

L'Hotellerie Restauration

15 AVRIL 2010 N° 3181

CONCOURS

PAGE 34

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14



**JUSTINE
LEBRUN
ET MAXIME
THEVENIN
REMPORTENT
LA COUPE
CANARDIERS**

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

M 01692 - 3181 - F: 3,00 €



5 RUE ANTOINE BOURDELLE · 75737 PARIS CEDEX 15 · TÉLÉPHONE : 01 45 48 64 64 · FAX : 01 45 48 04 23 · E-MAIL : journal@lhotellerie-restauration.fr · ISSN 1151-2601

INSERTION DES JEUNES DANS LA PROFESSION

PAGE 40

L'ENGAGEMENT D'ALAIN DUCASSE



FRANCK BELONCLE

De gauche à droite : **Laurent Plantier**, directeur général d'Alain Ducasse Entreprise, **Pierre-Henri Maccioni**, préfet du Val-d'Oise, **François Pupponi**, député-maire de Sarcelles, **Jérôme Chartier**, député du Val-d'Oise, **Alain Ducasse**, **Fatiha Benatsou**, préfète du Val-d'Oise déléguée à l'égalité des chances, **Patrick Dugard**, délégué général de la Fondation Aéroports de Paris, **Robert Benardeau**, président de la chambre des métiers et de l'artisanat du Val-d'Oise.

Soucieux de voir la profession répondre aux défis d'une société en crise, le chef multi-étoilé a choisi de prendre ses responsabilités à destination des franges les plus vulnérables de la population française. Avec le projet '15 femmes en avenir', c'est en effet aux femmes sans emploi d'une ville dite 'sensible' - Sarcelles, dans le Val-d'Oise - et rencontrant des difficultés sociales qu'il a décidé de s'adresser. 15 femmes âgées de plus de 25 ans entameront en

septembre 2010 une formation en alternance, dans le cadre d'un CAP cuisine en un an au sein de l'IMA-CFA de Villiers-le-Bel (95). Une semaine sur deux, elles travailleront dans un restaurant parisien du groupe Alain Ducasse Entreprise. À l'issue de cette formation, prise en charge à 80 % par l'État et à hauteur de 20 % par la Fondation ADP, Alain Ducasse s'engage à offrir un CDI à temps complet à celles qui auront réussi cette reconversion.

MISSION MARCON

PAGE 34

Les chefs bordelais répondent à l'appel

Le 12 avril, pour l'avant-dernière étape de son périple hexagonal en faveur de l'apprentissage, **Régis Marcon** s'arrêtait à l'ICFA de Bordeaux-Lac. L'occasion d'être accueilli par un parterre de professionnels giron-dins : **François Adamski** (Le Gabriel à Bordeaux), **Philippe Etchebest** (L'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion), **Michel Portos** (Le Saint-James à Bouliac). Si la rencontre a donné lieu à des démonstrations culinaires, elle a aussi permis au chef auvergnat de détailler les grands axes du rapport qu'il a remis au Gouvernement.



De g. à d. : **Michel Portos**, **Régis Marcon**, **François Adamski**, **Philippe Etchebest**.

JURIDIQUE

PAGE 12

Comment obtenir une baisse de son loyer commercial

C'EST DU PROPRE !

PAGE 31

Les règles de base de l'hygiène en cuisine

AIDES À L'INVESTISSEMENT

PAGE 11

Les hôteliers franchisés sont-ils discriminés ?

Vente en ligne

www.cdbpromo.com

DE 10 000 RÉFÉRENCES À PORTÉE DE CLIC!

Pour votre 1^{re} commande
FRAIS DE PORT OFFERTS !
* France métropolitaine hors Corse

NOTRE FORCE, vous offrir les meilleurs prix!

UNE SEULE CHOSE,
NOUS CONSULTER,
VOUS VERREZ LA DIFFÉRENCE!

cuisine collectifs inox hôtellerie pâtisserie leverie chaussures
couverts couverts inox hôtellerie pâtisserie leverie chaussures
NAPPAGE restaurant verrerie bar vaisselle préparations (F&B)
stockage cuisson HACCP

comptoir
de
bretagne

SPECIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT & FOURNITURES
hôtels ■ restaurants ■ collectivités ■ métiers de bouche
Tél. 02 99 85 21 00 - Fax 02 99 85 21 13
commande@cdbpromo.com

Ce Mini PC
OFFERT

pour 1 500 € HT d'achat
sur le site internet
offre valable une seule fois
par équipement. Dans la limite
des stocks disponibles.



Urgence

A lors que le tribunal de grande instance de Paris doit se prononcer ce jeudi sur le périmètre des compétences attribuées à l'administrateur provisoire de l'Umih, il est temps de mettre fin à une situation précaire dont chacun s'accorde à constater qu'elle n'est pas durable. Quelle que soit l'issue des urnes, il appartient à l'autorité désignée de mettre en œuvre le processus électoral dans les meilleurs délais et de garantir le déroulement du scrutin dans le calme et la dignité, afin de conférer à la future équipe dirigeante toute la légitimité indispensable à l'accomplissement de sa lourde mission.

Au-delà de toutes les querelles, rancunes, vindictes et polémiques dont les derniers développements sont particulièrement nauséabonds, c'est l'avenir de la première organisation syndicale de l'hôtellerie-restauration et celui de toute la profession qui est en jeu.

Car plus le temps passe, plus il y a urgence à redonner à la rue d'Anjou la voix et le lustre qu'elle n'aurait jamais dû perdre.

Comme l'avait souligné **Christine Pujol** lors de sa prise de fonction, ce sont les adhérents de base qui sont l'âme et l'armature de l'Umih, et ce sont leurs préoccupations fondamentales qui doivent guider l'action des dirigeants. Belles paroles toujours d'actualité après les turbulences qui ont suivi la baisse de la TVA en restauration et l'incapacité à formuler une communication positive en réponse aux attentes des pouvoirs publics et de l'opinion. Mais l'heure n'est pas aux regrets d'un passé qu'il vaut mieux s'empresse d'oublier. **C'est vers un avenir positif que la profession doit aujourd'hui s'orienter en prenant à bras le corps les dossiers les plus urgents**, qu'il s'agisse, encore et toujours, de la 'vitrine sociale' du métier pour laquelle rien n'est définitivement réglé, mais également de défis face à une modernité que nul ne peut ignorer : évolution des exigences de la clientèle de plus en plus soucieuse d'écologie, d'équilibre alimentaire, de traçabilité, montée en puissance d'acteurs inconnus naguère comme les agences de voyages en ligne et les sites d'opinion pas toujours animés des meilleures intentions (vous lirez en page 3 l'article sur Tripadvisor), discrimination dans l'attribution des aides à l'investissement que dénoncent **Isabelle Rochelandet** (Choice) et **Jean Dalaudière** (Accor) dans ce même numéro du journal (page 11), maîtrise de la communication sur les prix et la qualité, renforcement de la représentation auprès des pouvoirs publics. Sans oublier un point déterminant : attirer l'attention des médias sur d'autres thèmes que des congrès ratés, des changements de serrures et des querelles de prétoire. Des bonnes nouvelles quand même pour votre image : l'inflation s'est établie à + 0,5 % au mois de mars pour l'indice général, mais à - 0,4 % pour la profession, ce qui fait un différentiel considérable et cloue le bec aux détracteurs de la restauration. **L. H.**

EN BREF

Insee : dans le secteur des CHR, les prix ont baissé de 0,4 % au mois de mars

L'Insee vient de publier l'indice des prix pour le mois de mars. Celui-ci enregistre une hausse globale de 0,5 % (contre 0,6 % en février). L'Institut national des statistiques et des études économiques explique ce phénomène par "l'augmentation des prix des produits manufacturés liée notamment à la fin des soldes d'hiver" et "la forte hausse des prix des produits pétroliers" à laquelle s'ajoute "la poursuite du renchérissement des légumes frais". Le secteur des CHR fait figure de bon élève, puisque la profession propose des prix à la consommation en baisse de 0,4 % en mars. Sur les douze derniers mois, les prix ont augmenté de 0,2 %.

Et de quatre pour le Groupe André

Dernière acquisition du groupe hôtelier basé à Montélimar (26) et dirigé par **Delphine André** : Les Roches, au Lavandou (83). Delphine André est également propriétaire et 'superviseur' d'établissements tels que Les Barmes de l'Ours, le seul étoilé de Val d'Isère (73), Les Ateliers de l'image à Saint-Rémy de Provence (13), Le Domaine de la Valdaine avec l'Hôtel du Monard à Montboucher-sur-Jabron (26). "J'entends construire une homogénéité au sein du groupe et créer une cohérence pour avoir un art de recevoir à mon image", explique-t-elle.

Toqueshow 2^e édition

Les Toques blanches lyonnaises et Brake proposent à nouveau aux jeunes chefs de mettre en lumière leur passion et leur talent. 8 finalistes seront sélectionnés sur recette par un jury de MOF et de chefs étoilés. Le thème ? Le carré de cochon Pata Negra Duroc de Batallé et la presa de cochon Pata Negra Duroc de Batallé pour 8 personnes. Le choix des garnitures est libre. Pour participer : téléchargez le bulletin d'inscription sur www.concours-toqueshow.com et renvoyez votre dossier de candidature complet avant le 25 juin 2010. La finale aura lieu le 25 octobre à Paris.

Palmarès du Pudlo Paris bistrots et brasseries 2010



Gilles Pudlowski, critique gastronomique du magazine *Le Point*, publie chaque année *Le Pudlo Paris et Le Paris bistrots & brasseries* présentant cafés-restaurants, bistrots

savoureux, brasseries traditionnelles, annexes des grands chefs... avec une addition entre 15 et 25 €. Chaque sortie s'accompagne du palmarès annuel, dévoilé lundi 12 avril au Bristol à Paris : **Le plus 'gastro tendance'** : Thoumieux, VII^e ; **Le plus 'gastro mondain'** : Le 114 Faubourg, VIII^e ; **Le come-back de l'année** : Chez La Vieille 'Adrienne', I^{er} ; **Le plus canaille** : Chez Grenouille, IX^e ; **Le plus vineux** : Le Bistrot Volnay, II^e ; **Le plus parigot** : Le P'tit Canon, XVII^e ; **Le plus jeune** : La Garçonnière, XVI^e ; **Le plus régional** : La Tute, II^e ; **Le plus convivial** : La Cave Beauvau, VIII^e ; **Le plus discret** : Les Provinces, XV^e ; **Le plus 'brasserie chic'** : Les Débats, XVI^e.

Pudlo Paris Bistrots & Brasseries 2010, Éditions Michel Lafon. Prix : 9 €

COMPENSANT UNE BAISSÉ DES ARRIVÉES ÉTRANGÈRES

Les touristes Français ont sauvé l'activité en 2009

Hervé Novelli, secrétaire d'État en charge du Tourisme, a présenté, mardi 13 avril, un bilan de l'activité touristique ainsi que les premières prévisions pour les vacances de printemps.



Hervé Novelli, Secrétaire d'État en charge du Tourisme.

« La France reste double championne du monde », annonce **Hervé Novelli**, secrétaire d'État en charge du Tourisme. En 2009, la France conserve son titre de première destination mondiale en fréquentation, avec 74 millions de visiteurs, et ce malgré une diminu-

tion de 6 % des arrivées en raison du contexte économique difficile. La venue de touristes étrangers accuse un recul de l'ordre de 6 % et le tourisme d'affaires connaît une chute de 10 %. Les Français sont moins partis en 2009, avec une chute de 3,2 % par rapport à 2008, soit une baisse moitié moindre que celle du taux d'arrivée des touristes étrangers. On constate également une diminution des très courts voyages (de une à trois nuits) alors que dans le même temps l'évolution est positive pour les séjours plus longs (de trois à cinq nuits). En résumé, les Français font des arbitrages, partent moins souvent mais plus longtemps.

Une année difficile pour l'hôtellerie de tourisme

L'hôtellerie de tourisme, c'est-à-dire les hôtels classés, enregistrent une fréquentation en recul de 5 %, dont 1,4 % pour les seules nuitées françaises qui représentent deux tiers des nuitées totales. Les catégories les plus touchées sont les 1 et 2 étoiles qui concentrent le plus grand nombre de nuitées. Mais les établissements haut de gamme, 4 et 5 étoiles ont aussi souffert avec une diminution de 15 % de leur RevPAR (revenu par chambre disponible). Quant à l'hôtellerie de plein air, elle continue en 2009 son irrésistible ascension avec une progression de 4,2 % de sa fréquentation. La bonne saison du camping est due à la clientèle française, en hausse de 7,2 %, et compense la diminution de la clientèle étrangère de 1,1 %. Ce sont les campings 1 et 2 étoiles qui sortent le mieux leur épingle du jeu avec une progression respective de 5,7 % et 6,8 %. Par conséquent, l'espace urbain pâtit de cette baisse de fréquentation étrangère alors que le littoral profite de l'affluence de la clientèle étrangère dans les campings.

Les professionnels optimistes pour l'avenir

D'après un sondage TNS-Sofres réalisé pour Atout France (la nouvelle agence de développement touristique en France), les professionnels sont malgré tout plus nombreux à être optimistes pour l'avenir. 48 % des hôteliers se déclarent satisfaits de leur taux d'occupation pour les six prochains mois (contre 32 % sur la même période l'année dernière). Ils sont 69 % à être confiants contre 54 % il y a un an. Même chose du côté des restaurateurs : 66 % ont confiance en l'avenir (contre 54 % en 2009). Un tiers d'entre eux envisagent d'ailleurs de recruter du personnel permanent dans les douze prochains mois. « Ce ne sont pas moins de 5 300 créations net d'emploi qui ont été effectuées dans le secteur de l'hôtellerie-restauration et le mouvement devrait se poursuivre. La baisse de TVA dans la restauration montre ainsi son efficacité », déclare Hervé Novelli.

Pascale Carbillet

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

Édité par la

SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS

ET DE PÉRIODIQUES TECHNIQUES S.A.

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle

75737 PARIS CEDEX 15

Tél. : 01 45 48 64 64

Fax : 01 45 48 04 23

E-mail : journal@lhotellerie-restauration.fr

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

Nadine Lemoine

E-mail : nlemoine@lhotellerie-restauration.fr

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/

VINS/ LICENCE IV/CAFÉS

Sylvie Soubes

E-mail : ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillet

E-mail : pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

Cécile Charpentier

E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist et Hugo Nicolaou

MAQUETTE

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

LE SITE MULTIPLIE LES GESTES D'APAISEMENT

TRIPADVISOR CHERCHE À SÉDUIRE LES HÔTELIERS

Le premier site de communauté de voyageurs met en place un espace propriétaire permettant aux professionnels de mieux gérer la présentation de leur établissement et un espace contact, payant pour l'hôtelier, qui autorisera les voyageurs désireux d'effectuer une réservation à prendre contact directement avec l'établissement.

Tripadvisor, qui fête ses dix ans d'existence, revendique une communauté de 15 millions de membres et 32 millions de visiteurs mensuels. Mais les relations entre les hôteliers et ce site sont loin d'être au beau fixe. Parmi les reproches les plus fréquents de la profession, la demande d'un droit de réponse rapide en cas d'information trompeuse ou diffamatoire. Autre souci des professionnels, les commentaires négatifs qui peuvent être postés par des concurrents ou des salariés mécontents. Messages qui restent, sans limitation de durée, sur le site. C'est une véritable fronde des hôteliers qui s'est élevée tant au niveau européen avec l'Hotrec (Confédération des associations nationales d'hôtels et restaurants de l'Union européenne) qu'au niveau national avec, en tête des organisations professionnelles, le Synhorcat. Mais Tripadvisor déclare changer de cap. Après s'être consacré exclusivement aux millions de voyageurs qui se connectent régulièrement sur son site, la société cherche désormais à conquérir les hôteliers et pour ce faire, a créé début 2010 un poste pour gérer les relations avec les hôteliers. **Guillaume Thevenot** a été nommé manager des relations commerciales avec



les hôtels ('Hotel Trade Relation Manager') pour la zone Europe, Moyen-Orient, et Afrique.

Participation plus active des hôteliers

Depuis neuf mois, Tripadvisor donne la possibilité aux hôteliers de s'inscrire sur le site grâce à l'espace propriétaire. L'hôtelier peut alimenter sa page en fournissant des photos et des vidéos de son établissement, ainsi que sa localisation exacte. Mais surtout, précise Guillaume Thevenot, l'hôtelier peut suivre la réputation de son établissement. Le professionnel inscrit reçoit tous les nouveaux commentaires sur son établissement par courriel et il peut désormais y répondre. Dans ce même espace, a été mis en place un outil qui permet au professionnel de comparer son établissement avec d'autres de même catégorie, afin d'observer et d'analyser la concurrence. Cette nouvelle politique commerciale n'est pas altruiste. Le site souhaite améliorer la progression du trafic sur son site avec une participation plus active des hôteliers. Depuis le début de l'année, en complément

de cet espace propriétaire, Tripadvisor propose une offre payante permettant à l'hôtelier d'être référencé, en faisant figurer toutes ses coordonnées : adresse mail, site internet et surtout numéro de téléphone. Ce qui permet aux clients de pouvoir réserver directement auprès de l'hôtel sans avoir à passer par une plateforme de réservation. Le coût de cet abonnement annuel va de 250 € pour un hôtel de moins de 10 chambres à 1 000 € pour un établissement de 100 à 200 chambres.

70 % d'avis positifs

Quant à la durée de présence des messages sur le site, pas de changement. "Les commentaires restent sur le site sauf en cas de changement de propriétaire. Mais sachez que 70 % des avis déposés sont positifs", déclare Guillaume Thevenot. Autre reproche formulé à l'encontre de Tripadvisor, le classement figurant sur le site et qui ne correspond pas au classement officiel des hôtels de tourisme. "Il n'existe pas de classification des hôtels au niveau européen, mais nous ne demandons pas mieux que récupérer la classification officielle d'un pays pour la mettre sur le site", précise Guillaume Thevenot.

Cette opération de séduction auprès des

hôteliers se traduira aussi par la mise en place d'ateliers annuels dans les différentes villes européennes avec une présentation du site et de sa politique, mais aussi pour répondre aux questions individuelles des hôteliers. "Les professionnels doivent travailler avec Tripadvisor et pas contre Tripadvisor, mais nous sommes conscients que nous avons un gros travail de communication et d'éducation" à réaliser, reconnaît Guillaume Thevenot.

Pascale Carbillat

En chiffres

Le site communautaire de voyageurs revendique :

- 32 millions de visiteurs uniques mensuels ;
- 15 millions de membres ;
- 21 avis déposés par minute ;
- 450 000 hôtels enregistrés sur le site ;
- 120 000 hôtels avec un espace propriétaire (ou contact) ;
- 560 000 restaurants ;
- 70 000 destinations ;
- 90 000 attractions (monument, musée, parc d'attractions...) ;
- 650 salariés.

LE POINT SUR L'AVANCÉE DES DISCUSSIONS

Éthylotests : chimiques ou bornes ?

Trois questions à Laurent Lutse, président de la Fédération nationale des cafés, brasseries et monde de la nuit au sein de l'Umih.

Propos recueillis par Sylvie Soubes



Laurent Lutse : "Tous les syndicats estiment que [l'installation des éthylotests] doit être étendue à tous les établissements, mais aussi aux salles des fêtes, aux associations, aux buvettes temporaires."

rieur et ceux-ci m'ont confirmé que tous les dispositifs techniques, y compris les éthylotests chimiques, pourront être utilisés.

À quel stade parlementaire en sommes-nous ?

Le projet de loi Loppsi (Loi d'orientation et de programmation pour la performance de la sécurité intérieure) a été adopté en première lecture à l'Assemblée nationale et est en cours de lecture au Sénat. Nous travaillons actuellement sur les modalités d'application de la partie qui nous concerne et l'Umih reste très vigilante. Il faut que ce soit faisable pour les professionnels.

Quelle est la position de la profession aujourd'hui ?

Nous avons, la semaine dernière, participé à une nouvelle réunion avec la Sécurité routière, avec tous les syndicats patronaux mais aussi les fabricants d'éthylotests. Il a été convenu de laisser les professionnels choisir le type d'éthylotests qu'ils mettraient à disposition de leurs clients. Tous les syndicats estiment que cette mesure doit être étendue à tous les établissements, mais aussi aux salles des fêtes, aux associations, aux buvettes temporaires. D'autre part, un responsable d'Entreprise & Prévention, qui rassemble les grands alcooliers, a indiqué qu'ils avaient diffusé 500 bornes éthylotests à titre gracieux. Cette opération a été accueillie favorablement à 85 %. Nous rappelons aussi à l'Umih qu'il nous paraît essentiel que les éthylotests chimiques soient étendus au kit voiture. Là encore dans un souci de cohérence.

L'Hôtellerie Restauration : Où en est le dossier des éthylotests obligatoires ?

Laurent Lutse : Nous avons été reçus en février au siège de la Sécurité routière avec d'abord un représentant de la CPIH et de la Fagih. Nous devons faire le point sur le projet de décret obligeant les établissements fermant après 2 heures du matin à mettre à disposition de leur clientèle des bornes éthylotests. L'Umih a alors rappelé que l'utilisation de ces bornes était inapplicable dans les établissements de grande capacité, pour des raisons pratiques évidentes. Il faudrait un nombre beaucoup trop important de bornes pour que leur utilisation ait lieu correctement. Nous avons alors proposé la mise à disposition d'éthylotests chimiques. Parallèlement, j'ai discuté avec les représentants du ministère de l'Inté-

APRÈS UN INVESTISSEMENT DE 15 M€

Holiday Inn Express s'installe à Marseille

Le 12^e établissement français de la gamme développée par le groupe IHG vient d'ouvrir en face de la gare Saint-Charles. Il est dédié au tourisme d'affaire et aux loisirs.

Marseille intéresse les groupes hôteliers. À l'image d'IHG (InterContinental Hotel) peu présent dans la cité phocéenne, à l'exception d'un Holiday Inn au Prado et, prochainement, de l'hôtel-Dieu. L'ouverture de l'Holiday Inn Express Saint-Charles, établissement 3 étoiles de 120 chambres (dont 4 pour handicapés moteur) et 8 étages, magnifiquement situé en face de la gare, à proximité du métro et des autobus et à dix minutes à pied du Vieux Port, vient compléter l'offre d'IGH à Marseille.

