

# CONCEPT

#restaurants #bars #nightlife #madeinluxembourg

*Magazine*

#4

NUMÉRO 4  
PRINTEMPS 2019  
LUXEMBOURG





# Sommaire

## 18//The creative pub

## 20//Agenda

Tout ce que Concept+Partners vous prépare jusqu'en juillet.

## 23//Family

Rencontrez les membres de la famille du grand Siegfried von Westeschgaart

## 24//Barista & more

Rencontrez enfin Corneliu, un des plus anciens membres de Concept+Partners, barista et homme de coeur.

## 30//Party & Limo

Nouveau service au Hitch : venez entre potes en limousine.

## 34// Spring

Découvrez les nouveaux bowls signatures de printemps de Bowls.

## 06//Dossier

Zoom sur la direction de Concept+Partners qui s'agrandit.

## 12//Meat zu Miersch

## 14//New face

Rencontre avec Alex, le tout nouveau Assistant Manager de Meat•Point

## 38//Horoscope

Nouvelle rubrique : un horoscope pour les gourmands.

## Crédits

### Photos

Kary Photography, Standart, Marie-Laure Germain, Nicolas Fraysse et l'équipe de gérants de Concept+Partners.

### Textes

Marie-Laure Germain, Nicolas Fraysse et Philippe Bernard.

### Interviews

Marie-Laure Germain et Nicolas Fraysse.

### Design et mise en page

Nicolas Fraysse.







COME AND CHILL

Nous sommes fiers de vous inviter aux Afterworks 48 pour vous présenter nos derniers véhicules.

**Un grand Concours organisé lors de chaque Afterwork 48 vous permettra de gagner un weekend avec l'un de nos véhicules ainsi qu'un repas pour deux personnes !**

Ne manquez pas cette occasion !

**L'Afterwork 48 a lieu une fois par mois**

au **HITCH** (Luxembourg), à la **FABRIK** (Mersch) et la **SCHRÄINEREI** (Differdange)

**en collaboration avec Concept+Partners.**

AFTERWORK  
48

PLUS D'INFORMATIONS SUR  
**LOSCH.LU**

DRIVING DREAMS

**Smile, there's wine!**

#barrelslxb #winerestaurant #limperstberg #letsrescuesomewinetrappedinabottle

# De la poésie en bouteille

**Cuisine et vin: un amour réciproque où l'un sublime les saveurs de l'autre. Un bon accord, c'est une escalade de plaisir où chaque coup de fourchette devient la bouchée parfaite. Alors, pour enfin trouver le divin accord, passez par Barrels d'abord.**

Barrels, c'est l'endroit à Luxembourg qui allie parfaitement l'ambiance chaleureuse d'un bar à vin et la gourmandise d'un restaurant. Sur fond de tapas, de planches de charcuterie ou de fromage et de plats ensoleillés pensés par notre chef Joao, s'attabler à l'une des tables hautes ou au bar mi-tonneaux, c'est l'assurance de passer un excellent moment.

**La force de Barrels : son concept**

Barrels, ce n'est pas seulement un bar à vin, c'est un restaurant à vin. Avec pour mission d'éveiller les papilles de ses convives, Joao a élaboré une carte où chaque plat offre la possibilité de sublimer votre verre de vin selon vos envies.

**L'ingrédient secret de Barrels : son sommelier**

Pour les néophytes ou les curieux, Sébastien saura vous accompagner pour un voyage gustatif afin de trouver la nuance de rouge, de blanc de gris ou de rosé qu'il vous faut. Par delà les frontières, Barrels propose des grands classiques ainsi que des bouteilles du Nouveau Monde. De Luxembourg au Chili, en passant par l'Australie, l'Afrique du Sud et évidemment le Portugal, l'Italie et la France, c'est un tour du monde depuis Limpertsberg.



**Barrels** RESTAURANT & BAR À VIN

21, Allée Scheffer L-2520 Luxembourg

T +352 2740 2121 E info@barrels.lu

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

horaires d'ouverture

MAR-VEN 12H-14H & 18H-01H SAM-DIM 18H-01H

f @BARRELSLUXEMBOURG



## Dossier

#direction #revivingletzebuerg

# 2019, année charnière

Concept+Partners, une société qui s'installe et se challenge. Depuis fin 2018, les choses se sont accélérées et 2019 apporte énormément de changements et voit de nouveaux projets pointer le bout de leur nez.

### #RevivingLetzebuerg

Avec la refonte de notre baseline, l'ambition de Concept+Partners est plus claire que jamais : proposer des services adaptés à la population cosmopolite de Luxembourg en valorisant ce pluriculturalisme unique en Europe.

### Une direction qui s'agrandit

Ainsi, afin d'améliorer sa capacité d'adaptation, Concept+Partners a décidé de développer ses services internes. En effet, le département Ressources Humaines a vu le jour et la comptabilité s'est agrandie pour fluidifier les processus.

#RevivingLetzebuerg passe aussi par des événements attractifs et ambitieux, c'est pour cela que Philippe Bernard a pris les rênes du tout nouveau département événementiel. Créatif et disruptif, Philippe propose aujourd'hui des soirées à Fabrik, Schrainerei et Hitch, et leur donne vie avec des décorations plus folles les unes que les autres

avec l'aide de l'équipe technique FIXIT.

L'arrivée d'un nouveau Managing Director, Marc Fusenig, vient également renforcer la direction par son expérience et ses compétences dans le secteur de l'Horesca.

### Responsabilité sociale

Puisqu'une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, vous aurez peut-être remarqué que le volet RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) a pris une place de plus en plus importante chez Concept+Partners en 2018. En effet, la totalité de ses établissements s'engagent au travers de différentes actions sociales ou environnementales. Tout d'abord, avec la multiplication des partenariats avec de grands acteurs sociaux tels que Fondation Cancer ou encore Sos Kannerduerf Lëtzebuerg et Stëmm vun der Strooss. Ensuite, en étant à leur origine et en finançant à 100 % des événements sportifs et caritatifs afin de lever des fonds pour des ONG luxembourgeoises, comme la Taste On Wheels pour Cycling For Health ou la Santa Run pour Padem. Enfin, en menant des actions spécifiques sur la réduction des déchets en plastique dans chaque restaurant.

### Un nouveau concept à Junglinster

Le nouveau restaurant prend forme lentement mais sûrement à Junglinster. Le bien-nommé Bistro Lënster ouvrira ses portes en juillet. Le concept est défini, la carte commence à se révéler et l'identité visuelle est en place. À suivre très bientôt sur les réseaux sociaux ! Stay tuned !



## Ressources Humaines

À la tête du département, Gilles Kayser. Après avoir travaillé dans différents établissements de Concept+Partners, il a une connaissance forte des besoins du terrain. De par sa formation d'éducateur et sa volonté, aujourd'hui il a toutes les qualités pour accueillir et accompagner l'ensemble du staff de Concept+Partners, soit plus de 200 personnes.

### Bonjour Gilles, d'où viens-tu ?

Moien. Je viens de Soleuvre, et oui, je suis luxembourgeois du sud (rires).

### Tu nous racontes ton parcours ?

Plus jeune, j'étais moniteur pour la Croix-Rouge et pour le Service National de la Jeunesse (SNJ). Comme ça m'a beaucoup plus, j'ai décidé de poursuivre ma formation au Lycée Technique pour Professions Educatives et Sociales (LTPES) à Mersch. Après deux années, j'ai eu l'opportunité de travailler dans ce secteur et parallèlement, je travaillais en tant que barman au Choco. Puis les opportunités se sont multipliées et je suis devenue manager au Hitch à temps plein. Toujours dans cette dynamique de challenge et de dépassement de soi avec mon background, on m'a proposé de créer le service Ressources Humaines de Concept+Partners que j'ai évidemment accepté.

« Ce qui me plaît le plus dans cette nouvelle fonction, en plus du challenge personnel, c'est de rencontrer les gens et l'aspect humain ».

### Concept+Partners, c'est quoi pour toi ?

C'est un apprentissage. J'ai la chance de travailler dans une entreprise qui donne l'opportunité de prouver que tu peux. On peut d'ailleurs le voir au travers de mon parcours. Donc, C+P c'est la possibilité de faire plusieurs métiers dans une même entreprise qui reste à taille humaine.

