

L'Hôtellerie Restauration

14 MAI 2010 N° 3185

PLATS TRUFFÉS PAGES 2-3

YVES THURIÈS RELAXÉ
PAR LE TRIBUNAL D'ALBI



M 01692 - 3185 - F: 3,00 €



ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 18

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

À L'INITIATIVE DE TRANSGOURMET

PAGE 7

Lionel Veillet et Noël Bérard Chefs en or 2010



De g. à d. : Christian Le Squer, Noël Bérard (vainqueur de la sélection des apprentis), Lionel Veillet (vainqueur de la sélection des chefs), Michel Roth et Jean-Christophe Adouritz.

Près de 300 candidats ont tenté l'aventure de ce concours lancé par TransGourmet. Un challenge annuel, au cours duquel les candidats doivent composer une recette autour d'un thème choisi. Critères retenus : la mise en valeur des produits, le sérieux et la créativité.

ÉLECTIONS MI-SEPTEMBRE À LA PRÉSIDENTIE DE L'UMIH PAGES 2-3

Roland Héguy et Hervé Becam candidats

Suite à l'annulation des élections confédérales du 15 mars par le tribunal de

grande instance de Paris, le ticket Roland Héguy et Hervé Becam, fort de 80,20 % des voix

lors du scrutin contesté, se retrouve à nouveau en campagne.

JURIDIQUE

PAGE 16

Tentures et rideaux d'hôtels doivent-ils être en tissu 'non feu' ?

HYGIÈNE

PAGE 41

La réception des marchandises

À L'INVITATION DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

PAGES 42-43

LES ÉTOILÉS 2010 À L'HONNEUR



L'Hôtellerie Restauration a rendu hommage lundi dernier aux nouveaux étoilés de l'année réunis, comme de coutume, au Pavillon Gabriel à Paris, pour un cocktail déjeunatoire élaboré par Jean-Pierre Biffi (Potel & Chabot). "Un rendez-vous

incontournable et très festif", a souligné Jean-Luc Naret, directeur des guides Michelin, qui a félicité la promotion 2010 et l'a encouragée à "continuer à faire en sorte que la gastronomie française soit reconnue dans le monde entier". En 2010, un nou-

veau 3 étoiles, Gilles Goujon, 10 deux étoiles et 47 une étoile ont convaincu les inspecteurs de leur talent. Plus de 400 personnes (professionnels, représentants syndicaux, partenaires, fournisseurs...) les ont ovationnés.

ADAPTEL

HÔTELLERIE • RESTAURATION

TRAVAIL TEMPORAIRE

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

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

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

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

Contactez-nous
AUSI
pour vos besoins
tertiaires

E-mail : contact@adaptel.fr
N° D'URGENCE : 06 73 89 18 07
www.adaptel.fr

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

Diplômes et formation

Alors que les pouvoirs publics s'engagent fortement dans la formation des jeunes en épaulant la mission Marcon consacrée au développement de l'apprentissage, l'éternelle polémique sur l'exigence éventuelle d'un diplôme pour exploiter un hôtel ou un restaurant est aujourd'hui un faux débat.

Écartons tout d'abord les opinions tranchées sur l'inutilité des diplômes, qui ne peuvent servir d'alibi qu'aux thuriféraires de la médiocrité et de la vacuité intellectuelle.

Tout métier exige aujourd'hui des connaissances techniques, juridiques, managériales dont nul ne saurait se passer sans grand risque d'échec. On ne devient pas restaurateur parce qu'on réussit à merveille le gigot du dimanche, ni hôtelier après avoir décoré trois chambres dans un hameau cévenol.

Il faut s'y faire : même les génies sont obligés de passer par la pénible période de l'apprentissage, pas forcément passionnante mais néanmoins indispensable, qu'il s'agisse de la cuisine, de la gestion hôtelière comme du droit, de la médecine, des mathématiques ou des langues étrangères.

Ce qui ne signifie absolument pas que la religion du diplôme doive être perpétuée, elle qui est encore trop célébrée dans notre beau pays, où le moindre parchemin est considéré comme le passeport indispensable à la réussite.

Dans toute profession, il y a des gens de talent, des passionnés, voire des créateurs, alors qu'une immense majorité, qui a le droit également de gagner sa vie, exerce dans l'anonymat et l'honnêteté le métier qu'elle a choisi. Dans tous les cas, l'acquisition de connaissances sans cesse renouvelées reste une ardente obligation.

Mais cette conviction est parfois contredite par les arguments qui plaident en faveur de l'absence d'exigence de diplôme nécessaire à l'exercice de nombreuses activités. Arguments fondés essentiellement sur la préoccupation d'assurer au marché des transactions de fonds une plus grande fluidité possible et à la liberté d'entreprendre, la possibilité de s'exprimer dans des secteurs considérés, à juste titre, comme des facteurs d'ascension sociale.

Or, la contradiction n'est aujourd'hui qu'apparente. Nul ne peut contester que l'exploitation d'un hôtel, d'un restaurant ou d'un café exige un socle de connaissances professionnelles extrêmement variées, de l'hygiène à la sécurité du public en passant par la fiscalité, le droit du travail, la gestion, sans oublier les produits alimentaires, le code des débits de boissons ou l'informatique.

Quant à celles et ceux tentés par le noble art de la cuisine, ils ne réussiront qu'après une solide formation propre à faciliter ensuite l'expression de leur créativité. On ne devient pas un 'Mozart des fourneaux' sans avoir acquis les bases essentielles de techniques parfois rébarbatives mais incontournables.

La profession doit rester ouverte à tous les talents, mais elle ne saurait souffrir d'un amateurisme qui fut trop longtemps préjudiciable à son image.

L. H.

EN BREF

Didier Elena à New York



Didier Elena arrive dans la Grosse pomme.

À compter du 10 mai, Didier Elena (ex-La Chèvre d'Or à Eze) prend la direction de la cuisine du

restaurant Adour Alain Ducasse au St. Regis de New York, qui propose depuis janvier 2008 une cuisine française contemporaine 'designed with wine in mind'.

Le guide 'Michelin' couvrira trois nouvelles villes au Japon

Le guide Michelin Tokyo 2011, qui sortira en novembre prochain, couvrira également les villes de Yokohama et de Kamakura. Quant au guide Michelin Kyoto & Osaka, il intégrera la ville de Kobe (sortie de la deuxième édition en octobre).

Taillevent au Liban

Après le Japon, où Les Caves Taillevent sont déjà très présentes (21 points de vente dont 10 à Tokyo), c'est au Liban que la gamme de vins Taillevent va conquérir de nouveaux pôles de développement. Valérie Vrinat, présidente de Taillevent, vient de signer un accord de partenariat exclusif avec la Société Fattal afin de distribuer au Liban les vins de la gamme. L'accord porte sur une quarantaine de références représentatives des différents vignobles français, mais susceptible de s'ouvrir à des vins étrangers.

La Boîte à Pizza dévoile son deuxième chef étoilé



L'étoilé Nicolas Stamm met la main à la pâte.

La Boîte à Pizza a signé un partenariat avec quatre chefs

étoilés pour imaginer des recettes inédites de pizzas, proposées ensuite dans les points de vente du réseau. Après le succès de la pizza du chef argentin Mauro Colagregco, La Boîte à Pizza entame la deuxième étape de son opération avec Nicolas Stamm, chef doublement étoilé du restaurant alsacien La Fourchette des Ducs à Obernai (67). Sa recette ? Duo printanier de Saint-Jacques et crevettes glacées à l'orange vanillée.

Accor convoque ses actionnaires en assemblée générale le 29 juin 2010

Réunis en assemblée générale le 29 juin prochain, les actionnaires d'Accor devront entériner le traité d'apport scission conclu entre Accor SA et New Services Holding, finalisant ainsi la séparation des deux métiers du groupe (Hôtellerie et Services).

"PAS DE TEXTE, PAS D'INFRACTION", SELON LE

'Plats truffés' : Yves Thu

Poursuivi pour tromperie, pour avoir utilisé l'expression 'plats truffés' sans indication de l'espèce, Yves Thuriès a été relaxé jeudi 6 mai. Il a néanmoins annoncé qu'il fermait définitivement son restaurant du Grand Écuyer à Cordes.

Le président du tribunal correctionnel d'Albi l'a reconnu dans son délibéré : "il n'existe aucun texte indiquant que la mention 'truffée' serait réservée à la truffe noire ou à la truffe blanche." Il a conclu : "Pas de texte, pas d'infraction."

Yves Thuriès s'est dit "soulagé", tout en insistant sur le fait qu'avoir été poursuivi pour tromperie, "cela fait très mal", selon ses propres mots. "Accablé et démoralisé", il a annoncé qu'il fermait définitivement son restaurant du Grand Écuyer à Cordes. "Les 25 salariés de l'établissement retrouveront d'autres emplois", a-t-il souligné.

"Notre volonté de tromper n'existe pas"

Yves Thuriès était poursuivi pour tromperie suite à la visite inopinée au Grand Écuyer, en juin 2009, d'agents de la Direction de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Les contrôleurs avaient relevé que, sur un plat portant la mention "truffé", le cuisinier utilisait des truffes blanches d'été d'origine française alors que seules les truffes noires peuvent bénéficier de cette

"NOUS ATTENDONS CETTE ÉCHÉANCE AVEC IMP

Élections confédérales à et Hervé Bécam de nouv

Les deux hommes se représentent à la présidence et vice-présidence confédérale de l'Umih. La date de dépôt des candidatures est fixée au 15 juin et les élections auront lieu dans la semaine du 13 septembre. Micro.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

L'Hôtellerie Restauration : Vous repartez en campagne, mais dans quel état d'esprit ?

Roland Hégyu : Hervé Bécam et moi-même sommes plus que jamais dans l'attente de ces nouvelles élections. La date du dépôt des candidatures a été fixée au 15 juin et les élections doivent avoir lieu dans la semaine du 13 septembre. Il faut apurer le passif et remettre les choses dans le droit chemin et le bon ordre. Nous sommes de front, avec les présidents de branches, sur tous les dossiers. Nous attendons donc cette échéance avec impatience.

Comment ressentez-vous la profession dans le contexte économique actuel ?

Le secrétaire d'État au Tourisme, Hervé Novelli, l'a dit récemment : les effets positifs de la baisse de la TVA se font sentir. Ça y est. Et puis, il faut le rappeler, l'obtention de la baisse de la TVA n'est pas une niche fiscale mais une justice. La TVA, c'est acheter et vendre un produit à un même taux. Or, le différentiel faisait que nous reversions plus de TVA. Nous étions, nous, restauration traditionnelle, défavorisée. Aujourd'hui, nous achetons et revendons au même taux et nous pouvons nous inscrire dans la même concurrence que les autres formes de restauration. Alors que la France et l'Europe sont en crise, notre secteur n'a pas cassé de l'emploi ni de l'entreprise. Hervé Novelli vient également d'indiquer que la restauration était le premier recruteur de France en 2010... Le contrat d'avenir est sur trois ans. Nous devons marquer d'une pierre blanche la première année et nous sommes en train d'y

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 REDACTION

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

TRIBUNAL

riès relaxé



Yves Thuriès a plaidé la bonne foi.

appellation, avaient-ils indiqué. Le plat en litige s'intitulait 'Poitrine de veau farcie et truffée, braisée en cocotte, lard paysan et noix de cajou'.

À la barre, Yves Thuriès, deux fois Meilleur ouvrier de France, propriétaire de plusieurs restaurants, a plaidé sa bonne foi tandis que son avocat, M^e Philippe Pressecq, a demandé la relaxe en affirmant qu'il n'existait aucune réglementation : "Notre volonté de tromper n'existe pas."

À la lecture du délibéré, l'assistance, composée de cuisiniers, dont plusieurs Meilleurs ouvriers de France (MOF), a applaudi.

Bernard Degioanni

ATTIENCE"

l'Umih : Roland Héguy
eau candidats

Roland Héguy et Hervé Bécam.

réfléchir. La profession a besoin d'être valorisée dans ses efforts, ses atouts, ses capacités et ses succès. Quoi qu'il arrive, nos métiers ne sont pas délocalisables. Le projet de Régis Marcon est un levier essentiel pour l'avenir. L'apprentissage est pour nous une priorité. D'où aussi notre attachement au travail effectué par Michel Bédu. Tout ça est positif et rassurant.

Dans l'actualité, il y a toujours les normes incendies et les normes hôtelières, deux chantiers en cours qui vont bouleverser le paysage hôtelier français...

Si les normes incendies sont appliquées telles quelles, ce sont plusieurs centaines d'hôtels qui risquent de disparaître. C'est inacceptable au niveau du tourisme, de la vie locale, de l'aménagement du territoire, de l'emploi. On ne peut pas laisser faire ça. Quant aux normes hôtelières, elles représentent un challenge économique important. Une partie des entreprises vont devoir se repositionner. Ces normes sont le moyen d'avoir une réelle lisibilité auprès des consommateurs. Avant cela, l'hôtelier va devoir être sûr de ce qu'il veut mettre en place, de son positionnement. La démarche qu'il va entreprendre demande une réflexion, pour qu'il n'y ait pas 'déstructuration' de l'entreprise. Je dirais que ce dossier, comme tout ce qui attend la profession, montre la nécessité absolue d'un syndicalisme organisé et de terrain. Et c'est ce que nous avons défendu le 15 mars et que nous allons à nouveau défendre.

5 ESPÈCES PRODUITES ET COMMERCIALISÉES EN FRANCE

Truffes : des qualités, des saveurs
et des prix très différents

Avec un prix au kilogramme qui peut varier entre 100 et 1 500 € le kilogramme, il est parfois difficile de s'y retrouver entre les cinq variétés françaises de truffes. Sous ces variations de prix, se cachent en effet des produits aux caractéristiques gustatives dissemblables.

Jacques Haim, restaurateur dans la Meuse (l'Auberge du Père Louis à Houdelaincourt), caveur (c'est-à-dire ramasseur de truffes), président de la confrérie de la truffe en Lorraine et ancien président des confréries des truffes de France, est un ardent défenseur de ce produit depuis 1973. Il déplore que la réglementation actuelle n'impose pas de préciser la catégorie de truffe que proposent les restaurateurs dans leurs plats. Une telle réglementation permettrait aussi de résister à l'invasion (80 tonnes par an) de la truffe importée de Chine (truffe indicum), qui n'a de truffe que le nom, selon ce professionnel. Car sous le vocable 'truffe', se cachent des produits de qualité, de saveur et de prix bien différents, dont voici les cinq principales variétés produites et commercialisées en France :

• La tuber melanosporum Vittadini = la truffe noire

Aussi appelée truffe noire du Périgord ou truffe du Tricastin ou melanosporum par les initiés, elle se présente sous une forme arrondie, souvent bosselée. Sa chair noire est violacée à maturité. Ses veines sont fines, bien marquées et ramifiées. Au nez, elle dégage un parfum de champignon sec, d'humus, de sous-bois humide. Elle doit être craquante et moelleuse en bouche. C'est la plus parfumée des truffes. Elle développe d'abord une saveur épicée avec un léger goût de radis noir, puis une saveur de noisette pour finir par une présence d'humus boisé.

• La tuber brumale Vittadini = la truffe brumale

"Même s'il s'agit d'une catégorie inférieure à la melanosporum, cette truffe n'en reste pas moins un produit très respectable", précise Jacques Haim. De la taille d'une noisette, elle présente une forme arrondie et bosselée avec de petites verrues. À maturité, sa chair est gris foncé parcourue de grosses veines blanches mais peu nombreuses. Au nez, elle dégage un parfum fort et musqué. En bouche, elle se reconnaît à son goût un peu sucré.

SON PROJET EST SUIVI AVEC INTÉRÊT

Bruno Oger défie la crise

Le Cannet (06) Il a ouvert, le 8 mai, son bar-bistrot-brasserie, assorti d'une table gastronomique, La Villa Archange.

Peu de jour avant l'ouverture du Festival de Cannes, Bruno Oger a fait l'événement. À l'écart de la Croisette, au Cannet-Rocheville, sur la colline où vécut le peintre Bonnard, il a ouvert, le 8 mai, sa maison, inaugurée dès le 7 au soir en présence des chefs Anne-Sophie Pic et Georges Blanc ainsi que de la députée-maire du Cannet Michèle Tabarot. C'est le projet de restauration le plus ambitieux de l'année sur la Côte d'Azur, et il sera suivi avec intérêt par la profession.

L'ex-2 étoiles Michelin du Majestic Barrière a mis tous les atouts de son côté en créant sur ce site proche de la voie reliant Cannes à l'autoroute A8 un concept de restauration conviviale et accessible dans un cadre lumineux entouré de verdure et réparti en trois espaces. Le Bistrot des Anges, ouvert sept jours sur sept (30 à 50 €, 100 couverts, 70 en terrasse-pergola), L'Ange Bar (100 places), avec terrasse et salons, enfin la table gastro-



La truffe, un produit très recherché, dont la qualité varie selon la catégorie.

• La tuber uncinatum = la truffe de Bourgogne

Malgré son nom de truffe de Bourgogne, elle se trouve dans de nombreux pays européens et cette dénomination n'est pas réservée aux truffes provenant de la région. Certains professionnels voudraient lui voir attribuer l'appellation de truffe d'Europe.

D'aspect noirâtre, sa chair à maturité est brun foncé ; ses veines sont blanches et très nombreuses. Au nez, c'est une odeur de champignon qui prime. À maturité, en bouche, elle laisse apparaître une saveur de noisette. Jacques Haim est fier de préciser qu'il détient le record de la plus grosse truffe de Bourgogne avec un spécimen de 687 g.

• La tuber mesentericum = la truffe mésentérique

De forme arrondie ou irrégulière, son périidium noir est couvert de petites verrues resserrées au sommet. Les veines blanches convergent vers une fossette basilaire caractéristique. Sa chair ferme évolue du gris brun au marron foncé, voire chocolat, à maturité. Cette truffe est dotée d'un parfum fort, pas très agréable (relent d'ail et de gaz), qui disparaît par la suite.

• La tuber aestivum = truffe blanche d'été

Aussi appelée truffe de la Saint-Jean, de forme arrondie ou bosselée, elle est généralement de grosse taille. Son périidium est brun noirâtre. Sa chair devient beige à maturité avec de nombreuses veines fines et blanches. Au nez, un faible parfum de champignon et de sous-bois, avec peu de saveur gustative en bouche.

Les différences gustatives de ces cinq espèces se traduisent aussi en termes de prix. Selon Jacques Haim, la truffe noire se vend entre 600 et 1 500 € le kg, quand la brumale est vendue entre 300 et 500 €. La mésentérique et la truffe de Bourgogne sont proposées à un prix compris entre 200 et 400 € le kg. Quant à l'aestivum, elle se trouve pour nettement moins cher (autour de 100 € le kg).

Pascale Carbillat



Bruno Oger : le défi de l'année sur la Côte d'Azur.

mique Villa Archange aux 25 couverts (100 à 150 €), avec salon privé et terrasse intérieure ombragée à l'écart du bâtiment principal où sont aménagées les cuisines.

Bruno Oger, qui assurera également une activité traiteur, propose une véritable alternative aux tables cannoises. Concept de bistrot-brasserie, véranda spacieuse, décor élégant de maison privée, atmosphère cosy, créations d'art, jardins et terrasses... Avec un investissement de plus de 3 ME, dont un apport en aménagement de la ville du Cannet, Hélène et Bruno Oger entendent ainsi défier la crise et séduire une large clientèle, du bistrot au gastro.

Jacques Gantié

RESTAURANT BRUNO OGER

RUE NOTRE-DAME-DES-ANGES • 06110 LE CANNET

TÉL. : 04.92.18.18.28

WWW.BRUNO-OGER.COM

DU 17 AU 21 OCTOBRE 2010

LE DESIGN CULINAIRE S'INVITE AU SIAL

Lors du prochain Salon international de l'agroalimentaire qui se déroulera au parc des expositions de Paris Nord Villepinte, les étudiants de l'École supérieure d'art et de design exposeront leur travail sur le thème des paysages alimentaires, dans l'espace Food Design.

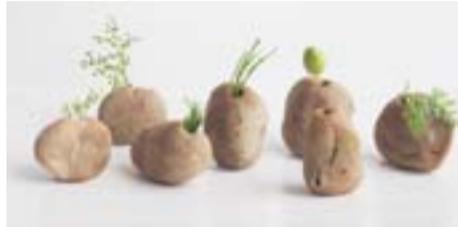
Nadine Lemoine

Plus de 5 500 exposants, 148 000 visiteurs... le Sial offre la plus grande vitrine mondiale de l'alimentation. On y découvre les dernières nouveautés, mais aussi une vision prospective et décalée grâce à l'espace Food Design. Les étudiants de l'Esad (École supérieure d'art et de design), en collaboration avec le lycée hôtelier Gustave Eiffel de Reims (51), vont y exposer leurs recherches pour la 4^e fois. Le thème de cette édition ? Les paysages alimentaires. "C'est un cahier d'idées. Vous avez sous les yeux ce que les jeunes imaginent pour l'alimentation de demain. Les projets peuvent être subversifs ou plus proches de l'agroalimentaire. Mais la finalité du design culinaire sera toujours le goût", explique le designer **Marc Brétilot**, qui dirige l'atelier de design culinaire de l'Esad. En avant-première, quelques projets expliqués par leur créateur.



Galets Pains, par Yuan-Yuan

"L'inspiration de mon projet vient des calanques de Marseille. La proposition alimentaire est la suivante : des boules de pain denses, croûtées, roulées manuellement dont la texture et le sel rappellent l'aridité du terrain en bord de mer, réveillées par de petites pointes de verdure fraîche et aromatique comme le vent du sud."



Galets Pains par Yuan-Yuan.

Cosses et légumes, par Nina Camelli

"Cosses et légumes s'inspire du cycle végétal. Chaque bouchée est une crème d'un légume, contenue dans une partie non consommée de celui-ci. Les bouchées sont ensuite présentées dans des pots en terre rappelant l'origine du légume. Ingrédients : vert de poireaux et crème de poireau, peau d'aubergine et caviar d'aubergine, peau de melon et pulpe de melon texturé. Pot de terre crue séchée."

Cosses et légumes, par Nina Camelli.

Spatules à déguster, par Éléonore Martin



Spatules à déguster, par Éléonore Martin.

est creusé et forme une cavité pouvant contenir une préparation crémeuse ou solide."

"L'ancrage du projet est le paysage urbain, et notamment les réseaux... Je me suis demandé comment traduire cette notion de communication urbaine foisonnante à l'échelle de la table. Je propose des petits outils de dégustation à disposer à même la table comme des dominos qui s'imbriquent. Chaque élément, fabriqué en Corian,

Jardin vapeur, par Magali Wehrung



"À la manière des jardins Zen, les strates de légumes et fruits, cuits ou crus, se superposent et donnent forme à un paysage miniature dans l'assiette. La vinaigrette, émulsion instable, vient dessiner des surfaces fluides en opposition au bloc vertical composé d'empilements. L'association de légumes-racines et de fruits, de cru et de cuit, réveillée par l'acidité de la vinaigrette aux agrumes, propose une dégustation par petites touches impressionnistes."

Jardin Vapeur, par Magali Wehrung.



Chocolats du monde, par Jean-Baptiste Colleuil.

Chocolats du monde, par Jean-Baptiste Colleuil

"Cette boîte de chocolats nous convie à un voyage culturel et gustatif, par le biais d'animaux étrangers à nos propres habitudes culinaires. Les goûts des bonbons de chocolat sont inspirés de la nourriture même des animaux : algue nori pour la baleine, banane pour le gorille, ganache au blé pour le criquet... Les formes des bonbons représentent des éléments corporels de chaque animal de façon stylisée."

À lire

Culinaire Design par Marc Brétilot et Thierry de Beaumont. Éditions Alternatives.

WWW.SIAL.FR

UN MENU SPÉCIAL A ÉTÉ MIS EN PLACE

Dîner de 100 chefs pour le centenaire du Trianon Palace Versailles

Versailles (78) Depuis le mois de mai et jusqu'à la fin de l'année, l'hôtel-restaurant membre de The Waldorf Astoria Collection surfe sur son 100^e anniversaire pour communiquer.

100 chefs (dont 63 membres des Toques blanches) venus de toute la France ont testé le menu 1910 signé **Simone Zanoni**.



En invitant 100 chefs à déguster le menu 1910, **Pascal Groell**, directeur général du Trianon Palace Versailles, a lancé les opérations du centenaire de l'établissement. Velouté de volaille à la royale, Aspic de foie gras jambonneau Bellevue, Filet de sole Casanova, Pièce d'agneau à la bordelaise, pré-dessert, Dôme rouge infidèle façon chocolat, café et mignardises, ce menu du début du siècle dernier revisité par le chef **Simone Zanoni** avec le chef pâtissier **Eddie Benghenem**, sera proposé au restaurant 2 étoiles **Michelin** Gordon Ramsay au Trianon pour 160 E par personne. 10 % des ventes seront reversés à l'association des P'tits Cracks dédiée aux enfants atteints de cancer.

En parallèle, une série d'offres spéciales anniversaire et des ventes flash sur internet, Facebook et Twitter ont été élaborées tant pour l'hôtel (199 chambres et suites) que pour la restauration : menu à 100 E au lieu de 160, 100 suites à 100 E par personne, un repas gratuit pour un acheté à La Veranda, pique-nique au champagne et Grandes Eaux dans les jardins du château de Versailles...

TRIANON PALACE VERSAILLES
1 BD DE LA REINE • 78000 VERSAILLES
TÉL. : 01 30 84 50 00
WWW.TRIANONPALACE.FR

N. L.

AVEC UNE POLITIQUE COMMERCIALE AGRESSIVE

Le Groupe Flo annonce un chiffre d'affaires en progression de 6 %

L'activité a notamment été dynamisée par le développement en franchise et le plan de relance TVA.