L'investissement, réalisé par un groupe privé franco-suisse qui l'exploite en franchise, représente 15 M€. Malgré un environnement très urbain, l'hôtel est un havre de paix où l'isolation phonique est parfaite, avec de vastes espaces clairs et design. Doté de la dernière génération de chambres (19 m²)

avec wifi gratuit, écran plat, VOD, lit de 160 cm de large, grande douche, plateau de courtoisie... l'hôtel propose aussi quelques spécificités comme le choix des oreillers (fermes ou doux), un canapé deux places pouvant accueillir gratuitement deux enfants de moins de 18 ans (avec petit-déjeuner offert) et un étage fumeurs. Pour **Fabien Moutte**, 35 ans, directeur : "Nous mettons l'accent sur le 'all inclusive' et le confort du client. Cet établissement a l'ambition de réaliser 60 % de taux d'occupation la première année. C'est un gros challenge que nous devrions réussir, parce qu'il y a du potentiel et que nous n'occultons aucun marché."

Dominique Fonsèque-Nathan

HOLIDAY INN EXPRESS

SAINT-CHARLES

15 BOULEVARD MAURICE BOURDET
13001 MARSEILLE
TÉL. : 04 91 99 59 90

WWW.HIEMARSEILLE.COM

DIALOGUE ENTRE UN DIDIER CHENET, PRÉSIDENT DU SYNHORCAT, ET L'ÉCONOMISTE JEAN LORENZI

“Un apprenti ou un stagiaire, ce n'est pas de la main d'œuvre pas chère”

La complexité de la situation économique nécessite d'importantes remises en question pour notre société. Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, vecteur d'emplois, doit y participer pour s'inscrire résolument dans l'avenir. Didier Chenet, président du Synhorcat, et Jean-Hervé Lorenzi, économiste, apportent leur éclairage.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

Didier Chenet : Nous ne faisons plus du syndicalisme comme il se faisait avant. C'est la même chose pour les hommes politiques. Nous devons être dans l'efficacité. L'heure de la tasse de thé, c'est terminé. Nous devons être en action et non pas en réaction. Il faut que nous travaillions en lobbying avec les pouvoirs publics, avec l'Éducation nationale. Un syndicat doit être présent dès le commencement... D'autre part - et c'est très français -, quand on fait l'analyse d'un secteur, on veut compartimenter les gens. C'est la guerre des gros contre les petits... Cette soi-disant guerre n'existe pas. En revanche, il y a un problème : nous ne défendons pas la même chose. Le Synhorcat défend les entreprises patrimoniales et indépendantes. En face de nous, il y a des groupes qui participent et concourent à ce métier. Mais ces entreprises sont tenues par des financiers. L'hôtellerie et la restauration ne sont qu'un moyen de satisfaire leur business, qui est un business financier. Ce n'est pas péjoratif, c'est comme ça. De notre côté, nous nous inscrivons dans une ligne à moyen et à long terme. Il y a transmission d'un patrimoine et d'un savoir-faire. Eux s'inscrivent dans une perspective de plus-value, de cession. On le voit concernant certains groupes

hôteliers ou de restauration qui ont des stratégies en zigzag, parce qu'ils changent d'actionnaires. Il n'est pas question de monter au créneau contre les chaînes, mais nous devons montrer que nous sommes meilleurs qu'eux.

Jean-Hervé Lorenzi : Aujourd'hui, nous sommes dans une période de difficultés économiques qui est loin d'être terminée. Il faut bien comprendre que toutes les actions menées, y compris les contreparties à la baisse de TVA, doivent être regardées à l'aune d'un changement sans précédent de l'économie mondiale. Il faut bien mesurer que le monde tel qu'il sortira de cette crise, dans trois, quatre ou cinq ans, aura des traits extrêmement différents de celui que l'on a connu. Les changements seront de trois natures. D'abord, les personnes, les sociétés, auront un besoin de recouvrer leurs racines. Les restaurants, les bistrotiers tiennent une place importante dans le patrimoine. Il n'y aura pas besoin de décision politique à ce stade. La tendance sera partout au recentrage. La société aura besoin de référents, de lieux, d'environnements compréhensibles. Et il est certain que, dès à présent, vous devez mettre en



Pour Didier Chenet (à gauche) et Jean-Hervé Lorenzi, le secteur a un rôle clé à jouer dans les problématiques sociales de la sortie de crise économique, notamment du côté des jeunes.

avant le patrimoine incontestable que vous représentez. Quand vous demandez à un Américain qui a visité la France ce qui l'a marqué, la plupart du temps, il évoque ces centaines de terrasses qui font le charme du pays. Deuxième point : nous allons vers un développement 'entrepreneurial', même si la situation demeure complexe. Et la volonté d'entreprendre demeure extrêmement forte chez les jeunes. Troisièmement, nous allons avoir une forte montée du chômage des jeunes. Cette difficulté a de nombreuses racines et ce doit être la première préoccupation de la société française. Le chômage des jeunes est partout et pas seulement dans les quartiers sensibles. L'effort de nos générations doit être général. Nous avons fermé notre marché du travail, notamment via notre système de formation, à toute une jeunesse et c'est une grave erreur. Il faut absolument rouvrir le jeu. Pour cela, la formation, l'apprentissage, l'accueil sont des clés essentielles à mettre en œuvre. Il est important de revoir le problème des stagiaires. Ne pas payer des gens qui viennent travailler est une idée stupide.

D. C. : C'est toute une évolution sur laquelle nous devons travailler et que nous devons accepter. Il y a d'autres façons de voir et d'aborder le dialogue social, comme l'intégration des jeunes. C'est notre combat : un apprenti ou un stagiaire, ce n'est pas de la main d'œuvre pas chère.

J.-H. L. : Il se trouve que notre génération a soigneusement verrouillé tout dispositif, de manière à protéger les gens qui ont le job. Nous sommes à des années-lumière de ce qu'il faut faire. C'est toute une mentalité qu'il faut changer. Un pays qui n'investit pas dans ses jeunes est un pays qui se meurt. Le contrat première embauche n'était pas très adroit, mais il posait une question légitime. La société française est très curieuse sur ce plan. Les jeunes sentent bien qu'ils ne sont pas accueillis comme ils devraient l'être et les vieux sont culpabilisés. Tout le monde se trouve en posture : les jeunes parce qu'ils voient que ce monde n'est pas fait pour eux, qu'on ne les accueille pas avec bonheur ; et les vieux, parce que ces fameux jeunes, ce sont leurs enfants et qu'ils sont directement concernés. Je crois que le sujet n'est pas de résoudre les problèmes d'un coup de baguette magique, il est de montrer que l'on a compris le sujet et qu'on va essayer, peut-être sur deux, trois ou quatre ans, de

régler les choses. Nous sommes dans un pays qui se laisse toujours emporter par ses peurs ou ses coups de cœur. Nous avons du mal à traiter un sujet avec sérénité. Or, l'hôtellerie et la restauration font partie des secteurs d'activité qui peuvent et doivent apporter des réponses. Ce sont en outre des lieux de convivialité.

D. C. : Quel jeune ne sera pas venu dans notre métier, ne serait-ce que pour gagner sa vie d'étudiant ? Nous sommes un secteur d'insertion, mais aussi d'aménagement du territoire. Nous avons signé un accord social qui nous place dans l'avenir. Aujourd'hui, si nous voulons nous 'vendre' - dans le bon sens du terme -, nous devons avoir les organisations de salariés avec nous. Nous devons travailler ensemble. Il faut que l'on évolue vers le modèle social à l'allemande, bâtir des relations sociales sur autre chose que des investives. Nous avons besoin de nos collaborateurs et ils ont besoin de nous... Nous avons voulu prendre des mesures emblématiques. Désormais, il n'y a plus de smicards chez nous. Quant à l'apprentissage, qui est pourtant la voix royale, on s'aperçoit qu'il reste encore beaucoup de travail. Alors que nous sommes, nous, un métier d'ouverture, nous constatons que la mobilité de l'apprentissage est freinée par un tas d'éléments. Celle-ci n'est pas favorisée en France. À l'échelon européen, les apprentis ne peuvent pas bénéficier du système Erasmus. C'est absurde : parce que l'on est apprenti, on ne peut pas acquérir d'expérience dans d'autres pays.

J.-H. L. : Nous devons rendre les choses plus ouvertes que par le passé. Nous rentrons dans une situation compliquée. Aucun des problèmes mondiaux n'est seulement compris. Les gens qui ont des décisions à prendre sont tétanisés. Tout le monde est très perplexe... Vous avez cette crise financière mondiale avec un passage d'activité de l'Est vers l'Ouest. Les matières premières font l'objet d'une bagarre très importante. Nous sommes confrontés à beaucoup de sujets simultanément. On ne sait pas bien où on va aller et on a peur. Qu'est-ce qu'il y a derrière un accord ? Pour qu'un accord soit positif, il faut de la confiance... La crise a cette vertu bénéfique qu'elle oblige à remettre tout à plat. Il ne faut pas se référer au passé, mais changer l'espace des jeux de la discussion.

Starwood Capital libre de vendre ses palaces français



Le tribunal de commerce de Paris a condamné JJW à verser 100 millions d'euros à Starwood Capital et a constaté que l'accord d'exclusivité (dont faisait partie la vente de l'Hôtel de Crillon, en photo) liant le groupe saoudien à ces derniers était devenu caduc.

Dans le contentieux qui l'oppose depuis près d'un an au groupe saoudien JJW, Starwood Capital vient d'obtenir une décision essentielle du tribunal de commerce de Paris pour la vente de ses palaces français dont le fonds américain cherche à se débarrasser.

Selon un communiqué de Starwood, "le tribunal de commerce de Paris a reconnu que JJW avait violé ses obligations contractuelles, ce qui avait amené la Société du Louvre et le Groupe du Louvre à résilier les accords conclus en mars 2009 avec JJW".

Entrées en négociations en 2008, les deux sociétés avaient signé un accord de négociation exclusive fin 2008, au terme duquel JJW avait versé un acompte de 50 millions d'euros. Quelques mois plus tard, les ventes des prestigieux Hôtel de Crillon et Hôtel du Louvre à Paris, ainsi que celle du palace cannois Le Martinez, avaient été rajoutées au périmètre initial de la négociation.

JJW fait appel

Le montant envisagé de la transaction étant passé à 1,5 milliard d'euros, Starwood réclamait à JJW le paiement de 100 millions d'euros supplémentaires à titre d'acompte, une demande que le groupe saoudien n'avait pas honorée. Considérant de ce fait que l'accord d'exclusivité était devenu caduc, Starwood réclamait devant la justice à la fois le règlement de ces 100 millions d'euros et le droit d'entamer des négociations avec d'autres acquéreurs éventuels.

C'est ce que vient de décider le tribunal de commerce de Paris : celui-ci a condamné JJW au paiement des 100 millions réclamés et a constaté que l'exclusivité avec JJW était devenue caduque en raison du non-respect de ses engagements par JJW.

Starwood est donc autorisé à ouvrir des négociations avec d'autres investisseurs éventuels. Le groupe JJW a annoncé son intention de faire appel du jugement.



LA BOURSE

B. Loiseau
- 4,64 % ↘

Groupe Flo
- 1,65 % ↘

Sodexo
- 2,29 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 06 ET LE 12-04-10

DES NOUVEAUTÉS ANNONCÉES POUR L'HÔTEL, LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE, LE BAR...

Les Crayères entament une nouvelle ère

Reims (51) Deux arrivées, un directeur général, Hervé Fort et un chef, Philippe Mille, impulsent une nouvelle dynamique pour ce 5 étoiles, membre des Relais & Châteaux.



"Nous sommes l'ambassade du champagne. Ici, il doit couler à flots", confie Hervé Fort, nouveau directeur général, avec Philippe Mille, arrivé en cuisine le 31 décembre.

Début mars, le Domaine Les Crayères a perdu les deux étoiles Michelin du restaurant Le Parc suite au départ de Didier Elena. Dans le même temps, deux hommes arrivaient dans le but d'écrire une nouvelle page. La propriété de la famille Gardinier accueillait un directeur général, Hervé Fort, aveyronnais issu d'une famille de restaurateurs jusqu'ici dirigeant dans l'automobile de luxe et chez Bang & Olufsen, et un nouveau chef, Philippe Mille, 35 ans, ex-chef adjoint de Yannick Alleno au Meurice (Paris I^{er}) et Boccuse de bronze au dernier concours du Boccuse d'or à Lyon. Un tandem sur la voie de la reconquête. "Bien sûr, la perte des étoiles a secoué l'équipe, admet Hervé Fort, Mais je leur ai expliqué mon projet, ma philosophie. Nous tournons une page avec des choix différents et je leur ai dit : 'Les étoiles, vous les gagnerez !' Une dynamique s'est enclenchée. Aujourd'hui, l'équipe est totalement motivée." Le premier service de Philippe Mille ? Symbolique ? C'est le 31 décembre avec un menu spécial pour la nuit des Jéroboams, conçu avec

le chef sommelier Philippe Jamesse. Les deux tiers des participants ont déjà réservé pour le prochain réveillon. La nouvelle année s'engage bien.

Osmose entre la maison et l'assiette

"Philippe Mille est mon premier choix, explique Hervé Fort. Nous voulions retrouver une osmose entre la maison et l'assiette, avoir le classicisme de la culture gastronomique de la Champagne avec une cuisine bourgeoise, gourmande qui met en valeur les produits de ce terroir. C'est aussi répondre à la demande de la clientèle locale, qui revient."

"J'ai des bases assez classiques avec une présentation moderne", convient Philippe Mille qui a fait ses classes auprès de chefs aux cols bleu-blanc-rouge tel Louis Grondard chez Drouant, Frédéric Anton au Pré Catelan, Michel Roth chez Lasserre puis au Ritz. "Cependant, le client se trouve devant une assiette lisible. Il sait ce qu'il mange. J'aime aller à l'essentiel, ne pas dénaturer le produit. C'est aussi pour cette raison que je rencontre les producteurs locaux. C'est avec eux que je veux travailler".

Au menu : Bar rôti au jus de carottes, petits pois et céleri relevés d'une pointe de gingembre, Blanc de volaille de Bresse simplement rôti, asperges blanches poudrées de noisettes...

Le jeune chef supervise toute la restauration du Domaine, ce qui englobe la brasserie Le Jardin, lancée en 2009, dans l'enceinte du parc de 7 hectares, mais aussi le bar La Rotonde, avec une petite restauration.

Un resort à 45 minutes de Paris

"Je suis comme un chef d'orchestre entouré de premiers violons, avec Philippe Mille, Philippe Jamesse et Michel Gebel en salle. Dans la maison depuis dix-huit ans, ce dernier vient d'être promu directeur. Nous travaillons ensemble pour faire grandir les équipes [110 salariés, NDRL]. J'ai mis en place un plan 'parcours' pour les aider dans leur évolution. Nous allons de l'avant", assure le nouveau directeur général. Innover, trouver des idées, avancer : en meneur d'hommes, Hervé Fort galvanise toutes les bonnes volontés, écoute, s'interroge et donne du souffle à son projet global qui ne se limite pas à la restauration. Le Château Les Crayères, membre des Relais & Châteaux, a obtenu sa 5^e étoile en janvier 2010. L'hôtel compte 20 chambres. En mai-juin

2012, il y aura une extension de 20 chambres, lovée dans le parc, qui abritera également un spa, une salle de réunions et un parking.

En attendant, la dernière surprise pour les clients, c'est la yourte, tente 'ethnique-chic' qui accueille les fumeurs. 50 m² dédiés à la dégustation de cigares, de cognacs et autres alcools, de 17 heures à une heure du matin. Parmi les autres nouveautés : les soirées jazz, les dîners aux chandelles en terrasse ou en chambre sur le balcon, les brunchs une fois par mois, un club d'œnologie, l'éclairage du parc revu, la Crayères Academy pour faire chanter les enfants, offrir une coupe de champagne au Château à tous les clients qui viennent à la brasserie ("Cela rend accessible le Château")...

Aux Crayères, l'énergie est palpable, le brainstorming permanent. "Il faut trouver des expériences à faire vivre aux clients", conclut Hervé Fort. On peut lui faire confiance.

Nadine Lemoine

DOMAINE LES CRAYÈRES

64 BOULEVARD HENRY VASNIER · 51 100 REIMS

WWW.LESCRAYÈRES.COM

Deux restaurants



La salle du Parc, restaurant gastronomique des Crayères.

Le Parc

Capacité : 65 places assises

Ticket moyen : 190 €

Menus : 65 € au déjeuner en semaine et dégustation à 110 €
Fermé lundi et mardi

Le Jardin

Capacité : 75 places assises

Ticket moyen : 54 €

Menu : 28 €

4 000 couverts par mois

Ouvert 7 jours/7

"UNE EXPÉRIENCE PÉDAGOGIQUE POSITIVE POUR LES CLIENTS", SELON PASCAL GIRAUD

Initiative gourmande avec Bernard Leprince au Bar André

La Rochelle (17) Le chef, responsable de la formation et de l'orientation stratégique du groupe Frères Blanc et MOF 1996, a animé trois jours de dégustations pour les clients habitués de cette institution de fruits de mer.

Pour moi, c'est un enrichissement personnel, pour nos clients une expérience pédagogique positive, et pour l'établissement une excellente approche publicitaire."

Pascal Giraud, responsable depuis vingt-trois ans des cuisines du réputé Bar André à deux pas de la criée de La Rochelle (17) se félicite de l'initiative du groupe des Frères Blanc, maison mère de son restaurant. L'idée repose sur la présentation trois jours durant de recettes basées sur les spécialités de la mer : bar de ligne, cabillaud et Saint-Jacques étaient les produits retenus, préparés et analysés par

Bernard Leprince, Meilleur ouvrier de France 1996, responsable de la formation et de l'orientation stratégique du groupe, après avoir exercé à Paris à la Tour d'Argent, au Fouquet's et plus récemment au restaurant Pétrus.

Les deux cuisiniers ont donc réuni des groupes de dix personnes, sélectionnées parmi les habitués du lieu, afin de les sensibiliser à l'élevage, au choix et aux cuissons des poissons. Sur fond de recettes printanières, ils ont joué à quatre mains une partition gourmande qui semble avoir été entendue avec délice par ces gastronomes avertis.



Pascal Giraud, chef du Bar André.

"Nous recommencerons certainement l'hiver prochain, révèle Pascal Giraud. Les participants étaient ravis et sont repartis chez eux avec un savoir, des idées, des recettes. Bernard Leprince les a impressionnés par son savoir-faire et son professionnalisme, mais aussi sa gentillesse. Et toute la brigade d'André était derrière lui." Ouvert en 1947, Chez André - devenu Bar André - est une véritable institution locale d'une capacité de 400 convives.

Jean-Pierre Gourvest

BAR ANDRÉ

5 RUE ST-JEAN-DU-PÉROT

17000 LA ROCHELLE

TÉL. : 05 46 44 28 24

WWW.BARANDRE.COM

LE COUP D'ENVOI DU RESTAURANT LES AMBASSADEURS A ÉTÉ DONNÉ LE 14 AVRIL

UNE NOUVELLE ÉQUIPE AU CRILLON

Paris (VIII^e) En janvier, le palace de la place de la Concorde accueillait un nouveau chef, Christopher Hache et un nouveau directeur général, Luc Delafosse.

Il y a six mois, après le départ de Jean-François Piège pour monter son affaire, l'Hôtel Thoumieux dans le VII^e arrondissement, le restaurant de l'hôtel de Crillon (Paris, VIII^e) Les Ambassadeurs (2 étoiles Michelin) ferme ses portes. Le directeur général Jean-Claude Messant (auquel succède Luc Delafosse) reçoit de nombreux candidats dont un jeune sous-chef de 28 ans, en poste à La Grande Cascade (Paris, XVI^e) auprès de Frédéric Robert. "J'ai posé ma candidature sans trop y croire puisque je savais que des chefs chevronnés avaient postulé. Mais je voulais aussi voir comment me situer sur le marché du travail. Puis les entretiens se sont enchaînés jusqu'à ma sélection", raconte Christopher Hache. De second, le voilà parachuté chef exécutif d'un palace. Un univers qu'il connaît bien pour avoir été sous-chef d'Éric Frechon au Bristol (Paris, VIII^e), l'année de la 3^e étoile.

Première urgence, la constitution de son équipe. Son second, Amandine Chaignot arrive du Meurice (Paris, I^{er}). Avec Justin Schmitt et Taryn Bonnefoi, 2^e et 3^e sous-chef, ils forment sa garde rapprochée. Au total, un effectif de 15 personnes en cuisine pour le gastro, dont 6 femmes ! "C'est une volonté de ma part. J'aime l'esprit très fin, précis, minutieux du travail des filles en cuisine. Et ce sont des filles de caractère !", s'enthousiasme Christopher Hache. Quant



Justin Schmitt, Amandine Chaignot, Christopher Hache, Taryn Bonnefoi et Jérôme Chaucesse.

Pierre Jung, nouveau directeur de salle des Ambassadeurs.

à l'équipe en pâtisserie, toujours sous la responsabilité du chef pâtissier, Jérôme Chaucesse, elle compte 14 personnes. En salle, le chef sommelier David Biraud et Antoine Petrus, son assistant, ont fait connaissance avec le nouveau directeur de salle, Pierre Jung, qui a passé près de dix ans chez Senderens. C'est là qu'il a rencontré Christopher Hache et s'est lié d'amitié avec lui. Le duo est reformé.

Les Ambassadeurs version Hache

Lorsqu'il arrive en janvier, l'ancien élève du lycée professionnel Auguste Escoffier d'Éragny-sur-Oise (95) commence par revoir la carte de la brasserie L'Obé, les propositions du bar, du room-service, les banquets. Le deuxième challenge, c'est la création de la carte du restaurant gastronomique, dont l'ouverture est prévue trois mois plus tard. Ses plats préférés ? Caviar impérial de Sologne, transparence de brocolis et crème acidulée, Morille farcie au jambon ibérique, écume de noisettes, Langoustine rôtie, fenouil croquant jus corsé au yuzu, Pigeon de Vendée en deux services,

oignons grelots façon Tatin, les cuisses en raviole dans un bouillon, que l'on retrouve dans le menu dégustation 6 plats à 140 E (hors boissons), servi midi et soir. Au déjeuner, Les Ambassadeurs proposent également un menu à 68 E (entrée + plat + dessert, hors boissons).