### Quels sont tes projets pour la suite ?

A court terme, réussir dans mon poste. Ensuite, comme je marche au feeling, je n'ai pas encore d'idée très précise. Disons que le temps fait bien les choses donc... (sourire).





# Communication & Marketing

La communication étant un levier important pour Concept+Partners, le département gère tous les besoins en interne. En effet, la partie digitale est menée par Nicolas Fraysse, le couteau suisse de l'informatique et la partie stratégique par Marie-Laure Germain, la stratège qui repousse les barrières. Créatifs, c'est en symbiose qu'ils gèrent la partie opérationnelle de la communication et déclinent l'ensemble des supports nécessaires. Rencontre avec Marie-Laure.



## Bonjour Marie-Laure, d'où viens-tu ?

Bonjour. Oula, c'est une question assez large. Je suis née en Guyane française, puis j'ai beaucoup voyagé mais ma dernière adresse était Paris. J'ai terminé mes études là-bas et travaillé dans le service communication d'un grand groupe.

## Tu nous racontes ton parcours ?

Après avoir commencé des études de Droit en Espagne, j'ai décidé d'arrêter pour commencer ma vie professionnelle. J'ai donc travaillé dans le monde de la restauration et l'hôtellerie dans différents pays durant presque 7 ans. Puis j'ai eu envie de re-commencer mes études mais dans la communication cette fois-ci. Après plusieurs expériences professionnelles, j'ai décidé de venir ici pour continuer de travailler à l'étranger en me rapprochant des miens.

## Concept+Partners, c'est quoi pour toi ?

C'est la possibilité d'accomplir de belles ambitions. Étant dans une start-up, je touche un peu à tout, ce qui me permet d'apprendre tous les jours et aussi de voir l'accomplissement des projets. J'aime cette liberté et cette confiance accordées par les boss tout en restant très challengeant dans un contexte presque familial. Tout un melting-pot favorable pour de beaux projets.

## Quels sont les tiens d'ailleurs de projets ?

Toujours en faire plus tout en apprenant pour évoluer et faire grandir Concept+Partners.

« Ici, j'ai la possibilité d'imaginer des solutions de communication et de les réaliser. De la création à la réalisation, accéder à l'ensemble d'un projet est une réelle satisfaction. »

# Comptabilité

Avec 12 établissements et afin d'être hyper réactif, le service comptabilité compte aujourd'hui 2 comptables pour qui les chiffres n'ont plus de secret. Entre Danielle Thiry et Jacqueline Delgado, la comptabilité de Concept+Partners est plus efficace que jamais. Rencontre avec Jacqueline, la toute dernière arrivée chez Concept+Partners.

## Bonjour Jacqueline, d'où viens-tu ?

Bonjour. Je suis née et j'ai grandi au Luxembourg entourée de mes parents, mes 3 frères et mes 2 soeurs.

## Tu nous racontes ton parcours ?

J'ai commencé ma carrière professionnelle dans une grande société de matériaux de construction. Très formateur, j'ai fait mes premières armes là-bas. Puis, après quelques années, j'ai ressenti le besoin de changer et de me tourner vers un secteur plus attractif. J'ai eu la chance d'avoir une proposition à ce moment là, et j'ai pu développer mes compétences dans l'un des plus grands magasins de sport de la région. Sportive, c'était une situation idéale. Puis récemment, Concept+Partners s'est trouvé sur mon chemin. Dans un besoin de challenge, j'ai décidé de poser mes valises dans cette jeune entreprise ambitieuse pour parcourir un bout de voyage avec eux (sourire).

## Concept+Partners, c'est quoi pour toi ?

Comme évoqué, un nouveau challenge dans une équipe de jeunes très dynamiques et sympathiques.

## Quels sont tes projets futurs ?

(Rires) Mes projets futurs... et pourquoi pas parler de mes projets actuels ! J'ai commencé très récemment à C+P, donc étape par étape, je veux prendre d'abord mes marques ici. L'objectif est d'aider l'entreprise à se développer grâce à

mes compétences et celles de mes collègues afin d'être en place pour l'évolution de C+P... Pas mal déjà comme projet (rires).

« Dans un besoin de challenge, j'ai décidé de poser mes valises dans cette jeune entreprise ambitieuse pour parcourir un bout de voyage avec eux ».





## AUCUNE AUTRE BIÈRE N'EST BRASSÉE AVEC AUTANT DE SOIN ET D'ATTENTION QUE LA DUVEL.

La Duvel est une bière naturelle dotée d'une amertume subtile, d'un arôme raffiné et d'un goût prononcé de houblon. Le procédé de brassage unique de 90 jours garantit un style authentique, un perlant délicat et un goût doux d'alcool agréable. Savourée dans son verre emblématique, c'est une bière qui rehausse les moments précieux.

### UN DUVEL PRESSION?

Pendant 100 ans, c'était tout bonnement impossible. Mais grâce à un tour de force de nos brasseurs, on savoure dorénavant la Duvel à la pression ! Du jamais vu pour une telle bière spéciale si pétillante.

La Duvel pression est identique à la Duvel en bouteille. Fabriquée à partir des mêmes ingrédients, selon le même processus mais refermentée en fût !



### WORLD INNOVATION

LA BIÈRE LA PLUS  
EFFERVESCENTE EN  
PRESSION

8,5g CO<sub>2</sub>/litre



### LE SAVIEZ-VOUS...

LA DUVEL EST PLUS  
PÉTILLANTE  
QUE TOUTE AUTRE  
BIÈRE PRESSION?

8,5g CO<sub>2</sub>/litre



1 time au Luxembourg@ Hitch!

[www.duvel.com/fr-be](http://www.duvel.com/fr-be) • #Duvel • Rendez-vous sur facebook/Duvelbelgium



## Meat Point

#meatpointlxb #qualitymeat #notvegetarian

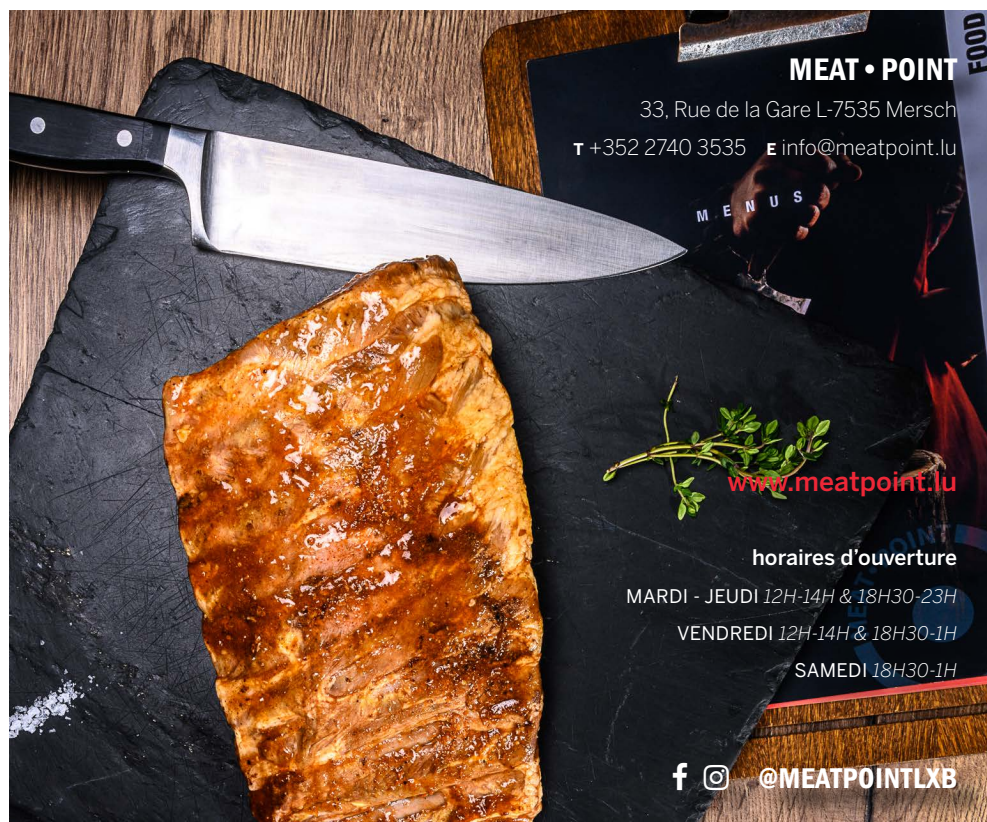
À Mersch, le point de ralliement des amoureux de la (très bonne) viande vous attend pour vous faire déguster des produits d'une qualité rare cuits dans un four de com-pé-ti-tion.

