

L'Hôtellerie Restauration

29 AVRIL 2010 N° 3183

À MONTPELLIER PAGES 2-3

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 12

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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



Rudy Iovino
(CCI de
Montpellier)
défend
"une image
festive des
restaurateurs".

M 01692 - 3183 - F: 3,00 €



EN CONSACRANT UNE ANCIENNE ÉTUDIANTE EN KINÉSITHÉRAPIE, KRYPEL LAVARDA

PAGES 2-3

GENÉRATIONS CUISINES & CULTURES BOUSCULE LA TRADITION DES CONCOURS CULINAIRES

Volontairement éloignée des formules traditionnelles, la première édition de Cuisine en joutes, organisée par l'association Générations Cuisines & Cultures (anciennement dénommée Générations.C) à Marseille le 26 avril, a tenu toutes ses promesses. Elle a consacré le talent d'une sportive chevronnée - elle entraîne une équipe de natation synchronisée -, **Krystel Lavarda**. Son parcours est d'ailleurs atypique, puisque cette dernière avait entamé une carrière de kinésithérapeute avant de se lancer dans la cuisine. Au terme d'une compétition relevée, l'étudiante du lycée hôtelier de Talence (33) l'a emporté



Le jury de Cuisine en joutes, de gauche à droite : Jacques Marcon, Christophe Roure, Willy-Marc Zorn, Laurent Petit et Johan Leclerre.

avec un foie gras de canard qui a su séduire le jury présidé par **Jacques Marcon**. L'intégralité des sommes recueillies au cours

de l'événement sera reversée à l'association Sol en Si, qui vient en aide aux enfants touchés par le virus du sida et à leur famille.

APRÈS SES DÉMÊLÉS AVEC STARWOOD PAGE 4

Le groupe JJW dans la tourmente

Au risque d'exposer publiquement les difficultés financières du groupe détenu par l'homme d'affaires saoudien **Mohamed Bin Issa Al Jaber**, le comité d'entreprise de JJW France a lancé une procédure d'alerte auprès du tribunal de commerce de Paris.

Motif : les comptes très dégradés de la société, qui détient une trentaine d'établissements hôteliers (sous enseignes Stars Hotels, Median ou Amarante, notamment). En février 2010, le montant de ses dettes fiscales, sociales et fournisseurs, est passé à un peu plus de 9 ME, soit une augmentation de plus de 2 ME en deux mois.

SE PRÉPARER À UNE VISITE DE CONTRÔLE

PAGE 25

L'hygiène du personnel en restauration

'ESPRIT CIVIQUE ET RESPONSABILITÉ CITOYENNE'

PAGE 24

Gérard Guy (CPIH) souligne l'engagement de la profession dans le contrat d'avenir

UN MOF À LA TÊTE DE L'INSTITUTION PARISIENNE

PAGE 4



Laurent Delarbre, nouveau chef de la Tour d'Argent

Laurent Delarbre succède à Stéphane Haissant, en poste depuis 2006.

... parce que seuls des spécialistes peuvent répondre à vos besoins ...

www.adaptel.fr

ADAPTEL

HÔTELLERIE • RESTAURATION

ADAPTEL LYON
3 av. Berthelot - 69007 LYON
Tél. 04 37 65 25 90
Fax 04 37 65 25 99

ADAPTEL PARIS NORD
40 rue de Chabrol - 75010 PARIS
Tél. 01 48 24 58 58
Fax 01 48 24 10 68

ADAPTEL PARIS SUD
16 rue Hoche
92130 ISSY-LES-MOULINEAUX
Tél. 01 47 36 18 30
Fax 01 47 36 38 08

ADAPTEL PARIS EST
66 rue Amélot - 75011 PARIS
Tél. 01 75 77 01 66
Fax 01 75 77 01 65

E-mail : contact@adaptel.fr

N° D'URGENCE : 06 73 89 18 07

Contactez-nous **AUSSI** pour vos besoins tertiaires

TRAVAIL TEMPORAIRE

Un an après

Inutile de se voiler la face : le désamour entre la profession et les médias généralistes n'a pas été dissipé malgré les bons résultats en matière de recrutements et de baisse des prix constatés par les services officiels, tant du côté de la Dares pour les statistiques sur l'emploi que de l'Insee pour l'évolution de l'inflation.

Et ce ne sont pas les dernières déclarations du secrétaire d'État au Tourisme Hervé Novelli (lire L'Hôtellerie Restauration du 9 avril 2010) qui ont modifié le regard porté sur l'hôtellerie et la restauration, à l'occasion du bilan de la première année de mise en œuvre du contrat d'avenir signé lors des états généraux de la restauration à Bercy en avril 2009.

Pourtant, il est injustifié - ne parlons pas de justice, ce n'est pas le fort des médias qui se prennent pour des redresseurs de torts - d'accabler un métier qui, en ces temps de récession, de montée du chômage, de chute de l'activité, propices à la morosité et à la contraction de la consommation, a su à la fois signer un accord social avantageux pour les salariés, accroître ses effectifs avec plus de 5 000 créations nettes d'emplois au second semestre 2009, et afficher une baisse des prix de 1,4 % pour les six derniers mois, alors que l'on constate une tendance générale à la reprise de l'inflation dans la plupart des secteurs d'activité.

Bien sûr, tous ces arguments, développés cent fois dans nos colonnes, sont difficiles à défendre dans les médias où règnent l'approximation, la formule à l'emporte-pièce, et le n'importe quoi invérifiable.

Ce fut sans doute la cause fondamentale de la profonde déstabilisation qu'a connue, à la fin de l'an dernier, le monde des organisations professionnelles du secteur, prises en étau entre les pouvoirs publics, une désinformation systématique de l'opinion, et une incapacité absolue à communiquer positivement.

Dans une interview qu'il nous a accordée et que vous pouvez lire en page 28, Gérard Guy, nouveau président de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH), s'étonne du silence qui a accompagné les bonnes nouvelles en provenance de la profession.

Ce constat ne saurait bien évidemment en rester là et il appartient aujourd'hui à l'ensemble de la représentation des entreprises du secteur de concevoir et de mettre en œuvre une communication cohérente et concertée, comme savent si bien le faire d'autres activités économiques dont les résultats ne sont pas forcément plus brillants.

À la veille du bilan, qui ne manquera pas d'être dressé, de la mise en place de la TVA à 5,5 % dans la restauration depuis le 1^{er} juillet 2009, il n'est que temps de prévoir une argumentation solide et un plan structuré d'interventions publiques pour éviter un mauvais remake des hésitations de l'an dernier.

L. H.

EN BREF

David Biraud en route pour le concours du Meilleur sommelier d'Europe

David Biraud, chef sommelier du Crillon (Paris VIII^e), représentera la France lors du concours du Meilleur sommelier d'Europe en novembre à Strasbourg (67). Après une très belle 3^e place au championnat du monde au Chili (pour sa première participation) il y a une quinzaine de jours, il a remporté l'épreuve de sélection pour l'Europe à laquelle participaient également Nicolas Clerc, Antoine Petrus, Fabrice Sommier et Éric Zwiebel. Ce dernier sera son suppléant à Strasbourg.

Les concierges équipés d'iPad

Le groupe hôtelier InterContinental vient de fournir des iPads aux concierges de 4 hôtels (New York, Atlanta, Hong Kong et Londres). Le dernier produit lancé par Apple est testé pour voir s'il offre un vrai plus dans l'information des clients : indiquer les bonnes directions grâce aux cartes interactives et vues détaillées des rues, montrer des vidéos des sites à découvrir, réserver des concerts, des attractions ou des restaurants...

Pierre Gagnaire à l'université

Pierre Gagnaire sera fait docteur honoris causa de l'université de Namur (Belgique), le 17 mai prochain.

Le Fooding fête ses dix ans



Pas de Grand Fooding d'été ni de Semaine du Fooding en 2010. Le mouvement annonce 10 opérations et dévoile aujourd'hui les 3 premières : le triptyque Fooding à la Neige / à la Ville / à la Mer.

La première opération a eu lieu le 25 avril à Val d'Isère (73) sur les pistes à la Fruitière et à la Folie Douce avec Christophe Aribert (Les Terrasses d'Uriage), Emmanuel Renaut (Flocons de Sel), Alain Perillat (Atmosphères) et Patrick Walker (La Fruitière) pour une performance culinaire et musicale en altitude. Le Fooding à la Ville aura lieu les dimanches 2, 9 et 16 mai à l'Hôtel particulier, à Paris (XVIII^e). Toujours en musique, aux fourneaux, on retrouvera Federica et Fabrizio Mancioffi (Caffè dei Cioppi), Éric Frechon (Bristol), Grégory Marchand (Frenchie), Alberto Herraiz (Fogon), Giovanni Passerini (Rino), Cédric Casanova (La Tête dans les olives)... Enfin, pour le Fooding à la Mer, rendez-vous sur la plage du Hi Beach à Nice (06), le samedi 5 juin, avec Mauro Colagreco (Le Mirazur), Mickaël et Gaël Tourteaux (Flaveur), Armand Arnal (La Chassagnette) et Mickaël Gracieux (L'Aromate). Les bénéfices des entrées seront reversés à Action contre la faim.

DES ÉPREUVES DE QUINZE MINUTES, RYTHMÉES

Krystel Lavarda, champ

Marseille (13) L'étudiante de BTS (du lycée de Gascogne à Talence) remporte le 1^{er} prix du concours culinaire organisé par l'association Générations Cuisines & Cultures.

En organisant un concours à la forme inédite, l'association Générations Cuisines & Cultures n'entend pas 'ringardiser' les autres compétitions plus traditionnelles mais, selon son président Laurent Trochain, "proposer quelque chose qui correspond à notre manière de faire, à celle des jeunes d'aujourd'hui et à la pratique du métier". Du matin jusqu'à 17 heures, 10 élèves d'écoles hôtelières se sont affrontés deux par deux sur la grande scène du Parc Chanot de Marseille. Chaque joute, d'une durée de quinze minutes, rythmée par une musique à plein volume, était filmée pour permettre aux spectateurs de suivre la prestation en direct... et de soutenir leur favori. On notera la performance en la matière des élèves du lycée hôtelier de Marseille qui ont 'mis le feu' pour encourager Maxime Sissani, 3^e du marathon culinaire.

Acte I : dès son arrivée, chaque candidat, coaché en direct par son professeur, tire au sort son adversaire pour les deux joutes de qualification (thème : asperge et magret de canard), suivies de questions de culture culinaire. Pendant que les jeunes s'activent sur la scène, le jury présidé par Jacques Marcon observe, déguste chaque assiette et proclame immédiatement le nom du vainqueur.

Acte II : les 4 lauréats de la demi-finale sont connus : Valentin Derenne (lycée Decretot de Louviers, 28), Romain Boudignon (Chamalières, 63), Krystel Lavarda (Talence, 33) et Maxime Sissani (Marseille). La pression est montée d'un

174 PROFESSIONNELS MOBILISÉS

Les 'Toqués du resto' m à la fête

Montpellier (34) La CCI de Montpellier a créé l'évènement autour de l'hôtellerie-restauration pendant trois jours (22, 23 et 24 avril), avec une opération originale mélangeant dégustations, animations et actions solidaires avec les personnes handicapées.

Le centre-ville de Montpellier baigné par le soleil avait un air de fête ce samedi 24 avril. Sur la place du marché aux fleurs, une dizaine de chefs régionaux avaient aménagé leurs stands pour proposer des spécialités sous forme de verrines. Parmi eux : Michel Lousteau (Domaine de Soriech à Lattes), Christian Mazerand (Le Mazerand à Lattes), Patrick Guilat (Le Castel Ronceray à Montpellier), Hervé Bellefroid (Le Plein Air des Chênes à Clapiers), Thierry Germain (Les Vignes à Montpellier) et bien sûr Philippe Chapon (Le Tamarillos), dont le restaurant est installé sur cette même place. Autant de chefs habillés pour l'occasion d'un tablier identique des Toqués du resto. Cette opération coordonnée par la CCI de Montpellier et le département de l'Hérault a fédéré 174 professionnels de l'hôtellerie-restauration pendant trois jours.

Menus en braille

Au programme : des dégustations, des animations (dont une course de garçons de cafés), des offres spéciales week-end proposées par le Club hôtelier du grand Montpellier, et un accueil privilégié des personnes non-voyantes, avec notamment un menu commun traduit en braille dans 140 restaurants. "C'était une façon de rappeler la nouvelle réglementation sur l'accueil des personnes handicapées, qui obligera à partir de 2015 à garantir l'accessibilité des établis-

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 Carbillat
E-mail : pcarbillat@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

PAR UNE MUSIQUE À PLEIN VOLUME

ionne de 'Cuisine en Joute'



Le jury (de gauche à droite) : Jacques Marcon, Christophe Roure, Willy-Marc Zorn, Laurent Petit et Johan Leclerre.

cran, tout comme le niveau. Krystel et Romain se détachent. **Acte III : Valentin et Maxime** s'affrontent lors de la 'petite finale' sur le thème du chocolat noir, remportée par le Marseillais.

Acte IV : les finalistes ont trente minutes pour séduire le jury, avec un plat à base de foie gras de canard. Pour Jacques Marcon, "les deux élèves ont à peu près le même niveau mais, au bout de la 5^e épreuve, le physique et le mental font la différence." Bien vu ! Krystel Lavarda, ancienne sportive de haut niveau (natation synchronisée) gagne cette dernière joute, et la compétition.

Chaque élève remporte un stage d'une semaine dans les restaurants des membres de l'association. De plus, l'intégralité du prix des entrées (2 E) sera reversée à l'association Sol en Si, qui accompagne les enfants et leur famille concernés par le virus du sida. Rendez-vous l'an prochain, car Laurent Trochain et ses troupes ont bien l'intention de renouveler l'opération.

