

LUXEMBOURG PAVILION
EXPO 2020 DUBAI

Participation luxembourgeoise à l'Exposition universelle de Dubaï 2020 :
volet gastronomie



24 OCTOBRE 2019

CONFÉRENCE DE PRESSE



EHTL

École d'Hôtellerie et de Tourisme
du Luxembourg

ONE YEAR TO GO!

Expo 2020 Dubai :

- 20 octobre 2019 - 10 avril 2021

Pavillon luxembourgeois:

- Thème : Resourceful Luxembourg
- Forme : ruban de Möbius

Historique :

- Mai 2016 : décision du Luxembourg de participer
- Janvier-Avril 2017 : choix de l'architecte
- Octobre 2017 : signature du contrat de participation
- Avril 2018 : premier coup de pelle
- Juillet 2019 : début des travaux sur le site
- Octobre 2019 : visite sur le chantier



OCTOBRE 2019: VISITE SUR LE CHANTIER



VOLET GASTRONOMIE

Groupe de travail “gastronomie”:

- G.I.E Luxembourg @ EXPO 2020 DUBAI
- Horesca
- Eurotoques
- Vatel Club
- Lycée technique de Bonnevoie
- École d’Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg
- Institut viti-vinicole

Développement d’un concept afin de faire valoir l’excellence luxembourgeoise en gastronomie



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l’Agriculture,
de la Viticulture et de la
Protection des consommateurs

Institut viti-vinicole

CONVENTION AVEC L'EHTL

- Décision du G.I.E. de **charger une entité luxembourgeoise de l'élaboration d'un concept culinaire** et du projet d'exploitation
- **Choix : EHTL**
 - acteur incontournable dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme
 - possède le savoir-faire et le professionnalisme pour l'élaboration du concept
- **Convention de partenariat** signée le 11 juillet 2019



CONVENTION AVEC L'EHTL

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 de cuisine chargé de gérer l'exploitation du restaurant ;
- Associer les jeunes aux activités de restauration et d'encadrement des visiteurs du pavillon.





EHTL : LES MISSIONS ET AXES DE DÉVELOPPEMENT RÉCENTS

- Le rôle et les missions de l'EHTL
- Les axes de développement récents
- Participation à l'EXPO 2020 DUBAI

STAGES

Le projet Dubaï représente pour les élèves :

- Une opportunité qui forge leur personnalité et qui leur apprend à s'adapter à un environnement culturel différent
- Une expérience professionnelle unique
- La possibilité de lier des contacts professionnels et personnels

Point de vue pédagogique :

- Pas de retard dans le parcours scolaire
- Cours théoriques récupérés au retour
- i-Pad School (one2one)

ENCADREMENT ET SÉCURITÉ

Encadrement et sécurité :

- 3 enseignants sur place (secteur pratique et théorique confondus)
- Chef de cuisine = enseignant de référence pour les élèves
- Possibilité de suivre des cours à l’Emirates Academy of Hospitality Management (EAHM).
- Elèves logés, blanchis et nourris sur le campus de l’EAHM
- Accès aux infrastructures de récréation de EAHM
- Conditions de travail : législation luxembourgeoise (8h en continu, 2 jours libres consécutifs)

Le rôle des enseignants :

- Encadrement des élèves avant - pendant – après le travail dans le pavillon
- Cours théoriques
- Suivi de l’encadrement pratique des élèves

2018/2019 : PRÉPARATION À L'EHTL

- Constitution d'un groupe de travail interne
- Recrutement des candidats (et des enseignants)
- Campagne interne
- Dossiers de candidature
- Critères de sélection :
 - résultats scolaires
 - motivation
 - compétences, niveau de technicité au métier
 - adaptabilité
 - âge (majeurs au 20.10.2020)
 - connaissance de la langue anglaise (niveau B2)
- Présentation des candidats retenus



2019/2020 et 2020/2021

2019/2020 : une année utile pour assurer la réussite du projet

- cours de renforcement en anglais professionnel
- cours de « Culture et coutumes au Moyen-Orient »
- mise en situation au restaurant ALEXIS-HECK

2020/2021: une année scolaire exceptionnelle

- 3 périodes :
 - du 12.10.2020 au 20.12.2021
 - du 14.12.2020 au 21.02.2021
 - du 15.02.2021 au 10.04.2021
- 12 élèves par période
- Les élèves doivent se conformer aux lois et règlements dans les Emirats arabes unis