**MEAT•POINT** est un restaurant de viande de qualité conçu par des amoureux de la viande pour les amoureux de la viande.

La différence entre MEAT•POINT et les autres restaurants se situe dans notre cuisine où le talent de notre brigade de passionnés associé à un four exceptionnel assure à vos plats une qualité inégalable.

### Le four de compéti'

Notre four MIBRASA® est un grill fermé conçu avec les meilleurs aciers qui permet de cuisiner n'importe quel aliment en préservant et en renforçant toutes ses saveurs naturelles pour un retour à une véritable cuisine à l'ancienne.



# MEAT YOU CAN'T BEAT

“ Absolutely delicious!  
Service is top!

@Natasha on facebook.com/meatpointlxb





# Interview

#peopleofcp #meatpointlxb #newface

## Bonjour toi, qui es tu ?

Bonjour, je suis Alex, j'ai 34 ans, et depuis début janvier je suis le manager assistant du restaurant Meat•Point.

## D'où viens tu ?

Je suis franco-européen... en fait je viens d'un tout petit village du centre de la France coincé entre Paris et la Vallée de la Loire. Rien de spectaculaire pour qui n'est pas originaire de la-bas, mais pour moi c'est la plus belle des campagnes ! Et ça fait maintenant une bonne quinzaine d'années que je vis à Luxembourg.

## Et tes hobbies c'est quoi ?

Ça c'est plus compliqué, je suis un peu girouette sur ce point. Mais je pense que la musique est une de mes plus grandes passions. Attention, je ne sais jouer d'aucun instrument et n'ai jamais été très doué, mais je ne peux pas me passer d'écouter et de chercher de nouvelles sonorités et artistes. Du coup, je pense que ma collection de vinyls (environ 300 pièces) est ma plus grande fierté. À part ça, je suis très friand d'art et plus particulièrement de street art. Je passe d'ailleurs des heures à chercher les endroits où il est le plus représenté durant mes voyages et mes vacances.

## Toi qui es un bon vivant doublé d'un connaisseur, tu nous conseilles un plat au Meat Point ?

La carte du Meat Point est une carte en mouvement. Nous essayons de changer nos plats tous les 3 mois afin de garantir la meilleure qualité de viande ainsi que la découverte de morceaux nobles ou inhabituels à nos clients. Je dirais que mon plat préféré est l'un de nos Dry Aged : viande maturée, ce qui accentue son goût et sa tendresse. Ensuite, s'il faut être plus précis, je pense à une belle côte de boeuf d'Aubrac maturée pendant 43 jours. Avec son petit goût de paille et d'herbes, elle est LA pièce parfaite à partager (ou pas) avec des amis autour d'une bonne "quille" (c'est du vin dans ma campagne). Ça c'est mon péché mignon (rires).

## Tu nous mets l'eau à la bouche ! Tu peux nous en dire plus sur ton métier et surtout ce que tu aimes ?

Ça paraît bateau comme ça mais ce que j'aime, c'est le rapport au client, pas simplement le service, je parle du voyage. J'aime expliquer à mes clients ce qu'ils ont dans leur assiette et pourquoi on l'a choisi pour eux, du goût de la viande aux caractéristiques d'un vin. Pour moi, c'est le voyage qui doit primer !

## Merci de t'être livré et la prochaine fois que je dois choisir une viande, je t'appelle !

On fait comme ça ! Mais évite trop tard dans la nuit quand même !





**Thai Feels**

#kinkhaolux

# Un bout de Thaïlande au Kinepolis Kirchberg



**Kin Khao** RESTAURANT THAÏLANDAIS

45, Avenue John F. Kennedy L-1855 Luxembourg

T +352 2740 6000 E [info@kinkhao.lu](mailto:info@kinkhao.lu)

**horaires d'ouverture**

LUN-JEU 11H30-23H VEN-DIM 11H30-Minuit

16 CONCEPT+PARTNERS MAGAZINE

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

f i @KINKHAOLUX

IF YOU CAN'T GO TO THAILAND,  
BRING THAILAND HOME



TAKE AWAY & DELIVERY

CHECK OUR MENU ON

[WWW.KINKHAO.LU](http://WWW.KINKHAO.LU)

KIN KHAO



# Schräinerei

#1535 #arty #hipster #south #minett

## The creative pub in the creative hub

Schräinerei se situe au cœur de la Ville de Differdange, au 1535° Creative Hub, anciennement bâtiment de l'ARBED (aujourd'hui Arcelor Mittal), géant de la sidérurgie dont la production continue à un jet de pierre de la brasserie.

La Ville de Differdange a magiquement reconverti cette ancienne friche industrielle en lieu de production créative. Plusieurs centaines de personnes travaillant dans le secteur de l'industrie créative s'y sont établies et travaillent dans les bureaux ou ateliers créant des synergies entre eux.

### Un endroit chargé d'histoire

Un mélange de bois, béton et acier reflète le caractère industriel du bâtiment et donne à la Schräinerei un charme et une authenticité qui ne peuvent être trouvés dans n'importe quel restaurant.

Beaucoup de gouttes de sueurs ont été versées entre les murs de la Schräinerei. Pour rendre hommage à ces ouvriers qui travaillaient durs et ont contribué au développement du pays et de la région du Minett, vous pouvez voir des photos ou encore des vieux plans originaux sur ces mêmes murs. Aujourd'hui, on transpire toujours à la Schräinerei, mais parce qu'on y mange, boit et danse beaucoup!

### Un offre très diversifiée

Un autre atout de la Schräinerei est sa diversité dans l'offre. En tant que brasserie, elle accueille bien sûr ceux qui ont faim mais aussi ceux qui ont soif. La Schräinerei est répartie en différentes espaces.

## Schräinerei BRASSERIE, BAR & NIGHTCLUB

115A, Rue Émile Mark L-4620 Differdange

☎ +352 2740 1535 ✉ info@schrainerei1535.lu

[www.schrainerei.com](http://www.schrainerei.com)

### horaires d'ouverture

LUN - JEU 11H - Minuit FRI 11H - 1H SAM 17H - 1H DIM 17H - Minuit

f i @SCHRAINEREI



Il y a la salle avec les grandes tables de 4 à 8 personnes. En tant que petit groupe il est possible de devoir partager une table avec un autre groupe. Ce concept a été volontairement choisi dans le but de créer une ambiance de convivialité.

Sur la mezzanine on retrouve le petit salon de la Schräinerei qui dispose de son propre bar. C'est un espace un peu plus tranquille séparé du reste de la Schräinerei. La décoration et les tapis au sol créent une atmosphère confortable et cosy. Une privatisation de cet espace pour des fêtes privées est possible.

Au Knutscheck, coin câlin en luxembourgeois on retrouve un espace canapé. Cet espace est aussi dédié aux jeux. A côté de la carte de vins et de boissons, la Schräinerei propose une carte de jeu avec une vingtaine de jeux différents.

“

Tolles Ambiente und vielfältige Speisekarte. Es gibt tolle Burger, pasta und pizzen. Wir hatten Chicken- und Smokey Burger mit 2 Pina Coladas...es war sehr lecker. @ Raou S on tripadvisor.com



Ainsi si après le diner vous avez envie de jouer une partie de Scrabble ou bien de Jenga, n'hésitez pas à vous servir parmi les nombreux jeux de société mis à disposition.

A côté du babyfoot, la Schräinerei présente aussi un jeu unique au Luxembourg : le **Shuffleboard**. Ce jeu originaire des Etats-Unis est joué sur une grande table en bois. Le but est de placer les pucks dans les zones à points à l'autre côté de la table sans qu'ils tombent de la surface ou sont tirés par l'adversaire. Essayez ce jeu, mais attention il y a un risque de dépendance assez important.

Pour les fétards, la Schräinerei organise des soirées club à thème : 80's, 90's, Après-Ski et même des soirées Karaoké.

