

Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Useldange
Tél.: +352 661 640 507
Mail: carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

IRC 2023 Luxembourg

1 septembre au 5 septembre 2023



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Useldange
Tél.: +352 661 640 507
Mail: carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

Vendredi 1 septembre 2023

Accueil des participants:

à partir de 11h00 à la réception de l'hôtel



Légère Hotel Luxembourg

11, Rue Gabriel Lippmann

L-5365 Schuttrange

Tel: +352 49 00 06 1

luxembourg@legere-hotels-online.com

www.legere-hotels-online.com/luxembourg

Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Useldange
Tél.: +352 661 640 507
Mail: carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

Vendredi 1 septembre 2023

16h00 Meeting des Présidents:

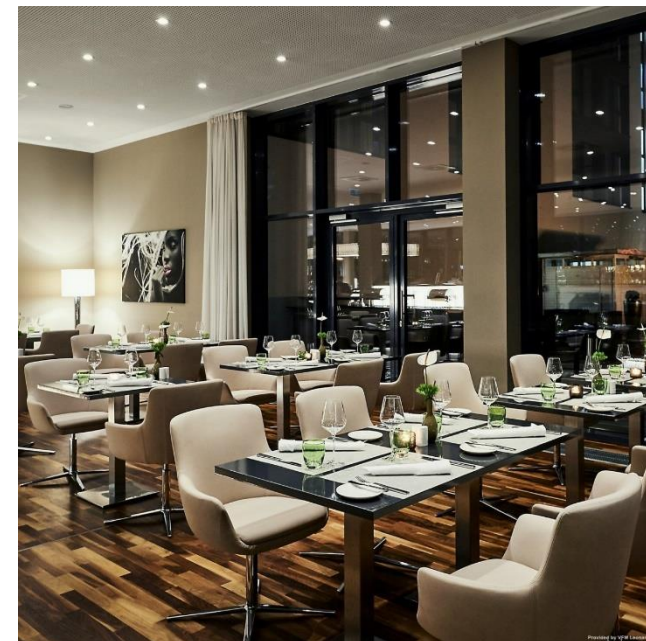
Salle de conférence Légère Hôtel Luxembourg

Accompagnants: Visite en bus Müllerthal + Echternach



Dîner 19h00 Légère Hotel

Restaurant Légère Hotel



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Useldange
Tél.: +352 661 640 507
Mail: carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

Samedi 2 septembre 2023

7h00 Petit déjeuner:

Légère Hotel Luxembourg



8h00 Départ Visite Laiterie Luxlait

- SINCE 1894 -





8h30 Visite de la laiterie Luxlait www.luxlait.lu



Les origines de **Luxlait** remontent à 1894. C'est en effet cette année-là qu'une société privée au capital de 60.000 francs luxembourgeois, 1.500 € aujourd'hui, a été créée sous le nom de « Central-Molkerei ». La société **Luxlait** appartient complètement aux agriculteurs associés qui sont en même temps copropriétaires, clients et fournisseurs de l'entreprise.

Aujourd'hui, l'usine ultramoderne de transformation du lait se trouve à Bissen. En raison de sa situation au centre du Grand-Duché, les producteurs laitiers sont distants, en moyenne, de 20km de l'usine. Cette situation exceptionnelle en fait l'un des circuits de collecte les plus courts au monde ! Plus de 300 employés travaillent sur le site même, transformant environ 160 millions de litres par an en produits dérivés. Luxlait produit sous sa propre marque ainsi que sous d'autres. Environ 65% des produits sont exportés, c'est pourquoi Luxlait dispose de différentes certifications qualités telles que IFS, ISO 22.000, BIO, Halal, Casher.



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Useldange
Tél.: +352 661 640 507
Mail: carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

12h30 Déjeuner Vitarium Luxlait

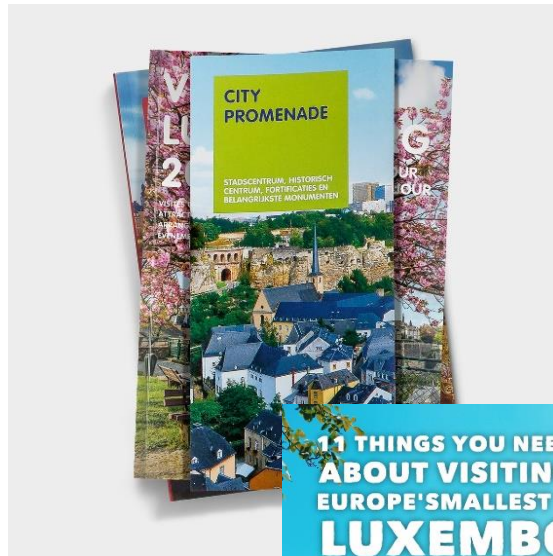


Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Useldange
Tél.: +352 661 640 507
Mail: carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

