

# L'Hôtellerie Restauration

24 JUIN 2010 N° 3191

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 14

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

NOUVELLES TECHNOLOGIES  
PAGE 6



**COURTEPAILLE  
SE RAPPROCHE  
DE SES  
CLIENTS**

Philippe Labbé,  
président du directoire  
de l'enseigne.

M 01692 - 3191 - F: 3,00 €



## BeerTender Pro & Heineken Start

L'alliance d'une bière pression et d'une entrée apéritive



BeerTender Pro fonctionne avec des fûts Heineken consignés 4L.

Pour tout renseignement, rendez-vous sur [www.beertender.fr](http://www.beertender.fr) ou contactez le N° Vert 0 800 000 888

\* Appel gratuit depuis un poste fixe en France Métropolitaine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

APRÈS LA 1<sup>RE</sup> ÉDITION PAGE 9

### Le Groupe Flo prêt pour un nouveau 'Tous au restaurant'



Dominique Giraudier, directeur général  
du groupe Flo.

Dominique Giraudier, directeur général du groupe Flo, se félicite du succès de l'opération lancée par Alain Ducasse, du 7 au 13 juin dernier, autour d'un menu à 20,10 € le midi et à 35 € le soir. 10 000 clients ont utilisé la formule au sein des 230 restaurants - sur les 300 que compte le groupe - ayant participé à cette semaine gastronomique. Côté brasseries, ils représentent 13 % des clients, pour une hausse de fréquentation qui oscille autour de 4 ou 5 %.

HYGIÈNE PAGE 35

### La manipulation des denrées

DÉVELOPPEMENT DURABLE  
PAGE 30

### L'étiquetage environnemental dans la restauration

TRAVAILLEURS SANS-PAPIERS  
PAGE 4

### Une circulaire clarifie les procédures de régularisation

# BeerTender® Pro & Heineken Start

L'alliance d'une bière pression et d'une entrée apéritive



BeerTender Pro fonctionne avec des fûts Heineken consignés 4L.

Pour tout renseignement, rendez-vous sur [www.beertender.fr](http://www.beertender.fr) ou contactez le  N° Vert 0 800 000 888\*

\* Appel gratuit depuis un poste fixe en France Métropolitaine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

# L'Hotellerie

## Restauration

24 JUIN 2010 N° 3191

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 14

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

NOUVELLES TECHNOLOGIES  
PAGE 6



**COURTEPAILLE  
SE RAPPROCHE  
DE SES  
CLIENTS**

Philippe Labbé,  
président du directoire  
de l'enseigne.

M 01692 - 3191 - F: 3,00 €



SOUS L'ÉGIDE DE BERCY

PAGES 2-3 APRÈS LA 1<sup>RE</sup> ÉDITION PAGE 9

## LES MAÎTRES RESTAURATEURS SE CONSTITUENT EN ASSOCIATION NATIONALE



250 Maîtres restaurateurs et les représentants des organisations professionnelles étaient réunis à Bercy, à l'invitation d'Hervé Novelli.

L'acte de naissance de l'Association française des Maîtres restaurateurs (AFMR) n'aura pas manqué de solennité : c'est dans les locaux du ministère des Finances, à l'invitation de leur ministre de tutelle le secrétaire d'État au Tourisme **Hervé Novelli**, que se sont rassemblés des Maîtres restaurateurs de tout l'Hexagone. Ils sont venus assister à l'assemblée générale fondatrice de ce nouveau groupement les représentant.

Son conseil d'administration est composé de 48 membres équitablement répartis dans toutes les régions françaises. Ce conseil a élu dans l'après-midi son bureau, composé de 11 membres. **Francis Attrazic** a été nommé président et **Claude Izard**, vice-président. Autre temps fort : la remise officielle du 1 000<sup>e</sup> titre de Maître restaurateur à **Éric Souverin**, chef de l'Auberge de la Tour, à Châtillon-sur-Indre (36).

## Le Groupe Flo prêt pour un nouveau 'Tous au restaurant'



Dominique Giraudier, directeur général du groupe Flo.

Dominique Giraudier, directeur général du groupe Flo, se félicite du succès de l'opération lancée par **Alain Ducasse**, du 7 au 13 juin dernier, autour d'un menu à 20,10 € le midi et à 35 € le soir. 10 000 clients ont utilisé la formule au sein des 230 restaurants - sur les 300 que compte le groupe - ayant participé à cette semaine gastronomique. Côté brasseries, ils représentent 13 % des clients, pour une hausse de fréquentation qui oscille autour de 4 ou 5 %.

ÉTATS-UNIS

PAGE 36

JURIDIQUE

PAGES 12-13

HYGIÈNE

PAGE 35

## Ludo Lefebvre révolutionne la cuisine nomade



Ludovic Lefebvre devant son camion lors du salon NRA à Chicago.

Grâce à son nouveau concept de restaurant gastronomique ambulant, ce Bourguignon de 39 ans a été nommé 'chef du futur' par le magazine américain *Time*.

## Comment calculer les congés payés

Jours ouvrables, jours ouvrés, période de référence, période légale de prise de congés, modalités de décompte, date de fixation des congés : autant de notions qu'il faut bien maîtriser pour comprendre la réglementation des congés payés.



DÉVELOPPEMENT DURABLE

PAGE 30

## La manipulation des denrées

L'ÉTIQUETAGE  
ENVIRONNEMENTAL  
DANS LA RESTAURATION

TRAVAILLEURS SANS-PAPIERS  
PAGE 4

Une circulaire  
clarifie les  
procédures de  
régularisation

## Indispensable reconnaissance

En présentant, quelques semaines avant de quitter le Gouvernement pour cause d'élections présidentielles, le projet de statut de Maître restaurateur, **Renaud Dutreil**, à l'époque ministre en charge notamment du Tourisme, avait annoncé à un congrès de la Faght que l'objectif était que 20 000 établissements obtiennent ce titre.

C'était sans doute aller un peu vite en besogne, le nombre d'établissements l'ayant obtenu s'élevant à un millier. Ce millier de professionnels vient à la fois d'être reçu par **Hervé Novelli**, secrétaire d'État au Tourisme, et de se rassembler dans l'Association française des Maîtres restaurateurs, présidée par **Francis Attrazic**.

Cette reconnaissance officielle d'un titre qui mit du temps à s'imposer traduit à la fois la qualité de ses bénéficiaires et conforte l'image d'un statut qui est loin d'être une breloque de plus dans le paysage fourni de la cuisine, où l'on n'est pas avare de médailles.

**Il est indispensable de rappeler que ne devient pas Maître restaurateur qui veut**, mais le professionnel soucieux de répondre à des critères de qualité culinaire, de professionnalisme, de respect du client, d'emploi de produits frais ou issus de l'artisanat de proximité, tout en se pliant, c'est la moindre des choses, aux règles élémentaires de l'exercice du métier. Sans oublier de passer par le contrôle d'un organisme certificateur agréé officiellement, et dont les décisions sont loin de la complaisance.

Certes, la fonction première du titre est de valoriser le savoir-faire et le talent de tous ceux, pas forcément reconnus par les critiques, les guides ou la renommée, qui s'efforcent de satisfaire chaque jour les convives qui apprécient leur table. Mais il est tout aussi important pour la profession de disposer également d'un outil de sélection adoubi par les pouvoirs publics qui permet d'écarter les trop nombreux amateurs (soyons gentils) qui considèrent la cuisine comme un aimable passe-temps dominical, ou, plus grave, les faux restaurateurs qui pensent réaliser une bonne opération financière à coup d'imposture sur la qualité quand ce n'est pas par le non-respect des règles élémentaires d'honnêteté dans les appellations, d'hygiène, de droit social ou de comptabilité.

**Il faut souhaiter à la nouvelle association d'engager au plus vite les actions de promotion indispensables** tant à l'égard des professionnels dignes d'en faire partie que de la clientèle, cette dernière étant parfois hésitante devant les multiples labels dont se parent certains.

Sans oublier, et ce n'est pas négligeable en ces temps de vaches maigres, que le titre de Maître restaurateur s'accompagne de mesures fiscales - sous forme de crédit d'impôt - toujours bienvenues au moment d'investir.

L. H.

## EN BREF

### Benoît Vidal aux Roches fleuries



Suite au départ de **Vincent David**, **Benoît Vidal** prend place dans les cuisines de l'établissement Les Roches fleuries à

Cordon (74). Le restaurant détient une étoile Michelin depuis 2006. Benoît Vidal a travaillé dans des structures étoilées - Goumard Prunier à Paris (1<sup>er</sup>), Loges de l'Aubergade à Puymirol (47), Château de Divonne à Divonne-les-Bains (01), Prés d'Eugénie à Eugénie-les-Bains (40) et Le Clos des cimes à Saint-Bonnet-le-Froid (43). Il vient de quitter le Mas des herbes blanches à Joucas (84), où il a obtenu une étoile Michelin, un an après son arrivée.

### Les Chefs solidaires contre le sida ont remporté leur pari

183 restaurants ont participé à la seconde édition des Chefs solidaires en 2010 contre 50 en 2009. Ils s'étaient engagés à reverser 10 % de leur recette du 10 juin dernier. Cela devrait permettre de réunir 70 000 euros contre 11 000 euros en 2009. 50 % des fonds net collectés serviront à soutenir la recherche contre le sida et 50 % à des programmes de prévention et d'aide aux malades. Rendez-vous en 2011.



### En juillet, quatre formations inédites au centre de formation Alain Ducasse à Argenteuil

Dès juillet 2010, voyagez autour de la Méditerranée en découvrant la cuisine d'un pays différent chaque jour (du 5 au 8 pour 1 900 E HT), travaillez les produits sains, leurs recettes, leurs cuissons, leurs présentations (du 19 au 22 pour 1 700 E HT), affûtez vos compétences dans la réalisation de tous types de buffets (du 12 au 13 pour 850 E HT), maîtrisez les techniques d'élaboration des spécialités de la Riviera et d'Italie (du 5 au 8 pour 1 900 E HT). Renseignements au 01 34 34 19 10 ou par e-mail à [adf@ad-formation.com](mailto:adf@ad-formation.com).

### Le restaurant Assaggio fait peau neuve



Durant le mois d'août, l'établissement parisien Assaggio (1<sup>er</sup>) sera fermé pour laisser place, à sa réouverture, à un nouveau décor : bar,

bibliothèque, lounge et salles du restaurant, dans des teintes brun-taupe. En septembre, l'Assaggio accueillera un nouveau chef, **Gianluca Re Fraschini**. Originaire de Cuggiono dans la province de Milan, il concoctera une cuisine traditionnelle italienne simple. Un tout nouveau directeur de restaurant, **Gerardo Gargiulo**, qui a travaillé une majeure partie de sa carrière dans la région de Milan, prendra également ses fonctions.

AFIN D'AMÉLIORER LEUR NOTORIÉTÉ

# HERVÉ NOVELLI RE RESTAURATEURS

**Paris** Le secrétaire d'État au Tourisme avait convié l'ensemble des professionnels à un grand rassemblement national le 21 juin au ministère de l'Économie. Ils ont pu assister à la création de l'Association française des Maîtres restaurateurs (AFMR), chargée d'assurer la promotion du titre. Autre temps fort : la remise officielle du 1 000<sup>e</sup> titre à **Éric Souverin**, chef de l'Auberge de la Tour, à Châtillon-sur-Indre (36).



**Francis Attrazic**, président de l'AFMR, **Claude Izard**, vice-président, et **Jean Lanau**, président de Tables et auberges de France.

Invités par leur ministre de tutelle **Hervé Novelli**, les Maîtres restaurateurs ont été très nombreux à répondre présent. Ce rassemblement était aussi l'occasion d'organiser l'assemblée générale fondatrice de l'Association française des Maîtres restaurateurs (AFMR). En effet, ce titre, mis en place depuis trois ans, souffre d'un déficit de notoriété, tant auprès des professionnels que des consommateurs, faute d'une promotion suffisante. Partant de ce constat, deux associations déjà engagées dans une démarche qualité, les Cuisineries gourmandes et Restaurateurs de France - respectivement présidées par **Claude Izard** et **Francis Attrazic** - ont décidé de s'unir pour constituer les bases de ce nouveau groupement. Son unique vocation est de promouvoir le titre de Maître restaurateur. "Pour une fois que nous avons un titre consensuel, il est important de le faire vivre et de le développer", insiste Francis Attrazic. Ouvert au plus grand nombre, le conseil d'administration est composé de 48 membres équitablement répartis dans toutes les régions françaises. Ce conseil a élu dans l'après-midi son bureau, composé de 11 membres. Francis Attrazic a été nommé président et Claude Izard, vice-président.

### "Un groupement d'intérêt général"

L'association doit désormais mettre en place son site internet, consacré au titre ainsi qu'aux professionnels qui en sont titulaires. Elle prévoit aussi le développement d'une application sur iPhone. Parmi les questions qui restent en suspens et ont fait l'objet de nombreuses discussions entre les participants, celle d'une éventuelle cotisation et de son montant. Rien n'est défini pour l'instant. Avant de remettre officiellement le 1 000<sup>e</sup> titre de Maître restaurateur à **Éric Souverin** de l'Auberge de la Tour à Châtillon-sur-Indre (36), **Hervé Novelli** a rappelé son objectif premier : mettre en avant les meilleurs professionnels en restauration traditionnelle, en valorisant leurs compétences ainsi que leur engagement en faveur de la qualité. Le secrétaire d'État a salué la création de l'AFMR : "Les Maîtres restaurateurs doivent se structurer et la création de cette association répond à cette nécessité. Cette association sera aussi l'interlocuteur des pouvoirs publics." Il a aussi rappelé qu'il était essentiel de donner des repères clairs aux consommateurs.

## L'Hôtellerie Restauration

### L'hebdos 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](mailto:journal@lhotellerie-restauration.fr)

### RESPONSABLES DE RUBRIQUE

**WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION**  
**Nadine Lemoine**  
E-mail : [nlemoine@lhotellerie-restauration.fr](mailto:nlemoine@lhotellerie-restauration.fr)  
**ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/  
VINS/ LICENCE IV/CAFÉS**  
**Sylvie Soubes**  
E-mail : [ssoubes@lhotellerie-restauration.fr](mailto:ssoubes@lhotellerie-restauration.fr)  
**SERVICE JURIDIQUE**  
**Pascale Carbillat**  
E-mail : [pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr](mailto:pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr)

**VIDÉO**  
**Cécile Charpentier**  
E-mail : [ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr](mailto:ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr)

**SECRÉTARIAT DE RÉDACTION**  
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist  
et Hugo Nicolaou

### MAQUETTE

Patricia Delville et Nathalie Hamon

### DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

### DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

### CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

### COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

### IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



# DOIT LES MAÎTRES À BERCY



Hervé Novelli remet le 1 000<sup>e</sup> titre à Éric Souverin, restaurateur à Chatillon-sur-Indre.

Cette association doit être ouverte et ne pas devenir une forteresse, a-t-il renchéri : « Elle doit avoir pour objet de faire la promotion du titre en lui-même et pas seulement la promotion des membres de l'association. [Celle-ci] n'a pas vocation à devenir un club privé mais un groupement d'intérêt général. Vous devez être porteurs de ce message auprès de vos collègues. » L'AFMR doit faire connaître la procédure à respecter pour obtenir le titre, mais aussi les avantages fiscaux dont peuvent bénéficier les professionnels, afin d'améliorer la qualité de leur établissement. À terme, Hervé Novelli souhaite que la référence Maître restaurateur bénéficie de la même notoriété que les étoiles du guide Michelin.

Pascale Carbillet

## Composition du bureau de l'AFMR

**Président :** Francis Attrazic  
**Vice-président :** Claude Izard  
**Trésorier :** Dominik Frachot  
**Trésorier Adjoint :** Matteo Mansi  
**Secrétaire général :** Robert Touchet  
**Secrétaire adjoint :** Martin Fache  
**Membre du bureau :** Benoît Mary, Philippe Belot, Jean-Louis Lhomme, Françoise Barcy, Pierre Dhotel

## AU LENDEMAIN DE LA CATASTROPHE

# Inondations dans le Var : comment se faire indemniser ?

Les pluies torrentielles qui se sont abattues la semaine dernière dans le département ont provoqué de violentes inondations et coulées de boue, entraînant la mort de 25 personnes et d'importants dégâts matériels. Pour les restaurateurs et hôteliers, l'heure est maintenant au nettoyage et aux démarches administratives pour se faire indemniser dans les meilleures conditions. Marche à suivre.

Les dommages causés par des inondations ou des coulées de boues ne peuvent être pris en charge qu'au titre de la garantie catastrophe naturelle qui figure dans tous les contrats d'assurance multi-risques habitation ou commerce. Mais l'état de catastrophe naturelle ne peut être reconnu que par un arrêté interministériel qui détermine les zones, les périodes de la catastrophe naturelle ainsi que la nature des dommages indemnisables.