Dominique Fonseque-Nathan



Krystel Lavarda, 1^{er} prix du concours, en pleine action sur scène.

Krystel Lavarda, une élève atypique

La jeune femme de 23 ans, étudiante en 1^{re} année au lycée hôtelier de Talence, n'aurait jamais dû se lancer dans la cuisine. Après un bac S et deux années d'études de kiné, elle se prend de passion pour la cuisine. "J'ai tout quitté pour faire une année de mise à niveau à Talence et préparer mon BTS." Repérée par son professeur, **Vincent Poussard**, elle s'inscrit à cette 1^{re} édition, avec le succès que l'on connaît. Elle entraîne régulièrement l'équipe senior de natation synchronisée de l'ASPA de Pessac (33).

ettent la restauration



Dégustations sur la place du marché aux fleurs de Montpellier.

sements à toutes les formes de handicap", a rappelé **Philippe Étourneau**, patron de l'Hôtel d'Aragon à Montpellier.

Les Toqués du resto ont aussi voulu marquer la manifestation en offrant un chèque de 5 000 E à une association de chiens guides d'aveugles, grâce à l'argent récolté par la vente des verrines. "Cela prouve le rôle citoyen des métiers de la restauration", a souligné le président de la CCI de Montpellier, **Rudy Iovino** : "Cela montre aussi que nos restaurateurs sont dans une dynamique d'animation et d'accueil, particulièrement en centre-ville, et qu'ils ont un rôle moteur dans la vie au quotidien d'une cité, et dans le développement des activités touristiques". Un enthousiasme soutenu par la présence d'**Hélène Mandroux**, maire de Montpellier, et qui justifie de pérenniser cette opération.

Francis Matéo

LE 1^{ER} FRANÇAIS EST LE CHATEAUBRIANT D'INAKI AIZPITARTE

Le Danois René Redzepi en tête du classement S.Pellegrino du meilleur restaurant du monde

Londres (Grande-Bretagne) Grâce à sa table Noma de Copenhague, il détrône l'Espagnol Ferran Adrià dans le classement dévoilé par le magazine anglais 'Restaurant'.

C'est le 26 avril 2010 au Guildhall de Londres que le magazine britannique *Restaurant* a dévoilé le nouveau classement S.Pellegrino des 50 meilleurs restaurants au monde. Après quatre ans en tête du classement, l'espagnol El Bulli (**Ferran Adrià**) passe en 2^e position, derrière le jeune Danois de 32 ans **René Redzepi** et son restaurant Noma à Copenhague. The Fat Duck (**Heston Blumenthal**) recule d'une place et se place 3^e, juste devant un autre restaurant espagnol : El Cel-



Le chef **Inaki Aizpitarte** (à droite) et l'équipe du restaurant Chateaubriant à Paris salué 'meilleur restaurant de France'.

ler de Can Roca (Joan, Jordi et Josep Roca). Le Français **Daniel Boulud** qui ouvre un nouveau restaurant au Mandarin Oriental de Londres le 6 mai prochain, fait, quant à lui, la plus belle progression dans le classement en sautant de la 41^e à 8^e place pour son restaurant Daniel de New York (3 étoiles *Michelin*). Belle performance également pour Le Châteaubriant du chef **Inaki Aizpitarte** qui gagne 29 places pour atteindre la 11^e position, tout en étant couronné meilleur restaurant de



René Redzepi chef de Noma à Copenhague sacré 'meilleur restaurant du monde'.

France. Enfin, **Claude Bosi** et son restaurant londonien Hibiscus intègrent le classement 2010 à la 49^e place.

Tiphaine Beausseron



Retrouvez l'intégralité du classement en tapant le code **RTR28570** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

ILS NOUS ONT QUITTÉS

Marcellin Pujol

L'un des pionniers de la gastronomie à Toulouse au début des années 1950, est décédé à 91 ans. Les chefs de la région Midi-Pyrénées ont dressé une haie d'honneur lors des obsèques pour rendre hommage à ce pédagogue à l'origine de la création du premier restaurant d'application au lycée hôtelier de Toulouse, en 1965. Marcellin Pujol avait pris sa retraite en 1984, laissant à son fils Michel le soin de poursuivre l'activité du restaurant qui portait son nom. Il avait débuté comme commis en 1932, à 13 ans, au Regina à Toulouse. Il avait ensuite exercé au Richelieu puis au Splendid Hôtel et à l'Hôtel Royal à Évian. Avant de s'installer à son compte, Marcellin Pujol avait dirigé les cuisines du Regent et du Varenne à Toulouse. Sa détermination à œuvrer pour la profession a entraîné, en 2003, la création du Trophée Marcellin Pujol, à l'initiative de la Fraternelle des cuisiniers de Midi-Pyrénées.

Jean Vergnes

Jean Vergnes fut l'un des premiers restaurateurs à avoir introduit la cuisine française aux États-Unis. Né en 1921 à Rives (38), Jean Vergnes effectua son apprentissage à Philippe à Grenoble. Il commença à travailler en 1941 à l'Hôtel Raphael à Paris avant d'être réquisitionné, dans le cadre du Service du travail obligatoire, dans les mines de Lorraine. Il s'évada en 1943 et rejoignit la résistance. Après la guerre, il travailla à Copenhague, Paris, Deauville, Évian, Chamonix... En 1950, alors qu'il exerçait au Waldorf Astoria de New York, il fut sollicité pour reprendre la cuisine du restaurant Colony puis, au début des années 1970, il s'installa au Cirque, à Manhattan, où il resta jusqu'en 1978. Il devint ensuite consultant dans la restauration, jusqu'à son départ en retraite, en 1987. Jean Vergnes est décédé à 88 ans, le 22 avril dernier.

Bernard Becker

Directeur général du groupe d'organisation de salons Comexposium, Bernard Becker était très connu dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration après la reprise du salon Equip'Hotel en 1989 par le groupe britannique Blenheim, dont il était codirigeant de la branche française avec Patrick Lecêtre. Bernard Becker œuvra au développement des activités de salons en France et en Europe, dans le cadre de la société Expositum dont il était directeur général. Bernard Becker est décédé brutalement, le 21 avril à l'âge de 59 ans.

TRANSITION EN DOUCEUR

LAURENT DELARBRE À LA TÊTE DES CUISINES DE LA TOUR D'ARGENT

Paris (V^e) En 1993, il était commis dans cette institution parisienne. Le jeune MOF en devient aujourd'hui le chef.

L'arrivée de **Laurent Delarbre** marque une évolution. Il était très important pour moi qu'il soit Meilleur ouvrier de France et j'ai toute confiance en son talent", déclare **André Terrail**, propriétaire de la Tour d'Argent. Depuis le 27 avril, l'ancien chef de l'hôtel Astor Saint-Honoré en 2005, puis du Café de la Paix en 2007, a regagné la rive gauche, avec vue sur Notre-Dame. Souvenirs souvenirs... Dix-sept ans plus tôt, il était l'un des commis de **Manuel Martinez** dans cette maison mythique avant de rejoindre **Michel Roth**



"C'est une transition en douceur, déclare **André Terrail**, propriétaire de la Tour d'Argent.



Laurent Delarbre, nouveau chef des cuisines de la prestigieuse Tour d'Argent.

entre le Ritz et Lasserre. "Le fait qu'il soit passé par chez nous est un avantage. Il connaît la maison et va respecter son identité", assure **André Terrail**. À 39 ans, Laurent Delarbre succède à **Stéphane Haissant**, en poste depuis 2006. "C'est une transition en douceur, précise **André Terrail**. **Stéphane Haissant** nous

a accompagnés dans la modernisation de la Tour d'Argent, que ce soit en supervisant la refonte des cuisines ou en mettant au goût du jour des classiques de la maison comme les *Quenelles de brochet* **André Terrail**, le *Filet de sole cardinal* ou les *Noisettes d'agneau des Tournelles*. Au bout de quelques années, chacun a besoin de se renouveler. Nous nous sommes quittés d'un commun accord."

Sensibles aux nouveautés

Laurent Delarbre a pour mission de poursuivre la modernisation entamée voici presque quatre ans par le fils de **Claude Terrail**. Le chef des cuisines est entouré d'une nouvelle équipe, dont deux sous-chefs, **Nicolas Ventelon** et **Yohan Lastre**, et d'un chef pâtissier, **Guillaume Caron**. "Nos clients aiment retrouver nos classiques réactualisés et sont aussi sensibles aux nouveautés que nous leur présentons. On embrasse l'époque tout en respectant l'esprit de la Tour d'Argent. Nous sommes une maison contemporaine. La carte a évolué et va continuer à le faire avec Laurent Delarbre. Le service aussi a changé. On rit avec les clients", confie le jeune propriétaire. Depuis juin 2009, la Tour d'Argent, membre des Relais & Châteaux, n'est plus ouverte 6 jours par semaine mais 5 jours. "Comme il n'y a qu'une équipe, nous avons senti une



La Tour d'Argent.

nette hausse de la qualité de la prestation", indique **André Terrail**. Le restaurant, dont le ticket moyen s'élève à 300 euros, est aujourd'hui orné d'une seule étoile Michelin. Il en brigue à coup sûr une seconde.

Nadine Lemoine

LA TOUR D'ARGENT

15 QUAI DE LA TOURNELLE
75005 PARIS
TÉL. : 01 40 46 71 11
WWW.TOURDARGENT.COM

DÉTENU PAR LE MILLIARDAIRE SAOUDIEN AL JABER

JJW France pris dans la tourmente judiciaire

Le comité d'entreprise du groupe hôtelier vient d'introduire une procédure d'alerte auprès du tribunal de commerce de Paris sur ses difficultés financières. Motifs : d'importants retards de paiement des fournisseurs et des salariés, ainsi qu'une inquiétante augmentation des dettes fiscales et sociales.

Selon des sources proches du dossier, ce n'est pas de gaieté de cœur que le comité d'entreprise (CE) du groupe hôtelier JJW France a entamé une procédure d'alerte auprès du tribunal de commerce de Paris, en prenant le risque de voir étaler au grand jour les difficultés financières du groupe. À la tête de JJW France, le cheikh **Mohamed Bin Issa Al Jaber**, homme d'affaires saoudien de 50 ans, actionnaire largement majoritaire pour ne pas dire unique. Le groupe détiennent une trentaine d'établissements hôteliers, dont plus de la moitié appartient à la catégorie économique, avec l'enseigne Stars Hotels (2 étoiles), mais aussi la marque Médian (3 étoiles) et des hôtels plus haut de gamme comme Amarante (4 étoiles). Cela faisait plusieurs mois que le torchon brûlait entre la direction de JJW France et le comité d'entreprise, qui avait déjà déclenché une procédure d'alerte en interne,

conformément à l'article L.432-5 du code du travail. Cet organe dispose, en effet, d'un droit d'alerte : "Lorsque le comité d'entreprise a connaissance de faits de nature à affecter de manière préoccupante la situation économique de l'entreprise, il peut demander à l'employeur de lui fournir des explications." En juillet 2009, le cabinet d'audit Axia Consultant, est mandaté afin d'établir clairement la situation de l'entreprise. Le rapport, présenté en réunion du CE en novembre 2009, conclut que "la situation est très critique pour l'exercice 2008".

Des hôtels laissés à l'abandon

Selon l'expert, deux causes principales expliquent le résultat fortement déficitaire du groupe : des performances d'activité inférieures à la moyenne nationale et un taux d'endettement pesant lourdement sur les comptes. Le rapport ne laisse présager

aucune évolution positive dans la mesure où, faute d'investissement dans les hôtels, ceux-ci sont laissés à l'abandon et ne peuvent pas développer leur potentiel. Deux solutions sont envisageables pour l'expert : un apport de l'actionnaire ou la cession d'une partie des actifs. Pour les membres du CE, il est indispensable que l'actionnaire majoritaire réinjecte des fonds dans le groupe pour soutenir l'exploitation. Les comptes, en décembre 2009, font état de dettes fiscales, sociales et fournisseurs proches de 7 ME. Les conditions de travail des salariés dans les hôtels deviennent de plus en plus difficiles. Faute de payer les fournisseurs, les salariés doivent jongler pour assurer la continuité de l'exploitation. À la fin décembre 2009, les 400 salariés du groupe, dont une quarantaine au siège, ont perçu un paiement partiel de leur salaire et la société s'était engagée à verser le solde au plus tard

le 11 janvier. Mais au fil des mois, l'échéance de la paie s'est décalé. "Je suis très inquiet pour le paiement des salaires des mois à venir", explique **Christian Campinotti**, délégué syndical Force ouvrière, qui, en raison de la clause de confidentialité liant le CE et la direction, se refuse à tout commentaire sur l'action judiciaire en cours. En février 2010, le montant des dettes fiscales, sociales et fournisseurs est passé à un peu plus de 9 ME, soit une augmentation de plus de 2 ME en deux mois. De quoi inquiéter encore un peu plus les salariés. La direction mentionne alors l'intention du cheikh Al Jaber d'injecter 6 ME dans le groupe, à raison de 500 000 E avant la fin février 2010, 1 ME en mars et le reste plus tard... Mais ils ne verront rien venir. C'est la raison pour laquelle le comité d'entreprise a décidé de porter le dossier sur la place publique afin de provoquer une onde de choc.

Pascale Carbillat



LA BOURSE

B. Loiseau

+ 0,00 % →

Groupe Flo

+ 9,71 % ↗

Sodexo

+ 8,74 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 19 ET LE 26-04-10

SOUS LA PRÉSIDENTE DU TRIPLE ÉTOILÉ PHILIPPE ROCHAT AU CŒUR DU SPORTING D'ÉTÉ

20 candidats en lice pour le Bocuse d'or Europe 2010

Les 7 et 8 juin prochains, des chefs venus de toute l'Europe vont s'affronter pour remporter le trophée tant convoité.