À u 31 mars 2010, le chiffre d'affaires consolidé de Groupe Flo s'établit à 93,4 ME, en progression de 6 % par rapport à l'année précédente. Le total des ventes sous enseignes, soutenues par le développement en franchise, a atteint 134,6 ME sur le premier trimestre 2010, en progression de plus de 14 % par rapport à 2009. Groupe Flo, qui a mis en place une politique commerciale agressive en matière de prix, estime que la croissance de ses ventes est en partie "attribuable aux effets positifs de la baisse de la TVA dans le secteur".

La marge opérationnelle atteint 5,1 ME au 31 mars 2010, contre 1,7 ME au premier trimestre 2009. Le résultat financier s'améliore au premier trimestre 2010 à - 1,3 ME, contre - 2,6 ME en 2009, "bénéficiant ainsi des efforts engagés en matière d'optimisation du cash flow et de désendettement". Le résultat net ressort à 2,1 ME au 31 mars 2010.

Pour 2010, Groupe Flo confirme son plan de développement soutenu, avec 25 ouvertures sous enseignes, dont 3 en propre sous la marque Hippopotamus.

ELLE REMPORTE UN VOYAGE EN AUSTRALIE

Succès d'Isabelle Mabboux au trophée Chapoutier

Tain-l'Hermitage (26) La 18^e édition de ce concours réunissait 28 candidats, tous élèves de mention complémentaire sommellerie. L'étudiante du lycée professionnel Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffestaden (67) a dominé la finale.



È lève du lycée professionnel Alexandre-Dumas d'Illkirch-Graffestaden, **Isabelle Mabboux**, accompagné par son professeur **Antoine Woerlé**, a remporté l'édition 2010 du trophée Chapoutier - Metro Cash & Carry, destiné aux jeunes en mention complémentaire sommellerie. Elle précède sur le podium **Benjamin Beranger** (lycée technique hôtelier Le Parc de la francophonie, à La Rochelle ; professeur : **Christophe Martin**) et **Roman Jaen** (lycée Albert de Mun, à Paris ; professeur : **Franck**

Ramage). À Tain-l'Hermitage, dans les locaux du lycée professionnel, ils étaient 28 à participer à la première série d'épreuves qui ont permis de ne retenir que les six meilleurs. À ceux qui composaient le podium final s'ajoutaient alors **Magali Gandino** (lycée technique hôtelier de Marseille ; professeur : **Yvon Gary**), **Emmanuel Cadieu** (lycée professionnel de Tain-l'Hermitage ; professeur **Pascal Bouchet**) et **Jérémy Wolf** (CFA de Guebwiller ; professeur **Frédéric Simon**). Sous le regard de **David Biraud**, chef sommelier du Crillon et récent médaillé de bronze du concours mondial disputé au Chili, et par ailleurs de l'épreuve, les finalistes étaient confrontés à une série d'ateliers destinés à prouver la qualité de leurs connaissances théoriques et pratiques.

Menu spécial

Au programme : une épreuve de prise de commande, d'accord mets et vins s'appuyant sur un menu spécialement réalisé pour les candidats par **David Le Comte**, chef du restaurant étoilé L'Auberge de la Charme à Prenois (21), d'anglais lors d'une simulation de repas, une épreuve de décantation, une autre de dégustation où le candidat devait reconnaître deux vins, une eau-de-vie et un spiritueux, une épreuve de comportement et de prestance. Isabelle Mabboux se montrait alors la plus complète et décrochait le titre ainsi que de

Michel Chapoutier a remis leurs prix aux six finalistes et notamment à la lauréate, au centre.

nombreux cadeaux, dont un voyage en Australie à la découverte des vignobles que la maison Chapoutier possède sur place et un week-end gastronomique offert par la Maison Pic.

Jean Bernard



Isabelle Mabboux apporte une nouvelle victoire au lycée professionnel d'Illkirch-Graffenstaden.

La grande année du lycée Alexandre Dumas

Succédant à d'autres anciens élèves déjà lauréats du trophée Chapoutier (**Jean-Marie Pratt** en 2004 et **Alexandre Michel** en 2007), **Isabelle Mabboux**, actuellement en stage en Allemagne, à l'hôtel Traube Tonbach, couronne une année exceptionnelle pour les élèves du lycée Alexandre-Dumas d'Illkirch-Graffenstaden. Les élèves de mention complémentaire sommellerie (**Isabelle Mabboux**, **Manon Roussel** et **Pauline Schohn**) ont remporté, pour leur lycée, le titre de meilleure école en vins du val de Loire.

Frédéric Gutekunst (bar sommellerie) associé à **Thomas Lazarus** (cuisine) et **Bastien Dambacher** (pâtisserie) ont décroché la Coupe Lesdiguières, à Grenoble. **Manon Roussel** a, pour sa part, remporté le trophée international des vins de Tokaji Pajzos Megyer et la dotation de vins de Tokaj d'une valeur de 1 500 E.

Enfin, le trophée Mumm est revenu à **Adrien Butko**.

Élève de première année de BTS, **Margaux Obrecht** a complété ce palmarès exceptionnel de l'établissement alsacien en décrochant le trophée Malongo.

ELLES NOUS ONT QUITTÉS

Anne Hudson

La journaliste gastronomique **Anne Hudson** est décédée le 9 mai des suites d'une longue maladie à l'hôpital de la Salpêtrière à Paris. 'L'ambassadrice de la cuisine française' sur France Info pendant de nombreuses années avait reçu le Mérite agricole en 1998, puis le prix Amunategui-Curnonsky de la critique et de l'information gastronomique en 2001. L'Hôtellerie Restauration adresse ses sincères condoléances à sa famille et ses proches.

Estelle Monti

Originaire de Montpellier, **Estelle Monti** avait commencé sa carrière à Paris, chez Accor, auprès de **Patrick Boussea** donnant, selon lui, "de la couleur aux services techniques". Elle le suit à Marseille puis devient responsable produit-qualité-communication au Pullman Palm Beach. Elle y initie les expositions d'art moderne, les soirées musicales et lance le concept "créateurs d'événements" avec **Éric Lelouch**, nouveau directeur général. Pour **Sylvie Mourges**, son homologue au Sofitel Vieux Port et son amie : "Estelle avait un sens de la perfection et du détail poussé à l'extrême. Elle ne laissait rien au hasard, elle allait au bout des choses. C'était une artiste sensible qui a beaucoup amené au Pullman, et m'a beaucoup amené également." C'était aussi une professionnelle de la communication dotée d'un rapport à l'autre très rare, d'une attention extraordinaire et d'un réel sens du partage. Estelle Monti luttait depuis plus de quatre ans contre le cancer. Elle avait 33 ans. L'Hôtellerie Restauration adresse toutes ses condoléances à **Julien**, son compagnon, **Henri**, son père, **Alexandra**, sa sœur, sa famille et ses amis.



16°, 2° et -18° !

PRENEZ LES 3 !

ambient, frais, surgelé
DANS UN MÊME CAMION
SANS VOUS DÉPLACER

Une seule commande, une seule facturation, une seule livraison
Par un seul et même fournisseur

RCS Creteil 453 927 521

N°Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL

TRANS GOURMET
Engagé à vos côtés

www.transgourmet.fr

VINGT MINUTES ONT SUFFI À TOUT RAVAGER

LES PLAGES DE LA CÔTE D'AZUR PANSENT LEURS PLAIES

À l'aube de la saison touristique et à quelques jours de l'ouverture du Festival de Cannes et du Grand Prix de Monaco, la mer a ravagé les plages azuréennes. De Nice à Cannes, de nombreux exploitants ont tout perdu.

Pour les plagistes de la Côte d'Azur, la journée du 4 mai restera marquée dans les mémoires. Depuis 1959, on n'avait jamais vu pareil phénomène : des vagues de plusieurs mètres de haut, sans que le vent n'en laisse rien soupçonner. En janvier et en février, la mer avait déjà frappé et bien des professionnels avaient souffert. Mais, en ce début mai, on entrainait enfin dans la saison touristique. Vingt minutes ont suffi pour balayer les efforts des exploitants et de leurs équipes. De 15 à 22 heures, la mer s'est déchaînée. À Nice, les installations ont été littéralement dévastées et on a quelquefois évité le pire de justesse.



Il a fallu employer les grands moyens et recourir aux machines pour dégager les tonnes de sable accumulées, comme ici à l'Hi Beach.



Devant les plages, ici Lido Plage, à deux pas du Negresco, des amoncellements de tables, de chaises, de parasols et d'équipements inutilisables.



La mer a tout dévasté, à l'extérieur mais aussi à l'intérieur, comme ici à La Régence, après un premier déblayage, où les murs sont tombés et le matériel a été emporté.

Les plages de Nice détruites à 80 %

Sur les 15 établissements de la Promenade des Anglais, 8 ont subi les assauts de la mer : Castel est entièrement détruit, Lido, Neptune, Voilier, Régence, Opéra Plage et Beau Rivage sont sinistrés. "Nous venions juste de rouvrir. C'était très beau. Aujourd'hui, c'est comme après un incendie. Tout est cassé, foutu. Le bar et la cuisine ont été rasés. J'ai 2 mètres de galets partout", témoigne **Antoine Attia**, le directeur du Beau Rivage, qui avait effectué 650 000 € d'investissement cette année. Au Neptune, tenu par **Patrick Gabard**, on a eu seulement le temps de fermer les portes, mais les bardeaux étaient entrouverts : la mer s'est engouffrée et, avec elle, le sable. On s'est réfugié derrière le bar, on a essayé de colmater et quand on a compris qu'il n'y avait plus rien à faire, on a évacué par les trappes. Le patron de l'Opéra Plage, **Michel Maiffret**, venait de signer le midi même un chèque à son décorateur. "Trois heures après, je n'avais plus rien", se lamentait-il. Sur la majorité des plages niçoises,

détruites à 80 %, c'est le même spectacle désolant : dévastation et locaux inondés et ensablés. "On en a pour au moins un mois de travaux de remise en état", estime le patron du Neptune.

Solidarité publique

De solarium géant, la frange littorale défigurée s'est transformée en gigantesque chantier. En mairie, le poste de commandement communal a été activé afin de coordonner les opérations de nettoyage et de déblaiement. L'ensemble des services municipaux, communautaires et départementaux (Force 06) a été mobilisé afin de mettre en sécurité, nettoyer la voie publique, et remettre en état les plages de Nice. 150 personnes et 50 véhicules sont venus prêter assistance aux établissements de plage. Laissant son premier adjoint, **Benoît Kandel**, sur le terrain, le maire de Nice, **Christian Estrosi**, ministre de l'Industrie, s'est rendu à Paris dès le lendemain des faits avec **Éric Ciotti**, député (UMP) et président du conseil général des Alpes-

Maritimes, pour rencontrer le ministre de l'Intérieur, **Brice Hortefeux**. Très prochainement, le comité interministériel compé-

tent se réunira en urgence pour statuer sur l'état de catastrophe naturelle en faveur de la Côte d'Azur. **Anne Sallé**

Cannes et le Festival

La tempête n'a pas épargné les plages de Cannes, qui se préparaient à accueillir le Festival du Film (inauguré le 11 mai). "La météo nous avait annoncé un vent d'est assez fort mais on ne s'attendait pas à ça", explique **Alain Palamiti**, président du Syndicat des plagistes de Cannes. Sur les 24 plages de la Croisette, l'une d'elles, l'Annexe, a été très sérieusement défigurée. Beaucoup d'autres ont subi d'importantes dégradations matérielles. "Au début, on est consterné, on baisse les bras, puis on prend les pelles pour remettre en état. Le principal est qu'il n'y ait pas eu de victimes. Ce qui nous a fait chaud au cœur, c'est la mobilisation générale et immédiate des

pouvoirs publics. (...) Faire en sorte que tout soit net pour le festival est un enjeu en terme d'image, pour nous mais aussi pour la France, en terme d'emplois et d'économie", expliquait **David Lisnard**, premier adjoint au maire de la ville.

Le Festival de Cannes représente 4 000 emplois durant l'événement, et 210 millions d'euros de retombées. Au lendemain de la tempête, tout était mis sur pied pour le nettoyage et le recalibrage des plages, l'évacuation des déchets et gravats vers les déchetteries. La demande de classification en catastrophe naturelle a été adressée en préfecture.

FÉDÉRATION AUTONOME GÉNÉRALE DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE TOURISTIQUE

En attendant de nouvelles élections présidentielles

Claude Daumas assure la présidence par intérim de l'organisation professionnelle depuis le décès de son président fondateur, Jacques Jond, en novembre 2009.

Suite à la disparition brutale, fin novembre 2009, de **Jacques Jond**, président fondateur de la Fagiht, le conseil de direction a confié les pouvoirs de président à **Claude Daumas**, secrétaire général. Les partenaires sociaux étaient alors en pleine négociation de l'accord social, en contrepartie de la baisse de TVA dans la restauration, il était par conséquent indispensable que la Fagiht fasse entendre sa voix. Cette présidence par intérim était prévue initialement pour une durée de huit mois en attendant de nouvelles élections. Pour l'instant il n'y a pas de candidature déclarée. Claude Daumas semble donc tout désigné pour cette succession, mais pour lui, c'est l'avenir de cette organisation qui prime avant tout : "Ma position est claire : compte tenu de mon âge et du fait que je suis toujours en activité, je ne serai candidat que si personne ne postule à ce poste ou si aucun candidat ne peut rassembler une majorité sur son nom. La personnalité exceptionnelle de Jacques Jond, son fort charisme, sa connaissance et sa maîtrise des dossiers ont contribué à sa réélection à chaque échéance de mandat. Son décès brutal a interrompu le processus qu'il souhaitait mettre en place

pour assurer la pérennité de la Fagiht", tient-il à préciser. Claude Daumas, en tant que secrétaire général, assurait le suivi de tous les dossiers, tels que le nouveau classement hôtelier, le contrat d'avenir de la restauration sans oublier les négociations sociales intenses qui se sont tenues lors du second semestre 2009. C'est ce qui a d'ailleurs permis que cette transition se fasse en douceur tant la personnalité de Claude Daumas fait l'unanimité à la Fagiht.

Obtenir d'Oséo des prêts préférentiels

Ce dernier tient à rappeler que depuis sa création, la Fagiht est le porte-parole des entreprises saisonnières. Celles-ci connaissent des difficultés croissantes, notamment en raison de la mise aux normes en matière de sécurité incendie et d'accessibilité aux personnes handicapées. "Ces nouvelles normes vont engendrer



Claude Daumas.

des investissements insupportables pour une immense majorité de ces entreprises, d'autant plus [que les] professionnels [ne pourront pas] les amortir avec une augmentation de leurs tarifs." Son cheval de bataille : obtenir une assouplissement de la réglementation sur la sécurité incendie et l'accessibilité. Il ne demande pas de délais ni d'aides supplémentaires, mais voudrait obtenir de la part d'Oséo, au nom de la Fagiht, des conditions particulières de financement pour les entreprises ayant des saisons de quatre mois. En effet, Oséo propose des prêts préférentiels sur sept ans avec deux ans de différé. "Pour une entreprise saisonnière cela représente 28 mois de travail. Je demande donc un allongement du prêt et du différé qui correspondent mieux à la réalité de l'activité des entreprises saisonnières", explique Claude Daumas.

Pascale Carbillat

UNE FINALE DE HAUT NIVEAU

Chefs en or 2010 : Lionel Veillet et Noël Bérard au sommet du concours TransGourmet

Paris (XVII^e) Les 16 candidats, sélectionnés parmi 300 et concourant dans deux catégories - chefs et apprentis -, avaient trois heures pour réaliser leur plat, sous les yeux de jurés prestigieux. Concentration, tension et émotion étaient au rendez-vous.

Près de 300 candidats ont tenté cette année l'aventure. Un concours démarré en 2004, qui s'adresse aux chefs et depuis l'an dernier aux apprentis. Un challenge désormais annuel, au cours duquel les candidats doivent composer une recette autour d'un thème choisi. **Michel Roth**, président 'historique' des trophées, chef des cuisines du Ritz, MOF et Bocuse d'or, a proposé aux professionnels de plancher sur la sole, l'œuf et l'escargot. Critères retenus : "la mise en valeur des produits, le sérieux et la créativité". L'épreuve des apprentis, emmenée par **Christian Le Squer**, permet quant à elle une rencontre intergénérationnelle haute en émotions. Produits suggérés par le directeur des cuisines de Ledoyen pour cette édition : le pigeon, le foie gras et l'anguille fumée. Pour les apprentis en lice, tous niveaux confondus, mots d'ordre principaux : "l'audace et la maîtrise des techniques". Sélectionnés sur dossier, les 8 meilleurs dans chaque catégorie se sont retrouvés le 3 mai pour passer de l'écrit à la pratique dans les cuisines et les salons du CFA Méderic (Paris, XVII^e). Temps imparti par candidat : trois heures. C'est long et très court à la fois. Sous les yeux des jurés, le ballet incessant des toques blanches s'affaire et se croise. La concentration et la tension sont immenses. Des gouttes perlent sur les fronts. Les aiguilles de l'horloge tournent plus vite que jamais. Quelques larmes d'épuisement jaillissent quand les élèves du CFA Méderic

entament le service. Dans la salle à manger, d'autres grands noms de la restauration vont déguster les plats. Seconde salve de notations. Michel Roth le reconnaît, c'est "un concours difficile. Les plats gagnants sont des plats où le goût est avant tout présent".

Enthousiasme et convivialité

Régis Marcon, le triple étoilé de Saint-Bonnet-le-Froid (43), fait partie du jury. "La cuisine, c'est rester dans une certaine simplicité, ne pas aller dans le tape-à-l'œil. Ce qui m'intéresse, c'est le respect des produits et l'harmonie dans l'assiette", commente-t-il. Dans ce concours, pas de place au hasard. La présentation, l'aptitude à diriger un commis, la méthodologie, l'organisation, l'équilibre des saveurs, l'assaisonnement comme la température font l'objet d'un calcul précis... 19 h 30, sous les lambris et la majestueuse verrière du Grand salon Mewes, au pavillon Cambon Capucines, les projecteurs s'allument. Dernière ligne droite au cours d'un repas d'exception cosigné par **Jean-Pierre Biffi**, chef des cuisines de Potel & Chabot, et **Gilles Goujon**, nouveau trois étoiles *Michelin* à Fontjoncouse (11). Dans les assiettes, un grand bonheur : Panacotta à la réglisse et à la fleur de sel, pointe et crème d'asperges à l'œuf de poule, Filet contre-filet de sole, morilles fourrées, beurre meunière au pain cramate... Sur la scène, **Jean-Christophe Adouritz**, président du directoire de TransGourmet France, et la journaliste cu-



Les candidats réunis lors du dîner de gala, peu avant les résultats.

linaire **Carinne Teyssandier** animent l'événement. Enthousiasme et convivialité sont au rendez-vous. Des séquences filmées retracent la matinée, présentent les aspirants. Quelque 400 invités applaudissent. Des bravi soutenus et mérités envers les postulants et les équipes de TransGourmet. En fin de soirée, on ouvre les enveloppes. Chefs en or 2010 : **Lionel Veillet**, de la présidence de la République pour les chefs. Sa recette : Millefeuille de

sole aux morilles et ses apprêts blanc-manger à la brouillade d'asperges, calisson d'escargots comtois. Et **Noël Bérard** (école Tecomah à Jouy-en-Josas, dans les Yvelines, et apprentissage à la présidence du Sénat) pour les apprentis, avec un Feuilleté de pigeon et foie gras au pavot et sésame, croustillant de petits pois et fêvettes à la française. Tout dans l'excellence.

Sylvie Soubes

Les jurys

Sélection chefs

Président : Michel Roth, chef des cuisines du Ritz - Paris, MOF et Bocuse d'or, président de l'Académie des lauréats du Bocuse d'or

• Jury dégustation

Laurent Delarbre, chef des cuisines de la Tour d'argent à Paris, MOF

Guy Legay, ancien chef du Ritz, MOF

Régis Marcon, chef du restaurant Régis et Jacques Marcon

Jean-Christophe Adouritz, président de TransGourmet France

• Jury technique

Bernard Leprince, chef des chefs du groupe Frères Blanc, prix international du Taittinger 1995, MOF

Gilbert Radix, consultant Nestlé Professional

Didier Avril, chef du Cercle interallié

Jérôme Badonnel, restaurant Les Bas-Rupts à Gérardmer, vainqueur des Chefs en or, sélection chefs 2009

Sélection apprentis

Président du jury : Christian Le Squer, directeur des cuisines du Pavillon Ledoyen et du restaurant Paris, 3 étoiles au guide Michelin.

• Jury dégustation

Jean-Sébastien Bompouil, chef à L'Atelier des chefs, Paris.

Stéphane Carrade, chef du restaurant La Guérinière à Gujan-Mestras (33).

Michel de Matteis, chef du Royal Palm à l'Île Maurice, MOF.

Emmanuel Renaut, chef du restaurant Flocons de sel à Megève, MOF.

• Jury technique

Jean-Pierre Biffi, chef des cuisines de Potel & Chabot, président international des Disciples d'Escoffier.

Jérôme Dubois, professeur au lycée hôtelier du Touquet, MOF.

Philippe Giroud, directeur commercial région Sud-Est, LDC.

Alice Gundersen, Grand Hôtel du Cap-Ferrat, vainqueur des Chefs en or, sélection apprentis 2009.

LE SPÉCIALISTE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Conseil • Conception • Réalisation • Installation • Service Après Vente

Ouverture d'une nouvelle agence à Lyon
 lyon@bos-equipement.com

Commandez votre petit matériel sur www.bos-equipement.com

3 bureaux d'études consacrés à la réalisation de cuisines professionnelles partout en France

BOS
 équipement hôtelier

PROCHE DE VOUS, LE SPÉCIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT HÔTELIER

N°Indigo 0 825 877 690

AF AQ

DOSSIER SPÉCIAL COUPE DU MONDE DE FOOTBALL DU 11 JUIN AU 11 JUILLET

À un mois du coup d'envoi de la compétition en Afrique du Sud, découvrez des exemples d'animations proposées par les distributeurs et les professionnels, mais aussi vos obligations en termes de droits de retransmission.

DES FORAITS SPÉCIFIQUES EXISTENT

Quels sont les droits à payer pour diffuser les matches de la Coupe du monde ?

Redevance télévisuelle, droits Sacem... : le point sur la réglementation.

Vous voulez profiter des matches de la Coupe du monde de football pour animer votre établissement ? Mais est-ce que cela aura un coût ? Les établissements des CHR n'auront, en principe, pas de droits de diffusion à payer. En effet, dans le règlement de la Fifa, il est précisé que les retransmissions des matches dans les pubs, clubs et bars ne sont pas considérées comme des événements commerciaux de retransmission au public, donc que ces établissements n'ont pas à demander de licence ni à payer de redevance. À condition toutefois qu'il n'y ait pas d'autres activités commerciales, tels que des droits d'entrée ou des activités de sponsoring en relation avec ces retransmissions. Néanmoins, cela n'exclut pas le paiement de la redevance télévisuelle et des droits Sacem.

Montant de la redevance télévision

Dès lors que vous détenez un poste de télévision dans votre établissement, vous êtes assujéti à la redevance audiovisuelle, ou plus exactement à la contribution à l'audiovisuel public. Toutefois, les professionnels bénéficient d'un abattement de 30 % à partir du 3^e poste jusqu'au 30^e, puis d'un autre de 35 % à partir du 31^e poste.

Le montant de cette redevance télévisuelle est fixé pour l'année 2010 à 121 E pour la France métropolitaine et à 78 E dans les DOM.

• Montant spécifique pour les débits de boissons

Le montant de la redevance audiovisuelle applicable aux appareils installés dans les débits de boissons à consommer sur place de 2^e, 3^e et 4^e catégories est égal à quatre fois le montant de droit commun, soit 484 E en France métropolitaine, et 312 E pour les DOM. En cas d'activité mixte, par exemple un hôtel-bar-restaurant, seuls les téléviseurs installés dans les locaux où sont servis, à titre habituel, des boissons alcoolisées à consommer sur place (tel le bar) sont imposables à ce montant spécifique.

• Hôtels saisonniers

Les hôtels saisonniers dont la période d'activité annuelle n'est pas supérieure à 9 mois bénéficient d'un abattement supplémentaire de 25 % sur le montant de la redevance qu'ils doivent payer. Cet abattement supplémentaire s'applique sur le montant total de la redevance due, après la prise en compte des abattements applicables, quand l'hôtelier détient plusieurs postes de télévision.

Règles particulières pour la location de postes de télévision

Si vous décidez de louer des téléviseurs pour la période de cet événement sportif, vous n'êtes pas dispensé de la redevance, mais devez la régler au commerçant qui vous loue les appareils.

Ne pas oublier les droits Sacem

Pour les exploitants qui mettent des postes de télévision à la disposition de leur clientèle uniquement pendant la période de ces événements sportifs, et qui, par conséquent, ne sont pas titulaires d'un contrat annuel pour la diffusion des œuvres de son répertoire (ce qui comprend les œuvres musicales et artistiques), la Sacem propose une autorisation forfaitaire et libératoire de 134,05 E (incluant la Sacem et la SPRE). Sachez que si vous souscrivez à ce forfait avant le 24 mai 2010, il ne sera que de 89 E. Ce forfait est valable du 24 mai au 25 juillet, période au cours de laquelle se dérouleront, entre autres, la Coupe du monde de football, les internationaux de tennis de Roland-Garros et le Tour de France cycliste. Pour demander ce forfait, contactez votre délégation régionale au 08 20 20 20 74 ou connectez-vous sur le site de la Sacem. **Pascale Carbillat**

"LE SPORT, FÉDÉRATEUR ET CRÉATEUR DE LIEN SOCIAL" POUR FRANCE BOISSONS

Les distributeurs de boissons misent sur la Coupe du monde

France Boissons et C10 ont mis en place des opérations festives pour augmenter la fréquentation des établissements.