Annoncé lundi 21 juin par Nicolas Sarkozy lors de son déplacement à Draguignan, l'arrêté portant reconnaissance de l'état de catastrophe naturelle a été publié le mardi 22 juin au *Journal officiel*. Cet arrêté vise les événements naturels d'intensité anormale non assurables (inondations et coulées de boue) survenus à l'occasion des intempéries ayant eu lieu les 15 et 16 juin 2010. Sont concernés par ce texte les cantons de Callas, de Draguignan, de Fayence, de Fréjus, du Luc, de Lorgues, du Muy, de Besse et de Cotignac.

Lors de son déplacement, le président de la République a aussi annoncé l'activation du Fonds d'intervention pour les services, l'artisanat et le commerce (Fisac), qui permettra de « dégager un crédit de 10 000 euros par entreprise ayant eu des dégâts pour amorcer la pompe de la reconstruction ». Pour obtenir une prise en charge par ce fonds, les commerçants doivent se rapprocher de la préfecture de leur département ou de leur chambre de commerce et d'industrie.

### Dans quel délai faire sa déclaration ?

À partir de la publication de l'arrêté, les personnes disposent d'un délai de 10 jours ouvrés pour déclarer le sinistre. Cependant, tenant compte de l'ampleur des dégâts, les sociétés membres de la FFSA (Fédération française des sociétés d'assurances) se sont engagées à ce que les délais de déclaration de sinistre soient prolongés jusqu'au 31 juillet 2010.

### Les documents à fournir

Vous devez adresser à votre assureur un descriptif des dommages subis et une liste chiffrée de tous les objets perdus ou endommagés. Tout type de document peut servir à justifier de l'existence de biens détruits ou endommagés : facture d'achat ou de réparation, actes notariés, contrat de location... Mais le plus souvent, il arrive que tous ces documents aient été détruits lors des inondations ou que les

dommages soient tels qu'il a fallu procéder à des déblaiements immédiats. Dans ce cas, il faut conserver des justificatifs des biens endommagés avec des photographies ou des vidéos, voire des témoignages de vos voisins.

### L'expertise

Si les dommages sont très importants (atteinte à la structure du bâtiment, perte de mobilier de grande valeur...), l'assureur peut désigner à ses frais un expert professionnel qui fixera le montant des dommages en accord avec l'assuré. Vous pouvez aussi choisir de faire effectuer l'évaluation par un expert de votre choix, mais dans ce cas, elle restera à votre charge.

### Franchises

En raison de la recrudescence de cas de catastrophe naturelle, une franchise - c'est-à-dire une certaine somme d'argent - reste toujours à la charge des assurés. La franchise s'élève à 380 E pour les biens particuliers et 1 140 E pour les biens professionnels (10 % des dommages avec un minimum de ce montant pour ceux-ci). Une franchise supplémentaire s'applique pour les pertes d'exploitation lorsque l'assuré a souscrit cette garantie. Elle est de trois jours d'interruption ou de réduction d'activité avec un minimum de 1 140 E cumulable avec la franchise des dommages directs.

### Franchises supplémentaires

Si la commune sinistrée n'a pas mis en place un plan de prévention des risques naturels prévisibles (PPRP), les franchises sont doublées à compter du 3<sup>e</sup> arrêté dont elles sont victimes. Elles sont triplées au 4<sup>e</sup> arrêté et quadruplées à partir du 5<sup>e</sup> arrêté et pour les suivants. Ainsi, selon le quotidien *Var Matin*, « depuis 1982, une dizaine d'arrêtés de catastrophe naturelle à la suite d'inondation ont été pris à Draguignan ». Les professionnels de cette commune devraient donc subir une franchise quadruplée, soit de 4 560 E.

### Quand serez-vous indemnisé ?

L'assureur devra verser son indemnité dans un délai de trois mois après que vous avez envoyé l'état estimatif de vos biens endommagés ou des pertes subies. Si ce délai n'est pas respecté, vous pouvez prétendre à des intérêts, sauf en cas de force majeure.

Pascale Carbillet

## UN ÉVÉNEMENT À L'INITIATIVE D'HENRI CAPELLA

# Le mistral bouscule la Journée des chefs

**Richerenches (84)** Tous les chefs ne sont pas venus et le public n'a pas suivi le mouvement d'une manifestation qui veut continuer à installer les cuisiniers dans la rue pour venir à la rencontre des gastronomes.

Un mistral à arracher les toques les mieux fixées, il n'en fallait pas plus pour ruiner une bonne partie des efforts d'Henri Capella, le créateur et organisateur de la Journée des chefs. Un rendez-vous lancé dans le Luberon en 2008 et qu'il déplaçait dans le Nord-Vaucluse pour s'installer dans le cœur de Richerenches. Mais le vent violent a refroidi le public et est venu perturber cette opération qui a pour but de favoriser la communication des cuisiniers en les faisant descendre dans la rue et ainsi aller au devant des gastronomes.

« C'est l'occasion de faire parler de notre établissement mais aussi de nous rencontrer entre chefs, souligne Christophe Fluck, qui œuvre dans les cuisines du Domaine de Méjeonnes, à Valaurie. Ces échanges sont importants, et c'est seulement en sortant de nos maisons que nous pouvons les vivre. »

Comme la quinzaine de ses confrères venus du Vaucluse, de la Drôme, des Bouches-du-Rhône, de l'Isère mais aussi d'Alsace et même de Suisse, il a mis en scène un produit et l'a proposé à la dégustation aux visiteurs. Venu en voisin aussi, David Mollicone de La Villa Augusta, à Saint-Paul-Trois-Châteaux, avait rejoint la précédente édition, à Ansouis, en 2009. « La meilleure des communications, c'est de faire goûter ses produits. Là, c'est nous qui vendons directement notre maison. Malheureusement, on ne peut accompagner ce genre de manifestation que sur nos jours de fermeture, car dans nos entreprises, nous ne sommes pas structurés pour être sur deux sites simultanément. »



Faire goûter pour inciter de nouveaux clients à pousser ensuite la porte des restaurants.

Des fournisseurs, des vigneron et divers producteurs ont également soutenu cette manifestation, qui connaîtra une quatrième édition en 2011. À l'abri du vent, c'est promis !

Jean Bernard

## EN BREF

**Fermeture définitive du M25**

Le M25, restaurant du Méridien Montparnasse à Paris, fermera définitivement ses portes le 9 juillet après le service du déjeuner. "C'est une décision très difficile pour la direction de l'hôtel et pour nos équipes. Au cours de ces dernières années, le chef **Christian Moine** et le directeur de salle **Emmanuel Petit** ont fait avec leurs équipes un travail extraordinaire que je tiens à saluer. Malheureusement, la pression économique est aujourd'hui trop forte et nous devons nous résigner à cette fermeture. Nous sommes fiers du parcours des équipes du M25 et continuerons à les soutenir dans cette épreuve", déclare **Jean Ricoux**, directeur général du Méridien Montparnasse.

**David Palanque remporte le 14<sup>e</sup> championnat de France de Long Drink**

**David Palanque** vient de compléter la collection des trophées (une vingtaine en tout) du bar l'Amiral du Martinez à Cannes (06)

avec un titre de champion de France de Long Drink remporté au 14<sup>e</sup> concours national qui s'est tenu le 7 juin dernier à Lyon (69). Sur la base d'ingrédients imposés, David Palanque s'est démarqué en proposant une création personnelle et originale : le Moma (un nom choisi en référence au Museum of Modern Arts de New York qu'il affectionne particulièrement). Ce cocktail, prochainement à la carte du bar, est composé de sirop de tarte au citron, jus d'ananas, Campari, vodka et Schweppes lemon. David Palanque va en outre représenter la France au championnat du monde qui se tiendra en novembre à Singapour.

**Buffalo Grill soutient les producteurs locaux de fruits et légumes**

Tous les jours, de juillet à fin octobre, de 10 h 30 à 19 heures, les consommateurs pourront acheter, sur un emplacement réservé sur chaque parking des restaurants Buffalo Grill, des fruits et des légumes de leur région et des régions de production à un prix permettant une rémunération juste du travail des producteurs. Le potentiel est important, puisque les 326 restaurants Buffalo Grill pourront accueillir plus de 5 000 producteurs cet été et les mettre en relation avec plus de 8 millions de consommateurs. La liste et les dates des marchés mis en place dans les restaurants Buffalo Grill sont disponibles sur les sites [www.buffalo-grill.fr](http://www.buffalo-grill.fr) et [www.consommer-juste.fr](http://www.consommer-juste.fr).

**Les trophées des Œufs d'or 2010**

CIWF, organisation non gouvernementale dédiée au bien-être des animaux d'élevage, lance ses trophées des Œufs d'or. Ils récompensent les entreprises qui utilisent exclusivement des œufs issus d'élevage en plein air ou au sol. Renseignements et dossiers d'inscription sur [www.oeufsdor.com](http://www.oeufsdor.com).

## LORSQU'ILS SONT SOUTENUS PAR LES SYNDICATS

**Une régularisation plus simple pour les salariés sans-papiers**

Les quelque 6 000 travailleurs en grève depuis huit mois viennent d'obtenir une clarification des procédures de régularisation qui devrait mettre fin à certaines situations arbitraires.

Le 24 novembre 2009, le ministre de l'Immigration **Éric Beson** publiait une circulaire qui donnait une ligne de conduite aux préfetures concernant les éléments à prendre en compte pour régulariser les étrangers exerçant une activité salariée sans titre de travail légal. Cette circulaire était accompagnée d'un document de synthèse à l'attention des services instructeurs, dans le but de fixer des règles précises d'acceptation des dossiers. Dans le même temps, le ministère se déclarait toujours opposé aux régularisations massives de sans-papiers, mais précisait que les textes permettraient un examen minutieux des dossiers. Ces textes, présentés comme une avancée pour la régularisation des salariés sans-papiers, se sont révélés beaucoup plus restrictifs, car ils ont rajouté des conditions supplémentaires. 6 000 travailleurs sans-papiers, soutenus par de nombreuses associations et syndicats, avec en tête la CGT, se sont alors mis en grève.

Le 18 juin, lors d'une réunion au ministère de l'Immigration avec une délégation comprenant des représentants de la CGT, de la CFDT, de la FSU, de Solidaires, de l'Unsa et du ministère du Travail, le Gouvernement a finalement accepté un réajustement pour harmoniser les critères de régularisation par le travail. En fait, la circulaire du 24 novembre 2009 n'est pas modifiée. Un addendum a été rajouté aux guides de bonnes pratiques qui complète cette circulaire.

**Les ajustements apportés**

Ces modifications ne concernent que les dossiers déposés entre le 1<sup>er</sup> juillet 2010 et le 1<sup>er</sup> mars 2011. Le texte prévoit que les dossiers soutenus par un syndicat, en accord avec l'employeur, pourront être déposés auprès des services de la main-d'œuvre étrangère du département du lieu de travail. L'objectif est de notifier la réponse à l'intéressé dans un délai maximum de 4 mois à partir de la réception du dossier complet.

Le texte prévoit, dans ce cas, l'obligation systématique de délivrer au demandeur une autorisation provisoire de séjour (APS) de trois mois, éventuellement renouvelable, permettant à ce dernier de travailler. Toutefois, la délivrance de ce titre provisoire ne préjuge en rien de l'issue finale du dossier. Elle permet seulement de donner une sécurité juridique au salarié comme à son employeur pendant cette période d'instruction du dossier.

Concernant les critères d'ancienneté d'activité salariée que doit

remplir le salarié sans-papiers, la circulaire précise que le demandeur devra justifier de 12 mois d'activité dans les 18 derniers mois (24 mois pour les intérimaires) avant le dépôt de la demande, sous réserve que l'intéressé justifie d'au moins 6 mois d'activité salariée dans les 12 derniers mois.

**Harmonisation pour les métiers en tension**

À l'appui de sa demande le salarié sans-papiers invoque l'exercice d'une activité professionnelle déclarée, dans un des métiers figurant sur une liste des 30 métiers dits en tension. Mais si certaines préfetures considèrent cette liste des 30 métiers comme référence dans son intégralité, d'autres ne reprennent que certains métiers, déclinés dans une liste régionale. Ce qui conduit à un traitement différent selon les régions pour un même métier, alors que, rappelle le texte, il s'agit de métiers qui sont tous en réelle difficulté de traitement. Pour le secteur des CHR, les métiers en tension sont : employé d'étage, cuisinier, employé polyvalent restauration et serveur en restauration.

De même, le salarié sans-papiers pourra se prévaloir de la liste des métiers mentionnés dans les annexes d'un accord de gestion concertée des flux migratoires conclu entre la France et son gouvernement. Ce nouveau dispositif sera évalué trimestriellement par un groupe de travail piloté par la direction de l'immigration en association avec la direction générale du travail. Seront entendus les syndicats, mais pourront aussi l'être les employeurs ou leurs organisations représentatives. Pour **Gérard Hernot**, conseiller en relations sociales qui intervient notamment lors de conflits opposant la CGT à certains restaurants ayant découvert dans leurs effectifs des salariés sans-papiers légaux, ce texte "est un compromis qui a pour principal objectif de mettre fin au conflit actuel de la grève des 6 000 sans-papiers". Il reconnaît malgré tout l'avancée que le texte représente, même s'il reste encore des zones d'ombre. Il s'interroge cependant sur ce qu'il qualifie de 'monopole de syndicats' pour le déclenchement de la procédure. "À la lecture du texte, il est prévu que la procédure est enclenchée pour les dossiers soutenus par un syndicat en accord avec l'employeur. Mais qu'en est-il d'une initiative individuelle d'un employeur ? Et par organisations syndicales, [entend-on] uniquement syndicats salariés ou les syndicats d'employeurs peuvent-ils aussi déclencher cette procédure ?" **Pascale Carbillet**

## DEPUIS LE 17 JUIN ET JUSQU'AU 4 JUILLET

**Une constellation de 15 chefs brille lors des Étoiles d'Épicure**

**Bordeaux (33)** Durant 21 jours, les allées de Tourny alignent près de 30 restaurants parmi lesquels Les Étoiles d'Épicure. Là, se succèdent les grands noms de la gastronomie, pour une soirée d'exception.

Sur les allées de Tourny au cœur de Bordeaux, près de 30 restaurants se succèdent pour les Épicuriales, le rendez-vous des cuisines nomades. Il y en a pour tous les goûts, restauration ethnique, de loisirs, gastronomique... Au restaurant Les Étoiles d'Épicure se glissent 50 couverts à l'abri des regards et, contrairement à ses voisins, propose une offre unique à 88 €. À peine le prix de la logistique puisque les 15 chefs y intervenant - dont 13 étoilés *Michelin* tels **Thierry Marx**, **Michel Portos**, **Philippe Etchebest**... - le font à titre gracieux. Le déroulé de la soirée est immuable : à 20 heures, accueil des convives avec champagne, amuse-bouches et caviar d'Aquitaine. S'ensuit la démonstration du chef, puis, le dîner avec un vin différent accompagnant chaque plat : Domaines Jean-Michel Cazes, Biodivins, André Lurton, Gérard Perse, Thunevin, Diva & Baron Rothschild, Vignobles Alain Brumont, Cercle Rive Droite...

Brigitte Ducasse



Une offre unique à 88 euros est proposée au restaurant Les Étoiles d'Épicure.

INFORMATIONS :  
[WWW.EPICURIALES.COM](http://WWW.EPICURIALES.COM)

**Les Étoiles d'Épicure : un chef, un vin, chaque soir**

**18 juin** : Cuisine de la Tupina, **Jean-Pierre Xiradakis**

**19 juin** : **Thierry Marx** et l'Atelier de cuisine nomade de Blanquefort (33)

**20 juin** : **Christophe Dupouy**, les Clefs d'Argent, Mont-de-Marsan (40)

**22 juin** : **Benjamin Toursel**, Auberge du Prieuré, Moirax (47)

**23 juin** : **Jan Schwittalla**, le 7<sup>e</sup> Péché, Bordeaux

**24 juin** : **Michael Croft**, Calcot Manor, Tetbury (Angleterre)

**25 juin** : **Philippe Arrambide**, Les Pyrénées, Saint-Jean-Pied-de-Port (64)

**26 juin** : **Jesus Sanchez Sainz**, Cenador de Amos (Espagne)

**27 juin** : **Philippe Etchebest**, Hostellerie de Plaisance, Saint-Émilion (33)

**28 juin** : **Éric Samson**, L'Imaginaire, Terrasson (24)

**29 juin** : **Michel Portos**, Le Saint-James, Bouliac (33)

**30 juin** : **Anders Granhoj**, Granhoj à Svendborg (Danemark) et Michel Portos

**1<sup>er</sup> juillet** : **Pascal Nibaudeau**, Le Pressoir d'Argent, Bordeaux

**2 juillet** : **Lionel Richard**, Radisson Blu Balmoral, Spa (Belgique) et Pascal Nibaudeau

**3 juillet** : **Nicolas Magie**, La Cape, Cenon (33)



## LA BOURSE

B. Loiseau  
+ 0,67% ↗

Groupe Flo  
+ 2,33% ↗

Sodexo  
- 0,35% ↘

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 14-06 ET  
LE 21-06-10

venu des fjords de norvège

## Le saumon Salma séduit les grands chefs

Le saumon Salma présente bien des avantages pour les restaurateurs : sa présentation en filets frais prêts à l'emploi et une date limite de consommation de onze jours en font un produit des plus intéressants.



