



03/03/2020 - 09/03/2020

REVUE DE PRESSE



CHAMBRE
DES METIERS
Luxembourg

Table des matières

Première Journée Mondiale de l'Ingénieur

www.infogreen.lu | 06/03/2020

L' évaluation des formations revue

L'Essentiel | 04/03/2020

Les entreprises innovantes récompensées

LG Lëtzebuenger Gemengen | 01/01/2020

L'OAI s'associe à la Première Journée Mondiale de l'Ingénieur pour le développement durable

www.gemengen.lu | 03/03/2020

Neue Entdeckungen

Kachen | 01/03/2020

**www.infogreen.lu**Date: **06-03-2020**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1000**<https://www.infogreen.lu/local/cache-vignettes/L1200xH500/arton13031-73464.jpg?1583464133>**Première Journée Mondiale de l'Ingénieur**

La Journée Mondiale de l'Ingénieur pour le développement durable à laquelle s'associe l'Ordre des Architectes et des Ingénieurs-Conseils (OAI), sera désormais célébrée tous les 4 mars en tant que journée internationale de l'Unesco pour la célébration des ingénieurs et de l'ingénierie.

La 40e Conférence générale de l'UNESCO a adopté cette résolution en novembre 2019 sur proposition de la Fédération mondiale des organisations d'ingénieurs (FMOI) qui a été créée en 1968 et représente quelque 23 millions d'ingénieurs dans le monde.

C'est pour la FMOI et l'OAI l'occasion de célébrer les contributions importantes des ingénieurs et de l'ingénierie au développement durable et à la vie moderne. À cet effet, les ingénieurs et l'ingénierie constituent un élément clé et essentiel pour atteindre les dix-sept objectifs de développement durable des Nations Unies mais aussi pour faire face aux impacts du changement climatique, aux problèmes environnementaux, aux villes en pleine croissance et aux défis des nouvelles technologies.

L'OAI espère que cette nouvelle Journée Mondiale de l'Ingénieur pour le développement durable servira de tremplin pour des actions de sensibilisation à travers les écoles et universités notamment.

Marc FEIDER, Vice-Président de l'OAI et président de la section des Ingénieurs-Conseils, a déjà eu l'occasion de souligner le rôle « fondamental et actif » que les ingénieurs-conseils sont appelés à jouer face au défi du XXIe siècle que constitue la lutte contre le changement climatique mais aussi pour développer une construction durable s'inscrivant dans le cadre de l'économie circulaire.

La collaboration entre le monde académique et le secteur de la construction notamment en matière d'ingénierie sera au centre de la **4e Rencontre RICLUX (Recherche => Innovation + Construction) qui se tiendra mardi 17 mars 2020 de 16h à 18h à la Chambre des Métiers à Luxembourg.**

Différents projets de recherche y seront présentés à des acteurs de la conception et de la construction (Inscription sur www.oai.lu rubrique « **Agenda** »)

[Actualité de notre partenaire l'Ordre des Architectes et des Ingénieurs-Conseils \(OAI\)](#)

Publié le
vendredi 6 mars 2020



JOURNÉE MONDIALE DE L'INGÉNIEUR

**L'Essentiel**Date: **04-03-2020**Page: **4**Periodicity: **Daily**

Journalist: -

Circulation: **101 235**Audience: **285 300**Size: **29 cm²**

L'évaluation des formations revue

LUXEMBOURG Actuellement, les élèves en formation professionnelle doivent réussir tous les modules fondamentaux et un module de stage pour valider leur année. Si le dernier n'est pas acquis, il faut recommencer l'année. Pour éviter le cumul de redoublements, le ministère de l'Éducation nationale est actuellement en train d'élaborer un avant-projet de loi portant sur la réforme de la formation professionnelle. Les élèves pourront aussi participer à la session de rattrapage.