France Boissons lance à l'occasion de la Coupe du monde de football l'opération Soif de Victoire. Au programme : la valorisation de l'offre et une visibilité accrue grâce à un kit promotionnel complet. Selon l'étude France Boissons/TNS Sofres parue en juin 2009, "la convivialité et le plaisir demeurent aujourd'hui les principales raisons de fréquentation des cafés. (...) Fédérateur et créateur de lien social, le sport vient renforcer cette dimension en période de matches : chacun vient partager et soutenir son équipe dans un lieu de vie propice à l'échange." Passer à côté de la Coupe du monde serait effectivement dommage. Soif de Victoire est décliné en deux versions qui s'adaptent à



Soif de Victoire, une opération France Boissons pour le circuit CHR.

la capacité et au positionnement de l'établissement. "Il combine une offre spécifique produit et un ensemble d'éléments de PLV attractifs : guirlandes, drapeaux, sous bocks, ardoises, affichettes, etc." Autre mise en avant : 2 vins sud-africains - Spier 100 % pinotage et Spier 100 % chenin blanc. Les consommateurs vont pouvoir également participer à un grand jeu concours dont le 1^{er} prix est un séjour pour deux pour assister à la finale en Afrique du Sud. Le patron de l'établissement dans lequel il sera gagné bénéficiera d'un safari pour deux personnes en Afrique du Sud. "Le principe est simple : il suffit aux consommateurs d'envoyer le mot SOIF + un code disponible dans

chaque établissement participant. Le tirage au sort aura lieu le 5 juillet pour un départ vers l'Afrique du Sud le 9 juillet suivant." Début de l'opération le 11 juin, premier jour de la Coupe du monde.

Concours photo chez C10

Chez C10, c'est un concours photo qui a été mis en place. Baptisé le Rendez-vous des supporters et lancé en collaboration avec Bacardi, Coca-Cola, Kronenbourg, Inbev, Nestlé, Orangina, Pernod et RFD, C10 invite les clients à se photographier dans l'établissement et à l'envoyer par MMS 31 000 accompagné du mot FOOT (coût d'un MMS). "À l'issue de la période du jeu, un jury se réunira pour

sélectionner les 58 meilleures photos selon des critères d'originalité, d'humour, d'imagination". Dans l'escarcelle : trois scooters, 5 appareils photo, 50 ballons vintage. Même suggestion auprès des patrons des établissements qui pourront gagner des lots identiques. "Destinés à générer du trafic dans les établissements et parfaire l'ambiance festive générée par l'esprit de la compétition, 2 000 kits promotionnels seront proposés aux clients des adhérents C10 en contrepartie de l'achat de produits partenaires." Parmi les outils, des palettes de maquillage, des chapeaux, des cornes de brumes, des affiches, des banderoles, etc. **Sy.S.**

FUTURE RÉSIDENCE DES BLEUS EN AFRIQUE DU SUD

Les choix hôteliers de Raymond Domenech

Le sélectionneur de l'équipe de France de football a expliqué, sur Canal+, pourquoi le somptueux Pezula Resort Hôtel & Spa avait été retenu pour le mondial.

Vue aérienne du resort.



une sélection officielle de la résidence des Bleus est publique depuis quelques semaines. Au même titre que ses options tactiques, les choix hôteliers de **Raymond Domenech** ont connu une certaine controverse. Interviewé sur Canal+, le coach a ainsi pu justifier le choix d'un palace au luxe jugé par certains trop ostentatoire. "Toutes les photos diffusées dans la presse montrent des suites avec vue sur l'océan Indien... que nous n'utiliserons pas. J'ai choisi cet hôtel juste parce qu'il possède un terrain avec des arbres autour. Nous serons protégés", se justifiait le sélectionneur. L'équipe de France sera donc logée au Pezula Resort Hôtel & Spa de Knysna lors de la Coupe du monde de football en juin prochain. Cet établissement prestigieux, inauguré en février 2005, dispose de 83 suites dont 2 présidentielles, d'un spa, d'un restaurant gastronomique, d'un centre d'affaires, d'un bar à champagne, d'un fumoir, d'une bibliothèque, d'une salle de jeu et de nombreux équipements sportifs (golf, terrains de tennis...). L'hôtel, bordé par les falaises de la côte sud du Cap et la réserve naturelle de Sinclair, surplombe l'océan Indien et le lagon de Knysna. Le Pezula Resort hôtel & Spa sera entièrement privatisé pour l'équipe de France, et a aménagé sa pelouse d'entraînement pour en faire un terrain de football aux normes de la Fifa. Les prix vont de 600 à 1 300 E la nuit, ce qui a contribué à alimenter la polémique. À noter que 'pezula' signifie en shona 'en haut avec les dieux', une dénomination plutôt de bon augure pour notre équipe nationale. **François Pont**

Micro-trottoir “Quelles animations avez-vous prévues pour la Coupe du monde de football ?” Vos réactions.

■ **Cyril Simon, chef-proprétaire de l'Auberge de Bardigues à Bardigues (82)**
“Des clins d'œil aux adversaires de l'équipe de France”



“Il y a quatre ans, la défection de notre public a été importante. Aussi, nous lançons l'idée de plateaux incluant une entrée, un plat et un dessert, que nos clients pourront manger devant leur téléviseur. Un plateau sera classique avec une cuisine du terroir revisitée, la nôtre habituellement. Mais pour

intensément la compétition, nous proposerons des plateaux avec des mets aux accents de l'Uruguay et du Mexique, les premiers adversaires des Français. Quitte à innover, autant cibler une cuisine ludique qui interpelle les passionnés de football.”

B. De.

■ **Franck Uruty, restaurant Le Passage à Bordeaux (33)**

“Favoriser la privatisation du restaurant”



“Saint-Michel est un quartier très populaire. Si vous ne diffusez pas les matches lors d'un tel événement, vous n'avez personne ! Nous allons donc mettre un écran dans la salle et même installer deux téléviseurs en terrasse. Notre stratégie est de favoriser les groupes en proposant de privatiser le restaurant. Comme beaucoup de nos

opérations, cette proposition est mise en ligne sur facebook, où nous comptons 1 500 contacts ; sachant que chacun d'eux possède son propre réseau, l'impact est énorme. Deux groupes de 40 personnes ont déjà réservé une soirée. Ce sont des copains ou des supporters qui veulent sortir du concept pub et bières debout au comptoir. Cela dit, si la France est d'emblée éliminée, on peut décrocher les écrans. L'intérêt pour la Coupe du monde retombera comme un soufflé.”

B. D.

■ **Rock Richard, propriétaire du Galway à Alès (30)**
“Nous sommes déjà un bar sportif”



“Nous sommes déjà en place, car pendant toute la saison, nous proposons les retransmissions sportives en direct. Je pense que pour l'avenir, il va nous falloir étoffer nos abonnements télé pour satisfaire encore plus d'amateurs. Nous sommes connus et reconnus depuis longtemps comme un bar sportif. Les événements

classiques du championnat ou de la Ligue des Champions remplissent déjà le Galway, alors imaginez ce que peut donner une Coupe du monde de football, surtout si la France réalise un bon parcours. Nous avons déjà deux écrans à l'intérieur et nous en rajouterons un troisième en terrasse. Il y a également des partenaires qui vont nous permettre d'offrir des cadeaux aux clients les jours de match. Côté restaurant, nous ne proposerons rien de différent car nous avons déjà des formules, de 12 à 20 E, qui nous permettent de toucher tous les types de clientèle. Les soirs de match, on va simplement étoffer l'équipe pour faire face à l'afflux...”

J. B.

■ **Rémy Lefebvre, restaurant Artkuisine à Barcelone (Espagne)**
“Partenariat spéciaux”



“La Coupe du monde de football va être, pour nous, un moment très important. Nous allons diffuser tous les matches sur écran géant, et nous travaillons en partenariat avec une célèbre boisson anisée pour assurer les animations tout au long de la compétition. Car nous sommes les représentants de cette marque à Barcelone. À chaque match, nous allons proposer des promotions sur des plats. Nous travaillons également

avec un groupe d'images à collectionner, en demandant aux clients d'amener leurs vignettes pour les coller dans un album 'collector', et gagner ainsi des petits cadeaux ou des consommations. Nous allons également mettre en jeu des bouteilles à gagner à chaque match de l'équipe de France, pour les clients qui devineront le score final.”

F. M.

■ **Sébastien Bartel, El Negocian, Rennes (35)**
“Diffusion de tous les matches dans une salle de 90 places”



“Nous avons ouvert il y a deux mois et, effectivement, la Coupe du monde risque d'être particulièrement animée chez nous. Nous avons déjà eu l'expérience avec les matches de Barcelone lors de la Champions League où il y avait pas mal d'ambiance. Nous mettons à disposition nos 4 écrans plats pour la diffusion de tous les matches dans la salle du bas de

90 places assises ! Français comme étrangers. Et je pense que les matches de l'Espagne, de l'Argentine vont bien marcher car notre concept reste quand même les tapas. Nous allons faire des grandes paellas déclinées en bols à 5 E la part. Il y aura également tous les assortiments de tapas. Nous serons le seul endroit rennais où l'on pourra regarder les matches en mangeant ! Nous ne ferons aucune réservation, les premiers arrivés seront les premiers servis.”

O. M.

■ **Mr Boyer, gérant du Commerce Café à Paris (XV^e)**
“Pas de formule spéciale, sauf si la France va en finale”



“Nous allons mettre en place un décor spécial avec des drapeaux, des banderoles, des tee-shirts et je pense que le personnel portera le tee-shirt de l'équipe de France si nous sommes chanceux. Nous avons déjà tout commandé ! Pour les retransmissions, nous avons un écran, mais nous allons en ajouter un deuxième car ça ne suffira pas. Cette année, les heures ne sont pas décalées par rapport à la dernière Coupe

du monde donc nous devrions avoir pas mal de monde dans le bar. Nous n'avons pas prévu de formule spéciale, sauf si la France va en finale, auquel cas nous ferons comme en 1998 où nous avons imaginé une formule unique avec une pizza et une bière. Même si nous ne savons pas trop ce que nos joueurs vont faire cette année, nous voulons quand même marquer le coup !”

Ju. G.

■ **Max Duton, le Ness à Clermont-Ferrand (63)**
“Nous ferons comme d'habitude”



“Le Ness est spécialisé dans les retransmissions des événements sportifs. Je suis abonné à toutes les chaînes spécialisées ou presque. Alors pour la Coupe du monde, je vais faire comme d'habitude. C'est à dire diffuser tous les matches sur nos 5 écrans. Avec peut-être un effort particulier quand la France jouera. J'installerai certainement des écrans devant le Ness avec

quelques chaises et tables. C'est surtout le rugby qui marche ici, ASMontferrand oblige, et il y a de plus en plus d'endroits pour voir les matches. Mais cela ne gêne pas, car il y a de plus en plus de gens qui viennent voir les retransmissions dans les bars et les cafés. Cela va peut-être se produire pour le foot.”

P. B.

■ **Bertrand Gallot, Le Galopin à Mouilleron-en-Pareds (85)**
“Animer pour essayer de réunir les gens”



“Nous avons un grand écran, donc on va bien sûr prévoir différentes animations. Ce sera surtout des soirées à thèmes, suivant les matches de l'équipe de France ou les grands matches. On ne sait pas encore ce qu'on fera si des matches importants ont lieu à 15 heures. En soirée, c'est plus facile, on organisera des repas avec des plats à thèmes. Par exemple, si la France

joue contre l'Italie ce sera soirée pizza, ou spaghetti bolognaises. Face à l'Angleterre, on proposera du 'fish and chips'.

L'aménagement intérieur du bar sera adapté pour que tout le monde puisse voir la télé, et nous mettrons une signalétique à l'extérieur pour annoncer les matches sur grand écran. Mais ici, nous sommes dans un village, donc l'enjeu est différent : nous voulons surtout animer pour essayer de réunir les gens.”

É. B.

■ **Maxence Leurent, Chez Max à Lille (59)**
“Pendant le match, les bières à 2 E”



“Nous avons prévu d'installer un écran dans la salle privative située à l'étage. Pour le Mondial, nous comptons lancer une formule : faire une ardoise et une pression ou un soft à 15 E. Pendant le match, toutes les bières seront à 2 E. Place ensuite au repas, après le match. L'ambiance tournera autour du foot côté décoration. Nous

pourrons rassembler des groupes de trente/quarante personnes, sur réservation. L'ambiance sera plus intimiste. Au rez-de-chaussée, ce sera la carte habituelle, avec une carte estivale de vins à découvrir dès le 20 mai.”

L. L.

■ **Sylvain Larose, patron associé de Dock 40 à Lyon (69)**
“Nous n'attendons rien de ces diffusions”



“Notre clientèle n'est pas celle de la FIFA, mais nous passerons quand même quelques matchs de l'équipe de France et du Brésil. Nous avons retransmis la demi-finale OL/Bayern de Munich, c'était sympa, mais nous n'attendons rien de ces diffusions dans notre établissement. Avec la terrasse, il y aura du mouvement de l'intérieur vers l'extérieur cet été.”

S. D.



LA BOURSE

B. Loiseau

- 16,20 % ↘

Groupe Flo

+ 1,77 % ↗

Sodexo

- 4,73 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 26-04 ET
LE 10-05-10

SIX MOIS À PEINE APRÈS SON OUVERTURE

La Fourchette du printemps, finaliste du trophée Jacquart 2010

Paris (XVII^e) Le 7 juin prochain, se dérouleront les finales du trophée récompensant 'l'étoile montante de la gastronomie' parisienne. Coup de projecteur sur un duo de chefs en lice : Nicolas Mouton et Cédric Delvart de la Fourchette du Printemps.

Entre voisins, clients et journalistes, le mot est vite passé. Ouverte fin septembre 2009, la Fourchette du printemps se remplit gentiment. "On affiche complet presque tous les soirs", se réjouissent les deux associés. Avant d'ouvrir leur restaurant, **Nicolas Mouton**, chef cuisinier de 32 ans et **Cédric Delvart**, chef pâtissier de 31 ans, ont travaillé ensemble au château d'Ermenonville (60).

Une brigade conséquente, 3 000 couverts par mois et une gestion du personnel parfois difficile, les deux jeunes chefs décident de partir s'installer chez eux, à Paris. Ils rénovent un ancien restaurant à couscous dans le XVII^e arrondissement. La trentaine de couverts s'insèrent dans un décor simple et raffiné. Dès l'ouverture, les critiques sont bonnes, même si certains reprochent une carte des vins trop courte, "mais il faut bien se faire une trésorerie", commente Nicolas Mouton.

Produits frais de saison

Nicolas Mouton et Cédric Delvart sont seuls en cuisine, de la plonge au dressage. Aussi, leur premier menu s'est fixé sur un choix court, avec des produits frais de saison. Le menu change toutes les semaines au déjeuner, avec une proposition de deux entrées, deux plats et deux desserts. Si la formule du midi vise la rapidité, "beaucoup de clients veulent déjeuner d'une entrée, d'un plat et d'un dessert en 45 minutes", le soir, les deux chefs avouent plus s'amuser, conscients que leurs clients viennent chez eux pour découvrir et prendre leur temps. La carte propose alors trois entrées, deux poissons, deux viandes et trois desserts,



Nicolas Mouton et Cédric Delvart, finalistes du trophée Jacquart désignant l'étoile montante de la gastronomie.

mais c'est le menu dégustation qui remporte le plus de succès, avec un dessert déjà réclamé par les habitués, la Sphère chocolat, crumble et framboise, qui fond sous le chocolat chaud.

Caroline Mignot

LA FOURCHETTE DU PRINTEMPS

30 RUE DU PRINTEMPS
75017 PARIS
TÉL. : 01 42 27 26 97

En chiffres

Le midi : formules à 20, 22 et 26 €
Le soir : menu dégustation à 42 €
Nombre de couverts/jour : 40
Ticket moyen : 45 €
Nombre de places assises : 30

"UNE VÉRITABLE CAVERNE D'ALI BABA" MISE EN VENTE

Les chefs à la Vaisselle

Beaune (21) Dimanche 2 mai, sous les Halles, se tenait la première édition bourguignonne de la Vaisselle des chefs. Un évènement original, organisé depuis deux ans à Lyon, permettant au grand public d'acquérir, pour un prix modique, des objets inédits provenant de grandes maisons françaises.

Assiettes, coquetiers, tabliers, nappes, bougeoirs, cloches, couverts... Plus qu'un inventaire à la Prévert une "véritable caverne d'Ali Baba" s'étale devant les yeux écarquillés des visiteurs comme s'exclame cet amateur de gastronomie venu faire ses emplettes en ce dimanche matin. Pour cette première édition bourguignonne de la Vaisselle des chefs, de belles maisons régionales ont répondu présent comme Le Pré au clerc (Dijon), La Côte Saint-Jacques (Joigny), Le Bénaton (Beaune), Les Gourmets (Marsannay-la-Côte),

Greuze (Tournus), L'Auberge de la Charme (Prenois) ou encore le restaurant Stéphane Derbord (Dijon), venues à la fois vendre des biens dont elles n'ont plus l'utilité mais aussi partager avec le grand public un peu de leur notoriété et de leur histoire.

"Tout vendre"

Ainsi **Bruno Monnoir**, du Bénaton, qui avait l'habitude de céder sa vaisselle à des écoles hôtelières, a-t-il pour l'occasion mis en vente un service réalisé spécialement pour son restaurant et inusité aujourd'hui : "Nous avons changé intégralement notre ser-



Brigitte Falco, organisatrice de l'évènement et Bruno Monnoir, du Bénaton.



Romain Detot, des Gourmets, présent pour promouvoir son stand.

vice pour nous orienter vers des assiettes blanches plus en phase avec notre cuisine", explique-t-il. Son heureux acquéreur aura un peu d'essence de cette grande table chez lui. Autre démarche pour **Romain Detot**, des Gourmets, qui, suite au rachat du restaurant il y a deux ans, "a renouvelé toute l'argenterie et les assiettes pour rajeunir l'image". Son but est donc "de tout vendre, même si les prix sont bradés". Prochaine Vaisselle des chefs les 23 et 24 octobre prochains avec déjà, comme l'explique **Brigitte Falco**, organisatrice de l'évènement, "d'autres régions en prévision".

Myriam Henry

Tribune libre du Club Prosper Montagné : chef de cuisine ou assembleur ?



Les grandes marques de l'agroalimentaire ont progressivement évolué dans l'offre présentée dans le monde de la restauration. Ils se sont initialement intéressés à la restauration collective en développant des plats préparés en grandes quantités pour faciliter la mise à la distribution de cette restauration.

Ils ont ensuite orienté leurs cibles vers les plats individuels préparés qui correspondaient à une demande d'une clientèle toujours pressée, ne souhaitant pas consacrer du temps à la préparation des repas, et aussi pouvant répondre à une plus grande palette de menus.

Il y a eu ensuite une forte tentation naturelle de s'orienter vers le monde des brasseries et restaurants afin de leur proposer des composants déjà testés sur le plan des rations individuelles qui réduisaient ainsi sensiblement les manipulations en cuisine et permettaient de réduire les coûts de personnel. Cela a un autre avantage important pour les établissements qui ont recours à ces préparations, c'est de permettre de présenter des 'cartes-menus' plus variées et ainsi de satisfaire un plus grand éventail de clientèle. On ne peut omettre de dire que ces composants sont de bonne qualité, et le plus souvent ont été élaborés après des recherches et des tests auprès des consommateurs pour répondre au plus près de leurs souhaits. Il reste cependant qu'aujourd'hui nous nous trouvons devant deux types de 'maisons' :

- les restaurants où un chef de cuisine élabore ses plats uniquement et directement à partir de matières premières avec du personnel qu'il emploie et qu'il forme à l'art culinaire ou des commis, futurs chefs de cuisine ;

- les établissements qui se servent de préparations plus ou moins élaborées (matières cuites ou précuites, sauces prêtes, sans parler du domaine du surgelé, moins de personnel...).

Alors peut-on aujourd'hui indifféremment laisser tous ces établissements se présenter sous l'appellation de 'restaurant' ?

Le client n'est-il pas en droit de savoir quel type de cuisine lui est servi ? Le client d'aujourd'hui n'est-il pas en droit de savoir s'il se rend chez un vrai chef de cuisine ou chez un assembleur ? Même s'il n'y a pas d'hésitation sur la qualité tant des produits servis que sur leurs qualités gustatives ?

On ne peut que rappeler ce qui a été fait dans le monde de la boulangerie, où l'appellation de 'boulangier' est réservée aux commerces où l'ensemble de toutes les opérations de fabrication du pain sont faites sur place.

Le mot 'restaurant' devrait être réservé aux maisons qui reçoivent 80 % de matières premières brutes, qu'elles travaillent sur place, et ainsi permettre de maintenir un savoir-faire et une tradition dont seuls nos artisans ou chefs de cuisine sont capables. Club Prosper Montagné

WWW.CLUB-PROSPER-MONTAGNE.COM

DANS LA CAPITALE DE L'ÎLE AUX FLEURS

La folie du Foyaal

Fort-de-France (Martinique) Inauguré en juin 2009, le restaurant-bar-brasserie fait bouger les lignes sur l'île en proposant des prestations inhabituelles.

Je n'aime pas le mot 'hype'. Disons plutôt que notre lieu est tendance. Les Martiniquais nous disent que c'est l'établissement qui manquait", explique **Matthieu Lefrançois**, le directeur de la restauration. Le père de ce dernier, qui dirige la restauration des bateaux-mouches à Paris, s'associe en 2009 avec **Frédéric Bonniol**, expert comptable de profession, pour ouvrir, à Fort-de-France, un établissement de restauration qui étonne par son concept novateur. "Mon père et son associé ont investi entre 300 et 400 000 E dans ce projet qui porte le nom des habitants de Fort-de-France. En pleine grève, en février 2009, nous avons engagé le plus gros programme de recrutement de l'île pour un établissement de restauration : 35 personnes en CDI et à temps complet. En Martinique, l'usage est plutôt de se protéger du soleil donc les terrasses n'existent pas. Nous sommes les premiers à en proposer une (avec une offre de restauration) en front de mer. La façade et la décoration de la brasserie du rez-de-chaussée flashent avec des couleurs vert anis. Au premier étage, nous proposons un restaurant gastronomique dans une ambiance plus feutrée", détaille Matthieu Lefrançois.

Une cuisine métissée

La cuisine, dirigée par **Franck Hodik**, un ancien compagnon du tour de France, est métissée entre saveurs antillaises et métropolitaines. Avec un menu ex-



De gauche à droite : **Didier Lefrançois**, le chef **Franck Hodick** et **Matthieu Lefrançois**.

press en brasserie à 12,90 E (plat + boisson), le Foyaal veut être accessible à tous types de clientèle. Mais la grande nouveauté, c'est l'amplitude horaire avec une ouverture en continu de 7 h 30 à 1 h 30 du matin, tous les jours de l'année. "Avant le Foyaal, il était difficile de manger une entrecôte à 4 heures de l'après-midi", note Matthieu Lefrançois, 28 ans, et dont le parcours étonne par sa richesse : le Crillon, le Pré Catelan, Lasserre, le Grand Véfour, l'hôtel Meurice, le Kong ou encore chez Carmen à Toulouse.

Un deuxième site, le Petit Foyaal, un restaurant traditionnel "plutôt du midi" a ouvert en mars dans la ZAC de Rivière Roche, en association avec le chef antillais du Ti' Toc, **Harold Janville**, et devrait préfigurer le lancement d'un service de traiteur à domicile.

Francois Pont

LE FOYAAL
ANGLE DES RUES DESPROGES
ET SCHOELCHER
97200 FORT-DE-FRANCE
TÉL. : 05 96 63 00 38
WWW.LEFOYAAL.COM

En chiffres

Surface de l'établissement : 600 m² sur trois étages
Nombre moyen de couverts par jour : 250
Nombre de places assises : 76 à la brasserie, 40 en terrasse et 60 au restaurant gastronomique
Employés : 28 dont 24 originaires de la Martinique
Ticket moyen : 42,5 E au restaurant gastronomique, 22,5 E à la brasserie

À VICHY (03)

Les Restauratrices d'Auvergne réunies autour des artistes et des fleurs



Rencontre entre femmes chefs et femmes artistes.

Comme chaque printemps, les Restauratrices d'Auvergne ont organisé un repas convivial dans le nouvel établissement de **Marlène Chaussemey**, qui s'est installée à La Rotonde, à Vichy (03). Le thème retenu : les fleurs et les fruits. D'où une action

conjointe avec l'association Favea (Femmes artistes de Vichy et environs) qui a exposé des tableaux représentant fleurs et fruits. Le menu proposait dans chaque plat des fleurs (violette, rose, coquelicot, etc.) "C'est le moment de se retrouver avant le lancement de la saison", soulignent **Simone Gas-**

cuel, la présidente, et **Marlène Chaussemey**. Une opération va être mise en place pour la Semaine du goût et une nouvelle venue vient renforcer l'association : **Chrystelle Blanc**, à Parent (63). **Pierre Boyer**

WWW.RESTAURATRICES-AUVERGNE.COM

CONFECTIONNÉ PAR THIERRY DRAPEAU

Déjeuner de printemps de haut vol à l'Académie culinaire de France

Saint-Sulpice-Le-Verdon (85) L'association marquait l'intronisation des nouveaux membres de l'antenne de Bretagne et Pays de la Loire lors d'un repas remarquable.

Le lundi 19 avril 2010 a eu lieu, au Château de la Chabotterie, en Vendée, le déjeuner de printemps de l'antenne de Bretagne et Pays de la Loire de l'Académie culinaire de France, sous la présidence de **Gérard Dupont** et organisé par **Marc Foucher** et **Éric Jégu**, respectivement président et vice-président de l'antenne de Bretagne. Au cours de ce déjeuner, les nouveaux membres

de l'Académie ont été intronisés : **Jean-Charles Batard**, **Robert Becerril**, **Gilles Demaure**, **Frédéric Foucher**, **Walter Lescot**, **Patrick Noé**, **Philippe Rousseau** et **Xavier Yvernogeu**.