Le restaurant gastronomique ouvre cette semaine. Les chaises, les tables, les nappages et la vaisselle ont été changés. Inscrite aux Monuments historiques, la salle évidemment reste à l'identique. Christopher Hache est confiant. "J'ai eu une période de stress et d'anxiété juste avant d'arriver au Crillon. Maintenant, nous travaillons. Pour moi, le minimum serait d'avoir une étoile l'année prochaine. J'ai bien conscience que le plus dur, c'est la régularité. Nous serons vigilants", confie le nouveau chef du Crillon. Nadine Lemoine

HÔTEL DE CRILLON
10 PLACE DE LA CONCORDE
75008 PARIS
WWW.CRILLON.COM

CHOSSES SIMPLES ET PRODUITS DU TERROIR

Guy Martin a pris ses marques aux Andéols

Saint-Saturnin-Lès-Apt (84) Le chef parisien a installé une équipe dans le Luberon et opté pour une démarche simple autour d'une cuisine ancrée dans le terroir provençal et ses produits.

Bien sûr, à Paris, il lui est difficile d'inviter ses clients à un pique-nique presque improvisé. Mais ici, au cœur du Luberon, c'est l'un des créneaux qu'il veut explorer. Depuis le 30 mars et la réouverture du Domaine des Andéols, Guy Martin, est officiellement le complice d'Olivier et Patrizia Massart, les propriétaires de ce hameau-hôtel de luxe (19 chambres). "On s'est retrouvés autour de vraies valeurs, celles des choses simples et d'une philosophie de cuisine qui s'inspire des produits du terroir", explique le propriétaire du Grand Vefour.

Une page est donc définitivement tournée. "Notre domaine était devenu décalé. Nous étions loin de cette simplicité et de cette authenticité auxquelles nous sommes attachés", souligne de son côté Olivier Massart.

Les deux hommes ont donc travaillé sur le concept d'une restauration du



Olivier et Patrizia Massard comptent sur l'engagement de Guy Martin pour donner un nouvel élan à leur établissement.

déjeuner s'adaptant à une clientèle qui peut opter pour un pique-nique ou s'installer de façon plus classique sur la terrasse. "Tout commencera avec des spécialités provençales, de la tapenade à la pissaladière et les légumes du potager. Ensuite, nous pro-

poserons un petit choix de grillades et un dessert pour une formule entre 28 et 30 E. Le soir, nous travaillerons autour d'un menu fixe à 55 E. (...) Je m'implique fortement en faisant évoluer les recettes classiques de la Provence, en travaillant sur la carte des vins et en étant physiquement présent très régulièrement", conclut Guy Martin. Il a confié les cuisines à Pascal Lognon, qui travaille à ses côtés depuis plus de six ans. "Guy Martin (...) me laisse très, très libre. Il donne la base et moi je l'exploite sans jamais chercher à dupliquer la cuisine du Grand Vefour", explique le nouvel homme de base des Andéols.

DOMAINE DES ANDÉOLS
LES ANDÉOLS
84490 SAINT-SATURNIN-LÈS-APT
TÉL. : 04 90 75 50 63
WWW.DOMAINE-DES-ANDEOLS.COM

Tribune libre du Club Prosper Montagné : "Le pain doit faire partie du menu"



"Le club a marqué sa présence, organisée par notre président de région Patrick Fleury, au Salon mondial boulangerie, pâtisserie, glacerie, avec un stand très fréquenté. Le point d'orgue fut le premier concours Prosper Montagné 'Pain et Gastronomie' qui devait désigner le meilleur boulanger ayant

fabriqué des pains et présenter trois alliances 'Pain, fromage et vins'. L'enthousiasme suscité par ce concours auprès de la profession s'est concrétisé par la composition du jury présidé par Jacques Marnay, médaillé de l'Éducation nationale et de l'enseignement technique assisté de Christian Vabret (MOF) et du responsable technique Jacques Annonier (MOF).

Cette notion d'alliance a permis de montrer que les boulangers savaient produire un pain qui soit assorti à chaque type de plat.

Il ressort de l'ensemble des contacts pris à cette occasion, tant auprès des visiteurs que des professionnels, que le pain est aujourd'hui apprécié particulièrement comme une partie du repas. Il devient donc nécessaire que les restaurateurs se penchent sur la nécessité de servir des pains dont l'immense variété doit permettre d'assortir cet élément aux plats servis. Il est donc souhaitable que, sur les cartes des menus, figurent le pain avec l'indication de sa variété, de sa provenance comme un assortiment semblable à celui que l'on fait avec le vin ou les accompagnements. Les boulangers nous ont montré qu'ils étaient capables de s'adapter à toute demande, dès lors qu'elle est bien ciblée, et qu'aujourd'hui, cela répond à un véritable souhait de la clientèle.

On peut compter sur les responsables de la boulangerie pour qu'ils puissent aider les professionnels de la restauration à aller dans ce sens qui ne pourra qu'être profitable à tous." Club Prosper Montagné

WWW.CLUB-PROSPER-MONTAGNE.COM

À LA GLOIRE DU FAMEUX CHAMPIGNON

La Maison de la truffe ouvre un deuxième restaurant sur les Champs-Élysées

Paris (VIII^e) L'établissement de la place de la Madeleine s'enrichit d'une seconde ouverture sur la plus prestigieuse avenue du monde.

La Maison de la truffe, qui appartient au groupe Kaspia et est située place de la Madeleine à Paris, est depuis 1932 la référence dans l'univers de la truffe et du luxe alimentaire. Après ce premier succès, le groupe a décidé d'ouvrir son 2^e restaurant sur les Champs-Élysées.

Kaspia se développe autour de 4 axes : la restauration haut de gamme avec les 2 établissements Caviar Kaspia (disposant chacun d'un restaurant et d'une boutique), un restaurant Kwint situé à Bruxelles (cuisine raffinée dans un cadre contemporain), la distribution et la diffusion de produits Kaspia dans toutes les épiceries et à destination des restaurateurs, et un service traiteur. **Franck Galet**, directeur général, et **Ramon Mac Crohom**, directeur délégué en charge des exploitations, sont à la tête de cette société.

Le restaurant Maison de la truffe est mis à l'honneur avec la carte élaborée par le jeune chef **Loïc Paquaux**, où les mets rivalisent de créativité et de finesse. Un parcours déjà bien tracé du haut de ses 33 ans, puisqu'il a fait ses débuts en cuisine au Relais Bernard Loiseau à Saulieu (21), puis a poursuivi au Piazza Athénée (Paris, VIII^e) auprès de **Jean-François Piège**. Il a également été professeur à Alain Ducasse Formation. Le chef officie désormais aux fourneaux



La salle de La Maison de la truffe.

du nouveau restaurant sur les Champs-Élysées et gère les cartes des deux établissements.

La décoration dans des tons gris et son atmosphère discrète font du lieu un endroit agréable pour se restaurer. **Laetitia Gourdin**, responsable de la salle, réserve un accueil chaleureux à la clientèle et **Cyril Dulary**, maître truffier se fait une joie d'expliquer sa passion pour la truffe. "J'aime procurer du plaisir aux gens et parler de ce produit qui me fascine", déclare le jeune homme qui a effectué un bac pro commerce puis a suivi une formation auprès

d'un maître truffier pendant trois ans.

La création des plats se fait deux fois par an avec une carte printemps/été et une autre automne/hiver. 90 % des plats de ce jeune chef passionné contiennent de la truffe. La Maison de la truffe, rue Marboeuf, se différencie de celle de la Madeleine avec 3 spécialités : la pizza à la truffe noire et mozzarella, l'entrecôte Angus et le coulommiers affiné par leurs soins. Une formule express à 39 euros est également proposée à la clientèle d'affaires, soucieuse de manger rapidement. Le ton est donné... et la qualité des plats est au rendez-vous avec les saveurs enchanteresses des nouvelles recettes telles que la Noix de Saint-Jacques lardée et sa crème de châtaignes, le Parmentier de canard aux oignons confits à la truffe, le Risotto aux langoustines à la truffe noire.

La boutique adjacente permet de prolonger son plaisir en se procurant les produits à base de truffe tels que le sel de Guérande à la truffe ou le foie gras truffé.

Hélène Binet

LA MAISON DE LA TRUFFE CHAMPS-ÉLYSÉES

14 RUE MARBŒUF

75008 PARIS

TÉL. : 01 53 57 41 00

WWW.MAISON-DE-LA-TRUFFE.COM

RÉINVENTANT UN MENU SERVI À L'ÉLYSÉE EN JUILLET 1989

Jacques Chibois signe un menu Gorbatchev

Grasse (06) Le chef de la Bastide Saint-Antoine a mis en place un menu 'présidentiel' en hommage à l'homme de la Perestroïka.

J e voulais rendre hommage à la présence russe, historique sur la Côte d'Azur, et à **Mikhaïl Gorbatchev**, l'homme de la Perestroïka, qui a marqué son époque et contribué à la chute du mur de Berlin. J'ai pensé aussitôt à lui lorsque Mumm m'a proposé de réaliser un 'menu présidentiel' servi à l'Élysée lors d'une visite d'État officielle, autour de la tête de cuvée R. Lalou millésime 1998." À La Bastide Saint-Antoine, **Jacques Chibois** a donc mis Gor-

batchev et la Russie à l'honneur en signant pour le mois d'avril un menu spécial à 170 €, une bouteille de champagne compris, qui a fait fureur dès le week-end de Pâques. Il réinterprète ainsi le dîner servi le 4 juillet 1989 à l'Élysée en l'honneur du couple présidentiel russe : Filets de rouget en Chartreuse, Selle d'agneau rôtie printanière, étuvée de morilles, sélection de fromages, Cygne glacé au lait d'amandes et coulis de mandarine. Tout au long du mois

Jacques Chibois :
hommage à Gorbatchev
et à la Russie.



et pour la 2^e année consécutive, la maison G.H. Mumm donne ainsi carte blanche à neuf grands chefs, dont **Paul Bocuse**, **Régis et Jacques Marcon**, **Jean-Louis Nomicos**, **Alain Pégouret**, **Michel Sarran** ou pour réinventer des classiques 'élysiens' qui ont marqué les mémoires des grands de ce monde.

Jacques Gantié

LES 10, 11 ET 13 JUIN

Pierre Gagnaire au piano pour 3 repas 'note à note'

Paris (VII^e) Le chef étoilé proposera dans son restaurant de la rue Balzac un menu en 12 plats inspiré de ses recherches avec le physico-chimiste Hervé This.

Voilà plusieurs années que le chef étoilé **Pierre Gagnaire** collabore avec son ami chimiste **Hervé This**. Les internautes peuvent suivre leurs travaux sur le site du chef, sans pouvoir toutefois goûter au fruit de ces recherches ludiques et passionnantes. Aujourd'hui, c'est enfin possible, puisque Pierre Gagnaire propose d'interpréter son menu 'note à note', qui reflète dix années de dialogue entre cuisine et science, lors de 3 repas servis dans son restaurant de la rue Balzac au déjeuner les 10 et 11 juin et au dîner le 13 juin.

'Note à note' est un menu inédit imaginé par Pierre Gagnaire qui "réunit des ingrédients improbables dans leurs associations, pour les faire vivre ensemble". Une expérience à travers 12 plats dont 3 desserts, qui révèle une discipline alliant le pragmatisme scientifique à la poésie culinaire. Autrement dit, une création basée sur l'instinct, l'émotion et la spontanéité, en réponse à quelques postulats théoriques imposés... "J'ai toujours déclaré que je ne faisais pas de cuisine dite 'moléculaire' mais que je ne

voulais pas me priver d'avancées techniques qui me permettent d'explorer, pour le plaisir de nos clients, de nouveaux territoires gustatifs. Le note à note est la capacité qu'a un cuisinier de faire vivre une préparation de façon fine et personnelle."

Tiphaine Campet

À découvrir

Wurtz citron : Gelée de sauternes, velouté de brebis et Brillat-Savarin

L'abstrait : Betterave rouge et coquillages au campari, anguille laquée

Liebig aux truffes fraîches : Glace au raifort, pain soufflé au Manchego, navet bouton d'or 350 €/personne, boissons comprises.

RESTAURANT PIERRE GAGNAIRE

6 RUE BALZAC

75008 PARIS

TÉL. : 01 58 36 12



Dynamisez votre chiffre d'affaires !



Adhésion gratuite à notre site Internet

Commission de 13 %

Aucun allotement

Gestion du planning en toute autonomie

Plus de 20 000 clients sociétés dont 3M, Auchan, Colas...

Mise en avant de votre hôtel grâce à nos actions Marketing moteurs de recherche, comparateurs de prix comme Kelkoo...)

HRS.com / hoteliers

N'hésitez pas / Contactez nos conseillers :

01 55 06 56 40

hotels.france@HRS.com



SUR UN MARCHÉ PORTEUR

France Kebab fête ses dix ans

L'entreprise a su donner aux restaurants kebab une image de qualité et de sérieux. Un pari en partie gagné à l'heure de ce dixième anniversaire de l'entreprise.



Des dizaines de recettes très populaires.



De g. à d. : Jean-Yves Bigot, François Digard, maire de Saint-Lô, Mme Thibaut, Willy Mansion (Monadia/Saveurs de l'année) et Bernard Thibaut, président de France Kebab.

L'idée de France Kebab est simple : apporter avec la qualité du kebab toute la sécurité voulue aux restaurants et aux consommateurs : traçabilité, méthode HACCP, analyses microbiologiques, certification halal lorsqu'elle est demandée. La société, qui est installée depuis 2006 dans la Manche, a développé ces dix dernières années une série d'innovations dans l'offre de produits comme de matériels, des lamelles de Kebab au pain tortilla, en passant par des sauces ou des grills spécifiques. Kebab aux légumes, bakekab, döner kebab, broches de kebab sont pré-cuites selon un processus qui leur confère une sécurité alimentaire maximale. Les lamelles de kebab sont ainsi prêtes à l'emploi. Il suffit de les

glisser dans un pain, de les disposer sur une pizza ou de les servir à l'assiette. Cuites et grillées, ces lamelles se déclinent, comme les autres produits de France Kebab : veau, dinde, poulet, recettes agneau, recettes fajitas. Et les nouvelles recettes sont multiples : France Kebab a lancé le Tikachick, recette orientale à base de filets de poulets marinés, qui constitue une alternative au kebab traditionnel. Depuis, France Kebab a lancé les kebabbox, des recettes légères à emporter.

Continuer à innover

"Le commerce ne va pas sans l'innovation", aime à répéter Bernard Thibaut, fondateur de France Kebab. L'entreprise a déménagé de Narbonne à Saint-Lô pour pouvoir

se développer. France Kebab travaille avec deux partenaires industriels en Allemagne et aux Pays-Bas. À Saint-Lô, sur 750 m², cuisine

équipée, laboratoire, salle sensorielle et local de formation jouxtent la partie commerciale et administrative... Depuis six mois, France Kebab s'est même attaché les services d'un chef étoilé, Jean-Yves Bigot, auparavant conseiller des maisons comme Lenôtre ou Paul. "Je reste fidèle à mon leitmotiv : mettre le goût et la qualité à la portée de tous", explique-t-il. L'une de ses premières inventions est la mise au point d'une quinzaine de recettes de 'cuisinés' : des galets surgelés à réchauffer directement sur les pâtes.

Laurent Paris

Un segment en plein essor

Le site kebab-frites.com référence 363 kebabs dans Paris intra-muros, 218 dans le Rhône, 80 dans le Bas-Rhin, 87 en Gironde, 75 dans les Alpes-Maritimes, 61 en Ille-et-Vilaine...

Quant au prix moyen du kebab-frites, constaté par ce site consacré au 'kebab business', il varie selon les régions de 4,91 E à plus de 5,25 E. Au point que certaines grandes enseignes de la restauration rapide consacrent au kebab des offres dédiées comme la Pizza Kebab de Domino's Pizza. En revanche, aucune chaîne spécifique de kebab ne paraît encore s'être vraiment imposée en leader sur le marché français, même si plusieurs concepts ont lancé des franchises comme Nabab Kebab ou O'Kebab. Question de temps ? Gira Conseil estime que ce marché a crû de 4 % en volume en 2009. Il atteindrait 1,1 milliard d'euros.

UNE FRANCHISE EN DÉVELOPPEMENT

Humour à la carte à la Maison Poulaga

Lyon (VII^e) La nouvelle rôtisserie a fait salle comble le jour de son ouverture (le 1^{er} avril...), mais a aussi fortement agacé certains membres de la police nationale.

Non, ce n'est pas une blague et pas non plus un poisson d'avril... Pas plus qu'un nouveau commissariat, d'ailleurs. En ouvrant le 1^{er} avril en plein cœur de Gerland, Frédéric Dorkel a voulu "aller jusqu'au bout". C'est-à-dire faire de cette ouverture plutôt insolite un "vrai faux poisson d'avril". Le concept, né à Cannes, puis répété à Mulhouse et bientôt Nîmes, a fait l'unanimité ce premier jour, malgré des prix un peu élevés (jusqu'à 16 E le poulet fermier provenant d'un élevage labellisé). "C'était la folie... En écoutant 70 poulets en une seule journée, on a fait le triple de ce qui était prévu", raconte le nouveau franchisé tout en rappelant au passage l'origine du mot 'poulet' pour désigner la police, qui n'a rien de péjoratif : "Au début des années 1900, il y avait un célèbre marché aux poulets à Paris sur un terrain vague. Un jour, il a été supprimé au profit d'un grand commissariat, le Quai des Orfèvres. Pour plaisanter, les gens ont dit 'Ce sont les nouveaux poulets !'"

Quant à la Maison Poulaga Rôtisserie Nationale, son inventeur, Sébastien Constance, est lyonnais. Lui et Frédéric Dorkel se connaissent depuis des années. Au chômage après avoir été banquier

puis commercial, Frédéric a aussitôt été séduit par l'aventure 'poulaga'. "Certains policiers ont de l'humour", sourit-il. D'autres, beaucoup moins. Il faut dire que, même si la signalétique du lieu



(couleurs inversées, rouge-blanc-bleu, grilles tarifaires sous forme de fausses contraventions, décor inspiré d'une cellule de garde-à-vue) ne prête pas vraiment à confusion, la dérision saute aux yeux. Pour Jean-Paul Borrelly, secrétaire régional du syndicat de police Alliance à Lyon, il ne fait aucun doute qu'il s'agit d'une "banalisation inacceptable des services de police sur le théâtre de la bouffe".

Et à ceux qui lui reprocheraient un manque d'humour, il répond tout net, rappelant les drames qui touchent la police : "Je suis un poulet, mais je n'ai pas à avoir d'humour à ce sujet."

Quant à Frédéric Dard, qui avait baptisé l'un de ses romans Maison Poulaga, il aurait certainement apprécié la reprise de sa formule... Sonia Delzongle

MAISON POULAGA RÔTISSERIE NATIONALE

68 RUE DE GERLAND

69007 LYON

TÉL. : 04 37 37 81 67

WWW.LAMAISONPOULAGA.COM

Sébastien Constance et Frédéric Dorkel, franchisés.

PLUS DE 150 COUVERTS PAR JOUR

Un deuxième Piazza Papa à Nîmes

Nîmes (30) Cet établissement est le premier du groupe à être ouvert en périphérie de ville. Un choix qui offre de nouvelles perspectives.

En 1983, Toulouse accueillait le premier restaurant Piazza Papa. Fin novembre dernier, la onzième unité du groupe a été inaugurée à Nîmes, dans un quartier de la périphérie déjà bien fourni en établissements de ce type. Le restaurant de Nîmes Costières est le deuxième géré dans cette ville par les deux créateurs du groupe, **Gérard Blanc** et **Bernard Hartmann**. Présent au sein de Piazza Papa depuis 1995, **Armand Bonnemort** est le directeur des exploitations et c'est sur le terrain qu'il accompagne chacune des ouvertures. "J'encadre cette étape et je reste sur place tant que tout le monde n'est pas formé", explique cet ancien cuisinier. "Nous sommes un restaurant qui fait de la vraie cuisine et dont l'activité se partage à 50/50 entre les pizzas et les



Armand Bonnemort, à gauche, a participé à la formation du personnel.

autres plats à la carte. Nous fabriquons dans chaque établissement nos pâtes et nos desserts ainsi que nos pains, depuis 2009."

Le pari de la périphérie

Installé dans une partie des locaux laissés vacants par les exploitants du Plaza, le restaurant nîmois offre une capacité de 100 couverts en salle et autant en terrasse. L'établissement de "Nîmes Costières emploie 15 salariés, placés sous la direction d'Eddy Vanstipelen et les cadres sont tous issus du groupe. Avec plus de 150 couverts/jour, nous sommes déjà en train de gagner le pari que constituait une première installation en périphérie", se

réjouit Armand Bonnemort. Dès juillet 2009, Piazza Papa a opté pour une baisse marquée de la TVA. "Sur certaines unités, comme c'est le cas à Nîmes, nous développons désormais un plat du jour à moins de 10 €", ajoute Armand Bonnemort qui, aujourd'hui, laisse cette nouvelle unité voler de ses propres ailes.

Jean Bernard



Près de la nouvelle piscine, le restaurant possède une vaste terrasse de 100 couverts.