LUXEMBOURG

Stratégie nationale de la recherche et de l'innovation

Fin février, Claude Meisch, ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, avait invité à une conférence de presse afin de présenter la stratégie nationale de la recherche et de l'innovation, ainsi que les résultats et conclusions de la révision à mi-terme des conventions pluriannuelles 2018-2021 des centres de recherche publics, du Fonds national de la recherche et de l'Université du Luxembourg.



Claude Meisch lors de la présentation aux membres de la presse, entouré de (de g. à dr.) Christiane Huberty, MESR ; Léon Diederich, MESR ; Romain Martin, MESR ; Robert Kerger, MESR. © MESR

La stratégie nationale de la recherche et de l'innovation vise à dresser le cadre général qui permettra à l'écosystème scientifique luxembourgeois de se développer de manière ciblée tout en contribuant à faire du Luxembourg à l'horizon 2030 une société de la connaissance durable, diverse et numérique. À cette fin, la stratégie définit quatre grands domaines prioritaires de recherche, qui revêtent une importance particulière pour le développement sociétal, écologique et économique du pays: Transformation industrielle et des services, Développement durable et responsable, Santé personnalisée et Éduca-

tion du 21^e siècle. En outre, elle traite des moyens que l'écosystème de la recherche et de l'innovation doit se donner en vue de remplir cette mission, à savoir une gouvernance, des politiques et des infrastructures coordonnées, un solide ancrage de la science dans la société, ainsi que le cadre réglementaire et les instruments de financement nécessaires afin que la recherche puisse agir comme moteur de l'innovation dans l'industrie, les services et le secteur public.

La révision à mi-terme des conventions pluriannuelles régissant les relations entre l'État luxembourgeois et les établissements d'enseignement supérieur et de recherche publics s'inscrit également dans ce cadre stratégique. Cette révision permet en effet de faire des ajustements que, d'une part, les institutions jugent nécessaires en vertu de l'évolution du contexte national et international, résultant dans des activités supplémentaires et ambitions croissantes et que, d'autre part, le Gouvernement considère opportuns en vertu de la mise en oeuvre du programme gouvernemental. Ainsi, les révisions à la hausse des dotations annuelles pour les années 2020 et 2021 décidées lors de la révision des contrats portant sur la période 2018-2021 traduisent entre autres la

volonté du gouvernement de mettre en oeuvre la stratégie nationale de la recherche et de l'innovation. Des dotations supplémentaires d'un total de sept millions d'euros pour l'année 2020 et de neuf millions d'euros pour l'année 2021 ont ainsi été attribuées à l'Université du Luxembourg, au Luxembourg Institute of Science and Technology (LIST), au Luxembourg Institute of Health (LIH) au Luxembourg Institute of Socio-Economic Research (LISER) et au University of Luxembourg Competence Centre (ULCC), centre de gestion pour la formation continue et professionnelle universitaire. La dotation du Fonds national de la recherche (FNR) est maintenue au niveau prévu dans la convention pluriannuelle.

Un système de bonus avait en outre été introduit afin de stimuler et de récompenser la participation des institutions de recherche publiques luxembourgeoises au programme-cadre de recherche européen Horizon 2020. Sur base des recettes obtenues par les différentes institutions dans le cadre d'Horizon 2020 respectivement du programme-cadre précédent de 2016 à 2018, un bonus de 4,5 millions d'euros a été alloué aux différentes institutions pour l'année 2019. •