Après un repas remarquable, confectionné et servi par **Thierry Drapeau** et son épouse, les participants se sont séparés en se promettant de renouveler ce genre de manifestation : peut-être à Blois l'an prochain. **Marcel Mattiussi**



L'antenne de Bretagne et Pays de la Loire de l'Académie culinaire de France réunie au Logis de Chabotterie en Vendée.

ÊTES-VOUS SÛR DE L'EFFICACITÉ ET DE LA QUALITÉ DE SERVICE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

QUALI CONSO

Propose de mettre son expérience à votre service afin d'évaluer, diagnostiquer et optimiser la qualité de service de votre établissement.

Avec des moyens simples et efficaces :

- audit ;
- visite mystère ;
- conseils ;
- réalisation et application de procédures ;
- formation de vos équipes.

Un bilan personnalisé vous est offert.

Prenez rapidement contact avec :
Marie Salvage au 06 25 11 73 74
marie.salvage@yahoo.fr

UN PLAT EMBLÉMATIQUE DU TERROIR RÉGIONAL

La matelote d'Alsace a désormais son concours

Illhaeusern (68) Douze chefs venus des deux départements de la région se sont affrontés dans les cuisines de l'Auberge de l'Ill. Et c'est le Haut-Rhinois Pascal Lanoix qui a conquis le jury présidé par Marc Haerberlin.



Jacques Lorentz (à gauche), président de la fédération, et Marc Haerberlin, président du jury (à droite) félicitent les lauréats : (de gauche à droite) Joël Jamm, Pascal Lanoix, et Alexis Albrecht.

La fédération des chefs de cuisine restaurateurs d'Alsace a décidé de mettre les chefs à l'épreuve. Après le Meilleur foie gras à la fin de l'année dernière, l'association présidée par Jacques Lorentz (Au Tilleul, Mittelhausbergen, 67) a créé un nouveau concours réservé aux chefs de cuisine et directement lié au terroir alsacien : celui de la meilleure matelote. Aidée par l'agence de développement du tourisme du Bas-Rhin, la fédération a réuni 12 chefs pour mesurer leur science de ce plat emblématique de la région, pourtant absent des cartes. La matelote du concours devait être réalisée en 1 h 30. L'économat se composait des traditionnels poissons d'eau douce : anguille, perche, tanche, brochet, sandre et truite. Les garnitures devaient comporter des oignons, des champignons, des croûtons, mais les chefs pouvaient aussi amener d'autres éléments pour l'enrichir.

Le jury, présidé par Marc Haerberlin, chez lui à l'Auberge de l'Ill (3 étoiles Michelin), comptait aussi dans ses rangs d'autres chefs tels Olivier Nasti (Le Chambard à Kaysersberg, 68, 1 étoile), des personnes issues du monde des vins et de la bière comme Yolande Haag (Brasseries Météor), Yvelise Sciard (Comité interprofessionnel des vins d'Alsace), Philippe Blanck (domaine Blanck) et même un acteur, Aladin Reibel, grand passionné de gastronomie et alsacien d'origine. Le Haut-Rhin a fait un doublé en tête du classement puisque les deux premiers, Pascal Lanoix (La Rochette à Labaroche, 68) et Joël Jamm (Au Raisin d'or, Zimmerbach, 68) exercent dans ce département. Le 3^e de cette première édition est Alexis Albrecht, du Vieux Couvent (Rhinau, 1 étoile Michelin). Le gagnant a remporté un trophée créé spécialement par Laliq, et qui sera désormais remis en jeu chaque année. Flora-Lyse Mbella

UNE SECONDE SESSION ENCORE PLUS RELEVÉE QUE L'AN DERNIER

Culinaria², l'événement gastronomique outre-Quiévrain

Bruxelles (Belgique) Le festival s'est fixé pour objectif de rassembler la nouvelle génération de cuisiniers contemporains étoilés belges au-delà des Flandres.

Depuis 2009, le festival Culinaria Square demeure le principal événement gastronomique grand public du Benelux. Culinaria², le temps d'un week-end, devient le restaurant le plus étoilé du monde. Durant trois journées bruxelloises au sommet de l'art culinaire, se réunissent dix-huit des chefs les plus réputés du pays qui, ensemble, totalisent 25 étoiles Michelin : parmi eux, Sang Hoon Degeimbre, Bart



Les chefs belges les plus prometteurs se retrouvent à Culinaria², le retour.

De Pooter, Peter Goossens, Viki Geunes... Du 3 au 6 juin prochain, au cœur de Bruxelles, le visiteur pourra déguster, pour 45 €, les menus qui auront été concoctés à partir des 16 recettes mises au point par les 18 grands chefs. Mais l'événement s'adresse aussi aux plus avides de découvertes culinaires grâce à des ateliers ludiques et pédagogiques : conseils des chefs, révélation des saveurs du café, du vin, de la bière ou encore du chocolat, initiation aux arts culinaires... Enfin, un marché d'une centaine de produits artisanaux permettra aux visiteurs de découvrir et d'acheter des spécialités de la Belgique.

Pour sa 1^{re} édition en 2009, Culinaria² a accueilli 14 000 gourmets en quatre jours. Pour 2010, l'objectif est de 20 000 participants. Tiphaine Campet

CULINARIA²

CHAUSSÉE DE LA HULPE 110 TERHULPSESTEENW

1000 BRUXELLES BELGIQUE

TÉL. : + 32 2 661 33 70

WWW.CULINARIASQUARE.COM



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

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

En bref

Lancement de la 6^e édition du Challenge foie gras 2010



Pour cette édition, Le Cercle des amoureux du foie gras a choisi pour thème :

Les Tartines de nos régions. Pour ces plats, chauds ou froids, il y a un impératif : utiliser 50 % minimum de foie gras entier prêt à consommer du commerce, et du magret sous l'une de ses trois versions (fumé, séché, frais cuisiné).

Pour la présentation, le jeune candidat aura la liberté de choisir fruits, légumes, pains, pâtes brisée ou feuilletée. Ce challenge s'adresse aux jeunes cuisiniers et cuisinières en école, en apprentissage ou participant(e)s libres, âgé(e)s de 14 à 25 ans, en France.

Pour participer, les jeunes cuisinier(e)s peuvent demander, avant le 30 mai, le bulletin d'inscription par téléphone ou par courriel, et ensuite faire parvenir aux mêmes coordonnées, avant le 15 juillet 2010 : photo de leur réalisation dans une assiette rectangulaire + rédaction de leur recette et de la progression, de manière simple et succincte. La finale du Challenge se déroulera à Paris en octobre 2010.

ADOCOM

RP - 11, rue du Chemin Vert

75011 Paris

Tél. : 01 48 05 19 00

adocom@adocom.fr

70 000 € INVESTIS EN CUISINE

Restaurant La Litote : un succès qui en dit long

Vence (06) En quelques années, Stéphane Furlan a triplé son chiffre d'affaires. Aujourd'hui, le chef étoffe son offre, se lance dans le brunch et ouvre une épicerie fine.



Stéphane Furlan fonctionne avec une petite brigade de 3 personnes.

En cinq ans, Stéphane Furlan a fait de son établissement La Litote une affaire qui marche. Au point de penser un moment à revendre pour acquérir un lieu plus grand. La qualité de vie, la clientèle, l'extension de sa terrasse, l'achat de la boutique voisine ont balayé cette idée. Et Stéphane a décidé d'investir pour améliorer son outil de

travail et la qualité de l'accueil de sa clientèle. Dans l'une des vieilles ruelles rénovées du vieux Vence, La Litote offre aujourd'hui au regard une jolie façade rosée et un mobilier confortable en harmonie avec le cadre. "Mais l'essentiel de l'investissement, d'un montant total de 70 000 €, a été consacré à la cuisine, aujourd'hui équipée d'un piano et d'une plancha à la japonaise électriques. Le confort de travail est incomparable."

Fraises, citrons et tomates : "des fruits magiques"

Les premiers à en profiter seront bien sûr les clients. Stéphane Furlan leur offre une cuisine semi-gastronomique provençale et contemporaine : une orientation prise à l'issue de son dernier poste en tant que responsable des cuisines auprès de Christian Willer au Martinez (Cannes, 06). "Mon profil

lui avait plu parce que j'avais l'expérience de la productivité américaine et de la gestion des équipes. Avec lui, j'ai découvert un nouveau monde, celui du produit et de la Provence." La carte parle, les sensations s'enhardissent : Diamant de loup sur peau et mousseline de pommes de terre violettes accompagné de sauce suprême de citron, mirin, dashi et condiment, Minestrone de fruits frais à la menthe poivrée et son croustini aux amandes... Cette année, le chef propose un brunch américain le dimanche et une épicerie fine alimentée par Gourmet Prestige Le Delas Côte d'Azur. Anne Sallé

LA LITOTE

5 RUE DE L'ÉVÊCHÉ

06140 VENCE

TÉL. : 04 93 24 27 82

WWW.LALITOTE.COM

EN BREF

Exki lance sa nouvelle application iPhone, grâce à l'i-green card



La green card d'Exki se dématérialise sur iPhone.

Pour la première fois en restauration, l'iPhone pourra être utilisé comme carte de fidélité. Qui ne récompensera pas l'achat mais les actes éco-citoyens. Avec cette i-green card, fondée sur le même système que sa version papier, Exki récompense les gestes en faveur de la planète (réutilisation du sac, déplacements à vélo...) en offrant des cafés issus du commerce équitable. Cette action s'inscrit dans le plan de réduction de l'empreinte écologique qu'Exki mène aux côtés du WWF Belgique.

Le client pourra retrouver sur son iPhone les valeurs nutritionnelles d'une recette ou d'un repas, la composition exacte de chaque produit ainsi qu'un commentaire du diététicien. Cette fonction, unique en Europe, permettra aux clients d'équilibrer leurs repas. L'application Exki pour iPhone bénéficiera aussi des fonctionnalités classiques comme la géolocalisation et le partage sur Facebook et Twitter.

WWW.EXKI.FR

Bretzel Burgard lance sa nouvelle gamme printemps



Crumble pomme-cannelle.

Spécialisé dans la restauration rapide traditionnelle et le traiteur apéritif, Bretzel Burgard, qui a été repris en 2001 par **Nathalie et Emmanuel Goetz**, s'est rapidement développé grâce à un concept construit autour d'une spécialité, le bretzel alsacien. L'entreprise compte aujourd'hui quinze points de vente, trois franchises et une usine de production de 5200 m² certifiée ISO 9001 depuis trois ans et certifiée IFS niveau supérieur (International Food Standard) en 2009. La marque s'exporte également au-delà des frontières, en Allemagne et au Benelux. Pour célébrer l'arrivée des beaux jours, Bretzel Burgard lance sa nouvelle gamme de printemps, avec de nouveaux produits tels les crumbles poire-chocolat et pomme-cannelle ou la tarte flambée individuelle.

WWW.BRETZELBURGARD.FR

CUISINE MÉDITERRANÉENNE TEINTÉE D'INFLUENCES LOINTAINES

Le Cink, invitation au voyage culinaire du 3.14 Hôtel

Cannes (06) Chef des cuisines du restaurant de l'hôtel, Mario d'Orio émoustille les cinq sens avec une palette de saveurs venues d'ailleurs et de produits bio fidèles à l'esprit du lieu.

Au sein du 3.14 Hôtel, établissement du groupe Partouche, le chiffre cinq est omniprésent. **Karine Ellena-Partouche** et sa sœur **Alexandra**, créatrices de l'hôtel, l'ont voulu ainsi : 5 étages, 5 continents, 5 sens... Un lieu "romantique et on n'y vient pas par hasard. Avec ses 94 chambres et suites, il mérite aujourd'hui une meilleure visibilité", estime **Olivier Bigot**, le nouveau directeur de l'hôtel, précédemment en poste au Sofitel de Bruxelles.

Conjuguer bon et bio

Au sein du restaurant et live-bar Le Cink, le chef **Mario d'Orio**, trente-six ans de métier, conjugue le bon au bio. Il privilégie les produits locaux et de saison, bio de préférence, et propose une cuisine méditerranéenne teintée d'influences de pays lointains. Mario d'Orio manie les épices avec finesse, n'en joue que pour sublimer la qualité et la fraîcheur d'une viande, d'un poisson ou d'un légume délicatement mitonné. "Dans chacun de mes plats, je joue un peu à la marieuse : je cherche à y allier les cultures pour le rendre unique. Je fais des plats qui m'inspirent et que j'aime avec des produits naturels et sans gluten pour la plupart. Ce sont des plats qui voyagent et qui transportent le client d'un continent à l'autre, le temps d'un re-



Le restaurant Le Cink est à l'image de l'hôtel 3.14.

pas : Tandoori croustillant de gambas, Loup en filet rôti et crumble de crevettes, Émincé de poitrine de canard au miel d'épices douces..."

À la carte chaque semaine, un nouveau menu du marché (3 plats : 35 E).

Anne Sallé

RESTAURANT CINK - 3.14 HÔTEL

5 RUE FRANÇOIS EINESY • 06400 CANNES

TÉL. : 04 92 99 72 00 • 04 92 99 72 12

WWW.3-14HOTEL.COM

CIBLANT NOTAMMENT LES AMATEURS DE FOOT

La Boucherie joue la proximité avec sa clientèle

Le groupe La Boucherie a présenté son plan marketing pour 2010. Celui-ci démarre par une campagne de publicité radio sous forme de parrainage sur l'antenne de France Info, suivi d'une campagne promotionnelle nationale sur différents supports.

Le groupe La Boucherie met en place de nouvelles cartes et un nouveau produit : le hamburger, disponible depuis le 15 avril. Autre nouveauté : la création d'un programme national de fidélisation sous la forme d'un chéquier-privileges. Tout client pourra rejoindre ce programme afin de recevoir le carnet contenant huit offres de réduction, soit un cadeau d'une valeur de 50 euros.

Une approche événementielle ciblée envers les amateurs de foot est prévue à partir du 25 mai, en proposant des menus spéciaux ('supporter' ou 'plaisir') pour se restaurer lors des matchs de la Coupe du monde de football.



GRUPE LA BOUCHERIE SA

Z. I. DE LA ROMANERIE NORD

RUE DU PAON

49124 SAINT-BARTHÉLEMY-D'ANJOU

TÉL. : 02 41 96 92 78

WWW.LA-BOUCHERIE.FR

À LA FONDATION BLACHÈRE

La P'tite Cuisine, nouveau concept de Food Gallery

Apt (84) Ce restaurant à la décoration richement colorée propose un métissage exceptionnel de Provence et d'Afrique.

Située à l'intérieur de la Fondation Blachère, la P'tite Cuisine offre deux possibilités : déjeuner au cœur d'une galerie d'art, sur fond d'œuvres africaines, ou picorer sur la terrasse signée **Matali Crasset**. Côté cuisine, les rênes sont confiées à **Élisabeth Bourgeois** (le Mas de Tourteron à Gordes) et sa fille **Manou**. Mère et fille concoctent une cuisine simple autour de quatre thèmes :

- vitamines : soupes, gaspachos... ;
- fraîcheur : salades et légumes ;
- tartes & tartines : croustillants faits maison ;
- miam miam : desserts gourmands.

La P'tite Cuisine se déguste également à l'heure du thé avec le K'fé Galerie. La bibliothèque de la Fondation Blachère offre également la possibilité de consulter livres et recueils, pour accompagner les repas d'une touche de culture.



La P'tite Cuisine : des plats provençaux au cœur d'une fondation d'art contemporain africain.

LA P'TITE CUISINE

SALON DE THÉ K'FÉ GALERIE • 384 AVENUE DES ARGILES

84400 APT

TÉL. : 06 62 70 46 95

WWW.FONDATIONBLACHERE.ORG

EN MISANT SUR LA RIGUEUR DE LEUR ORGANISATION

Les Romantik Hotels cherchent à séduire les Français

À Vienne, les Romantik Hotels ont tenu leur convention annuelle. Cet événement est l'occasion de faire le point sur la chaîne avec Alexandre Bomo, président du réseau Romantik Hotels français.

C'est au cœur de l'Allemagne qu'est née Romantik Hotels, une chaîne reposant sur quatre critères : être un bâtiment historique, être propriétaire-gérant, offrir des prestations 3 ou 4 étoiles et proposer une cuisine gastronomique, "des valeurs dans lesquelles nous nous sommes totalement retrouvés", affirme **Alexandre Bomo**. Pour le président de la section

France et propriétaire de l'hôtel le Maréchal à Colmar (68), si la chaîne est allemande, c'est surtout son rayonnement sur la Suisse, le Bénélux, et les pays nordiques qui en fait l'intérêt. Seuls 13 établissements sur les 210 que compte la chaîne appartiennent au réseau français. Un nombre qui pourrait grandir étant donné l'intérêt que suscite la chaîne. "L'apport de la chaîne sur mon chiffre d'affaires représente 15 % par rapport au guide papier, 10 % tous modes de promotion confondus. Les établissements sont tous centrés autour d'un axe Rhin/Rhône, jusqu'en Paca." "Un nouvel adhérent va payer un peu moins de 15 000 E la première année avec le droit d'entrée, moins les autres années", détaille Alexandre

Bomo, qui aime à rappeler la rigueur de l'organisation. "La chaîne dispose de 15 permanents qui suivent les recrutements et le niveau de qualité. Tout nouvel adhérent devra passer son examen d'entrée avec une visite mystère organisée par la chaîne, et répondre aux critères de la charte." En revanche, l'indépendance des hôteliers est une règle absolue. Il n'y a d'ailleurs pas de politique de prix générale : "Rien n'est imposé, mais il existe beaucoup de concertation."

Aujourd'hui, l'avenir de la chaîne passe par son développement avec l'objectif d'atteindre les 300 adhérents dans les cinq prochaines années.

Évelyne de Bast

L'entrée de l'hôtel Le Maréchal à Colmar (68).



WWW.ROMANTIKHOTELS.COM



DANS CE 4 ÉTOILES AUTANT DESTINÉ À UNE CLIENTÈLE D'AFFAIRES QUE DE LOISIRS

Transition en douceur à l'hôtel Le Parc

Obernai (67) Auréolé de sa 2^e place au concours du Meilleur resort-spa en mars dernier, l'établissement dirigé jusqu'ici par Marc Wucher passe progressivement dans les mains d'un nouveau directeur : Maxime Wucher, le fils de Marc.

Marc Wucher a pris officiellement sa retraite le 1^{er} septembre dernier. En tous cas, en théorie.

En pratique, le trépidant patron du palace alsacien n'a presque rien changé à ses habitudes. Toujours affable avec ses clients, toujours tiré à quatre épingles... Mais l'heure est venue de mettre davantage en avant son fils, **Maxime**. Le jeune homme avait jusqu'alors surtout construit sa carrière à l'étranger, particulièrement en Asie dans des groupes comme Mandarin Oriental ou Shangri-La, après avoir été diplômé des écoles hôtelières de Strasbourg et Lausanne. Et puis Maxime Wucher est rentré au bercail obernois. "Je suis à l'écoute des clients, des équipes, j'observe la marche de l'établissement et j'opère des changements le cas échéant, en accord avec mes parents. Souvent, ma mère, **Monique**, fait l'arbitre entre mon père et moi", confie le jeune homme.

Un spa richement équipé

C'est à lui que le Parc, 4 étoiles, doit son prix de Meilleur site internet décerné par lhotellerie-restauration.fr l'année dernière. Car, suivant l'exemple paternel, qui avait ainsi été l'un des premiers à proposer un spa ou une piscine à cascade à ses clients, Maxime Wucher va souvent trouver son inspiration à l'étranger. C'est notamment le cas pour l'Asiane spa, richement équipé : 3 cabines de massages thématiques (Inde, Japon, Maroc), bassin à remous, sauna finlandais à luminothérapie, cabine à infrarouges (centrée sur la dé-



Marc et Maxime Wucher.

tente sans chaleur extrême), 2 hammams, 2 bains bouillonnants aux huiles essentielles, un solarium, sièges chauffants pour la relaxation, espace fitness high-tech, piscine extérieure, jardins... C'est aussi lui qui a voulu participer au concours organisé par le colloque national du spa en mars : "Une belle surprise que cette 2^e place. Honnêtement, nous avons présenté notre dossier 'pour voir'", souligne Maxime Wucher.

Le Parc, membre des Étoiles d'Alsace et labellisé Authentic Hotel fin 2008, est un palace autant taillé pour les professionnels (un étage tout entier est dédié aux séminaires) que pour une clientèle loisirs avec les deux restaurants (une winstube et un gastronomique), le bar décoré par **Raymond-Émile Waidelich** (artiste ami de Marc Wucher), le fumoir riche en cigares rares et en alcools.

Les 62 chambres et suites sont soit typiquement alsaciennes. Marc et Maxime Wucher ont compris que chaque client a des besoins et des envies différents. Chacun apporte sa façon de gérer les choses - avant-garde matinée de tradition pour Marc, efficacité et innovation du marketing des grands groupes pour Maxime -, tendue vers un seul objectif : satisfaire le client au point de le faire revenir.

Flora-Lyse Mbella

LE PARC

169 ROUTE D'OTTROTT
67210 OBERNAI
TÉL. : 03 88 95 50 08
WWW.HOTEL-DU-PARC.COM



L'Asiane Spa côté marocain.

POUR ÉTOFFER SON OFFRE

Complexe de luxe à Garavan

Menton (06) Le quartier opte pour le haut de gamme et confie aux groupes Progereal-Finareal et Pinelli-Wilmotte le projet d'édification d'un complexe cinq étoiles.



Le projet se veut une offre complémentaire mais pas concurrentielle.

Désireuse d'étoffer son offre, de séduire la clientèle haut de gamme et de développer le tourisme d'affaires et de congrès, Menton ose le luxe. Elle cède aux groupes Progereal-Finareal et Pinelli-Wilmotte un terrain de 14 800 m² avec vue sur la mer selon un bail à construction de 70 ans. Le loyer établi par l'administration fiscale s'élèvera autour de 300 000 E par an. L'ensemble hôtelier, sur 5 niveaux, comprendra 96 chambres de 40 m² et 8 suites, un centre de congrès avec une salle de conférences de 140 places, un restaurant, un espace dédié au spa, au fitness et à la balnéothérapie ouvert au public et aux clients des autres établissements mentonnais. L'investissement est estimé à 31 M€ et devrait permettre de créer 120 à 150 emplois. L'architecte **Jean-Michel Wilmotte** en fera une œuvre contemporaine. La gestion sera assurée par la famille **Pinelli**, qui exploite La Villa, un établissement 5 étoiles ouvert toute l'année à Calvi, en Corse.

Anne Sallé

LA BOURSE

Accor
- 7,20 % ↘

SBM
- 0,53 % ↘

Hôtels de Paris
- 13,73 % ↘

Club Med
- 8,98 % ↘

Groupe Partouche
- 17,36 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 26-04 ET
LE 10-05-10

RÉSEAUX SOCIAUX, SITES DÉDIÉS, MARKETING ON LINE...

Quelle stratégie internet dans l'hôtellerie en 2010 ?

D'après l'étude du cabinet d'experts américains Hospitality eBusiness Strategy (HeBS), les hôteliers sont partagés entre deux options : réduire les coûts ou consacrer une part plus importante aux budgets marketing.

L'étude d'Hospitality eBusiness Strategy, rapporté par le site e-hotelier.com, analyse l'évolution des budgets marketing des hôtels, afin d'étudier les meilleurs outils et détecter les meilleures initiatives

pour booster le chiffre d'affaires. L'étude repose sur un échantillon international. Toutes les catégories d'hôtels sont représentées (hôtels boutique, de luxe, économiques, haut de gamme, franchisés, managés, casinos). Les hôtels indépendants représentent 55,6 % des établissements interrogés.

Principaux résultats

• Comme prévu, les hôteliers vont transférer leurs budgets offline vers le online en 2010. 51,1 % des sondés estiment que le online leur apporterait de bien meilleurs résultats.

- Pour la première fois, les budgets marketing évoluent plus vite que l'ensemble du budget global.
- Les hôteliers s'impliquent davantage dans les réseaux sociaux. Pour 2010, 50 % des répondants affirment vouloir créer des profils sur ces nouveaux médias, soit + 14 % par rapport à 2009.
- Enfin, 76 % des hôteliers pensent que la stratégie marketing de leur établissement répond aux bonnes pratiques en la matière.

Un constat : évolution des budgets

• Les réservations en ligne ont été les seules à augmenter en 2009. D'après 30 enseignes, elles représentent 54,2 % des réservations totales, en augmentation de 6,6 %, alors que les GDS diminuent de 3,7 % et les réservations directes de 2,9 %. Beaucoup d'hôteliers envisagent d'envoyer des SMS pour faire leur promotion, d'autres de créer un site dédié, et un petit quart de créer un système de réservations sur téléphone mobile.

É. de B.



SENSIBILITÉ ÉCOLOGIQUE ET ESPRIT ENTREPRENEURIAL

Trois distinctions en un an : le grand chelem du Comfort de Bondues

Bondues (59) Quelques mois après l'obtention de la marque Qualité tourisme, l'hôtel vient de décrocher trois distinctions : le titre de Maître restaurateur, le label Clef Verte et enfin la 3^e étoile dans les nouvelles normes de classement.

e Comfort de Bondues, dont Michel Galerne est le gérant et propriétaire, est le premier hôtel de la région lilloise à obtenir le classement 3 étoiles, et le 2^e établissement chez Choice à obtenir le label Clef verte. C'est aussi le 1^{er} établissement de la chaîne à avoir fait réaliser par le cabinet d'expert Veritas le diagnostic 'accessibilité', une mesure qui deviendra obligatoire en décembre 2010. Michel Galerne a racheté successivement les parts de capital de la société aux investisseurs propriétaires de l'hôtel de Bondues, pour en devenir propriétaire à 90 %. "Avant même la date butoir fin décembre 2010, notre diagnostic accessibilité nous a permis de mieux planifier nos travaux. Nous avons tout de même budgété 87 000 E de travaux sur cinq ans !" L'obtention de la 3^e étoile est d'ailleurs pour lui matière à réflexion : "Je ne comprends pas cet attentisme de la part des hôteliers, ajoute-t-il. Se mettre aux normes permet aux hôteliers d'améliorer leur niveau de confort, et d'augmenter leur prix de revient.