La compétition se déroulera à Palexpo, dans le cadre du salon Gourmet de Genève, en Suisse.

Vingt mille visiteurs professionnels auront l'occasion de rencontrer 130 exposants, du 6 au 8 juin 2010, dans le cadre du premier salon Gourmet, réunissant des acteurs français et suisses de la restauration et de l'hôtellerie. L'apogée du salon sera à n'en pas douter le concours du Bocuse d'or Europe, présidé par le triple étoilé Michelin **Philippe Rochat**. Les douze pays européens qui participeront à la finale du Bocuse d'or 2011 à Lyon (69) seront alors connus.

Les vingt candidats sélectionnés pour le Bocuse d'or Europe :

- Allemagne, **Ludwig Heer**, Burg Staufeneck à Goppingen ;
- Islande, **Thrainn Freyr Vigfusson**, The Grillid à Reykjavik ;
- Autriche, **Roland Huber**, Relais & Châteaux Mörwald Kloster à Und ;
- Italie, **Alberto Zanoletti**, Locanda Armonia di Trescore Balneario à Bergame ;
- Belgique, **Jeff Beyens**, Vivendum à Dilsen-Stokkem ;
- Malte, **Kevin Bonello**, The Xara Palace Hotel à Mdina ;
- Croatie, **Nikolina Loncar**, Zlatan à Koprivnicki Ivanec ;
- Norvège, **Gunnar Hvarnes**, Hos Ingrid à Stavanger ;
- Danemark, **Rasmus Kofod**, Egegade à Copenhague ;
- Pays-Bas, **Marco Poldervaart**, Gastronom à Zeist ;
- Espagne, **Juan Andrés Rodriguez**, El Claustro à Grenade ;
- Grande-Bretagne, **Simon Hulstone**, The Elephant Restaurant à Torquay ;
- Estonie, **Dmitri Rooz**, Restaurant Korsaar à Tallinn ;
- Russie, **Roman Suvorov**, École culinaire de Korkunov à Korolev ;
- Finlande, **Matti Jämsen**, Brandenburger Hof Restaurant à Berlin ;
- Slovaquie, **Martin Korbelic**, Camouflage à Bratislava ;
- France, **Jérôme Jaegle**, Têtedoie à Lyon ;
- Suède, **Tommy Myllymäki**, Småländska Kolonin à Göteborg ;
- Hongrie, **Kostyál Gábor**, Hotel Helikon Keszthely à Keszthely ;
- Suisse, **Franck Giovannini**, Hôtel de Ville à Crissier.

Veau de Suisse et sterling flétan blanc au menu

Les candidats européens disposeront de cinq heures et trente-cinq minutes pour démontrer tout leur savoir-faire et leur créativité, et réaliser :
- un plat à base de veau de Suisse (1 carré de veau '6 côtes' de 3,5 kg environ et, au choix, tête de veau désossée / pieds de veau / noix de ris de veau) accompagné de 2 garnitures ;
- un plat à base de sterling flétan blanc (1 flétan entier de 5 à 6 kg) et 2 garnitures.

WWW.GOURMET-EXPO.COM
WWW.BOCUSEDOR.COM

DES TRAVAUX EN PROJET

L'Odalisque, par amour de la gastronomie

Limoux (11) Au cœur de la vieille ville, un jeune couple a affiché son esprit d'entreprise. Un an après l'ouverture, Julie et Christopher ne regrettent rien.

Christopher Roussat (28 ans) a toujours eu en tête l'idée de servir la gastronomie et il a tracé sa voie ainsi. **Julie Paulet** (25 ans), aurait bien aimé travailler dans le domaine du vin et de la restauration mais ses parents lui avaient fixé d'autres objectifs. Elle a finalement obtenu gain de cause. Sa licence de biologie en poche, elle a passé un BEP de service en alternance. Une formation suivie au Château de la Pomarède à Carcassonne (11) où elle a rencontré Christopher. "Se lancer dans la création de notre restaurant, c'est l'affaire d'un coup de tête et de beaucoup d'amour", avoue-t-elle. Ils ont donc pris possession du rez-

de-chaussée de l'immeuble où vivent ses parents, au cœur du vieux Limoux, et ont transformé l'ancien atelier en restaurant coquet. "Je ne sais faire que cela, explique Christopher. Ma formation s'est déroulé avec des gens qui avaient envie de partager cela avec moi, **Jean-Claude Rodriguez** au Château de Trencavel, **Gérald Garcia** au Château de la Pomarède et **Alain Llorca** au Moulin de Mougins."

"Nous sommes très satisfaits et le banquier aussi"

Ils ont investi 200 000 E dans l'opération et beaucoup travaillé pour donner du cachet aux deux salles qui offrent une trentaine de couverts.

Alain Ducasse lance La Trattoria à Monaco

Monaco (98) À la place de Bar & Bœuf, Alain Ducasse crée une table à la cuisine d'inspiration toscane.

Une page se tourne pour le restaurant créé en 1999 par **Alain Ducasse** au cœur du Sporting d'été, à Monaco. Bar & Bœuf, la table 'tendance', au design **Starck** et à la cuisine basée sur la déclinaison de deux produits - le bar et le bœuf - cède la place à La Trattoria, restaurant de cuisine italienne aux influences toscanes, qui ouvrira le 12 mai. Antipasti, pâtes fraîches artisanales, charcuteries, vins italiens... c'est un autre terroir méditerranéen, entre rusticité et modernité, qu'installe Alain Ducasse dans le cadre du Sporting, pour un ticket moyen (hors boissons) annoncé autour de 60 E. La cuisine sera dirigée par l'Italo-

Écossais **Robbie Pepin**, depuis 2008 au Four Seasons de Florence et qui a travaillé, de 2004 à 2006, comme second de **Christophe Martin**, chef de L'Andana, l'auberge de Ducasse à Castiglione della Pescaia, en Maremme (la Toscane maritime). Une nouvelle vie pour ce lieu festif avec salon privé et vitré et pergola au-dessus du Jimmy's, ouvert le soir seulement, tous les jours entre mi-mai et mi-septembre.

Jacques Gantié

LA TRATTORIA

SPORTING MONTE-CARLO
AV. PRINCESSE GRACE
98000 MONACO
TÉL. : 00 377 98 06 71
WWW.ALAIN-DUCASSE.COM

ÉLABORER UN REPAS COMPLET EN TROIS HEURES

François Micaise sacré meilleur commis rôtiisseur d'Auvergne

Le bailliage régional d'Auvergne de la Chaîne des rôtiisseurs relance son concours pour les jeunes à l'institut des métiers : épreuve de trois heures et un repas complet à la clé.

Pour le jury, il s'agissait de juger l'originalité, la présentation et bien sûr le goût. **François Micaise**, du restaurant Vidal à Saint-Julien-Chapteuil (43) a terminé premier. Il ira disputer la finale nationale à Paris, puis internationale à Helsinki en Finlande, en cas de victoire. Arrivé deuxième, **Pierre Bourneix**, L'Annexe à Clermont-Ferrand (63), devance **Emmanuel Guyot**, traiteur



François Micaise avec Chantal et Jean-Pierre Vidal.

Montrognon à Cournon-d'Auvergne (63) et **Jean Borie**, Hostellerie Saint-Martin à Pérignat-lès-Sarliève (63).

P. BO.



Christopher Roussat et Julie Paulet : "La création de notre restaurant, c'est l'affaire d'un coup de tête et de beaucoup d'amour."

"Après l'été, nous finirons d'aménager le sous-sol, une cave voûtée que l'on transforme en salon qui nous permettra de conquérir d'autres clients", commente le chef.

"Après un an d'activité, nous sommes très satisfaits et le banquier aussi", s'amuse à souligner sa compagne. Une formule déjeuner à 15 E avec entrée, plat, dessert et café et des menus à 26, 38 et 50 E séduisent en moyenne 25 clients par jour, pour un ticket moyen de 35 E.

Jean Bernard

L'ODALISQUE

38 RUE DES CORDELIERS
11300 LIMOUX
TÉL. : 04 68 20 53 18
WWW.ODALISQUEII.FR

DES CLASSIQUES PRÉSIDENTIELS RÉINTERPRÉTÉS

Paul Bocuse s'attaque au menu Thatcher

Collonges-au-Mont-d'Or (69) Dans le cadre des menus de légende à l'Élysée, opération lancée par les champagnes Mumm, le tout aussi légendaire chef a revisité un déjeuner servi à Margaret Thatcher en 1988.

Gratin d'écrevisses aux morilles en cassolette, Cailles rôties à la crème de poireaux pommes amandines et Soufflé glacé Montmorency. C'est le menu créé en l'honneur de **Margaret Thatcher**, Premier ministre britannique, lorsqu'elle fut reçue à l'Élysée le 10 juin 1988 par **Danielle et François Mitterrand**. En ce mois d'avril 2010, **Paul Bocuse** et son équipe composée de **Christian Bouvarel** (MOF 1993), **Christophe Muller** (MOF 2000) et **Gilles Reinhardt** (MOF 2004) se sont attaqués à ce menu présidentiel. Puis ils l'ont réinterprété avec la patte 'bocusienne'. "C'est d'autant plus intéressant que l'on a le choix", dit Paul Bocuse, puisque les Champagnes Mumm soumettent aux chefs une petite dizaine de menus historiques parmi lesquels piocher. Ce menu de légende est accompagné de la Cuvée R. Lalou millésime 1998. Il est proposé pendant un mois, sur réservation, aux gastronomes avertis en quête d'une expérience d'exception. **Alain Pégouret** (Laurent), **Jacques Chibois** (Bastide Saint-Antoine), **Serge Vieira**, **Jean-Louis Nomicos** (Lasserre), **Régis Marcon**, **Jean-Yves Guého** (L'Atlantide), **Rachel Gesbert** (Fontaine aux Perles) et **Michel Sarran**, chacun dans sa région, ont joué le jeu et réinterprété ces classiques. Une opération de prestige pour chaque établissement et la maison de champagne Mumm. **Nadine Lemoine**

Paul Bocuse s'est attaqué à ce menu présidentiel, avec une équipe composée de **Christian Bouvarel**, **Christophe Muller** et **Gilles Reinhardt**.



AVEC LA TABLE DE BASTIEN

Sébastien Sevellec a relevé le défi de La Villa

Calvi (2B) L'ancien second de Christophe Bacquié a pris en main l'établissement de l'île de Beauté et l'a réorienté vers une cuisine de terroir de belle facture.

Sébastien Sevellec se voit offrir, à 35 ans, un beau défi : faire oublier **Christophe Bacquié**, le double étoilé parti dans le Var. Le pari est en bonne voie, puisque La Villa a conservé une étoile en mars. "Cela fait douze ans que je suis dans la maison. J'y suis arrivé un an après Christophe Bacquié", affirme Sébastien Sevellec. Et ils ont gravi les échelons ensemble avec une première étoile en 2002, puis la 2^e en 2007. Il est alors second en cuisine. Et quelques mois plus tard, quand l'hôtel ouvre un bistrot pour offrir une complémentarité à l'Alivu, le restaurant gastronomique, c'est lui qui en prend la direction. Aujourd'hui, La Villa n'a plus qu'un seul restaurant, baptisé La Table de Bastien. "On préfère ne pas se disperser, se concentrer sur une cuisine de qualité", souligne Sébastien Sevellec. Il s'est aussi démarqué de son prédécesseur. "C'est davantage une cuisine de terroir, moderne et simple, qu'une cuisine de palace. Elle s'appuie sur de bons jus, une bonne cuisson. On met davantage en exergue les produits corses : l'agneau, le veau, le denti, le brocciu..." Fils de marin-pêcheur à La Rochelle (17), Sébastien Sevellec a commencé sa carrière chez **Richard Coutanceau**. Il a ensuite travaillé chez **Prunier** à Paris avec **Gabriel Biscay**, au Miramar à Biarritz avec **Patrice Demangel** avant d'arriver en Corse en 1998. **Bernard Degioanni**



Sébastien Sevellec officie à La Villa depuis douze ans.

LA VILLA

CHEMIN NOTRE-DAME DE LA SERRA • 20260 CALVI

TÉL. : 04 95 65 10 10

WWW.HOTEL-LAVILLA.COM



Retrouvez la recette du chef : Tarte fine à la tomate avec une compotée d'oignons, en tapant le code **RTR98586** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

IL VEUT TRÈS VITE RECONQUÉRIR SON ÉTOILE

Un nouveau chapitre pour William Page

Orléans (45) Le chef d'origine australienne a quitté son village solognot et son étoile pour installer son Lièvre gourmand en bord de Loire.

Après vingt ans passés à Vailly-sur-Sauldre (18), **William Page** vient de transférer son Lièvre gourmand à Orléans. Chef étoilé depuis 2004, il a donc laissé son étoile *Michelin* pour tenter l'aventure dans cette ville où l'offre gastronomique haut de gamme est peu importante. Depuis le 3 avril, son nouveau restaurant s'est installé en bord de Loire, en centre-ville et au cœur d'un quartier historique qui va bénéficier d'une vaste rénovation au cours des prochaines années. Son établissement (un ancien traiteur) reste à taille humaine : il ne dépassera pas 30 couverts avec une équipe de 7 personnes contre 2 auparavant. Chef discret et atypique de 52 ans né en Papouasie-Nouvelle-Guinée de parents australiens, William Page a entièrement dessiné ce restaurant à son image, faite de sobriété et de refus du "tape-à-l'œil". Ouvert 7 jours sur 7, avec trois menus à 33, 45 et 55 €, le Lièvre gourmand veut poursuivre sur sa lancée, celle "d'une cuisine qui raconte une histoire, qui surprend et qui rend heureux". Pour cela il mise sur les découvertes et tente des mélanges de saveurs allant du kangourou aux raviolis de couscous, en passant par la crème de panais à la truffe. William Page veut patiemment conquérir sa clientèle, se forger une image et acquérir une place notable à Orléans. Avec l'objectif bien sûr de retrouver rapidement son étoile. **Jean-Jacques Talpin**

LE LIÈVRE GOURMAND

28 QUAI DU CHATELET • 45000 ORLÉANS

TÉL. : 02 38 53 66 14

WWW.LELIEVREGOURMAND.COM

Créez et traduisez vos cartes & menus en quelques minutes avec



Logiciel de création de cartes & menus

Menu DESIGNER est aujourd'hui le logiciel d'édition et de traduction de cartes et menus le plus performant sur le marché. Il offre en standard tous les éléments nécessaires à la création, traduction, impression et diffusion de vos cartes ou menus.