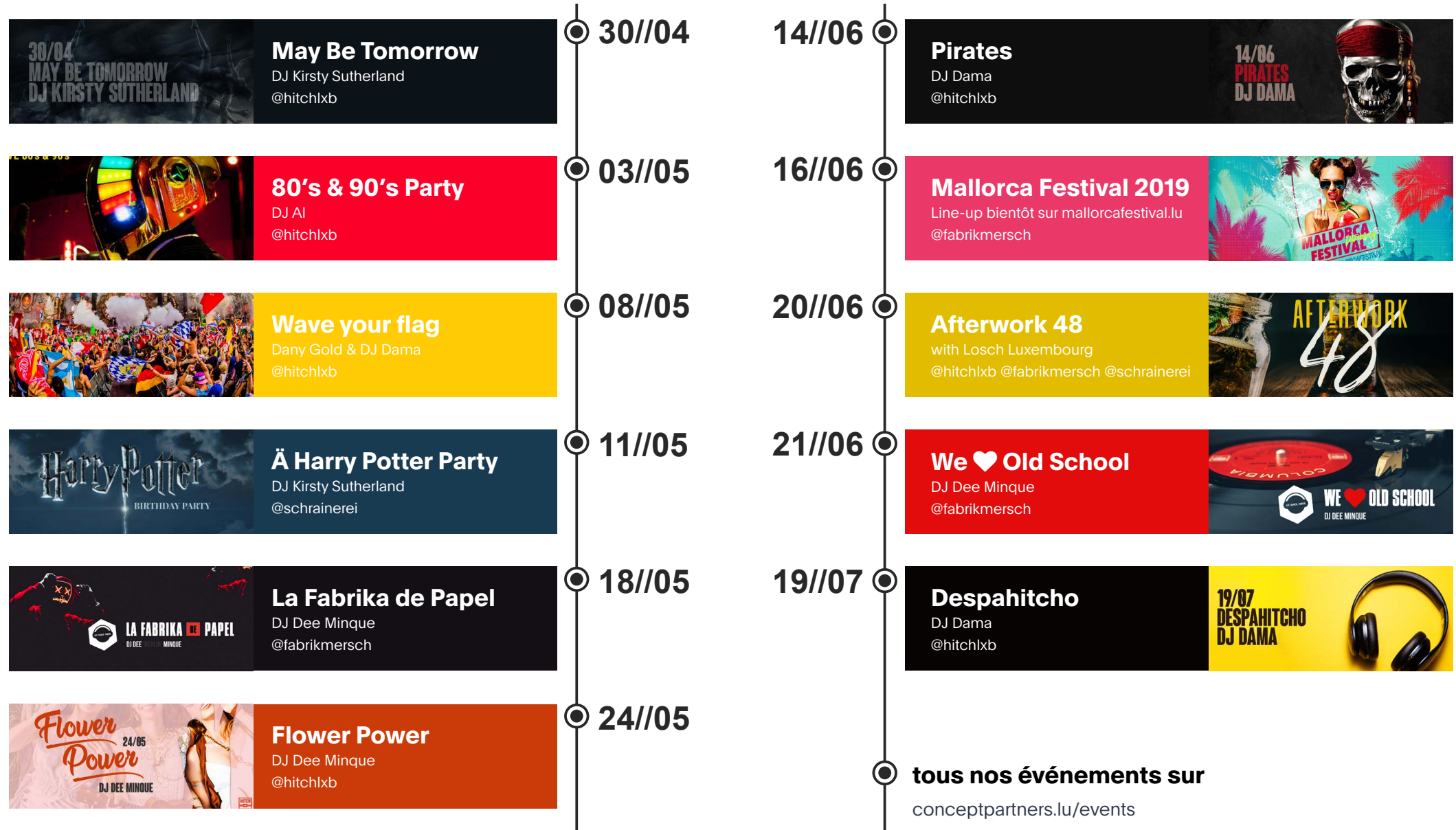
Côté culture, des concerts live sont organisés très régulièrement les jeudi soirs.

Retrouvez tous les événements de la Schräinerei sur le site internet : [www.schrainerei1535.lu](http://www.schrainerei1535.lu)

Visitez le sud,  
où le soleil  
brille toujours.



## Save the dates





# Siegfried von Westeschgaart

#authentic #letzebuergesch #dandy #artist #glacis #schefferstreet

## Une légende luxembourgeoise

Ce bon vieux Siegfried est toujours aussi fringant malgré les années qui passent. Début 2019, il a décidé de promouvoir deux nouveaux leaders pour sa brasserie sans pour autant renier l'esprit de la famille Von Westeschgaart.

Un nouveau gérant, Razvan, que les plus fidèles clients de la brasserie connaissent bien, et un nouveau chef, Luis, sont venus remplacer Christophe Prosperi, parti s'occuper à plein temps du service traiteur de Schengener Haff.

La clé de la réussite de Siegfried est son équipe ultra soudée et complémentaire. Corneliu, le fantasque barista dit même que c'est la meilleure équipe avec laquelle il ait travaillé depuis qu'il est arrivé au Siegfried il y a près de trois ans maintenant : "Nous n'avons même pas besoin de nous parler, un seul regard suffit et nous nous comprenons".

Siegfried, c'est surtout un endroit chaleureux avec une délicieuse cuisine locale, un esprit café et afterwork des plus authentiques, un lieu de rencontres et de bons moments en pleine ville dans un des quartiers les plus fréquentés de la capitale, Limpertsberg.

Les beaux jours venant, la spacieuse terrasse vient à peine d'être aménagée pour des débuts (ou fins selon les goûts) de soirée des plus agréables.



### Siegfried BISTRO BRASSERIE

41, Allée Scheffer L-2520 Luxembourg

T +352 2740 4141 E info@siegfried.lu

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

#### horaires d'ouverture

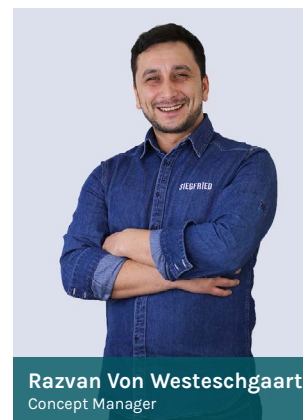
LUN 7H-18H MAR-VEN 7H-1H SAM 14H-22H



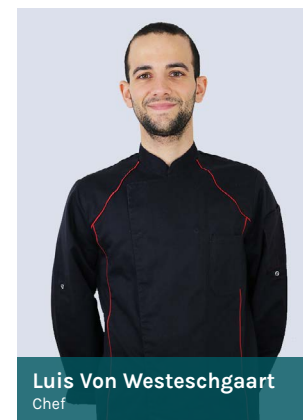
@SIEGFRIEDLUXEMBOURG

# La famille Von Westeschgaart

#authentic #letzebuergesch #dandy #glacis #schefferstreet



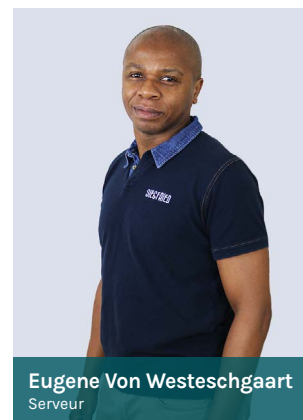
**Razvan Von Westeschgaart**  
Concept Manager



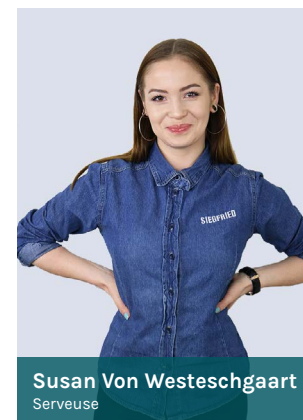
**Luis Von Westeschgaart**  
Chef



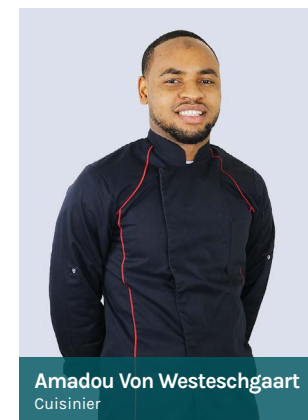
**Corneliu Von Westeschgaart**  
Barista



