



PARTICIPATION LUXEMBOURGEOISE À L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE DUBAÏ 2020

VOLET GASTRONOMIE

Conférence de presse du 24 octobre 2019

DOSSIER DE PRESSE



Sommaire

1. Le concept gastronomique du Luxembourg à l'Exposition universelle de Dubaï 2020
2. Convention avec l'EHTL
3. Le restaurant « Schengen Lounge »
4. Service de restauration et d'encadrement effectué par des chefs en herbe
5. L'encadrement par un chef étoilé
6. Partenariat avec l'Emirates Academy of Hospitality Mangagement
7. Le menu
8. Conclusions
9. Contact

Annexe 1 : La participation luxembourgeoise à l'Exposition universelle de Dubaï 2020 en quelques mots-clés

Annexe 2 : CV de KimKevin de DOOD

1. Le concept gastronomique du Luxembourg à l'Exposition universelle de Dubaï 2020

Le Grand-Duché de Luxembourg participera à l'Exposition universelle de Dubaï 2020, qui aura lieu du 20 octobre 2020 au 10 avril 2021 à Dubaï, Emirats arabes unis.

La programmation de la participation luxembourgeoise comprendra également un large volet dédié à la gastronomie, avec l'objectif de faire valoir l'excellence luxembourgeoise en gastronomie.

Le volet « gastronomie » a été développé par un groupe de travail « gastronomie », réunissant une partie des acteurs de renommée de ce secteur, dont des représentants de l'Horesca, d'Eurotoques, du Vatel Club, du Lycée technique de Bonnevoie, de l'Institut viticole et de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL).

Contrairement à l'Exposition universelle de Shanghai en 2010, la perspective luxembourgeoise a été intégrée dès la phase de développement et de conception du volet gastronomique.

2. Convention avec l'EHTL

Dès les premières réunions, le groupe de travail « gastronomie » a avancé l'idée de charger une entité luxembourgeoise de l'élaboration d'un concept culinaire et du projet d'exploitation y relatif.

Le choix est tombé sur l'EHTL, acteur incontournable dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme, qui a l'avantage non seulement de posséder le savoir-faire pour l'élaboration d'un tel concept, mais aussi de disposer d'une partie de la main-d'œuvre qualifiée pour participer à sa mise en œuvre.

Une convention de partenariat fut ainsi signée le 11 juillet 2019 entre le groupement d'intérêt économique (GIE) LUXEMBOURG @ EXPO 2020 DUBAI, l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) et le ministère de l'Education nationale, de la Jeunesse et de l'Enfance.

L'EHTL s'engage notamment à :

- participer à l'élaboration du concept culinaire, à savoir le type de restauration proposée, la fréquence des services, l'offre du « take out », etc. ;
- élaborer un projet de concept d'exploitation de la restauration ;

- mettre à disposition un chef cuisinier du restaurant ;
- contribuer aux services de restauration et d'encadrement des visiteurs du pavillon.

3. Le restaurant "Schengen Lounge"

Le restaurant occupera une place privilégiée au sein du pavillon.

Situé au rez-de-chaussée, il sera entièrement vitré et donc largement exposé aux visiteurs de l'exposition universelle.

Il fonctionnera sous le nom de « Schengen Lounge » et aura une capacité de 80 places, dont 50 à l'intérieur et 30 à la terrasse.

La cuisine du pavillon est dimensionnée sur base de 240 plats par jour. Elle sera transparente, de façon à permettre aux convives de voir les cuisiniers à l'œuvre.

En tout, 130 m² ont été dédiés à l'exploitation du restaurant, ce qui montre la place importante dédiée à la gastronomie dans le projet.

Pendant les 6 mois de l'Exposition (20.10.2020-10.04.2021), le restaurant sera ouvert sept jours sur sept, de midi à minuit, voire une heure du matin selon les jours.

L'après-midi, les visiteurs pourront déguster une sélection de gâteaux et viennoiseries.

Pour les visiteurs plus pressés, le restaurant proposera un coin « take out » appelé « Luxembourg on a plate » avec de la petite restauration à emporter.

On s'attend à 200-350 convives par jour.

Le restaurant sera exploité par un restaurateur sur place, étant donné que l'exploitant devra disposer d'une compréhension sans faille des restrictions et contraintes locales, de même que s'occuper d'une coordination efficace entre les équipes sur place, les autorités locales et les organisateurs.

Des premiers contacts ont été pris avec des prestataires potentiels et la décision devrait tomber dans les semaines à venir.