- Traduction des cartes/menus en 7 langues
- Plus de 100 fonctions spécifiques à la création de cartes et menus
- Plus de 10 000 ressources (images, cadres, modèles ...) vous permettent d'agrémenter vos présentations
- Création automatique via un assistant qui vous guide pas à pas dans votre carte en quelques clics
- Mais aussi une mise en page manuelle simple et puissante par "glisser-déposer"

250€ HT
soit 299€ TTC

Contactez-nous au
04 92 28 26 60
www.mdb-multimedia.fr

Logiciel pour Windows XP & Windows VISTA

MdB multimedia
Parc technologique d'argile
118 avenue de la Quiéza
06370 Mouans-Sartoux

MdB multimedia
Espace Clichy
38 rue Mozart
92587 Clichy Cedex
mdb@mdb-multimedia.fr

MdB multimedia
Les allées François Truffaut
17 rue Denise Grey
38550 Saint Maurice L'Exil

EN BREF

KFC franchit le cap des 100 restaurants

Meaux (77) L'enseigne a inauguré son 101^e restaurant, à Meaux. KFC maintient ainsi le cap vers son objectif de créer 200 nouveaux établissements dans l'Hexagone d'ici à 2013. Le nouveau site, dont **Jean-Marc Pinto** a la charge, est doté d'une capacité de 125 places réparties sur une surface de 425 m². Le restaurant propose également un service au volant ouvert du dimanche au jeudi de 11 h à 23 h 30, et jusqu'à minuit le vendredi et le samedi.

Ivan Schofield, directeur général de KFC France, inaugurera officiellement cet établissement le vendredi 7 mai, en présence de **Jean-François Copé**, maire de Meaux et président de la communauté d'agglomération du pays de Meaux.

KFC Meaux
2 avenue des Sablons Bouillants
77100 Meaux

Subway surfe sur les nouvelles technologies

La chaîne de restauration rapide Subway apprécie les nouvelles technologies et permet à ses clients d'en bénéficier dans une large mesure sur l'ensemble du réseau en France à travers trois services : l'accès gratuit au wifi dans plus de 60 % des restaurants, la Radioshop Subway (radio personnalisée) et enfin l'application Subway pour Smartphones.

www.subwayfrance.fr

Tours (37) un McDonald's restylé par un sculpteur

Installé en centre-ville, face à la gare, le McDonald's vient de revêtir une nouvelle identité. Son propriétaire **Bernard Simmenauer**, qui possède les 9 enseignes d'Indre-et-Loire du géant américain, a en effet confié le soin de 'relooker' son établissement au sculpteur international **Michel Audiard**. Celui-ci a habillé le restaurant de plaques de tôle recouvertes par près de 300 citations d'artistes, d'écrivains, et même de **Jean Bardet**, l'ancien 'maître' de la gastronomie à Tours. "On va manger pas con", a déclaré l'artiste pour présenter son œuvre.

LE CRÉATEUR DU CONCEPT, YANIV AMIEL, A 26 ANS

Still Good, bagel d'amour

Paris (XV^e) Bagels ou salades au choix, avec des produits frais : cet établissement fusionne les concepts de restauration rapide en vogue. Premier du genre, il vient d'ouvrir dans le centre commercial Maine Montparnasse.

Ouvert le 17 décembre 2009, le premier Still good commence à avoir ses habitués et à plaire à une clientèle soucieuse de manger rapide et bon. Ce concept de restauration snacking est venu à **Yaniv Amiel**, diplômé d'une licence de management effectuée à Vatel Paris (XVII^e), après avoir effectué ses stages aux États-Unis, dans le Colorado, en tant que responsable room-service. Séduit par la vie américaine, il y restera deux ans de plus. Il revient ensuite en France pour travailler au Fouquet's pendant un an, toujours dans le même département. Puis il décide de se lancer et d'ouvrir son premier établissement avec un produit 'made in USA', le bagel (pains ronds, toastés ou non selon le souhait du client). "C'est quelque chose que tout le monde aime là-bas. En revanche, ils mangent ce sandwich froid. J'ai voulu apporter quelques modifications et m'adapter à la clientèle française, en le produisant également en version chaude", raconte Yaniv Amiel. L'établissement combine trois concepts, celui d'un salad bar, d'un bagel bar et d'un café. Aidé par ses associés, il a préféré 'commencer petit' avant de voir plus grand. "Cette ouverture est une première, cela permet de voir ce qu'il est préférable de changer pour ne pas le reproduire dans les autres établissements. J'envisage d'en ouvrir trois autres d'ici à la fin de l'année, toujours en région parisienne."

Un style new-yorkais

Ouvert en service continu de 9 heures à 17 h 30, avec une capacité d'accueil de 45 places, Still Good dépend aujourd'hui des contraintes horaires du centre commercial. Yaniv Amiel souhaiterait ouvrir les autres établissements toute la semaine, avec un service non-stop, à proximité de cinémas. Toujours dans la continuité de l'idée de départ du jeune homme, le design intérieur combine couleurs rouges et murs blancs en brique. "J'ai voulu amener ce style new-yorkais, qui rappelle les 'dinners', ces endroits où l'on peut se restaurer", confie-t-il. Au menu : un large choix d'ingrédients pour composer sa



Les bagels sont composés à base de produits frais visible sous une vitrine réfrigérée.

salade ou son bagel, à consommer sur place ou à emporter. Il est possible de commander sous forme de menu (allant de 8,50 E à 9,90 E) ou à la carte. Le client choisit sur mesure, selon son envie, avec des produits frais. Tout est préparé le matin même avant d'être mis en vitrine. Huit employés officient sous les ordres de Yaniv Amiel, dont un cuisinier qui s'occupe des recharges tout au long de la journée. Parmi les meilleures ventes du moment, le bagel tartare de poulet et le bagel chiffonnade de jambon. Yaniv Amiel souhaite mettre en place prochainement un bagel de la semaine.

Hélène Binet

Vidéo : Cécile Charpentier

STILL GOOD

CENTRE COMMERCIAL MAINE MONTPARNASSE
11 RUE DE L'ARRIVÉE
75015 PARIS
TÉL. : 01 43 20 89 65
WWW.STILLGOOD.FR

LA FRANCHISE VISE TRENTE POINTS DE VENTES EN PLUS EN 2010

Mezzo di Pasta diversifie son offre

Schiltigheim (67) L'enseigne alsacienne de restauration rapide spécialisée dans les pâtes fraîches, lancée à Strasbourg en 2002, va désormais proposer des salades et des risottos à ses clients.

La belle saison s'annonce et les pâtes, même fraîches, deviennent moins attirantes, surtout auprès du public féminin qui représente 60 % de la clientèle de Mezzo di Pasta. Attentive aux remarques et aux chiffres, l'enseigne verte propose une alternative faite de salades, de pâtes mais également de crudités diverses. "Le but est de nous dynamiser et de nous renouveler", insiste **Emmanuel Guth**, fondateur de la chaîne en 2002 avec **Denis Sutter**. Cette année, l'enseigne a déjà lancé deux nouveaux formats pour ses traditionnels 'cups' de pâtes. Il faut ajouter à ces nouveautés fraîches des risottos au parmesan et aux asperges qui devraient laisser place à une recette aux cèpes pour le retour des frimas.

Présence renforcée

La chaîne, qui fonctionne grâce à



Les cups Mezzo di Pasta sont désormais disponibles en trois tailles.

un système de franchises, devrait compter une trentaine de points de vente supplémentaires en France avant la fin de l'année. Le développement à l'international est aussi d'actualité avec un système de 'master franchises' : les acteurs locaux achètent le droit de se servir de l'enseigne et prennent le risque financier. "Nous nous développons en Belgique, au Luxembourg, en Roumanie, en Slovaquie, au Maroc, en Suisse, au Liban et dans certains pays du Golfe persique", souligne Emmanuel Guth. En France, le ticket d'entrée pour la franchise se situe entre 50 000 et 100 000 E. L'objectif à trois ans est de passer de 115 points de vente dans l'Hexagone à 200 voire 250, avec une présence renforcée dans les zones commerciales et les nœuds de transports (gares, aéroports, aires autoroutières).

Flora-Lyse Mbella

WWW.MEZZODIPASTA.FR

LA PROPRIÉTAIRE VEUT OUVRIR UNE NOUVELLE ADRESSE RÉTAISE EN 2011

L'Hôtel de Toiras, premier 5 étoiles picto-charentais

Saint-Martin-de-Ré (17) En dépit des conséquences de la tempête Xynthia, cette distinction permet à l'établissement de doper sa fréquentation. Et de donner un coup de pouce à d'ambitieux projets.



Premier établissement 5 étoiles de l'île, l'Hôtel de Toiras proposera bientôt une annexe de 9 chambres avec spa et piscine.

Voici une nouvelle qui est arrivée au bon moment, juste après le passage de la tempête Xynthia qui n'a pas épargné l'île de Ré, et à la veille de la réouverture de l'hôtel : l'Hôtel de Toiras peut désormais se distinguer parmi l'offre hôtelière locale grâce à sa toute 5^e cinquième étoile. Ouvert en juillet 2004, l'établissement est né de la réhabilitation d'une maison d'armateurs située sur le port de Saint-Martin-de-Ré, la capitale historique de l'île de Ré. Six ans plus tard, cet hôtel devient le premier de la région à bénéficier de la prestigieuse distinction. L'occasion était belle pour communiquer, et le résultat ne s'est pas fait attendre : en dépit de la tempête, la 5^e étoile a eu un effet immédiat et a dopé la fréquentation de l'établissement. Au-delà de cet effet d'annonce, ce qui ravit **Olivia Le Calvez**, présidente de l'hôtel, c'est de "mieux se positionner vis-à-vis de l'offre

étrangère et de gagner en cohérence pour la clientèle française, avec une dynamique commerciale plus intéressante". Il faut dire que depuis le départ, Olivia Le Calvez ne se contente pas de l'à peu près. Tombée sous le charme de cette demeure rétaise du XVII^e siècle, elle en a fait un hôtel de charme de 17 chambres après une rénovation minutieuse et raffinée. En 2008, une nouvelle aile est ouverte, proposant deux suites et une chambre avec vue sur le port supplémentaires.

Le projet de la villa Clarisse

On pourrait imaginer que l'achèvement de ces travaux et la consécration que marque la cinquième étoile ont calmé les ambitions de la présidente de l'Hôtel de Toiras. Bien au contraire : elle fourmille de projets et promet que l'établissement ne s'endormira pas sur ses étoiles. "Notre axe aujourd'hui est de continuer à

travailler sur la restauration", précise Olivia Le Calvez. Mais c'est surtout la rénovation d'une nouvelle adresse, située à trois minutes de l'hôtel, qui constituera le défi de ces prochains mois. La Villa Clarisse, "maison typique de la ville de Saint-Martin intramuros, avec un grand jardin et de jolies vues", permettra de proposer à la clientèle de l'hôtel, dès avril 2011, neuf nouvelles chambres et suites, un spa et une piscine couverte.

Disposant de sa propre identité et répondant aux normes 5 étoiles, ce nouveau projet "plus favorable à une clientèle famille ou séminaire, permettra d'optimiser la clientèle à l'année", prévoit Olivia Le Calvez.

Élodie Bousseau

HÔTEL DE TOIRAS

1 QUAI JOB FORAN
17410 SAINT-MARTIN-DE-RÉ
TÉL. : 05 46 35 40 32

WWW.HOTEL-DE-TOIRAS.COM

OUVERT DEPUIS 2009, AVEC 144 CHAMBRES ET APPARTEMENTS

Le Relais du Plessis reçoit sa plaque Qualité Tourisme

Richelieu (37) L'établissement situé aux confins de la Vienne et de la Touraine est le premier adhérent régional labellisé de Service en tête.

L'association Service en tête, créée à l'initiative de France Boissons, regroupe aujourd'hui près de 550 adhérents. L'association propose notamment d'emmener ses CHR vers la marque Qualité Tourisme, créée par le ministère du Tourisme en 2005. Le Relais du Plessis de Richelieu, sis aux confins de la Vienne et de la Touraine, est le premier adhérent de Service en tête des régions Centre et Pays de Loire à recevoir cette marque. La plaque a été remise le 8 avril par **Guillaume Blanchot**, directeur régional de l'association, au promoteur du Relais du Plessis, **Jean-Marc Bournais** et à ses deux fils, **Charles-Henri** et **Pierre**.



Guillaume Blanchot remet la plaque à Pierre Bournais.

Vers l'excellence

L'établissement, hôtel 3 étoiles et résidence de tourisme, a ouvert ses portes en 2009 avec 144 chambres et appartements qui proposent notamment une offre tourisme nature. "Le label Qualité Tourisme récompense nos efforts pour développer l'accueil, le confort et la qualité à tous les niveaux", explique Pierre Bournais, le directeur commercial. L'établissement prépare désormais une double certification environnementale. Le Relais du Plessis a notamment été préparé à la labellisation par l'association Service en tête. "Notre mission consiste à tirer nos adhérents vers le haut, pour les emmener vers l'excellence, explique Guillaume Blanchot. Aujourd'hui, 15 % de notre réseau est labellisé, mais à terme nous espérons arriver à

70 %." Cette démarche devrait aussi s'inscrire au sein du groupe familial. Charles-Henri Bournais vient ainsi d'acquiescer deux autres établissements : la base de loisirs écologique de Moncontour dans la Vienne et le Domaine Saint Hilaire près de l'Abbaye de Fontevraud. L'effort portera sur l'hôtellerie, mais aussi sur la restauration, notamment au travers de la recherche de chefs issus de maisons étoilées.