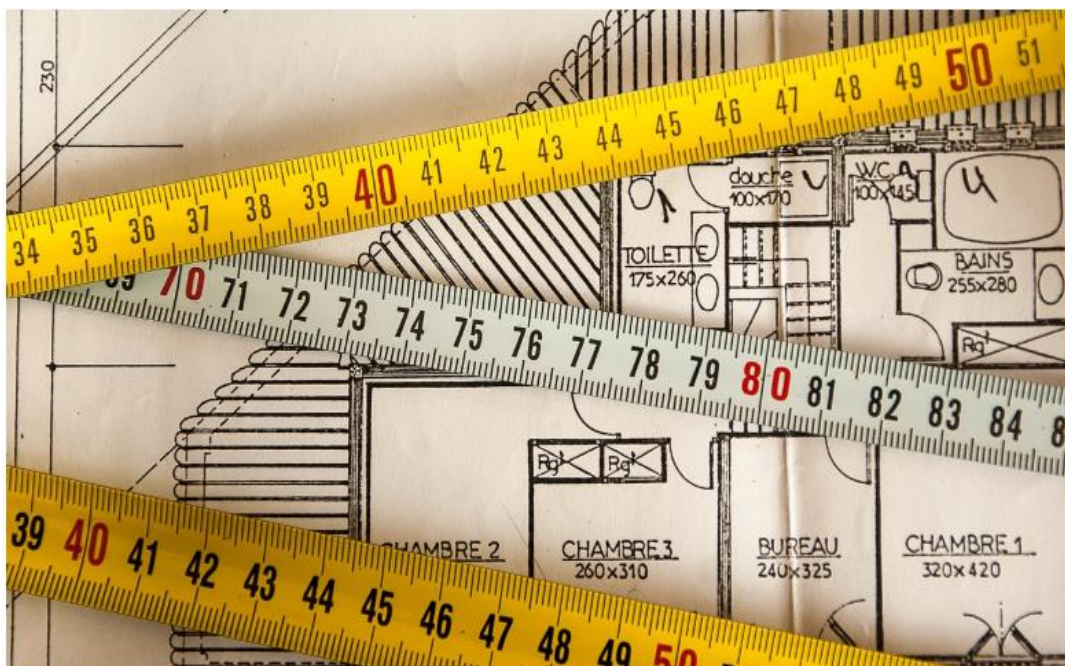
**www.gemengen.lu**Date: **03-03-2020**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1 000**

<https://gemengen.lu/web/2020/03/03/loi-sassocie-a-la-premiere-journee-mondiale-de-ingenieur-pour-le-developpement-durable/>

L'OAI s'associe à la Première Journée Mondiale de l'Ingénieur pour le développement durable



La Journée Mondiale de l'Ingénieur pour le développement durable à laquelle s'associe l'Ordre des Architectes et des Ingénieurs-Conseils (OAI), sera désormais célébrée tous les 4 mars en tant que journée internationale de l'Unesco pour la célébration des ingénieurs et de l'ingénierie.

La 40e Conférence générale de l'UNESCO a adopté cette résolution en novembre 2019 sur proposition de la Fédération mondiale des organisations d'ingénieurs (FMOI) qui a été créée en 1968 et représente quelque 23 millions d'ingénieurs dans le monde.

C'est pour la FMOI et l'OAI l'occasion de célébrer les contributions importantes des ingénieurs et de l'ingénierie au développement durable et à la vie moderne. A cet effet, les ingénieurs et l'ingénierie constituent un élément clé et essentiel pour atteindre les dix-sept objectifs de développement durable des Nations Unies mais aussi pour faire face aux impacts du changement climatique, aux problèmes environnementaux, aux villes en pleine croissance et aux défis des nouvelles technologies.

L'OAI espère que cette nouvelle Journée Mondiale de l'Ingénieur pour le développement durable servira de tremplin pour des actions de sensibilisation à travers les écoles et universités notamment.

Marc FEIDER, Vice-Président de l'OAI et président de la section des Ingénieurs-Conseils, a déjà eu l'occasion de souligner le rôle « fondamental et actif » que les ingénieurs-conseils sont appelés à



jouer face au défi du XXIe siècle que constitue la lutte contre le changement climatique mais aussi pour développer une construction durable s'inscrivant dans le cadre de l'économie circulaire.

C'est d'ailleurs la raison qui a poussé l'OAI et l'Université du Luxembourg à signer une convention dont le but est de garantir une formation de haute qualité aux futurs ingénieurs.

La collaboration entre le monde académique et le secteur de la construction notamment en matière d'ingénierie sera au centre de la 4e Rencontre RICLUX (Recherche => Innovation + Construction) qui se tiendra mardi 17 mars 2020 de 16h à 18h à la Chambre des Métiers à Luxembourg. Différents projets de recherche y seront présentés à des acteurs de la conception et de la construction (Inscription sur www.oai.lu rubrique « Agenda »).