Le concept gastronomique élaboré par l'EHTL prévoit que le restaurant proposera non seulement la cuisine luxembourgeoise traditionnelle, mais aussi une cuisine aux différentes influences internationales, à l'image des restaurants du pays.

L'ensemble des plats reflèteront le Luxembourg et sa diversité culturelle.

Une petite partie des menus (notamment ceux proposés lors de la Journée nationale du Luxembourg le 23 janvier 2021), seront élaborés par 6 jeunes chefs luxembourgeois, choisis suite à un appel à candidature (www.luxembourgexpo2020dubai.lu/2019/09/11/envie-que-vos-plats-soient-au-menu-du-restaurant-du-pavillon-luxembourgeois/) et présentés au cours des semaines qui suivent.

4. Services de restauration et d'encadrement par des jeunes chefs en herbe

En ce qui concerne les services de restauration et d'encadrement des visiteurs du pavillon, l'EHTL permettra à des étudiants de travailler dans le pavillon pour y assumer des missions en cuisine, en service et au niveau de l'accueil des visiteurs, en complément des ressources mis à disposition par le prestataire local.

36 étudiants pourront ainsi mettre en pratique leurs connaissances apprises lors de leur formation à l'EHTL.

Le projet Dubai représentera une opportunité qui forgera leur personnalité et qui leur apprendra à s'adapter à un environnement culturel différent.

Il s'agira d'une expérience internationale unique, un enrichissement culturel inestimable et un atout de taille sur leur CV.

Afin que les élèves qui participent à l'EXPO 2020 DUBAI 2020 ne soient pas retardés dans leur parcours scolaire, ils pourront récupérer à leur retour les cours théoriques qu'ils n'ont pas pu suivre à Dubaï.

L'EHTL étant une « i-Pad School », des cours sont disponibles à distance via le projet « one2one ».

La période travaillée à Dubaï sera en tout cas reconnue comme période d'enseignement pratique ou comme élément de stage, suivant le cursus de l'élève.

Le GIE prendra en charge les indemnités de stage des étudiants, les frais de transport à Dubaï, de même que les frais de logement du chef cuisinier et du responsable. Le ministère de l'Education prendra en charge les frais de voyage des étudiants et des enseignants, les frais de visa et de logement.

Etant donné que les élèves participants seront des ambassadeurs de l'EHTL et du Luxembourg à l'international, le choix des élèves s'est fait suivant des critères stricts, tels que les résultats scolaires, la motivation, les compétences, le niveau de technicité au métier, l'adaptabilité, l'âge (ils doivent être majeurs au 20 octobre 2020) ou la connaissance de la langue anglaise (l'EHTL ciblant le niveau B2).

Une campagne interne a été mise en place pour informer l'ensemble des élèves. La procédure de recrutement a eu lieu au courant de l'année scolaire 2018/2019 et sur les nombreux dossiers de candidature, l'EHTL a pu retenir 36 candidats.

L'année scolaire 2019/2020 permettra de les préparer notamment par des cours de renforcement en anglais professionnel, des cours de « Culture et coutumes au Moyen-Orient » et par des mises en situation au restaurant ALEXIS-HECK.

Dès octobre 2020, un premier groupe de 12 élèves se rendra à Dubai pour une période de six à dix semaines :

- du 12.10.2020 au 20.12.2021
- du 14.12.2020 au 21.02.2021
- du 15.02.2021 au 10.04.2021

Pour garantir la relève, les groupes se chevaucheront sur une semaine.

L'équipe de lancement sera constituée d'élèves des classes terminales qui reviendront les premiers, afin de pouvoir préparer leurs examens de fin d'année scolaire.

Les conditions de travail sur place seront celles prévues par la législation luxembourgeoise : 8 heures de travail en continu avec 2 jours libres consécutifs. Les élèves devront se conformer aux lois et règlements dans les Emirats.

5. L'encadrement par un chef luxembourgeois étoilé

Les jeunes seront encadrés sur place par 3 enseignants de l'EHTL et par KimKevin De Dood, luxembourgeois de 28 ans, étoilé Michelin, chef de cuisine au Saint Pierre Kuala Lumpur et ancien élève de l'Ecole hôtelière.

Dès ses 13 ans, KimKevin De Dood a aidé dans le restaurant familial dans les Ardennes luxembourgeoises.

Après des études à l'ancien „Lycée technique hôtelier Alexis-Heck“, aujourd'hui „Ecole d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg“, qu'il a terminées avec une mention « très bien », il parfait sa formation dans plusieurs restaurants renommés : L'Arnsbourg (3 étoiles), Wolfgang Beckers (2 étoiles), The Waterside Inn (3 étoiles) et Hertog Jan (3 étoiles).