Jean-Jacques Talpin

LE RELAIS DU PLESSIS

ROUTE DE THUET
LA COUPURE DU PARC
37120 RICHELIEU
TÉL. : 02 47 58 75 50

WWW.RELAISDUPLESSIS.COM

VALORISER VOTRE ÉTABLISSEMENT AVEC UNE PROFESSIONNELLE

Les poèmes visuels de l'agence Cd'A, alias Carole Dauvergne

Fréjus (83) L'agence propose aux hôteliers des audits complets assortis de propositions concrètes facilement applicables. Les projections associent esthétique et fonctionnalité.

C'est parce qu'elle est issue du sérail que son regard est précieux : **Carole Dauvergne** a derrière elle vingt ans de management, d'organisation et de création de concepts dans les secteurs de l'hôtellerie et de l'événementiel. La fonctionnalité d'un lieu, elle connaît ! Des formations pointues en décoration d'intérieur, puis en home-staging sont venues conforter son regard esthétique : "Aujourd'hui, l'hôtellerie bouge, j'ai envie de dire : 'bougez votre hôtel.'" L'harmonie est la pièce centrale de tout projet, celle où l'art de recevoir prend toute sa dimension. Les clients cherchent une décoration plus fraîche, originale, accueillante, de charme, en adéquation avec leur habitat. Le personnel doit s'y retrouver lui aussi, avec un espace de travail optimisé.



Carole Dauvergne.

ment changer beaucoup de choses pour valoriser un hôtel : c'est ce que démontre Carole Dauvergne lors de ses audits. "Je passe une journée sur le site, j'observe. Je commence par visiter l'établissement avec l'hôtelier, je vois comment fonctionnent les choses, le positionnement de l'hôtel. Je refais le tour seule avec mon appareil photo. Sur place, je dresse un listing complet illustré de tout ce qui pourrait être amélioré : coloris, agencement, mobilier... Je fais ensuite un debriefing avec l'hôtelier qui conserve le book. Il a tout en main pour agir, au rythme qu'il souhaite."

Anne Sallé

CD'A BY CAROLEDAUVERGNE

LE VALLON D'AZUR
755 CHEMIN DE VALESCURE
83600 FRÉJUS
TÉL. : 06 62 05 65 68

WWW.CAROLEDAUVERGNE.COM

L'hôtelier reste maître de ses actions

Contrairement à certaines idées préconçues, il ne faut pas forcé-

LA BOURSE

Accor

+ 5,24 % ↗

SBM

+ 0,83 % ↗

Hôtels de Paris

+ 0,00 % →

Club Med

+ 0,38 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 19 ET
LE 26-04-10

DANS UNE AMBIANCE DÉTENDUE

Bernard Urbain passe aux commandes du Château de l'île

Ostwald (67) Pierre de Traversac, président des Grandes étapes françaises, avait fait le déplacement pour installer le successeur d'Armel de Laage de Meux, lui aussi présent pour un passage de témoin.

Ambiance détendue, musique, buffet, plaisanteries au micro : le passage de témoin s'est fait dans la bonne humeur et une décontraction qui n'a pas empêché le sérieux de la réception et de la description des nouveaux projets de l'établissement. La création du poste de directeur régional que va occuper **Bernard Urbain** est une première pour les Grandes étapes françaises. Il chapeaute désormais les deux établissements que compte la chaîne en Alsace : le Château de l'île d'Ostwald (banlieue de Strasbourg) et le Château d'Isenbourg situé dans le Haut-Rhin, à Rouffach. Pour mener à bien sa mission, il sera épaulé par ses deux adjoints, qui accèdent au rang de directeurs d'exploitation : **Lætitia Wuest**, au Château de l'île et

Yann Chasseray au Château d'Isenbourg. Entré dans la chaîne en 1996, Bernard Urbain a d'ores et déjà présenté ses projets : progresser dans les points forts du Château de l'île - la clientèle d'affaires - et améliorer les performances un peu plus en retrait, comme la clientèle familiale et privée. Il n'a pas manqué de souligner le bilan positif de son prédécesseur **Armel de Laage de Meux**, venu de Cabourg où il officie désormais depuis deux mois.

Partenariat avec une entreprise fluviale

Pour cela, Bernard Urbain va s'appuyer sur des manifestations déjà au programme comme les soirées à thèmes du restaurant gastronomique (l'hôtel, riche de 62 chambres, compte aussi une winstub



Armel de Laage de Meux (à gauche) avait fait le déplacement depuis Cabourg et Pierre Traversac (au centre) depuis Paris pour l'intronisation officielle de Bernard Urbain (à droite).

alsacienne). Il veut en créer d'autres, au bar par exemple avec des soirées basées sur un pays et son cocktail, comme la caïpirinha et le Brésil, prévue au mois de juin. Des navettes fluviales seront

également mises en place entre le centre de Strasbourg et le ponton du Château de l'île grâce à un partenariat avec une entreprise de transport et de tourisme fluvial.

Flora-Lyse Mbella

LA CONSTRUCTION POURRAIT FAIRE SEPT ÉTAGES

Permis de construire délivré pour un nouvel ensemble hôtelier

Le Havre (76) Deux bâtiments, 164 chambres : l'établissement que construit Bouygues immobilier va changer la capacité hôtelière de la ville.

L'offre hôtelière du Havre va connaître un grand bond en avant dans un peu plus de trente mois. La ville vient en effet de délivrer un permis de construire très attendu : un nouveau complexe accueillera, face à la mer, deux bâtiments, 164 chambres

2 et 4 étoiles, ainsi qu'une trentaine de chambres 3 étoiles et une résidence de plus de 40 logements de standing. Construit par une filiale de Bouygues Immobilier en partenariat avec un hôtelier de Basse-Normandie, ce projet comportera également un restaurant d'une capacité de

300 couverts avec vue panoramique sur la baie de Seine. Des salles de séminaires, un parking souterrain de 240 places ainsi qu'un centre de balnéothérapie sont au programme de ce projet qui doit voir le jour en lieu et place d'un ancien lycée maritime vendu par le conseil régional de Haute-Normandie. Pour

l'heure, le promoteur du projet dessiné par l'architecte **Christophe Bidaud** se montre prudent ; le permis de construire pourrait être l'objet de recours devant la justice administrative, les riverains voyant d'un mauvais œil l'arrivée d'une nouvelle construction de sept étages.

Stéphane Siret



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

- d'autres conseils et reportages sur le **Viêt Nam** : cliquer sur 'Conseils et reportages par pays' ;
- les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'

É. de B.

EN MISANT SUR FACEBOOK ET L'IPHONE

Design Hotels réinvente le service

La chaîne apporte à ses établissements adhérents comme à ses clients de nouveaux services pour leur faciliter la vie.

Depuis le début de l'année 2010, Design Hotels multiplie les avantages à destination de ses adhérents. La chaîne a d'abord ouvert un système de réservation en ligne sur Facebook, qui est incontestablement un plus : "nos clients communiquent déjà énormément sur Facebook, précise le vice-président **Bernard Neff**. Avec ce système de réservation en direct, nous leur apportons un service supplémentaire qui était très demandé".

Les nouveautés 2010 ne s'arrêtent pas là. Pour faciliter le tourisme dans les grandes villes, Design propose désormais des city-guides à télécharger sur iPhone. Encore réservé à quelques grandes villes, le système devrait être étendu très vite à la plupart des villes en Europe. Design s'est par ailleurs asso-

cié avec Sixt, l'agence de location de voitures, qui propose à la location des BMW pré-programmées avec itinéraire sur GPS. Ce service n'est cependant disponible qu'en Allemagne et en Autriche.

"La chaîne n'a pas de concurrents"

En 2010, la chaîne, qui compte 187 établissements, en a accueilli deux nouveaux en France : l'hôtel Gabriel à Paris et le nouvel hôtel Sezz Saint-Tropez. Le réseau a également ouvert ses portes aux résidences, comme c'est le cas à Londres, par exemple.

Aux États-Unis, la chaîne a aussi trouvé dans le groupe Standard un partenaire pour promouvoir les hôtels Design européens. Enfin, malgré la multiplication de réseaux concurrents, les dirigeants de Design Hotels restent



Après la version papier de son guide (notre photo), Design Hotels lance des city-guides sur iPhone.

sereins : "La chaîne n'a pas de concurrents car nous ne sommes pas une chaîne d'hôtels indépendants design, nous regroupons des hôtels qui proposent un véritable concept", précise **Nicola Theumer**, responsable de la communication. **Évelyne de Bast**

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



Taux horaire minimum conventionnel

8,92 €

Taux horaire Smic

8,86 €

Valeur du repas

3,31 €

Plafond Sécu.

2 885 €

Indice du coût de la construction

1 507

Révision : + 7,18 %

Renouvellement :

+ 33,72 % (4^e trimestre 2009)

Taux de chômage

9,5 %

(3^e trimestre 2009)

UN CONTRAT DE COLLABORATION AUX CONDITIONS BIEN DÉFINIES

AKENA VEUT DOPER SON RÉSEAU GRÂCE LA FRANCHISE

Cette chaîne d'hôtellerie économique, à la tête d'une vingtaine d'établissements, veut doubler son réseau d'ici cinq ans et porter ainsi son parc à 50 hôtels.

L'histoire d'Akena commence en 1992, avec la reprise d'un hôtel restaurant existant, classé 2 étoiles et exploité sous la marque Relais Bleu. À la tête de ce groupe familial, **Jean-Michel Fontaine**, créateur de la marque, et sa nièce **Nathalie Fontaine**, directrice de la marque. Akena se décline en plusieurs dénominations : Akena Prestige pour des établissements 3 étoiles dont le développement s'effectue à l'étranger ; Relais Akena, le cœur de cible du groupe en matière de prestations hôtelières, en catégorie 2 étoiles disposant d'une offre de restauration ; et Akena City, avec des 2 étoiles sans restauration, qui proposent néanmoins le petit-déjeuner en buffet.

Le concept du groupe Akena ? Développer un hôtel économique 2 étoiles, comprenant tout le confort d'une chambre 3 étoiles. Comme l'explique Jean-Michel Fontaine, "c'est la fin de la grande période de ce qu'on peut appeler les low-cost de l'hôtellerie. Désormais, si le consommateur est toujours à la recherche des plus bas prix, il est aussi prêt à payer un peu plus cher afin d'avoir un minimum de prestations." S'adaptant à l'évolution du consommateur, les hôtels Akena proposent des chambres avec une superficie minimum de 16 m² où tout est étudié pour le confort du client. L'accent est mis sur une literie confortable. Les chambres sont équipées d'écrans plats, le client bénéficie d'un accès wifi gratuit. Autre prestation tout aussi indispensable : un parking fermé et sécurisé 24 h/24. Sans oublier la mise à disposition d'un petit-déjeuner en libre service pour moins de 6 €, et un programme de fidélisation, disponible sur le site internet d'Akena. Autre valeur ajoutée du groupe, précise Nathalie Fontaine, "être à l'écoute du client" : "Nous sommes en cours de labellisation Qualité Tourisme et Clef



Une chambre 2 étoiles qui offre tout le confort de la catégorie 3 étoiles.

verte. Démarche dans laquelle nous nous étions déjà engagés mais sans être allés jusqu'au bout."

En matière de développement, le groupe privilégie la construction d'établissements hôteliers pour le compte d'investisseurs sous marque Akena, avec des contrats de franchise de dix ans. Qu'en est-il des établissements par rapport aux nouvelles normes hôtelières et des règles de sécurité incendie ? "Notre produit était déjà supérieur à notre gamme, nous n'avons aucun souci. Dans la mesure où nous construisons l'hôtel, nous prenons en compte toutes les nouvelles normes et nouvelles technologies bien avant les dates butoir de mise en application de ces réglementations. Ils répondent aussi déjà à certaines normes HQE avec l'isolation thermique, phonique et récupération des eaux de pluie", assure Jean-Michel Fontaine.



Le nouveau logo d'Akena a bénéficié d'un coup de jeune.

vertes. Démarche dans laquelle nous nous étions déjà engagés mais sans être allés jusqu'au bout."



Chaque chambre a une superficie minimum de 16 m².

La franchise pour développer le réseau

En raison de la crise économique, le groupe a changé son fusil d'épaule et souhaite développer son enseigne par le biais d'hôtels existants, après une phase de rénovation, afin que l'établissement corresponde aux critères mais surtout à l'image véhiculée par le groupe.

Par ce biais, Akena déclare s'inscrire dans une stratégie de rénovation du parc hôtelier. L'objectif est de développer le réseau en le doublant d'ici à cinq ans. À plus court terme, l'objectif pour 2010 est de fédérer une douzaine d'établissements par filiation. Avec 25 établissements en franchise et 1 060 chambres, Akena est le 20^e groupe hôtelier français et souhaite atteindre la 15^e place.

Akena revendique son savoir-faire d'hôtelier et met en avant un réseau de proximité constitué par une entreprise familiale. Proximité qui se traduit par des rencontres, au minimum trois fois par an, lors des commissions de travail régionales permettant de visiter les exploitations des membres du réseau. Chacun apporte sa contribution pour définir les orientations de l'année suivante.