Communiqué de presse // OAI

KACHEN

Kachen

Date: 01-03-2020

Page: 6-10

Periodicity: Quarterly

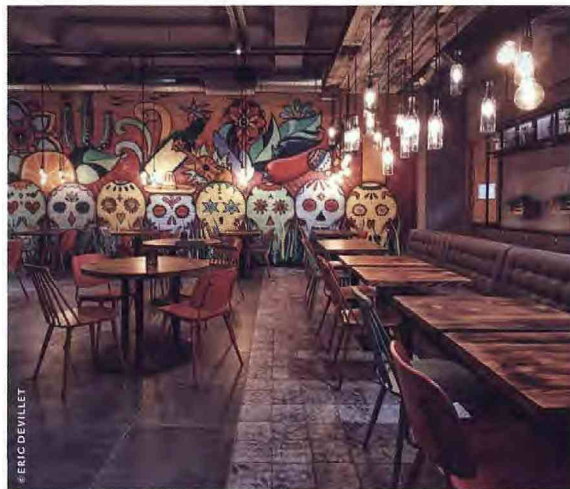
Journalist: -

Circulation: 15 000

Audience: -

Size: 1 706 cm²

NEUE ENTDECKUNGEN



QOSQO

15, Place d'Armes — Luxembourg
Tel. +352 / 28 99 55 552 1qosqo.lu

Nach seinem ersten Restaurant auf dem Kirchberg eröffnete QoSQo nun ein zweites lateinamerikanisches Restaurant, diesmal im Stadtzentrum. Hinter dem Namen QoSQo verbirgt sich die Firma Happy Mex S.A., die sich zum Ziel gesetzt hat, den Gästen echtes lateinamerikanisches Flair zu vermitteln. QoSQo steht für eine moderne Küche mit frischen und regionalen Gourmetprodukten. Zum großen Vergnügen aller stehen vegetarische Zutaten im Mittelpunkt der Speisen. Die Karte orientiert sich zudem an den Jahreszeiten sowie der Verfügbarkeit lokaler Produkte; es gibt traditionelle Gerichte wie Ceviche, Chili con Carne oder gegrilltes Fleisch und Fisch. Um es zusammenzufassen: QoSQo überschreitet mit seiner Küche Grenzen, gewürzt mit Nuancen von Kreuzkümmel, Limette, Koriander und Chilischote.

Mit 100 Plätzen auf zwei Etagen und 100 weiteren Plätzen auf der Terrasse überzeugt das neue QoSQo mit einer authentischen, trendigen und unglaublich warmen Atmosphäre. Die Inneneinrichtung ist ebenso farbenfroh wie die Teller! Verantwortlich für diese stimmungsvolle Einrichtung ist die berühmte luxemburgische Künstlerin schottischer Herkunft, Alex McKell – Murals by McKell. Sie gestaltete die Wände des QoSQo. Das Restaurant ist barrierefrei und somit für alle Menschen zugänglich.