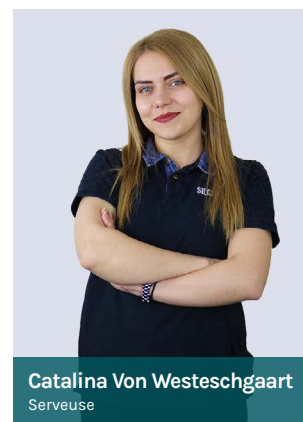
**Eugene Von Westeschgaart**  
Serveur



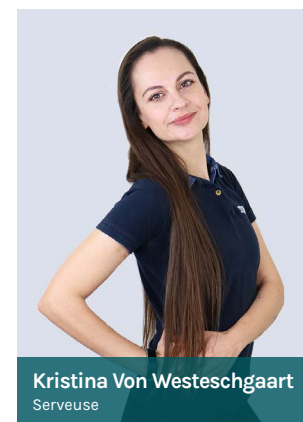
**Susan Von Westeschgaart**  
Serveuse



**Amadou Von Westeschgaart**  
Cuisinier



**Catalina Von Westeschgaart**  
Serveuse



**Kristina Von Westeschgaart**  
Serveuse



**Ana Von Westeschgaart**  
Nettoyage



## Interview

#siegfried #teamspirit #autismawareness

# Barista au grand coeur

Corneliu est une figure emblématique de Concept+Partners. Un gars attachant avec un coeur aussi grand que son humour et son charisme. Le plus italien des roumains travaille comme barista au Siegfried depuis bientôt de 3 ans. Petite interview à coeur ouvert sur sa vie et son association 3AL Autism Awareness Association Luxembourg.

**Salut Corneliu, tu peux nous expliquer un peu qui tu es et comment la vie t'a mené à Luxembourg ?**

Salut ! Alors je viens de Roumanie, je suis passé pendant quelques années par l'Espagne notamment Valencia, puis la Calabre où je travaillais dans les Mercati Generali, puis ce que j'aime appeler les plus belles années de ma vie de jeune homme à Santorin en Grèce où j'ai découvert le métier de barman dans un Pool Bar.

**C'est là que tu as appris à faire les bons cafés que tu nous sers au Siegfried ?**

Non ! Tout ce que j'ai appris sur le café dans ce bar, j'ai du l'oublier quand je suis arrivé à Turin (rires). Là-bas, j'ai travaillé dans un des plus grands cafés d'Italie sur la Piazza San Carlo, Caffè Torino. Là, c'était une vraie formation. On servait 15 kilos de café et jusqu'à 30 litres de lait par service ! J'avais

aussi fait une formation en école pendant 8 mois mais rien de tel que le terrain pour apprendre.

**«Toute l'équipe de Siegfried a offert une semaine de pourboire pour l'association. Ça m'a vraiment touché».**

**Explique-nous un peu ce qu'est pour toi Siegfried ?**

Un mot "All-inclusive". On a tout : des très bons cafés, notamment le meilleur cappuccino que tu as jamais bu de ta vie (rires), des viennoiseries le matin, une très bonne cuisine luxembourgeoise. On fait aussi des cocktails. L'ambiance est cool, il y a toujours du monde le soir et il y a tous les âges. On a une clientèle plutôt luxembourgeoise, ce qui me permet en plus d'apprendre la langue ! La relation avec les clients est très bonne et surtout, on a une super équipe. On s'entend tous à merveille. Quand j'ai créé mon association, toute l'équipe de Siegfried nous a offert une semaine de pourboire pour l'association. Ça m'a vraiment touché. En plus, Susan (*serveuse à Siegfried*) est aussi membre de l'association et c'est elle qui a créé notre logo et elle travaille à la création de notre site internet.

**Tu peux nous en dire plus sur ton association ? Ça te prend beaucoup de temps ?**

Autism Awareness Association Luxembourg : 3AL. Je l'ai créée avec ma femme (Cristina qui travaille comme chef pâtissière à Hitch). Nous sommes nous-même parents d'un petit garçon autiste de 6 ans. Disons qu'après ma journée au Siegfried, je commence une nouvelle journée de boulot :).

**Quels sont les objectifs à court-terme ?**

L'association a pour objectif de sensibiliser les gens à l'autisme à Luxembourg. Nous allons organiser des actions de sensibilisation (*voir encadré*) mais aussi et surtout faire venir des spécialistes internationaux pour des conférences, formations et workshops aussi bien pour les parents d'enfants autistes que pour les professionnels.

**Et sur le long-terme ?**

Quand nous aurons les moyens financiers et donc matériels, nous aimerions mettre en place aussi des ateliers pour les enfants, avoir un petit local avec un thérapeute sur la psychomotricité, un orthophoniste bien formé sur la thérapie ABA et enfin un thérapeute spécialiste ABA. Mais pour l'instant, on commence les workshops pour éveiller l'intérêt de potentiels spécialistes locaux.

**Quels sont les besoins dans l'immédiat ?**


Nous avons besoin de moyens humains et matériels pour organiser les conférences en plusieurs langues. La recherche d'un interprète abordable pour notre première conférence m'a pris près de 3 mois ! Pareil pour le matériel de traduction instantanée, ce sont des coûts importants et une logistique à mettre en place. Si des gens souhaitent nous aider, ils seront accueillis à bras ouverts (sourire).

**Merci Corneliu de ton sourire et de ta bonne humeur. Concept+Partners est très fière d'avoir une personne comme toi au sein de l'entreprise.**

Merci ! À bientôt !



**Si vous désirez vous informer ou apporter votre aide à l'association, contactez Corneliu via la page Facebook de 3AL**

 @3ALAUTISM.LU

Mardi 2 avril, Journée mondiale de sensibilisation à l'autisme, l'association 3AL était présente à la Place d'Armes pour une action de sensibilisation coup de poing qui a marqué les esprits.



## Focus

#brauhauslxb #beer #food #brasserie #bofferding



# All you need is beer

Le bistro brasserie Brauhaus est toujours aussi sympa et convivial. On y mange une cuisine régionale délicieuse et on y passe toujours un bon moment. La nouvelle et grande terrasse est enfin opérationnelle, parfait pour des longues et belles soirées entre amis.

## COCKTAILS



### FRUITÉE SPRITZ

Battin Fruitée,  
vin pétillant, Aperol



### BRUNERINHA

Batting Brune,  
cachaça, jus d'ananas,  
jus de citron vert frais



### HOPALADA

Bofferding Hop,  
gin, blanc d'oeuf,  
sirop de maracuja,  
jus de citron vert frais

## Brauhaus BISTRO BRASSERIE

32, Rue de la Poste L-2346 Luxembourg

T +352 2740 6699 E [info@brauhaus.lu](mailto:info@brauhaus.lu)

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

### horaires d'ouverture

MAR-JEU 9H-23H VEN 09H-01H SAM 15H-01H

f @BRAUHAUSLXB

**Brauhaus**  
Bistro Brasserie

# LOCAL BEER LOCAL FOOD



### BURGER



### COCKTAILS



### KNIDDELEN

**brauhaus.lu**

+352 27 40 66 99 | [info@brauhauslxb.lu](mailto:info@brauhauslxb.lu) | 32, Rue de la Poste L-2346 Luxembourg



**Fabrik**

#kinginthenorth #youngandbeautiful #firstconcept

# Eat. Drink. Dance. Fabrik.

**Fabrik** RESTAURANT & BAR

33, Rue de la Gare L-7535 Mersch

T +352 2740 3333 E [eat@fabrik.lu](mailto:eat@fabrik.lu)

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

**horaires d'ouverture**

LUN-JEU 11H-01H VEN 11H-03H SAM 17H-03H DIM 17h-01H

f  @FABRIKMERSCH

La saison d'Après-Ski touche à sa fin à la Fabrik mais notre joyeuse équipe de serveurs-fêtards se prépare déjà pour les Mallorca Nights qui vont rythmer le printemps et l'été de Mersch et surtout pour la seconde édition du Mallorca Festival dont la date a été fixée cette année au dimanche 16 juin. Save the date! Line up très bientôt sur [mallorcafestival.lu](http://mallorcafestival.lu)

En attendant, les burgers et les pizzas sont toujours aussi bons :)





# Hitch

#restaurant #burgers #bars #cocktails #nightclub #showyourdancemoves #hitchlxb #schefferstreet

## 4 années de Food & Party

Plus besoin de présenter notre établissement à Limpertsberg. HITCH vient de fêter ses 4 ans le 15 mars dernier. Vous êtes venus nombreux célébrer cet anniversaire avec DJ David Puentez aux platines



### Un nouveau service de limousine

Pour votre déplacement et/ou retour à la maison, notre nouveau partenaire Lux Limousine s'engage à vous offrir une prestation de qualité. Profitez d'une virée nocturne avec 7 de vos amis (total 8 personnes) avec crémant & musique. Et si la fête commençait dès le trajet ? Rencontre avec Miro, le patron de Lux Limousines.