Présenté en filets frais désarrêté, le saumon Salma est vendu prêt à l'emploi.

Sur la côte ouest de la Norvège, se situe l'île de Bømlo, où la principale activité est la transformation des saumons arrivés par bateaux-viviers en provenance des fjords. La chaîne de transformation, mise en place par Bremnes Fryseri AS et Tine, est certifiée HACCP et les normes d'hygiène sont draconiennes. Quand le poisson arrive, il est transféré dans un bassin d'attente pendant vingt-quatre heures pour le déstresser. La chair n'en sera que meilleure. Il passe ensuite près d'une heure dans un second bassin à 2 °C, une température qui le rend somnolent. C'est là qu'il est aspiré et anesthésié par une décharge électrique avant d'être abattu.

Sur la chaîne, les femmes s'affairent. Le tri du poisson est essentiel. Tous les saumons sont issus des mêmes œufs, mais selon leur qualité (taux de graisse, couleur de la chair, poids, taille, forme), ils sont dirigés vers la production de saumon Salma, ou vers celle de qualité moindre, voire stockés pour être envoyés entiers vers les distributeurs. L'entreprise produit 21 000 tonnes de saumon par an, mais seules 1 500 à 2 000 tonnes seront estampillées Sal-

ma. La grande différence avec les autres producteurs, c'est la rapidité avec laquelle le poisson est transformé en filets. Moins de quatre heures après sa sortie de l'eau, le saumon est prêt à être expédié : il a été abattu, levé en filets, désarrêté, peau enlevée - ainsi que la quasi totalité du muscle brun - et mis sous vide. Outre le fait que le poisson arrivera plus vite chez le restaurateur, donc plus frais, l'autre avantage, c'est qu'il a été travaillé avant la rigidité cadavérique. On note alors une vraie différence : la chair se tient mieux, la texture est remarquable et la couleur n'a pas bougé. La nourriture des saumons ? Elle se compose à 55 % de légumes, colza, maïs, soja et blé sans OGM ; 29 % de farines de poissons (pas de saumon) et à 16 % d'huile de poisson.

### Gain de temps, pas de perte

De nombreux chefs renommés ont déjà été séduits par ce produit dont le chef norvégien Eyvind Hellstrøm (2 étoiles Michelin). Le bouche à oreille a fonctionné. Paul Bocuse, Heston Blumenthal, Georges Blanc, Régis Marcon, Michel Roth ont testé le Salma et l'ont référencé. D'autres le décou-

vrent actuellement comme Patrick Ruh, chef du restaurant du Palais Royal à Paris, propriété de Bruno Hees. À la carte (ticket moyen 70 euros), le Salma apparaît cru, découpé en dés avec un tartare d'algues japonaises, un filet d'huile d'olive, sel et poivre du moulin. "Quand on m'a présenté ce saumon, j'ai commencé par le faire goûter à ma femme qui est japonaise. Comme moi, elle l'a trouvé vraiment bon. En ouvrant la barquette, on voit que la chair se tient parfaitement, dit le chef. Côté prix, cela reste raisonnable, surtout si l'on prend en compte que ça permet d'alléger le travail. Il est prêt à l'emploi. J'ai un peu moins de monde en cuisine et lever le poisson, ça prend beaucoup de temps. Et le temps, c'est de l'argent. Autre avantage, c'est qu'il n'y a aucune perte. Il est présenté frais en barquettes. Tu as au moins huit jours de DLC [date limite de consommation, NDLR]. Tu ouvres la quantité dont tu as besoin. Je ne faisais plus de saumon. Ça fait deux mois que je m'y suis remis et les



Patrick Ruh, chef du Palais Royal à Paris, a visité les parcs d'élevage en Norvège et suivi tout le processus de fabrication du saumon Salma.

clients sont aussi très satisfaits". Le saumon Salma a reçu le Grand prix de l'innovation au Sirha en 2009. Depuis, il fait son chemin. Nadine Lemoine

WWW.SALMA.NO



Retrouvez une recette de Michel Roth : Saumon Salma au citron confit, mitonnée de légumes verts et artichauts poivrades en tapant le mot-clé RTR09433 sur le moteur de recherche [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Retrouvez une recette de Eyvind Hellstrøm : Salma cru au poivre vert en tapant le mot-clé RTR09432 sur le moteur de recherche [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



## 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



TRANS-GOURMET  
Engagé à vos côtés

[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)

N°Azur 0 811 65 65 88  
PRIX APPEL LOCAL



La découpe du poisson et la mise sous vide se font dans un strict respect des normes d'hygiène.

## EN BREF

Frédéric Jaunault  
champion d'Europe  
de sculpture artistique  
sur fruits et légumes

La création de Frédéric Jaunault.

Le 21 et 22 mai au Château d'Auvers-sur-Oise (95), s'est déroulé le championnat d'Europe de sculpture artistique et technique sur fruits et légumes. L'équipe FIC France

était en compétition, avec les chefs **Ho Weng Kit** pour la partie technique et **Frédéric Jaunault** pour la partie artistique, soutenue par **Theo Mansi**, le manager et vice-président de la délégation France. Le championnat d'Europe artistique a été remporté par Frédéric Jaunault (société AFL), directeur de Créa'Saveurs et auteur du Blog des Experts 'Sculptures de fruits et légumes en décoration' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr), devant l'Italie et la Pologne. Le championnat d'Europe technique a été remporté par **Ho Weng Kit** (Lucien Barrière) devant la Pologne. Le jury était composé de **Ludek Prochazka**, médaille d'or au championnat du monde, et des représentants de la Société des cuisiniers de Paris et de l'Académie nationale de cuisine et de OCI (Ordre international de cuisine). Frédéric Jaunault a été en outre sélectionné pour la finale du concours Un des Meilleurs ouvriers de France en catégorie fruitier-primier.

Christophe Bacqué  
reçoit le 'Guide Gantié'

Jacques Gantié au côté de Gérard Passédât, Christophe Bacqué et des chefs qui ont réalisé le cocktail.

La dernière présentation du *Guide Gantié* 2010 pour le Var et les Bouches-du-Rhône s'est déroulée lundi 14 juin à l'Hôtel du Castellet en présence de plus de 300 invités. Aux côtés de **Christophe Bacqué**, quatre chefs du Var - **Jean-François Bérard**, **Philippe Jourdin**, **Thierry Tiercelin** et **Benoît Witz** - et quatre chefs des Bouches-du-Rhône - **Jean-Marc Banzo**, **Dominique Frérard**, **Lionel Lévy** et **Sébastien Richard** - ont parfaitement préparé le cocktail aux côtés de fournisseurs et vigneron. De nombreux chefs ont assisté à cette fête, notamment le 3 étoiles **Gérald Passédât** (Le Petit Nice), **Stéphane Raimbault**, **Clément Bruno**, **Mathias Dandine**, **Paul Bajade**, **Guy Gedda**, **François Pillard**, **Laurent Tarridec**, **Philippe Troncy**...

## EN INVESTISSANT LE CHAMP DES NOUVELLES TECHNOLOGIES

## Courtepaille connectée à ses clients

L'enseigne, qui fêtera ses 50 ans l'année prochaine, multiplie les canaux de communication avec ses clients.

**N**ous devons aller à la reconquête des clients 'abandonnistes', lutter contre l'effet 'gamelles' ou la désaffection au profit de la restauration rapide", déclare **Philippe Labbé**, président du directoire de Courtepaille. "Être à leur côté partout et au bon moment", tel est l'objectif de la chaîne de restauration. Le seul moyen pour y parvenir : investir le champ des nouvelles technologies. Le virage a été pris il y a trois ans avec la refonte du site internet. Un pari récompensé : [www.courtepaille.fr](http://www.courtepaille.fr) est passé de 20 000 à 50 000 visiteurs mensuels. La chaîne a même créé un site pour smartphones, [courtepaille.mobi](http://courtepaille.mobi), qui comptabilise entre 15 000 et 20 000 visites par mois. Courtepaille avait déjà investi les systèmes GPS depuis plusieurs années grâce à un partenariat avec Via Michelin pour trouver le restaurant le plus proche. C'est désormais le tour de l'application iPhone, développée par l'agence de communication interactive Péaléo. Elle possède bien sûr une fonction de géolocalisation. Le client peut y découvrir la carte et réaliser une commande fictive pour connaître le montant de l'addition à laquelle il doit s'attendre. Des applications sur d'autres systèmes vont bientôt apparaître pour couvrir la grande majorité du parc des smartphones. "Grâce à elles, le client peut nous trouver facilement et, de notre côté, nous pouvons l'atteindre à tout moment", souligne **Pascal Magneron**, directeur marketing de Courtepaille, dont l'équipe vient de se renforcer avec une personne entièrement dédiée à la gestion de la relation client (CRM) et une autre au web. "Le client est plus exigeant. Il a changé sa façon de consommer. On note un report sur les menus et sur les bas prix. Il faut toucher les clients au moment même du choix", estime Philippe Labbé. Ainsi, Courtepaille leur propose des offres ou des bons plans en direct par mail, courrier ou SMS. Le fichier clients compte 300 000 contacts. Afin de l'enrichir, un questionnaire de satisfaction est soumis en fin de repas depuis le 1<sup>er</sup> avril. On suggère alors au client de laisser ses coordonnées pour qu'il puisse recevoir les fameux bons plans. Premier essai, premier succès. À la grande surprise de Pascal Magneron, 80 000 questionnaires ont été récoltés au mois d'avril. Grâce à eux, on connaît mieux le client et des offres affinées lui sont adressées. En ciblant, le coût des opérations de marketing direct est réduit. L'autre bon point de ce baromètre de satisfaction, c'est de connaître illico les éventuels reproches de la clientèle et donc de pouvoir fai-



Philippe Labbé, président du directoire de Courtepaille : "Il faut toucher le client au moment même du choix."



À la découverte de la carte sur iPhone.



Courtepaille : 217 restaurants et un ticket moyen de 18,5 E.

re remonter l'information dans chaque restaurant. Les résultats sont transmis tous les mois aux équipes.

## Des partenariats stratégiques

Toucher le client à tout moment, cela passe aussi par d'autres occasions de la vie quotidienne. La chaîne avait déjà noué des partenariats avec Etap Hotel et Formule 1 ainsi qu'avec le réseau Mouvango. Elle vient de s'investir dans un programme de longue durée avec Carrefour en intégrant la rubrique restauration du site internet de l'enseigne où des offres promotionnelles seront mises en avant. Par ailleurs, les 16 millions de porteurs de carte de fidélité Carrefour disposeront de 10 % de remise dans tous les restaurants Courtepaille. Le dernier partenariat concerne La Poste. Dans 8 millions de carnets de timbres sur le thème des saveurs des régions, un coupon promotionnel Courtepaille a été intégré : pour une grillade achetée, une grillade offerte. Pour en profiter, le client doit inscrire ses coordonnées au dos du coupon lorsqu'il le présente au restaurant : encore de nouveaux contacts pour la base de données. Enfin, un partenariat avec un grand assureur français est en cours de négociation. "Au deuxième trimestre 2010, la fréquentation est en hausse de 5 ou 6 %, mais la dépense moyenne baisse de 6 ou 7 %. La baisse des prix et sa mémorisation s'installent dans les esprits. C'est pourquoi nous devons mettre en place des offres commerciales attractives et développer notre capacité à toucher plus facilement nos clients. Pour les mois qui viennent, nous sommes raisonnablement confiants", précise Philippe Labbé. Parmi les projets, un programme de fidélisation figure en bonne position.

Nadine Lemoine

## DANS UN DÉCOR CONTEMPORAIN

## Restaurant Philippe : le souci du détail

**Biarriz (64)** Après un parcours auprès d'Alain Ducasse et six ans à l'étranger, Philippe Lafargue multiplie les initiatives culinaires.

Le restaurant de **Philippe Lafargue** a été refait en avril. Le four à bois installé dans la salle a disparu mais la cuisine, habillée d'ardoises grises, reste ouverte. La décoration mêle tableaux contemporains, tables, chaises et lampes chinés chez les brocanteurs ou confiés par des artistes. Les clients composent leur menu parmi les 'créations', et les 'classiques'. La cuisine est percutante et goûteuse. Les intitulés des plats énumèrent sobrement les produits qui sont dans l'assiette. Le souci du détail est extrême. Le restaurant, ouvert uniquement le soir, assure cinq services par semaine. Ils sont quatre en cuisine, trois en salle, dont **Servane**, la compagne de Philippe. "Nous ne cherchons pas à être différents. Notre vie tourne autour de nos trois enfants. L'aîné à 7 ans, le plus jeune 1 an", dit Philippe Lafargue.

## 15 samedis par an

Le chef a fait ses classes au Miramar à Biarritz avec **André Gauzère**, au Gray d'Albion à Cannes avec **Jacques Chibois** et au Louis XV avec **Alain Ducasse**. Ce furent ensuite les Caraïbes, l'Asie, l'Amérique latine. "En France, j'ai appris les techniques, mais l'étranger vous enseigne que tout ne se passe pas derrière les fourneaux, que



Servane et Philippe Lafargue.

management et communication sont importants", souligne-t-il.

En 2007, Philippe Lafargue a participé à l'ouverture de la Winery à Bordeaux et créé une société de conseil en restauration. L'an dernier, il a lancé avec le pâtissier **Marc Charollais** L'Art de recevoir, un traiteur haut de gamme. Quinze samedis par an, il donne des cours de cuisine dont la particularité est qu'un élève peut intégrer l'équipe du restaurant et finir les plats avant de passer à table.

Bernard Degioanni

## RESTAURANT PHILIPPE

30 AVENUE DU LAC MARION • 64200 BIARRITZ

TÉL. : 05 59 23 13 12

[WWW.RESTAURANT-BIARRITZ.COM](http://WWW.RESTAURANT-BIARRITZ.COM)



# Sites Internet



Séduisez  
à 100 %

Votre site Internet officiel créé pour vous seul, est unique, totalement vendeur et performant et visible, en outre, version plein écran - Pc ou Mac - et versions mobile allégées.

**Full Admin**

Gérez vous-même  
votre actualité

Des modules à la carte vous permettent d'administrer forfaits, menus, news, bons cadeaux, revue de presse... le plus simplement du monde.

**Full Traffic**

Amplifiez  
votre notoriété

L'abonnement accélérateur de visibilité et amplificateur de visites et donc de ventes. Le supplément essentiel pour développer vos réservations.

**Full Booking**

Devenez le maître  
de vos ventes

Le module de réservation idéal ! 100 % compatible Availpro, il vous permet de gérer vos réservations directement, sans intermédiaire.

**Full Visit**

Distinguez-vous  
vraiment

Pour que la découverte de votre maison soit plus ludique, plus spectaculaire, le module de visite virtuelle 3D FullVisit. Un "Plus" qui vous démarquera encore de vos concurrents.

## A rendre **Full** bien des hôtels

Découverte : 8 juillet 2010

Dans votre journal L'Hôtellerie-Restauration

### ELIOPHOT

GRUPE ★ EDITOR

VOTRE AGENCE WEB, RECHERCHE GRAPHIQUE ET DÉPLIANT

Tél. 04 42 39 93 13 - [www.eliophot.com](http://www.eliophot.com) - [contact@eliophot.com](mailto:contact@eliophot.com)

UNE ACTION PARRAINÉE PAR GILBERT MONTAGNÉ

## Un casque en or pour les malvoyants

Depuis juin 2009, les 12 restaurants membres de l'association Escales gourmandes en Côte d'Émeraude fournissent des casques aux malvoyants pour que ces derniers puissent écouter le menu.

Dans les douze restaurants membres des Escales gourmandes, les malvoyants peuvent écouter la carte et les menus dans un casque. Le projet a été lancé en avril 2009 par **Anaïck Gaudiche**, chef cuisinier à La Porte Saint-Pierre à Saint-Malo (35). "Un soir, pendant l'émission de **Laurent Ruquier** *On n'est pas couché*, **Gilbert Montagné** estimait qu'il serait bon que les malvoyants puissent écouter les menus au restaurant sur un baladeur, pour qu'ils puissent être plus autonomes", se souvient-elle. Elle propose l'idée à ses collègues de l'association les Escales gourmandes en Côte d'Émeraude, ins-



"Les malvoyants et ceux qui les accompagnent sont étonnés et ravis", raconte **Anaïck Gaudiche**, ici avec **Norbert Gaudiche**, responsable de salle à la Porte Saint-Pierre à Saint-Malo (35).

tallés à Saint-Malo, Cancale et Dinard (35). Aussitôt accepté à l'unanimité, le système est mis en place deux mois plus tard. Et le chanteur Gilbert Montagné en devient le parrain. Selon lui, c'est une première en France.