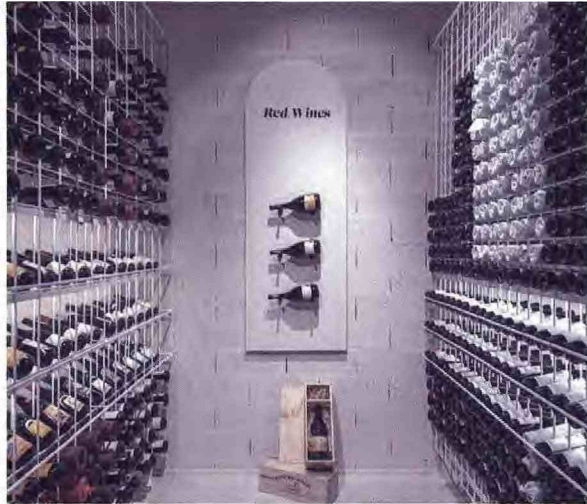


PARC LE'H

1, rue de la Forêt — Dudelange
Tel. +352 / 51 99 90parcleh.lu

Zu Beginn dieses Jahres öffnete das symbolträchtige Restaurant Parc Le'h, nun unter der Schirmherrschaft von Concept+Partners, wieder seine Türen. Abseits der Hektik der Stadt am Rande eines kleinen Wäldchens gelegen, verbindet das Restaurant in einem ruhigen und modernen Rahmen Eleganz mit Entspannung. Jenes Team, das das Restaurant zum Erfolg führte, ist geblieben. Das neue Management verpflichtete sich einem halbgastronomischen Angebot; die Modernisierungsmaßnahmen haben ein warmes und behagliches Ambiente geschaffen, fröhlich und lebendig.

Das kreative Küchenteam serviert Neuinterpretationen luxemburgischer Gerichte und französischer Klassiker. Chefkoch Jean-Charles Albert und sein Team bieten raffinierte Gerichte an, die jede Woche und mit den Jahreszeiten wechseln. Für diejenigen, die es am Mittag etwas eiliger haben, gibt es eine kleine Wochenkarte mit Gerichten, die selbstverständlich auch in ein ausgiebiges Mittagessen umgewandelt werden können. Auch für diejenigen, die nur den kleinen Hunger stillen möchten, ist die Auswahl groß. Am Abend können die Gäste in den Genuss etwas aufwendigerer Gerichte kommen oder auch das neue Veranstaltungsprogramm nutzen.



LE CHAI

7 Avenue J-F Kennedy — Luxembourg
Tel. +352 / 20 21 14 10

lechai.lu

Munhowen Le Chai feierte die offizielle Eröffnung seiner brandneuen Vinothek im Infinity-Komplex auf dem Kirchberg. Diese neue Lokalität ist der Leidenschaft, dem Wissen, dem Entdecken und der Geselligkeit gewidmet und wird für alle Weinliebhaber eine einzigartige Erfahrung sein. Das Angebot der Vinothek wird auf diese Weise der anspruchsvollen Klientel des Kirchbergs gerecht und bildet damit eine echte Speerspitze des Infinity-Projekts. Dessen einzigartige Architektur inspirierte auch die Vinothek, eine starke visuelle Eigenständigkeit zu entwickeln. Munhowen Le Chai ist nicht nur Verkaufsstelle, sondern eine wirklich elegante und gemütliche Weinbar, in der jeden Monat eine neue Auswahl von 18 offenen Weinen präsentiert wird. Das Konzept dieser neuen Vinothek überzeugt mit einer ausgezeichneten Zusammenstellung: große und komplexe Weine wechseln sich ab mit leichten, klassische Tropfen stehen erlesenen Neuentdeckungen gegenüber, die z. B. in Moldawien oder Bulgarien von den Weinexperten des Hauses aufgespürt wurden. Der Kurs wird somit deutlich, denn um neue Weine zu entdecken, ist es nun nicht mehr notwendig, um die Welt zu reisen.