En obtenant le classement 3 étoiles, je peux faire du 'yield' surtout sur le net, et je maintiens mes prix pour notre clientèle d'habités."

"Une aubaine"

Enfin, Michel Galerne ne cache pas sa sensibilité environnementale. Il s'est donc investi dans la démarche Clef Verte. "Comme nous devons faire des travaux de rénovation, nous les avons pensés dans une démarche écologique. Nous avons diminué de 50 % notre consommation en eau, et nous avons remplacé toutes les ampoules par de la basse consommation. Le coût des travaux s'est élevé à 200 000 E." Et Michel Galerne ne s'arrête pas là. Il a mis en place un système de compostage dans le jardin et créé un vaste espace naturel sur 4 000 m². Michel Galerne reste avant tout un professionnel de la restauration. "Nous réalisons 25 % de notre chiffre d'affaires avec la restauration." Pour les clients, il a conçu une carte relativement longue et variée. "Ici, la plupart des plats sont faits 'maison'. C'est normal puisque je suis



Michel et Marlyne Galerne.

restaurateur de métier ; j'ai donc sollicité le titre de Maître restaurateur, que j'ai obtenu. Cela m'a également permis de décrocher 15 000 E de subventions pour réaménager ma cuisine." "Une aubaine, précise-t-il, encore mal connue des restaurateurs." En attendant, Michel Galerne multiplie les activités : il est aussi membre des commissions vente et marketing, et qualité-produit chez Choice ainsi que membre du bureau de l'Umih dans le Nord.

É. de B.

Hyatt

Après celle de New York début janvier, le groupe Hyatt annonce l'ouverture de l'Andaz Amsterdam en 2012. L'hôtel de 122 chambres sera pourvu d'un spa, d'une salle de remise en forme, sans oublier le Studio Andaz, pour les conférences et réunions. Il sera réalisé en collaboration avec le promoteur immobilier Aedes Real Estate et avec l'architecte-décorateur hollandais Marcel Wanders. Andaz, la marque du groupe Hyatt, dont le signe distinctif est l'attention au client et la simplicité du service, compte déjà des établissements à Londres (Liverpool Street ouvert en novembre 2007), West Hollywood (janvier 2009), New York, (Wall Street, janvier 2010, Andaz 5th Avenue) et enfin San Diego (février 2010).

WWW.ANDAZ.COM

Marriott

L'hôtel Renaissance Paris Arc de Triomphe a reçu sa 5^e étoile. Une reconnaissance de la qualité de l'hôtellerie qui démontre la volonté d'ouverture du groupe à l'international.

WWW.RENAISSANCEARC DETRIOMPHE.COM

Accor

Le groupe Accor accélère le développement de ses hôtels Mercure. Au mois d'avril, le groupe a annoncé l'ouverture d'un hôtel Mercure à Chartres, sous la signature très parisienne des architectes Laroche et Jard. À l'international, c'est l'ouverture, à Pékin, du Mercure Beijing Downtown qui, en tant que 400^e hôtel du groupe dans



la région Asie Pacifique, fait l'actualité. Ce nouvel hôtel de 373 chambres, situé en plein cœur de Pékin est aussi le 2^e de l'enseigne dans

la capitale chinoise. Il renforce le positionnement du groupe dans cette région où "Accor est présent depuis 1982 avec l'ouverture de son premier établissement à Singapour", a déclaré Michael Issenberg, directeur général Accor Asie-Pacifique : "Le groupe est aujourd'hui implanté dans 5 autres pays de la région avec un total de près de 80 000 chambres, a franchi la barre des 100 premiers établissements en 2000, a ouvert son 300^e hôtel en 2007 et inaugure à peine deux ans et demi après, sa 400^e ouverture dans la région."

WWW.ACCORHOTELS.COM

IHG

InterContinental Hotels Group (IHG) va ouvrir en 2014, sous enseigne InterContinental, un 3^e hôtel à Pékin. Cet établissement de 320 chambres est le fruit de l'accord passé avec Beijing Topwin Real Estate Development Corporation. IHG exploite aujourd'hui 14 hôtels en Chine, et 17 sont en projet. Présent sur le marché chinois depuis 1984, IHG exploite 126 hôtels sous les marques InterContinental Hotels & Resorts, Crowne Plaza Hotels & Resorts et Holiday Inn Express. Par ailleurs, dans le cadre de sa politique de rénovation d'une enveloppe d'un montant d'un milliard de dollars, Holiday Inn annonce la rénovation de son 2 000^e hôtel, à Édimbourg (Écosse).

WWW.IHG.COM



Dynamisez votre chiffre d'affaires !



- Adhésion gratuite à notre site Internet
- Commission de 13 %
- Aucun allègement
- Gestion du planning en toute autonomie
- Plus de 20 000 clients sociétés dont 3M, Auchan, Colas...
- Mise en avant de votre hôtel grâce à nos actions Marketing moteurs de recherche, comparateurs de prix comme Kelkoo...

HRS.com / hoteliers

N'attendez pas ! Contactez nos conseillers :
01 55 06 56 40
hotels.france@HRS.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)

PRÉCISIONS SUR CETTE TAXE LIÉE À LA RÉDUCTION DU TAUX DE TVA

Nouvelle contribution de 0,12 % pour les restaurateurs : comment s'y retrouver ?

La loi de modernisation du tourisme du 22 juillet 2009 a instauré une contribution annuelle de 0,12 % sur la vente des produits alimentaires. Une instruction fiscale publiée le 5 mai 2010 définit les contours de cette taxe, mais accorde surtout un délai supplémentaire aux professionnels pour en faire la déclaration.

L'article 22 de la loi de développement et de modernisation des services touristiques du 22 juillet 2009 a étendu l'application du taux réduit de TVA au secteur de la restauration. Parallèlement, il a institué à titre temporaire, pour une période de trois ans, une contribution annuelle sur les ventes de produits alimentaires afin de financer le fonds de modernisation de la restauration (FMR). Ce fonds, géré par Oséo, est destiné à aider les professionnels de la restauration à rénover leur établissement en leur permettant d'obtenir, sans garantie ni caution personnelle, un prêt préférentiel d'un montant compris entre 30 000 E et 120 000 E (représentant 50 % d'un crédit bancaire associé) avec une durée de remboursement sur 5 ans et un différé d'amortissement du capital de 12 mois.

Les établissements concernés

Cette contribution est due par les personnes exploitant en France métropolitaine (France continentale et Corse) :

- des établissements d'hébergement ;
- des établissements qui réalisent des ventes à consommer sur place de produits alimentaires et dont l'activité principale est constituée par la vente de produits alimentaires à consommer sur place et à emporter, à l'exception des cantines d'entreprises.

Les établissements situés dans les DOM ne sont pas concernés par cette nouvelle taxe.

Cette instruction fiscale donne des exemples de la catégorie d'établissements concernés par cette contribution. Pour l'hébergement, sont visés : les hôtels, les villages de vacances classés ou agréés, les maisons familiales de vacances, les terrains de camping, les foyers-hôtels, les pensions de famille, les résidences de tourisme classées, les villages résidentiels de tourisme.

Quant aux établissements de restauration, le document précise que sont concernés les restaurants traditionnels et rapides, mais aussi les cafétérias, les traiteurs avec service à table, bars, cafés...

La base d'imposition

La base d'imposition de cette contribution est constituée par le montant hors taxe sur la valeur ajoutée des sommes encaissées en rémunération des ventes de produits alimentaires à consommer sur place ou à emporter. En résumé, il s'agit du chiffre d'affaires hors taxe. Nous vous rappelons que c'est l'intégralité du chiffre d'affaires du restaurateur qui doit être prise en compte, c'est-à-dire non seulement la vente des produits solides et liquides, mais aussi celle des boissons alcoolisées.

Pour les hôtels pratiquant des prix forfaitaires au titre de la pension ou demi-pension, cette circulaire précise qu'il appartient au redevable de déterminer la part des recettes correspondant aux ventes à consommer sur place, de manière simple et économiquement réaliste, sous sa propre responsabilité et sous réserve du droit de contrôle de l'administration. À défaut, l'hôtelier peut utiliser la règle qu'il pratiquait avant l'instauration du taux réduit de TVA dans la restauration dans le cadre du régime de la pension et demi-pension : il prend en compte un quart du montant des sommes encaissées au titre de la pension ou demi-pension (les trois quarts restants pour l'hébergement ne rentrent pas en compte dans la base d'imposition de cette taxe).

Comment calculer cette taxe ?

Elle est calculée sur la fraction du chiffre d'affaires annuel réalisé au cours du dernier exercice clos au titre de l'ensemble des ventes de produits alimentaires supérieures à 200 000 E HT à laquelle est appliquée un taux de 0,12 %.

• Exemple : un restaurateur exploite un établissement dont le montant des encaissements taxables réalisés en 2010 s'élève à 4 000 000 E.

Au titre de l'année 2010, la taxe due est de 3,8 M E x 0,12 % = 4 560 E.

Déclarations et paiements : cas de figures

Exemple 1 : Une entreprise soumise à des obligations mensuelles clôture son exercice le 31 décembre.

Exceptionnellement, elle déclarera, en mai 2010, la taxe relative aux encaissements taxables de l'exercice clos en décembre 2009. Elle déclarera en avril 2011, 2012 et 2013, la taxe relative aux encaissements taxables des exercices respectivement clos en décembre 2010, 2011 et 2012.

Exemple 2 : Une entreprise, soumise à des obligations trimestrielles, clôture son exercice le 31 décembre.

Elle déposera :

- en avril 2010, sa déclaration de TVA relative au 1^{er} trimestre 2010 ;
- en mai 2010, une déclaration complémentaire (imprimés 3310 CA3 et 3310 A) portant sur le premier trimestre 2010 et mentionnant uniquement la taxe relative aux encaissements taxables de l'exercice clos en décembre 2009.

Elle déclarera, en avril 2011, 2012 et 2013, la taxe relative aux encaissements taxables des exercices respectivement clos en décembre 2010, 2011 et 2012.

Exemple 3 : Une entreprise, soumise à des obligations mensuelles, clôture son exercice le 30 septembre.

Exceptionnellement, elle déclarera, en mai 2010, la taxe relative aux encaissements taxables de l'exercice clos en septembre 2009. Elle déclarera en avril 2011, 2012 et 2013, la taxe relative aux encaissements taxables des exercices respectivement clos en septembre 2010, 2011 et 2012.

Exemple 4 : Une entreprise, soumise à des obligations trimestrielles, clôture son exercice le 30 septembre. Elle déposera :

- en avril 2010, sa déclaration de TVA relative au 1^{er} trimestre 2010 ;
- en mai 2010 une déclaration complémentaire (imprimés 3310 CA3 et 3310 A) portant sur le 1^{er} trimestre 2010 et mentionnant uniquement la taxe relative aux encaissements taxables de l'exercice clos en septembre 2009.

Elle déclarera en avril 2011, 2012 et 2013, la taxe relative aux encaissements taxables des exercices respectivement clos en septembre 2010, 2011 et 2012.

Cependant, nous vous rappelons que pour l'année 2009, la loi ne prévoit pas de réduction du seuil de 200 000 E au prorata du temps de la période concernée par la taxe. C'est donc uniquement sur la base du second semestre 2009 que l'on apprécie ce seuil. Ce qui va permettre à davantage d'entreprises d'échapper à cette contribution pour l'année 2009.

• Si l'on prend le cas d'un restaurant dont l'exercice comptable correspond à l'année civile et qui a réalisé au cours de ce second semestre 2009, un chiffre d'affaires HT inférieur à 200 000 E, celui-ci ne sera pas soumis à cette contribution au titre de l'année 2009. En revanche, si ce même restaurant a réalisé, au cours du 2^e trimestre 2009, un chiffre d'affaires de 250 000 E hors TVA, il sera soumis à cette contribution sur la fraction qui excède 200 000 E, soit 50 000 E. Cela représente une contribution d'un montant de 60 E (50 000 x 0,12 % = 60).

Un délai supplémentaire pour faire votre déclaration

L'instruction fiscale rappelle que cette contribution est recouvrée et contrôlée selon les mêmes procédures et sous les mêmes sanctions, garanties, sûretés et privilèges, que la TVA. En sachant que cette contribution n'est pas due lorsque son montant est inférieur à 50 E (c'est-à-dire quand le chiffre d'affaires ne dépasse pas 241 650 E HT).

Exceptionnellement, au titre de l'exercice clos en 2009, les redevables de cette taxe bénéficient d'un délai supplémentaire pour liquider leur contribution, selon les modalités rappelées par cette instruction, comme suit.

• Pour les redevables relevant du régime réel normal :

Ces derniers procèdent à la liquidation de la contribution due au titre du dernier exercice clos, lors du dépôt de leur déclaration de TVA du mois de mars ou du premier trimestre de l'année civile.

Toutefois, au titre de l'exercice clos en 2009, un report d'un mois leur est accordé pour liquider cette contribution. Dès lors, les redevables soumis à des obligations mensuelles procéderont à la liquidation de la contribution sur l'imprimé n° 3310 A annexé à la déclaration du mois d'avril 2010, déposée en mai 2010.

Les redevables soumis à des obligations trimestrielles procéderont à la liquidation de la contribution par le dépôt d'une déclaration complémentaire au cours du mois de mai 2010.

À compter de l'exercice clos en 2010, ils procéderont à la liquidation de la contribution sur l'imprimé n°3310 A annexé à la déclaration du mois de mars de l'année 2011 ou, selon le cas, à la déclaration du 1^{er} trimestre 2011, déposée en avril 2011.

Pascale Carbillet

Sources : Bulletin officiel des impôts n° 49 du 5 mai 2010, 3 P-3-10, relatif à la contribution sur les ventes à consommer sur place et à emporter de produits alimentaires.

Blogs des experts
Derniers messages
Inscription à la newsletter

www.lhotellerie-restauration.fr

Retrouvez Pascale Carbillet, auteur du Blog des Experts 'Droit et réglementation en CHR' sur

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

Les teintures et rideaux doivent-ils être non feu dans un hôtel ?

Pour un hôtel de 14 chambres, est-il obligatoire d'installer des rideaux non feu (M1) ? Merci.

François

Tout va dépendre de l'endroit où vous voulez installer vos rideaux. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, la réglementation sur la sécurité incendie n'impose pas d'avoir du mobilier, ni des éléments de décoration dans les chambres comportant une certaine résistance au feu, c'est-à-dire classés en catégorie M1 ou M2. En revanche, ces textes prescrivent des réactions au feu très contraignantes pour toutes les parties communes et les axes de circulation. En résumé, les matériaux au sol doivent être classés M4 ; quant aux revêtements muraux, ils doivent être M2 et le plafond est classé M1. Ces contraintes ne sont pas applicables à l'intérieur des chambres existantes. Pour connaître les dispositions relatives aux caractéristiques des rideaux dans un hôtel, il faut se référer aux dispositions générales du règlement de sécurité contre l'incendie dans les établissements recevant du public, et plus précisément au chapitre III relatif aux aménagements intérieurs, décoration et mobilier, section III : tentures, portières, rideaux, voilages.

Le principe de ces exigences est rappelé dans le 1^{er} article AM1. Pour éviter, dans un local ou un dégagement accessible au public, le développement rapide d'un incendie qui pourrait compromettre l'évacuation, les revêtements, la décoration et le gros mobilier doivent répondre, du point de vue de leur réaction au feu, aux dispositions du chapitre cité. Les textes prévoient uniquement les obligations suivantes :

Article AM11 (Tentures et rideaux disposés en travers de dégagements) :

1. L'emploi de tentures, portières, rideaux, voilages est interdit en travers des dégagements.
2. Lorsque les portes pare-flammes imposées dans



La classification française des matériaux va être remplacée par des 'euroclasses', normes européennes.

ces dégagements sont garnies de lambrequins et encadrements en étoffe ou de rideaux tendus sur les vantaux, ces garnitures doivent être en matériaux de catégorie M2.

Article AM12 (Tentures et rideaux disposés dans les locaux de dégagements) :

Les tentures, portières, rideaux, voilages doivent répondre, suivant leur emplacement, aux exigences suivantes :

- a) dans les escaliers encloués, ils doivent être en matériaux de catégorie M1 ;
- b) dans les autres dégagements et les locaux de superficie au sol supérieure à 50 m², ils doivent être en matériaux de catégorie M2.

Cependant, s'il n'y a aucune obligation d'équiper vos chambres de rideaux comportant une certaine résistance au feu, l'inflammation d'un rideau de fenêtre peut être la cause de la propagation rapide d'un début d'incendie. Il convient donc d'être prudent.

Pour mémoire, nous vous rappelons le principe de la classification Mo à M4. Les matériaux, qu'ils soient de construction, d'aménagement, d'ameublement ou simplement de décoration, sont classés en 5 catégories selon leur réaction au feu (inflammabilité)

- Mo = incombustible
- M1 = non inflammable
- M2 = difficilement inflammable
- M3 = moyennement inflammable
- M4 = facilement inflammable

Attention !

Ce classement typiquement français est en voie de disparition pour être remplacé par des 'euroclasses', qui s'expriment dans un ordre décroissant de qualité par les lettres A, B, C, D, E, F pour les produits autres que les revêtements de sols, et Af1, Bf1, Cf1, Df1, Ef1, pour les revêtements de sol.

Lire la suite de la discussion avec le code **12012B** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR




MOBILIER HÔTELS,
 RESTAURANTS,
 COLLECTIVITÉS &
 ARTS DE LA TABLE

www.2imahl.fr



MANHATTAN HOT DOGS
 Concept / clé en main
 100% SELF

www.manhattanhotdog.com

Logiciel de gestion hôtel/restaurant
 répond à toutes les exigences des établissements indépendants, groupes & chaînes

- Réservations
- Fichier clients
- Distribution Internet intégrée
- Facturation
- Gestion stocks

Optez pour une solution complète, fiable & simple d'utilisation

contact@amadeus-hospitality.com
 Tel. 01 69 47 62 22
www.amadeus.com/fr/hotels

AMADEUS
 Your technology partner

CATALOGUE ROLAND VLAEMYNCK
 PROFESSIONNEL 2010
GRATUIT
 sur simple demande

316 pages

OFFRE SPÉCIALE
CHR 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

★ ★ ★ ★

CAPIC

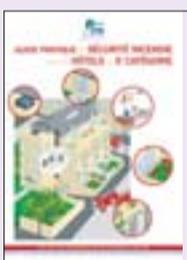
Constructeur depuis 1955
 d'équipements de grande cuisine

La qualité Made in France




CAPIC Quimper - Tél 02 98 64 77 00 - www.capic-fr.com

Le Guide pratique de sécurité incendie dans les hôtels de 5^e catégorie



Dans cet ouvrage de **Jean-Charles du Bellay** (ingénieur à la direction des affaires techniques de la Fédération française du bâtiment), vous trouverez l'ensemble des textes réglementaires applicables aux établissements

hôtelières de 5^e catégorie, c'est-à-dire ceux pouvant accueillir jusqu'à 99 personnes. Nous vous rappelons qu'un arrêté du 24 juillet 2006 complété par une circulaire du 1^{er} février 2007 est venu renforcer les règles applicables en matière de sécurité incendie pour ces petits établissements hôteliers et prévoit aussi une série de mesures à mettre en œuvre au plus tard en août 2011 pour les établissements existants.

SEBTP

6-14 RUE DE LA PÉROUSE · 75784 PARIS CEDEX 16
 TÉL. : 01 40 69 53 16

[WWW.SEBTP.COM](http://www.sebtp.com)

LE PRIX PUBLIC DE CET OUVRAGE EST 45 € TTC

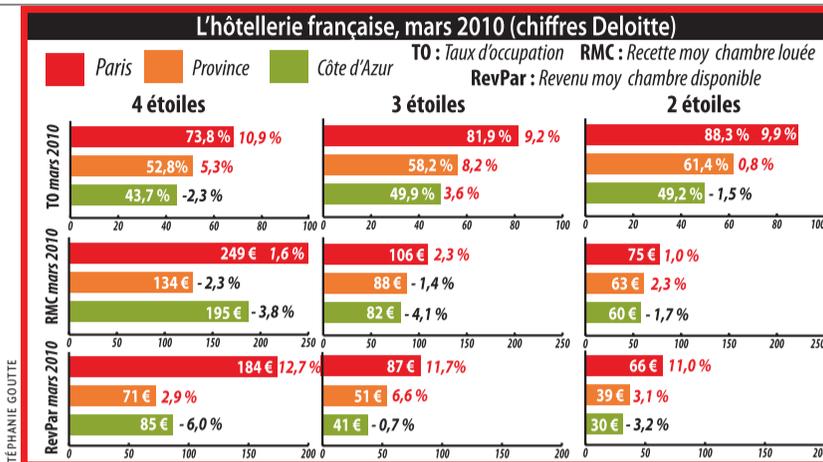
LES REVPAR TIRÉS VERS LE HAUT PAR LE SEGMENT 2 ÉTOILES

Baromètre Deloitte : embellie pour l'hôtellerie en mars

Dans son analyse mensuelle des performances hôtelières en France, le cabinet d'experts relève des résultats globalement satisfaisants pour le mois de mars. Amorce de reprise ou simple éclaircie passagère, il est encore trop tôt pour le dire.

En mars, les catégories 3 et 4 étoiles ont enregistré une croissance prononcée de leur chiffre d'affaires hébergement. Cette hausse est principalement liée à la reprise de la fréquentation et, plus ponctuellement, à des augmentations de prix. À Paris, les taux d'occupation progressent en moyenne de 11 % pour le marché 4 étoiles et même de 24 % pour les établissements les plus luxueux. Bordeaux, Lyon, Montpellier, Nice et Toulouse observent également d'importantes augmentations.

La hausse de la fréquentation est encore plus marquée dans l'hôtellerie 3 étoiles. Ces résultats ont parfois été obtenus au détriment des prix moyens,



dont le repli reste toutefois limité. Seule ombre notable au tableau : Cannes, qui affiche un TO en recul de 5 % pour l'hôtellerie 3 étoiles et de 14 % en 4 et 5 étoiles.

La fréquentation de l'hôtellerie 2 étoiles semble, globalement, avoir tiré vers le haut le RevPAR, soit par des gains d'occupation (Amiens, Grenoble, Lille, Montpellier, Nice...), soit par le levier du prix moyen. Dans l'hôtellerie économique, le segment continue d'enregistrer une croissance de ses revenus moyens par chambre, ce qui n'exclut pas les progressions de fréquentation comme à Bordeaux, Metz, Montpellier, Nancy ou Nantes.

COMMENT VA LA PREMIÈRE DESTINATION TOURISTIQUE MONDIALE ?

Investissements, activité hôtelière : BNP Paribas Real Estate fait le bilan

Dans une étude sur les résultats de l'activité hôtelière en France, BNP Paribas Real Estate fait le point sur 2009 et reste très mesurée sur les perspectives 2010.

Première destination touristique au monde et donc tributaire du tourisme étranger, la France aura souffert de la baisse du tourisme international, estime BNP Paribas Real Estate, dans son étude annuelle sur les résultats de l'activité hôtelière en France : la clientèle étrangère a diminué de 12 %. Une baisse compensée par le tourisme domestique, l'été seulement.

Les résultats restent cependant très hétérogènes selon les villes et les classements hôteliers. Les communes très liées au tourisme d'affaires ont été les plus affectées. Le constat vaut aussi pour les catégories haut de gamme, à l'instar des établissements 4 étoiles et luxe, en recul de 16 %. En revanche, l'hôtellerie économique est restée plutôt stable avec un RevPAR en baisse de 0,1 %. Début 2010, toutes catégories confondues, le RevPAR baisse de 4,3 %.

Sale temps en Paca

Le marché parisien a lui été le plus touché. Si les Américains, clientèle privilégiée de la capitale, reviennent peu à peu avec des séjours plus longs, cela n'empêche pas les hôtels de la Ville lumière d'enregistrer une chute de 12,3 % de leur RevPAR ; et ce, en raison de la baisse cumulée du taux d'occupation (- 4 points) et du prix moyen (- 7,7 %). Là encore, les 4 étoiles sont les plus affectés avec un recul des prix moyens de 9,7 %. La reprise amorcée fin 2009 demeure très timide début 2010. La province résiste mieux. Les taux d'occupation ont diminué de 4,3 points alors que les prix moyens ont augmenté de 1,3 %. Certaines régions comme l'Alsace s'en sortent même plutôt bien, quand d'autres comme la Provence Alpes Côte d'Azur ont connu des temps nettement plus difficiles (- 14 % de nuitées pour la clientèle étrangère), enre-

L'activité hôtelière en France - BNP Paribas Real Estate			
	Taux d'occupation	Prix moyen par chambre	RevPAR
Janvier 2009	53,9 %	86,9 €	45,6 €
Janvier 2010	51,7 %	84,3 €	43,6 €
Variation	- 2,2 pts	- 0,3 %	- 4,3 %
Année 2008	68,4 %	85,3 €	58,4 €
Année 2009	63,8 %	83,7 €	53,5 €
Variation	- 4,6 pts	- 1,8 %	- 8,5 %

gistrant même des records négatifs sur Cannes et Nice, avec respectivement des RevPAR à - 16 % et - 19 % toutes catégories confondues.

Côté investissements, en 2009, ceux-ci ont représenté "646 millions d'euros soit 45 % du montant atteint en 2008 et 25 % de la moyenne au cours des cinq dernières années", récapitule la division immobilière de la banque. Quelques ventes importantes ont cependant été réalisées comme celles des hôtels Formule 1 ou des hôtels Bonsai, mais la plupart des transactions recensées en 2009 avaient été initiées en 2008. Pour l'année 2010, le marché reste suspendu à la vente des hôtels Starwood, rendue possible par la décision du tribunal de commerce de Paris : elle concerne trois hôtels à Paris et un à Cannes.