LE CONCEPT CULINAIRE : LE CHEF DE CUISINE

- Chef de cuisine luxembourgeois qui incarne la diversité du Luxembourg et l'ouverture sur le monde
- Ancien élève de l'EHTL, il reflète les valeurs d'excellence de l'EHTL
- Il a fait ses armes:
 - L'Arnsbourg *** (stage)
 - Becker's** Trèves
 - The Waterside Inn*** Grande Bretagne
 - Hertog Jan*** BVBA Zedelgem
 - Head Chef au Saint Pierre* Singapore (* reçu le 26.06.2017)
 - Le Saint Pierre ** 2019
 - Le Saint Pierre Kuala Lumpur
 -  **KimKevin de Dood**

LE CONCEPT CULINAIRE

12H00 à 18H00

- Concept visé : « Luxembourg on a plate »
- Moment de partage et petit ravitaillement, carte réduite, menu d'affaires et petite restauration

14H00 à 17H00

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

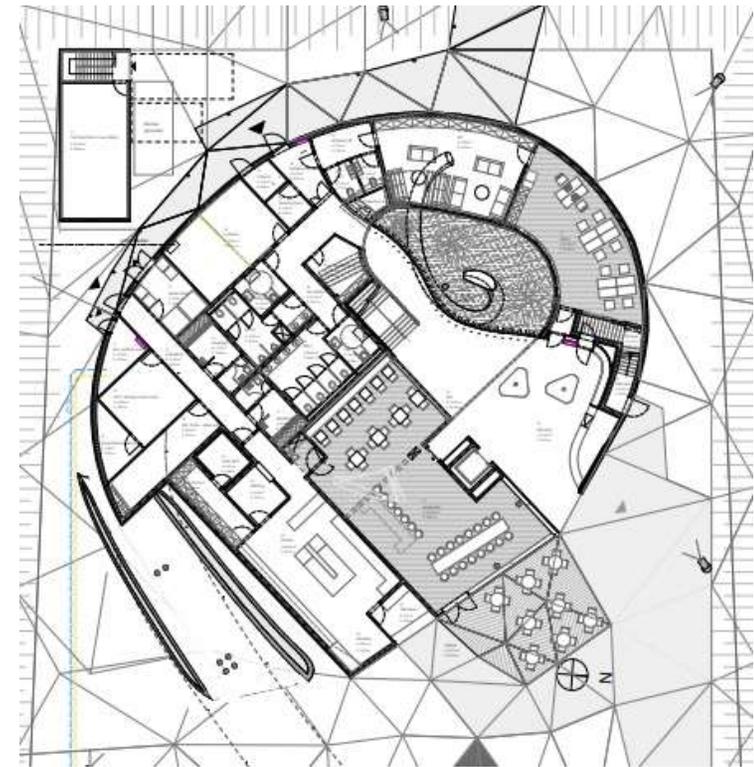
18H00 à 00H00

- Entrée / apéro : plats de partage et vins de la Moselle luxembourgeoise en découverte
- Menu : choix entre un menu concocté par l'un des chefs du mois luxembourgeois ou préparation d'un plat en direct
- Prix : pour tous les budgets