#### Bonjour Miro, peux-tu te présenter ?

Bonjour, je suis Miro. Après avoir eu la chance de transporter les plus grandes stars américaines et françaises, j'ai décidé de m'installer au Luxembourg et de proposer des services de limousines entre les frontières proches et le Grand-Duché.

#### Quelle était ton expérience la plus marquante ?

J'ai eu la chance de transporter David Bowie ou encore Demi Moore mais l'expérience la plus folle que j'ai eu à vivre c'est avec l'acteur américain Michael Clarke Duncan (La Ligne Verte, Armageddon). Je l'ai transporté de Luxembourg jusqu'au Touquet, plus de 500 km donc en limousine un temps assez conséquent. En ayant un peu marre d'être derrière, il a voulu conduire un bon petit moment. J'ai donc eu comme chauffeur personnel, le temps d'un trajet, l'un des plus grands acteurs américains, tant par sa taille que son talent et sa gentillesse. C'était vraiment une expérience incroyable et inoubliable.

#### Comment t'est venue l'idée de monter ton entreprise dans ce secteur si particulier ?

L'idée de cette activité remonte à mon enfance. Alors que tous les petits garçons rêvent de camion, moi c'était de limousines et de voitures hors-normes. Je trouvais assez fascinant le fait d'être dans des salons roulants tout équipés (bars, TV, etc). Donc il y a 20 ans, j'ai décidé de me lancer à mon compte et de faire d'un rêve de gosse une réalité.

**D'abord merci d'avoir joué le jeu pour l'anniversaire et offert un trajet et une bouteille de crémant à nos gagnantes. Peux-tu nous en dire**

### un peu plus sur ce partenariat ?

L'idée est d'accompagner les clients jusqu'au HITCH dans une ambiance de luxe, festive pour un moment unique. Cela leur permet de profiter entre eux dès le trajet et de ne pas se poser mille questions sur qui prend la voiture. De plus, je peux aussi proposer un retour, ainsi le client me donne l'heure de départ et à quelle heure il veut que je le récupère et il peut rentrer en toute sécurité chez lui en ayant passé une soirée sympa. Ce service de chauffeur privé en limousine est vraiment agréable à vivre, sécurisant et finalement, certainement moins cher qu'une amende (rires).



Cadillac CTS modèle Las Vegas

### Ce service vous intéresse ?

hello@hitch.lu ou +352 2740 2125

Service disponible de mercredi à vendredi

#### Tarifs pour 8 personnes (Crémant offert)

Ville de Luxembourg

Aller 120€ // Aller-Retour 200€

15km autour de Luxembourg-Ville

Aller 130€ // Aller-Retour 230€

30km autour de Luxembourg-Ville

Aller 150€ // Aller-Retour 250€

#### Les limousines (selon disponibilités)

Cadillac CTS modèle Las Vegas

Lincoln Town car modèle Miami

Lincoln Town car modèle Hollywood

Hummer H2 XXX terminator (supp. 100€)



Try it at home

# Mixology Lab

Nouveau cocktail à HITCH. Ante, le barman au tablier coloré vous présente sa recette d'un cocktail old school pour les amateurs de rhum.

Difficulté : ●○○○○

## Ingédients

5cl Rhum Diplomatico  
1 bar spoon maple infused honey syrup  
1 sugar  
2 dash chocolate bitter  
1 dash orange bitter  
1 dash whiskey barrel aged bitters

## Diplomatico Old Fashioned

by Ante @HITCH

## Interview

#peopleofcp #hitchlxb

**Salut Alina, notre jolie et solaire Alina. Voilà maintenant 3 ans que nous avons la chance de t'avoir au HITCH. Les habitués te connaissent certainement déjà mais ce n'est pas le cas pour tous les autres. Alors, qui es-tu ?**

Olala, c'est gentil ça, merci ! Bonjour, je m'appelle donc Alina, je viens de fêter mes 26 ans et voilà maintenant 3 ans que je travaille au HITCH. Même si au début, j'en avais un peu peur (si grand et tellement de monde) aujourd'hui j'y suis épanouie et j'aime mon boulot.

### Raconte-nous un peu ton expérience.

Après le lycée en Roumanie (mon pays natal), j'ai commencé des études de dentiste. Comme beaucoup, j'ai ressenti un besoin très fort d'indépendance, de challenge et surtout de me trouver. J'ai donc décidé de venir au Luxembourg en 2014. Grand défi puisque je ne parlais pas les langues officielles du pays et j'avais peu de bagages avec moi. Mais j'ai eu la chance de trouver l'établissement HITCH qui m'a fait confiance et qui m'a appris tant personnellement que professionnellement.

### Nous avons formé une super Alina alors ?

(rires) C'est à peu près ça ! On m'appelle même Madame Détails.

### Qu'est-ce que tu aimes dans ton métier ?

Tellement de choses mais pour résumer, il y a deux raisons principales. Tout d'abord, la proximité avec le client et encore plus au HITCH ! La plupart de nos clients sont extrêmement gentils et travailler en salle m'offre la possibilité d'être au contact direct avec eux. Cet aspect social de mon métier me plaît énormément. Ensuite, j'aime aussi quand les choses sont carrées, d'où le « Madame Détails ». C'est vrai, on n'y pense pas mais les métiers de la restauration demandent beaucoup de précisions: de l'attitude à adopter selon le client à la mise en place de la salle ... et étant perfectionniste, j'aime quand à 18h, lorsque je termine ma journée de

travail, je peux partir la conscience tranquille.  
Service : check. Mise en place de la salle : check !

### J'ai entendu dire que tu avais un autre talent caché. Tu nous en parles ?

Oui, je pars du principe que la vie est plus belle en chanson... non ?! Bref j'adore chanter. D'ailleurs, j'ai participé à The Voice en Roumanie en 2013. Superbe expérience !

### Ah oui ! Mais tu nous caches bien des choses toi dis-donc ! Pour finir, qu'est ce qu'on peut te souhaiter ?

Honnêtement, je suis bien dans ma vie, dans mon travail. Donc, tout simplement que ça continue. J'aime le service et peut-être plus tard, je me dirigerai dans le service pour les mariages en tant que Wedding Planner... mais on verra.

### Merci Alina et bonne journée !!

Merci à vous ! Bonne journée !





# Bowls

#healthyfood #cityconcorde

## What bowl are you ?

facebook instagram @bowlsixb

### adresse & contact

80, Route de Longwy L-8060 Bertrange

+352 2740 0400

info@bowls.lu

www.bowls.lu

du lundi au samedi

9h-20h

cuisine 11h30-19h

sur place ou à emporter



Patricia

Enfin! Nous y sommes. Le printemps a pointé le bout de son nez avec sa lumière et ses journées qui s'allongent. Qui dit printemps dit aussi régime maillot de bain. Il est temps de recommencer à manger sain pour préparer l'été !

En ces premières semaines de printemps, Bowls se réinvente avec un nouveau gérant Thanos, une nouvelle offre de vente à emporter, une nouvelle identité visuelle, un nouveau site web beaucoup plus complet et ergonomique (vous pourrez bientôt confectionner votre propre bowl en ligne et vous faire livrer !) et surtout une philosophie beaucoup plus tournée vers la sauvegarde de notre environnement.

## L'esprit Bowls

### Une nourriture locale, fraîche et saine

Sans ajout d'additifs ni conservateurs, tous nos bowls sont cuisinés chaque matin dans notre cuisine. Nos recettes sont composées d'ingrédients sélectionnés pour un repas complet et équilibré.

### Des bowls au rythme des saisons

Tous les 3 mois, nous renouvelons nos bowls signatures, élaborés en interne par une équipe en veille et création permanentes.