Évelyne de Bast

D'APRÈS L'ENQUÊTE RHÔNE ALPES TOURISME

Montagne 2010 : la neige a sauvé la saison

Si les professionnels ont dû faire face à une baisse sensible de fréquentation, notamment de la part des Britanniques, la météo favorable a encouragé les réservations jusqu'à fin avril

L'enquête baromètre Rhône-Alpes Tourisme/Ipsos, menée auprès des professionnels hôteliers de la région, révèle que 46 % d'entre eux ont vu globalement leur fréquentation reculer. Plus préoccupant encore, ce constat est valable également pour les vacances de février, période la plus prisée en station : 36 % des établissements ont été confrontés à une baisse de fréquentation, contre seulement 18 % qui estiment avoir profité

d'une hausse (avec en moyenne 79 % de taux d'occupation). Un établissement haut de gamme, qui ne souhaite pas être cité, a même avoué avoir eu des disponibilités sur cette période, ce qui ne lui était jamais arrivé dans les quinze dernières années.

Désaffection britannique

L'une des explications évoquées réside dans la désaffection croissante des Britanniques (présents

dans seulement 41 % des établissements, contre 50 % en 2009 et 60 % en 2008). La crise financière a malheureusement écorné le budget vacances outre-Manche. Seule consolation, la météo a largement favorisé les stations qui ont pu compter sur un niveau d enneigement satisfaisant pour 91 % d'entre eux. Cela a, de fait, joué sur la fin de saison, avec un taux de réservation de l'ordre de 54 % contre 49 % l'an dernier.

Fleur Tari

UN CHIFFRE D'AFFAIRES EN HAUSSE MALGRÉ DES SÉJOURS TRÈS COURTS

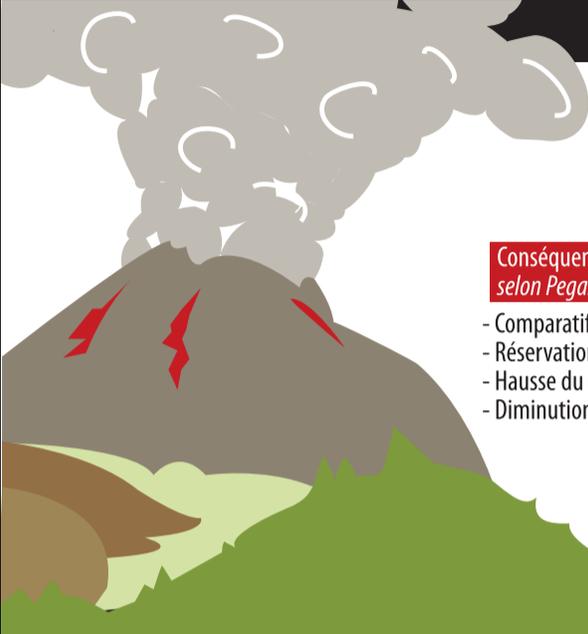
Le volcan islandais, une aubaine pour l'hôtellerie ?

Les tours-opérateurs et les compagnies aériennes ont payé un lourd tribut à l'éruption du volcan islandais Eyjafjöll. Une situation vécue bien différemment par l'industrie hôtelière.

D'après l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), le montant des pertes liées au nuage de cendres produit par l'éruption du volcan Eyjafjöll s'élève à 1,7 milliards d'euros. En une semaine, plus de 100 000 vols ont été annulés, et 10 millions de passagers se sont retrouvés isolés sans pouvoir rentrer chez eux. Cette situation, dramatique pour les compagnies aériennes et les tour-opérateurs, n'a pas été vécue de façon similaire dans l'industrie hôtelière bien au contraire. La base de données Pegasus a étudié l'impact du nuage de cendres déposé par le volcan islandais sur le début de saison touristique et en a conclu que les répercussions étaient loin d'être négatives pour les hôtels européens. Au final, ces derniers ont même enregistré un bonus inespéré.

Pour mieux analyser le phénomène, Pegasus a comparé les résultats de sa base de données GDS et les flux d'arrivées avec ceux enregistrés l'année dernière à la même période. Le résultat est positif dans tous les cas par rapport à l'an dernier, même si les situations sont évidemment très différentes d'un hôtel à l'autre. Pegasus rappelle qu'il s'agit souvent de réservations faites par les compagnies aériennes, et que ces réservations supplémentaires ainsi que le nombre d'arrivées inattendues ont largement dépassé la perte des annulations de dernière minute.

Pour l'ensemble de l'Europe, les réservations ont entraîné un chiffre d'affaires en hausse de plus de 10 %. En revanche, la durée de séjour a diminué très sensiblement, car les arrivants



Nuage de cendres : impact pour l'hôtellerie

Conséquences pour le tourisme selon l'Organisation mondiale du tourisme

- 1,7 milliards d'euros de perte
- 100 000 vols annulés
- 10 millions de passagers bloqués

Conséquences pour les réservations selon Pegasus

- Comparatif GDS et flux d'arrivées par rapport à l'an dernier : **POSITIF**
- Réservations supplémentaires **supérieures** aux annulations de dernière minute
- Hausse du chiffre d'affaires des réservations de **plus de 10 %**
- Diminution sensible de la durée de séjour

Bilan du mois d'avril 2010 CA des hôtels supérieur à l'an passé

- Jeudi 15 avril : pic de fréquentation
- Vendredi 16 et samedi 17 avril : très peu d'arrivées supplémentaires
- Lundi 19 avril : déficit d'arrivées dû aux passagers rentrés chez eux

Infographie : Stéphanie Goutte

de dernière minute cherchaient surtout à rester le moins longtemps possible. Enfin, après quelques jours, et notamment dans la journée du 19 avril, le déficit d'arrivées s'explique du fait que la plupart des passagers se sont arrangés pour rentrer chez eux, qui en train, qui en voiture de location. En France, si le jeudi 15 avril a été un pic de fréquentation, en revanche, les vendredi 16 et samedi 17 ont reçu très peu d'arrivées supplémentaires.

Pour les analystes de Pegasus, les pertes les plus lourdes,

liées aux annulations, remboursements et prévisions de réservations intempestives, devront être supportées par les compagnies aériennes. De leur côté, les hôtels ont, la plupart du temps, pu remplacer leur clientèle manquante par une clientèle de dernière minute, même si celle-ci ne restait que très peu de temps. Au final, les hôtels ont donc vu leur chiffre d'affaires croître de façon significative pendant cette semaine d'avril au regard de la même semaine en 2009.

É. de B.

POUR SOUTENIR L'ÉCONOMIE DU PAYS

Britanniques, restez chez vous !

C'est le message lancé par BHA (British Hospitality Association) pour soutenir l'économie touristique outre-Manche. Les annulations de voyages et de séjours liées à la paralysie des liaisons aériennes due au volcan islandais Eyjafjöll, à la mi-avril, ont eu un coût qui "s'élèverait à plusieurs millions de livres sterling au Royaume-Uni, même s'il est encore impossible de donner une estimation exacte", précise l'institution. Les villes ayant le plus souffert de ces perturbations sont Londres et Édimbourg.

L'association note cependant que le contexte particulier et exceptionnel a engendré de bonnes surprises pour certains hôtels de province en raison de l'impossibilité pour les résidents de voyager hors du pays. Elle souligne que le marché loisirs et affaires généré par le tourisme intra-muros est plus important que le marché touristique lié aux visiteurs étrangers (sauf à Londres, où le marché des touristes étrangers représente 8 milliards de livres sterling). Moralité : pour soutenir l'économie touristique du pays, les Britanniques sont encouragés à rester chez eux et à pratiquer le tourisme local.

Tiphaine Beausseron

Les hôtels de Gatwick et Heathrow ont profité du nuage de cendres

Selon STR Global, le RevPAR de Gatwick a bondi de 40 % du 11 au 17 avril 2010 comparé à la même semaine l'année dernière (du 10 au 13 avril 2009, qui comprenait comme cette année les vacances de Pâques). Les résultats sont encore meilleurs pour Heathrow : + 70 %. Le taux d'occupation fut de 90 % dans les hôtels de ces deux aéroports le 15 avril. (source : STR Global)

PROSPECTIVE DANS LE SUD-EST

L'hôtellerie niçoise a de la marge

Avec un taux d'occupation annuel de 60 %, les Niçois ont de bonnes raisons d'en vouloir plus. Le Syndicat des hôteliers de Nice-Côte d'Azur engage ses 329 adhérents à envisager l'avenir.

Avril s'annonçait un bon mois, quand le nuage échappé du volcan Eyjafjöll est venu refroidir les enthousiasmes. "Les deux premiers jours, un équilibre s'est établi entre ceux qui étaient forcés de rester et ceux qui n'avaient pas pu arriver. C'est le troisième jour que nous avons vraiment ressenti l'impact", résume Michel Tschann, président du syndicat des hôteliers de Nice Côte d'Azur. "Les choses ont redémarré doucement mais les prévisions restent plutôt bonnes avec, ce mois-ci et en juin, la tenue de congrès." Même si l'on a beaucoup disserté ces temps-ci sur la capacité de Nice à être ou non une destination pour le tourisme d'affaires, la ville s'en sort en effet plutôt bien, grâce au tourisme associatif.

"Les hôtels de Nice affichent un taux de remplissage annuel de 60 %, poursuit Michel Tschann. Nous sommes plus chers que d'autres destinations, mais nous le valons bien. Nous avons des avantages que d'autres nous envient, notamment la sécurité alimentaire, hospitalière, physique. Mais il faut travailler dur, ne pas négliger le créneau des petites sociétés, être présent au quotidien, et au-delà des problèmes corporatistes, envisager l'avenir."

LGV et OIN

Pour l'hôtelier, l'avenir a pour nom LGV, la ligne ferroviaire à grande vitesse Provence-Alpes-Côte d'Azur, dont la mise en service est prévue pour 2020. "L'éruption du volcan a montré qu'il était urgent d'avoir un plan B et ce plan B, c'est la ligne LGV."



Lors de la dernière assemblée générale du Syndicat des hôteliers de Nice-Côte d'Azur, les adhérents ont relevé la synergie entre les professionnels et le trio constitué par la Ville, l'office de tourisme et des congrès Nice Côte d'Azur et le palais des congrès de Nice.

C'est aussi l'OIN, l'opération d'intérêt national en cours dans la plaine du Var, "un vrai projet départemental où les hôteliers ne peuvent pas ne pas être là, car même s'ils ne sont pas sur le site, ils vont en voir les retombées. Aucun touriste d'affaires n'aura envie de passer sa nuitée avec 'vue sur le Var' alors qu'il sera à deux pas de Nice, de Cannes et de leurs espaces de vie". L'avenir s'inscrit également, aux yeux de Michel Tschann, dans la formation avec la création d'un vrai pôle d'enseignement touristique - "il n'y pas que la Suisse" - pour répondre à une vraie demande venue du monde entier.

Anne Sallé



UN HÔTELIER MILITANT À MONTPARNASSE

Solar Hotel proclame son indépendance écologique

Paris (XIV^e) L'ancien Hôtel des Voyageurs, connu pour avoir été le premier hôtel non-fumeurs de la capitale, s'est transformé, il y a un an, en Solar Hotel, un établissement 100 % vert.

Sans attendre la fin du bilan carbone qu'il a lancé il y a quelques mois avec l'Ademe, **Franck Laval**, le directeur du Solar Hotel, a déjà réalisé plusieurs investissements. "J'ai installé, entre autres, une chaudière à condensation, et modifié totalement mon installation électrique. J'ai mis aussi quelques panneaux solaires sur la façade, et des récupérateurs d'eau, le tout pour environ 40 000 E", sans oublier le bilan carbone lui-même, dont le montant est de 8 000 E, remboursé à hauteur de 50 % par l'Ademe. "Le reste, précise-t-il, ce sont des petits changements, comme la mise en place du compostage".

Prix unique

Franck Laval agit sur tous les fronts. "Nos fournisseurs - Naturalia, qui a également entrepris un bilan carbone et le boulanger Moisan, à cinq minutes à pied - nous approvisionnent exclusivement en bio." Tous les emballages ont été éliminés. Un système de compostage a été placé dans le jardin, où l'hôtel dépose ses déchets alimentaires et ceux du restaurant voisin. "Cela servira à refaire le jardin",



"On peut avoir une attitude écologique tout en restant rentable", estime Franck Laval.

précise le directeur. Des vélos sont mis à disposition des clients pour circuler dans Paris.

Solar Hotel n'a qu'un seul prix tout au long de l'année, 59 E petit-déjeuner inclus. "Je n'ai que très peu de frais de gestion, insiste le chef d'entreprise. Et j'ai un taux d'occupation à 98,5 % sur l'année, sauf en août où il atteint 94 à 95 %." Hôteleur militant, Franck Laval souhaite partager ses convictions : "Je veux faire passer le message que l'on peut être un hôtel indépendant économique et avoir une attitude écologique tout en restant rentable, et sans que cela coûte cher à l'entreprise. J'ai en projet de créer un réseau pour mettre en commun nos expériences et qui sera une plate-forme d'échanges de savoir-faire." Plusieurs hôteliers en France sont déjà intéressés. Une charte d'engagement a déjà été rédigée et Franck Laval envisage de créer un site internet.

Évelyne de Bast

SOLAR HÔTEL

22 RUE BOULARD · 75014 PARIS

TÉL. : 01 43 21 08 20

WWW.SOLARHOTEL.FR

À L'INITIATIVE DE 'RESTAURATION 21'

Approvisionnement durable : de bonnes pratiques à partager

Une table ronde organisée à Paris a permis d'aborder les enjeux pour la restauration, qu'elle soit commerciale ou collective, d'une chaîne d'approvisionnement écologiquement responsable.



Fournisseurs, restaurateurs, logisticiens, directeurs des achats... ont échangé idées et bonnes pratiques.

Une chaîne d'approvisionnement durable est-elle envisageable en restauration commerciale comme collective ? Des échanges de bonnes pratiques sont-ils envisageables entre ces deux métiers ? Des questions auxquelles ont tenté de répondre les professionnels invités à participer à une table ronde, mardi 4 mai, au restaurant Quinoé à Paris. Coorganisé par **Lydie Anastassion**, de Restauration21, le blog d'information professionnelle consacré à la restauration durable, et le Genos, cabinet de conseil en achats et logistique durables, cet échange a donné l'occasion aux fournisseurs, restaurateurs, logisticiens, directeurs des achats, de s'exprimer... Morceaux choisis.

• Nicolas Bailleux, directeur qualité et développement durable, Sodexo France :

"Quand nous nous sommes mis au bio, nous avons remarqué que les produits venaient de loin voire de très loin. Est-ce que cela avait du sens ? Non. Nous avons décidé de procéder différemment, de faire du bio intelligent. Aujourd'hui, nous travaillons en direct avec des agriculteurs en leur apportant un engagement sur la durée (contrats sur plusieurs années) ou pour ceux qui ne sont pas déjà bio, en les accompagnant vers la reconversion."

• Cédric Dubost, délégué à l'éducation, à l'enfance et à la cuisine centrale, mairie de Bègles (33)

"Le bio représente 22 % de la masse globale utilisée en cuisine chez nous. Nous sommes en restauration autogérée mais il est difficile de peser en tant qu'acheteur public sur la distribution et la production locale. Nous essayons de nous fournir dans un rayon de 250 km autour de la ville, mais la filière est éclatée."

• Jean-Luc Reymond, chef exécutif, Le Méridien Montparnasse, Starwood Hotels

"Nous avons mis en place un menu 100 % local dans cinq hôtels parisiens du groupe Starwood. Nous avons été confrontés à la filiale achat/référencement et avons dû faire des partenariats avec nos fournisseurs qui ont pris en charge la distribution des petits producteurs et finalement cela fonctionne très bien. En échange, nous nous sommes engagés auprès de ces petits producteurs à rester dans des quantités raisonnables."

• Sébastien Bordas, directeur des achats, de la qualité et de la logistique, McDonald's France :

"Depuis sept ans, nous collectons nos huiles de friture que nous recyclons et exportons en Allemagne. Mais si la réglementation actuelle ne nous empêchait pas de l'utiliser en France, celle-ci pourrait nous permettre d'être autosuffisants et de réduire notre empreinte sur l'environnement."

Julie Gerbet

UNE POLITIQUE IMPULSÉE DEPUIS 2009

Accor renonce au thon rouge

Les restaurants français du groupe rayent de leur carte cette espèce menacée.

Le Novotel Monte-Carlo avait décidé en 2009 de supprimer le thon rouge de sa carte. Sofitel avait pris la même décision pour l'ensemble de ses restaurants l'année dernière. Aujourd'hui, c'est l'ensemble du groupe Accor qui s'engage dans le cadre de sa politique de cuisine responsable. Les espèces Thunnus Thynnus et Thunnus Maccoyii, classées comme menacées dans la liste de l'Union internationale

pour la conservation de la nature, disparaît définitivement des cartes de ses restaurants français. La dénomination 'thon rouge' étant communément employée pour d'autres espèces ayant également une chair très rosée, le groupe précise que ses établissements pourront cependant maintenir le thon à la carte, sans utiliser la dénomination 'rouge' et en respectant les consignes d'approvisionnement.

Anne Sallé

PROTOTYPE DE L'HÔTEL ÉCOLOGIQUE DERNIÈRE GÉNÉRATION

Le Crown Plaza Copenhagen modèle de design et d'architecture

À dix minutes du centre-ville de la capitale danoise et cinq de son aéroport, le Crowne Plaza towers est le fer de lance du groupe IHG en matière d'hôtels écologiques en Europe.



La façade de l'hôtel est recouverte de 1 500 panneaux solaires qui permettent de produire l'équivalent des besoins en énergie de 55 familles danoises.

du label Green Key (Clef verte), c'est aussi lui qui a accueilli le dernier sommet mondial sur l'environnement. Car au Danemark, depuis des années, on pense et on vit vert, en misant davantage sur les transports non polluants ou collectifs que sur la voiture, en construisant les bâtiments selon des règles particulièrement strictes privilégiant les matériaux propres et les techniques de construction et de chauffage sans carbone pour limiter la dépense énergétique. La construction du Crowne Plaza s'inscrit dans cette approche. Mais il va plus loin, puisqu'il est le premier hôtel de Copenhague à être zéro carbone. Cet hôtel de 364 chambres, dont 39 chambres club et 4 suites, est une création du bureau d'architectes danois Dissing + Weitling. Il représente un investissement de 125 millions d'euros, soit 5 % de plus que pour un hôtel traditionnel, tout en ayant permis de réduire la facture énergétique de 1 300 tonnes de carbone au cours de sa construction. Les 1 500 panneaux solaires qui recouvrent la surface de l'hôtel sur 2 500 m² produisent 170 000 kW/h, l'équivalent de la dépense en énergie de 55 familles danoises.

puits géothermique, à 100 m sous la surface de l'hôtel, assure à l'année chaleur et climatisation à volonté. Un système autonome de variation de volume d'air (VAV) permet aussi de diminuer la climatisation quand les chambres sont vides, réduisant de près de 90 % la facture de chauffage. L'hôtel a installé des économiseurs d'eau, et les ampoules sont toutes à basse consommation. Quant aux produits d'accueil, s'ils conservent leur petit dosage pour rester dans le standing 4 étoiles, ils sont conditionnés dans des cylindres à base d'amidon et sont biodégradables. Au Crowne Plaza, pas de papiers inutiles : tout est inscrit sur l'écran LCD de la chambre. Enfin, en cuisine, les produits consommables sont réutilisés sous forme de compost pour fertiliser la terre : "L'hôtel économise 1 373 tonnes de carbone par an sur le bâtiment", explique **Frederikke Tommergaard**, directrice de la communication de l'hôtel.

Mais le plus étonnant reste encore le design, de béton et d'acier, du Crowne Plaza Towers. Dans le vaste lobby, nulle plante verte ne vient égayer les espaces bruts, agrandis encore par la structure élancée du bâtiment et la rareté des meubles et des objets. Des placages en bois, en provenance de Norvège ou de Suède, ont été utilisés pour la réception ou les murs des chambres. Les tissus sont le plus souvent lourds, chaleureux et naturels. Peu de couleurs dans les lieux

communs ou dans les chambres : le blanc et le gris dominant. L'hôtel conjugue le confort d'un hôtel 4 étoiles de dimension internationale avec un pur produit design, dans la tradition danoise, totalement écologique. L'hôtel est dédié à la clientèle de congrès avec 3 500 m² de salles de séminaires, dont 12 salles de plus de 28 m², une salle plénière pour 800 participants, et 400 m² dévolus aux foires et expositions. "Nous avons entre 70 et 80 % de clientèle congrès et séminaires", précise **Frederikke Tommergaard**. La plupart sont Américains, mais on reçoit également des Suédois, des Anglais, des Allemands et des Féroïens." Icône de la construction environnementale, le Crowne Plaza Towers n'aura pas mis beaucoup de temps à s'imposer comme l'un des premiers hôtels verts de taille internationale en Europe. **É. de B.**

CROWNE PLAZA TOWERS

ØRESTADS BOULEVARD 114-118

2300 KØBENHAVN, DENMARK

+45 8877 6655

WWW.CROWNEPLAZA.COM



Retrouvez sur

www.lhotellerie-restauration.com :

• d'autres conseils et reportages sur le

Danemark : cliquer sur 'Conseils et reportages par pays' ;

• les annonces d'emploi à l'international : cliquer sur 'Candidats à l'international'

C'est à Copenhague et nulle part ailleurs que la chaîne InterContinental a choisi d'implanter son premier hôtel vert en Europe. Le Danemark a toujours été précurseur en matière d'environnement. Pays fondateur

Une économie de 1 373 tonnes de carbone par an

Toute la conception de l'hôtel, qui suit les règles édictées par la Commission européenne dans son programme EU Green Building, est dédiée à l'environnement. Un

LA DERNIÈRE GAMME DE "ROOM SAVEURS"

L'éco-conception pour un repas livré plein de nature

Ce plateau déjeuner offre un exemple de réponse intelligente à la crise écologique actuelle dans un univers emblématique de l'inflation d'emballages : le repas livré.

Room Saveurs, l'un des 3 grands du repas livré, propose avec sa nouvelle gamme Pleine Nature, le premier plateau repas certifié bio. Celui-ci est le fruit d'une collaboration poussée entre un chef, une diététicienne, une agence de communication spécialisée de Lyon : Good & Food Ideas, et l'agence de design Sylvie Amar Studio.

Le contenu du plateau est à base de produits bio de saison, issus de fournisseurs locaux. L'offre se compose de 3 menus types différents. La recherche sur les goûts et les couleurs est poussée, tout comme le calcul des grammages pour obtenir l'équilibre alimentaire optimal. Mais il s'agit surtout pour **Sylvie Amar** de concevoir le contenant le plus cohérent possible avec l'engagement de Room Saveurs en matière de développement durable. Pour cela elle a pris plusieurs options clés :

• Matières fabriquées en France et totalement recyclables

Dans les emballages à utilisation unique, si l'abandon du plastique relève de l'évidence, elle a écarté le bambou qui présente l'inconvénient de venir généralement de très loin et d'être difficilement traçable sur le plan écologique. Son choix s'est porté sur un plateau et son couvercle en carton en papier couché, livrés à plat afin de limiter le volume pour le transport et le stockage. Les barquettes destinées à recevoir les aliments sont en carton ondulé composé de kraft blanc, recouvert d'une très fine pellicule de PET avec un vernis alimentaire.

L'ensemble de ces matériaux est un excellent compromis entre rigidité et légèreté : ils limitent le poids tout en

étant recyclables puisque les impressions sont à base d'encres à l'eau. Ces matières sont fabriquées en France par un papetier basé en pays de Loire à Carquefou (44).

• Moins de matière pour une contenance optimale

Les barquettes sont de deux tailles compatibles, ce qui permet avec deux grands contenants et cinq petits contenants d'utiliser tout l'espace disponible et de multiplier les combinaisons pour mettre en valeur les produits. En outre, les couvercles ont été abandonnés au profit d'un film translucide qui recouvre l'ensemble des barquettes. Ce film sert en même temps à présenter le menu. Couvercles et verres sont en option pour inciter les clients réguliers à les conserver pour leurs futurs repas et ainsi limiter les gaspillages. Ces éléments combinés prennent toute leur importance lorsque l'on sait qu'il se vend 3 millions de plateaux repas par an en France. Cette gamme lancée fin 2009 par Room Saveurs est plébiscitée par les consommateurs qui apprécient cette offre bio avec une réduction drastique des gaspillages. **Jean-Luc Fessard**

WWW.ROOMSAVEURS.FR

Retrouvez les contacts des fournisseurs de plateaux repas éco-conçus avec le code **RTR18083** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Retrouvez **Jean-Luc Fessard**, auteur du Blog des experts 'Développement durable en CHR' et directeur de 'Le Temps du Client' et d'autres lecteurs : cliquer

sur Blogs des Experts sur www.lhotellerie-restauration.fr

À L'INITIATIVE DU FOUQUET'S BARRIÈRE

Un bilan carbone pour l'Hôtel Martinez et le Palais de la Méditerranée

La démarche reprend celle initiée par le Club des dirigeants des grands hôtels et palaces de Paris.



Les établissements français du groupe Concorde Hotels sont impliqués aux côtés de trois autres établissements parisiens.