BOULANGERIE-PAUL

7 Avenue J-F Kennedy — Luxembourg
Tel. +352 / 24 52 73 82

boulangerie-paul.lu

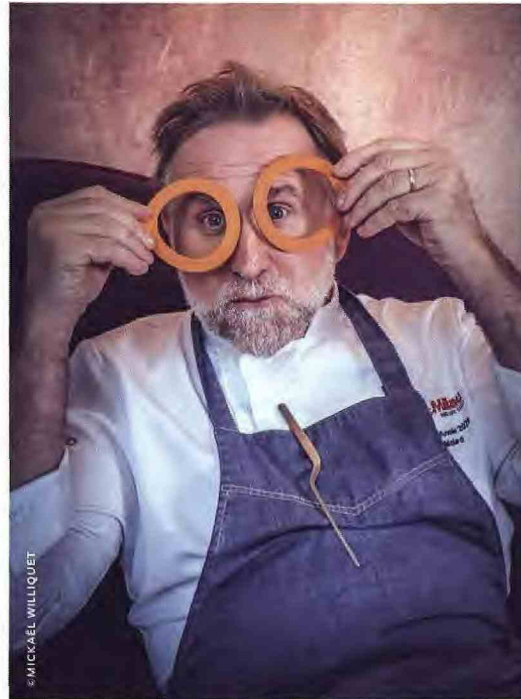
2012 begann in Luxemburg das „Abenteuer Paul“, um den luxemburgischen Kunden eine Alternative bei Backwaren, Kuchen und Delikatessen anzubieten. Ein erstes Geschäft öffnete im September 2012 am Place d'Armes, dem Touristenzentrum par excellence unserer Hauptstadt. Die Distanz zwischen Bahnhof und Stadtzentrum konnte mit den Filialen Gare und Place de Paris schnell überwunden werden.

Seit Januar 2016 befindet sich eine Paul-Filiale auf Cloche d'Or am Stadtrand von Luxemburg. Die Erweiterung des Filialnetzes auf der Moselseite erfolgte im Dezember 2017 im Einkaufszentrum Borders in Remerschen und im Süden des Landes mit den Foetz-Filialen und dem Einkaufszentrum Opkorn in Differdange. Für Gourmets und Feinschmecker wurde kürzlich eine 300 m² große Filiale im Shoppingbereich des Infinity-Komplexes (gegenüber der Philharmonie) eröffnet. Wie alle anderen Standorte verfügt auch diese über eine Teestube und eine Snackbar. Um noch näher an den Kunden zu sein, sind auf den Straßen des Großherzogtums einige Verkaufswagen unterwegs, um auch jene Teile des Landes abzudecken, die etwas weiter von den Filialen entfernt liegen.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN CYRIL MOLARD

Ma Langue Sourit, das bereits mit Sternen ausgezeichnete Restaurant, das von Cyril Molard brillant orchestriert wird, vermehrt die Zeichen der Weihe! Es überrascht nicht, dass Cyril einen verdienten zweiten Stern im Michelin-Führer bewahrt hat und vom Gault & Millau 2020 mit 18/20 zum Koch des Jahres gekürt wurde, wurde auch der Sommelier des Hauses, Anthony Masson, zum besten Sommelier des Jahres Gault & Millau 2019 gewählt. In logischer Konsequenz trägt Cyril Molard erneut zum Glanz von Luxemburgs Gastronomieszene bei, indem er im Januar dieses Jahres als erstes luxemburgisches Restaurant in den renommierten Führer der Grandes Tables du monde aufgenommen wurde. Dies sind verdiente Anerkennungen, die das KACHEN-Team ehren möchte. Glückwünsche an Cyril und sein ganzes Team!

m.s.lu



ALLES AUF GRÜN!

„We're Smart World“ kommt nach Luxemburg

Sie erinnern sich sicher an unseren Glückwunsch für René Mathieu, im Sommerheft vom letzten Jahr, als er von der Organisation We're Smart World zum drittbesten Gemüsechef weltweit gekürt wurde. In diesem Jahr wird der prestigeträchtige Preis zum 10. Mal verliehen und das in Luxemburg! Die Veranstaltung findet am 4. Mai in der COQUE statt und wir werden natürlich in unserer nächsten Ausgabe ausführlich darüber berichten.

Die Mission von We're Smart® besteht darin, Menschen und Unternehmen zusammenzubringen, die einen ökologischen und nachhaltigen Ansatz im Umgang mit Lebensmitteln verfolgen, um sich gegenseitig zu helfen und einander zu lehren, die Gesellschaft in Richtung intelligenterer Lösungen für unseren Körper, unsere Natur und die Welt von morgen zu entwickeln. Die Fruit & Veg Week®, der Wettbewerb Beste Gemüserestaurants, The Vegetable Chef® und der We're Smart® Green Guide sind alle Teil dieses ehrgeizigen Plans für unseren Planeten.