PIAZZA PAPA
PISCINE NEMAUSA
AVENUE DE LA BOUVINE
30000 NÎMES
TÉL. : 04 66 67 09 32
WWW.LAPIAZZAPAPA.FR

AVEC 14 OUVERTURES EN FRANCE

Del Arte accélère son développement en 2010



Del Arte accélère son développement en France pour cette année. Principalement en franchise, l'enseigne a ouvert 11 restaurants en 2009 et prévoit un plan de développement de 14 nouveaux établissements en 2010. Sont notamment concernées les villes de Thionville, Cholet, Clermont-Ferrand, Châtelleraut, Châteauroux, Toulouse, Soissons, Beauvais, Val-de-Reuil, Molsheim et Sens qui accueilleront les Villas italiennes Del Arte. Avec près de 90 restaurants en France et un chiffre d'affaires de 123 millions d'euros, Del Arte continue sa croissance. Le rythme d'ouvertures passera à 20 à 30 restaurants par an dès 2011. Del Arte accélère également son développement à l'international. En s'appuyant notamment sur les compétences de **Nicolas Samson**, responsable recrutement franchise et d'Anne

Lartigue, responsable juridique franchise au sein du groupe Le Duff, **Antoine Barreau** et son équipe ont signé, fin 2009, un partenariat prestigieux avec le groupe Dhiafah

au Moyen-Orient. Cette société qui développera l'enseigne Del Arte en Arabie saoudite, est un groupe hôtelier saoudien possédant des hôtels et restaurants au Moyen-Orient et en Europe (Prince de Galles à Paris), filiale de Skab. Le plan de développement prévoit l'ouverture de 7 restaurants pour les prochaines années en Arabie saoudite. Le 1^{er} établissement est une Villa Del Arte qui ouvrira à Jeddah en 2010. Del Arte prévoit également un partenariat au Maroc avec l'ouverture de 5 restaurants dont le 1^{er} ouvrira au début de l'année prochaine. Deux autres contrats en Allemagne et en Suisse devraient enfin aboutir dans les prochains mois.

RECRUTEMENT FRANCHISE
NICOLAS SAMSON
TÉL. : 02 99 22 23 24
NSAMSON@GROUPELEDUFF.COM
WWW.GROUPELEDUFF.FR

LA GASTRONOMIE TRANSALPINE REVISITE SES CLASSIQUES

Forza Pasta !

Milan (Italie) Il y a un retour aux pâtes en Italie, surtout dans les restaurants gastronomiques qui avaient tendance à les boudier.

L'engouement actuel en Italie pour les pâtes répond à une demande de la clientèle et au souhait de jeunes chefs qui ont fait le constat que 'la pasta' est l'unique voie où ils sont sûrs d'apporter une touche personnelle tout en confortant leur identité italienne. **Andrea Berton** (Trussardi alla Scala - 2 étoiles Michelin) résume l'opinion générale : "La pâte, c'est une chose qui appartient aux Italiens, c'est un ingrédient quotidien. Chaque pâte a sa propre saveur, chaque région d'Italie a ses propres pâtes." **Enrico Crippa** (Piazza Duomo - 2 étoiles Michelin) réalise un menu 'tout pâte', dessert inclus. "La pâte, on en mange au moins une fois par jour. Si l'Italie doit exprimer une voie personnelle face à la France qui a toujours défendu un style culinaire et à l'Espagne qui a tout bouleversé en quelques années, elle ne peut le faire qu'avec les pâtes." **Gennaro Esposito** (Torre del Saracino - 2 étoiles Michelin) partage cet avis. "L'approche de la pâte a évolué. Désormais, on s'interroge sur la qualité des farines, l'utilisation des pâtes, avec quels ingrédients les accompagner."

Des pâtes aux œufs sans œufs

Avec de tels chefs, on est loin de l'incontournable spaghetti-sauce tomate de la trattoria classique. Si, règle incontournable, la cuisson reste al dente, les recettes traditionnelles sont réinterprétées et d'autres sont créées. Ainsi, Enrico Crippa remplace le poivre par du chocolat en poudre, le bouillon n'est plus de légumes



Pino Cuttai revisite les recettes de pâtes siciliennes.



Niko Romito : le calamar remplace les œufs pour élaborer des pâtes.

mais parfumé à la réglisse. **Niko Romito** (Reale - 2 étoiles Michelin) place des têtes de calmars dans une centrifugeuse pour obtenir un gel riche en albumine qui permet de faire des pâtes aux œufs sans œufs. **Pino Cuttai** (La Madia - 2 étoiles Michelin), quant à lui, déshydrate des têtes de calmars qui, transformées en poudre, remplacent la farine pour l'élaboration des pâtes. Cette nouvelle approche nécessite réflexions, essais. Ce qui fait dire à **Mario Uliassi** (2 étoiles Michelin) "On ne peut pas se dire cuisinier italien si on n'a pas souffert devant un plat de pâtes."

Bernard Degioanni



Retrouvez sur

www.lhotellerie-restauration.com :

- d'autres conseils et reportages sur l'Italie : cliquez sur 'Conseils et reportages par pays' ;
- les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'

APRÈS DES ÉLECTIONS DANS LES DIFFÉRENTES BRANCHES DE L'ASSOCIATION

Le showroom des gouvernantes générales de l'hôtellerie arrive à Nice

Le rendez-vous de leur association (AGGH) est fixé au jeudi 6 mai, dans les locaux de l'hôtel Radisson.

Le show room parisien de septembre dernier avait été un succès. L'association récidive : l'AGGH Côte d'Azur recevra ainsi ses partenaires à Nice le 6 mai prochain, de 13 heures à 18 heures, à l'hôtel Radisson de Nice. Plus de 600 m² ont déjà été réservés pour cette première afin de favoriser les échanges entre partenaires et professionnels invités : directeurs généraux, directeurs des opérations, directeurs techniques, responsables d'achats, directeurs de la restauration, gouvernantes générales. "C'est un événement d'importance. Le but est de permettre aux uns de présenter leurs produits et leurs nouveautés, aux autres de nouer des contacts, de découvrir de nouveaux procédés de nettoyage ou des petits plus qui peuvent s'avérer précieux dans cette période quelque peu morose", commente **Caroline Courtois**, présidente de l'AGGH Côte d'Azur, au nom de l'association.

Une quarantaine de professionnels des domaines de la cosmétique hôtelière, de la literie, des équipements professionnels, de la maintenance, du mobilier, des luminaires, de l'hygiène, de la décoration sont attendus. **Anne Sallé**



Corinne Veysière, présidente AGGH Paris Île-de-France.



Patricia Drex, responsable de l'antenne AGGH Lyon.



Caroline Courtois, présidente AGGH Côte d'Azur.

POUR S'INSCRIRE OU OBTENIR PLUS D'INFOS :
AGGH06@ORANGE.FR
WWW.AGGH.FR



Retrouvez Caroline Courtois et Corinne Veysière, auteurs du Blog des Experts 'Les gouvernantes et le service hôtelier' et d'autres lecteurs : cliquez sur Blog des Experts sur

www.lhotellerie-restauration.fr.

Élections à l'AGGH

Début 2010, l'Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie a élu les bureaux de ses différentes branches. Bilan et perspectives.

• AGGH Paris Île-de-France

Élection du bureau

Présidente : **Corinne Veysière**.

Vice-présidente : **Françoise Samuel**.

Trésorière : **Christine Fevre**.

Chargé internet : **Benoît Manceaux**.

Chargé des écoles : **Pierre-Alain Bernard**.

Chargée de communication : **Patricia Richard** (suppléante : **Corinne Frece**).

Secrétaire : **Stéphanie Vigneront**

(secrétaires suppléantes : **Linda Legros**,

Christine Croisard, **Anne Lindemann**).

Nouveaux adhérents : **Yun Wang**, **Cécile**

Lengagne, **Isabelle Wunsch**, **Vanessa Salon**,

Anne-Sophie Kiene et **David Vrignon**.

Leurs pistes pour 2010

Comment monter et gérer un projet de A à Z, exposé par un directeur financier sur la

gestion du département hébergement ;

visite et rencontre avec les partenaires

pour travailler sur des nouveaux produits

et services ; ce qu'un directeur général

attend de sa gouvernante (avec

l'intervention d'un directeur général) ;

quels sont les critères recherchés par les

directeurs d'hôtel pour recruter leur

gouvernante (avec intervention d'un

cabinet de recrutement) ; comment mettre

en pratique l'écologie dans notre service ?

Paris)

Responsable d'antenne : **Patricia Drex**.

Responsable administrative : **Stéphanie**

Orcier.

Nouveaux adhérents : **Oriane Deblangi** et

Rajesh Isurey.

Leurs pistes pour 2010

Travail sur l'organisation de l'assemblée

2011 ; le recrutement par un cabinet :

conseil en recrutement international

hôtellerie-restauration ; intervention des

partenaires Chocoway et Garnier-

Thiebaut ; la sous-traitance ; la gestion des

conflits.

264 CHAMBRES

Le Novotel Barcelona City ouvre ses portes

Cet établissement est le 14^e de l'enseigne du groupe Accor à ouvrir ses portes en Espagne, et le 5^e en Catalogne.

Situé entre le centre historique de la capitale catalane et la mer, à proximité des célèbres Torre Agbar et Sagrada Família, le Novotel Barcelona City dispose de 264 chambres, dont 22 junior suites, un restaurant, un bar et quatre salles de réunion. Il s'agit du 5^e hôtel de la marque en Catalogne et du 14^e en Espagne.

L'hôtel a fait appel à l'architecte d'intérieur **Patrick Genard** pour retranscrire l'esprit de Novotel, que résume son slogan 'Designed for Natural Living' (Conçu pour une vie naturelle). La décoration est pensée autour des quatre éléments : l'eau, le feu, la terre et l'air.

Les ors de la lumière barcelonaise

Chaque espace que traversent les clients au cours de leur séjour incarne l'un d'entre eux : l'eau, au travers de formes marines, d'éclairages aux douces



La décoration de cet établissement décline le thème des quatre éléments.

teintes bleutées ; le feu, dont la cuisine, cœur vibrant du restaurant le Claravia, est le foyer ; la terre, au sein d'un espace de réunions aux couleurs douces et bienfaites et l'air, tant l'espace fitness, le bar lounge, la terrasse ou la piscine s'ourent à toute heure des ors de la profonde lumière barcelonaise... Le Novotel Barcelona City propose en

outre de nombreux produits et services répondant aussi bien aux attentes de la clientèle loisir qu'à ceux d'une clientèle business.

Hélène Binet

NOVOTEL BARCELONA CITY
AVENIDA DIAGONAL 199
08018 BARCELONE • ESPAGNE
TÉL. : + 34 902 15 15 16

EN BREF

Starwood ouvre son 1 000^e hôtel

À l'occasion de l'ouverture de son 1 000^e hôtel, un Sheraton de 23 suites situé sur lac Qiandao en Chine, Starwood poursuit son plan de développement et prévoit d'atteindre 100 hôtels en Chine d'ici à 2012. Dans les quatre années qui viennent, c'est plus de 300 hôtels qui devraient augmenter le parc du groupe Starwood, principalement dans la zone Asie-Pacifique. En Inde, où le groupe possède déjà 26 hôtels, Starwood projette également d'augmenter de 60 % son portefeuille d'ici à la fin de l'année 2012.

LA BOURSE

Accor

+ 2,23 % ↗

SBM

+ 0,76 % ↗

Groupe Partouche

- 2,10 % ↘

Hôtels de Paris

+ 0,00 % →

Club Med

+ 0,50 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 06 ET LE 12-04-10

AIDES À L'INVESTISSEMENT EN HÔTELLERIE

Les franchisés, victimes de discrimination ?

Les aides publiques attribuées aux entreprises indépendantes du tourisme sont fixées par les régions et les départements ou, plus rarement, par les communes. Toutefois, certaines écartent les hôtels franchisés qui sont pourtant, dans leur définition juridique, des hôtels indépendants. Certains d'entre eux se déclarent victimes de discrimination. Est-ce vraiment le cas ? De quels moyens d'action les hôteliers disposent-ils pour faire pression ?

De longue date, les aides publiques ont été attribuées aux entreprises indépendantes pour rénover ou agrandir leurs établissements. Si les Logis en ont été les premiers bénéficiaires, rapidement, les régions puis les départements ont ouvert le dispositif à tous les indépendants. Bien entendu, en contrepartie, les hôteliers devaient s'engager à être rattachés à un réseau de chaîne volontaire ou avoir fait eux-mêmes une démarche qualité, celle-ci étant déjà en place dans ces chaînes. Ces dernières années, en raison des nouvelles lois concernant la sécurité ou l'accessibilité, les aides publiques ont contribué à la mise aux normes des établissements.

Pour les hôtels, les sommes attribuées sont loin d'être négligeables. Elles peuvent varier de 20 000 à 200 000 € environ par établissement. "Cela permet au minimum d'attendre pendant les premiers mois avec un peu de trésorerie et de cash flow", témoigne un hôtelier, même si la règle des minima appliquée par Bruxelles limite les aides publiques à 60 % du montant de l'investissement. Les enveloppes varient d'une région à l'autre, entre 20 et 25 % du plafond global de travaux. Les aides départementales apportent souvent un complément (modernisation de la salle de restaurant, travaux à effectuer dans le cadre de la démarche du label Tourisme & Handicap, etc.).

Les entreprises concernées

Pour être bénéficiaire de ces aides publiques, les collectivités locales privilégient "les entreprises indépendantes ou familiales" et dans certaines régions, les franchisés sont exclus du dispositif. Ainsi, peut-on lire en Bretagne : "... à l'exclusion de l'hôtellerie de chaîne,

ou des indépendants franchisés...". Ou encore, dans la Drôme : "... les hôtels et hôtels-restaurants saisonniers ou permanents relevant d'une gestion personnelle, indépendante ou familiale, de type individuel ou en société. Ces établissements ne doivent pas être franchisés ni affiliés à des groupes hôteliers." La liste n'est pas exhaustive. Ces refus encore fréquents provoquent la colère des groupes 'franchisés'.

Ainsi, Choice, début mars 2010, a déposé un recours auprès des instances administratives pour un indépendant situé en région Midi-Pyrénées. L'hôtel Gloria s'est en effet vu refuser une subvention pour des travaux de modernisation au motif que l'hôtel avait opté pour l'enseigne Comfort de Choice et donc "faisait partie de la chaîne intégrée du groupe américain Choice



Jean Dalaudière, président de la Fédération des franchisés Accor : "C'est un véritable problème, mais qui est variable selon les régions."

Hotels sous l'enseigne Comfort". Isabelle Rochelandet, vice-présidente Choice Europe, ne décolère pas : "Nos hôtels doivent faire face à des travaux très lourds avec les nouvelles réglementations de mise aux normes. Il n'est pas normal, alors que ce sont des propriétaires indépendants, qu'ils ne puissent pas bénéficier des subventions publiques !"

"C'est un véritable problème", reprend Jean Dalaudière, président de la Fédération des franchisés Accor, mais qui est variable selon les régions. En effet, depuis plusieurs années de lobbying, nous avons pu obtenir que certaines régions, comme en Paca ou en Rhône-Alpes avec le concours de la Fédération française de la franchise,

intègrent les franchisés comme établissements indépendants." "Le franchisé, écrit la FFF, possède une qualité d'entrepreneur indépendant. [...] Toutes les composantes d'un réseau franchisé sont indépendantes juridiquement et économiquement. Il n'existe qu'un lien contractuel individuel entre les différentes entités." Ces contrats entre franchiseur et franchisés "sont des contrats d'équilibre entre des restrictions de liberté au profit d'une meilleure efficacité économique. La rédaction des contrats de franchise est inspirée des règles du droit des contrats, du droit de la distribution, et du droit de la concurrence, et ne donne pas lieu à la mise en place

Isabelle Rochelandet, vice-présidente Choice Hotels Europe : "Il n'est pas normal [que des] propriétaires indépendants ne puissent pas bénéficier des subventions publiques."

d'un lien de subordination ou à la privation totale de liberté et de l'indépendance du franchisé. Ce sont des contrats conclus entre entreprises juridiquement et financièrement indépendantes."

Se mobiliser de façon urgente

Pour le président des franchisés du groupe Accor, il apparaît urgent de se mobiliser pour homogénéiser les dispositifs régionaux. "En Rhône-Alpes, à la suite d'un lobbying intense qui a duré plus de six mois, nous avons réussi à faire admettre les franchisés en tant qu'indépendants. C'est aussi le cas en Paca, poursuit-il, même si les subventions restent d'un montant très différent d'une région à l'autre, et d'un département à l'autre." En revanche, certaines régions restent intransigeantes, comme en Midi-Pyrénées, qui écrit ainsi à un hôtelier franchisé Choice : "Le dispositif propre à l'hôtellerie lourde exclut explicitement la possibilité de financer les chaînes intégrées. Votre dossier n'est donc pas éligible au titre de ce programme."

Pour Alain Millet, coprésident des franchisés ibis, "c'est une véritable discrimination. Nous n'avons aucun lien capitalistique ni juridique avec le franchiseur. De surcroît, nos franchisés ne possèdent souvent qu'un ou deux hôtels, ce ne sont pas des 'réseaux'. Ce sont des indépendants". Alors, discrimination ? La FFF n'hésite pas à utiliser le terme, et poursuit : "Ne pas octroyer des subventions à un hôtel indépendant exploitant sous l'enseigne d'un franchiseur en application d'un contrat commercial de franchise, constituerait une discrimination et une rupture d'égalité entre exploitants indépendants de l'hôtellerie, où certains auraient droit à des subventions et d'autres pas, alors que tous deux supportent seuls les risques de leur activité."

Évelyne de Bast

EN BREF

B&B Hôtels change l'ensemble de ses 33 000 oreillers

Depuis le 30 mars, B&B Hôtels offre dans ses 182 hôtels en France une dose de confort supplémentaire en remplaçant les 33 000 oreillers de son parc hôtelier par de nouveaux conçus par les établissements Drouault au Mans (72), de taille 45 x 70 cm avec un garnissage en microfibres Thermolite Micro. Dans la continuité de la démarche Clef Verte engagée par B&B Hôtels, 20 000 tonnes de matière vont être réutilisées comme rembourrage dans l'ameublement et l'automobile, grâce au recyclage de ses anciens oreillers.

Relais & Châteaux : une nouvelle directrice de la communication et du marketing



Krista Florin.

Krista Florin, 39 ans, rejoint Relais & Châteaux comme nouvelle directrice de la communication et du marketing de la marque. Elle est directement rattachée au directeur général Jacques-Olivier Chauvin. Jusqu'au début de l'année 2010, Krista Florin était basée à New York comme directrice de la communication pour Sergio Rossi, une des marques du groupe Gucci. Avant cela, elle était directrice des relations publiques de Bulgari pendant plus de dix ans pour les Amériques (Canada, États-Unis et Amérique latine) et était en charge des activités de communication pour soutenir l'expansion et la diversification des produits de la marque. Krista Florin a fait des études de littérature française à la Colgate University de l'État de New York et a commencé sa carrière à la chambre de commerce franco-américaine à New York.



Expertise comptable

Face à la crise actuelle, le cabinet d'expertise comptable ABC vous assiste dans la mise en place de solutions adaptées à vos difficultés

Le cabinet ABC au service de votre entreprise
Compta - Gestion - Fiscal - Social - Payes

Tél. : 01 44 69 06 06 • www.bricard-lacroix.com

POUR AJUSTER SA VALEUR LOCATIVE AUX PRIX DU MARCHÉ

Comment obtenir une baisse de votre loyer commercial

Dans le cadre de ses rendez-vous mensuels, le Leaders Club a invité deux avocats, William Laskier et Christophe Denizot, afin qu'ils expliquent à ses membres les possibilités existantes et les moyens à mettre en place pour obtenir une baisse de leur loyer commercial. Compte-rendu.

Le montant d'un loyer commercial ne doit pas être supérieur à 6 ou 7 points des charges de l'entreprise, au risque de compromettre sa viabilité économique, a précisé d'emblée l'avocat **William Laskier**, en préambule de la présentation qui s'est déroulée dans le cadre des rendez-vous mensuels du Leader's Club. Il a ensuite laissé la parole à **Christophe Denizot**, avocat expert en baux commerciaux, chargé de présenter les principaux articles du code de commerce sur lesquels peut s'appuyer un professionnel pour demander une baisse de son loyer commercial.

Avant de rentrer dans le vif du sujet, ce dernier a rappelé quelques principes en matière de fixation d'un loyer commercial. Tout d'abord, lors la signature du bail, les parties sont libres dans la fixation du montant du loyer. Le plus souvent, le propriétaire propose un prix qui correspond à la valeur locative. Celle-ci se définit comme le prix que le locataire est prêt à payer pour prendre à bail un local à un emplacement donné, afin de réaliser un profit. Aujourd'hui, le schéma est particulier, puisque les loyers des baux en cours sont assez élevés du fait de l'application des clauses d'indexation, alors que nous observons, du fait de la crise immobilière, une baisse des valeurs locatives dans certains secteurs (à l'exception toutefois, précise-t-il, d'emplacements ayant une très forte commercialité à l'instar des Champs-Élysées). Il est légitime que le locataire cherche, en cours de bail, à obtenir une baisse de son loyer lorsqu'il est plus élevé que la valeur locative.

Le loyer peut être modifié en cours de bail

En effet, l'une des particularités du loyer des baux commerciaux est que le montant du loyer n'est pas intangible pendant l'exécution du contrat. Il peut évoluer soit par une clause d'indexation stipulée dans le contrat, soit par la révision de l'ar-



ticle L.145-39 du code de commerce qui prévoit une révision à la baisse du loyer dès lors que celui-ci a subi en application d'une clause d'indexation une augmentation de + de 25 % par rapport au loyer fixé contractuellement ou par décision judiciaire, soit, enfin, lors de la révision triennale légale.

• La clause d'indexation

Une clause d'indexation est une clause insérée dans le contrat de bail qui prévoit que le loyer va évoluer automatiquement, le plus souvent tous les ans, en application d'un indice. Plusieurs indices peuvent être retenus. Cela peut être l'indice du coût de la construction (ICC), ou, pour les boutiques, l'indice des loyers commerciaux (ILC), mis en place par la loi de modernisation de l'économie du 4 août 2008 afin de limiter le plafond des augmentations des baux commerciaux. Mais l'application de cet indice aux baux commerciaux n'est pas obligatoire et repose sur la volonté des parties. Christophe Denizot conseille aux participants dont le bail contient une clause d'indexation de bien regarder sa rédaction. En effet, précise-t-il : "Vous pouvez contester une clause d'indexation qui prévoit une évolution de celle-ci uniquement à la hausse." Cela pourrait même aller jusqu'au remboursement du montant de l'augmentation du loyer sur la base de cette clause illicite. Il fonde ce raisonnement sur la base d'une jurisprudence de la Cour de cassation, mais aussi d'un arrêt rendu par la cour d'appel de Douai en janvier 2010. Cette dernière a conclu à l'irrégularité d'une clause d'indexation qui n'évoluait qu'à la hausse. Il est vraisemblable que la Cour de cassation sera dans un avenir proche interrogée sur la question, et nous verrons si elle maintient sa position consistant à annuler ces clauses. Annulation qui aura pour conséquence de mettre fin à l'indexation pour l'avenir, mais également pour le passé, cette sanction opérant en effet rétroactivement. Le locataire est alors fondé à demander le remboursement du montant des augmentations facturées précédemment sur cinq ans en arrière.