Dans les nouveautés à venir, chaque établissement va disposer de son propre site internet afin d'harmoniser la communication et de rationaliser l'investissement en communication. L'hôtelier disposera sur cet espace de pages spécifiques intégrant ses propres informations. "Nous proposons des outils souples. Nous sommes un relais, car nous considérons que l'hôtelier connaît son métier", conclut Nathalie Fontaine.

Pascale Carbillat

WWW.HOTELS-AKENA.COM

Qu'est ce que la franchise ?

La franchise est un contrat de collaboration entre deux entreprises indépendantes, celle du franchiseur et celle du franchisé, par lequel le franchiseur met à la disposition de son franchisé, en contrepartie du paiement d'un droit d'entrée et de redevances, trois éléments distincts :

- une marque et des signes de ralliement pour la clientèle ;
- un savoir-faire substantiel et spécifique exploité suivant des techniques, notamment commerciales, uniformes, préalablement expérimentées, régulièrement contrôlées et transmises au franchisé ;
- une assistance continue.

En contrepartie de ce savoir-faire, le franchisé paye au franchiseur un droit d'entrée afin de pouvoir utiliser l'enseigne. Il s'agit d'une somme forfaitaire. Ensuite, en contrepartie de l'assistance, le franchisé paye une redevance au franchiseur, qui peut être calculée de différentes façons. Son montant peut être fixe, être proportionnel au chiffre d'affaires, avec ou sans montant plancher.

Parfois, il peut aussi être demandé au franchisé de payer une redevance pour des opérations de publicité à l'échelle nationale.

Tout savoir sur la franchise

Toutes les informations nécessaires sont disponibles dans l'annuaire *Toute la franchise 2010*, les textes, les chiffres, les réseaux, édité par la Fédération française de la franchise.

La première partie de cet ouvrage est consacrée aux principes de fonctionnement d'une franchise : les avantages, les inconvénients et la réglementation applicable dans les relations franchisés et franchiseurs.

Dans sa deuxième partie, l'annuaire comporte des fiches détaillées sur les adhérents de la Fédération française de la franchise. Enfin, à la fin de l'ouvrage, figure la liste de toutes les franchises existantes avec, pour chacune d'elles, les coordonnées du siège social, divers renseignements sur la société et sur le réseau. Mais surtout, les conditions pour y accéder sont indiquées, c'est-à-dire le montant du droit d'entrée et de la redevance, la durée du contrat, ainsi que la personne à contacter si vous êtes intéressé.

Vous pouvez vous procurer cet ouvrage auprès de la Fédération française de la franchise (FFF)

60 RUE DE LA BOÉTIE
75008 PARIS
TÉL. : 01 53 75 22 25
FAX : 01 53 75 22 20
INFO@FRANCHISE-FFF.COM
WWW.FRANCHISE-FFF.COM



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

Le 1^{er} mai travaillé doit être payé double

Dans le cas où les salariés travaillent le samedi 1^{er} mai, faut-il payer l'indemnité ou peut-on donner deux jours de repos supplémentaires en compensation ?

Brigitte

Vous avez l'obligation de payer ce jour férié et n'avez pas la possibilité de remplacer le paiement par une compensation en temps, y compris si vous prévoyez de donner deux jours de repos supplémentaires au lieu d'un.

En effet, le 1^{er} mai est le seul jour férié obligatoirement chômé et payé en vertu du code du travail (articles L.3133-4 et L.3133-5). Mais comme tout principe, il souffre d'exceptions, et il est prévu, pour certains secteurs d'activité comme les CHR, que le 1^{er} mai peut être travaillé à la condition d'être payé double (article L.3331-6 du code du travail).

Ce principe est d'ailleurs rappelé par l'article 26 de la convention collective des CHR du 30 avri 1997, lequel précise que les salariés qui travaillent le 1^{er} mai ont droit, en plus de leur salaire habituel, à une indemnité égale au montant de ce salaire (en dehors des avantages en nature qui ne sont payés qu'une fois). En pratique, cela consiste à payer double cette journée. Que se passe-t-il si l'employeur accorde un repos compensateur à la place du paiement de cette journée

travaillée ? Celui-ci peut se voir condamner par les tribunaux à payer cette indemnité.

Un arrêt de la cour de cassation (Cass.soc. 30. 11.2004 n°02-45.785) est venu rappeler que le repos compensateur ne peut remplacer le paiement de cette journée travaillée. Dans cette affaire, la cour a jugé que le paiement de l'indemnité spéciale pour le travail du 1^{er} mai ne pouvait être remplacé par un repos compensateur. Elle a donc condamné l'employeur à payer l'indemnité prévue en cas de travail du 1^{er} mai.

Outre la réclamation des salariés, l'article R.3135-3 du code du travail prévoit que le fait de ne pas payer double un 1^{er} mai travaillé est passible d'une amende prévue pour les contraventions de la 4^e classe, d'un montant de 750 E. En cas de contravention, il y aura autant d'amendes que de salariés concernés.

Lire la suite de la discussion avec le code 11955B 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

Depuis le 1^{er} juillet 2009, tous les restaurants bénéficient du taux réduit de TVA

J'ouvrirai un restaurant en juillet 2010 et voudrais savoir si je peux appliquer sur toute ma carte (sauf vins) une TVA à 5,5%. C'est tellement compliqué que je m'y perds ! Dans les textes que je lis, on note simplement qu'il faut baisser la TVA sur 7 produits, j'ai un peu de mal à comprendre...

Vanou

Depuis le 1^{er} juillet 2009, la restauration bénéficie du taux réduit de TVA à 5,5 % sur la vente des produits solides et des boissons non alcoolisées à consommer sur place, contre 19,6 % auparavant. En effet, jusque-là, seule la vente à emporter bénéficiait de ce taux réduit de TVA. C'est pourquoi certains disaient que seule la restauration rapide, tel

McDonald's, bénéficiait du taux réduit. Elle en bénéficiait, oui, mais uniquement sur les ventes à emporter, qui constituent certes une grande partie des ventes de la restauration rapide. Un restaurateur traditionnel pouvait aussi en bénéficier sur la vente à emporter, mais ces prestations étaient marginales.

Quant aux règles qui gouvernent la TVA, le principe pose que tous les produits et services sont taxés au taux normal de 19,6 %. Pour bénéficier du taux réduit de TVA à 5,5 %, il faut que cela soit prévu expressément par la loi et plus précisément par le code des impôts. Pour inclure la vente de produits à consommer sur place (la restauration) dans la liste des activités bénéficiant du taux réduit, il a fallu demander l'autorisation de l'Europe pour ne pas fausser les règles de concurrence au niveau européen. La France a obtenu l'accord au début de l'année 2009



l'ordre de 11 % sur au moins 7 produits de la carte. Certains restaurants sont allés au-delà de cet engagement, d'autres ont juste appliqué la baisse des prix sur 7 produits, quand d'autres encore n'ont rien fait. Mais il s'agissait d'un engagement moral sans aucune mesure coercitive. Il est en effet impossible de réserver le bénéfice du taux

réduit aux seules entreprises qui auraient baissé leurs prix.

En outre, ce volet baisse des prix a été demandé par le Gouvernement pendant une période de 6 mois, soit jusqu'au 31 décembre 2009, comme l'a rappelé le secrétaire d'État au Tourisme, tout en demandant aux professionnels de ne pas trop augmenter leurs prix dans les années à venir. Lorsqu'on regarde l'évolution de l'indice des prix à la consommation pour le secteur de la restauration, celui-ci reste stable (à 0 %) depuis le début de l'année. Donc les restaurateurs ont, dans l'ensemble, tenu leurs engagements et les prix dans la restauration n'ont pas augmenté.

Lire la suite de la discussion avec le code 11851B sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Baisse de la TVA au 1^{er} juillet 2009 : quoi faire ?' sur www.lhotellerie-restauration.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 Ebène. Empilable.

moins de 50€
 la chaise

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

ÉCOLE DU VIN DE PARIS

L'École du Vin propose aux amateurs avertis et aux professionnels des formations intensives diplômantes de 3 jours (21h). Financement par le DIF.



Contactez Noémie NICOLLE : 01 43 41 33 94

www.ecole-du-vin.fr

tessali

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

Des canapés-lit haute couture sur mesure

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR

2imahl

MOBILIER HÔTELS,
 RESTAURANTS,
 COLLECTIVITÉS
 ARTS DE LA TABLE

www.2imahl.fr

CREA
 Centre de Recherche et d'Étude pour l'Alimentation

Pour toute demande contactez nous au 01 40 44 73 72

Vous êtes confrontés à l'évolution des technologies, des réglementations et du goût des consommateurs, Bruno GOUSSAULT et son équipe vous proposent dans sa cuisine expérimentale ou dans votre établissement différents stages pour votre personnel.

Cuisson sous-vide à juste température
 - du 15 mars au 19 mars
 - du 19 avril au 23 avril
 - du 20 septembre au 24 septembre
 - du 15 au 19 novembre.

Les cuissons sous-vide à thèmes
 - "Poissons, crustacés" du 01 au 02 avril
 - "Légumes, fruits" du 14 au 15 septembre
 - "Viandes, volailles, gibiers" du 16 au 17 septembre.

Textures et régénération sur assiette
 - du 04 au 06 octobre.

CREA, 179 rue Raymond Lanson - 75013 PARIS - Fax : 01 40 44 73 91 - E-mail : crea@crea.com

p.12 à p.22

**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

LA FIERTÉ DE LA RIGUEUR 'MADE IN FRANCE'

Écoles hôtelières : parole aux élèves

Ils ont intégré une école hôtelière pour devenir cuisiniers, chefs ou travailler dans l'hôtellerie. Un rêve pour certains, une vocation pour d'autres. Un choix qu'ils assument, même si leur quotidien n'a rien d'un long fleuve tranquille.

Costume sombre et cravate pour les garçons. Tailleur de rigueur pour les filles. D'emblée, l'uniforme les différencie des autres lycéens. Pour **Éric**, ne plus porter ses baskets et son jean fétiches, "cela a été dur, au début". Même scénario pour **Isabelle** : "Avant, je détestais les jupes ; finalement, j'y ai pris goût." Les élèves affluent rue Médéric, au cœur du XVII^e arrondissement de Paris. On se bouscule à l'entrée du lycée hôtelier Jean Drouant. Il est 14 heures et les cours de l'après-midi vont débiter.

Grand et mince, **Guillaume Cocquebert** a fière allure dans son costume anthracite. En classe de terminale, il passera son bac pro en juin. Cela fait quatre ans qu'il fréquente le lycée de la rue Médéric. Dès la classe de troisième, il s'est orienté vers un lycée hôtelier. Un choix qu'il n'a jamais regretté. Et pourtant, la vie à Jean Drouant mêle discipline, horaires stricts et des stages en entreprises où il s'agit d'être à la hauteur. Très prometteur en cuisine, Guillaume Cocquebert a déjà eu la chance de travailler dans quelques belles maisons, comme le Pré Catelan et le Ritz à Paris ou encore l'hôtel du Palais à Biarritz. "Ce type d'expériences nous rend mûre plus tôt que les lycéens de la filière générale", reconnaît-il.

De la pression et du stress

Avis partagé par **Sarah Lisa Dubois**. Responsable des services généraux d'une grande entreprise pendant une dizaine d'années, elle a tout quitté pour sa passion : la cuisine. Par le biais du Greta (Groupement d'établissements publics d'enseignement) parisien des métiers de l'hôtellerie, qui organise des actions de formation pour adultes, elle prépare actuellement son CAP de cuisine. "Je vais passer mon examen en mai et j'espère être diplômée en juillet. J'ai des cours théoriques et des cours pratiques, que j'alterne avec un stage au restaurant. C'est mon plaisir, dans le XV^e arrondissement." Technologie culinaire, hygiène, nutrition, approvisionnement et organisation de la production... elle doit tout potasser. "Dans une formation pour adultes, c'est plus difficile encore puisque nous



"J'ai toujours aimé le rapport avec la clientèle, raconte **Adrien Pistozzi**, en BEP service à l'école hôtelière du Périgord. Le service, pour moi, c'est comme un art."



"Dans une formation pour adultes, nous devons couvrir le programme du CAP en sept mois seulement", raconte **Sarah Lisa Dubois**, qui prépare son CAP de cuisine par le biais du Greta parisien des métiers de l'hôtellerie.

devons couvrir le programme du CAP en sept mois seulement, alors que cela prend normalement deux ans", souligne-t-elle. Sans oublier la pression du 'coup de feu' durant ses stages.

"Se démarquer pour avancer"

La pression et le stress, **Adrien Pistozzi** y est confronté lui aussi. Et pourtant, il n'a que 18 ans. Élève de l'école Arnaud de Ségué, l'école hôtelière du Périgord basée à Boulazac (24), il prépare le BEP service en alternance. "J'ai une trentaine d'heures de cours par semaine et une dizaine de matières, dont le français, les maths ou encore les sciences, et je suis également apprenti à l'Auberge de la Nauze, à Belvès." Adrien Pistozzi est plus que motivé : "J'ai toujours aimé le rapport avec la clientèle. Le service, pour moi, c'est comme un art." Le 17 mars dernier, il a été récompensé de ses efforts : invité au Sénat, à Paris, il s'est vu remettre une médaille d'or de Meilleur apprenti de France. Il souhaite concourir au niveau européen et projette de s'inscrire aux épreuves qui auront lieu à Lisbonne en décembre prochain.

Être souple sur les horaires

"Provoquer les rencontres, c'est l'une des façons de réussir dans le secteur", martèle Guillaume Cocquebert. Il reconnaît que les liens tissés avec certains de ses professeurs constituent "une chance". Une façon de remplir son carnet d'adresses : sésame précieux dès que l'on se met à chercher du tra-

vail. Sarah Lisa Dubois est sur la même longueur d'onde : "Un banquier ne me prêtera de l'argent pour créer mon propre restaurant que si je suis diplômée, expérimentée et munie d'un business plan bien ficelé." Guillaume Cocquebert s'attend à devoir être souple sur les horaires : il se souvient encore d'un remplacement un 15 août à l'hôtel du Palais "où [il a] travaillé de 7 heures du matin à 4 heures du matin. Sinon, c'était au minimum 10 heures par jour".