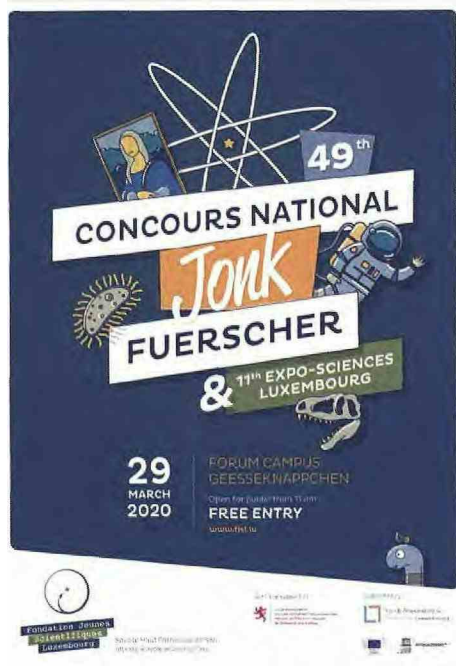
Neben den jährlichen Auszeichnungen hat We're Smart World der Branche mit dem Green Guide ein praktisches Werkzeug mit einer Fülle von Informationen zur Verfügung gestellt, die nun für alle zugänglich sind, da der Guide online ist. Der Leitfaden sammelt Dutzende guter Adressen, darunter viele Küchenchefs, die dem Gemüse den Vorrang einräumen, und eine große Auswahl anderer Adressen, die gute Referenzen in der Welt des Gemüses sind, einer Branche, die in den kulinarischen und ernährungswissenschaftlichen (gesunden) Nachrichten sehr hoch im Kurs steht. Wir sind gespannt, wer dieses Jahr mit fünf Radieschen ausgezeichnet wird!

weresmartworld.com

MACARON-WETTBEWERB FÜR AMATEURE

Dieser 2010 ins Leben gerufene Wettkampf bringt viele große französische Konditoren zusammen, von denen die meisten Mitglieder der Relais Desserts sind. Seit 2015 nehmen auch ausländische Konditoren teil, was dem Ganzen eine internationale Dimension verleiht. Nach Kanada und Italien im Jahr 2017 stießen 2018 auch Vertreter Japans und Belgiens dazu und nun ist auch Luxemburg, dank dem Haus Oberweis, Teil dieses kulinarischen Abenteuers. Der Wettstreit, der im Dezember gestartet wurde, war ein echter Erfolg, und die Jury, die sich aus Fachleuten der Lebensmittelindustrie und Feinschmeckern zusammensetzte, darunter unsere Chefredakteurin, wählte im Januar die drei besten Amateur-Pâtisseries aus, in dem Wissen, dass der lokale Gewinner, ge-coacht von den Pâtisseries des Hauses Oberweis, Luxemburg bei diesem internationalen Wettbewerb vertreten wird!

1. Platz Morgane Daas: Haselnuss, Maracuja, Vanille und Yuzu-Herzmacarons 2. Platz Natacha Michayewicz: Blutorangen-Macaron, Timut-Pfeffer und Kalamansi-Gelee-Einlage 3. Platz Carine Schouweiler: Milchsokolade-Passionfruchtmacaron mit Confit von Passionsfrucht und Sichuanpfeffer.



FORSCHEN FÜR DIE ZUKUNFT

Die Fondation Jeunes Scientifiques Luxembourg lädt auch in diesem Jahr wieder zum Tag der offenen Tür des nationalen „Jonk Fuerscher“ Wettbewerbs und der internationalen Expo-Sciences Luxembourg im Forum Campus Geesseknäppchen.

Am 29. März 2020 ab 11 Uhr können die rund 70 Projekte junger Forscher aus Luxemburg und aller Welt bestaunt werden. Auch zum Thema Essen und Kochen wurden einige Projekte eingereicht: So wollen einige jungen Forscher vergleichen, ob eine vegetarische oder vegane Ernährung gesünder ist, andere messen den Effekt von scharfen Lebensmitteln auf Bakterien, während noch andere sich dem Thema der Geschmacksnerven und ihrer Entwicklung im Alter widmen.