• Augmentation de + de 25 % du loyer d'origine

Sur la base de l'article L.145-39 du code de commerce, le locataire peut obtenir la fixation du loyer à la valeur locative, lorsque le loyer indexé se trouve augmenté ou diminué de plus de 25 % par rapport au loyer qui a été précédemment fixé soit par contrat soit par décision judiciaire. Première condition pour obtenir la fixation de votre loyer à la valeur locative : votre bail doit comporter une clause d'indexation. Deuxième



Christophe Denizot,
avocat expert en baux commerciaux.

condition, ce loyer doit avoir varié de plus de 25 % suite à l'application de cette clause. Troisième condition : il faut bien sûr que la valeur locative soit en baisse, ce qui est souvent le cas à l'heure actuelle. Pour cela, Chris-

tophe Denizot, conseille, avant de se lancer dans une procédure, de faire appel à un expert judiciaire qui fixera à l'amiable le montant de la valeur locative du local concerné.

Autre conseil : faire attention aux avenants proposés par son propriétaire qui, à cette occasion, peut inscrire un nouveau loyer en proposant par exemple quelques autres conditions favorables au locataire. De fait, le locataire repart sur la base de ce nouveau loyer et ne peut plus invoquer l'évolution de plus de 25 % par rapport à son loyer d'origine ; il perd ainsi un moyen d'obtenir la fixation du loyer à la valeur locative.

Cette demande de révision à la baisse devra absolument se faire par lettre recommandée avec accusé de réception ou par exploit d'huissier. Et surtout, insiste Christophe Denizot, "il est important d'indiquer le montant du nouveau loyer revendiqué, c'est-à-dire la valeur locative estimée".

• La révision triennale légale

Tous les trois ans, le locataire (le preneur) ou le propriétaire (le bailleur) peut demander une modification du loyer. L'article L.145-38 du code de commerce permet de demander la révision de son loyer trois ans après la dernière fixation du loyer. Le locataire peut demander une révision du loyer à la valeur locative dans le cadre de cette révision triennale, mais il devra prouver une modification matérielle des facteurs locaux de commercialité ayant entraîné par elle-même une variation de plus de 10 % de cette valeur, ce qui n'est pas toujours facile. Pour conclure, Christophe Denizot précise qu'à la fin de son contrat de bail, le locataire dispose d'un droit au renouvellement. À cette occasion, le locataire peut toujours obtenir automatiquement la fixation de son loyer à la valeur locative. D'où l'importance de connaître la valeur locative de son local en sollicitant l'intervention d'un expert judiciaire.

Pascale Carbillat

La nouvelle solution de Gestion Traiteur
Simplicité et Performance

FTBE V8 traiteur est le fruit de la collaboration entre MdB multimédia et plusieurs grands traiteurs afin de proposer une solution complète répondant spécifiquement aux exigences de la profession traiteur.

Gestion commerciale
• Fichier client - Documentation - Devis - Commandes - Facturation client - Gestion du personnel - Gestion des livraisons - Statistiques clients et commerciaux - Gestion des relances - Commissionnement - Balance - Situation client - Export comptable ...

Gestion production
• Mercuriale - Fiche technique - Commandes fournisseur - Livraison - HACCP - DLC - Taxe - Ratio - Bon de production - Planning de production - Livraison client - Gestion de stock mercuriale (entrée, sortie, réajustement, transfert, cession, retour ...) - Gestion de stock production - Incidents et avoirs fournisseur - Statistiques achat et consommation ...

Démonstration gratuite dans vos locaux ou via Internet :
Contacter MdB multimédia au 04.92.28.26.60

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

FTBE V8 Traiteur Premium
Solution traiteur complète de gestion commerciale et gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Argée 8 - Voie D
118, Avenue de la Guirou
06 370 Mousons Lortoux

Comment nous contacter ?
Email : mdbs@mdb-multimedia.fr
Téléphone : 04.92.28.26.60
Fax : 04.92.28.26.66

MdB Multimédia - Siège Social
Espace Clichy - 38 rue Mozart
92583 Clichy Cedex

Toute l'information sur vos logiciels de gestion sur www.mdb-multimedia.fr

Juridique et social
Gestion et marketing
Formation - écoles

Retrouvez les précédents articles
'Juridique et social' sur
www.lhotellerie-restauration.fr :
- cliquez sur 'Juridique et social' ;

- recevoir les articles imprimés : voir l'encadré à la fin du journal.

Une question ? Allez sur
les Blogs des Experts de Pascale Carbillet
sur www.lhotellerie-restauration.fr

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Il faut demander une dérogation pour le travail de nuit des apprentis mineurs

Existe-t-il une lettre type pour demander une dérogation concernant le travail de nuit des apprentis mineurs dans la restauration. Sinon, comment s'y prendre pour faire la demande auprès de l'inspection du travail ?

Margalex

L'article L.3163-2 du code du travail pose le principe de l'interdiction du travail de nuit pour les jeunes salariés et les apprentis de moins de 18 ans. Ce texte précise aussi que pour les jeunes travailleurs de plus de 16 ans et de moins de 18 ans, est considéré comme du travail de nuit tout travail effectué entre 22 heures et 6 heures du matin.

Comme tout principe, il souffre d'exceptions et ce même article prévoit qu'une dérogation peut être accordée à certains secteurs pour lesquels les caractéristiques particulières de l'activité le justifient. Un décret en date du 13 janvier 2006 est venu fixer la liste des activités qui pouvaient bénéficier de cette dérogation ainsi que les limites de celle-ci. Dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, le travail de nuit des jeunes salariés et des apprentis mineurs peut ainsi être autorisé, mais uniquement jusqu'à 23 h 30.

En outre, cette dérogation n'est pas automatique. En effet, les hôteliers et restaurateurs qui veulent l'utiliser doivent au préalable demander l'autorisation à l'inspecteur du travail. Cette demande de dérogation est accordée pour une durée maximale de un an renouvelable.

À défaut de réponse dans un délai de un mois suivant le dépôt de la demande, l'autorisation est réputée accordée. Il n'y a pas de lettre type pour effectuer

cette demande. Vous devez rappeler votre secteur d'activité, préciser le nom et l'âge de votre apprenti ainsi que son planning et expliquer en quoi il sera bénéfique pour la formation du jeune de venir travailler le soir.

En outre, le texte précise que le travail de nuit des apprentis de moins de 18 ans ne peut être effectué que sous la responsabilité effective du maître d'apprentissage.

Mais l'obtention d'une dérogation ne doit pas vous faire oublier que ces jeunes doivent bénéficier d'un repos continu de 12 heures conformément à l'article L.3164-1 du code du travail. Principe qui est d'ailleurs rappelé dans ce même article : "La durée minimale de repos continu quotidien des jeunes salariés ne peut être inférieure à douze heures dans le cas des dérogations prévues à l'article L. 3163-2."

En clair, si un apprenti mineur travaille jusqu'à 23 h 30, vous ne pourrez pas lui demander d'arriver avant 11 h 30 le lendemain.

Lire la suite de la discussion avec le code 11790B sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit du travail en CHR + modèles' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Sur quelle base la redevance audiovisuelle est-elle calculée ?

Doit-on considérer une chambre comme un lieu privé ? Dans ce cas, qu'il y ait 1, 2, 3 ou plus de téléviseurs ne change rien à la taxe audiovisuelle. Merci de me donner des références en la matière.

Madeleine

Peu importe la notion de lieu privé ou public en matière de redevance audiovisuelle ; ce qui importe avant tout, c'est la nature de la personne qui détient les télévisions, à savoir la personne physique (le particulier) ou la personne morale (le professionnel). Pour les personnes physiques, une seule redevance est due, quel que soit le nombre d'appareils détenus dans le domicile. En revanche, les professionnels sont redevables de cette taxe sur la base du nombre de postes détenus, avec toutefois des aménagements. Ce n'est pas sur le nombre de chambres que se calcule la redevance télévisuelle mais sur le nombre de postes que vous détenez dans votre établissement. Même si, en règle générale, l'hôtelier détient un poste par chambre. Pour connaître la réglementation applicable à la redevance télévisuelle, il faut se référer aux articles du code général des impôts (CGI). En sachant que l'article 97 de la loi de finances rectificative pour 2008 a apporté quelques modifications à cette redevance audiovisuelle. Désormais, celle-ci se nomme

'contribution à l'audiovisuel public' (même si de nombreux ouvrages continuent à mentionner le nom de 'redevance audiovisuelle'). Mais surtout, cette loi a posé, à partir de 2009, le principe de l'indexation annuelle du montant de la redevance audiovisuelle sur l'indice des prix à la consommation pour l'année considérée. Donc désormais, chaque année, son montant est réévalué. Pour les professionnels, son principe est défini par l'article 1605 2° du CGI qui prévoit que celle-ci est due "par toutes les personnes physiques autres que celles mentionnées au 1° et les personnes morales, à la condition de détenir au 1^{er} janvier de l'année au cours de laquelle la contribution à l'audiovisuel public est due un appareil récepteur de télévision ou un dispositif assimilé dans un local situé en France." L'article 1605 ter du CGI vient fixer le principe de calcul de la contribution pour les professionnels en précisant que "cette contribution à l'audiovisuel

public est due pour chaque appareil récepteur de télévision ou dispositif assimilé permettant la réception de la télévision..."

Le texte indique bien que la redevance est due pour chaque poste détenu dans l'établissement.

Ce même article précise ensuite les modalités de calcul de la redevance pour les professionnels : ils bénéficient d'un abattement de 30 % de la redevance du 3^e poste jusqu'au 30^e, puis un abattement de 35 % à partir du 31^e poste. Les hôtels saisonniers bénéficient pour leur part d'un abattement spécifique de 25 %. Quant aux télévisions installées dans les débits de boissons, le montant de la redevance est multiplié par 4. Enfin, je vous précise que le montant de cette redevance a été fixé à 121 E par poste pour la métropole et à 78 E par poste dans les départements d'outre-mer.

Lire la suite de la discussion avec le code 11837B sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit et réglementation dans les CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr



tessali
Des canapés-lit haute couture sur mesure

ZI. du Rocher Vert
77140 NEMOURS FRANCE
+ 33 1 64 28 22 72
Fax : 01 64 28 94 03
contact@tessali.fr




Ce produit n'est pas un produit répulsif.

KILDOR
Complexe de plantes

Pour en finir avec le fléau des punaises de lit

Produit anti-insectes (cafards, etc.)

Pour éviter la proliferation, réagissez dès les premiers signes.

JLP PROMOTION La Levanchée 39570 Courfaux
Tél./Fax : 03 84 35 33 98 • jldprom@wanadoo.fr • www.jldprom.fr

CATALOGUE ROLAND VLAEMYNCK PROFESSIONNEL 2010 GRATUIT
sur simple demande



316 pages

DÉCOUVREZ NOS OFFRES PROMOTIONNELLES 2010

10 000 chaises MELODY
Structure aluminium, tressage résine Wicker, coloris Ébène. Empilable.

TARIFS DÉGRESSIFS PAR QUANTITÉS

CONTACTEZ - NOUS
PAR FAX : 03 21 39 99 08 OU PAR COURRIER
B.P.264 - 62504 SAINT-OMER CEDEX/FRANCE
TEL. : 03 21 39 84 09 - E.mail : rvlaemynck@vlaemynck.com

Retrouvez nos collections sur www.vlaemynck.com

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR



2imahl

MOBILIER HÔTELS, RESTAURANTS, COLLECTIVITÉS & ARTS DE LA TABLE



www.2imahl.fr

Des formations 100 % opérationnelles **Asforest**

www.asforest.com

Langues Normes de classement hôtelier
Qualité de service Droit social

Gestion Rentabilité Permis d'exploitation
RH Création d'entreprise CAP Cuisine

Hygiène/HACCP

Hôtels • Cafés • Restaurants • Traiteurs
4 rue de Gramont • 75002 Paris • 01 42 96 09 27
asforest@asforest.com

p.14 à p.29

**Cliquez ici pour y accéder ou
pour passer une annonce**

Les annonces classées de la semaine

- ✓ Fonds de commerce et Immobilier
- ✓ Gérances
- ✓ Offres d'emploi
- ✓ Demandes d'emploi
- ✓ Divers



TOUR DE MAIN

Filet de bœuf et chatinis de sardines au lard fumé, pudding de mâche aux pignons de pin

PAR MENAD BERKANI CHEF EXÉCUTIF SOFITEL ESSAOUIRA MAROC



Ingrédients pour 1 personne

0,080 kg de filet de bœuf
poivre mignonnette
fleur de sel de Guérande

Chatinis de sardines :

3 sardines
1 tranche de lard fumé
1 échalote
un peu de mâche
un peu de ciboulette
sel, poivre

Pudding de mâche aux pignons de pin :

0,10 l de crème
1 blanc d'œuf
1 échalote
1 gousse d'ail

0,080 kg de mâche
0,010 kg de pignons de pin
sel, poivre

Béarnaise aux graines de moutarde :

2 jaunes d'œufs
0,050 kg de beurre
1 échalote
un peu d'estragon
1 cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne
1 cuillerée à café de vinaigre

Écume de mâche :

0,050 l de crème
0,050 kg de mâche
sel, poivre

Progression

Monter la déclinaison

- Cuire rapidement les sardines au grill puis effeuiller la chair.
- Faire suer l'échalote ciselée avec le lard en dés, ajouter la mâche, la ciboulette ciselée et la chair de sardines, saler, poivrer et réserver.
- Escaloper le bœuf en fines tranches et les disposer dans des cercles inox de 6 cm de diamètre, les garnir ensuite de chatinis et réserver.

Cuire le pudding

- Blanchir la mâche puis la mélanger avec tous les autres ingrédients.
- Verser l'appareil dans des moules à darioles beurrés et cuire 25 minutes à 160 °C.

Réaliser la béarnaise

- Préparer une béarnaise de façon

classique (voir le tour de main : réaliser la béarnaise) et, au dernier moment, ajouter la moutarde à l'ancienne.

Préparer l'écume de mâche

- Blanchir la mâche, l'ajouter dans la crème réchauffée, mixer, saler, poivrer.

Dresser

- Assaisonner la déclinaison avec la mignonnette et la fleur de sel et les poêler dans les cercles sur les deux faces.
- Décorer les assiettes de l'écume de mâche avec un pinceau puis verser la béarnaise et poser au centre les déclinaisons coupées en deux.
- Verser le reste d'écume dessus, décorer de quelques feuilles de mâche et servir.

Audacieuse mais excellente association.

Vin conseillé : un corbières Château des Campets 2007.



Retrouvez Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' : sur www.lhotellerie-restauration.fr cliquez sur 'Blogs des experts'

ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIER

Celles-ci seront publiées dans le blog des experts 'Recettes de chef à chef' et les recettes coup de cœur de L'Hôtellerie Restauration seront publiées dans le journal. **Un bon moyen pour se faire connaître.** Vous pouvez faire parvenir vos recettes (avec ou sans photo), ainsi que vos vidéos, à :

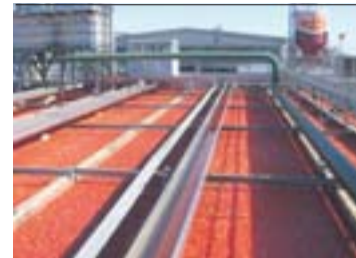
L'Hôtellerie Restauration - Recettes de chef à chef
5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris CEDEX 15
Tél. : 01 45 48 64 64 - Fax : 01 45 48 04 23
Courriel : dechefachef@lhotellerie.fr



3 000 TONNES SONT CONDITIONNÉES
CHAQUE JOUR

Mutti orne la tomate

Leader sur le marché italien, la marque centenaire compte développer en France sa gamme de tomates appertisées, toujours plus innovante et variée.



Mutti conditionne 3 000 tonnes de tomates par jour.

Un exemple de la riche gamme de Mutti : la Polpa.



Depuis sa fondation en 1899 à Parme par Giovanni Mutti, le groupe qui porte son nom n'a qu'une préoccupation : la tomate. L'entreprise

consacre à ce produit toute son énergie en matière d'innovation et de développement. Mutti est par exemple à l'origine du tube de concentré de tomates en 1951 (qui n'existait à l'époque qu'en boîtes), d'une pulpe de tomates extra en 1971, d'un délicieux vinaigre de tomates en 2004...

Leader en Italie sur le segment du marché de la pulpe de tomates et du concentré, la marque s'attache aujourd'hui, sous l'impulsion de Francesco Mutti, à développer sa gamme de produits à base de tomates "100 % italiennes et 100 % naturelles" en Europe et à l'international. Et ça marche : la Sauce pizza nature est de plus en plus utilisée chez les professionnels de la restauration rapide et de la pizzeria, ainsi que dans les écoles de pizaiolo. Concentré de tomates, tomates cerise di Collina, filets de tomates et sauces tomates cuisinées retiennent quant à eux toute l'attention des journalistes à chaque dégustation organisée par la marque. Les raisons d'un tel succès ?

- Une agriculture raisonnée et en plein air : le groupe s'appuie sur un cahier des charges et une vraie traçabilité avec, depuis la fin des années 1990, une réduction maximale de l'emploi d'herbicides et de pesticides chez les 180 producteurs locaux qui fournissent Mutti.
- Une distinction annuelle chez les producteurs : la Tomate d'or récompense le premier producteur pour la qualité de ses tomates, tandis que les 40 autres premiers producteurs reçoivent une prime conséquente.
- Une méthode qui consiste à travailler et conditionner 3 000 tonnes de tomates par jour, afin de conserver leur fraîcheur, leur parfum, leur goût et leurs qualités nutritionnelles. Pour la Polpa (tomates concassées), il s'agit d'une méthode à froid qui permet d'arriver au plus près de la tomate fraîche.

Pour Mutti, l'objectif aujourd'hui consiste à dissiper dans l'esprit des consommateurs français la confusion entre tomates appertisées et sauce tomate. Trop souvent, ceux-ci font l'amalgame entre sauce tomate (enrichie en sel, sucre et matières grasses) et purée, pulpe ou tomates concassées, dont l'unique composant est la tomate. La qualité moyenne de nombre de produits à base de tomates appertisées fait souvent perdre de vue qu'un produit de qualité, issu d'un véritable savoir-faire, comme la Polpa ou les tomates pelées Mutti, se rapprochent incontestablement de la tomate fraîche, en termes de goût et de texture. Non seulement ces produits sont faciles d'utilisation, mais ils permettent de réaliser de savoureuses recettes à base de tomates lorsque la saison est aux tomates insipides sur le marché.

La marque Mutti est distribuée par Métro, Promocash, Transgourmet, Pomona, Italdistribution... **Caroline Mignot**



Retrouvez les précédents articles 'Produits et boissons' : sur lhotellerie-restauration.fr cliquez sur 'Produits et boissons'

- recevoir les articles imprimés : voir l'encadré à la fin du journal



"LA CUISINE
GOURMANDE"
Michel Guérard
Collection Les recettes
originales de...
Éditions Robert Laffont
Prix : 15 €

BONNES PRATIQUES

C'EST DU PROPRE : LES RÈGLES DE BASE D'UNE CUISINE AUX NORMES SANITAIRES

Petit rappel des impératifs à respecter pour ne pas contrevenir à la loi.

Par Dominique Voisin, consultant et formateur, auteur du

Blog des Experts 'Hygiène et HACCP : le minimum pour répondre à un contrôle' sur www.lhotellerie-restauration.fr

La réglementation européenne relative à la filière alimentaire est définie par plusieurs textes regroupés sous le vocable de Paquet hygiène 2006. Afin d'en faciliter la bonne application, notamment en restauration commerciale, des représentants des professionnels et des services officiels ont rédigé le *Guide des bonnes pratiques hygiéniques Restaurateur* (disponible via le site www.ladocumentationfrancaise.fr). Il ne faut pas oublier qu'il s'agit d'une réglementation comportant une obligation de résultat. Ce qui implique que les professionnels doivent apporter la preuve que leurs actions sont conformes à la maîtrise des risques.

La réglementation : ce qui a changé

L'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (version consolidée du 1^{er} janvier 2010) abroge l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur en ce qui concerne les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Ci-dessous, quelques extraits :

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES CONGELÉES

Nature des denrées	Température de conservation
Glaces ; crème glacée ; viandes hachées, préparations de viande ; produits de la pêche congelés :	- 18 °C

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

Nature des denrées	Température de conservation
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Préparations culinaires élaborées à l'avance	3 °C
Viandes hachées	2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	0 à 2 °C (glace fondante)

TEMPÉRATURES MINIMALES EN LIAISON CHAUDE

Nature des denrées	Température de conservation
Plats cuisinés remis au consommateur	63 °C

Dispositions relatives à la décongélation

La décongélation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée :

- soit dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. À défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et + 4 °C ;
- soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.

Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse - validée - des dangers a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

EXEMPLE DE CONSTAT EFFECTUÉ PAR LES SERVICES DE CONTRÔLE AYANT ENTRAÎNÉ LA FERMETURE DE L'ÉTABLISSEMENT 'UNTEL'

• Article 1^{er}

L'établissement de restauration 'Untel' sera fermé à compter de la notification du présent arrêté.

• Article 2

L'abrogation de cette mesure est subordonnée à la constatation sur place par les services de contrôle de la réalisation intégrale des prescriptions et travaux figurant en annexe du présent arrêté.

• Article 3

Dans le cas où il serait contrevenu à l'article 1^{er} du présent arrêté, l'exploitant s'exposerait aux sanctions prévues par l'article L.218-7 du code de la consommation (peine de deux ans d'emprisonnement et amende de 15 000 euros).