### "Vous ouvrez l'accessibilité à tous"

Dans chaque établissement, c'est le chef lui-même qui dicte la carte. "Cela a été très facile à faire, explique Anaïck Gaudiche. Pour ma fille qui s'y connaît un peu en informatique, c'était évident. Chaque restaurant a acheté un casque, cela ne nous a coûté que 50 € chacun !" À la Porte Saint-Pierre, ce

casque a déjà été utilisé une dizaine de fois. Norbert Gaudiche, mari d'Anaïck et responsable de la salle, le propose lui-même aux malvoyants. "Les malvoyants et ceux qui les accompagnent sont étonnés et ravis. Les Logis exigent des menus en braille, mais quand ils sont venus pour l'audit, nous leur avons montré le casque, et ils ont convenu que c'était mieux. Gilbert Montagné nous a expliqué que seulement 10 % des malvoyants lisent le braille."

Dans la lettre qu'il a envoyée à l'association, le chanteur dresse un éloge de cette action. "Vous ouvrez ainsi l'accessibilité de vos établissements à tous. Je suis certain que votre initiative fera de nombreux émules, et je suis fier d'en être le parrain." **Julie Durand**

WWW.ESCALES-GOURMANDES.COM

IL N'EST PAS VENU LES MAINS VIDES

## René Maury rend visite à Paul Bocuse

**Saint-Yrieix-la-Perche (87)** Devenu ambassadeur des Euro-Toques de sa région et des produits limousins, le restaurateur arédien s'est rendu chez le célèbre chef. Avec un cadeau pas comme les autres : un porc cul noir de 250 kg.

L'association Euro-Toques, créée en 1986 par **Paul Bocuse** et **Pierre Romeyer**, compte 4 membres d'exception en Limousin dont le patron du Cheval blanc de Saint-Yrieix-la-Perche (en Haute-Vienne) **René Maury**. Artisan passionné de son métier, il s'est rendu à Collonges-au-Mont-d'Or (69) chez le président emblématique de son groupement, en compagnie de **Patrick Cantaut** (La Providence à **Pierre-Buffière**, également en Haute-Vienne). Ces deux professionnels ne sont pas arrivés les mains vides,

ayant dans leurs bagages un superbe porc cul noir du Limousin, qu'ils ont offert au maître. "Passer une journée chez l'une des références culinaires mondiales est un privilège, a souligné le chef arédien, et Paul Bocuse, qui connaît et cuisine notre cochon local depuis plusieurs années, a vivement apprécié notre petit cadeau de 250 kg. Être Euro-Toques constitue un honneur et une responsabilité, qui nous oblige à rechercher l'excellence, au service d'une alimentation saine pour nos clients. Ici, à Collonges, nous avons l'exemple vivant de ce que doit être un grand professionnel, et si nous sommes là en ambassadeurs, nous

sommes également à la fois des fans et des apprentis de Paul..."

René Maury, qui défend avec fougue non seulement 'son' cochon mais aussi la viande de bœuf de sa région, va se lancer dans une nouvelle croisade, celle de la promotion du jeune bovin de tradition du bassin de Saint-Yrieix, nouvelle appellation de ce qui fut le 'veau arédien'. Il compte l'inscrire en bonne place sur ses menus, aux côtés de quelques plats goûteux qui ont fait sa réputation. Avec, sur ses tablettes, les notes et conseils relevés chez le célèbre restaurateur lyonnais. **Jean-Pierre Gourvest**

220 000 € D'INVESTISSEMENTS

## Ludovic Ordas a fait un rêve

**Cannes (06)** Le second de Christian Sinicropi au Martinez ouvre Mon rêve de gosse, un établissement qui porte bien son nom.

Situé à deux pas du marché Forville, le quartier le plus gourmand de Cannes, **Ludovic Ordas** réalise un rêve d'enfant : ouvrir son restaurant. Une table aux vingt-huit couverts et dix en terrasse, anciennement Chez Louis, qu'il a rebaptisée tout naturellement Mon rêve de gosse et qu'il tient avec sa compagne **Laetitia**. Ce Bordelais de 29 ans, qui a travaillé chez **Jean-Marie Amat**, **Richard Coutanceau**, **Éric Maïo** et **Stéphane Raimbault**, était entré en 2004 à La Palme d'or (Hôtel Martinez). Il y officiait depuis deux ans au poste de second de **Christian Sinicropi**.



Ludovic Ordas et Laetitia dans leur 'bistrot-gastro' du quartier Forville.

### "Cuisine actuelle"

Murs de pierre et brique, cuisine ouverte et table d'hôte pour huit à dix personnes, Mon rêve de gosse est la nouvelle adresse 'bistrot-gastro' à prix sages qui devrait enflammer Cannes. "J'ai fait beaucoup de sacrifices pour investir plus de 220 000 € dans mon affaire mais aujourd'hui je suis heureux. Je serai seul en cuisine pour servir, du mercredi au dimanche, une vingtaine de couverts avec une ardoise entre 20 et 25 € à midi et une carte de 35 à 40 € le soir. Je veux que mes clients se sentent

comme chez eux, dans une atmosphère conviviale et goûtent une cuisine actuelle, simple et fraîche, à dominante méditerranéenne", confie Ludovic Ordas. **Jacques Gantié**

### MON RÊVE DE GOSSE

11 RUE LOUIS BLANC  
06400 CANNES  
TÉL. : 04 93 39 68 08

WWW.MONREVEDEGOSSE.COM

SUR DOUZE NOUVELLES TABLES EN GIRONDE

## 'Guide Hubert 2010' : un bon millésime bordelais

Le port de la lune se taille la part du lion des nouveaux établissements distingués par le guide gastronomique.

À Bordeaux, six nouvelles tables s'affirment comme des valeurs sûres dans le *Guide Hubert 2010*. Sans surprise - car espoir 1 étoile *Michelin* -, Le 7<sup>e</sup> Péché y fait son entrée.

Sur la place de la Bourse, la version bistrot du Gabriel, signée **François Adamski**, séduit par son excellent rapport qualité-prix. Restent quatre restaurants de chefs propriétaires : le C'Yuska, Le Bateau Lavoir - repris par **Laurent Costes** -, Verretigo - 500 références de vins conjuguées à "une cuisine sympathique" -, et L'Avenue Carnot, repris par **Pascal Chollet** en octobre dernier, qui fait quasiment salle comble avec une moyenne de 150 couverts par jour.

### Un vide comblé

Côté bassin d'Arcachon, l'attractivité d'Andernos va monter d'un cran avec deux nouvelles sélections : La Bouche des goûts de **Benoît Paul** et Market restaurant d'**Éric Bruyelle**, également Bib Gourmand 2010. À Pyla-sur-Mer, L'Authentic se place en 1<sup>re</sup> ligne avec **Éric Thore**.



Marie-Annick Aviotte, responsable du Guide Hubert à Bordeaux et Pascal Chollet (L'Avenue Carnot).

Aux portes de Bordeaux, à Camblanes, Le Bellevue prend de la hauteur depuis qu'il a été repris par **Noël Baudrand**, ex-second de **Michel Portos** du Saint-James. À Mérignac, Dozo joue gagnant avec un répertoire asiatique à base de produits du marché. Tandis que l'Espace Tillac à Ambarès-et-Lagrave comble un vide dans son secteur géographique.

Brigitte Ducasse

AVEC 230 ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS

## Flo est prêt à rééditer l'opération "Tous au restaurant"

Du 7 au 13 juin, l'opération initiée par Alain Ducasse a fédéré plusieurs centaines d'établissements avec une offre de menu complet à 20,10 € le midi et 35 € le soir. Le groupe Flo en redemande.

Inspirée de la Restaurant Week de New York, reprise par d'autres grandes villes du monde depuis plusieurs années, l'opération française Tous au restaurant a, semble-t-il, connu un beau succès. "Alain Ducasse a fait un coup formidable. Il a rendu populaire une opération qui aura pu paraître sélective et élitiste. Les clients ont trouvé la formule sympathique. Ils étaient rassurés avec une addition connue à l'avance et ravis de faire une bonne affaire", annonce **Dominique Giraudier**, directeur général du groupe Flo. "En faisant le tour des établissements, j'ai rencontré des provinciaux, souvent des retraités, qui avaient organisé tout spécialement un séjour de deux ou trois jours à Paris, au cours duquel ils enchaînaient brasseries et restaurants étoilés participant à l'opération. La Coupole à midi, le Relais Plaza le soir. Nous avons aussi vu des jeunes gens passer la porte des brasseries, visiblement pour la première fois. Tous sont venus se faire plaisir. C'était vécu comme un moment festif", ajoute-t-il. Ce qui s'est vérifié sur la note. La formule ne comprenait pas les boissons, et au moment de faire leur choix, les clients ont souvent opté pour un vin plus cher, voire une bouteille au lieu de la demi-bouteille. Au final, le ticket moyen est quasi identique à celui hors opération.

### 4 voire 5 % de clients supplémentaires dans les brasseries

Dans le groupe Flo, 230 restaurants sur les 300 ont participé à l'opération. 10 000 clients ont utilisé la formule, ce qui représente entre 3 et 5 % de la fréquentation totale. Pour les brasseries, 13 % des clients ont pris la formule.



"Les clients ont trouvé la formule de Tous au restaurant sympathique. Ils étaient rassurés avec une addition connue à l'avance et ravis de faire une bonne affaire", déclare **Dominique Giraudier**, directeur général du Groupe Flo.

Avec la baisse de la TVA, le groupe Flo a déjà fait des efforts sur les prix. "C'est un élément déterminant pour les consommateurs, qui sont très affûtés et comparent les prix. Nous restons dans un objectif de relance de la fréquentation qui est à nouveau confirmé fin mai", déclare **Dominique Giraudier**. Le directeur général s'enthousiasme déjà à l'idée d'une prochaine édition de Tous au restaurant, dans laquelle tous les établissements du groupe seraient inclus, y compris Tablapizza (avec une offre spécifique). L'opération a été une réussite sans grande communication, en raison de la rapidité avec laquelle elle a été mise en place. En 2011, les clients seront tous au courant. **Nadine Lemoine**

Dominique Giraudier estime que la hausse de fréquentation oscille autour de 4 voire 5 % pour ce segment. Dont une partie de nouveaux clients, ce qui est toujours bon signe. On peut espérer qu'ils reviendront.

### Prochain axe de développement : l'hôtellerie

Une brasserie Flo va ouvrir au sein d'une résidence hôtelière à Marne-la-Vallée. Deux autres à Roissy et dans le sud de la France sont en projet. "Nous discutons beaucoup avec les hôteliers qui s'interrogent sur l'intérêt d'exploiter eux-mêmes la partie restauration ou de la confier à des enseignes reconnues", dit **Dominique Giraudier**.

### Les ouvertures de Flo en 2010

Elles seront une vingtaine en franchise et 5 en propre dont une majorité sous enseigne Hippopotamus : "Nous lancerons en fin d'année une nouvelle formule pour Hippopotamus", précise **Dominique Giraudier**. **Dernières ouvertures en France** : le 2° Hippopotamus sur autoroute à Lançon (Bouches-du-Rhône) et un Hippopotamus en centre-ville de Nantes (Loire-Atlantique). **Prochaines ouvertures** : Douzy (Ardennes) et Rennes (Ille-et-Vilaine), fin juin, sous enseigne Taverne de Maître Kanter. **À l'étranger** : un 2° Hippopotamus à Moscou (aéroport), tout juste ouvert, et un Hippopotamus à Lisbonne (Portugal), qui vient d'être signé.

"VOUS AVEZ PARTICIPÉ À NOTRE RÉUSSITE COMMUNE"

## Catherine Cottin et Vincent Jousset : 30 ans déjà

Saulieu (21) Dominique Loiseau a remis la médaille d'honneur du travail à deux collaborateurs pour trois décennies consacrées à la réussite du Relais Bernard Loiseau.

"Je me rends compte que tous les deux, vous avez dix ans d'ancienneté de plus que moi dans cette maison", a déclaré **Dominique Loiseau** lors de la cérémonie officielle de remise des médailles d'honneur du travail. Vous êtes arrivés tous les deux en 1979, à un mois d'intervalle : Catherine le 23 avril - à 19 ans -, et Vincent, le 23 mai 1979 - à 24 ans -. Vous avez tous les deux connu cette période où Bernard a dû s'imposer dans cette maison mythique qui s'était endormie. Vous avez vu la Côte-d'Or renaître progressivement, dans l'assiette d'abord..."

**Catherine Cottin** a débuté comme réceptionniste, puis s'est occupé de la partie administrative. "Vous avez toujours su vous consacrer à ce travail de fourmi que sont les saisies de factures, les déclarations mensuelles de TVA, les règlements des fournisseurs, le contrôle de la caisse...", a rappelé Dominique Lo-

iseau. Dans le domaine du social, vous vous occupez aussi des déclarations d'embauche, du suivi du registre du personnel, des lettres d'embauche et contrats de travail, d'apprentissages, des stages..."

**Vincent Jousset** est lui, chef de rang. "Je voudrais insister, a déclaré Dominique Loiseau, sur le fait que votre métier de chef de rang exige le dévouement, la modestie, beaucoup de mémoire, de la précision, de la psychologie aussi, et beaucoup d'aisance dans les relations humaines, très importantes car le client passe tout son repas avec vous, vous reconnaît et vous aime. Ce client qui apprécie ainsi, tout comme nous, votre fidélité à notre maison." Et de conclure : "Sachez qu'à travers vous, c'est le Relais Bernard Loiseau qui est aujourd'hui honoré et reconnu. Vous avez participé à notre réussite commune et la satisfaction de notre clientèle est là pour en attester. Soyez-en chaleureusement remerciés et félicités!"



**Dominique Loiseau** avec **Catherine Cottin** et **Vincent Jousset** lors de la remise officielle de la médaille de vermeil du travail.

## EN BREF

### Gira Conseil publie un cahier de tendances sur la restauration à thème

Gira Conseil, cabinet d'accompagnement en marketing et développement, spécialiste de la consommation alimentaire hors domicile, analyse le marché actuel dans son cahier de tendances "Quelle restauration à thème pour le marché français?". Le comportement des consommateurs y est passé au crible. La restauration à thème est née dans les années 1980, pour répondre au besoin d'évasion et d'exotisme des clients. De nombreux concepts se sont ainsi développés, autour des idées d'une restauration festive et de plaisir. S'il existe à l'heure actuelle une offre sur le marché français, c'est dans les pays anglo-saxons, et principalement en Amérique du Nord, que la restauration à thème connaît un véritable rayonnement et une croissance notable. Quelle restauration à thème pour le marché français? Comment innover tout en suivant les tendances propres à la France? Quels seront les nouveaux créneaux à exploiter demain? Ce cahier de tendances apporte des réponses à ces questions, et à bien d'autres.

<http://www.giraconseil.com>

**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**

Solution leader dans le domaine de la gestion des stocks informatisée pour les CHR

MdB Multimédia - Agence Commerciale  
Pôle Technologique de l'Argée II - Voie D  
118, Avenue de la Quatre  
06 370 Mousans Sartou  
France

Comment nous contacter ?  
Email : [mdb@mdb-multimedia.fr](mailto:mdb@mdb-multimedia.fr)  
Téléphone : 04 92 28 26 60  
Fax : 04 92 28 26 66

Toute l'information sur vos logiciels de gestion sur [www.mdb-multimedia.fr](http://www.mdb-multimedia.fr)

CRÉATIVITÉ ET SAISONNALITÉ : LES RECETTES DU SUCCÈS

## ToutBio : le premier traiteur certifié Ecocert

Saint-Laurent Gastronomie, la branche traiteur du groupe Eurosites, lance la première marque bio labellisée.

Sensible au développement durable (une charte environnementale est en place sur tous les sites du groupe depuis près de trois ans), Eurosites franchit une nouvelle étape en lançant une marque 100 % bio dans le giron de sa branche gourmande, Saint-Laurent Gastronomie. ToutBio est un traiteur, le premier certifié Ecocert en France, alliant une cuisine raffinée à une démarche responsable. "Nous étions régulièrement sollicités par des clients mais, quand nous nous sommes intéressés à la législation, on s'est rendu compte que si l'on voulait communiquer sur le bio, il fallait une certification. En janvier, nous avons entamé cette démarche et le 15 mai, nous avons obtenu la labellisation. Aujourd'hui, nous pouvons garantir que 100 % de la production qui sort de notre laboratoire est bio", affirme **Marc Claretton**, président de Saint-Laurent Gastronomie et de ToutBio.

