 'one pager' précis ou un rapport d'une dizaine de pages adressant le problème et détaillant la solution à mettre en œuvre. La culture contemporaine du « Get it done » et du « Co-working » impose aux consultants de revoir leur modèle.



« Le consultant doit rester dans son rôle de catalyseur d'idées et de solutions »

Jérôme Bloch, CEO 360Crossmedia

Consulting : mode d'emploi

La règle d'or consiste à se souvenir à chaque instant que les employés de l'entreprise demeurent les experts. Le consultant doit rester dans son rôle de fédérateur d'idées en permettant aux employés de capitaliser sur leur expérience et leur connaissance de la firme pour formuler les meilleures solutions. Le consultant apporte une méthodologie et aide l'équipe à mettre en place la meilleure gouvernance possible. En fixant les bons objectifs et les meilleures indicateurs de performances, il crée les conditions nécessaires pour amorcer une dynamique positive du changement.

Case studies

Trois situations indiquent la nécessité d'opter pour un consulting en phase avec notre époque.

1. Si vous travaillez depuis plusieurs mois sur un projet et qu'aucune solution ne se profile à moyen-terme.

2. Si vous échangez depuis des semaines avec un prestataire qui envoie sans cesse des propositions qui ne vous conviennent pas.

3. Si votre entreprise développe une culture des réunions – avec ou sans consultants – sans pour autant fixer des deadlines de livraison de solutions ou des KPIs.

Dans les trois cas, des consultants compétents peuvent débloquer la situation en aidant vos experts à formuler une solution.

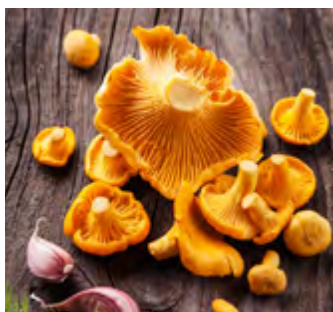
360Crossmedia enchaîne les workshops de 3 heures ou 1 jour depuis une dizaine d'années avec des succès tangibles dans des domaines aussi variés que les études d'avocats, l'assurance, l'IT, l'industrie ou la finance. Or aucun des consultants de la firme n'est avocat, assureur ou informaticien. CQFD. /

Champagne
DEUTZ
Aÿ-France

FONDÉ EN 1858
Champagne
DEUTZ
Aÿ-France




PITZ - SCHWEITZER
VINS & SPIRITUEUX
www.pitz-schweitzer.lu
ZA.E.R. Or. der Héi L-9809 HOSINGEN
Tél.: (+352) 81 32 04 Fax: (+352) 81 94 21



L'adresse des chefs



Votre garant de qualité

www.provence.lu



Partenaire
des producteurs
de la région



Livraison en
Grande-Region
FR/BE/DE



Un seul site de
70 000 m²



Commande
24/24



32 000
références



Livraison 6/7
140 camions
tri-températures



CASH & CARRY

concept company

COM

Valorisez votre image !

105, rue des Bruyères L-1274 Howald

☎ +352 20 33 22 10 ✉ info@concept-company.lu

www.concept-company.lu



Sérigraphie • Flocage • Broderie



Impression numérique



Tous supports



Bâche, panneaux, dibond



Habillage véhicules • Vitrines



Cartes de visite • Flyers...

GLOBAL PROPERTIES

REAL ESTATE AGENCY

☎ [+352] 20 21 16 16

☎ [+352] 20 21 16 17

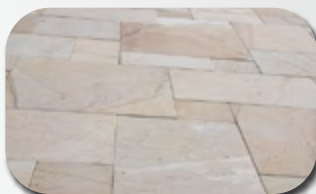
✉ INFO@GLOBALPROPERTIES.LU

105, RUE DES BRUYÈRES L-1274 HOWALD

WWW.GLOBALPROPERTIES.LU

quality&design

VOTRE PARTENAIRE POUR TOUTE RÉNOVATION



103, rue des Bruyères L-1274 HOWALD | ☎ Tél : [+352] 20 21 16 16 | GSM : [+352] 691 217 422

☎ [+352] 20 33 22 39 | ✉ ricky@qualityanddesign.lu | 🌐 www.qualityanddesign.lu



 *Sushi*
in Luxembourg
www.sushi.lu



Restaurant • Delivery • Take out • Catering