L'hôtel Fouquet's Barrière, à l'origine de la commission développement durable au sein du Club des dirigeants des grands hôtels et palaces de Paris, il a fait réaliser son bilan carbone dès 2008. Après lui, c'est aujourd'hui au tour de l'InterContinental Paris Le Grand, du Bristol, de l'Hilton Arc de Triomphe et des établissements français du groupe Concorde Hotels de s'engager. L'Hôtel Martinez de Cannes et le Palais de la Méditerranée de Nice sont également sur la liste. L'action s'inscrit dans le programme d'activités de la commission développement durable du Club et bénéficie des conseils du cabinet François Tourisme Consultants et de l'Ademe. La démarche s'étalera sur trois ans et s'effectuera par tranches successives, à commencer par une collecte de données, suivie de l'élaboration d'un plan d'actions visant à réduire les émissions de gaz à effets de serre et la dépendance aux énergies fossiles. L'opération devrait se conclure fin octobre 2010 par un bilan et l'élaboration d'un plan de suivi. **A. S.**

EN BREF

Le lycée Georges Baptiste de Canteleu se mobilise pour les restaurants du cœur



Vente de viennoiseries pour les élèves du lycée Georges Baptiste de Canteleu, dans le but de financer le repas.

Les élèves de terminale BEP, encadrés par leurs professeurs, ont reçu une quarantaine de personnes dans le besoin, au restaurant d'application du lycée. Depuis la rentrée de septembre, ils avaient vendu des viennoiseries, afin d'acheter les denrées nécessaires à l'élaboration du repas. Le menu s'est décliné comme suit :

- verrine mascarpone, pignons de pins, olive, gressins, tomate, basilic et parmesan ;
- roesti croustillant de pommes de terre et choucroute, fines tranches de saumon fumé et crème raifort ;
- gigot d'agneau à la menthe ;
- plateau de fromages ;
- raviolis d'ananas, sorbet passion et banane flambée.

La satisfaction des élèves, quant à leur action, a été au moins égale à celle des convives.

www.restosducoeur.org

Les élèves du lycée hôtelier Saint Joseph l'Amandier en voyage pédagogique aux États-Unis



Les élèves de première BTnH, le chef **Charles Baptiste**, son second et **Patrick Guat**, professeur de génie culinaire.

Dans le cadre du projet pédagogique 'Culinaire et Linguistique', sept élèves de la classe de 1^{re} bac technologique, **Christine Sallée**, professeur de restaurant et **Patrick Guat**, professeur de génie culinaire, se sont rendus à Hoffman Estates, à Chicago, du 10 au 25 avril 2010. Le reste de la classe était en voyage linguistique à Malte en partenariat avec l'Institute of Tourism Studies.

La première semaine, tous ont assisté aux cours de cuisine et de pâtisserie, dispensés à Harper College, université de la banlieue de Chicago qui dispose d'un 'Culinary Art Certificat' et d'un 'Bread and Pastry Art Certificat'. Diverses visites ont ponctué le séjour : Hôtel Marriott Renaissance Center à Schamburg et la société Sysco, qui distribue des produits alimentaires pour les restaurateurs.

La seconde semaine a été consacrée à l'organisation d'un dîner français pour 170 convives réalisés à Stonegate. Un voyage où chacun a dû pratiquer l'anglais au quotidien.

Lycée Hôtelier Saint Joseph l'Amandier
Allée Jean Pierre Gault
16710 Saint-Yrieix
Tél. : 05 45 38 13 02

AU DESSOUS DU VOLCAN

Colloque sur la tequila au lycée Guillaume Tirel

Paris (XIV^e) Les étudiants de la licence de restauration professionnelle à vocation internationale ont assisté à une conférence sur cette eau-de-vie mexicaine.

La licence professionnelle de restauration gastronomique du lycée Guillaume Tirel (Paris XIV^e) est le fruit d'un partenariat entre l'IUFM de l'académie de Versailles (université de Cergy-Pontoise) et le CFA SACEF (Sections d'apprentissage créées par les entreprises franciliennes). La promotion d'étudiants, parrainée par **Patrick Scicard**, président du directoire de Lenôtre, a participé à une conférence sur la tequila, en français et en espagnol, animée par **Fernando Cano**, représentant pour l'Europe du Conseil de régulation de la tequila (CRT). "Cette conférence n'est pas un hasard. Cette licence est internationale et nous sommes en partenariat avec le Mexique. C'est avant tout pour faire connaître un produit de chez eux", expliquent **Sébastien Le Tacon**, responsable de cette licence et **Arlette Iga**, de l'association Mexico tradition. La promotion, à vocation internationale, compte en effet 20 étudiants français et 8 mexicains.

Des élèves enthousiastes

"La tequila est un produit qui n'est pas assez reconnu. Beaucoup pensent qu'on peut la boire uniquement en cocktail. Or, il est tout à fait possible de la déguster en digestif, comme on le fait avec le cognac en France, par exemple", confie Fernando Cano. Durant le colloque, les étudiants ont pu apprécier l'histoire de la tequila. On leur a également expliqué le processus d'élaboration et les labels de protection de cette eau-de-vie, afin qu'ils puissent la commercialiser correctement. La journée s'est terminée avec une dégustation de plusieurs tequilas, présentée par **Neus Solé Expósito**, ambassadrice de la marque José Cuervo. Un certificat de participation a été remis à tous les participants.

Du côté des élèves, cette conférence a été très bien reçue. Ainsi, pour **Justine Labille**, assistante commerciale en



Neus Solé Expósito, ambassadrice de la marque **José Cuervo**, présente trois variétés de tequilas aux étudiants.

apprentissage chez Lasserre (2 étoiles Michelin à Paris), "cette licence est très formatrice. Nous y faisons de belles rencontres et de belles visites. Nous allons partir pendant un mois au Mexique pour travailler dans des hôtels de luxe. C'est intéressant, culturellement et professionnellement. Cette journée sur la tequila est très enrichissante aussi, car c'est une boisson que l'on boit partout, cela va nous permettre de mieux la commercialiser".

Josue Saldana, stagiaire mexicain en cuisine au George V (3 étoiles Michelin à Paris) loue la formation dans son ensemble : "Elle m'a permis de connaître la culture gastronomique française et d'apprendre la langue, car quand je suis arrivé, je parlais à peine français. Je suis content, j'ai pu faire mon stage dans un très bel établissement. Ce n'est pas la même façon de travailler qu'au Mexique. Ici, vous avez beaucoup plus de techniques. La conférence sur la tequila, c'est une très bonne idée, ça fait connaître l'un des meilleurs produits mexicains. C'est bien pour notre pays !"

Hélène Binet

"UN ÉTABLISSEMENT D'EXCELLENCE EUROPÉENNE" SELON GEORGES FRÊCHE

Un nouveau lycée hôtelier à Montpellier en 2012

Montpellier (34) Le lycée Marianne accueillera près d'un millier d'élèves et promet d'offrir de très bonnes conditions de travail, avec un large catalogue pédagogique.

À Montpellier, le compte à rebours pour l'ouverture du futur lycée Marianne a été lancé avec la traditionnelle pose de la première pierre dans le quartier Odysseum. Ce nouvel établissement sera prêt pour la rentrée 2012, avec un an de retard sur le calendrier. Annoncé comme "le lycée hôtelier le plus moderne du monde", il accueillera 986 élèves dans le cadre original conçu par l'architecte **Massimiliano Fuksas**. Il sera construit sur une parcelle de 26 000 m², gracieusement cédée par la ville.



La maquette du futur lycée : une architecture singulière pour un établissement sélectif.

71,6 millions d'euros d'investissement

"Nous voulons faire un établissement d'excellence à l'échelle européenne", avait déclaré le président de la région Languedoc-Roussillon **Georges Frêche** en lançant le projet. D'où un investissement de 71,6 millions d'euros pour aménager des équipements complets :

3 restaurants d'application (gastonomique, brasserie et initiation) d'une capacité de plus de 230 clients, un hôtel composé de 2 chambres 2 étoiles, 3 chambres 3 étoiles et 7 chambres 4 étoiles (dont 2 suites). Des équipements adaptés à une offre pédagogique qui couvrira tous les cycles technologiques (de la seconde au BTS hôtellerie-restauration), ainsi que les BTS vente et production touristiques, animation et gestion

touristiques locales et responsable d'hébergement. Sans oublier les cycles professionnels : CAP service hôtelier et pâtisserie, bac pro bioservices, métiers de la restauration et hôtellerie. Les élèves pourront aussi opter pour de nouvelles mentions complémentaires : gouvernante d'étage, traiteur, dessert à l'assiette, sommellerie, cuisine allégée.

Le lycée disposera également d'une salle d'exposition d'œuvres d'art et d'un espace de conférence de 180 places, un internat mixte de 75 places, un gymnase et des équipements sportifs extérieurs.

Francis Matéo

IL VISE À PROMOUVOIR LES PRODUITS RÉGIONAUX LABELLIÉS

Le concours Alsace Qualité remporté par l'équipe Charles de Foucauld

Schiltigheim (67) Pour sa 4^e édition, l'épreuve est désormais filmée, le DVD sera distribué dans les établissements participants. Cet outil pédagogique aidera à voir les points forts et les erreurs de préparation. Côté performances, la disparité des niveaux des participants a logiquement porté les plus expérimentés vers la victoire.

Alsace Qualité est une association qui vise à promouvoir les produits du terroir de la région, souvent protégés par des labels (label Rouge, AOC, IGP, AOP, etc.). Pour la 4^e année, l'association a sollicité les lycées hôteliers de la région (Dumas et CEFPPA à Illkirch, Storck à Guebwiller) pour une mise en valeur de ces produits au lycée Charles de Foucauld à Schiltigheim. Un jury pour l'entrée, un pour le plat et le dernier pour les desserts notent les élèves. Dans les équipes, un coach présente les plats, les autres se répartissent la recette de ces plats et l'exécution est collective. Les jurys sont composés de quatre personnes : un producteur affilié à Alsace Qualité, un consommateur, un journaliste et un chef. Cette fois, puisque les Étoiles d'Alsace, partenaires de l'opération, étaient en réunion plénière, **Philippe**



L'équipe vainqueur de cette édition, celle du lycée Charles-de-Foucauld, entourée par les membres des jurys.

Velten (le Lion d'Or à La Petite-Pierre), **Laurent Huguet** (Le Relais de la Poste à La Wantzenau) et **Jean-Luc Erb** (le Cerf d'Or à Strasbourg) ont pris le relais.

Foie gras, pâtes d'Alsace et jus de fruits

Les élèves, dont c'était souvent le premier concours, devaient mettre en valeur du foie gras fermier Gänzeliesel (label Idee Alsace, certification indépendante), des pâtes d'Alsace (IGP) et des jus de fruits (label Idee). L'équipe du lycée Foucauld, composée de jeunes de 2^e année de bac pro, a séduit les jurys avec une Endive braisée au foie gras en croûte de quinoa, des Pâtes en cassolette à l'œuf coulant, asperges blanches, queues d'écrevisses, roquette au parmesan et crème de morue. Enfin, le dessert était un cake aux fruits, granité de basilic et sa brochette pommes-fraises caramélisées. Les autres équipes étaient constituées de jeunes en BP, en bac pro ou technologique.

Flora-Lyse Mbella

Palmarès

- **Meilleure coach** : Audrey Appenzeller (lycée Dumas, Illkirch, 67)
- **Meilleure entrée** : Gilles Hentsch (CEFPPA, Illkirch, 67)
- **Meilleur plat** : Marion Hurst (lycée Foucauld, Schiltigheim, 67)
- **Meilleur dessert** : Jérémie Muller (lycée Dumas, Illkirch, 67)
- **Meilleure équipe** : lycée Charles de Foucauld, Schiltigheim, 67.

650 JEUNES EN COMPÉTITION TOUS LES DEUX ANS

Olympiades des métiers : 3 candidats de Midi-Pyrénées en finale

Trois élèves des filières cuisine, sommellerie et salle se rendront à Paris en février 2011.

Kevin Raynal, apprenti à l'Auberge de l'Ady à Valady (12), **Vincent Drubay**, 2^e Meilleur jeune sommelier de France 2009, sommelier à L'Envie du Sud à Toulouse, et **Marjorie Cambou**, CFA Blagnac, apprentie en salle au Puits Saint-Jacques à Pujaudran (32), se sont respectivement imposés dans les filières cuisine, sommellerie et salle.



Kevin Raynal (cuisine).



Marjorie Cambou (salle).



Vincent Drubay (sommellerie).

“Les élèves étaient jugés sur la présentation, la cuisson et le goût du plat mais aussi leur capacité d'organisation, la gestion du temps et l'hygiène”, a indiqué Michel Pujol, président du jury cuisine.

Les Olympiades des métiers réunissent tous les deux ans plus de 650 jeunes de moins de 23 ans. Les trois jeunes sélectionnés espèrent obtenir le droit de participer à la finale internationale à Londres en octobre 2012.

Bernard Degioanni

Sélections au CFA de Blagnac.

Côté restauration, les membres du jury, parmi lesquels se trouvaient trois anciens étoilés Michelin (Viviane Darroze, Michel Pujol et Jacques Depyre), ont jugé d'un “excellent niveau” les candidats qui devaient réaliser, en deux séances de trois heures chacune, un plat à base de saumon, avec deux modes de cuisson, et un trio de pâtisserie, 2 desserts froids et un dessert chaud, pour quatre personnes.

SUITE À LA MISE EN PLACE DE LA TVA À 5,5 %

Umih 61 : 82% des professionnels ont baissé leurs prix

La Chapelle-Montligeon (61) L'Orne a tenu son assemblée générale annuelle, l'occasion de faire le point sur une année 2009 difficile et des perspectives alourdies par les normes incendies.

C'est dans le cadre coquet et paisible de La Chapelle-Montligeon et en présence notamment de la présidente de la Manche, **Françoise Leroy**, et du vice-président national des saisonniers, **Jean-Marie Attard**, que les adhérents de l'Umih Orne se sont réunis cette année en assemblée générale. Une réunion marquée toutefois par l'inquiétude sur l'avenir. "Nous sommes dans un département à petit coefficient de remplissage et les hôteliers sont soucieux. Les normes incendies de 2011, c'est demain et ils craignent pour la survie de leur établissement", constate **Roger Bellier**, président de l'Umih 61. Quant aux restaurateurs, ceux-ci sont encore sous le choc d'une année 2009 "catastrophique" en termes d'image pour le secteur. "Une enquête auprès de nos adhérents a montré que près de 82 % d'entre eux ont baissé leurs prix. Or, entre juillet et novembre, nous avons été la cible des médias nationaux et cette injustice a été très mal vécue." Concernant les normes incendies, les instances locales affirment qu'elles chercheront des solutions adaptées. Mais le sentiment des professionnels est davantage au découragement, d'où cette question posée à l'ensemble des participants : faut-il rester seul ou adhérer à un réseau ? Parmi les intervenants, l'ancien 2 étoiles Michelin de Caen, **Michel Bruneau**, des responsables de l'office de tourisme, de la fédération des Logis, des agences de voyages. "Qu'on soit petit ou grand, il faut donner au client des repères accessibles. Aujourd'hui, on ne peut pas avancer seul. La réali-



De gauche à droite : **Françoise Leroy**, **Jean-Marie Attard**, **Roger Bellier**, **Jean-Michel Gentil-Martin** (président des restaurateurs de l'Orne) et **Valérie Judel** (directrice générale d'HCR Prévoyance).

té commerciale nécessite une autre approche et c'est ce que nous avons essayé de démontrer", ajoute Roger Bellier.

"Motiver les jeunes"

Autre sujet abordé : le personnel et la formation. "Nous devons faire face à des comportements nouveaux. Comme celui du personnel saisonnier qui zappe d'un secteur d'activité à un autre... Une partie de nos problèmes de recrutement peuvent être résolus par l'apprentissage et **Régis Marcon** est porteur d'un dossier essentiel pour l'avenir de nos métiers." Mot d'ordre donné : formez mieux, formez plus. "Il faut aussi motiver les jeunes. Mais pour cela, nous devons passer par les décideurs, c'est-à-dire les parents, le Pôle emploi... Un des moyens de les

motiver, c'est aussi de présenter des jeunes qui sont dans le métier à des collégiens ou d'autres jeunes. Il faut que les jeunes parlent aux jeunes." Pour Roger Bellier, la communication est essentielle. "À Pâques, les médias ont beaucoup parlé des pâtisseries et des chocolatiers. Le CFA d'Alençon a saisi l'occasion. On a parlé du travail et de l'art que cela représente. C'est montrer l'image vraie de la profession. La cuisine comme l'accueil forment un art, un savoir-faire, un savoir-vivre qui doivent être présentés sous leur vrai jour."

Revenant aux problèmes spécifiques au département, Roger Bellier estime que celui-ci doit faire davantage valoir ses charmes. "Baignoles-de-l'Orne offre aujourd'hui des formules spa et anti-stress extrêmement intéressantes. Nous sommes un territoire dédié aux amoureux de la nature et des chevaux. Il y a les haras et beaucoup de lieux historiques à visiter." Et si les Britanniques, pour des raisons financières, sont restés insulaires, de nouvelles clientèles se profilent. "Nous sommes à deux heures de Paris, à une heure de Rouen. Nous devons nous tourner vers l'Europe du Nord." Bien sûr, parallèlement, un regard différent sur son outil de travail s'impose. "Un professionnel doit se poser de nouvelles questions, se mettre à la place des clients. Il faut également aller voir ailleurs ce qui existe. Pourquoi pour un hôtelier ne pas dormir aussi dans l'une de ses chambres... Cela prend du temps mais c'est l'une des clés pour s'inscrire dans l'avenir", termine avec sagesse le président de l'Umih Orne.

Sylvie Soubes

AVANCÉES DANS LE DOMAINE SOCIAL, NOUVELLES NORMES HÔTELIÈRES

L'Umih 45 se positionne sur 'l'après TVA'

Orléans (45) L'assemblée générale du Loiret a évoqué les dossiers d'actualité et s'est félicitée de la conclusion apaisée du débat autour des discothèques.

Depuis le 1^{er} février, il n'y a plus de smic dans nos métiers. Beaucoup de restaurateurs ont fait des travaux qu'ils n'auraient pas pu faire il y a deux ans. Grâce à la baisse de la TVA, on a reçu mais on a aussi beaucoup redistribué : **Dominique Degenne**, 'patron' des cafetiers du Loiret tire un bilan plutôt positif de la baisse du taux de TVA. Lors de l'assemblée générale de l'Umih 45, qui s'est tenue à Orléans, le climat était légèrement optimiste avec, en outre, des avancées dans le domaine social ou avec les nouvelles normes hôtelières.

Le syndicat lui-même se porte mieux avec 417 adhérents contre 401 l'an passé. Une bonne santé qui lui a notamment permis de mettre en place un 'comité d'entreprise' interne pour les adhérents et leurs salariés.

Avancées encore avec les titres de Maîtres restaurateurs, le renouvellement d'une charte de bonne conduite des cafés à Orléans ou le permis d'exploitation



Assemblée générale de l'Umih 45.

(180 professionnels formés l'an passé). De même, la situation dans les discothèques s'est apaisée : le préfet du Loiret a finalement accordé l'autorisation d'ouverture jusqu'à 7 heures du matin après un "bras de fer" avec les professionnels de la nuit. Certains nuages planent cependant toujours sur la profession : la crise économique qui pèse durement sur le secteur, l'interdiction de fumer, les difficultés de recrutement.

Jean-Jacques Talpin

"INVESTISSEZ, AUGMENTEZ VOTRE PERSONNEL, METTEZ-VOUS AUX NORMES !"

L'Umih 36 veut se faire entendre

Châteauroux (36) L'assemblée générale a débattu de la nouvelle classification hôtelière et les avancées sociales dans la profession.

Un petit département - moins de 200 adhérents - mais une force entendue et reconnue à Paris au sein de l'Umih comme dans l'Indre auprès des pouvoirs publics locaux : **Véronique Gaulon**, la présidente de l'Umih 36 qui vient de tenir son assemblée générale à Châteauroux, veut s'imposer dans le paysage économique. Par-delà les "vicissitudes" de l'Umih nationale, "les départements n'ont jamais cessé de travailler". Elle avait invité **Laurent Duc**, président de la Fédération nationale de l'hôtellerie française et négociateur des accords sociaux, pour présenter les nouvelles avancées sociales, la classification hôtelière ou encore les normes de sécurité et d'accessibilité.

Alors que certains évoquent la disparition de 40 % d'établissements ruraux en raison de ces nouvelles normes, Laurent Duc affiche un optimisme plus net : "Je suis sûr que les professionnels vont se mobiliser pour passer ce cap qui est déterminant pour la profession."

Il est vrai que ce secteur a bénéficié d'un bol d'air grâce au taux réduit de TVA : "Certaines entreprises qui étaient au bord du dépôt de bilan n'ont pas fermé. Dans le département, nous avons joué le jeu. Les prix ont baissé", affirme la présidente, qui appelle les professionnels à se mobiliser : "Investissez, augmentez votre personnel, mettez-vous aux normes !" L'Indre est aussi un bon élève du côté des Maîtres restaurateurs : 16 plaques ont déjà été délivrées et d'autres professionnels sont engagés dans la procédure.

J.-J. T.



Laurent Duc et Véronique Gaulon.



RECETTE DU CHEF

Les œufs bio brouillés à la truite fumée

PAR NICOLAS FAGES, CHEF DE CUISINE, CHÂTEAU DE SULLY 14400 BAYEUX-SULLY



Ingrédients pour 4 personnes

- 50 g de truite fumée
- 4 œufs fermiers bio
- 10 g de beurre fermier
- 0,10 l de crème fleurette fermière
- 4 tiges de ciboulette avec bourgeons
- 4 fleurs de ciboulette
- 4 tranches de pain de campagne taillées en mouillettes
- Un peu de piment fumé
- Fleur de sel de Guérande

Progression

Nettoyer les coquilles

- Décalotter délicatement les œufs avec un toqueur ou un ciseau à œuf, les vider, réserver au froid.
- Laver délicatement les coquilles et les faire sécher en étuve.

Préparer les garnitures

- Toaster les mouillettes de pain.
- Tailler la truite en petits dés.
- Fouetter la crème avec le piment en la tenant légère et y ajouter les dés de truite fumée.
- Laver la ciboulette.

- Assaisonner les œufs, les battre et les cuire au bain-marie en les conservant très moelleux.
- En fin de cuisson, incorporer le beurre.

Dresser

- Remplir des coupelles avec du gros sel pour faire tenir les coquilles vides.
- Garnir les coquilles avec les œufs brouillés, recouvrir de crème fouettée et décorer avec la ciboulette et les fleurs.
- Servir chaud.

Préparation idéale pour un apéritif ou un amuse-bouche.

Cuire les œufs brouillés (voir le tour de main : les œufs brouillés)

Vin conseillé : un côte-rôtie Château d'Ampuis 2005.

Blogs des experts

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

DEPUIS L'ÉPOQUE GALLO-ROMAINE

La région parisienne a aussi ses vins

Suresnes, Montmartre, Argenteuil, Montmorency... Ces vignobles, jadis très importants semblaient condamnés à disparaître, victimes de l'urbanisation galopante. Mais grâce à une poignée de passionnés, ils sont toujours présents, et certains augmentent même leur superficie. Tous les espoirs sont donc permis, y compris la création d'une IGP.



Le vignoble de Suresnes.

À l'époque gallo-romaine, la vigne était déjà présente dans ce qui constitue maintenant le cœur de la capitale. Dès le IV^e siècle, l'empereur Julien mentionne les vins de Lutèce. Par la suite, la demande s'est faite de plus en plus forte, en raison de facteurs démographiques et réglementaires. Sous le règne de Louis XIV, par exemple, restaurateurs et cabaretiers n'avaient pas le droit d'acheter des vins au-delà de 20 lieues de la capitale. Au XVIII^e siècle, le vignoble francilien s'étendait sur plus de 40 000 ha, soit beaucoup plus que la superficie actuelle du vignoble champenois. Son déclin est intervenu essentiellement au XIX^e siècle, sous l'action conjuguée de l'urbanisation, du phylloxéra et de la concurrence des vins du Midi.

Climat et sols adaptés

Aujourd'hui, de nombreuses vignes sont présentes ou en projet dans la région parisienne (150 environ). Les plus connues sont celles de Montmartre (0,15 ha dans le XVIII^e arrondissement), le clos des Morillons dans le parc Georges Brassens (XV^e arrondissement) et le vignoble municipal de Suresnes (92), sur les pentes du mont Valérien (1 ha), qui produit chaque année 6 000 bouteilles de chardonnay. Mais la vigne est également cultivée à Issy-les-Moulineaux (92), Neuilly-Plaisance (93), Saint-Germain en Laye (78), Ermont (95), etc. D'ailleurs, les vigneron franciliens mettent en avant que l'Île-de-France possède un climat et des sols bien adaptés à la culture de la vigne et revendiquent une IGP (Indication géographique protégée).

L'abbé Jean Lebeuf (1687-1760) nous apprend que "dans les thèses de médecine soutenues à Paris en 1724, on ne craint pas de mettre en position que les vins de ce village (Suresnes) surpassent en bonté ceux de Beaune et autres bourgognes". Une comparaison à laquelle ce vin n'a pas à rougir. Vendu cette année au Salon de l'agriculture lors d'une vente privée, le vin de Suresnes a fait l'objet d'une demande réitérée par Jean-Louis Testud, adjoint au maire de Suresnes et responsable de la vigne, pour entrer dans les IGP. Au cours du même Salon, Patrice Bersac, président des Vignerons franciliens réunis, a présenté 10 vins franciliens sélectionnés pour devenir IGP. Paul Brunet

Blogs des experts
Derniers messages
Inscription à la newsletterRetrouvez Paul Brunet, auteur des Blogs des Experts 'Le vin et les vins au restaurant' et 'Le vin et les vins étrangers' et d'autres lecteurs : cliquer sur 'Blogs des Experts' sur lhotellerie-restauration.fr

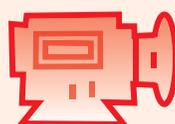
À LIRE



"APÉROS"

Par Valérie Drouet
Photos : Pierre-Louis Viel
Hachette Pratique
Prix : 6,90 €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

COUP DE CŒUR

Dis Vin Gaulois, meilleur bistrot à vins 2010

Paris (XV^e) L'association Tradition du vin a remis cette année la Bouteille d'or du meilleur bistrot à vins à Cyril Dos Santos, patron du bar-brasserie Dis Vin Gaulois. Un petit bistrot au grand cœur !