LISTE DES TRAVAUX ET DES PRESCRIPTIONS DONT LA RÉALISATION CONDITIONNE L'ABROGATION DE L'ARRÊTÉ PRÉFECTORAL DE FERMETURE ADMINISTRATIVE EN URGENCE FRAPPANT L'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION 'UNTEL'

Locaux

- Procéder à un nettoyage approfondi de l'ensemble des locaux ;
- rénover, lessiver, repeindre, boucher les trous du plafond de la cuisine ;
- lessiver le plafond, la hotte et les murs ;
- rénover les peintures abîmées des locaux de travail et des annexes ;
- faire vérifier le bon fonctionnement du système d'extraction des fumées, buées et odeurs par une entreprise qualifiée qui, à l'issue du contrôle, délivrera un certificat de conformité de l'installation ;
- entreposer les poubelles de voirie dans une aire de stockage appropriée ;
- les containers doivent être étanches, désinfectés et nettoyés de façon régulière.

Équipement

- procéder à un nettoyage approfondi de l'ensemble des équipements (étagères, enceintes réfrigérées, petit matériel, plats de cuisson, etc.) ;
- installer un distributeur de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique sur le lave-mains existant ;
- rénover les enceintes réfrigérées abîmées ;
- remplacer les enceintes réfrigérées hors d'usage ;
- équiper les poubelles de couvercles à commande non manuelle.

Fonctionnement

- maintenir les plats chauds à une température évitant les développements microbiens (supérieure ou égale à + 63 °C)
- garder les étiquettes des produits entamés mentionnant la date limite de consommation et l'origine du produit ;
- cesser la congélation de produits achetés frais ;
- placer la poubelle de voirie hors des locaux de travail ;
- réapprovisionner régulièrement le distributeur d'essuie-mains à usage unique et le distributeur de savon liquide ;
- laisser le libre accès au lave-mains ;
- maintenir les filtres à graisse en état de propreté, les laisser toujours en place au moment des cuissons (prévoir au besoin un jeu de filtres de rechange) ;
- refroidir les plats cuisinés de + 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures. La méthode utilisée doit être formalisée par écrit et contrôlée ;
- réaliser des relevés de température journaliers des denrées depuis l'arrivée des matières premières jusqu'à la remise des produits finis ;
- Fournir un certificat de désinsectisation.

Personnel

- faire suivre au personnel une formation renouvelée aux règles d'hygiène (fournir les justificatifs) ;
- présenter les certificats médicaux du personnel indiquant qu'il est apte à la manipulation des denrées alimentaires.



Retrouvez l'intégralité de l'article en composant le code d'accès RTR98315 dans le moteur de recherche www.lhotellerie-restauration.fr

Réglementation de l'hygiène des aliments : ce qui a changé

Température maximale des denrées congelées

Glaces, crèmes glacées, viandes hachées, préparations de viandes, produits de la pêche congelés - 18 °C

Température maximale des denrées réfrigérées

Fromages affinés Définie par le fabricant ou le conditionneur

Préparations culinaires élaborées à l'avance 3 °C

Viandes hachées 2 °C

Produits de la pêche frais conditionnés 0 °C à 2 °C (glace fondante)

Température minimale en liaison chaude

Plats cuisinés remis au consommateur 63 °C

La décongélation est effectuée

- soit dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée,
- soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.



Source : Arrêté ministériel du 21 décembre 2009

Infographie : Stéphanie Goutte

Electrolux HSG Panini (JGDJ)

La société Electrolux présente un de ses produits phare : le HSG Panini, machine à paninis ultrarapide. Elle associe le grill traditionnel et 2 magnétrons de 900 W pour réaliser une cuisson express de tous les sandwichs chauds : pain pita en 30 secondes, pain baguette traditionnelle en 40 secondes, focaccia en 50 secondes. Ces sandwichs sont grillés quadrillés et surtout chauds à l'intérieur (+ de 60 °C). Sans la fonction micro-ondes, la machine peut aussi réaliser des croque-monsieur, par exemple. Le HSG Panini est entièrement automatique, ce qui évite la surveillance permanente des cuis-



Electrolux et son HSG Panini.

sons. Il est en outre, très facile à nettoyer. Tous ces gains de temps et de productivité permettront d'amortir son achat très rapidement.

WWW.ELECTROLUX-PROFESSIONAL.FR

Le centre de formation Mitsubishi Electric de Nanterre fait peau neuve

Si le redéploiement du centre de formation de Nanterre a été motivé par un besoin de mètres carrés supplémentaires dû à l'augmentation croissante des demandes de stages, il répond aussi et surtout à une volonté affirmée de donner une place prépondérante aux travaux pratiques et à la manipulation des produits. Ainsi, le nouveau

centre déploie des infrastructures de nouvelle génération dont une trentaine de bancs pédagogiques contre 10 pour l'ancien centre : un investissement de taille qui devrait rapidement positionner Nanterre comme une unité pilote dans la conduite de certaines formations spécifiques.

WWW.CLIM.MITSUBISHIELECTRIC.FR

Le VapoSaveur de Georges Pralus

Georges Pralus a pensé que les ondes devaient agir sur un support humidifié : par l'action des micro-ondes, elles produiraient sur le liquide contenu dans le filtre une micro-vaporisation, en



empêchant que la friction moléculaire agisse directement sur l'eau intracellulaire contenue dans les aliments. C'est ce que permettent la cloche VapoSaveur et le nouveau magnétron du micro-ondes Inverter à émission linéaire, développés et mis au point par Panasonic en partenariat avec Georges Pralus, à Nara (Japon) siège des laboratoires de Panasonic. Le VapoSaveur est constitué de deux cloches en plastique (dont l'une est perforée), et entre lesquelles se place un filtre perméable en fibres alimentaires breveté à grand pouvoir de capillarité (il retient 60 g de liquide éventuellement aromatisé).

Grâce à ce procédé, les clients n'attendent plus, les plats sont chauds et peuvent être dressés avant la remise en température. Le procédé garantit également une haute qualité gastronomique, la réduction des matières grasses, la conservation des vitamines, des sels minéraux et des couleurs. La sécurité alimentaire est en conformité avec la démarche HACCP. Le VapoSaveur permet d'élaborer une cuisine diététique, mais oblige cependant à un respect rigoureux de l'hygiène et requiert l'utilisation de produits très frais.

CULINARY.INNOVATION@WANADOO.FR

Faites des crêpes avec Yoplait



Composé d'œufs, de lait et de sucre, le nouvel appareil à crème aux œufs Yoplait permet de réaliser en quelques minutes une délicate

pâte à crêpes. Il faut ajouter tout simplement 300 g de farine pour un litre d'appareil, le tout est à mélanger pour obtenir une pâte souple et légère, déjà aromatisée et ne nécessitant aucun temps de repos. Idéal pour gagner du temps en cuisine et particulièrement hygiénique (évite la manipulation d'œufs). Un litre d'appareil permet de réaliser facilement une quinzaine de grandes crêpes. Pour les plus pressés, les crêpes peuvent être préparées à l'avance, il faut ensuite les réchauffer dans un peu de sucre, de jus d'orange et de beurre demi-sel pour proposer des crêpes façon Suzette. Conditionnées par 6 uc/colis.

WWW.YOPLAIT.FR

Un nouveau site internet pour Pomona PassionFroid



Pomona PassionFroid met aujourd'hui à disposition des professionnels de la restauration un site innovant, résolument interactif et particulièrement riche en contenus. Avec plus de 1 000 vidéos, www.pomonapassionfroid.fr se veut un outil du quotidien proposant un réel soutien aux professionnels, de la présentation des produits aux idées recettes en passant par l'accès direct aux catalogues.

Service complet chez Nid'Or

Nid'Or, la literie chouchoutée.



Nid'Or est une entreprise familiale de literie implantée en région parisienne. Une équipe logistique professionnelle permet d'assurer un service complet tel que la livraison, l'installation dans les chambres et éventuellement l'enlèvement des anciennes literies. Un service commercial permet de répondre rapidement à toutes demandes, en proposant une large gamme de produits (matelas, sommiers et accessoires).

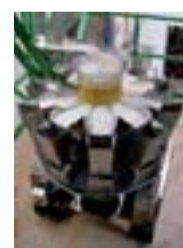
WWW.NIDOR.COM

Unilever Glaces annonce des ventes record



Unilever Glaces s'est démarqué l'été dernier en affichant des résultats très supérieurs à ceux de la concurrence. Avec la plus forte progression en parts de marché (en volume) sur la saison liée à un bond des ventes de 14,7 % (contre 6,3 % pour le marché), le groupe a vu ses marques (Carte d'Or, Magnum, Cornetto, Viennetta, Ben & Jerry's...) afficher des performances remarquables. Associant sens de l'innovation et communications adaptées, Unilever Glaces s'est donné les moyens de séduire un très large public. De plus, la stratégie 2009 du groupe, répondant au nom de code ENVIE, porte tous ses fruits ainsi que le démontre l'analyse détaillée des 5 leviers mis en œuvre dans cette démarche. WWW.MIKO.FR

Nouveaux investissements pour la Coopérative du Haricot Tarbais



La culture exclusivement manuelle du haricot tarbais en fait son excellence et sa renommée. Pour autant, le respect de la tradition n'a pas empêché la Coopérative de s'adapter aux exigences actuelles du marché. Elle poursuit ses efforts de développement et de modernisation et a investi dans un nouveau bâtiment de 250 m² destiné à stocker toute la production brute afin d'optimiser les conditions de conservation. Dans le même temps, la Coopérative s'est dotée de nouveaux équipements. Désormais, il suffit d'une heure pour ensacher une tonne de haricots tarbais là où une journée était nécessaire auparavant. De plus, ce nouveau matériel permet une meilleure réactivité face aux demandes spécifiques des clients. L'achat de ce nouveau matériel s'est accompagné d'une augmentation des surfaces de production (+ 15 %). Grâce à ces investissements, la Coopérative aspire à rendre un meilleur service à ses adhérents et à satisfaire au mieux sa clientèle.

WWW.HARICOT-TARBAIS.COM

À L'ARDOISE CE MOIS-CI

CARRÉ D'AGNEAU
EN CRUMBLE DE NOIX DE CAJOU,
CHIPS DE NOIX DE COCO, VELOUTÉ DE CRESSON

(avec coût matière et coût de production)

PAGE RÉALISÉE PAR TIPHAINE CAMPET, DIRECTRICE D'ART ET CUISINE ET AUTEUR DU BLOG DES EXPERTS 'RECETTES ARTISTIQUES POUR PRÉSENTATIONS INSOLITES'.

Son avis



À l'approche du printemps, l'agneau est présent sur toutes les tables. Il se décline en diverses

recettes : grillé, rôti, en navarin... mais ses saveurs restent toujours authentiques. L'agneau bénéficie d'AOC ou de label selon les régions (Pauillac, Sisteron...)

LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, TransGourmet)



Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Pour 8 personnes : 8 carrés d'agneau de 3 côtes • 150 g de miel • 1 noix de coco • 300 g de noix de cajou • 1 botte de cresson • 50 cl de crème liquide • P.M. : sel, poivre, huile

1 Préchauffer le four à 250 °C.

2 Blanchir le cresson et piler les noix de cajou.

3 À l'aide d'un pinceau, badigeonner de miel les carrés et les recouvrir de noix de cajou, égoutter le cresson et le passer au blender avec la crème, le sel et le poivre.

4 Marquer en cuisson les carrés au four à 250 °C pendant 7 min, faire réduire le velouté de cresson et réaliser les chips de noix de coco. Laisser refroidir les carrés.

5 Finir la cuisson des carrés au four à 100 °C pendant 25 min.

Dresser le tout sur assiette et servir.

Cette recette se décline en version poisson : Dos de bar en crumble de noix de cajou, chips de noix de coco, velouté de cresson.



Coût matière 3,60 € *

Niveau de qualification pour réaliser le plat Facile

Frais de personnel de production/portion 1,20 € *

Optimisez votre carte de restaurant au quotidien avec le blog des experts '5 étapes pour améliorer votre marge après coût de production' par Philippe Lalonde sur www.lhotellerie-restauration.fr

* Se reporter au blog pour en savoir plus.

L'avis de la nutritionniste (Marie-Line Perrin, Sprim Box)



Légume-feuille, le cresson a une faible valeur énergétique (17 kcal/100 g) due à un apport limité en glucides (2 %), lipides (0,3 %) et protéines (1,5 %). Les fibres sont moyennement abondantes dans le cresson (2 g/100 g). Son intérêt réside surtout dans sa richesse en minéraux : potassium (250 mg/100 g), fer (3,1 mg/100 g) et un taux record de calcium pour un végétal (160 mg/100 g). 75 g de cresson (soit 15 kcal) apportent la moitié de la ration quotidienne conseillée pour l'acide folique, la vitamine C et le bêta-carotène, ce qui est précieux.

C'est la saison

Idées plat du jour

Le carré d'agneau

- Carré d'agneau en croûte de sel
- Carré d'agneau confit, pommes boulangères

Le bar

- Bar rôti en crépine, bisque d'écrevisses
- Bar à la niçoise

Le fruit du mois La rhubarbe

La rhubarbe est une plante potagère originaire d'Asie du Nord. Bien qu'on la consomme tel un fruit, il s'agit d'une plante faisant partie de la famille de l'oseille et du sarrasin. Elle peut donc tout à fait accompagner une viande ou un poisson. Sur la vingtaine de variétés de rhubarbe existantes, seules les tiges croquantes sont comestibles. Elles mesurent de 2 à 7 cm d'épaisseur et atteignent leur apogée en termes de saveurs au printemps. Si la rhubarbe est rarement consommée nature, on lui ajoute au cours des préparations (compotées, tartes, confitures...) beaucoup de sucre pour palier son acidité. Elle est également délicieuse accommodée de quelques épices (cannelle, gingembre...). Pour une meilleure conservation, il est recommandé de la congeler en l'ayant au préalable épluchée et découpée en morceaux. (Extrait du Blog des Experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault)

Desserts du jour

- Tarte Tatin à la rhubarbe, crème fraîche épaisse
- Gratin de rhubarbe au sabayon amaretto
- Compote de rhubarbe au safran

Le conseil TransGourmet

Pour surprendre les convives, vous pouvez plonger un œuf de caille poché dans le velouté de cresson.

Accord mets et vins

Quel vin proposer avec le carré d'agneau ? L'avis de Paul Brunet, auteur du Blog des Experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur www.lhotellerie-estauraton.fr :

En règle générale, l'agneau, qui a une chair fine et délectable, appelle un vin rouge délicatement corsé. On pense tout de suite à un pauillac... Ici, le choix du miel, des noix de cajou, de la crème et du cresson me fait choisir une autre option. Dans la sélection de TransGourmet, je choisis le Tavel Château de Genestière, très bien vinifié et issu d'un terroir argilo-calcaire. Ce vin riche, long et intense, se trouve en parfaite harmonie avec le plat.



Focus Le cresson

Culture : Cette plante annuelle comporte des feuilles comestibles découpées en rosettes que l'on consomme jeunes, seulement après 7 à 8 jours de pousse, ce qui en fait un mets reconnu comme particulièrement tendre. Originaire du Moyen-Orient, le cresson de fontaine pousse en eau douce, dans des cressonnières, tandis que le cresson dit alénois se développe dans les eaux courantes et possède des feuilles plus allongées avec une saveur légèrement poivrée.

Caractéristiques : Ces deux variétés sont très similaires et aussi délicates l'une

que l'autre. En effet, le cresson se conserve très mal. Vendu en bottes, il est préférable d'envelopper ses racines dans un linge humide et de le placer dans un sac perforé afin de le stocker 1 à 2 jours dans le réfrigérateur. Il se garde plus longtemps si l'on plonge ses racines dans de l'eau fraîche qui sera changée chaque jour.

Cuisson : Le cresson peut se consommer aussi bien cru que cuit. Néanmoins, le cresson de fontaine sera davantage apprécié cru car il est plus tendre. Le cresson alénois possédant une saveur plus piquante et poivrée sera plutôt mélangé aux préparations et intégré sous forme de touches dans des sandwiches ou des sauces, voire cuisiné en soupe ou de la même manière que des épinards.



Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur

www.transgourmet.fr



TRANSGOURMET



All Fresh
Logistique

PROMOTION DE L'ALTERNANCE ET DE L'APPRENTISSAGE

Les chefs girondins se mobilisent pour la Mission Marcon

L'avant-dernière étape du tour de France entamé par Régis Marcon dans le cadre de sa mission en faveur de l'alternance et de l'apprentissage s'est déroulée lundi dernier à Bordeaux.

Ça sentait les fraises et les cèpes dans l'amphithéâtre de démonstration de l'ICFA de Bordeaux Lac. Ce lundi 12 avril, pour témoigner de leur engagement en faveur de l'apprentissage, plusieurs grandes toques de la région avaient répondu présent à l'appel de **Régis Marcon**, qui faisait escale en Aquitaine à l'occasion de son tour de France : **Philippe Etchebest**, **François Adamski** et **Michel Portos**. Aux côtés du chef auvergnat, ils ont accepté de faire des démonstrations autour de techniques de base pour les apprentis, restaurateurs et officiels de la région. Invité à jouer le commis pendant la démonstration de Régis Marcon, le président du conseil régional **Alain Rousset** a tenu, à cette occasion, à exprimer son soutien à la filière : *"Pour moi, l'apprentissage demeure une formation initiale essentielle, nous augmentons de plus de 1 000 apprentis par an en Aquitaine et nous tissons des partenariats avec le monde de l'entreprise mais il reste encore des efforts à faire."*

600 engagements signés

Parfois absents lors d'autres étapes en région, les restaurateurs s'étaient, ici, mobilisés en nombre. Ils n'étaient pas loin d'une centaine, invités par la chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux, qui avait organisé l'événement. L'après-midi fut plus studieuse : elle a été consacrée à la présentation des axes majeurs du rapport remis par Régis Marcon aux ministres en février dernier, à une table ronde sur le thème de la valorisation de la fonction tutorale et des échanges avec le chef triple étoilé *Michelin*.

Cette étape - l'avant-dernière -, marquait presque



De g. à d. : Michel Portos, Régis Marcon, François Adamski, Philippe Etchebest.

la fin du tour de France des régions de Régis Marcon. L'occasion pour lui de faire le point : *"Je suis plutôt optimiste, les conclusions du rapport ont été bien comprises et admises par l'ensemble des acteurs."* Plus de 600 'engagements' ont déjà été signés par la profession, dont la majorité des

trois étoiles *Michelin*, tandis que syndicats et associations, tels que les Maîtres cuisiniers et Restaurateurs de France, ont compris et intégré l'enjeu de la formation. *"D'autres vont suivre, j'en suis sûr"*, martèle le chef installé à Saint-Bonnet-le-Froid (43).

Conformément au souhait exprimé à plusieurs reprises par Régis Marcon, le rapport ne restera pas lettre morte : les secrétaires d'État chargés des PME et de l'Emploi, **Hervé Novelli** et **Laurent Wauquiez**, lui ont déjà proposé une 'mission 2' pour donner suite à ses travaux. Concrètement, il s'agit d'élaborer un document de stratégie nationale, sur un calendrier de cinq ans, avec la mise en place de groupes de réflexion chargés de plancher sur les axes préconisés dans le rapport. Régis Marcon est prêt à s'investir, mais peut-être pas autant que l'année qui vient de s'écouler. Il compte déléguer l'animation de ces groupes de travail et passer plus de temps dans son restaurant. **Julie Gerbet**

Les chefs parlent d'apprentissage

François Adamski, Le Gabriel à Bordeaux

"On a tous besoin des jeunes ! À nous d'être là pour les former, leur donner envie, leur transmettre notre savoir-faire, qu'ils sachent ce que c'est d'être sur le terrain."

Philippe Etchebest, L'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion

"C'est tout simplement un devoir de former les jeunes, on a cette fonction, et le fait d'être Meilleur

ouvrier de France décuple cette obligation de transmission. Cette action aujourd'hui était intéressante et montre qu'on est là pour ce passage de témoin avec la nouvelle génération."

Michel Portos, Le Saint-James à Bouliac

"C'est un devoir de transmettre et de faire qu'il y ait des futurs 2 et 3 étoiles qui sortent de nos maisons. Pour prendre des jeunes en apprentissage, j'attends d'avoir face à moi des gamins qui me séduisent, qui ont une vraie motivation."

DEVANT UN JURY DE CONNAISSEURS

Justine Lebrun et Maxime Thevenin remportent la XIII^e Coupe canardiens des établissements de formation

Canteleu (76) Les deux élèves du lycée George Baptiste se sont distingués, et ont reçu les insignes de Dame et Gentilhomme canardier.

La XIII^e Coupe canardiens des établissements de formation s'est tenue au lycée hôtelier Georges Baptiste de Canteleu (76), le 31 mars dernier. Chaque établissement de formation aux métiers de la cuisine et de la salle était représenté par une équipe composée d'un élève en cuisine et d'un autre en salle. L'équipe devait, en une heure, habiller, cuire et servir aux membres du jury, un Caneton à la rouennaise, dans des conditions identiques à celles d'un restaurant. Le jury était composé de professionnels et de gastronomes membres de l'Ordre des

canardiens.

Les lauréats sont **Justine Lebrun** et **Maxime Thevenin**, qui représentaient le lycée hôtelier Georges Baptiste, les seconds, **Aurore Dubus** et **Renaud Foulon**, représentant l'institut de formation par alternance Marcel Sauvage de Mont-Saint-Aignan (76), puis en troisième position, **Thomas Baradel** et **Dany Duperron**, représentant le lycée professionnel Daniel Brottier de Smermesnil (76).

Les vainqueurs ont reçu les insignes de Dame et Gentilhomme canardier. Tous les participants ont reçu des cadeaux offerts par la région Haute-



De g. à d. : Jean-Louis Guibey, organisateur de l'épreuve, Justine Lebrun, Maxime Thevenin et Jean-Pierre Corlay, président de l'Ordre des Canardiens.

Normandie, le conseil général de Seine-Maritime, la ville de Maromme, Texport-Textline et Métro Sotteville-lès-Rouen.