### Des matières éco-responsables

Tout notre packaging de vente à emporter est fait avec des produits recyclés et biodégradables. Nous avons également remplacé nos pailles en plastique par des pailles en papier. #savetheturtles

## Choisis ton bowl signature



### steaking out 17€

semoule à la betterave, chou kale, maïs, haricots rouges, poivrons mixtes, oignons, tranches de rumsteak, cranberries, sauce sriracha épicée



### hatch me if you can 15€

mélange de riz chaud, roquette, rhubarbe, radis, racine de betterave chioggia, concombre, filet de truite saumonée, ail des ours



### beans n' greens 12,50€

salade verte mixte, nouilles de riz, brocolis, tomates, olives, oignons, haricots noirs



### one night in bangkok 15€

patates douces, brocolis, pois, asperges, concombre, dinde grillée, baies de goji, sauce mangue-piment



### falafelicity 13€

patates douces, épinards, carottes, oignons, radis, houmous, falafel, sauce cacahuètes



### mr. bream 15€

couscous à la betterave, roquette, edamames, lentilles noires, pois, piments, dorade, cranberries, sauce mangue-piment



### caesar had some chicks 15€

mélange de riz chaud, mâche, pois, tomates, ananas, betterave, dinde grillée, sauce César verte



### olivia's garden 15€

iceberg, mâche, épinards, poivrons mixtes, tomates, piments, cottage cheese, sauce yaourt miel-moutarde





SCHENGENER  
**HAFF**  
— 2016 —

MARIAGES, COMMUNIONS,  
BAPTÊMES, ANNIVERSAIRES,  
SÉMINAIRES, REPAS D'ENTREPRISE

**UN CADRE  
UNIQUE  
POUR VOTRE  
ÉVÉNEMENT**

RENSEIGNEMENTS & TARIFS  
**WWW.SCHENGENERHAFF.LU**

## Schengener Haff

#moselle #moments #privateevent #besteventever

# Créateur de souvenirs

Schengener Haff, c'est l'assurance de la réussite de votre événement. Grâce à une prestation haut de gamme et un service personnalisé, vos convives repartiront avec des souvenirs plein la tête. Organisez votre événement dans un lieu d'exception: séminaire, mariage, fête, conférence de presse, déjeuner ou dîner d'affaires, lancement de produits, show room, garden party, etc...

Situé à Schengen, **Schengener Haff** est un lieu original pleinement dédié à vous et votre événement. Notre équipe, menée par Stéphanie, se tient à votre écoute pour recueillir vos besoins et vous proposer des solutions adaptées. Notre savoir-faire et notre amour du détail fait la différence pour que le jour J se déroule parfaitement et qu'il soit inoubliable pour l'ensemble de vos convives. Schengener Haff pourra tout organiser ou simplement vous accompagner de la conception à la réalisation du projet.



Eng super Organisatioun! Madame Reuter mecht hieren Job mat Herz an Séil an ass emmer disponibel fier weider ze helefen! Dem Kach sain lessen ass en Draam! An Personal ass immens frendlech an fein! Location schwätzt fier sech selwer, sou dass mir eis perfekten Hochzeit do gefeiert hun.

@Wahine Biwer on Facebook.com/schengenerhaff



## Une situation géographique historique et exceptionnelle

Enlacé par la Moselle, là où le fleuve est à la fois luxembourgeois, français et allemand, le paisible petit village de Schengen vous accueille au milieu des vignes millénaires qui font de la région le fleuron de la viticulture nationale.

Situé à quelques pas du Musée Européen de Schengen, l'établissement est un ancien restaurant transformé en lieu de réception pour des événements privés pouvant accueillir jusqu'à 450 personnes.

Ce lieu chic et atypique bénéficie d'une complète modularité où les différents espaces peuvent être dissociés ou additionnés permettant ainsi d'organiser des manifestations variées et sur-mesure.



## Horoscope C+P

#gourmand #alignementdesplanetes

# L'horoscope des gourmands

Certains y porte de l'attention d'autres non, le signe astrologique peut déterminer les grandes lignes de caractère, les tendances voire les goûts. En se basant sur ces grandes orientations, nous avons décidé de vous présenter l'horoscope de Concept+Partners, celui qui aligne les planètes avec votre estomac. Alors, d'accord ou pas d'accord ?

### BÉLIER

21 MARS - 20 AVRIL

Fan de la bonne bouffe, le Bélier adore la cuisine gourmande. Imprévisible et spontané, ses envies dépendent de son humeur. Le bélier a donc besoin d'une carte variée pour assouvir ses petites ou grandes faims. Le restaurant **Fabrik** semble donc idéal ! D'une salade Vegan, au Hot Fabrik Burger en passant par les pizzas, le choix est vaste mais toujours avec beaucoup de goûts.

### TAUREAU

21 AVRIL - 20 MAI

Avec une très forte personnalité et de nature pointilleuse, le taureau ne fait pas de concessions car il estime que ses choix sont suffisamment réfléchis pour être objectifs. On retrouve cette caractéristique dans son rapport à la nourriture. Le taureau ne choisit pas entre la qualité et la quantité. Très gourmand, il apprécie particulièrement la viande rouge et ses pièces puissantes pour rassasier ce caractère de feu. Pour le taureau, notre restaurant **Meat•Point** est idéal.

### GÉMEAUX

21 MAI - 21 JUIN

Ouverts et sociables, les gémeaux sont des fins gastronomes. Ils aiment l'idée de picorer pour satisfaire leur palet et leurs petits appétits. Ils adorent les apéros dinatoires et les tapas. En somme les portions concentrées en goût et en arômes dans un moment de partage. **Barrels** est donc le lieu rêvé pour ces épicuriens exigeants. Avec une carte variée, ce Wine Restaurant offre la chaleur d'un bar à vin et la gourmandise d'un restaurant pour assouvir les plaisirs de ces hédonistes.

### CANCER

22 JUIN - 22 JUILLET

Sensibles, les cancers sont des gourmands à l'estomac délicat. Ils adorent les aliments bien cuisinés et préparés avec amour. Curieux et tendres, ils aiment découvrir de nouvelles saveurs qui sauront séduire leurs papilles. Les cancers apprécieront particulièrement **Kin Khao** et sa carte thaïlandaise. Avec des produits à 80% importés directement de Thaïlande, c'est une cuisine particulièrement parfumée qui les attend. Coriandre, citronnelle, menthe, curry ou autre basilic thaï sauront séduire les cancers.

### LION

23 JUILLET - 22 AOÛT

Le lion est rigoureux. Pour qu'il soit heureux, il lui faut un régime équilibré et en accord avec ses besoins. Calcium, protéines, féculents, aliments sains ou boissons désaltérantes, ce qu'il avale est important à son bien être. **Bowls** est un terrain de chasse parfait pour rassasier le lion. Avec une nourriture saine et locale, les lions auront la possibilité de choisir un des 8 bowls signatures du restaurant ou de créer leur propre mélange de saveurs pour satisfaire leur appétit débordant et sélectif.



Les spare ribs au Meat•Point pour un bon taureau qui se respecte

### VIERGE

23 AOÛT - 22 SEPTEMBRE

La vierge est un signe compliqué. Partagé(e) entre la vierge folle et la vierge sage, il est difficile de la comprendre, la canaliser ou de la satisfaire. Parce que choisir c'est renoncer et que les vierges ne renoncent jamais, il est impossible de choisir un établissement particulier pour satisfaire ses goûts culinaires. Besoin de changement et de diversité, l'établissement qui correspond le mieux à ce signe semble être la holding **Concept+Partners** elle-même qui lui laisse le choix à travers ses différents restaurants.

### BALANCE

23 SEPTEMBRE - 22 OCTOBRE

La balance aime tout mais reste critique ! Sucré ou salé parfois même ensemble, l'hédonisme est son mantra sans pour autant en oublier son côté gastronome. **HITCH** est l'endroit absolu pour les balances. Avec une carte très large et la possibilité de choisir des plats internationaux et donc de jouer avec les saveurs, il satisfera pleinement ces chercheurs de plaisir. De midi jusqu'à tard dans la nuit, pour manger ou pour faire la fête, les balances y trouveront leur équilibre !

### SCORPION

23 OCTOBRE - 22 NOVEMBRE

Passionné et impliqué dans tout ce qu'il entreprend, le scorpion fait partie des fins gourmets et il aime les bonnes choses. La brasserie **Siegfried** saura répondre à ses exigences. Avec une cuisine locale, elle offre tout ce qu'il y a de bon à Luxembourg : une terrasse pour se laisser caresser par les rayons du soleil, un cadre arty à 2 pas du Théâtre de Luxembourg et évidemment une carte savoureuse pour combler les estomacs de douceurs locales.