### Le bio accessible

Légumes, fruits, céréales, viandes, fromages, épices... Pour utiliser la mention traiteur bio, la réglementation impose que tous les produits utilisés soient certifiés par l'organisme agréé Ecocert, mandaté par le ministère de l'Agriculture. Mais ce n'est pas tout. Toutes les recettes (120 à ce jour) ont également été soumises à certification. Misant sur l'accessibilité de ses tarifs, ToutBio a travaillé sur trois axes visant à réduire les coûts. "Nous avons mutualisé notre laboratoire situé aux portes du marché de Rungis avec Saint-Laurent Gastronomie, puisque nous partageons les équipes - 27 cuisiniers au total -", détaille le président. Seule une petite équipe dédiée (un directeur de production, un chef chaud, un chef froid et un pâtissier) a été recrutée. Toujours dans cette même logique, ToutBio a cherché à linéariser l'approvisionnement en passant des accords directement avec des producteurs (contrat avec une coopérative dans l'Allier pour la viande, par exemple). "Nous nous sommes interdit certains produits chers et préférons mettre l'accent sur l'originalité des recettes", indique Marc Claretton, et puis nous avons travaillé avec des



ToutBio mise sur des prix accessibles, n'excédant pas de plus 10 % le prix d'un repas normal.

marges réduites et, au final, le surcoût par rapport à un repas normal n'excède pas 10 %."

Les recettes jouent la carte de la créativité et de la saisonnalité : Gaspacho de betterave à l'huile d'argan ou de carottes à l'orange et au pavot bleu, Saumon mariné à la fleur de sel et aux épices, baby-grenailles rôties au four, crème à l'origan, Poêlée de volaille marinée aux épices, semoule de blé parsemée de raisins moelleux, Riz au lait, compotes de fruits d'été... Le bio s'affiche jusque dans le matériel et la décoration : green pan (poêle anti-adhésive faite à partir de produits recyclables) utilisée pour poêler le filet de bar pendant le cocktail, vaisselle en bambou recyclable... Les sélections de vins (champagne compris) et de fromages

par le MOF **Xavier Thuret** ne dérogent pas à la règle et affichent également le label biologique.

### Des engagements responsables

Cocktail, buffet, déjeuner, dîner, grande réception, ToutBio, comme Saint-Laurent Gastronomie - le traiteur exclusif du groupe Eurosites qui possède entre autres la salle Wagram, un hôtel particulier rue de Liège, un ensemble immobilier avenue George V et les Docks de Paris -, est armé pour organiser des événements de 10 à 10 000 convives. Mais le traiteur souhaite se concentrer sur une clientèle d'affaires. Seule contrainte pour les clients, il faut prévoir un peu plus de temps entre la commande et la livraison, quinze jours minimum, le temps de trouver tous les produits et, éventuellement, pour des événements sur mesure, de faire certifier les nouvelles recettes. "Une dizaine d'événements sont en préparation et les commerciaux ont, pour l'instant, de bons retours. On sent l'intérêt pour le bio", indique Marc Claretton.

Au-delà de la certification, ToutBio va plus loin. Pour chaque repas ou cocktail servi, le traiteur s'engage à replanter un arbre avec l'association Planète urgence et soutient également l'ENEDSA, une association humanitaire qui œuvre à la construction d'écoles en Inde et en Afrique.

Julie Gerbet



Retrouvez la recette ToutBio : Velours de gaspacho glacé à l'huile d'argan en tapant le mot-clé **RTR49428** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

JUSQU'AU 11 JUILLET

## Un plateau-repas aux couleurs de l'Afrique du Sud chez Riembecker



Le plateau-repas 'Hakouna matata' est vendu 29 € HT.

Pour la Coupe du monde de football, le traiteur d'Ivry-sur-Seine a imaginé un plateau-repas nommé 'Hakouna matata' (qui signifie 'aucun souci') inspiré de la cuisine sud-africaine. Pour varier les plaisirs et, surtout, pour ceux qui veulent vivre l'événement comme au Cap tout en restant à Paris, le plateau se compose de Biltong de poulet boucané (spécialité de viande séchée sud-africaine), d'un Pavé d'autruche bonne espérance aux éclats de cacahuète et fondue de poivrons doux, d'un fromage AOC du jour, d'une pâte de fruits maison et d'un dessert chocolat-cardamome en transparence. Disponible du 11 juin au 11 juillet, il est vendu au prix de 29 € HT et peut être assorti d'un vin de la même provenance que la cuisine : Douglas Green 2008 Vintage Reserve Selection Shiraz (12 € HT).

Ju. G.

EN LANÇANT UN 'BUFFET LOUNGE'

## Vincent Carayon donne un nouvel élan à Honoré James Traiteur

Le chef, arrivé de chez Hédiard il y a un an, multiplie les innovations au sein du groupe Elixir.

Chaque année, nous avons décidé de lancer un nouveau concept", explique **Vincent Carayon**, qui a rejoint Honoré James Traiteur il y a un an. Le chef, qui n'est pas issu du monde du traiteur, a justement été recruté au sein du groupe Elixir, dont Honoré James fait partie depuis 2001, pour apporter de nouvelles idées. "C'est un défi que je me suis lancé : m'adapter au traiteur, répondre à d'autres contraintes...", assure le chef qui a travaillé avec les plus grands (Guérard, Ducasse...).

Aujourd'hui, avec son concept de 'buffet lounge', il propose une approche différente du cocktail basée sur le partage. Des tabourets sont disposés au-



Vincent Carayon devant 'le coin des terrines' du buffet-lounge.

tour de tables hautes laquées noires qui accueillent 'le coin des cornettos', 'le coin des terrines', 'le coin des marmites' et 'le coin des desserts'. Les convives vont et viennent autour, peuvent se servir eux-mêmes (notamment les terrines) et même s'attabler. Du côté des 'cornettos' et des 'marmites', un chef de cuisine est présent pour réaliser des animations. "Nous avons voulu créer quelque chose de convivial, de nature. Nous avons imaginé une cinquantaine de recettes, parmi lesquelles des terrines et bocaux à

partager aux légumes, à la viande et au poisson, des pommes de terre en robe des champs, des marmites de risotto..." Ce nouveau buffet est proposé pour des événements allant de 20 à 80 personnes. Ju. G.

**Une question ? Allez sur**  
les Blogs des Experts de Pascale Carbillet  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

### Aucune obligation de souscrire à une mutuelle au 1<sup>er</sup> juillet 2010

**Que savez-vous du contrat de prévoyance santé que les hôteliers doivent souscrire pour l'ensemble de leurs employés avant juillet 2010, sous peine de se voir imposer un assureur ? Pierrette** Mon assureur est venu me voir pour me vendre une assurance mutuelle pour mes salariés embauchés en CDI, soi-disant obligatoire à partir du mois de juillet 2010 (nouvelle loi votée récemment). Qu'en est-il exactement ? **Coco** Même mon expert comptable - qui gère aussi notre social - a reçu un courrier qui lui indique que nous devons souscrire une assurance prévoyance au 1<sup>er</sup> juillet 2010. Qu'en est-il exactement de nos obligations dans ce domaine ? **Ferid**

Vous êtes nombreux à vous interroger et à ne plus savoir quoi faire face aux pratiques de dumping commercial pratiquées actuellement par certains assureurs pour vous obliger à souscrire un contrat de mutuelle pour vos salariés à la date du 1<sup>er</sup> juillet. Il convient donc de rappeler le contexte de cette mutuelle de branche qui doit bientôt voir le jour.

Les partenaires sociaux se sont engagés avec l'article 4 de l'avenant n° 6 à mettre en place une mutuelle 'frais de santé' au niveau de la branche des hôtels, cafés, restaurants au plus tard le 1<sup>er</sup> juillet 2010. Pour cela, une commission technique paritaire composée de deux représentants de chacune des organisations patronales et syndicales a été constituée. Cette commission est chargée de définir le cahier des charges de la mutuelle : à qui s'applique-t-elle ? Que couvre-t-elle ? Quel sera son coût, sa répartition entre l'employeur et le salarié... ? Son rôle sera aussi de choisir le ou les organismes assureurs qui vont gérer cette mutuelle de branche par un appel d'offres public. Les travaux de la commission paritaire

ont abouti à un appel d'offres lancé en mai 2010 permettant à chacun des assureurs qui le souhaite d'y répondre, jusqu'au 9 juillet.

En raison du retard pris pour définir ce cahier des charges, les partenaires sociaux ont prévu que les entreprises du secteur auraient l'obligation d'affilier tous leurs salariés à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2011 (et non plus au 1<sup>er</sup> juillet 2010) ou, plus vraisemblablement, au plus tard au 1<sup>er</sup> jour du mois civil suivant la publication au *Journal officiel* de l'arrêté d'extension de l'accord de branche définissant cette mutuelle.

La mutuelle de branche sera obligatoire pour toutes les entreprises comprises dans le champ d'application de la convention collective des CHR ainsi qu'à leurs salariés. Comme il en est d'usage, l'accord prévoit la possibilité pour les entreprises qui avaient déjà mis en place une mutuelle obligatoire pour leurs salariés de ne pas être obligés d'adhérer à la mutuelle de branche ce à la double condition que les prestations proposées par la mutuelle d'entreprise soient au moins égales ou

supérieures à celles prévues par l'accord collectif de la branche et surtout que cette mutuelle ait été mise en place avant la date du 1<sup>er</sup> juillet 2010.

Raison pour laquelle les professionnels, depuis quelques mois, sont harcelés par des organismes assureurs afin de leur faire conclure à tout prix un contrat de mutuelle avant le 1<sup>er</sup> juillet 2010. Date après laquelle l'entreprise, même si elle souscrit un contrat de mutuelle frais de santé, sera obligée de le résilier pour rejoindre la mutuelle de branche.

En conséquence, on assiste à un dumping commercial de certains assureurs qui veulent récupérer des parts de marché avant que cela soit réservé aux assureurs désignés. Nous vous mettons donc en garde contre ces pratiques pouvant vous inciter à penser qu'il est obligatoire de souscrire une mutuelle pour le 1<sup>er</sup> juillet alors que ce n'est nullement le cas. Nous vous conseillons d'ailleurs de conserver les courriers adressés par ces organismes, pour faciliter, au besoin, la résiliation ultérieure de votre contrat.

Ce démarchage peut aussi vous conduire à

conclure des contrats qui ne correspondront pas, au final, au régime obligatoire, ce qui peut exposer votre entreprise à des recours ou des contentieux. Nous vous recommandons donc d'attendre l'entrée en vigueur du régime obligatoire au niveau de la branche pour souscrire un contrat après du ou des organismes désignés, lesquels seront choisis par les partenaires sociaux pour vous offrir les meilleures conditions tarifaires selon les prestations prévues par l'accord collectif.

Ce dernier prévoit notamment la mutualisation de la portabilité des garanties de frais de santé. Ce qui veut dire qu'à l'occasion de la rupture de son contrat de travail, le salarié qui est couvert par l'assurance chômage peut continuer à bénéficier de sa mutuelle pendant une durée limitée à 9 mois. Mais surtout, la mutualisation prévue consiste à ne faire payer les cotisations de mutuelle ni au salarié ni à l'employeur pendant la période de portabilité. Ces cotisations seront en effet prises en charge par la mutuelle de branche.

### Questions-réponses

**Je suis rattachée à la mutuelle de mon conjoint qui est très intéressante et surtout rembourse très bien. Puis-je la conserver ou devrais-je souscrire à cette nouvelle mutuelle ?**

Oui et non. Vous pourrez la conserver mais vous serez obligée de souscrire à la nouvelle mutuelle de branche quand elle entrera en vigueur. Rien dans la réglementation ne vous interdit de cotiser à deux régimes de mutuelle. Mais si vous souhaitez n'en conserver qu'une seule, ce sera obligatoirement la mutuelle de branche.

**Doit-on s'affilier à une mutuelle pour le 1<sup>er</sup> juillet 2010 ?**

Non. Cette obligation entrera en vigueur au plus tôt le 1<sup>er</sup> janvier 2011 ou, plus vraisemblablement, le 1<sup>er</sup> jour du mois civil suivant la publication de l'arrêté d'extension.

**Nous avons déjà mis en place une mutuelle dans notre entreprise. Pouvons-nous la conserver ?**

Oui, si elle répond aux trois conditions suivantes :

- cette mutuelle d'entreprise doit être d'application obligatoire pour tous les salariés de l'entreprise ;
- les prestations proposées par votre mutuelle d'entreprise doivent être au moins égales ou supérieures à celles prévues par la mutuelle de branche ;
- vous devez avoir mis en place votre mutuelle d'entreprise avant le 1<sup>er</sup> juillet 2010.

**Après le 1<sup>er</sup> juillet 2010, pourra-t-on toujours choisir son organisme de mutuelle ?**

Non. Vous serez obligé de souscrire votre contrat de mutuelle auprès du ou des organismes désignés par les partenaires sociaux. L'appel d'offre doit permettre aux partenaires sociaux de choisir le ou les assureurs garantissant les meilleures conditions tarifaires en fonction des prestations prévues par l'accord collectif.



### Le Cordon Bleu,

15 pays, 35 écoles, 23 000 étudiants,  
leader mondial de la formation culinaire

Le Cordon Bleu propose des modules  
de perfectionnement en pâtisserie pour les  
professionnels qui cherchent à développer  
leur créativité et leurs compétences

*Modules de*  
**formation continue**  
*en Pâtisserie*

**L'art du sucre**  
**Entremets**  
Desserts à l'assiette  
**Macarons**  
Gâteaux de voyage  
**Viennoiseries**  
L'art du chocolat



Le Cordon Bleu Paris  
Établissement d'enseignement  
supérieur privé  
8, rue Léon Delhomme 75015 Paris  
+33 (0)1 53 68 22 50

[paris@cordonbleu.edu](mailto:paris@cordonbleu.edu)

PARIS LONDON MADRID AMSTERDAM OTTAWA JAPAN  
USA AUSTRALIA PERU KOREA LIBAN MEXICO THAILAND

**lcbparis.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<sup>e</sup> trimestre 2009)

Taux de chômage

**9,5 %**

(3<sup>e</sup> trimestre 2009)

## À L'APPROCHE DES VACANCES D'ÉTÉ

# COMMENT CALCULER LES CONGÉS PAYÉS ?

Jours ouvrables, jours ouvrés, période de référence, période légale de prise de congés, modalités de décompte... autant de notions qu'il faut bien maîtriser pour comprendre la réglementation des congés payés. Sans oublier d'intégrer les dernières modifications issues de la loi d'août 2008.

Tout salarié a droit à des congés payés à partir du moment où il a effectué 10 jours de travail effectif chez un même employeur (article L.3141-3 du code du travail).

Cette disposition a été introduite par l'article 22 de la loi du 20 août 2008 portant rénovation de la démocratie sociale et réforme du temps de travail. Auparavant, le salarié devait justifier d'au moins un mois de travail effectif chez un même employeur pendant la période de référence pour avoir droit à des congés payés. La loi a donc réduit le temps de travail effectif donnant droit à des congés payés. Ce qui veut dire qu'un salarié qui effectue une période d'essai d'au moins 10 jours de travail effectif aura droit, en cas de rupture de celle-ci, à une indemnité compensatrice de congés payés.

### Un droit à 2,5 jours de congés par mois travaillé

L'article L.3141-3 précise que le salarié a droit à un congé de 2,5 jours ouvrables par mois de travail, sans que la durée totale de ce congé puisse être supérieure à 30 jours ouvrables, soit 5 semaines de congés payés par an. Le droit à congé annuel se calcule sur la base de la période de référence qui commence le 1<sup>er</sup> juin de l'année civile précédente et se termine le 31 mai de l'année civile en cours. Pour calculer les droits à congés 2010, il faut se référer à la période de référence qui va du 1<sup>er</sup> juin 2009 au 31 mai 2010. Pour les salariés qui rentrent dans l'entreprise, le début de la période de référence correspond à la date d'entrée dans l'entreprise.

**Exemple :** un salarié intègre l'entreprise au 1<sup>er</sup> janvier 2010. Sa période de référence commençant à cette date, il aura donc travaillé 5 mois pendant la période de référence et aura droit à 12,5 jours de congés payés (5 x 2,5) pour cette année. Une fois ses congés payés acquis, le salarié pourra les prendre pendant la période de prise de congés payés, qui est fixée du 1<sup>er</sup> mai 2010 au 30 avril 2011.