15h30 Départ visite Ville de Luxembourg: <https://www.luxembourg-city.com>



**11 THINGS YOU NEED TO KNOW
ABOUT VISITING ONE OF
EUROPE'S SMALLEST COUNTRIES
LUXEMBOURG**





18h00 visite « Schueberfouer » <https://www.visitluxembourg.com/en/place/specialevents/schueberfouer>

La Schueberfouer est LA grande fête foraine annuelle au Luxembourg qui se tient de fin août à début septembre au Glacis, vaste espace dégagé aux portes du centre-ville de Luxembourg.

Notre « Schueberfouer » a une longue histoire et est une des rares traditions luxembourgeoises célébrées encore aujourd'hui. Avant sa création, il existait déjà des projets pour un grand marché annuel de la Ville de Luxembourg.

Finalement Jean l'Aveugle, Roi de Bohème et Comte de Luxembourg fonda la foire par la charte du 20 octobre 1340.

En 2020 on fêtera donc la 680ème édition de cette kermesse qui attire en moyenne près de 2 millions de visiteurs sur 3 semaines.



Dîner soir:

Friture Irène, restaurant traditionnel de la Schueberfouer.





Dimanche 3 septembre 2023

8h30 Visite Bäckerei vum Séi à Mertzig <https://www.jjm.lu/>

Jos & Jean-Marie, une histoire de famille.

Une passion d'un métier transmise au cours de leur enfance par deux de leurs oncles, boulangers également. L'aventure débute spontanément en 2002 avec la création de la Boulangerie Jos & Jean-Marie.

A chacun son talent. Quand Jos consacre ses compétences à la boulangerie, Jean-Marie met son talent au service de la pâtisserie.

« Seul, nous sommes pauvres, ensemble nous sommes forts! »

Jos & Jean-Marie, c'est aussi un esprit d'équipe. 170 personnes œuvrent quotidiennement en production, en emballage mais

également dans leurs 15 points de vente.

Lorsque l'on parle de « qualité », les deux frères mettent en avant leur volonté de maintenir un travail artisanal avec des matières premières naturelles et minutieusement sélectionnées (farine Label « Produit du Terroir », chocolat « Transfair », produits du Parc Naturel de la Haute Sûre).





12h30 Brunch au Château d'Useldange <https://www.visitluxembourg.com/en/place/castle/useldange-castle>

Le château d'Useldange est un château médiéval, principalement en ruine, situé dans le village d'Useldange. La seigneurie d'Useldange a été créée vers 1100 à la suite de partages. Cette première dynastie s'éteint vers 1250. Suit une période où le château féodal perd toute utilité et finit comme carrière de pierres. La chapelle dans l'enceinte du château sera détruite en 1903. Des fouilles archéologiques ont été exécutées de 2002 à 2006 et ont permis de déterminer les principales étapes de construction.



En 1924 une émigrante d'Useldange, Madame Kuhn-Wolff, partie aux États-Unis à l'âge de 18 ans, revient pour acheter le château en ruines. Ces derniers propriétaires consolideront cependant en 1934 murs et donjon et construisent la villa qui abrite aujourd'hui la mairie.



L'itinéraire culturel autour du château et l'intérieur de la tour du château, complété sous l'auspice de l'UNESCO sont adaptés aux personnes handicapées de la vue en leur offrant littéralement les possibilités de sentir, d'écouter et de toucher l'histoire.



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Useldange
Tél.: +352 661 640 507
Mail: carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

17h30 Kaempff-Kohler à Niederaanven

<http://www.kaempff-kohler.lu/>

La Maison Kaempff-Kohler a été fondée en 1922. Pierre Kaempff et Marguerite Kohler, installent leur pâtisserie au numéro 14 de la rue du Curé. Aujourd'hui l'enseigne est toujours située à cette même adresse au centre-ville de Luxembourg. Le succès fut immédiat et renforça davantage la réputation de l'enseigne. En 1962 déjà, le service traiteur de la maison Kaempff-Kohler organisait des banquets pour plus de 1500 convives!