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS kifaikoi.com

5, rue Antoine Bourdelle • 75015 Paris • Tél. 01 40 48 63 12 • Fax 01 45 48 36 16 • E-mail kifaikoi@kifaikoi.com

MATÉRIELS & équipements

Produits alimentaires & BOISSONS

SERVICES

“UN POSTE INCONTOURNABLE POUR QUI VEUT ÉVOLUER EN CUISINE”, SELON LE CHEF CHRISTIAN LESQUER

Lucas Marini, commis de cuisine au Pavillon Ledoyen

Paris (VIII^e) Souvent peu valorisé, le poste de commis constitue une période d'apprentissage indispensable pour qui souhaite évoluer en cuisine. Ce métier, où la tension est forte et le rythme soutenu, demande de faire preuve de concentration et d'avoir l'esprit d'équipe.



Concasser des noix (photo), éplucher et émincer des légumes, laver les salades, surveiller les cuissons... Petite main des cuisines, le commis n'en demeure pas moins un maillon indispensable dans une brigade.



En amont du coup de feu, Lucas Marini prépare une sauce sabayon qui entrera dans la préparation d'un plat la carte.



Lucas apprend beaucoup auprès de Christian Lesquer. À l'instar d'un musicien suivant son chef d'orchestre, le commis apprend à créer une symphonie de saveurs...

8 h Le pas décidé de Lucas Marini, à son arrivée au Pavillon Ledoyen (Paris, VIII^e), trahit l'enthousiasme d'un jeune homme qui aime son métier. Commis de cuisine depuis bientôt un an, Lucas occupe un poste stratégique au sein de la brigade. *“Ce métier est souvent jugé ingrat, car il correspond à l'échelon de base de la hiérarchie en cuisine. Et pourtant, je pense foncièrement que le commis est l'un des maillons forts d'une brigade.”* Du haut de ses 21 ans, Lucas a tout compris. Qui émince, hache et cuit les légumes ? C'est lui. Qui réalise les bases de sauce, conditionne les aliments et prépare les garnitures ? Encore lui. Qui passe commande auprès des fournisseurs et vérifie la qualité des produits de base ? Toujours lui. Petite main des cuisines, le commis a pour rôle de préparer tout ce qui peut l'être avant le service.

8 h 40 Planches de tailles différentes, pots à cuillères, boîtes à assaisonnements... Lucas installe consciencieusement son poste de travail. Après avoir récupéré les marchandises du jour dans les annexes, il vérifie la qualité des produits. Commis plus particulièrement dédié aux poissons, il travaille en binôme avec son chef de partie. *“Je me forme progressivement auprès de lui, c'est l'occasion de parfaire ma formation.”*

10 h Un couteau bien aiguisé en main, Lucas portionne de la chapelure de truffes. Dans la foulée, il passe voir chacun de ses collègues en proposant son aide, si le besoin s'en fait sentir. Équeuter du soja, réaliser une sauce, laver et éplucher les pommes de terre, Lucas ne perd pas une minute.

10 h 25 Le service banquets du Pavillon Ledoyen a besoin d'un coup de main ? Lucas file les épauler. Pour être efficace dans ce milieu de toqués, le commis doit savoir maîtriser toutes sortes de tâches. Au cours de cet apprentissage, après avoir tourné sur toutes les spécialités de la cuisine, le commis pourra se voir confier des responsabilités élargies. In fine, il participera à des tâches plus complexes, comme la préparation d'une entrée ou la cuisson de certaines viandes ou poissons.

11 h 10 Le chef des cuisines Christian Lesquer aime à répéter que ses commis doivent faire

preuve d'initiatives. C'est d'ailleurs sans doute pour cette raison qu'il leur laisse carte blanche pour imaginer de nouvelles recettes aux saveurs originales. Lucas a ainsi longuement planché sur une recette de Foie gras au café. *“Ma proposition a été retravaillée à maintes reprises avec le chef, parfois même avec l'équipe au complet. Cela a créé une émulation, voire une cohésion d'équipe. Et le fait que le plat soit finalement passé à la carte a été une réelle reconnaissance pour moi.”*

Avant ce poste, Lucas Marini a été :

- **De 19 ans à 21 ans :** diplômé de l'école Ferrandi. Stages de six mois au Meurice (Paris, I^{er}), puis au Grand Vefour (Paris, I^{er}).
- **À 18 ans :** titulaire d'un bac technologique (BTNH), école hôtelière d'Avignon (84). En parallèle, Lucas Marini obtient son BEP cuisine en candidat libre.
- **De 13 ans à 16 ans :** saisonnier en Italie dans un restaurant familial.

11 h 55 Avant d'aller déjeuner sur le pouce, Lucas nettoie parfaitement son poste de travail. Une quarantaine de couverts sont attendus pour le service du midi. *“Ce n'est pas énorme, soupire le jeune homme. C'est sans doute parce que ce sont les vacances scolaires.”* Habituellement, le Pavillon Ledoyen peut servir deux fois plus de clients, notamment en soirée.

12 h 20 Début du service. Le rythme s'accélère. Cuisiniers et serveurs s'agitent frénétiquement. Tandis que les uns scrutent le goût et la cuisson, les autres vérifient la présentation des assiettes. Aucune ne part en salle sans l'approbation du chef, positionné au passe. Toutes les préparations sont ainsi goûtées puis validées par Christian Lesquer. *“Je suis un éternel insatisfait, lâche-t-il en souriant. Je veux que chaque plat apporte quelque chose de nouveau. J'aime sortir de l'ordinaire.”*

13 h Si le traditionnel *“oui, chef !”* vient ponctuer chacune des requêtes de Christian Lesquer, l'ambiance en cuisine n'a rien de militaire. Bien plus qu'une atmosphère électrique, parfois

palpable en cuisine, c'est ici la concentration qui règne en maître. Chacun à sa place s'active avec le même but en tête : le plaisir du client qui, attablé à quelques mètres, attend patiemment son assiette.

14 h 45 Fin de service. Dans une mécanique bien huilée, chacun range son poste de travail. Lucas nettoie à grandes eaux, puis conditionne tout ce qui doit être gardé au frais. Avant sa coupure, le jeune homme passe enfin commande de quelques produits auprès des fournisseurs de Rungis. Sur le pas de la porte, Lucas confie qu'il rêve d'ouvrir un jour son propre restaurant. En attendant, il espère voyager aux quatre coins du globe. Souvent jeunes - l'âge moyen des commis se situe entre 15 et 18 ans - et à l'aube de leur carrière, les commis ont la chance de pouvoir travailler dans différents types d'entreprises : restaurants, traiteurs, collectivités, villages de vacances... Le nombre d'emplois saisonniers étant important, ils ne se privent d'ailleurs généralement pas de changer de lieu et de région de travail.

Mylène Sacksick

PAVILLON LEDOYEN

1 RUE DUTUIT
75008 PARIS
TÉL. : 01 53 05 10 01
WWW.LEDOYEN.COM



Retrouvez la recette de Lucas Marini : Joue de bœuf braisée et carottes croustillantes à la moelle en tapant le code d'accès RTR98126 sur www.lhotellerie-restauration.fr

Ses responsabilités, c'est aussi

- Aider à la mise en place, ranger les provisions et vérifier la qualité des produits de base ;
- éplucher et émincer les légumes, laver les salades, mettre à réduire les sauces, préparer les garnitures, surveiller les cuissons ;
- durant le service, dresser les plats et les transmettre au personnel de salle ;
- à la fin du service, assurer le rangement du matériel ainsi que le nettoyage de la cuisine et des offices ;
- tout au long de la journée, respecter les règles d'hygiène et de propreté, et garantir l'utilisation des denrées sous leur véritable appellation d'origine ;
- imaginer de nouveaux plats et participer à l'élaboration de la carte avec l'équipe de cuisine (5 commis, 1 demi-commis, 2 chefs de partie, 2 seconds, 3 plongeurs, 1 chef-adjoint et le chef) ;
- passer régulièrement commande auprès des fournisseurs.

L'avis de Christian Lesquer, chef de cuisine au Pavillon Ledoyen

“Commis, c'est le poste incontournable pour qui veut évoluer en cuisine. On y expérimente les techniques de base, on apprend les ficelles du métier et les qualités essentielles comme l'esprit d'équipe, l'humilité, la concentration et le sens de l'autorité. Mais c'est aussi là que l'on découvre véritablement sa passion pour le métier, car un commis ne doit pas être un

simple exécutant, mais un professionnel capable d'imaginer un plat et d'associer des saveurs. Au fil du temps, son mérite sera reconnu et ses responsabilités s'élargiront. On peut grimper les échelons rapidement, jusqu'à la gestion de son propre établissement. Côté rémunération, ce professionnel gagne généralement autour de 1 700 euros brut par mois.”



RETOUR D'EXPÉRIENCE

Ecopaille, pionnier d'une démarche verte à la française

Parmi les initiatives éco-responsables entreprises par de nombreux hôteliers et restaurateurs, celles menées par l'enseigne Courtepaille, sous la houlette d'Antoine Sauvage, est exemplaire des améliorations que peuvent apporter les professionnels du secteur.

Dès 2006, **Philippe Labbé**, président de Courtepaille, crée une direction du développement durable placée sous la responsabilité d'**Antoine Sauvage**. Ce dernier commence par faire établir un bilan carbone de l'enseigne, en partenariat avec le cabinet Espère (www.cabinet-espere.fr). Ce bilan couvre toute l'activité de l'entreprise, y compris le siège social. La démarche s'inscrit dans le cadre de la procédure de certification ISO 9001 entamée par l'entreprise, et obtenue dès l'an 2000. Il en est ressorti un chiffrage du poids en tonne d'équivalent CO₂ des rejets des restaurants Courtepaille. Antoine Sauvage engage ensuite un plan d'action pour réduire cette empreinte écologique par des actions spécifiques, non seulement pour le siège et pour les restaurants existants, mais aussi sur la conception des nouveaux restaurants.

Un enjeu au cœur de la politique de l'entreprise

Aujourd'hui, le développement durable se trouve au cœur de la politique de Courtepaille. Tous ses services sont impliqués : 2 restaurants éco-conçus sont en activité à Blagnac (31) et à Dammarie-les-Lys (77) et un troisième ouvrira bientôt à Barentin (76). Via la charte Ecopaille, tous les restaurants de l'enseigne sont engagés dans la démarche.

Ecopaille constitue pour Antoine Sauvage un puissant levier pour pérenniser cette dynamique. Il s'agit d'un label interne destiné à suppléer l'absence de label en restauration. Chaque restaurant s'engage à mettre en œuvre un plan d'action pour être en conformité avec une charte qui comprend 30 cri-



Capture d'écran du site ecopaille.com mis en place par l'enseigne pour expliquer sa démarche à ses clients comme à ses fournisseurs.



Des chauffe-eau solaires et thermodynamiques sont en phase de test au sein des établissements Courtepaille.

tères, dont 20 demeurent obligatoires quel que soit le restaurant. Pour l'instant, un seul d'entre eux suscite de nombreuses non-conformités : le tri des déchets. Les restaurants plient les cartons, trient le verre, les déchets organiques. Malheureusement, sur de nombreux sites, le système de collecte se fait dans la même benne. Un site à destination des clients et des fournisseurs (www.ecopaille.com) illustre également les mérites de l'initiative Ecopaille, en proposant notamment une découverte interactive d'un restaurant éco-conçu Courtepaille et des conseils pour avoir, chez soi, les réflexes du développement durable.

Une multitude d'actions

Tous les aspects de l'activité des restaurants sont passés au crible du développement durable et suscitent des actions pilotes. Citons par exemple la récupération des déchets organiques pour un traitement par une filière de méthanisation ; 4 restaurants équipés à 100 % d'éclairage basse consommation, plusieurs restaurants avec une signalétique extérieure exclusivement à base de LED. Lors des rénovations, les urinoirs existants sont systématiquement rem-

placés par des urinoirs secs. Des chauffe-eau thermiques solaires ou thermodynamiques (pompes à chaleur air/air) sont en phase de test, ainsi que des produits verts éco-labellisés : Atout Vert (produits de nettoyage naturels avec des huiles essentielles) dans un tiers des restaurants, sets de table en papier recyclé et encres végétales. D'autres initiatives ont été engagées, comme la baisse de l'empreinte écologique des voitures de fonction (certains responsables réalisant un kilométrage annuel considérable pour assurer une présence sur l'ensemble des restaurants du réseau), la dématérialisation de l'information et des outils de communication (avec même une application de géo-localisation des restaurants sur l'iPhone), la mise en place d'un programme très complet de e-learning permettant d'amener la formation dans les restaurants plutôt que de déplacer les collaborateurs, un plan de gestion des points d'éclairage (90 points en salle). Sans oublier une gestion raisonnée des espaces verts pour limiter les consommations d'eau et de produits de traitement, la mise en place de récupérateurs d'eau de pluie... Aujourd'hui, Antoine Sauvage estime que toutes ces actions vont lui permettre de maîtriser et de réduire considérablement les émissions de carbone sur lesquelles la chaîne a une action directe. Pour mesurer le chemin parcouru, un bilan carbone sera effectué cette année. L'étape suivante représente un chantier considérable : travailler sur les produits servis dans les restaurants et sur leur approvisionnement. Mais ceci nécessitera un travail conjoint avec les fournisseurs sur l'origine des produits et sur la logistique appropriée pour livrer plus de 200 restaurants.

Jean-Luc Fessard



Retrouvez **Jean-Luc Fessard**, directeur du cabinet 'Le Temps du Client' et auteur du Blog des Experts

'Développement durable en CHR' et d'autres lecteurs : cliquer sur Blog des Experts sur www.lhotellerie-restauration.fr

LE 22 AVRIL

Journée de la Terre : Starwood apporte sa pierre

Cet événement sera célébré partout dans le monde. À cette occasion, le groupe hôtelier Starwood Hotels & Resorts lance une série d'actions originales, déclinées par pays, tandis qu'Accor s'implique dans le reboisement.

Starwood, l'un des plus importants groupes hôteliers mondiaux, va célébrer la Journée de la Terre, notamment par l'intermédiaire de ses hôtels Element. Les 100 premières personnes qui apporteront 10 bouteilles individuelles en plastique entre le 22 et le 25 avril, gagneront une nuit gratuite au cours de ce week-end. Element semble incarner la marque idéale pour ce projet. Lancés en 2008, les hôtels Element sont une enseigne éco-chic, suivant les normes LEED (la Haute Qualification environnementale américaine) grâce à des matériaux recyclables et une démarche de bonnes pratiques écologiques dans tous les domaines : eau, énergie et tri des déchets, avec par exemple la mise en place de bacs multiples dans les chambres, et la suppression, autant que faire se peut, du plastique ou du papier. La traditionnelle pancarte 'don't disturb' est même remplacée par un aimant.

En France, notamment à Paris, Le Méridien Montparnasse, hôtel labellisé Clef Verte, a également mis en place diverses actions dans le cadre de la semaine du développement durable : journée d'étude éco-responsable, menus 100 % local,



Le logo de la Journée de la Terre.

sur l'ensemble de la plateforme aéroportuaire. Pour Sheraton, cet engagement repose sur plusieurs points clés : engagement du dirigeant, formations, sensibilisation et communication auprès des clients et des employés ; échange de bonnes pratiques ; maîtrise des risques, des déchets et des consommations ; respect de la qualité de l'air et réalisation d'un bilan annuel. Enfin, dans le cadre de l'opération 100 % local, le Sheraton Paris Airport Hotel & Conférence proposera aux restaurants Les Saisons et Les Étoiles, des menus dont les produits ont tous été cultivés à moins de 200 kilomètres de Paris.

Évelyne de Bast

Accor a la main verte

En 2010, l'opération 'Stop talking, start planting' sera l'un des événements phares du groupe. À cette occasion, Accor s'associe à la Compagnie des wagons-lits pour organiser le 24 avril une vaste 'planting party' à Stuttgart réunissant des enfants allemands et français dans une vaste opération de reboisement. Cette opération est l'une des initiatives lancée par l'association Plantons pour la planète, un programme dont l'objectif est de réussir à planter un milliard d'arbres dans le monde. Depuis deux ans, Accor a financé la plantation d'un million d'arbres dans le monde. En France, la marque Pullman lance un programme destiné à sauver les abeilles. Grâce à 1 € prélevé sur tous les petits-déjeuners, un chèque de 100 000 € sera attribué au Centre vétérinaire de la faune sauvage et des écosystèmes pour le programme Abeille sentinelle.

DES TIMIDES BOUFFÉES D'OPTIMISME

Christie + Co organise une réunion de sortie de crise

Paris (IX^e) À l'initiative du spécialiste des transactions dans l'hôtellerie-restauration, de nombreux intervenants se sont retrouvés à l'InterContinental Paris Le Grand pour prendre le pouls de l'industrie hôtelière française.

C'est en parlant d'un "pessimisme consensuel" jalonnant la vie des entreprises que l'économiste de Natixis **Jean-Christophe Caffet** ouvrait le débat réunissant brokers, développeurs, banquiers, fiscalistes, économistes et juristes spécialisés dans l'hôtellerie-restauration, invités par le cabinet Christie + Co. Reprenant les faits récents depuis la faillite de Lehman Brothers jusqu'à aujourd'hui, il rappelait que les dernières mesures prises n'ont réussi qu'à faire revenir un début de croissance. "Mais une croissance molle, précisait-il, qui s'accompagne également d'une pression fiscale inéluctable pour résorber les déficits publics." Pour l'économiste, un début de reprise devrait s'effectuer en 2010 mais l'année suivante devrait présenter un nouvel affaissement de la croissance.

Modifications structurelles

La présentation faite par **Philippe Gauguier**, du cabinet Deloitte, sur l'évolution du secteur hôtelier, apportait en revanche quelques bouffées d'optimisme. D'après Deloitte, dont l'analyse reposait essentiellement sur le haut de gamme de l'hôtellerie parisienne, "on ne doit plus parler de crise mais de cycles hôteliers". Il rappelait que les différentes crises auxquelles a été confrontée l'hôtellerie depuis 1980 ont toutes été provoquées par des conflits politico-économiques internationaux.

La structure de l'offre hôtelière a également beaucoup évolué au cours des trois dernières décennies, ajoutait Philippe Gauguier, avec notamment le doublement du parc 4 et 5 étoiles qui, en 1980, représentait 5 % de l'offre et en représentera 10 % à la fin de l'année 2010. Parallèlement, la part des chaînes dans l'hôtellerie a évolué et est passée de 30 % à 40 % entre 2000 et 2010. Enfin, assurait-il, l'hôtellerie doit aussi faire face à une offre concurrentielle représentée par les résidences de tourisme qui, en dix ans, ont multiplié par deux leur offre, passant de 319 000 lits à 626 000 lits.

Pourtant, la sortie de crise est pour demain, d'après Deloitte, qui annonce "une reprise nette dans les catégories 4 et 5 étoiles [qui ont enregistré la baisse la plus forte en 2009, NDLR], une reprise molle pour les 3 étoiles, avec un RevPAR en légère amélioration en 2010, et encore moins marquée pour la catégorie 2 étoiles, qui pourrait enregistrer une légère baisse du prix moyen."

Investissements en berne

Enfin, pour **Thomas Lamson**, directeur général de Christie + Co, "le marché de l'investissement est loin d'avoir repris. Entre 2008 et 2009 en Europe, on as-



siste à une chute de plus de la moitié des transactions. En France, les trois transactions les plus importantes ont été celle du Pullman Suffren, pour 150 ME, le Radisson Boulogne, 32 ME, et le Renaissance Le Parc, pour 35 ME, deux fois moins que sa valeur d'achat".

Pour 2010, Thomas Lamson prévoit des transactions limitées, de l'ordre de 5 à 10 ME, avec des indicateurs de référence qui devraient rester de 13 à 16 fois l'Ebitda (excédent brut d'exploitation : résultat opérationnel avant amortissement et dépréciation). Enfin, rappelait le directeur général de Christie, ce sont surtout les hôtels indépendants de moins de 25 chambres qui devraient souffrir le plus et disparaître, du fait notamment de la valeur demandée, et de l'absence de dépenses en immobilisations qui vont augmenter la valeur de l'immobilier et peser lourd dans la balance de l'acheteur (problèmes de mise aux normes de sécurité, d'accessibilité aux personnes handicapées, etc.).

L'hôtellerie souffrirait donc, de manière structurelle, de deux maux. Le premier correspond à la part importante d'hôtels indépendants qui devraient disparaître à une échéance rapide, faute de pouvoir rénover et se mettre aux normes. Le second est constitué par la demande, qui se polarise autour d'une hôtellerie patrimoniale, généralement urbaine, destinée à engendrer des plus-values à court terme, qui fait l'objet de nombreuses spéculations et qui a du mal aujourd'hui à trouver des investisseurs. **Évelyne de Bast**

AVEC UN REcul DE 9,5 % DES NUITÉES

Les touristes étrangers ont boudé l'Île-de-France en 2009

La Région a pris de plein fouet la baisse du tourisme international et enregistré une baisse de 5,9 % d'arrivées et de 6,1 % de nuitées.

En Île-de-France, une grosse baisse a été ressentie à tous les niveaux, mais ce sont essentiellement les touristes étrangers qui ont fait le plus défaut en 2009, avec des nuitées qui reculent de 9,5 % contre -1,9 % pour celles des Français. Les Anglais, traditionnellement première clientèle touristique étrangère d'Île-de-France, sont partis les premiers : conséquence de la récession enregistrée en Grande-Bretagne et de la parité de la livre qui leur est nettement défavorable, leurs nuitées sont en diminution de 19 % par rapport à 2008, à l'instar des Espagnols (-16,5 %).

Les Américains, en revanche, même

s'ils sont encore en baisse de 3,9 % par rapport à 2008, semblent revenir alors que l'on assiste à un modeste retour des Japonais dont les nuitées grimpent de 0,3 % par rapport à 2008, et l'on constate également une augmentation des nuitées belges de +3,1 %.