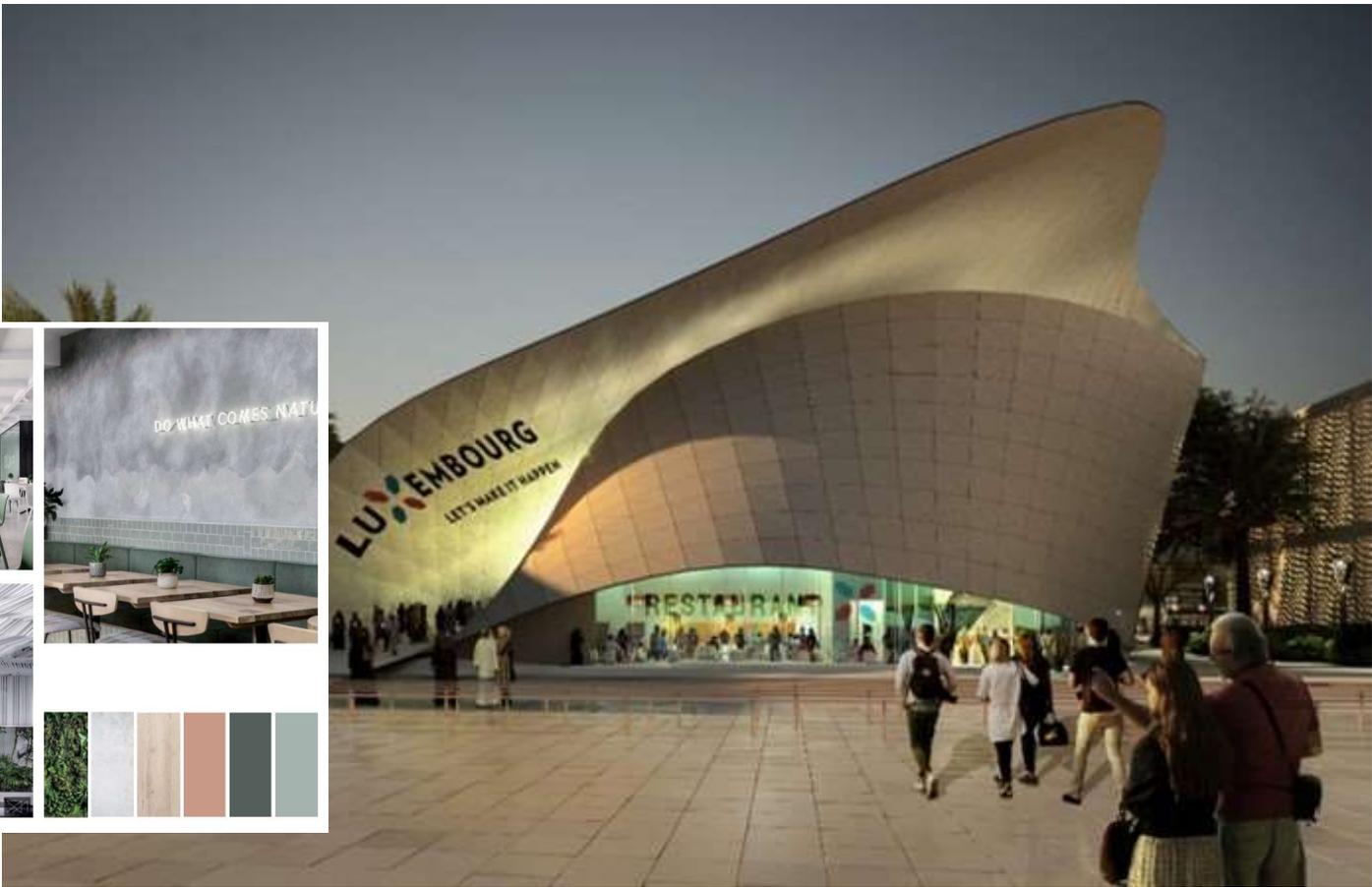
VIP Package : menu de deux services au tarif de 30,00 € inclus

LE RESTAURANT

- « Schengen Lounge »
- Rez-de-chaussée
- 80 places (50 intérieur + 30 terrasse)
- 130 m²
- Cuisine transparente
- Cuisine dimensionnée sur base de 240 plats par jour
- Cuisine luxembourgeoise et cuisine aux différentes influences internationales
- Coin « take out »
- 200-350 convives par jour



LE RESTAURANT



CONCLUSIONS

- **Durabilité du projet:** investissement dans la jeune génération,
- échanges à long terme
- **Le pavillon présentera le pays sous toutes ses facettes :**
 - diverse
 - connecting
 - sustainable
 - enterprising
 - beautiful
- **Le pavillon mettra à contribution les 5 sens :**
 - 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 du Müllerthal (atrium)
 - le goût grâce au restaurant.





NEXT STEPS :

- **Octobre 2019: choix des 6 jeunes chefs cuisiniers (appel à candidature)**
- **Négociation avec des partenaires locaux**
- **Janvier 2020: mission économique**
 - Mission qui se déroule notamment sous le signe de l'Expo
 - Inauguration du gros œuvre fermé
 - Signature de plusieurs accords, e.a. MoU avec Emirates Academy
- **Volet éducatif**
 - Collaboration MEN



Merci pour votre attention !

 www.luxembourgexpo2020dubai.lu

 [Luxembourg @ Expo 2020 Dubai](#)

 [@LUexpo2020dubai](#)

 [@LUexpo2020dubai](#)

 [@LUexpo2020dubai](#)