### Calculer les droits à congés payés

Si les règles sont relativement simples pour un salarié qui a travaillé pendant une année complète, il faut cependant utiliser le calcul par équivalence pour un salarié qui n'a pas été présent pendant toute la période de référence (par exemple pour cause de maladie, ou d'embauche en cours d'année). En effet, aux termes de la règle des équivalences fixée par l'article L.3141-4 du code du travail, un mois de travail effectif est équivalent à 4 semaines ou 24 jours de travail. Ce qui fait qu'un salarié a droit à la totalité de ses congés payés dès lors qu'il a travaillé 12 fois 4 semaines ou bien 12 périodes de 24 jours. En réa-

lité, l'année civile comporte 52 semaines, c'est-à-dire 13 x 4 semaines ou bien 13 x 24 jours ouvrables. Ainsi, un salarié malade sur la période de référence, soit moins de 24 jours, ne verra pas son droit à congés payés entamé et aura droit à ses 30 jours de congés payés.

### Calcul par équivalence en cas d'année incomplète

Le calcul par équivalence s'applique chaque fois que le salarié n'a pas travaillé pendant toute la période de référence et que ce mode de calcul favorise le salarié. Le mode de calcul est différent selon qu'il totalise des mois complets ou non, ou si le nombre de semaines ne tombe pas juste.

#### • Il totalise des mois complets :

Le salarié est entré dans l'entreprise en cours d'année, le 1<sup>er</sup> septembre 2009 par exemple. Au 1<sup>er</sup> juin 2010, il comptabilise donc 9 mois pleins d'activité. Ce salarié aura donc droit à 9 x 2,5 jours = 22,5 (arrondis à 23) jours.

**Attention !** En matière de congés payés, le mois de travail ne s'entend pas en mois civil, mais s'apprécie de date à date. Autrement dit, un salarié embauché le 15 novembre et qui quitte définitivement l'entreprise le 15 mai aura travaillé 6 mois. À raison de 2,5 jours de congé par mois de travail, il aura droit à 2,5 x 6 = 15 jours.

#### • Le nombre de mois ne tombe pas juste :

Le salarié est entré dans l'entreprise le lundi 8 mars 2010 : le nombre de mois de travail qu'il a effectués ne tombe pas juste. On comptabilise donc ses semaines de travail jusqu'au 1<sup>er</sup> juin, ce qui fait 12 semaines. Chaque tranche de 4 semaines donnera droit à 2,5 jours de congé. Ce salarié aura donc droit à : 12 x 2,5 jours ÷ 4 = 7,5 (arrondis à 8) jours.

#### • Le nombre de semaines lui-même ne tombe pas juste :

Le salarié est entré dans l'entreprise le mardi 20 octobre 2009. Il justifie donc de 32 semaines et de 6 jours de travail au 1<sup>er</sup> juin 2010, soit un total de 198 jours ouvrables (32 semaines x 6 jours + 6 jours). Ce salarié aura droit à autant de 2,5 jours de congé qu'il y a de périodes de 24 jours, ce qui donne : 198 ÷ 24 = 8,25. Il a donc



travaillé 8 périodes complètes de 24 jours, ce qui lui permet d'obtenir 8 x 2,5 jours = 20 jours de congé.

Dans cet exemple, il faut obligatoirement retenir le décompte par périodes de 24 jours travaillés, méthode qui favorise le salarié. En effet, si on n'avait pris comme base de calcul que les mois complets travaillés, il n'y en a que 7 (le mois d'octobre étant incomplet). Ce qui n'aurait donné que 7 x 2,5 jours = 17,5 (arrondis à 18) jours, et aurait donc donné une différence de 2 jours.

**Précision :** Dans ces 3 exemples, nous n'avons pas pris en compte les jours fériés, que nous avons tous considérés comme des jours ouvrables.

De plus, la référence du temps de travail à prendre en compte est obligatoirement fixée sur 6 jours par semaine, et ce quelle que soit la répartition du temps de travail (même un seul jour) dans la semaine.

### Décompte en jours ouvrables

Le droit aux congés payés ainsi que leur décompte s'effectue en jours ouvrables. Sont considérés comme jours ouvrables tous les jours qui ne sont pas consacrés au repos hebdomadaire légal, reconnus fériés par la loi, ou habituellement chômés dans l'établissement. Par jour ouvrable, il faut comprendre chaque jour de la semaine, du lundi au samedi inclus, sauf le dimanche (ou le jour de re-

pos hebdomadaire qui le remplace dans la semaine, selon les établissements) et les jours fériés chômés. Peu importe que le salarié ait deux jours de repos hebdomadaire dans la semaine, on lui décompte 6 jours ouvrables de congés payés.

Cette définition du jour ouvrable ne signifie pas forcément jour travaillé, ce qui oblige à compter au même titre que les autres jours de la semaine les samedis compris dans une période de congé, qu'ils soient ou non chômés dans l'entreprise.

Lorsque le premier jour de congé tombe un samedi, il n'a pas à être comptabilisé. Le point de départ du congé est toujours un jour ouvré (travaillé) dans l'entreprise. En revanche, si le dernier jour de congé tombe un jour ouvrable, non travaillé dans l'entreprise, le congé n'est pas prolongé d'une journée. (Cass. soc. 7 avril 2004).

Ainsi, sauf si le premier jour de congé est un jour ouvrable non travaillé, tous les autres samedis ou lundis de congés, dont les derniers du congé, comptent.

**Exemple :** Une entreprise travaille sur la base de 5 jours par semaine avec 2 jours de repos, le samedi et le dimanche. Quand un salarié demande un jour de congé le vendredi, c'est 2 jours ouvrables de congés payés qui doivent être décomptés. En effet, dans ce cas, le samedi est pris en compte car il suit un jour de congé. En revanche, si le salarié veut prendre un lundi pour avoir un week-end de 3 jours, il ne lui sera décompté qu'un jour ouvrable de congés payés, car le dimanche n'est pas un jour ouvrable.

### Plus simple de calculer en jours ouvrés

Si la loi prévoit le décompte des jours payés en jours ouvrables, la jurisprudence accorde la possibilité aux entreprises d'effectuer le dé-

### Ne pas confondre

• **Période de référence :** du 31 mai 2009 au 1<sup>er</sup> juin 2010. Période pendant laquelle on acquiert des droits à congé.

• **Période de prise de congé :** du 1<sup>er</sup> mai 2009 au 30 avril 2010. Période pendant laquelle le salarié doit épuiser tous ses droits à congé.

• **Période légale de prise de congé :** du 1<sup>er</sup> mai 2010 au 31 octobre 2010. Période pendant laquelle le salarié doit prendre un minimum de 12 jours consécutifs et un maximum de 24 jours.

compte en jours ouvrés (Cass.soc. 4 décembre 1990), c'est-à-dire en jours réellement travaillés. Dans ce cas, les rapports d'équivalence ne sont plus les mêmes car on ne comptabilise que les jours réellement travaillés.

On applique alors l'équivalence : 5 jours ouvrés = 6 jours ouvrables. Le congé légal de 30 jours ouvrables devient alors 25 jours ouvrés pour les entreprises qui travaillent 5 jours par semaine. Cette méthode de calcul a l'avantage d'éviter des différences de traitement entre les salariés selon qu'ils partent en congé par semaines groupées, fractionnent à l'extrême leurs périodes de congés ou, comme dans l'exemple précédent, qu'ils prennent un jour avant ou après leur repos hebdomadaire.

### Salariés sous contrat à durée déterminée

Les salariés embauchés sous contrat à durée déterminée ont droit à une indemnité compensatrice de congés payés au titre du travail effectivement accompli.

**Attention !** Les salariés en CDD ont droit à cette indemnité dès les premières heures de travail, ils ne sont pas soumis à la condition minimum de 10 jours de travail effectif pour y avoir droit. Le montant de cette indemnité de congés payés est égale à 1/10<sup>e</sup> de la rémunération brute totale perçue par le salarié.

### Comment calculer l'indemnité de congés payés ?

Pendant la période où le salarié est en congé, il doit percevoir son salaire comme s'il travaillait effectivement. Cette indemnité est donc calculée sur la base suivante :

- 1/10<sup>e</sup> de la rémunération perçue entre le 1<sup>er</sup> juin de l'année précédente et le 31 mai de l'année en cours ;
- le salaire qu'il aurait gagné si, au lieu d'être en congé, il avait travaillé.

On retiendra le mode de calcul le plus favorable au salarié. La comparaison entre la règle du 1/10<sup>e</sup> et l'indemnité calculée sur la base du maintien du salaire s'effectue dans le cadre de l'indemnité totale due pour 5 semaines de congé, et non à l'occasion de chaque fraction de congé si celui-ci est pris en plusieurs fois.

### Attention !

Cette indemnité calculée selon la règle du 1/10<sup>e</sup> ne peut être inférieure au montant du salaire qu'aurait perçu le salarié si, au lieu d'être en congé, il avait continué de travailler. Le plus souvent, c'est la règle du maintien du salaire qui s'applique dans la mesure où le salarié n'a connu aucune modification de son contrat de travail ou de son rythme de travail.

**Exemple :** Si le salarié a bénéficié d'une augmentation de salaire avant les congés, ou bien s'il est passé du temps partiel au temps complet au cours de l'année, la règle du maintien du salaire sera plus avantageuse. En revanche, la règle du 1/10<sup>e</sup> est plus intéressante dans l'hypothèse où le salarié aura effectué des heures supplémentaires en cours d'année, ou s'il était passé d'un temps complet à un temps partiel.

### Comment déterminer la base de calcul des indemnités de congés payés ?

Pour déterminer la rémunération annuelle servant de base à l'indemnité de congés payés, on retient donc le salaire brut avant la déduction des charges sociales et tous ses accessoires.

#### Sont donc inclus :

- le salaire proprement dit, c'est-à-dire la rémunération de base et ses majorations pour heures supplémentaires ;
- l'indemnité de congés payés de l'année précédente ;
- les indemnités afférentes au repos compensateur obligatoire ;
- les avantages en nature ;
- les primes et indemnités ;
- les pourboires (pour le personnel rémunéré au pourcentage, l'indemnité de congé doit être calculée sur la base de la rémunération effectivement versée par l'employeur à son personnel).

**Attention !** En aucun cas l'indemnité de congés payés ne peut être prélevée sur la masse des pourboires ou du pourcentage perçu pour le service.

### L'employeur fixe l'ordre des départs...

C'est l'employeur et lui seul qui fixe pour chaque salarié les dates de départ en congé après avis - le cas échéant - des délégués du personnel.

## Bien faire la différence

- **Jours ouvrables :** tous les jours de la semaine sauf le dimanche (ou le jour de repos hebdomadaire qui le remplace) et les jours fériés chômés, c'est-à-dire non travaillés dans l'entreprise.
- **Jours ouvrés :** tous les jours effectivement travaillés par le salarié.

Cependant, en fixant les dates de départ, l'employeur doit respecter un certain nombre de règles :

- prendre en compte la situation familiale du salarié ;
- les possibilités du conjoint, que celui-ci travaille dans le secteur privé ou public ;
- les conjoints travaillant dans la même entreprise ont droit à un congé simultané.

En pratique, il s'agit d'une négociation entre le salarié et l'employeur. Mais il faut savoir que c'est toujours l'employeur qui a le dernier mot.

### ... dans le respect de certaines règles

Si l'employeur fixe l'ordre des départs, il est en outre tenu de respecter un minimum de règles quant aux dates auxquelles s'effectuent ces départs. La loi prévoit que la période de prise des congés payés s'étend du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre. Pendant cette période légale de prise de congé, l'employeur doit donc accorder un congé minimum de 12 jours ouvrables et de 24 jours ouvrables maximum. Il est possible pour l'employeur de déroger à cette règle, mais à la condition d'avoir l'accord écrit du salarié.

Le personnel doit être averti au minimum 2 mois à l'avance de la période retenue par l'employeur pour la prise du congé principal. Il en résulte que, pour la période légale des congés qui débute le 1<sup>er</sup> mai 2010, l'employeur doit informer les sala-

### Équivalences

- 1 mois de travail = 4 semaines = 24 jours ouvrables (horaires de travail répartis sur 6 jours) = 20 jours ouvrés (horaires de travail répartis sur 5 jours)
- 1 mois de travail = 2,5 jours de congés payés
- 4 semaines = 2,5 jours de congés payés
- 12 x 4 semaines = 48 semaines = 12 x 2,5 = 30 jours de congé, soit la totalité du congé légal.

“

**Du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre, l'employeur doit accorder un congé minimum de 12 jours ouvrables et de 24 jours ouvrables maximum.**

”

riés de son ouverture au plus tard le 1<sup>er</sup> mars 2010. Une fois que les dates de départ en vacances sont fixées, elles ne peuvent être modifiées de façon unilatérale dans le délai d'un mois avant la date prévue - sauf en cas de circonstances exceptionnelles. Ce principe vaut aussi bien pour l'employeur que pour les salariés, ainsi que pour le congé principal ou la 5<sup>e</sup> semaine.

### Fractionnement du congé

La durée du congé pris en une seule fois ne peut être supérieure à 24 jours ouvrables, c'est-à-dire 4 semaines d'affilée, sauf pour les salariés justifiant de contraintes géographiques particulières comme les travailleurs français originaires des DOM-TOM ou les travailleurs étrangers qui peuvent prendre leurs 5 semaines d'affilées (article L.3141-17 du code du travail). Ce congé ne peut pas non plus être inférieur à 2 semaines consécutives. En conséquence, il y a obligation de prendre la 5<sup>e</sup> semaine à part et non accolée aux 4 précédentes. Par contre la 5<sup>e</sup> semaine de congés payés peut, elle, être fractionnée.

### Jours supplémentaires pour fractionnement

Le fractionnement du congé principal de 24 jours ouvre droit pour le salarié à des congés supplémentaires lorsque la partie du congé ainsi fractionnée est prise en dehors de la période légale qui court du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre. Il a droit à 2 jours si le congé d'hiver dure au moins 6 jours. Il a droit à 1 jour si le congé pris en dehors de la période légale comporte 3, 4 ou 5 jours. Ces jours supplémentaires sont dus dès qu'il y a fractionnement, peu importe que celui-ci soit proposé par l'employeur ou demandé par le salarié (Cass.soc. 19 juin 2002). En effet, dans la mesure où les dates de vacances sont approuvées par l'employeur, le ou les jours de vacances supplémentaires sont dus, peu importe qui a l'initiative de la demande. Sachant que cette disposition n'est pas d'ordre public, la seule façon de ne pas devoir des jours supplémentaires, c'est d'obtenir l'accord écrit du salarié, ou de préciser dans le contrat de travail qu'il n'y a pas de jours supplémentaires pour fractionnement des congés.

Pascale Carbillat

**In Extenso**  
experts-comptables

Un leader de l'expertise comptable qui accompagne  
au quotidien plus de 5 000 hôteliers et restaurateurs

comptabilité • gestion • conseil • social et paies • juridique • audit •

**Deloitte**

www.inextenso.fr



ENTRE LANCEMENT DU PARK INN BY RADISSON ET RENFORCEMENT DES PROJETS DE DÉVELOPPEMENT

# REZIDOR SOUFFLE SES CINQUANTE BOUGIES

À l'occasion du 50<sup>e</sup> anniversaire du Rezidor Hotel Group le 1<sup>er</sup> juillet prochain, Olivier Jacquin, vice-président en charge du marketing et des ventes, nous livre son point de vue sur les axes de développement du groupe.

Propos recueillis par Évelyne de Bast

**L'Hôtellerie Restauration :** Rezidor va fêter son 50<sup>e</sup> anniversaire le 1<sup>er</sup> juillet prochain. Peut-on résumer en quelques dates le développement de Rezidor ?

**Olivier Jacquin :** Pour moi, il y a quatre dates clés qui résument parfaitement le développement du groupe. D'abord, 1960, avec le lancement du premier hôtel design, à Copenhague, au Danemark ; 1994, ensuite, et l'émancipation du groupe avec Carlson, qui signe avec Rezidor une master franchise pour toute la région Europe-Moyen-Orient-Afrique pour développer la marque Radisson. Pour la première fois, Rezidor sort de sa zone d'origine, la Scandinavie. Puis en 2002, Rezidor, toujours sous la structure juridique Rezidor SAS, devient multimarque : dès lors, la société est autorisée à développer toutes les marques exploitées par Carlson. Rezidor met alors l'accélérateur sur l'aspect design de ses hôtels, notamment avec l'ouverture emblématique du Radisson Berlin en 2004. La marque acquiert alors sa véritable identité en Europe de l'Ouest et, enfin, en 2006, SAS cède sa société hôtelière et Rezidor entre à la bourse de Stockholm.

**Peut-on dire que Radisson est le fondateur des hôtels design ?**

En aucun cas fondateur, mais bien précurseur, avec le lancement du Royal à Copenhague et tout notre héritage du design scandinave. En revanche, nous avons profité d'une arrivée plus tardive sur le marché haut de gamme. Cela nous a permis de développer un projet abouti en termes de design, et ce dans toutes les grandes villes d'Europe, du Moyen-Orient et maintenant de l'Afrique. Le nom même de Radisson Blu évoque la modernité.