En 2013, il rejoint le Saint-Pierre à Singapour. En 2016, il y devient chef principal. En 2017, âgé d'à peine 26 ans, Kim Kevin De Dood décroche sa première étoile Michelin pour son restaurant situé à Singapour.

Depuis 2019, il est chef au Saint Pierre Kuala Lumpur. KimKevin De Dood sera l'enseignant de référence pour les élèves à Dubai.

6. Partenariat avec l'Emirates Academy of Hospitality Management

Un partenariat avec l'Emirates Academy of Hospitality Management (EAHM) est en cours de négociation.

Les élèves sont logés, blanchis et nourris et logeront sur le campus de l'EAHM. Ils pourront bénéficier des accès aux infrastructures de récréation de l'EAHM.

7. Le menu

La restauration proposée au restaurant "SCHENGEN LOUNGE" variera selon le moment du jour :

12h00 à 18h00: « Luxembourg on a plate » sur une planchette

- Petit ravitaillement entre 2 pavillons
- Carte réduite
- Menu d'affaires et petite restauration.

14h00 à 17h00: "Afternoon Tea"

- Traditionnel « Afternoon Tea » façon luxembourgeoise, proposant une sélection de pâtisseries dignes des grandes adresses à Dubaï.

18h00 à 00h00: menu „six to midnight"

- Le restaurant propose en entrée et pour l'apéro des plats de partage et des vins de la Moselle luxembourgeoise en découverte.
- Le client aura le choix entre un menu concocté par l'un des chefs du mois luxembourgeois ou de la préparation d'un plat en direct.

Les prix sont pour tous les budgets. Ils s'alignent sur les tarifs de Dubaï pour le segment moyen.

Les luxembourgeois disposant d'un VIP Package ont inclus dans leur forfait un menu deux services au tarif de 30,00 €.

8. Conclusions

Le pavillon luxembourgeois à l'Exposition universelle de Dubaï 2020 présentera le pays sous toutes ses facettes : économie, tourisme, culture, mais aussi la gastronomie.

Il mettra à contribution les 5 sens de ses visiteurs : la vue grâce à l'architecture et la scénographie, l'ouïe grâce à une sonorisation, le toucher grâce notamment aux écrans tactiles et au toboggan, l'odorat grâce aux odeurs de rochers et de flore typique du Müllerthal qui seront implantés dans l'atrium et enfin le goût grâce au restaurant.

La visite du pavillon représentera ainsi une expérience totale et inoubliable.

Le concept gastronomique s'insère parfaitement dans le thème du pavillon : « Resourceful Luxembourg », notamment en donnant à des élèves la possibilité d'avoir une expérience unique « in site » et en misant ainsi sur la jeunesse et les cuisiniers en herbe.

9. Contact

Jacque ZAHLEN

Responsable Communication

Ministère de l'Economie, DG Promotion du Commerce extérieur

jacque.zahlen@eco.etat.lu, press@luxembourgexpo2020dubai.lu

Tél. : 2478 4155

www.luxembourgexpo2020dubai.lu

www.facebook.com/LUexpo2020dubai

twitter.com/LUexpo2020dubai

Emanuela Mosconi

École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL)

19, rue Joseph Merten

L-9257 Diekirch

Tél : 80 87 91 460

Fax : 80 25 08

emanuela.mosconi@ehtl.lu

www.ehtl.lu

10. ANNEXE 1 : La participation luxembourgeoise à l'EXPO 2020 DUBAI

- **Quand ?**
20 octobre 2020 – 10 avril 2021, 6 mois, 173 jours
- **Où ?**
Dubai, Emirats arabes unis
Première exposition universelle organisée dans la région MEASA (Moyen-Orient, Afrique et Asie du Sud)
- **Participants**
Quelque 200 pays et organisations internationales
- **Thème de l'expo :**
« Connecter les esprits, construire le futur »
3 sous-thèmes : mobilité, durabilité et opportunité
Le Luxembourg a choisi ce dernier thème comme prioritaire
- **Thème du pavillon luxembourgeois :**
« Resourceful Luxembourg » (Le Luxembourg ingénieux, plein de ressources)
- **Visiteurs**
Les organisateurs attendent plus de 25 millions de visiteurs du monde entier attendus
- **Organisation**
Afin de mettre en place la présence luxembourgeoise à l'Expo 2020 Dubai, le Gouvernement du Grand-Duché de Luxembourg, à travers le ministère de l'Économie et le ministère de la Mobilité et des Travaux publics, s'est associé à la Chambre de Commerce du Grand-Duché de Luxembourg, à POST et à SES pour créer un GIE (Groupement d'intérêt économique, <http://www.luxembourgexpo2020dubai.lu/about-us/>), chargé de la préparation, de la conception, de la construction, de l'exploitation et du démontage du pavillon.
- **Historique**
La participation à Dubai sera pour le Luxembourg la 24^e participation après celle à l'Exposition de Londres 1851, Paris 1855, Paris 1867, Philadelphia 1876, Paris 1878, Antwerpen 1885, Paris 1889, Bruxelles 1897, Paris 1900, Liège 1905, Bruxelles 1910, Gent 1913, Paris 1925, Chicago 1933-34, Bruxelles 1935, Paris 1937, New York 1939-40, Bruxelles 1958, Seattle 1962, Sevilla 1992, Lisbonne 1998, Hanovre