C'est un vrai café de quartier, rouvert après acquisition et transformation en octobre 2008 aux couleurs de Bacchus. Le patron, Cyril Dos Santos, a dirigé plusieurs types d'établissements avant de choisir l'univers dans lequel il se sentait le plus à l'aise et le plus à même de faire partager la joie de vivre qui l'habite : le vin. On est dans une ambiance amicale, presque familiale. 30 places assises et un bar en angle qui vous accueille. Cet ancien élève de l'école hôtelière de Nîmes est passé par la cuisine et la salle. Il sait faire et connaît les produits.

"On est open"

Son objectif : du frais, du fait maison, du généreux, de la cuisine de grand-mère et des vins coup de cœur. Entre 35 et 40 références au verre. "Se faire plaisir, c'est aussi pouvoir apprécier des appellations différentes en fonction du plat et à prix abordables", estime ce professionnel qui a opté aussi pour une formule du midi à 14,90 € comprenant, entre



Cyril Dos Santos, patron du bistrot Dis Vin Gaulois, Bouteille d'or 2010.

autres, des propositions régulières de poisson frais sans supplément de prix. "J'ai mis en place cette formule entrée-plat ou plat-dessert grâce à la baisse de la TVA et cela a donné une dynamique", ajoute-t-il. L'homme revendique la passion du métier. "Les premiers mois n'ont pas été simples. Nous étions en plein dans la crise. Mais j'ai tenu bon et aujourd'hui j'ai une clientèle fidèle, notamment de bureau à l'heure du déjeuner, et qui le soir se développe. Le contact avec la clientèle est essentiel. Si les gens se sentent chez eux, entre copains, c'est gagné." L'équipe

est constituée de quatre personnes, patron compris. "Ce que je recherche, c'est que les gens aient envie de rentrer dans l'établissement à n'importe quelle heure de la journée. On est open et ils doivent le ressentir." Ses préférences côté vins - question importante s'il en est, puisque Cyril Dos Santos vient de recevoir la Bouteille d'or 2010 Tradition du vin et qu'en d'autres termes, le voici meilleur bistrot à vins de l'année - ? "Je suis compagnon du Beaujolais. Et puis, je suis né à Montpellier et j'ai un grand penchant pour les vins du Languedoc-Roussillon." 33 vigneron de cette région sont d'ailleurs à la carte. Conviés lors de la remise du prix, plusieurs centaines d'aficionados ont envahi la rue. À la hauteur de la qualité et de la convivialité déployées.

DIS VIN GAULOIS
72, RUE DUTOT
75015 PARIS
TÉL. : 01 48 28 19 40
WWW.DIS-VIN-GAULOIS.FR

NOUVELLES PRÉSENTATIONS, NOUVELLES SENSATIONS

Granini innove dans le service du jus de fruits

L'été sera chaud avec le programme d'animations lancé par la société qui trône 19,4 % du marché des CHRD sur son segment. Vent en poupe !

Ekkes Granini France vient de dévoiler son programme estival d'animations pour le circuit hors domicile. La société, qui détient 19,4 % du marché des CHRD, s'est taillé la part du lion l'an dernier avec une présence dans 4 000 nouveaux points de vente et une progression des ventes de 20 %. Cette année, plusieurs nouveautés vont agrémenter la saison. Tout d'abord, une association avec le biscuitier suisse Kambly. "Pour chaque commande de Granini 25 cl, les amateurs de sensations au cœur du fruit pourront désormais déguster des flûtes croustillantes au sésame. Les deux marques ont, dans le cadre du partenariat, développé un format 4 flûtes spécifique", annoncent les responsables de produit. L'été 2010 sera aussi marqué par la commercialisation d'un parfum en édition limitée : pomme-cranberry, toujours en mini-bocal. "Des affiches et des chevalets de tables seront déployés dans les établissements", précise Granini.

Outils innovants

Pour les patrons qui souhaitent proposer un jeu concours à leur clientèle, Granini propose le panama. "Chaque établissement se verra remettre un kit, composé de 15 panamas (chapeaux de paille), 2 affiches et 15 chevalets, ainsi que 200 cartes à gratter. Pour chaque commande de Granini 25 cl, le consommateur reçoit une carte à gratter avec à la clé le gain d'un chapeau." Un tirage au sort en ligne complète l'animation. Ekkes Granini France se distingue également dans le service du jus de fruits avec la déclinaison de deux outils innovants. L'un, pérenne, composé "d'un plateau qui reprend les codes des capsules Granini, avec deux embosses pour intégrer le mini-bocal 25 cl et le verre.

Pourvu de deux poignées ergonomiques, il facilite le service." L'autre est dédié à la saison : "en collaboration avec deux designers, un set de service exclusif sera distribué dans une sélection d'établissements. Livré dans un coffret de présentation, le set, sérigraphié, porte sur un plateau, avec deux emplacements pour positionner un mini-bocal et un verre, ainsi qu'une coupelle snacking et des pics à cocktails. C'est sur la plage du Majestic, lors du 63^e Festival de Cannes, qu'il sera lancé." Vent en poupe !



Un plateau de service en série limitée, avec coupelle snacking, lancée à l'occasion du Festival de Cannes.

FIDÈLE À SON ENGAGEMENT DANS LE COMMERCE ÉQUITABLE

Malongo va relancer la caféiculture à São Tomé et Príncipe

Dans l'île du Milieu du monde, le torréfacteur niçois lance un programme de développement global avec les agriculteurs locaux pour relancer la production de café, en misant sur un patrimoine unique.



São Tomé et Príncipe, l'île du Milieu du monde, est un des plus petits pays d'Afrique. Il se situe dans le golfe de Gui-

née, au large du Gabon. 1 001 km² et une tradition caféière aujourd'hui en déclin. Malongo a décidé de relever le défi et vient de signer avec le gouvernement souverain "un programme de développement global ayant pour objectif, d'une part, de relancer la production de café pour atteindre 300 tonnes par an d'un grand cru arabica et, d'autre part, de renforcer l'agriculture vivrière et de mettre en valeur un patrimoine historique unique au monde, la roça de Monte Café" explique le torréfacteur niçois, toujours très impliqué dans la cause du commerce équitable.

Variétés historiques

Le programme prévu s'étend sur neuf ans et prévoit dans un premier temps "l'émergence d'une filière café organisée et respectant le cahier des charges de FLO / Max Havelaar et les pratiques de l'agriculture biologique". Le deuxième volet portera sur "l'indépendance financière et l'autonomisation progressive de la coopérative de caféiculteurs". La "structuration des groupes et la participation active des producteurs à la vie de la coopérative sont des éléments essentiels pour la réussite du projet", ajoute Malongo. Des pépinières de bourbon rouge, jaune et typica, variétés historiquement cultivées sur l'île, vont voir le jour et les producteurs vont de leur côté bénéficier de formations aux nouvelles techniques. "À travers la formation de vrais paysans, la production de café qui a été la cause de tant de souffrances à l'époque coloniale peut devenir l'outil d'une autonomie et d'une fierté retrouvées des caféiculteurs, semblables à celles de tous les paysans du monde attachés à leur terre, fiers de leur travail et de leur production" termine Malongo.

BONNES PRATIQUES

LA RÉCEPTION DES MARCHANDISES : UNE ÉTAPE CLÉ DU RESPECT DES NORMES SANITAIRES

Il est important de suivre une procédure ordonnée pour s'assurer de la qualité des produits et se tenir prêt dans l'éventualité d'un contrôle.

Par Dominique Voisin, consultant et formateur,

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

La sélection des fournisseurs est primordiale pour obtenir les garanties sur les produits. Outre ses références professionnelles, il faut impérativement vérifier qu'il dispose d'un agrément sanitaire correspondant à son activité. Cela se traduit par la présence d'une estampille sanitaire pour tous les produits d'origine animale. Il faut évaluer l'aptitude du fournisseur à répondre aux besoins en matière de livraison (horaires, fréquences, délais) et en matière de logistique (température, suivi qualité). Une fois le fournisseur ainsi référencé, ses coordonnées seront clairement détaillées ainsi que son numéro d'estampille sanitaire qui sera disponible à la réception pour tout contrôle. Vous pouvez transporter des denrées dans un véhicule personnel à condition de les stocker dans des containers isothermes (un appareil de type Dometic - Waeco Cool-Freezer série CF par exemple).

Réception

C'est une étape privilégiée pour vérifier l'ensemble des matières premières : il ne faut pas oublier que l'on est responsable des produits que l'on réceptionne. Il convient de définir un responsable qui effectuera les opérations de contrôle.

• Fréquences de contrôle

Le contrôle sera réalisé à chaque livraison pour vérifier qu'aucun incident n'est intervenu au cours du transport. En restauration commerciale, il n'est pas toujours évident de contrôler chaque produit, il faudra donc mettre en place des contrôles par sondage, en donnant la priorité aux produits à risques (produits frais et surgelés).

• Contrôle dans le véhicule de livraison

Il faut contrôler la conformité de température du véhicule, la propreté et le rangement de celui-ci, ainsi que la compatibilité avec les produits transportés. De même, la tenue et le comportement du livreur doivent s'accorder aux exigences en matière d'hygiène.

• Température

Elle sera surveillée dans le camion en prenant, à cœur, la température de deux produits sensibles à l'aide d'une sonde thermométrique. Les températures réglementaires de transport sont celles indiquées par le fournisseur sur les emballages produits. Il est recommandé d'afficher les températures de réception dans la zone de réception pour faciliter le contrôle. On peut tolérer dans certains cas un décalage de 3 °C par rapport à la norme.

Au-delà, la marchandise sera refusée. Attention, cette valeur de tolérance est à faire valider auprès d'un service de contrôle officiel.

• Les produits

Les produits seront pesés sur une balance vérifiée pour contrôler la quantité livrée. Seront également examinés la DLC, la présence d'estampilles sanitaires correspondant au fournisseur, l'aspect qualitatif des denrées (fraîcheur, calibrage et défaut), l'intégrité et la propreté de l'emballage et du conditionnement.

• Suivi de réception

Il faut noter sur une fiche de réception toutes les informations ainsi que la date, l'heure et les informations concernant le fournisseur. En cas de litige, compléter une fiche complémentaire et noter de façon détaillée les observations et motifs du refus. Il faut faire signer cette fiche au livreur et lui en remettre une copie. Cette fiche servira en cas de litige. Elle est archivée pendant douze mois.

Contrôle de la marchandise

Ce contrôle doit être réalisé sur l'aire de déchargement ou de réception avant d'accepter la marchandise. Différents points sont importants à vérifier car ils peuvent révéler une contamination microbienne ou une altération physico-chimique du

produit le rendant impropre à la consommation : point de contrôle, aspect de la marchandise, couleur, odeur, apparence, présence des étiquettes.

Des étiquettes sont obligatoirement présentes sur l'emballage. Dans le cas d'un produit où l'étiquetage est absent ou illisible (emballage endommagé ou mouillé), la marchandise ne doit pas être acceptée.

Vérification bon de livraison/bon de commande.

Cette vérification doit être effectuée lorsque la marchandise est sortie du camion et prête à être stockée. Les paramètres suivants doivent être vérifiés : quantité et qualité de produit, calibre et origine (pour la viande bovine).

Il faut relever le numéro de lot de chaque produit afin de se prémunir de problèmes antérieurs à la livraison. De même, il arrive que les fabricants rappellent des lots défectueux après leur distribution.

Il est important de respecter une durée la plus courte possible entre le déchargement et le stockage. Pour les denrées périssables, elle ne doit pas dépasser 20 minutes (multiplication microbienne). Si la température extérieure est élevée, il convient de diminuer le temps de cette opération.

La réception des marchandises	
Achat <ul style="list-style-type: none"> ✓ Référencement des fournisseurs ✓ Estampille sanitaire pour tous les produits d'origine animale ✓ Transport des denrées dans des containers isothermes 	Marchandise <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aspect : couleur, odeur, apparence ✓ Présence d'étiquette lisible sur l'emballage ✓ Vérification bon de livraison / bon de commande
Réception <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contrôle à chaque livraison ✓ Conformité de la température et de la propreté du véhicule ✓ Prise de température à cœur de deux produits sensibles. ✓ Pesée des produits pour contrôler la quantité livrée ✓ Zone de réception en dehors des zones de préparation 	Températures maximales au transport <ul style="list-style-type: none"> Denrées congelées <ul style="list-style-type: none"> Glaces, crèmes glacées, viandes hachées : - 18 °C Produits de la pêche : - 18 °C Autres denrées alimentaires : - 12 °C Denrées réfrigérées <ul style="list-style-type: none"> Viandes hachées, abats d'ongulés : + 3 °C Viandes de volailles, produits de la pêche : 0 à + 2 °C Ovoproduits (non UHT) et lait cru : + 4 °C Préparations culinaires : + 3 °C

Ce qu'il ne faut pas faire



• Ne rien poser à même le sol, ni sur le plan de travail, transvaser les produits emballés de carton ou bois dans des cagettes en plastique avant de les stocker au froid.

Ce qu'il faut faire



• Réserver une zone de réception en dehors de la cuisine ou toutes autres zones de préparation.
• Prévoir une table ou chariot...



Lire la suite avec le code **RTR48833**, sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Informatisez la gestion de vos stocks à l'aide d'un outil performant et simple d'utilisation !

Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs, Des fiches techniques et des plannings de menus hebdomadaires valorisés au prix du marché actuel ou des stocks en cours.

Gestion des achats maîtrisée et simplifiée grâce aux outils de création de commande assistée et de validation automatique des livraisons.

Gestion des stocks avancée et complète à l'aide d'outils puissants : bons d'économat, bons de cessions inter-établissement, bons de perte commentés, inventaires par zone de stockage, transferts multi-stock, ...

De nombreux modules d'analyses permettant une visualisation instantanée de l'activité, valorisation de stock, statistiques par produit ou par groupe de produit, HACCP, ratios, ...

Possibilité d'adapter le logiciel en fonction de votre activité : FTBE existe en version : Centre de Formation, Cuisine Centrale, Collectivités, Centrale de référencement, Traiteur, Standard TPE, ...

Rejoignez les 3500 utilisateurs de **FTBE Pro V8**

Solutions conçues dans le domaine de la gestion des stocks informatisée pour les CHR

M&B Multimedia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Argile II - Voie D
118, Avenue de la Qualité
92 370 Mousans Sartoue
France

Comment nous contacter ?
Email : mdb@mdb-multimedia.fr
Téléphone : 04 92 28 25 60
Fax : 04 92 28 25 66

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

AU PAVILLON GABRIEL À PARIS

LES NOUVEAUX ÉTOILÉS MICHELIN 2010 À

Rendez-vous de la profession, le déjeuner des nouvelles étoiles est d'abord une fête. Accueillie au Pavillon Gabriel, à Paris, elle a réuni le millésime 2010 du guide *Michelin* : le 3 étoiles Gilles Goujon, les dix 2 étoiles et les 47 qui viennent de décrocher leur première étoile.



Retrouvez le déjeuner
des étoilés 2010
en vidéo sur
www.lhotellerie-restauration.fr



Sur scène, les nouveaux étoilés Michelin 2010 avec **Éric Pras**, Lameloise, **Jean-Georges Klein**, L'Arnsbourg, **Patrick Bertron**, Relais Bernard Loiseau, **Régis Marcon**, Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, **Gilles Goujon**, L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse, **Jean-Luc Naret**, directeur des guides Michelin, **Christian Le Squer**, Ledoyen, **Éric Frechon**, Le Bristol et **Olivier Roellinger**, Les Maisons de Bricourt. Au premier plan, les partenaires du déjeuner des nouvelles étoiles 2010.

Photos : ©Jeff Nalin/SDC®

Vidéo : Cécile Charpentier avec Francis Matéo

Ambiance forcément festive au Pavillon Gabriel, avec un cocktail déjeunatoire plein de surprises signé **Jean-Pierre Biffi** (Potel & Chabot). Les nouveaux promus du guide rouge sont félicités par leurs pairs et, tous ensemble, célèbrent leurs retrouvailles, leur amour du métier, évoquent leurs souvenirs et leurs projets. *"C'est un plaisir d'être ici chaque année. C'est un rendez-vous incontournable !"* a déclaré **Jean-Luc Naret**, directeur des guides Michelin. *D'abord parce que nous sommes ravis de fêter les nouvelles étoiles et parce que, cette année, c'est une très belle sélection.* Face aux nouveaux étoilés, il concluait : *"Félicitations à vous tous de continuer à faire en sorte que la gastronomie française soit reconnue dans le monde entier et nous, à notre petit échelon, nous essaierons de continuer à récompenser vos talents où que vous soyez en France ou dans l'un des 26 pays dans lesquels nous sommes présents aujourd'hui."*

L'occasion aussi de donner la parole à **Régis Marcon** qui a lancé un appel aux professionnels : *"Je vous demande de signer l'engagement national pour l'alternance. Nous devons nous impliquer dans l'orientation, la formation, l'accueil des jeunes, le tutorat... C'est l'avenir de la profession."* Le chef 3 étoiles de Saint-Bonnet-le-Froid est soutenu par **L'Hôtellerie Restauration** au travers de la création d'une bourse pour l'alternance et d'annonces gratuites pour les recruteurs comme pour les apprentis sur le site www.lhotellerie-restauration.fr. D'ailleurs, de nombreux étoilés célébrés cette année sont passés par l'apprentissage. Une voie qui mène à l'excellence. Les étoiles 2010 le prouvent. **Nadine Lemoine**

- Passer une offre d'apprentissage gratuite ;
- Signer l'engagement national pour l'alternance ;
- Consulter la page Mission Marcon.

sur www.lhotellerie-restauration.fr



Jean-Luc Naret (à gauche) et **Olivier Roellinger** entourant **Bessem Ben Abdallah**, chef exécutif des Airelles et son amie.



Hiroshi Yamaguchi, président de H.Y Hospitality Enterprise Co. Ltd, **Meryem Cherkaoui**, La Maison du Gourmet à Casablanca et **Patrick Bertron**, Relais Bernard Loiseau.



Philippe Etchebest, Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion, **Nicolas Isnard**, L'Auberge de la Charme à Prenois, **Marie-Christine** et **Gilles Goujon**, **Michel Portos**, Le Saint-James à Bouliac et **Thierry Marx** bientôt au Mandarin Oriental Paris.



Pierre Ferchaud, président-directeur général du Bristol et **Jean-Luc Naret**.



Jean-Georges Klein, L'Arnsbourg et **Christelle Brua**, chef pâtissier du Pré Catalan.



De gauche à droite : **Patrick Jeffroy**, **Patrick Le Guen**, Ar Men Du à Nevez, **Alfred Hoddée**, ancien maître d'hôtel de Paul Bocuse, **Yvon Morvan**, L'Armen à Brest, **Arnaud Le Levier**, Auberge de Pen Ar Vir à Loctudy, **Olivier Bellin**, Auberge des Glazicks à Plomodiern et **Mickaël Tanguy**, Le Belouga à Perros-Guirec.

L'HONNEUR AVEC L'HÔTELLERIE RESTAURATION



Gilles Goujon avec son épouse Marie-Christine et leurs deux fils, qui rêvent déjà de travailler au restaurant, et Jean-Luc Naret.



Christian Bruneau, président-directeur général de L'Hôtellerie Restauration, Jean-Luc Naret, directeur des guides Michelin et la journaliste Carinne Teyssandier, qui animait le déjeuner des nouvelles étoiles 2010.



Agnès Vaffier, présidente de l'Aflyht, Régis Marcon, Joseph Le Gal, président de l'Anephot, et Christian Petitcolas, inspecteur général de l'Éducation nationale.



Olivier Quinaut (Nestlé Food Service), Éric Blum (Nestlé Food Service), Yves Cebron (TransGourmet) et Gilbert Radix (Nestlé Food Service).



Mickaël Verdier, Jean-Luc Grisot, Jean-Pierre Olivry, Tamar Marchand, Anne-Gaëlle Grenet Fiffer (Valrhona) autour de Carinne Teyssandier.



Le 3 étoiles de l'année entouré de ses deux grands complices, Patrick Gauthier, La Madeleine à Sens et Patrick Jeffroy, L'Hôtel de Carantec-Restaurant Patrick Jeffroy à Carantec.



Dominique Loiseau, Relais Bernard Loiseau à Saulieu, Vincent Ferniot, journaliste gastronomique et Didier Chenet, président du Synhorcat.



Gérard Graff (Deshoulières), Régis Marcon (3 étoiles Michelin) et Alfred Hocdé.



L'espace partenaires.



Pascal Schneider (Rougié), Jean-Luc Grisot (Valrhona), Yves Cebron (TransGourmet), Pierre Del Garofalo (Nestlé Waters), Gilles Goujon (3 étoiles Michelin), Sébastien Faré (Elle & Vire), Dominique Renaud (Bridor), Jérôme Coutisson (Bragard), Jean-Louis Apra (Pernod-Mumm).

Merci à nos partenaires



AVEC LE TITRE DE "MEILLEUR RESTAURANT"

Les James Beard Awards couronnent Daniel Boulud

Après Jean-Georges Vongerichten l'an dernier, c'est au tour du chef lyonnais de recevoir la récompense suprême des James Beard Awards : celle du meilleur restaurant.

Passation de pouvoir : Jean-Georges Vongerichten a remis la médaille du Meilleur restaurant à Daniel Boulud sur la scène du Avery Fisher Hall au Lincoln Center de New York, où se déroulait la cérémonie des James Beard Awards. Pour la première fois, son établissement Daniel à New York était nominé dans cette catégorie qui récompense le meilleur restaurant ouvert depuis plus de dix ans. Les autres nominés de cette catégorie comprenaient Babbo (Mario Batali), Boulevard à San Francisco, Highlands Bar & Grill à Birmingham en Alabama et Spiaggia à Chicago. Daniel Boulud a gagné son premier James Beard Awards en 1992, lorsqu'il était au restaurant Le Cirque.

"Une très belle vitrine"

Autre victoire française, celle de Claude Le Tohic du restaurant Joël Robuchon au MGM Grand Hotel & Casino, Las Vegas est couronné Meilleur chef pour la zone Sud-Ouest. "J'ai reçu le titre de Meilleur ouvrier de France. Cette nouvelle reconnaissance aux États-Unis me touche beaucoup. C'est une récompense pour toute l'équipe", explique-t-il. Joël Robuchon au MGM Grand Hotel & Casino n'a cependant pas décroché le prix du Meilleur service ni celui du Meilleur chef pâtissier (Kamel Guechida), deux catégories dans



Daniel Boulud remporte le prix du Meilleur restaurant.

lesquelles il était nominé. Nominés dans la catégorie Meilleur nouveau restaurant, Pierre et Charlotte Calmels, Bibou à Philadelphie, ont perdu face à l'italien Marea à New York. Dans leur adresse de 30 places assises sans licence d'alcool, les Calmels servent une cuisine très française comme les tripes, les cuisses de grenouilles ou encore le pied de cochon. Ancien de Daniel et du Bec-Fin à Philadelphie, Pierre Calmels se réjouit d'avoir été finaliste aux James Beard : "C'est une très belle vitrine."

Le restaurant Jean Georges à New York a remporté le prix du Meilleur service pour le vin.

Laure Guilbault

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez l'intégralité du palmarès en tapant le code RTR28714 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

AVEC UNE DOTATION DE 10 000 € À LA CLÉ

Le trophée Alphonse Roustan est lancé

Baptisé Du terroir aux toques, ce concours débutera à Nîmes (30) en octobre prochain. Après une série de sélections, la finale nationale se disputera à nouveau dans la ville où exerça l'ancien président de la FNIH.

Le terroir, la simplicité se devaient d'être célébrés par un concours culinaire d'envergure nationale. Ainsi est né Du terroir aux toques, dont la première finale régionale Languedoc-Roussillon se déroulera le 11 octobre prochain, à l'Institut Vatel de Nîmes. Ce concours, que les organisateurs veulent "en phase avec la nouvelle tendance de la cuisine française", s'est fixé pour objectif de revenir à des valeurs simples en se concentrant sur les saveurs naturelles des produits de qualité.

Du terroir aux toques se propose donc "de promouvoir de nouveaux talents de la gastronomie française qui ont à cœur de sublimer les produits régionaux pour laisser s'exprimer leurs origines, et de jouer avec leurs saveurs sans les dénaturer."

Le concours se déroulera en deux temps : les années impaires, huit finales régionales désigneront les huit candidats de la finale nationale, laquelle se tiendra les années paires, à Nîmes, ville où le chef Alphonse Roustan a exercé son art.

Les huit candidats en lice en octobre devront réaliser un plat principal et un des-

sert à partir de produits régionaux imposés. Ils disposeront de cinq heures pour réaliser deux recettes inédites à base de produits Sud de France (trois heures pour le plat et deux heures pour le dessert). Le plat se composera de selle d'agneau, cervelle et ris d'agneau et le dessert sera réalisé à base de pomme reinette du Vigan, de châtaignes et de miel. Michel Kayser, chef du restaurant Alexandre à Garons (2 étoiles Michelin), présidera le jury qui désignera le trio gagnant. Le lauréat recevra une dotation de 10 000 E et le trophée Alphonse Roustan, le second recevra 5 000 E, et le troisième 3 000 E.

Pour la première sélection, le concours est ouvert à tous les chefs de 25 à 35 ans travaillant dans un établissement de la région Languedoc-Roussillon. Les dossiers de candidature sont à retirer auprès du comité d'organisation. **Coordinateur : Didier Liaudet**, Parc Georges Besse, 30, allée Charles Babbage - BP 997165 - 30914 Nîmes cedex 2 ; ou sur www.duterroirauxtoques.com - Email : terroirauxtoques@aol.fr

Jean Bernard

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie Restauration

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



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

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

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° _____

Date de validité : ____ / ____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

ARTICLES PRÉCÉDENTS

> Recevoir une copie des articles précédents sur :

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

10 € par thème à retourner à :

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

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____