**Vous réussissez votre développement là où d'autres connaissent des difficultés. Par exemple, votre succès est réel en Russie, un pays réputé pour ne pas être particulièrement facile. Comment l'expliquez-vous ?**

Rezidor compte, en Russie et dans les pays limitrophes, 21 hôtels pour 6 023 chambres et possèdera bientôt 38 établissements pour 8 396 chambres. Dès les années 2000, nous avons analysé le marché russe et estimé le potentiel énorme de cette région, qu'il s'agisse des villes principales comme des villes secondaires - d'environ 500 000 habitants - où l'offre hôtelière était quasi inexistante.



Olivier Jacquin, vice-président en charge du marketing et des ventes de Rezidor : "Rezidor a lancé le design dans l'hôtellerie."

Nous avons adopté une vraie stratégie et choisi d'installer un bureau à Moscou doté de départements développement, ventes, juridique, financier... Nous avons aussi créé des contrats adaptés au pays, pour tous nos hôtels qui sont gérés soit en management simple soit en franchise. Nous avons des partenaires solides : des sociétés d'investissements comme la société norvégienne Linstow ou Wenaasgruppen, des investisseurs locaux comme Kusnetskiy Most ou des chaînes régionales. Cette stratégie a permis d'accélérer notre développement qui est équilibré entre nos deux marques, 56 % du parc étant représenté par Radisson Blu et 44 % par Park Inn by Radisson. En 2010, nous avons déjà ouvert 16 hôtels et 4 000 chambres dans toute cette région de l'ex-empire russe, dont notre dernier porte-drapeau à Moscou, le Radisson Royal (ex-hôtel Ukraina). Nous sommes le premier groupe hôtelière international devant IHG et Marriott.

D'une certaine manière, nous avons adopté la même stratégie en Afrique. Nous sommes partis du constat que, face à un portefeuille existant ou fatigué, et un marché en pleine expansion, il était nécessaire de se donner les moyens d'assurer un développement rapide sur place. Là aussi, nous avons procédé à l'installation d'un bureau Rezidor ce qui va nous permettre d'accélérer le déve-

loppement et de rayonner dans tous les pays africains. À ce jour, nous gérons 10 hôtels et 2 299 chambres et nous avons en portefeuille 19 hôtels pour 3 848 chambres.

**Park Inn change de nom et devient Park Inn by Radisson. Est-ce une décision destinée à stimuler la marque ou à mieux l'intégrer ?**

Toute marque se doit d'être stimulée, surtout quand elle est jeune et prometteuse. Le réseau possède 140 hôtels et 110 000 chambres en opération ou en développement, alors qu'il n'a été lancé qu'en 2003 ! Notre souhait est de rapprocher les deux enseignes, afin de leur donner une identité commune. C'est un accélérateur d'image de marque. Aujourd'hui, nous voulons poursuivre notre développement sur le même rythme. Nous avons 140 hôtels, mais nous savons que pour un opérateur hôtelière, la masse critique dans ce segment se situe à 300 hôtels. Nous espérons atteindre ce résultat au cours de la décennie actuelle. Cela constituera une nouvelle 'success story' après celle de Radisson Blu. Il y a quinze ans, Radisson Blu ne comptait que 29 hôtels ; en 2010, nous avons 247 unités pour 58 000 chambres. Nous sommes dès lors devenus la 1<sup>re</sup> chaîne européenne en classement 4 et 5 étoiles.

**En France, par exemple sur le créneau 'midscale', les développements sont-ils plus difficiles ?**

Notre marque Park Inn By Radisson tire son épingle du jeu en Angleterre et en Allemagne. En France, nous axons plus précisément notre développement sur Radisson Blu où nous comptons 15 unités pour 3 000 chambres. Nous sommes probablement le plus européen des groupes hôteliers. Notre groupe est multiculturel et multiethnique avec 28 nationalités représentées au sein de notre siège à Bruxelles. Notre développement reflète aussi cette pluralité.

**Votre groupe prend de la valeur. Carlson vient de monter à 50,1 % dans votre capital. Cela a-t-il une signification ?**

Cela montre que notre groupe est en pleine expansion, prend de la valeur et intéresse les investisseurs. La montée en puissance de Carlson devrait nous permettre de rapprocher nos deux groupes en créant des synergies et des alignements, et non des absorptions afin que les marques porteuses du même nom présentent les mêmes caractéristiques.

**Que pensez-vous de l'effet Coupe du monde sur vos hôtels ?**

L'Afrique du Sud représente un marché important pour Rezidor. Nous possédons quatre hôtels dans trois villes majeures où se tiendront les matches, et parmi eux, deux ont moins de six mois d'ouverture. Nous avons négocié avec de grandes entreprises qui invitent leurs clients, ce qui nous donne une marge de sécurité. Nous pensons par ailleurs que les nuitées vont se concentrer sur Johannesburg, qui va être le véritable 'hub' en terme de trafic comme l'a été Paris en 1998. Pour nous, c'est une formidable opportunité pour que de nouveaux clients puissent découvrir l'Afrique du Sud et fassent mieux connaître nos hôtels et ceux à venir. D'autres hôtels sont en projet, ainsi que l'implantation de notre nouvelle marque Missoni. Notre développement en Afrique ne fait que commencer.

## Rezidor : un demi-siècle le 1<sup>er</sup> juillet

- 1960** Ouverture du premier hôtel design à Copenhague - Danemark
- 1994** Carlson signe avec Rezidor une master franchise pour la région Europe - Moyen-Orient - Afrique, afin de développer Radisson
- 2002** Rezidor devient multimarque
- 2004** Ouverture du Radisson Berlin
- 2006** Rezidor entre en bourse à Stockholm

**Russie** et pays limitrophes  
21 hôtels pour 6 023 chambres,  
bientôt 38 hôtels pour 8 396 chambres

**Afrique**  
10 hôtels pour 2 299 chambres,  
bientôt 19 hôtels pour 3 848 chambres

**Park Inn devient Park Inn by Rezidor**  
140 hôtels et 110 000 chambres

**Radisson Blu**  
247 hôtels et 58 000 chambres  
dont 15 hôtels et 3 000 chambres en France

Infographie : Stéphanie Goutte

## LA BOURSE

Accor  
**+ 1,55 %** ↗

SBM  
**+ 0,00 %** →

Hôtels de Paris  
**- 9,57 %** ↘

Club Med  
**- 3,78 %** ↘

Groupe Partouche  
**- 7,17 %** ↘

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 14 ET LE 21-06-2010



DYNAMISÉE PAR L'OUVERTURE DU CENTRE POMPIDOU-METZ

## La Citadelle : culture, patrimoine et gastronomie, un trio gagnant

**Metz (57)** Installé dans un établissement du XVI<sup>e</sup> siècle, membre de Châteaux et Hôtels Collection, le 4 étoiles tenu par Christophe et Delphine Dufossé constitue aussi la seule table étoilée *Michelin* de la ville.

D'abord une formidable aventure pour la ville, l'ouverture du centre Pompidou-Metz est aussi l'occasion d'attirer les visiteurs et de mettre en valeur son patrimoine historique et architectural, notamment son quartier allemand, bientôt classé à l'Unesco, et ses bâtiments militaires.

C'est dans le cadre de cette ambition pour la ville qu'est né le projet de la Citadelle. Une démarche de reprise d'hôtel dans lequel le couple **Dufossé** s'est investi depuis 2004 : celle-ci "s'inscrivait dans un projet commun avec l'ouverture du musée" qui prendra deux ans supplémentaires. "Nous ne nous attendions pas à ce retard. Nous étions très inquiets, en raison des investissements réalisés." Pour concrétiser son projet, le couple, aidé par un groupe d'investisseurs privés qui ont acheté les murs, crée une société d'exploitation pour la gestion de l'hôtel et du restaurant. Ainsi naît la société SAS Serg. "Nous avons alors confié la rénovation à l'architecte **Gérard Hippolyte** pour créer un véritable produit 4 étoiles, en rajoutant une touche singulière grâce aux œuvres de l'artiste **Paul Flikinger**."

### "Il faut savoir vendre le chef"

La crise va tout modifier. Les investisseurs se retirent de l'exploitation et le couple décide de reprendre le droit au bail : "C'était un vrai challenge. Mais comme nous sommes persuadés du bien-fondé du projet, nous avons relevé le défi." Et ce dernier commence par le restaurant Le Magasin aux vivres où **Christophe Dufossé** officie, et où il a acquis une première étoile *Michelin* dès la première année d'ouverture en 2006 : "J'ai eu beaucoup de chance car j'ai toujours rencontré des chefs extraordinaires - comme **Alain Ducasse** - qui m'ont beaucoup appris. Par ailleurs, je connais la région car si je suis natif de Calais, j'ai fait l'école hôtelière de Guebwiller, en Alsace", précise-t-il. Au cours de sa carrière, il a intégré plusieurs maisons prestigieuses comme l'Eden Roc au Cap d'Antibes, ou le Byblos des Neiges à Courchevel, recevant l'étoile *Michelin* dans les trois derniers établissements où il a officié. Dernière en date : celle obtenue au Domaine du Ronceray dans l'Yonne.



Le chef **Christophe Dufossé**, ici avec sa brigade, officie à la tête du seul étoilé *Michelin* messin.

N'attendant pas l'ouverture du musée, Christophe et **Delphine** ont multiplié les initiatives pour accroître leur notoriété. "Un chef, c'est comme un produit marketing, il faut savoir le vendre", affirme Delphine. Au travers, par exemple, de cours de cuisine. "Depuis l'ouverture des cours, nous avons enregistré 600 élèves, dont 90 % de locaux, ce qui nous assure une vraie reconnaissance." Toute la brigade est impliquée, "ce qui permet de mieux souder les équipes". Le cours de cuisine est à 79 E par personne, ou par abonnement (750 E pour 10 cours), et le cours de pâtisserie est proposé à 60 E (550 E pour 10 cours).



Une suite de la Citadelle.

Parallèlement, l'hôtel offre des bons cadeaux sous forme de forfaits : le forfait cocooning est à 360 E (pour 2 personnes) ou le forfait Pompidou-Metz, une formule pour une nuit à 366 E, avec petits-déjeuners, coupes de champagne, dîners gastronomiques, 2 entrées au musée offertes et un cadeau de la boutique Christophe Dufossé. "Cela marche très bien, souligne Delphine, c'est comme un coffret cadeaux, mais sans commission."

### "10 % de réservations supplémentaires"

En cumulant ces initiatives, le jeune couple augmente l'activité, et se déclare aujourd'hui satisfait, surtout depuis l'ouverture du musée. "Nous avons 45 % de taux d'occupation depuis le début de l'année, et nous faisons 100 couverts par jour, poursuit Delphine Dufossé. Notre objectif est d'atteindre 55 % de TO - le TO moyen des hôtels messins se situant aux alentours de 50 % - et d'augmenter la part de clients étrangers dans notre établissement pour la porter à 70 %." D'autres projets sont en cours : un spa, mais aussi la deuxième étoile tant espérée pour Christophe. L'ouverture du centre Pompidou-Metz, le 11 mai dernier, a bien été le coup de pouce espéré : "Nous avons enregistré 10 % de réservations supplémentaires", déclare Delphine Dufossé "avec une clientèle plus distinguée, et plus argentée".

De son côté, Christophe a d'autres projets, internationaux, avec l'ouverture à Chengdu, en Chine, d'un restaurant à son nom dans un hôtel de 1 000 chambres "avec l'objectif d'y acquérir 1 étoile au guide *Michelin*".

Évelyne de Bast

### En chiffres

**Nombre de chambres :** 79  
**Effectifs :** 49 dont 12 en cuisine  
**Activité restauration :** 100 couverts en moyenne/jour  
**Activité hébergement :** 45 % de TO  
**Prix moyen :** 145 E HT

### 'UN SERVICE D'AVENIR'

## L'hôtel Napoléon, l'interactivité à tous les étages

**Paris (VIII<sup>e</sup>)** Dans le cadre de sa rénovation complète, le 4 étoiles parisien a fait le choix du tout internet, et a confié à la société iBahn l'installation de son nouveau réseau.

L'hôtel Napoléon, situé dans le VIII<sup>e</sup> arrondissement de Paris, vient de faire installer un nouveau système de télévision interactif, reposant sur le tout internet (Full IP). Pour ce 4 étoiles dont la clientèle est de 50 à 90 % internationale, il s'agissait surtout de proposer une offre multilingue. "[Nous avons investi] 350 000 E, qui comprennent la rénovation des suites, d'une partie des chambres et la mise en place du nouveau réseau", déclare **Bruno Alleau**, directeur adjoint hébergement. "C'est un service d'avenir", précise **Jacques Bodin**, responsable des ventes France pour iBahn. *Internet expose. Demain, les clients voudront tout visionner sur leur écran de télévision.* En France, une quinzaine de sociétés proposent ce type de service. Mais pour l'hôtel Napoléon, iBahn présente plusieurs avantages : "Avec le système Full IP, les films visionnés sont en haute définition, et consultables d'après la bande-annonce commerciale, grâce aux avantages exclusifs passés entre iBahn et les Majors

[sociétés de production, NDLR]. Par ailleurs, nous n'avons pas eu à installer un nouveau câblage. iBahn a utilisé le même que celui installé pour internet, car la société était déjà gestionnaire du réseau."

Les clients de l'hôtel Napoléon peuvent désormais se servir de leur poste de télévision comme d'un ordinateur, en utilisant une petite tablette prêtée par l'hôtel, pour un prix forfaitaire de 19,50 E par jour.

"C'est un système qui se met à jour en permanence. Tous les mois, nous faisons notre marché en choisissant soigneusement films, séries et autres services", explique Bruno Alleau.

### Des coûts à prévoir

Pour les hôtels, le tout internet devra désormais être pris en compte lors des rénovations, car il va peser d'un point de vue économique. "Cela va avoir deux conséquences majeures. D'une part, les réseaux actuels ne pourront plus supporter la masse d'informations en circulation. D'autre part, l'augmentation des fonctions va augmenter



La suite impériale.

considérablement les coûts pour les hôtels : abonnements, droits d'auteur, redevance télévision, etc." déclare Jacques Bodin

Côté investissements, l'hôtelier devra prendre en compte l'installation d'un serveur (dont le coût est variable, environ 80 000 E au Napoléon), la révision du câblage, l'achat d'écrans de grande dimension, la location des boîtiers apposés derrière chacun d'entre eux (dont le coût est aussi modulable car différentes options sont pos-

sibles : location, location-vente, achat), et l'achat de la tablette d'ordinateur prêtée au client.

É. de B.

**HOTEL NAPOLEON**  
 40 AVENUE DE FRIEDLAND  
 75008 PARIS  
 TÉL. : 01 56 68 43 21  
**WWW.HOTELNAPOLEONPARIS.COM**  
**WWW.IBAHNEMEA.COM**



UN DISPOSITIF SUR MESURE

## UN BILAN CARBONE 'DE LUXE'

Paris (XVII<sup>e</sup>) Treize hôtels parisiens ont signé un engagement pour la mise en place d'un Bilan carbone de leur impact environnemental.



BILAN CARBONE

**A**u Concorde Lafayette (Paris, XVII<sup>e</sup>), a été signé dans le cadre du Club des dirigeants des grands hôtels et palaces parisiens, l'engagement pour 13 hôtels membres de l'association de réaliser un Bilan carbone au sein de leurs établissements.

Il marque l'aboutissement des réflexions menées dans le cadre de la commission tourisme durable que préside **Jérôme Schehr**, directeur financier du Fouquet's et responsable qualité au sein du groupe Barrière. La mission a été confiée au cabinet François Tourisme Consultants : "Notre objectif, déclare **Yohann Robert**, chargé de projet, est de dresser un bilan chiffré par établissement du taux d'émission de gaz à effet de serre et d'évaluer la dépendance des hôtels aux énergies fossiles."

La mise en œuvre du projet se fera en trois temps : collecte d'informations d'abord, diagnostic ensuite et, enfin, mise en place d'un plan d'action. "Financièrement, l'opération n'est pas neutre mais elle n'est pas excessive, le bilan ne coûtera que 8 000 E



par hôtel, un peu moins pour les 10 hôtels Concorde qui mutualisent certaines réponses, avec une prise en charge du coût à 50 % par l'Ademe au titre d'opération collective. Six jours d'information et de formation ont été prévus pour sensibiliser le personnel." Enfin un dispositif sur mesure a été conçu pour ces hôtels car "les autres bilans carbone sur le marché ne s'adaptent pas vraiment à la demande de ces hôtels", précisait Yohann Robert.