Die jungen Forscher und ihre Projekte aus den verschiedensten Wissenschaftsbereichen werden am gleichen Tag um 16 Uhr bei der Preisverleihung gekürt. Neben einem umfangreichen Entertainment-Programm in Form von Key Note Speeches ehemaliger junger Forscher und Musikperformances der Band Irina wird selbstverständlich auch für Essen und Getränke gesorgt sein.

In diesem Jahr wird der Wettbewerb „Jonk Fuerscher“ zum ersten Mal vom Kachen Magazin unterstützt und lässt die Teilnehmer auf den Geschmack der Wissenschaft der Kulinarik kommen.

fjst.lu

WEINE MIT ÖKOLOGISCHEM ANSATZ!

Zu Beginn dieses Jahres widmet die Marke Delhaize Umweltthemen große Aufmerksamkeit. Dazu gehört auch die Wahl einer umweltfreundlicheren Verpackung für ihre Weine, zum Beispiel mit Wein im Beutel. Als Schüttgut transportiert, reduziert es die Anzahl der Lastwagen auf der Straße. Delhaize ist das erste Unternehmen, das dieses Format auf dem Markt anbietet. Dieser Wein im Beutel ist in fünf verschiedenen Tafelweinen erhältlich. Außerdem bleibt die Qualität dieses Weins dank des begrenzten Kontakts mit der Umgebungsluft optimal.

delhaize.lu



WENN MODE & GOURMET-FOOD HAND IN HAND GEHEN

Matcha-Mürbegebäck Muse By x Oberweis

Das Haus Oberweis hat sich mit Muse By, der eleganten, schicken und unkonventionellen Modeboutique in der Grand-Rue 60, zusammengetan, um eine prächtige Schachtel für ihr Matcha-Tee-Mürbegebäck zu entwickeln. Diese Mürbegebäckstücke werden in einer attraktiven Schachtel mit Echtheitszertifikat geliefert, und hinter jedem Stück Gebäck kann der Feinschmecker auch das ökologische Engagement von Oberweis und seinem Konditormeister entdecken. Hier ist der Zuckergehalt reduziert, schlechte Fette wurden gemieden und die sorgfältig ausgewählten Rohstoffe entsprechen den Regeln der Nachhaltigkeit. Es gibt keine Zusatz- oder Konservierungsstoffe.

oberweis.lu



DIE „CHOUCHOUS DU CŒUR“

Ein 100% verantwortungsbewusstes Produkt

Die „Chouchous du Cœur“ werden in Bissen in der Schokoladenwerkstatt des Tricentenaire hergestellt. Im Bestreben um Eingliederung durch Arbeit verarbeiten Menschen mit Behinderungen hier ausschließlich zertifizierten Fair-trade-Kakao. Dies ist eine doppelte soziale Berufung, die durch die „Chouchous du Cœur“ noch verstärkt wird, denn Cactus verpflichtet sich, für jede verkaufte Einheit 0,50 € an die Stiftung des Großherzogs und der Großherzogin zugunsten der Initiative „Stand Speak Rise Up!“ zu spenden. Diese Initiative befasst sich mit dem Problem der sexuellen Gewalt in sensiblen Gebieten und konzentriert sich auf Lösungen zu ihrer Bekämpfung, aber auch auf Gerechtigkeit und Wiedergutmachung für die Opfer. Durch den Kauf dieser kleinen Köstlichkeiten „Made in Luxembourg“ haben die Kunden von Cactus die Möglichkeit, als verantwortungsbewusste Konsumenten zu handeln, um die Rechte der Frauen in der ganzen Welt durchzusetzen und den Einsatz von sexueller Gewalt als Kriegswaffe zu verhindern. Die „Chouchous du Cœur“ sind ab sofort in den Cactus-Geschäften erhältlich.

cactus.lu