Une école de la rigueur

L'école hôtelière made in France serait-elle donc une école de la rigueur ? "Oui, répond Guillaume Cocquebert. La preuve : en Angleterre, on adore les jeunes apprentis français, car ils sont rapides, efficaces et ils fournissent un travail de qualité." "La discipline au sein d'un lycée hôtelier peut paraître difficile à accepter au début, mais au bout de quelques mois on arrive à prendre ses marques", poursuit Adrien Pistozzi. Certains professeurs reconnaissent, en aparté, qu'il y a encore une dizaine d'années, ils n'avaient que des élèves motivés. Aujourd'hui, ce profil d'élèves se mélange à d'autres jeunes qui ont choisi la filière hôtellerie-restauration soit faute de mieux, soit par effet de mode, ou encore parce qu'elle emploie toujours. "Mais ceux-là ne tiennent pas le rythme", commente Guillaume Cocquebert. Lui, en revanche, a déjà le choix entre quatre adresses de prestige pour débiter sa carrière, une fois son bac pro en poche.

Anne Eveillard

EN BREF

Des professionnels à la rencontre des élèves

À l'occasion de la journée 'Des métiers, une passion' organisée par le lycée hôtelier de Souillac (46), plusieurs professionnels de la salle et de la cuisine sont venus faire part de leur expérience. Parmi eux, des anciens élèves qui ont déjà un beau parcours : **Jennifer et René Carbonnière**, maîtres d'hôtel au Bristol (Paris, VIII^e) ; **David Réal**, adjoint au chef du Lutétia (Paris, VI^e) ; **Sébastien Gineste**, chef du Ö Gourmand ; **Joël Defives**, Meilleur ouvrier de France en boulangerie ; **David Dumas** de la Maison Bras à Laguiole (12) ; **Fabien Pistre**, barman du Palais à Biarritz (64) ; **Régis Bordes**, sommelier à Brive (19) ; le chef étoilé **Alexis Péliou**, du Gindreau à Saint-Médard (46). Durant cette journée, chefs et enseignants ont montré les multiples facettes des métiers de bouche, dans le but de renseigner et motiver les élèves dans leurs choix professionnels. Après les tables rondes du matin et les échanges entre professionnels et élèves, l'après-midi était consacrée à la réalisation d'un repas gastronomique pour 85 clients. La soirée, placée sous le signe des accords mets et pains, a vu Joël Defives réaliser un pain par plat.

H. B.

SUR LE THÈME DES ÉTOILES DE LA GASTRONOMIE

Journée des apprentis à l'INFA Picardie

Gouvieux (60) Le 31 mars dernier, les équipes pédagogiques du CFA de la CCI de l'Oise et l'INFA ont organisé pour la troisième année consécutive la Journée des apprentis, sur le thème des 'étoiles de la gastronomie'.

Depuis trois ans, l'INFA Picardie organise, avec la CCI de l'Oise, une journée dédiée aux apprentis, cette année placée sous le signe des 'étoiles de la gastronomie'. Cette année, la journée était parrainée par **Alain Blot**, chef étoilé de l'Auberge du Pont à Rethondes (60) et **Marc Duval**, de La Grange de Belle-Église à Belle-Église (60), **Alain Montigny**, Meilleur ouvrier de France et chef étoilé du Carmontelle à Chantilly (60) et de **Sébastien Cavailles**, Meilleur ouvrier de France maître d'hôtel officiant à la Côte Saint-Jacques à Joigny (89). Dès l'arrivée, les invités ont été plongés dans l'univers des étoiles décliné sous toutes ses formes : les étoiles de cinéma, la piste aux étoiles



La Journée des apprentis a été l'occasion de fêter le centenaire du Manoir.

de **Paul Bocuse** ou le Saumon à l'oseille de **Pierre Troisgros**. Le voyage s'est poursuivi avec les élèves de l'école du cirque de Gouvieux (60), qui ont donné une représentation de haut niveau. La soirée s'est terminée par un gâteau d'anniversaire élaboré par les élèves de men-

tion complémentaire pâtisserie, célébrant les 100 ans du Manoir.

du cirque, mais aussi la cuisine des chefs étoilés. Les étudiants ont assuré le service et ont proposé à leurs invités de déguster les recettes emblématiques des plus grands chefs comme la Poularde en vessie

INFA PICARDIE

LE MANOIR

CHEMIN DES AIGLES

60270 GOUVIEUX

TÉL. : 03 44 67 14 14

WWW.LEMANOIRSURLENET.FR

FACE À L'ÉTONNANT SILENCE DES MÉDIAS

Gérard Guy se félicite de l'esprit civique élevé et de la responsabilité citoyenne des professionnels

Le nouveau président de la CPIH s'étonne du peu d'écho donné à deux nouvelles essentielles à ses yeux. En matière d'emploi d'abord, la profession a déjà rempli 25 % des objectifs du contrat d'avenir. Quant aux prix, ils sont en baisse en CHR alors qu'ils sont en hausse, tous secteurs confondus. L'effet TVA.

Propos recueillis par Sylvie Soubes



Un mois après son élection, le nouveau président de la CPIH, Gérard Guy, livre son sentiment sur le secteur.

L'Hôtellerie Restauration : Pour vous, la profession tient ses engagements et doit le faire savoir.

Gérard Guy : Absolument. Dans les mois qui ont suivi les états généraux de la restauration et la réduction du taux de TVA à 5,5 %, que n'avons-nous pas entendu sur la profession ! À écouter les Cassandra, nous n'aurions pas, ou seulement très modestement, respecté le contrat d'avenir. Peu de baisse des prix en direction des consommateurs et peu de créations d'emploi. Beaucoup ne se sont pas gênés pour tirer sur le pianiste. Or, deux informations importantes viennent d'être communiquées par les pouvoirs publics. Et, à ma très grande surprise, dans l'indifférence quasi générale. La première bonne nouvelle porte sur l'emploi. Le secrétaire d'État au Tourisme, Hervé Novelli, vient d'annoncer que les CHR représentent les premiers créateurs d'emploi au 2^e semestre

2009. L'information est énorme. Ainsi, entre le 1^{er} juillet, date d'entrée en vigueur du taux réduit de TVA, et le 31 décembre, ce sont quelque 5 300 emplois net qui ont été créés selon les chiffres de la Direction de l'animation de la recherche, des études et des statistiques (Dares). Je vous rappelle que le contrat d'avenir prévoit 20 000 emplois supplémentaires sur trois ans. Ce qui signifie que 25 % de l'objectif a d'ores et déjà été atteint en six mois. Et cela dans une période économique difficile. La plupart d'entre nous ont enregistré des baisses de fréquentation. La mise en œuvre de la baisse de la TVA a permis une diminution des défaillances d'entreprises chez nous. Ce qui montre, là encore, l'impact positif de la mesure sur l'emploi, n'en déplaise aux oiseaux de mauvais augure.

Quel est votre autre sujet de satisfaction ?

L'Insee vient d'indiquer qu'en mars les prix dans les CHR ont baissé de 0,4 % contre une hausse globale de 0,5 % tous secteurs confondus. Soit un différentiel de 0,9 %. En période de crise, c'est une victoire pour nos métiers. Malheureusement, les voix qui ont été si promptes à dégainer sont étonnamment discrètes aujourd'hui. Personnellement, j'ai envie de dire avec une certaine fierté qu'en ces temps de crise, les professionnels des CHR font preuve d'un esprit civique élevé et d'une responsabilité citoyenne.

Quels sont les dossiers auxquels vous vous attaquez ?

Comme je l'ai dit dans mon programme, l'un de mes chantiers prioritaires va consister à développer l'implantation géographique de la CPIH, dont la montée en puissance est réelle. Il est important d'aller dans les départements pour expliquer et redorer le blason du syndicalisme professionnel, qui a été galvaudé ces derniers mois par des querelles personnelles qui n'apportent rien aux professionnels. Je pense qu'il faut apporter une certaine sagesse et non vouloir garder coûte que coûte fauteuils et places. Il faut rester à la disposition des adhérents. Je revendique le statut de provincial et

je tiens à le rester. Ce que j'ai dit, je le ferai. Nous allons mettre en place le 'vade-mecum' du nouvel adhérent. Un livret qui reprendra les différents services - juridique, communication, assistance... - sur lesquels il peut s'appuyer.

Quel message souhaitez-vous faire passer aux professionnels non syndiqués ?

Le temps où chacun pouvait rester seul dans son affaire est terminé. Être indépendant ne signifie pas être individualiste. Partager un problème à plusieurs, c'est déjà le résoudre un peu. Les formations au permis d'exploitation mises en place par CPIH Formation sont, on le voit, un excellent levier en terme de sensibilisation. Ce livret va être systématiquement distribué aux stagiaires. Nous devons mieux faire comprendre aux entreprises, même toutes petites, l'intérêt pour elles d'être syndiquées dans le contexte actuel. La CPIH défend des

entreprises qui n'ont parfois que deux ou trois salariés, ou aucun, et qui n'ont pas la même culture du résultat que les grands groupes... Nous allons aussi lancer un site web interactif qui sera présenté mi-juin à la presse et qui sera effectif à la rentrée. Nous devons apporter un maximum d'informations aux départements et aux adhérents. Ce site est un moyen supplémentaire de communication et il va également nous permettre d'avoir une vue d'ensemble du secteur.

Un mot sur les nouvelles normes hôtelières ?

Les nouvelles normes hôtelières ne sont pas encore bien comprises. Et surtout, les professionnels doivent savoir que nous avons encore de l'influence sur leur évolution. Nous avons trois ans pour travailler à l'ajustement de ces critères obligatoires. Il y aura un état des lieux. C'est prévu dans le texte. Ce sont des normes évolutives et ce que nous allons remonter du terrain va nous permettre de corriger la donne. Au terme de ces trois années, les normes auront une validité de cinq ans avant d'être à nouveau réactualisées. Elles constituent une opportunité énorme pour la modernisation et la pérennité du parc hôtelier français.

“ Être indépendant ne signifie pas être individualiste. ”

Gérard Guy

SEPTIÈME ÉDITION DU RENDEZ-VOUS DES MARCHÉS D'INTÉRÊT NATIONAL

Les MIN en fête les 15 et 16 mai

Nice (06) L'édition précédente avait accueilli 76 000 visiteurs. Les 27 000 écoliers niçois vont être sensibilisés par Sodexo, nouveau partenaire de cette édition.

Depuis sept ans, le rendez-vous 'MIN en fête' offre l'opportunité au public d'aller à la rencontre des producteurs et des grossistes de ce marché habituellement réservé aux professionnels.

La manifestation se veut pédagogique et ludique : on vient en famille pour découvrir les produits commercialisés sur le marché d'intérêt national (MIN) et les entreprises implantées sur ses 30 000 m². L'offre de produits alimentaires, agricoles et horticoles, est énorme. 200 exposants sont attendus. Les animations sont nombreuses et mettent l'accent sur les produits du terroir,

la gastronomie locale, le patrimoine agricole, les activités sportives champêtres.

Des rencontres chez les exploitants

Avec l'action menée en partenariat avec la Sodexo, actuel détenteur du marché des cantines scolaires de la ville de Nice, le nombre de visiteurs devrait être démultiplié : distribution de kits informatiques et ludiques dans les écoles, repas spécial MIN en fête dans toutes les écoles quelques jours avant l'événement, ateliers des P'tits Chefs le jour même : tous les ingrédients sont réunis pour séduire les familles. La fête sortira aussi du cadre urbain.



Joseph Calza, créateur des 'MIN en fête' et président de la Sominice, a passé cette année un partenariat avec Sodexo.

La chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes proposera pour la deuxième année consécutive des découvertes de domaines agricoles et des visites libres seront possibles chez les producteurs du réseau 'Bienvenue à la ferme'. (Contact : Chambre d'agriculture au 04 93 18 45 00)

Anne Sallé

Gratuite, la manifestation est ouverte de 9 h 30 à 19 heures les samedi 15 et dimanche 16 mai 2010.

Informations sur le site www.mindenice.fr

LAVAGE DES MAINS, TENUE DE TRAVAIL...

SE PRÉPARER AUX VISITES DE CONTRÔLE : L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

Le personnel, correctement formé et informé, peut prévenir les contaminations des produits qu'il fabrique. Maîtriser son hygiène en tant que salarié, c'est se protéger en tant que consommateur.

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

L'homme est l'un des facteurs de contamination les plus importants :

- **les individus en bonne santé** : ils dispersent de nombreux micro-organismes dans l'environnement (cheveux, peau, salive, etc.) ;
- **les individus malades** : les personnes atteintes d'affections des voies respiratoires, du tube digestif ou de la peau (abcès, plaies...) hébergent des germes dangereux, qui sont émis lors de quintes de toux, de paroles, d'éternuements ou de contacts ;
- **les individus porteurs sains** : ce sont des personnes hébergeant des micro-organismes dangereux sans être malades, car elles ont développé des défenses adaptées, mais elles peuvent contaminer les produits avec lesquels elles sont en contact.

Pour éviter la contamination des produits, le personnel doit respecter un certain nombre de règles :

- **une tenue vestimentaire adaptée** : vêtements de travail propres à changer régulièrement cachant les vêtements personnels, chaussures de sécurité propres, utilisation de calot, de toque ou de charlotte ;
- **un lavage régulier des mains** : la main reste le premier outil de travail et constitue donc le facteur de risque de contamination le plus important. Le lavage des mains diminue le nombre de microbes mais ne les élimine jamais complètement. Il faut donc se laver les mains fréquemment. Pour une bonne hygiène des mains, les ongles doivent être portés courts et sans vernis.