Depuis quelques années, la maison est dirigée par Guill. et Christian Kaempff. C'est sous leur impulsion que le magasin fut soigneusement rénové en 1995 et agrandi en 2000 afin de répondre encore mieux aux attentes de leur clientèle.

Kaempff-Kohler, est aujourd'hui une référence luxembourgeoise de réputation internationale pour les plaisirs gastronomiques.





21h00 Visite de la boulangerie Panelux à Roodt/Syre

<https://www.panelux.com/> <https://lu.fischer1913.com>

L'histoire de Panelux est intimement liée à celle de la Boulangerie Fischer. La Boulangerie Fischer, fondée en 1913, a connu un développement croissant au fil des années.

Monsieur Joe Fischer, a été en 1971 la force motrice derrière une fusion de plusieurs boulangeries, englobant également la société Panelux, fondée en 1965.

En 1992, la décision est prise de regrouper les trois sites de production existants à l'époque en un seul site à Roodt/Syre, sous la raison sociale Panelux, une des boulangeries les plus modernes d'Europe, avec un rayon d'action régional et international.

En 2000, Fischer continue à se positionner "Bakery Coffee Shop" et Panelux continue son développement industriel. Le site de Roodt/Syre s'agrandit pour doubler sa capacité de production.

Un nouveau bâtiment créé en 2004 va être entièrement dédié à 2 lignes de fabrication pour pains artisans surgelés. Suivra une 3eme ligne de pains artisans en 2012 et une 2eme ligne de viennoiserie en 2013. La capacité de stockage surgelé est portée de 6 000 à 11 000 palettes en 2016.





Lundi 4 septembre 2023

9h00 Visite Château de Vianden

<http://www.castle-vianden.lu>

Le Château de Vianden fut construit pendant la période du 11e au 14e siècle sur les assises d'un castel romain et d'un refuge carolingien; il est une des plus grandes et plus belles résidences féodales des époques romane et gothique de l'Europe.

Jusqu'au début du 15e siècle, il était la demeure des puissants comtes de Vianden qui pouvaient se vanter de leurs relations avec la cour impériale. En 1820, sous le règne de Guillaume Ier d'Orange-Nassau, roi des Pays-Bas et grand-duc de Luxembourg, comte de Vianden, la vente du château et la décomposition en ses éléments aboutissait à l'état de ruine.



Le château échut en 1890 au grand-duc Adolphe de la dynastie de Nassau et resta à partir de cette date propriété de la famille grand-ducale jusqu'en 1977, où il devint, par acte de vente domaine de l'état luxembourgeois. Rénové et reconstruit depuis-lors, tout en respectant le style historique, le château est aujourd'hui un monument de rang européen.



12h30 Repas midi : La Provençale Leudelange

14h00 Visite : La Provençale Leudelange

<http://www.provencale.lu/en/home/index>

Créé en 1969 « La Provençale » s'est installée comme fournisseur sur le marché de la gastronomie haut de gamme. En 2014, « La Provençale » fêtait ses 45 ans, aujourd'hui, avec plus de 950 employés et ses 125 camions frigorifiques (à 3 zones de température différentes et répondant aux normes HACCP), est le plus grand centre régional d'alimentation en gros.

« La Provençale » distribue non seulement au Grand-Duché de Luxembourg mais aussi dans les régions limitrophes c'est-à-dire l'Allemagne, la Belgique et la France.

Leur gamme comprend plus de 35.000 articles de qualité et le panel de notre clientèle répond aux besoins de tous les professionnels des métiers de bouche comme les hôtels, restaurants, cantines, sociétés de restauration, compagnies aériennes, hôpitaux, supermarchés, épiceries, boulangeries et boucheries.



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Useldange
Tél.: +352 661 640 507
Mail: carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

19h00 Dîner de Gala Légère Hôtel



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Useldange
Tél.: +352 661 640 507
Mail: carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

Prix par personne

Chambre simple 990€

Chambre double 915€



Richemont Club Luxembourg
26, route d'Arlon
L-8706 Useldange
Tél.: +352 661 640 507
Mail: carlo.bock@education.lu



Richemont Club
International

Mardi 5 septembre 2023

Départ des participants après le petit déjeuner à l'hôtel

Transfert à Luxairport par Shuttle

Au revoir et

MERCI !

Welcome in Belgium 2024