Taux d'occupation en baisse

Dans les hôtels, la baisse a aussi été sensible, avec une diminution du taux d'occupation moyen annuel de 4,9 points par rapport à 2008, surtout marquée dans les hôtels haut de gamme. Les RevPAR trébuchent également : -15,4 % pour les 4 étoiles à Paris, -5,7 % pour les 3 étoiles. **É. de B.**

EN BREF

Hausse du prix des hôtels européens



Entre mars et avril, d'après la base de données Trivago, les tarifs pratiqués par les hôtels en Europe ont augmenté de 12 %, ce qui correspond à la hausse la plus importante enregistrée depuis octobre 2009. Le tarif moyen pour une chambre double en Europe est de 114 € en avril, contre 105 € en mars, soit une hausse de 12 %. Sur la liste de 50 villes établies par Trivago, 31 villes sont situées au sud de l'Europe. Rome a eu le plus de succès, avec des tarifs en hausse de 42 % au mois de mars. En termes de prix, Venise a été la ville la plus chère, avec une offre à 208 €, dépassant Genève à 174 €. En République tchèque, les hôtels ont enregistré une hausse des tarifs de 38 % entre mars et avril. De même en Turquie, avec +24 %, et en Russie, +19 %. Pour le reste de l'Europe les augmentations varient entre 6 et

11 %. En revanche, 5 pays ont vu leurs tarifs diminuer de mars à avril : Irlande (-6 %), Finlande (-4 %) Norvège et Bulgarie (-2 %) et enfin Suède (-1 %).

L'activité touristique reprend en Guadeloupe

Après une année 2009 difficile, ponctuée notamment par les mouvements sociaux, les professionnels du tourisme se réjouissent de voir que, selon les derniers chiffres de l'Insee Guadeloupe, les indicateurs économiques sont à la hausse, même si les niveaux de 2008 ne sont pas tout à fait atteints. En février, le taux d'occupation a augmenté de sept points, et la durée des séjours est en hausse. Le retour des visiteurs étrangers se confirme également : la part de leurs nuitées progresse de neuf points, soit un niveau équivalent à celui de décembre 2008.

CES RESTAURANTS BRITANNIQUES HAUT DE GAMME QUI EMBAUCHENT

sKetch emploie 150 personnes dans les règles de l'art

Londres (Grande-Bretagne) Cet établissement atypique situé à l'ouest de la capitale recrute régulièrement pour assurer le turn-over d'un effectif majoritairement francophone. Rencontre avec sa directrice des ressources humaines.

Propos recueillis par Tiphaine Beausson

Dans ce lieu inclassable où se côtoient gastronomie inventive, projections vidéo, décoration décalée et artistique dans l'enceinte d'un immeuble du XVIII^e siècle au cœur du West End, sKetch abrite un salon de thé, 3 bars, et 2 restaurants - The Lecture Room (1 étoile au *Michelin* Grande-Bretagne) - et la Gallery de Pierre Gagnaire. Plébiscité par une clientèle d'habitues mais aussi par des entreprises qui aiment y organiser leur événementiel, l'établissement n'a pas souffert de la crise au dernier trimestre 2009. Il recrute régulièrement pour assurer le turn-over d'un effectif cosmopolite mais majoritairement francophone. Interview d'**Isabelle Charrière-Boudart**, directrice des ressources humaines.

Quel est votre effectif ?

Isabelle Charrière-Boudart : Nous employons 150 personnes, dont 35 en cuisine.

Combien de personnes recrutez-vous chaque année ?

Une trentaine, dont 95 % à temps complet et pour une durée indéterminée.

Quels sont les profils qui vous séduisent le plus ?

Pour le restaurant gastronomique, un diplôme en relation avec le poste est la base (comme un CAP ou un BEP cuisine) et une expérience stable (entre dix-huit mois et deux ans) en établissements étoilés sont des atouts. La personnalité compte beaucoup. Nous n'avons pas de critères précis, d'autant que le personnel est à l'image de la clientèle : éclectique et cosmopolite. Ce qui nous importe c'est que le candidat ait la bonne attitude.

"Ce qui nous importe c'est que le candidat ait la bonne attitude", explique **Isabelle Charrière-Boudart**, directrice des ressources humaines de sKetch.



Et les fourchettes de salaire brut ?

Quel est le rythme de travail ?

Il s'établit en moyenne à quarante-huit heures par semaine réparties sur cinq jours (cuisine et salle) Nous sommes fermés le dimanche.

Et les fourchettes de salaire brut ?

Pour les postes moins qualifiés en cuisine et en salle les salaires commencent à 16 500 £ [environ 18 717 E, NDLR], et pour les postes tels que chef de rang ou chef de partie à partir de 18 000 £ [environ 20 429 E, NDLR] selon les grades et l'expérience. À cela, il faut déduire environ 20 % d'impôts directement retirés de la fiche de paie.

La dévaluation de la livre a-t-elle eu une influence sur le recrutement ?

Depuis mi-2008, nous recevons moins de candidatures européennes, notamment de France. En effet, la dévaluation de la livre rend les salaires moins attractifs alors que le coût de la vie à Londres - logement, transport... - n'a pas diminué.

Quelle est la procédure de recrutement ?

Le candidat passe un entretien avec le responsable des ressources humaines, puis avec le chef de département. Si ces entretiens sont concluants, nous procédons à un essai d'environ 3 heures qui permet de vérifier que l'environnement de travail convient au postulant. Une fois embauché, le salarié suit une demi-journée d'intégration au cours de laquelle nous lui présentons l'établissement, le règlement intérieur, les règles de sécurité incendie, les spécificités du système de paie britannique, et les autres formalités administratives. Huit semaines après, nous faisons un point pour évaluer son intégration.



Retrouvez les portraits de Mourad Mazouz, le fondateur de sKetch et de Jean-Denis Lebras, chef du restaurant The Lecture Room en composant le code d'accès **RTR26985** dans le moteur de recherche www.lhotellerie-restauration.fr



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :
- d'autres conseils et reportages sur la Grande-Bretagne : cliquer sur 'Conseils et reportages par pays' ;
- les annonces d'emploi à l'international : cliquer sur 'Candidats à l'international'.

UN PROJET PILOTE TESTÉ À MARSEILLE

Offres d'emploi sur internet : projet innovant recherche jeunes diplômés

L'Hôtellerie Restauration, l'inspection générale de l'Éducation nationale et l'Aflyht s'associent afin de favoriser l'insertion professionnelle des élèves de lycées et CFA hôteliers.

Avec l'outil internet qui monte en puissance, la recherche d'un emploi passe de plus en plus par ce média. Résultat : les recruteurs sont toujours plus nombreux à proposer des offres et à consulter des C.V. en ligne. Problème : si internet devient incontournable, il répond à des règles de base très précises que les jeunes gens ont tendance à oublier : orthographe irréprochable, rédaction pertinente du C.V., photo de bonne qualité, si possible en tenue professionnelle, traduction, lettre de motivation, choix pertinent du site... Ce constat a conduit **Christian Petitcolas** (inspecteur général de l'Éducation nationale), **Agnès Vaffier** (présidente de l'Association française des lycées de l'hôtellerie et de tourisme) et **L'Hôtellerie Restauration** à lancer un "projet pédagogique d'utilisation des nouvelles technologies pour la recherche d'emploi".

Informers les jeunes

Cette expérimentation a été lancée au lycée hôtelier de Marseille devant des élèves en dernière année d'étude. Il s'agit, d'une part, d'informer les jeunes sur l'aide apportée par la page emploi du site de **L'Hôtellerie Restauration**, de leur expliquer très précisément son fonctionnement (entièrement gratuit pour les candidats) et, surtout, de leur permettre de s'approprier l'outil. Ce projet est conduit avec les professeurs de français, de langues étrangères, d'éco-gestion, de cuisine... Pen-



De g. à d. : **Olivier Lemagner** (professeur de cuisine), **Florence Dagail** (professeur d'anglais), **Bertrand Milinaire** (co-directeur de **L'Hôtellerie Restauration**), **Véronique Wurster** (responsable formation tourisme en BTS), **Agnès Vaffier** (présidente de l'Aflyht), autour de **Pascal Eyssette** (élève de terminale BTS).

dant trois semaines, ils se sont engagés à coacher les élèves-candidats jusqu'à la mise en ligne de leur C.V.

Dominique Fonsèque-Nathan

Envie d'essayer ?

Vous trouvez l'idée pertinente ? Vous pensez qu'elle peut optimiser la recherche d'emploi des jeunes ? Vous avez envie de vous associer à l'opération ?

Contactez-nous au 01 45 48 64 64.

EN BREF

Le Sighor recrute

Chamalières (63) Nous cherchons des professionnels d'un bon niveau. Et il existe des possibilités d'évolution non négligeables."

Caroline Mioche, responsable produit au sein de Sighor (Société des indépendants gestionnaires en hôtellerie-restauration) a ainsi détaillé les possibilités de recrutement lors d'une réunion organisée devant les étudiants en 2^e année de BTS du lycée de Chamalières. Groupe régional, troisième opérateur sur les aires d'autoroutes, Sighor remporte des concessions lors de leur renouvellement. "La concurrence, compte tenu de la crise, s'est affaiblie. Nous avons donc des opportunités", ajoute **José Cabecas**, contrôleur de gestion. D'ici à 2013, le groupe devrait gérer 23 aires pour un chiffre d'affaires de 105 M€. Face à ce développement, "vos profils correspondent bien à ce que nous souhaitons, par contre il faut aussi de la mobilité", a estimé **Caroline Mioche** devant les élèves du lycée de Chamalières. "Les métiers possibles sont nombreux : cuisine, service, sans oublier des postes de responsabilités... Mais nous restons une entreprise à taille humaine. Et nos offres en restauration et snacking se veulent originales et goûteuses avec notre marque Borne Café."

Chaque aire propose des plats régionaux confectionnés avec des produits locaux. Ce que les étudiants sont allés vérifier par eux-même sur l'aire de Manzat. **Pierre Boyer**

WWW.SIGHOR.FR

46 ÉTABLISSEMENTS DOIVENT OUVRIR LEURS PORTES EN 2010

LES NOUVEAUX HÔTELS DE NEW YORK

Les groupes hôteliers ont beau souffrir depuis le début de la récession, cela ne les empêche pas de poursuivre leur stratégie d'ouvertures. Aperçu des nouveaux temples du luxe dans la Grosse Pomme.

Par Laure Guilbault

L'industrie hôtelière n'a pas froid aux yeux. New York comptera 46 nouveaux hôtels en 2010, selon la société d'études spécialisée Smith Travel Research. Cela représente une hausse de 12 % de son taux de capacité hôtelière et le nombre d'ouvertures le plus élevé sur l'ensemble des centres urbains américains. À lui seul, par exemple, le groupe américain Starwood projette d'ouvrir prochainement un hôtel W près de Wall Street, un Element Times Square (voir ci-dessous), un Sheraton à Brooklyn et un autre dans le quartier de Tribeca, deux Aloft (à Harlem et à Brooklyn), ainsi qu'un Four Points by Sheraton à Soho. Marriott ouvrira cinq hôtels dans la ville sous les marques Courtyard et Fairfield Inn. InterContinental ouvrira quatre établissements dont un InterContinental à Times Square, un Holiday Inn Express, un Staybridge Suites (ci-dessous). Les hôtels-boutiques ne sont pas en reste : le Morgans Hotel Group ouvrira un hôtel Mondrian et un hôtel Gansevoort verra le jour sur Park Avenue. La Grosse Pomme ferait-elle figure d'exception dans un paysage morose ? Non. Le revenu moyen par chambre a chuté de 25,8 %, à près de 196 \$ (soit 143 E) en 2009. Mais le taux d'occupation à Manhattan reste le plus fort du pays (81,6 %), selon le cabinet PKF. Cela crée un environnement favorable pour les développeurs. Autre facteur important : lors de la construction d'un hôtel, les groupes n'ont pas d'autre alternative que d'aller jusqu'au bout, selon **Sean Hennessey**, président de la société de conseil Lodging Advisors. L'hôtellerie new-yorkaise a en outre montré des signes de reprise en début d'année : elle a notamment vu une hausse de son taux d'occupation de 10,1 % en février 2010. L'industrie retient donc son souffle et garde le cap. Aperçu des temps forts de 2010.

■ W New York Downtown

Quartier : Financial District (123 Washington Street)
Date d'ouverture : été 2010

Starwood poursuit l'expansion de sa marque W. Situé près de Ground Zero, le nouvel établissement comptera 217 chambres et 222 résidences sur 57 étages : les quatre premiers disposent d'un restaurant, d'un lounge et d'un centre de conférence, ainsi que d'un 'sky lobby' au cinquième étage pour les clients de l'hôtels. Et à partir du 32^e étage, place aux résidences de luxe.

WWW.STARWOODHOTELS.COM/WHOTELS/PROPERTY/OVERVIEW/

■ Element Times Square

Quartier : Times Square
Date d'ouverture : automne 2010
Starwood ouvrira également dans le célèbre quartier touristique un hôtel de 418 chambres, le plus grand à ce jour de sa marque au concept 'eco-chic'.

WWW.STARWOODHOTELS.COM

■ Andaz Fifth Avenue

Quartier : Cinquième Avenue
Date d'ouverture : printemps 2010
Déjà présente à Londres et West Hollywood, Andaz, la dernière marque d'Hyatt Hotels poursuit son expansion. Après l'ouverture de l'hôtel Andaz Wall Street en janvier et Andaz San Diego en février, le groupe ouvrira un autre établissement sur l'artère commerçante du luxe new-yorkais ce printemps. Clé de voûte du concept Andaz, selon Hyatt, "l'interaction avec le client" : pas de 'front desk', ni valet, ni concierge mais des ordinateurs portables destinés à accueillir le client, le guider jusque dans sa chambre et l'aider à "s'acclimater".

WWW.ANDAZ.COM



Le nouveau W (Starwood) au sud de Manhattan ouvrira cet été.

■ InterContinental Times Square

Quartier : Times Square
Date d'ouverture : juillet 2010
InterContinental Hotels Group ouvre un gigantesque hôtel de 607 chambres sur 36 étages. Il sera le plus grand établissement ouvert à Manhattan depuis la création du Westin voisin (863 chambres). Le bâtiment a obtenu la certification Leed (Leadership in Energy and Environmental Design), le sceau du Conseil américain pour les bâtiments écologiques. Avec son design signé **Jeffrey Beers** (déjà à l'origine de la rénovation du Fontainebleau à Miami Beach), dans un décor entrelaçant bois foncé et pierre de taille, avec 10 salles de réunion et un bistro français placé sous la houlette du chef de Boston **Todd English** (connu pour sa chaîne de restaurants Olives).

■ Holiday Inn Wall Street

Quartier : Financial District
Date d'ouverture : avril
À deux pas de la Bourse de New York, l'hôtel de 113 chambres incarnera le nouveau visage de la marque Holiday Inn après le dépoussiérage de sa marque (pour un investissement d'un milliard de dollars). À noter, les chaises de bureau sont signées **Herman Miller** et les écrans plasma sont inclus...

■ Staybridge Suites

Quartier : Times Square
Date d'ouverture : avril
InterContinental Hotels Group ouvre un hôtel de 310 chambres sous la marque Staybridge Suites, le premier de la marque à New York.

■ Trump Soho

Quartier : Soho
Date d'ouverture : 9 avril
Déjà présent à New York, Chicago, Las Vegas ou Hawaï, Trump Hotel Collection, le groupe du flamboyant magnat de l'immobilier **Donald Trump** ouvre un complexe titanique : 391 chambres sur

46 étages, dont 3 suites spa, 10 suites 'penthouse' entre 110 et 220 m². À l'intérieur, se côtoient baies vitrées, meubles de Fendi Casa, pierres de Pompei, restaurant Quattro Gastronomica Italiana, spa, une bibliothèque dessinée par **David Rockwell** remplie de livres Taschen, une terrasse de 500 m² avec piscine...
WWW.TRUMPSOHO.COM

■ Mondrian New York

Quartier : Soho
Date d'ouverture : automne 2010
Morgans Hotel Group poursuit l'expansion de sa marque Mondrian, un concept de 'resort urbain' déjà implanté à Los Angeles, Scottsdale en Arizona et Miami avec l'ouverture de ce nouvel hôtel situé sur Crosby Street.

WWW.MONDRIANHOTEL.COM

■ Gansevoort Park

Quartier : Park Avenue et 29^e rue
Date d'ouverture : été 2010
Gansevoort Hotel Group va ouvrir son quatrième et plus luxueux hôtel cet été : 249 chambres, piscines sur le toit et en intérieur, quatre cheminées, tandis que l'établissement proposera un spa Exhale, une trattoria et un bar gérés par The One Group, sans oublier un espace boutique et un salon de coiffure Cutler. Le design de **Stephen Jacobs** et **Andi Pepper**, sera inspiré de l'esthétique des années folles.
WWW.GANSEVOORTHOTELGROUP.COM



Retrouvez l'intégralité de l'article en composant le code d'accès **RTR27976** dans le moteur de recherche www.lhotellerie-restauration.fr



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :
• d'autres conseils et reportages sur les États-Unis : cliquez sur 'Conseils et reportages par pays' ;
• les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'

"UN PROJET CITOYEN"

Alain Ducasse s'engage pour l'insertion

Alain Ducasse Entreprise propose à 15 femmes de Sarcelles sans qualification une formation et un accompagnement vers l'emploi.

Le projet a une seule finalité : donner une perspective d'avenir à des femmes se trouvant dans une situation sociale et personnelle difficile. C'est bien plus qu'un projet d'entreprise, c'est un projet citoyen", explique Laurent Plantier, directeur général d'Alain Ducasse Entreprise. En septembre 2010, 15 femmes sans emploi et en difficulté commenceront leur CAP cuisine en un an en alternance à l'IMA-CFA de Villiers-le-Bel (95). Une semaine sur deux, elles seront en cuisine dans un restaurant du groupe Ducasse à Paris. À l'issue de cette formation prise en charge à 80 % par l'État et à 20 % par la Fondation ADP, Alain Ducasse s'engage à offrir un CDI à temps complet à celles qui auront réussi cette reconversion. "C'est une belle aventure humaine, dit Alain Ducasse. Nous allons beaucoup leur en demander. Cela ne sera pas facile. Il va falloir s'accrocher. C'est un métier merveilleux, qui permet une ouverture sur le monde. Il est cependant encore très masculin et elles vont devoir s'y faire une place."



Pierre-Henri Maccioni, préfet du Val-d'Oise, Jérôme Chartier, député du Val-d'Oise, et Alain Ducasse.

Une formation et un suivi social

À la rentrée, Alain Ducasse Entreprise embauchera les 15 femmes en contrat unique d'insertion, ce qui leur garantit un salaire équivalent au smic. Elles bénéficieront en outre d'un complément RSA "aussi longtemps que nécessaire". Ce projet étant mené en partenariat avec le soutien des députés du Val-d'Oise, Jérôme Chartier et François Pupponi, celui de la ville de Sarcelles et de son tissu associatif, de la fondation Aéroports de Paris, la chambre des métiers et de l'artisanat du Val-d'Oise, elles seront également aidées pour leurs éventuels problèmes de garde d'enfant ou de transport. Et au restaurant, elles bénéficieront chacune d'un tuteur afin de les orienter

et les conseiller au quotidien. Pour être sélectionnées, les candidates doivent résider à Sarcelles, avoir plus de 25 ans et être très motivées.

Les maisons de quartier, les associations locales et les services publics de l'emploi serviront de lien avec les futures candidates. Ils vont les informer et les soutenir afin qu'elles osent poser leur candidature (avant le 5 mai).

Le comité de sélection, qui comprendra un représentant du groupe Ducasse, donnera sa liste le 15 juin. Pour celles qui le souhaitent, un module de pré-apprentissage de 77 heures axé sur les compétences de base leur sera accessible dès le mois de juin. Les candidates non retenues ne seront pas abandonnées : d'autres formations diplômantes devraient leur être proposées, assurent les partenaires. En attendant, l'opération débute. "Nous restons assez modestes. On ne sait pas si [les candidates] arriveront à obtenir leur CAP ou à intégrer nos restaurants. Elles auront au moins acquis des rudiments du métier. Changer leur situation de détresse, ce sera déjà un succès", confie Laurent Plantier. "C'est un projet concret, pragmatique, à l'échelle locale, dont le succès pourra être mesuré. Il a le mérite d'exister, souligne Alain Ducasse. Il faut espérer que ça fasse école". Nadine Lemoine

AU SEIN DU GROUPE ACCOR

Julien Mulliez, directeur de la franchise Europe, Moyen-Orient, Afrique

Le groupe Accor, dans un communiqué, confirme son ambition de devenir le franchiseur européen de référence et crée la direction franchise Europe Moyen-Orient Afrique.

À sa tête, Julien Mulliez, jusqu'à présent directeur général de la franchise France, se voit confier la responsabilité de la direction franchise Europe, Moyen-Orient, Afrique, nouvellement créée et rejoint les équipes de Yann Caillère, directeur général Accor Hospitality Europe, Moyen-Orient et Afrique, en charge de Sofitel Monde, ainsi que de la conception et de



Julien Mulliez.

la construction. Âgé de 37 ans, diplômé de l'European Business School (EBS) de Londres et de l'école supérieure internationale d'administration des entreprises (ESIAE) de Paris, Julien Mulliez a rejoint le groupe Accor en 2006, après dix années passées au sein de Louvre Hôtels, en Grande-Bretagne et en France, où il occupait depuis 2005 le poste de directeur des opérations en franchise. Il a par la suite exercé au sein du groupe Accor les fonctions de directeur général all seasons France, puis directeur général de la franchise France.

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie Restauration

L'HEBDO DES C.H.R. | L'HOTELLERIE-RESTAURATION.FR



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

ou par courrier : L'Hôtellerie Restauration
Service Clients
5 rue Antoine Bourdelle
75737 Paris CEDEX 15

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

E-mail (facultatif, pour les nouvelles quotidiennes) : _____

(Vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration)

> Choisissez le mode de règlement :

RIB joint (10 € par trimestre, durée libre, interruption sur simple demande)

Chèque joint ou Carte Bleue (40 € pour 1 an)

N° _____

Date de validité : ____ / ____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

ARTICLES PRÉCÉDENTS

> Recevoir une copie des articles précédents sur :

- "Juridique et social"
- "Emploi"
- "Gestion et marketing"
- "Fonds de commerce"
- "Équipements et nouvelles technologies"
- "Hygiène"
- "Produits et boissons"

10 € par thème à retourner à :

L'Hôtellerie Restauration - 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris Cedex 15

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____