2000 et Shanghai 2010

Pavillon luxembourgeois :

Réalisation : bureau d'architectes Metaform, sélectionné suite à un appel d'offres, en collaboration avec Jangled Nerves, responsables de la scénographie

Chiffres-clés :

- Surface du site: 3.500m²
- Surface construite brute: 2.100m²
- Volume: 13.900 m³
- Etages: 3
- Largeur: 50 mètres
- Hauteur: 21 m
- Capacité: 500 personnes
- Temps moyen de parcours: 15-20 minutes

Description : La forme du pavillon est basée sur l'idée du ruban de Möbius, une forme infinie, à l'image de l'économie circulaire. Les visiteurs seront guidés dès l'entrée vers les étages d'où démarrera l'exposition composée notamment d'une scénographie déambulatoire, montrant ce qui anime le pays et ses habitants, des informations générales sur le pays, les différents secteurs de l'économie et la vie au quotidien pour terminer par les aspects les plus conviviaux. Du point culminant du pavillon, les visiteurs pourront choisir de descendre au rez-de-chaussée par les escaliers, l'ascenseur ou un toboggan géant, clin d'œil à la Schueberfouer. Au rez-de-chaussée, ils trouveront le shop et le restaurant.

11. ANNEXE 2 : CV de KimKevin de Dood

KimKevin DE DOOD



Date of birth : 22 June 1991
Place of birth : ETTTELBRUCK

Nationality : Luxemburgish

Classical studies

1997-2003 Primary school: École régionale du Lac de la Haute Sûre, L- HARLANGE

2003-2006 High School: Lycée du Nord, L-WILTZ (7^e, 8^e, 9^e Technique)

Professional studies

2006-2009 Lycée technique Hôtelier "Alexis Heck" L-DIEKIRCH (10^e, 11^e et 12^e)
Diploma : CATP Restaurateur, Option: Cuisine

2009-2010 Lycée Technique Hôtelier "Alexis Heck" L-DIEKIRCH
12^{ième} avancée
Diploma: CATP Hôtelier-Restaurateur, Option : Cuisine

Professional practice

1st June to
31st August 2009

Internship in the kitchen at
“**L’Arnsbourg*****”
F- BAERENTHAL

4th June to
4th September 2010

Internship in Reception at **Hotel Metropole*******
B- BRUSSELS

1st December 2010 to
1st October 2011

Demi-Chef/Chef de Partie Gardemanger at
“**Becker’s-Trier*****”
D-Trier

6th of October 2011 to
31 May 2013

Chef de Partie at “**The Waterside Inn******”
GB-Bray (3 Star Michelin)

2nd July 2013 to
31 Dezember 2014

Chef de Partie at “**Hertog Jan******”
B-Zedelgem (3 Star Michelin)

3rd March 2015 to
31st August 2015

Chef de Partie at „**Saint Pierre**“
Singapore (**Grand Chef Relais&Châteaux**)

1st September 2015 until
26th August 2018

Head Chef at „**Saint-Pierre***“
Singapore (**Grand Chef Relais&Châteaux**)
1 Michelin Star received 2017 and 2018

27th August 2018 until
21st August 2019

Executive Head Chef at „**Saint Pierre**“ Kuala
Lumpur
Kuala Lumpur- Malaysia

15th September 2019
until Today

Teacher at the „**École d’Hôtellerie et du Tourisme
du Luxembourg**“

Languages

Luxemburgish, French, German, English, Dutch

Spare-time activities

Archery
Volunteer fire-fighters
Emergency services
First Aid diploma
Member of “Unité logistique de Ravitaillement”

Boulaide, 21st October 2019

...