# Horoscope C+P

#gourmand #alignementdesplanetes

## SAGITTAIRE

22 NOVEMBRE - 21 DÉCEMBRE

De nature joyeuse, le sagittaire a tendance à apprécier chaque instant. C'est d'ailleurs parmi tous les signes le plus gourmand. Il aime manger bien, manger bon autour d'une table avec ses amis. Pour cela, la brasserie **Schränerei** est son endroit de prédilection. Dans un espace atypique, ses grands espaces, sa hauteur de plafond et sa carte surprenante, la Schränerei est clairement l'adresse des sagittaires.

## CAPRICORNE

22 DÉCEMBRE - 19 JANVIER

Authentique, ce qui compte le plus pour ce signe, c'est partager une table dans un lieu convivial avec les personnes qu'il aime sans en oublier la qualité de la cuisine. Partager est essentiel à ses yeux. Rien de mieux que de s'attabler au **Kessel** pour les capricornes. À la fois avec une carte et une ambiance chaleureuse, il trouvera son bonheur à tous les niveaux dans ce restaurant itinérant niché au milieu des manèges de fêtes foraines.

## VERSEAU

20 JANVIER - 18 FÉVRIER

Novateur et non conformiste, il aime l'excellence ! D'ailleurs, plus raffiné vous ne trouverez pas ! Les verseaux sont plus soucieux de la qualité que de la quantité ! Il s'intéresse beaucoup à la cuisine, aux recettes et à la création. **Brauhaus** est fait pour eux ! Avec un jeune chef talentueux et un manager créatif, Brauhaus offre des suggestions originales et délicieuses, ce qui en fait un lieu parfait pour le désinvolte verseau.

## POISSON

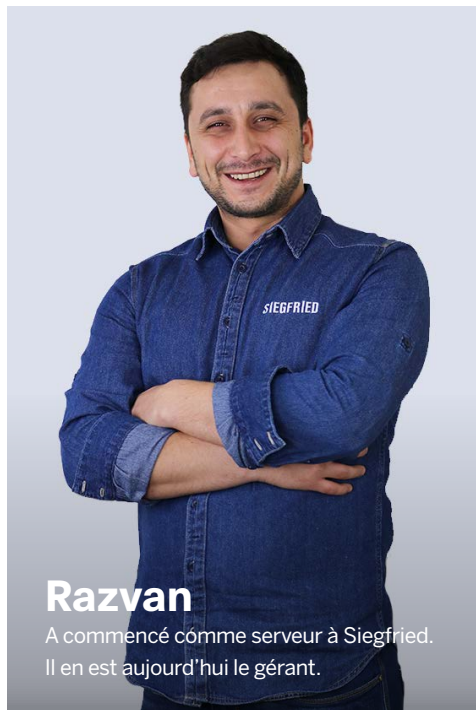
19 FÉVRIER - 20 MARS

Le poisson est un rêveur, un idéaliste ! Il aime quand c'est beau et quand c'est bon. Il adore les perles rares et c'est tout à fait ce qu'est le **Schengener Haff**. Établissement uniquement pour les réceptions privatisées (professionnelles ou non), son chef et le manager savent mettre les petits plats dans les grands pour émerveiller à tous les niveaux vos convives.



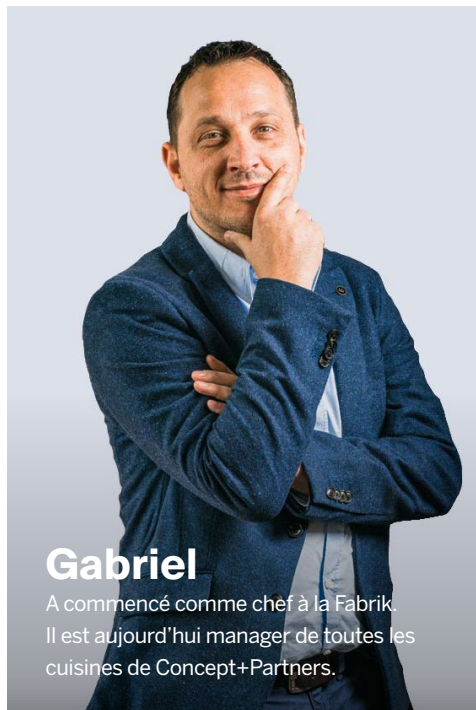
Le tartare magique de David au Brauhaus pour les verseaux





## Razvan

A commencé comme serveur à Siegfried.  
Il en est aujourd'hui le gérant.



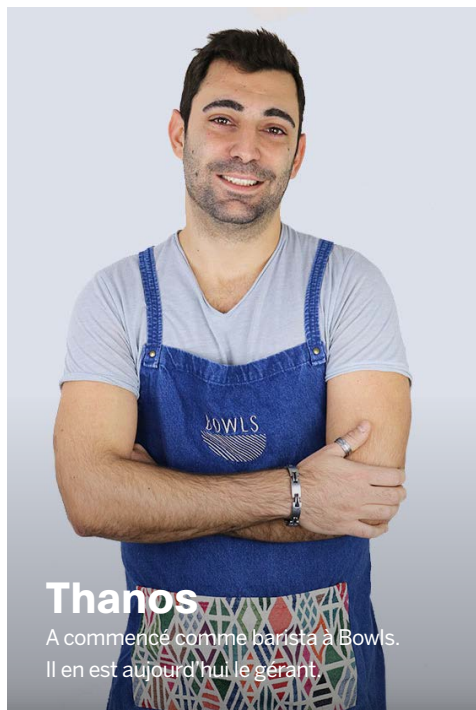
## Gabriel

A commencé comme chef à la Fabrik.  
Il est aujourd'hui manager de toutes les cuisines de Concept+Partners.



## Ramon

A commencé comme serveur à la Fabrik.  
Il est aujourd'hui gérant de Kessel.



## Thanos

A commencé comme barista à Bowls.  
Il en est aujourd'hui le gérant.

## Careers

#jobs #grow #conceptpartners #horesca

# Rejoignez la grande famille Concept+Partners

Nous sommes toujours en recherche de personnes compétentes et motivées pour travailler dans nos restaurants et bars. N'hésitez jamais à nous envoyer votre CV, nous avons toujours la possibilité d'engager les profils qui nous inspirent.

Si tu as envie d'intégrer une entreprise te permettant de grandir en tant que personne et en tant que professionnel de l'Horesca, Concept+Partners est l'entreprise vers laquelle tu dois te tourner.

En plus d'un salaire attractif, tu auras un contrat à durée indéterminée de 40 heures par semaine et la réelle possibilité d'évoluer au sein d'une entreprise en constante expansion.

Tu as une personnalité ouverte ?  
Tu résistes au stress en étant autonome et proactif ?  
Tu es toujours de bonne humeur et tu crois dur comme fer que le travail d'équipe est la clé de toute réussite ?

Si vous désirez nous envoyer une candidature spontanée, déposez votre CV sur notre plateforme de recrutement <https://bit.ly/2xndcsS>

## Nos offres d'emploi actuelles

**Concept Manager (h/f)**

**Chef (h/f)**

**Sous-chef (h/f)**

**Barman (h/f)**

**Cuisinier (h/f)**

**Serveur (h/f)**

**Plongeur (h/f)**

Pour postuler et voir la liste complète et le descriptif des offres d'emploi, rendez-vous sur la page Careers de notre site internet [conceptpartners.lu/careers](https://conceptpartners.lu/careers)



Concept+Clubs

# Be part of it



**OBTENEZ DES RÉDUCTIONS POUR  
VOTRE SOCIÉTÉ, CLUB SPORTIF OU ASSOCIATION  
& POUR VOS EMPLOYÉS OU MEMBRES  
DANS TOUS NOS ÉTABLISSEMENTS**

- + 5% DE RÉDUCTION POUR VOS MEMBRES À LA CAISSE
- + 5% DE RÉDUCTION POUR VOTRE SOCIÉTÉ REMBOURSÉS TOUS LES 6 MOIS

Pour toute information, nous contacter par email à [clubs@conceptpartners.lu](mailto:clubs@conceptpartners.lu)