■ Quand faut-il se laver les mains ?

- à chaque prise de poste ;
- avant de trancher ou de manipuler des produits à risque ;
- après avoir touché des objets sales ou souillés ;
- après s'être mouché ;
- en sortant des toilettes.

■ Comment se laver les mains ?

- 1 - Mouiller complètement
- 2 - Savonner
- 3 - Brosser les ongles
- 4 - Rincer
- 5 - Sécher avec du papier à usage unique.

L'hygiène du personnel

Lavage des mains

- ✓ Le poste de lavage des mains doit être accessible, équipé d'un mitigeur, d'un distributeur de savon bactéricide, d'un distributeur de papier à usage unique et d'une brosse à ongle.
- ✗ Ne pas utiliser le bac plonge comme poste de lavage des mains. Ne pas encombrer le poste. Ne pas placer les distributeurs au-dessus des préparations.

Tenue du personnel

- ✓ Une tenue propre renouvelée chaque jour. Ranger les tenues dans une armoire vestiaire en prenant soin de bien séparer le linge de travail et le linge de ville. Les vestiaires doivent être rangés et nettoyés périodiquement.
- ✗ Pas de montre, ni bracelet, seule l'alliance (lisse) est tolérée. Utiliser des chaussures de sécurité en cuisine. Les tenues doivent être déposées dans un panier (linge sale) après le service et non pas déposées sur du matériel sensible qui devrait être recouvert d'une housse après nettoyage et désinfection.

Infographie : Stéphanie Goutte



■ Le port des gants :

Il n'est possible que sur des mains propres. Les gants doivent être changés régulièrement et à chaque fois qu'ils sont déchirés, car ils n'assurent alors plus leur rôle de protection. Ils doivent être utilisés à bon escient : mieux vaut travailler avec des mains propres qu'avec des gants sales.

■ Autres règles à respecter :

- pas d'effets personnels en cuisine (sacs, téléphone portable...).
- pas de port de bijoux : bague, boucle d'oreille, montre...
- interdiction de fumer.

En outre, il faut signaler toute maladie infectieuse (angine, grippe...) au responsable de cuisine. Toute plaie doit être soignée et couverte d'un pansement étanche.

Toutes ces consignes doivent être respectées par les opérateurs ; les chefs de cuisine, le personnel de maintenance, les visiteurs...

L'hygiène des mains

☹ Ce qu'il ne faut pas faire



1. Ne pas utiliser le bac plonge comme poste de lavage des mains.
2. Ne pas encombrer le poste.
3. Ne pas placer les distributeurs de savon au-dessus des préparations.

😊 Ce qu'il faut faire



- Le poste de lavage des mains doit être accessible, équipé en eau chaude et froide (mitigeur).
- Vous devez installer un distributeur de savon bactéricide, un distributeur de papier à usage unique et une brosse à ongle (suspendue).
- Ne pas oublier les affiches d'information.

La tenue du personnel

☹ Ce qu'il ne faut pas faire



1. Pas de montre.
2. Pas de bracelet ni de bague, seule l'alliance (lisse) est tolérée.
3. Pas de chaussures de ville, portez des chaussures de sécurité en cuisine.
4. Les tenues doivent être déposées dans un panier (linge sale) après le service et non pas déposées sur du matériel sensible qui devrait être recouvert d'une housse après nettoyage et désinfection.
5. Les vestiaires doivent être rangés et nettoyés périodiquement.

😊 Ce qu'il faut faire

1. Une tenue propre renouvelée chaque jour.
2. Ranger les tenues dans une armoire vestiaire en prenant soin de bien séparer le linge de travail et le linge de ville.
3. En fin de service, placer les affaires sales dans un sac ou une corbeille à linge.





PAGE DU CHEF

Flan de foie gras au vin de porto, poires chaudes, huile d'olive à la cannelle

PAR OLIVIER FALCHI, SOFITEL BUENOS AIRES ARROYO, ARROYO 841, BUENOS AIRES (ARGENTINE)



Ingrédients pour 4 personnes

Flan :

0,200 kg de foie gras
0,10 l de crème fleurette
4 œufs
0,20 l de porto
Sel, poivre

Poires chaudes :

4 poires
0,100 kg de sucre
1 bâton de cannelle
1 gousse de vanille
1 pincée de thym
1 pincée de safran
0,30 l d'eau

Progression

Pocher les poires

- Préparer un sirop avec toutes les épices et les grains de vanille.
- Éplucher les poires, les pocher dans le sirop et, dès la fin de cuisson, les égoutter, les réserver à température ambiante et réduire le sirop.

Préparer les flans

- Réduire le porto à consistance de caramel et le verser dans les moules.
- Mixer tous les autres ingrédients, saler, poivrer et remplir les moules.

- Cuire au bain-marie au four à 140 °C pendant 45 minutes.
- Laisser refroidir après cuisson.

Dressage

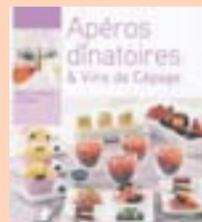
- Poser une poire dans l'assiette ou le plat et la napper de sirop réduit.
- Démouler un flan à côté et décorer avec une tranche de pain aux noix.

Le fondant de la poire et le moelleux du flan : sublime !

Vin conseillé : un vouvray demi-sec Ammonite 2008.



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



"APÉRO DÎNATOIRES & VINS DE CÉPAGE"

Valérie Pajot
Étienne Laporte
Hachette Pratique
Prix : 4,90 €

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



UNE PALETTE DE SAVEURS INCOMPARABLE

Le pinot noir, cépage noble par excellence

Quel est le point commun entre la romanée-conti et un sancerre rosé ? Réponse : ces deux vins sont élaborés à partir du même cépage. En fonction de la zone de production, de la nature du sol, du choix des clones, mais surtout du rendement, les résultats obtenus varient considérablement.

Par Paul Brunet, auteur du Blog des Experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr

En Bourgogne, lors des vendanges de pinot noir.



Origine et localisation

Comme toujours, les spécialistes ne sont pas d'accord sur l'origine du pinot noir. Mais avec **Jancis Robinson**, nous pouvons dire "qu'il est plausible que le pinot fût déjà cultivé en Gaule quand les Romains l'envahirent et on possède des indications probantes de sa présence en Bourgogne au IV^e siècle".

De nos jours, ce cépage occupe un peu plus de 50 000 ha dans le monde, dont la moitié en France, essentiellement en Bourgogne où il permet d'élaborer tous les grands vins connus du monde entier (volnay, pommard, chambertin...), mais aussi des vins plus modestes sous des appellations sous-régionales ou l'appellation régionale bourgogne. En France, on le rencontre également en Champagne, Centre-Loire, Alsace, Languedoc dans de nombreuses IGP (anciens vins de pays).

Contrairement à beaucoup d'autres cépages rouges, il s'agit d'un cépage exigeant qui donne ses meilleurs résultats sur des sols calcaires, profonds et bien drainés. Il est également sensible aux conditions climatiques (climat tempéré). C'est une des raisons pour lesquelles il est moins présent au niveau mondial que le cabernet sauvignon, le merlot... Néanmoins, il donne de bons résultats dans de très nombreux pays étrangers : États-Unis (notamment en Oregon), Allemagne, Suisse, Roumanie, Australie, Nouvelle-Zélande, etc.

Caractères des vins

Avantage incontestable : les vins issus de ce cépage offrent une palette incomparable allant des vins légers, frais et fruités, à boire jeunes (alsace, sancerre...) à d'autres plus charpentés avec un excellente aptitude à la conservation (chambertin, pommard...).

La plupart des vins jeunes présentent des notes de fruits rouges : griotte, framboise, cassis... puis évoluent, pour ceux qui ont une bonne aptitude à la conservation, vers des notes plus complexes de réglisse, poivron, truffe... et enfin de sous-bois, voire de venaison. Mais attention ! N'oublions jamais le conseil de **Pierre Poupon** : "Laisse ton vin vieillir, ne le laisse pas mourir." Les tanins, même lorsque les vins sont issus de macération longue, ne sont jamais agressifs.

Sur vos cartes

Pour les vins de Bourgogne, en raison du morcellement du vignoble, il faut bien veiller à préciser le nom du producteur (le seul clos-de-vougeot compte plus de 80 propriétaires).

Attention à ne pas confondre les AOC bourgogne, issues de pinot noir, et l'AOC bourgogne passe-tout-grain (1/3 minimum de pinot noir et 2/3 maximum de gamay). Quels que soient la saison, le menu ou le goût du client, lorsqu'un vin rouge doit être servi, il y a toujours un vin issu de pinot noir à proposer.

UNE PHASE DE RÉFLEXION S'AMORCE

Les Étoiles d'Alsace se réforment

Strasbourg (67) Un nouveau président en la personne d'Hubert Maetz, une organisation en commission... Pour l'association, c'est un virage nécessaire après vingt ans d'existence et les départs en retraite de son président Fernand Mischler et de son secrétaire général Maurice Roeckel.



Les Étoiles d'Alsace réunis pour le lancement de la formule jeune version 2009 : assis à gauche : Maurice Roeckel et Fernand Mischler.

«*ela fait plaisir mais c'est un lourd bébé !*», sourit **Hubert Maetz** (Le Rosenmeer à Rosheim, une étoile Michelin). Le président élu des Étoiles d'Alsace se montre prudent après avoir été porté par les suffrages des 36 membres de l'association ce lundi. «*Il a raison, c'est un lourd bébé*», reprend **Fernand Mischler**, président sortant, en place jusqu'au 1^{er} janvier 2011. Cela faisait deux ans que les deux hommes avaient annoncé leur retraite pour la fin 2010. L'ancien chef du Cheval Blanc de Lembach (67) et son compère de toujours **Maurice Roeckel** se préparent donc à tirer leur révérence en fin d'année. Mais les Étoiles d'Alsace ne s'arrêtent pas pour autant. «*Nous entamons une période de transition, de passation de pouvoir*», explique

Maurice Roeckel. Car le secrétaire général œuvrait énormément et «*c'est surtout lui qu'il faut remplacer*», insiste Fernand Mischler, qui n'était pas en reste. La réflexion a été amorcée ce lundi en réunion plénière. Les membres de l'association vont se regrouper en commissions aux thématiques bien définies (communication, banquets, fonctionnement, etc.) et le côté administratif sera assuré par **Élodie Hank**, qui assistait déjà Maurice Roeckel depuis des années. Toute cette nouvelle organisation devrait être au point en septembre, assure Fernand Mischler. Pour le moment donc, une phase de remise en question commence pour les 36 chefs et artisans de bouche alsaciens, qui forment cette association dont chaque membre doit être accueilli à l'unanimité. **Flora-Lyse Mbella**

EN BREF

Opération les chefs solidaires le 10 juin

Pour la 2^e année consécutive, des professionnels réunis en comité de pilotage (**Éric Boonstoppel**, Hôtel Fouquet's Barrière, **Jean-Pierre Coffe**, 'Vivement Dimanche', **Didier Delor**, Le Bouledogue, **Éric Guérin**, La Mare aux oiseaux, **Cyril Lignac**, Cuisine Attitude, **David Martin**, 'Télématin') appellent leurs collègues à se joindre à eux pour soutenir la recherche et l'aide aux malades du sida dans le cadre d'une opération simple : s'engager à reverser 10% de leur recette le 10 juin à l'association Sidaction. La liste des restaurants participants aux chefs solidaires est consultable sur www.sidaction.org. Sidaction proposera aux restaurateurs qui le souhaitent un 'kit chefs solidaires' comprenant des affiches de l'opération 2010, des T-shirts pour le personnel, des préservatifs et des rubans rouges. **N. L.**

COMMENT FAIRE PARTIE DES 'CHEFS SOLIDAIRES' ?

LES PROFESSIONNELS PEUVENT S'INSCRIRE EN ENVOYANT UN MAIL À CHEFSOLIDAIRES@SIDACTION.ORG OU EN TÉLÉPHONANT À **KOFFI MESSAN** AU 01 53 26 49 68

Accor Services, vers une entrée en bourse sous un nouveau nom

En août 2009, pour la première fois, est approuvé par le conseil d'administration l'étude du projet de séparation du groupe en deux métiers distincts. Le 23 février 2010, le conseil d'administration d'Accor SA

reprend les modalités de cette séparation, en en précisant les contours et, le 19 avril, il confirme la séparation des deux métiers du groupe et approuve le traité d'apport-scission. Concrètement, Accor SA cède à la société New Services Holding SA toutes ses activités de services et procède à un transfert d'actions au profit du capital de la nouvelle société, proposant aux actionnaires une rémunération identique dans les deux sociétés. Le 29 juin, une assemblée générale extraordinaire du groupe Accor se prononcera sur le projet de scission, alors que New Services Holding SA, sous un nouveau nom qui sera annoncé début juin, se réunira pour la première fois en assemblée générale ordinaire et extraordinaire. Enfin, le 2 juillet, la société, sous sa nouvelle dénomination, sera introduite en bourse sur NYSE Euronext Paris. **É. de B.**

Ouverture du premier restaurant-école Paul Bocuse à Shanghai

Le 1^{er} mai, le restaurant-école de l'Institut Paul Bocuse ouvrira ses portes au dernier étage du Pavillon Rhone-Alpes de l'Exposition universelle de Shanghai. Il va former, pendant la durée de l'exposition, 120 étudiants du Shanghai Institute of Tourism (SIT). Sa capacité d'accueil est de 177 couverts, et il sera divisé en trois espaces (restaurant, lounge, terrasse). Cette démarche répond aux besoins croissants de professionnels qualifiés dans le secteur du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration en Chine.

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie
Restauration



> 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 : _____



NOUVEAU VERRE
ellipse



Heineken[®]

HE S.A.S. RCS Nanterre 414 842 062.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.