### Projet d'entreprise

"La démarche de collecte va permettre de mieux comprendre nos achats", explique **Didier Boidin**, directeur général du Grand Hôtel InterContinental Paris : achats de marchandises, provenance de

la nourriture et des produits d'accueil, types de fournisseurs... Sans oublier les employés et leur trajet... Pour certains comme Concorde Hotels, il s'agit d'une décision globale, relevant d'une priorité 'groupe', note **Laetitia Demante**, directrice de la qualité chez Concorde Hotels : "Nous lançons un programme tourisme durable dans tous nos hôtels car cela devenait une priorité pour nos clients. La collecte sera assurée à la fois par le siège du groupe et par les hôtels eux-mêmes, ce qui nous a permis de bénéficier d'un coût moins élevé. C'est aussi un formidable projet d'entreprise, car la collecte des informations nous permet d'avoir un vrai dialogue avec les hôtels et de réaliser un gain de temps considérable."

Utilisée par les hôtels dans leurs opérations de promotion, cette démarche va également servir leur image auprès de clients de plus en plus demandeurs. Travelocity, Orbitz et Expedia n'ont-ils pas déjà mis en ligne des listes d'hôtels 'verts' ?

Évelyne de Bast

WWW.FRANCOISTOURISMECONSULTANTS.COM

JUSQU'AU 15 KG DE DÉCHETS RECYCLÉS PAR AN

### Stephan Martinez, restaurateur et maître composteur

Paris (I<sup>er</sup>) Le propriétaire de l'Auberge Saint-Roch recycle une partie de ses déchets par lombricompostage. Il vient aussi, sous le pseudonyme de Monsieur Moulinot, de lancer un outil dédié au grand public : la Moulibox.

**G**âce à la Moulibox, faites un petit geste écologique. C'est ce que propose **Stephan Martinez**, restaurateur parisien et créateur d'un outil de recyclage à base de lombrics. Le propriétaire de l'Auberge Saint-Roch (Monsieur Moulinot pour le grand public...) a commencé en 2008 dans sa cave. "J'ai fait un calcul rapide de la quantité de déchets par couvert, entre la fabrication et la fin du repas. Cela donne 250 g en moyenne. J'ai acheté 10 kg de vers sachant qu'un ver mange la moitié de son poids." Sur cette base, notre composteur en herbe a été jusqu'à éliminer 20 kg de déchets avant de passer très officiellement son diplôme de maître composteur. De l'artisanal au professionnalisme, il veut désormais faire partager sa pratique à un plus grand nombre. Mais pour cela, le système doit être 'accessible'. "Mes clients me demandaient de leur montrer ce que je faisais. C'est comme ça que j'ai eu l'idée de créer la Moulibox", une boîte spécialement élaborée pour accueillir les lombrics. "On ne peut pas tout recycler, explique Stephan. Il ne faut pas qu'il y ait d'odeurs nauséabondes. Le lombricompostage ne concerne que les déchets de fraises, avocats, pommes, tomates, salade, riz, pâtes, concombres, brocolis... On ne peut pas y jeter de restes de viandes ou de matières grasses par exemple. Néanmoins, l'outil permet de recycler environ 15 kg de déchets par an. C'est un petit, mais un vrai, geste pour l'environnement." Sachant également que les vers sont des animaux et qu'il faut en prendre soin. "L'emplacement de la boîte, l'humidité doivent être contrôlés. On



Stephan Martinez et son frère Fabrice.

est dans un processus avec reproduction et migration." Le terreau obtenu au bout de quatre mois donne également du lombricompost. Idéal pour les pots de fleurs et la germination des graines.

Sylvie Soubes

**AUBERGE SAINT-ROCH**  
33 RUE SAINT-ROCH  
75001 PARIS  
[WWW.MOULIBOX.COM](http://WWW.MOULIBOX.COM)

La Moulibox, un système conçu par **Stephan Martinez** pour le grand public.



UNE DÉMARCHE ENGAGÉE DEPUIS 2004

### Au Château de Valmer, cabanes de luxe pour éco-hôtellerie

La Croix-Valmer (83) Membre de Châteaux et Hôtels Collection, l'établissement propose de passer la nuit au plus proche de la nature, dans les arbres.

**P**asser des nuits entières dans les arbres, l'offre n'est pas nouvelle au Château de Valmer. Ce Châteaux et Hôtels Collection niché dans un parc de 5 hectares soigne son environnement sur un littoral qui tend parfois à le négliger. L'éco-hôtellerie, la famille **Rocchietta**, propriétaire du domaine (42 chambres au Château, 33 à La Pinède Plage), l'a engagée depuis 2004 avec la création d'une cabane perchée pour deux personnes.

Cet hiver, l'aménagement d'une cabane familiale dans un chêne majestueux a constitué la deuxième étape d'une démarche alliant luxe hôtelier et intégration à la nature. "Ce mode d'hébergement novateur et insolite pour un hôtel de luxe est aussi une nouvelle prestation écologique haut de gamme et marque notre volonté d'aller plus loin encore dans le sens du développement durable et du respect de l'environnement", estime **Numa Rocchietta**. 100 000 E ont été investis dans cette cabane perchée (36 m<sup>2</sup> et 15 m<sup>2</sup> de terrasse, 480 à 690 E par nuit selon la saison) conçue pour accueillir un couple avec enfants. Avec pour slogan 'pour vivre heureux vivons perchés', l'hôtel soigne son image de bastide de charme aux multiples innovations.

Jacques Gantié



**CHÂTEAU DE VALMER**  
GIGARO • 83420 LA CROIX-VALMER  
TÉL. : 04 94 55 15 15  
[WWW.CHATEAUVALMER.COM](http://WWW.CHATEAUVALMER.COM)

DÉVELOPPEMENT DURABLE

POUR RÉDUIRE LA NOTE CARBONE

## L'étiquetage environnemental, une expérimentation à la portée de tous

Si les restaurateurs ne sont pas concernés par l'obligation d'étiquetage environnemental, ils peuvent l'appliquer à titre volontaire. Et réfléchir ainsi à un nouveau message auquel le public est de plus en plus sensible.

En Suède, l'enseigne de restauration rapide Max appose depuis 2008 des étiquettes CO<sub>2</sub> sur ses hamburgers, desserts et boissons. Dans le cadre du Grenelle II, l'étiquetage environnemental des produits de consommation courante sera expérimenté à partir de 2011, mais le caractère initialement obligatoire de la mesure a été pour le moment repoussé. Les restaurateurs et les traiteurs ne sont donc pas concernés par cette mesure qu'ils peuvent néanmoins reprendre à titre volontaire et expérimental.

Certains se sont déjà lancés dans des estimations. Dans son rapport environnemental 2008, McDonald's France indique qu'un repas équivaut à l'émission de 890 g équivalent CO<sub>2</sub> (énergie, emballages et accessoires, déplacements des salariés, fret, bâtiment, informatique et matériel, jouets, gaz frigorifiques). Exki informe ses clients que le Charente, une recette à base de lentilles et de potiron bio, de pommes de terre, représente une empreinte écologique de 1,45 m<sup>2</sup> à comparer avec 6 m<sup>2</sup> consommé par un plat de viande 'standard' et 4 m<sup>2</sup> pour un plat de spaghetti sauce bolognaise.

### Proximité et facilité

Surmontons le (mauvais) réflexe : 'restauration rapide égale standardisation de l'offre, mais les restaurateurs traditionnels

ne jouent pas dans cette cour.' Pour réduire la note carbone, plusieurs pistes existent : approvisionnement local, gestion de l'énergie... La 'seule' difficulté consiste à trouver la bonne formulation explicitant sur la carte l'économie réalisée (ou la dépense engendrée en termes de dégradation de l'environnement), tout en restant à la fois compréhensible pour le client et maniable coté professionnels. Donner le coût en CO<sub>2</sub> d'un repas ou de l'un de ses ingrédients nécessite une estimation de ce qu'il représente en émission de GES (gaz à effet de serre). Celle-ci sera exprimée en équivalent CO<sub>2</sub> sur tous les postes nécessaires à sa mise en œuvre, sans oublier d'y intégrer la filière en amont (agricole et agro-alimentaire), ainsi que l'impact des clients du restaurant, principalement en termes de déplacement. Compliqué.

En attendant, les restaurateurs peuvent déjà revenir aux fondamentaux. "Il serait quand même plus simple que les cuisiniers se disciplinent et proposent à la carte au moins une entrée et un plat avec 100 % d'ingrédients de proximité", suggère **Alain Alexanian**, spécialiste du développement durable en restauration. "Pour qu'un cuisinier puisse s'intéresser à cette démarche, il faut lui tracer quelques grandes lignes faciles à comprendre", poursuit le cuisinier lyonnais qui propose quelques équivalents aisés à



L'enjeu consiste à définir une 'unité de compte environnementale' compréhensible pour les clients et facilement maniable par les restaurateurs.

mettre en place. Selon lui, une volaille élevée en France pourrait être chiffrée à environ 0,4 g de CO<sub>2</sub>, un légume de région à environ 0,2 g de CO<sub>2</sub>, un steak d'Argentine est estimé environ à 4 g de CO<sub>2</sub> et un paquet de légumes congelés à environ 2 g de CO<sub>2</sub>. Il poursuit : "Avec ce genre de tableau, il est facile de se rendre compte que 0,6 g pour son plat régional, ce n'est rien à côté d'une assiette venue de l'autre bout du monde et dont la facture carbone est multipliée par 10."

### Cerise sur le gâteau

**Antoine Sauvage**, directeur développement durable chez Courtepaille, propose lui d'afficher la provenance des produits ainsi qu'une garantie face aux interroga-

tions relatives aux additifs, aux organismes génétiquement modifiés, aux allergènes, au type de production (bio, AOC, terroir), au respect des chartes ou labels (respect des forêts, pêche...). "Moins de frigos de stockage, moins de kilomètres, moins d'intermédiaires : voilà un joli trio gagnant. Et si, sur une petite ligne supplémentaire, en bas de la carte, pouvait figurer la mention 'Interdiction pour nous de proposer des espèces de poissons en voie de disparition', alors là, ce serait la cerise sur le gâteau", résume Alain Alexanian.

Lydie Anastassion-Restaurations21

HTTP : //RESTAURATION21.TYPEPAD.COM/  
RESTAURATION21

PLUS DE 175 000 VÉGÉTAUX INDIGÈNES ONT DÉJÀ ÉTÉ REPLANTÉS

## Australie : un hôtel écologique de luxe pour Emirates

Sous l'impulsion d'Emirates Hotels & Resorts, Wolgan Valley redonne son aspect originel à un site sauvage exceptionnel de 2 000 hectares au bord du parc des Blue Mountains, grâce à une ambitieuse politique de développement durable.

**Joost Heymeijer**, directeur général de Wolgan Valley Resort and Spa, l'affirme : "Nous sommes le premier hôtel à être certifié neutre sur le plan carbone". Cet établissement de luxe a ouvert ses portes en octobre dernier à Litgow, dans les Blue Mountains, à 200 km à l'ouest de Sydney. Le complexe hôtelier a en effet été expertisé 'carbon neutral' par carboNZeroCert™, organisme de certification réputé. Une belle récompense pour Joost Heymeijer qui n'a pas hésité à mettre toute son énergie depuis plusieurs années dans cet important projet mené par le groupe Emirates Hotels & Resorts. Dégradés par deux siècles d'élevage de bétail, les 2 000 hectares de propriété retrouvent peu à peu leur aspect d'origine. Plus de 175 000 plantes indigènes ont déjà été replantées. Les animaux sont également de retour : perroquets, échidnés, kangourous, wallabies, wallaroos et autres marsupiaux.



Seuls 2 % de cette zone naturelle de 2 000 hectares sont occupés par l'hôtel, qui compte une quarantaine de suites individuelles.



Retrouvez Joost Heymeijer en vidéo sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Patrimoine mondial de l'Unesco

Le parc national des Blue Mountains ('Montagnes bleues'), considéré comme l'un des plus beaux du continent et inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco, jouxte la propriété avec laquelle il entre désormais en synergie. Également au programme : panneaux photovoltaïques, récupération des eaux de pluie et de matériaux trouvés sur place, eaux recyclées, traitement des déchets et chauffe-eau solaire. Seuls 2 % de cette zone naturelle de 2 000 hectares sont occupés par l'hôtel. Ce dernier compte une quarantaine de suites individuelles raffinées, avec chambre, salle de bains, salon et cheminée, entourées de terrasses privées avec piscine. Comme au Al

Maha Desert Resort & Spa de Dubaï, Wolgan Valley possède son spa Timeless, avec salles de soins. Autre point fort : le chef, **Dwane Goodman**, propose une carte qui met en valeur tous les produits du terroir local.

Patrick Cros

WOLGAN VALLEY RESORT AND SPA  
[WWW.EMIRATESHOTELRESORTS.COM/WOLGAN-VALLEY/EN/](http://WWW.EMIRATESHOTELRESORTS.COM/WOLGAN-VALLEY/EN/)



Retrouvez sur [www.lhotellerie-restauration.com](http://www.lhotellerie-restauration.com) :  
• d'autres conseils et reportages sur L'Australie : cliquez sur 'Conseils et reportages par pays' ;  
• les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'

AVEC UN EMBALLAGE 100 % BIODÉGRADABLE

## Le foie gras Prestige passe au vert

Misant sur l'ultra fraîcheur, cette nouvelle gamme fait écho aux préoccupations écologiques des restaurateurs.

Nous avons mené une étude de deux ans pour identifier les attentes des restaurateurs et leur proposer des produits plus adaptés. On s'est rendu compte qu'ils étaient très attachés à la fraîcheur du produit", déclare **Pascal Schneider**, directeur marketing du groupe Rougié. D'où l'idée d'une nouvelle gamme Prestige : celle-ci mise sur l'ultra fraîcheur du foie gras, avec une chaîne extrêmement courte - abattage, tri et conditionnement réalisés le même jour et expédition chez le restaurateur dès le lendemain. Mais "le professionnel se préoccupe également du développement écologique de son restaurant", ajoute Pascal Schneider. À partir du 1<sup>er</sup> juillet, toute la collection sera conditionnée dans un emballage 100 % écologique et biodégradable constitué de matériaux recyclés. Ce carton réduit de 20 % l'encombrement chez les restaurateurs. L'étiquetage est lui aussi réalisé à partir de cartons composés de matériaux recyclés. Enfin, le film, élaboré à base d'amidon de pomme de terre, se substitue au film plastique et devient 100% biodégradable et compostable. Chaque colis comporte un espace 'producteur identifié' indiquant le nom du producteur des foies gras contenus dans le colis. Autre service en plus : le nom de la personne qui a trié le foie gras est mentionné. "Grâce à cette nouvelle démarche, on souhaite renouer un lien entre le monde agricole et le restaurateur", conclut Pascal Schneider.

Hélène Binet



À partir du 1<sup>er</sup> juillet, toute la collection sera conditionnée dans un emballage 100 % écologique et biodégradable.

UN MÉTIER DE TERRAIN, AUSSI POLYVALENT QUE PRENANT

## Christian Hourbracq, directeur technique du Plaza Athénée

Paris (VIII<sup>e</sup>) Directeur technique du célèbre 5 étoiles Plaza Athénée, Christian Hourbracq veille au grain. Attentif au bon fonctionnement du palace, il prend en charge les différents travaux d'aménagement, du changement d'ampoule à la réfection des chambres.



Directeur technique du Plaza Athénée, **Christian Hourbracq** veille au bon fonctionnement des installations et prend en charge les différents travaux d'aménagement du palace.



À la recherche de la moindre anomalie, de l'ampoule cassée au minuscule impact sur un angle de mur, Christian Hourbracq fait quotidiennement un tour d'inspection du palace.



Être directeur technique, c'est aussi savoir mener une équipe : la réunion du matin permet de répertorier les problèmes.

**8 h 30 :** Parvenir à joindre **Christian Hourbracq** relève de la gageure. Toujours affairé à courir aux quatre coins de l'hôtel, le pas vif et le téléphone vissé à l'oreille, cet homme affable et souriant de 52 ans est un vrai courant d'air. Il faut dire que ce directeur technique, embauché il y a quatre ans au Plaza Athénée alors que rien ne le prédestinait à embrasser une carrière dans l'hôtellerie, a du pain sur la planche. Sa mission : veiller au bon fonctionnement de l'ensemble des installations de l'établissement, soit 191 chambres et suites, deux restaurants et un bar, deux salons de réception, sans compter tous les services internes du palace. Pour ce faire, il est épaulé par une équipe chevronnée de 23 techniciens appartenant à différents corps de métiers.

**9 heures :** Si pour Christian Hourbracq, les journées ne se ressemblent jamais, la réunion du matin avec son équipe relève en revanche du rituel immuable. Elle tient du briefing à l'américaine, où chacun dispose d'une poignée de minutes pour énoncer les problèmes répertoriés durant la nuit. Un téléviseur ayant rendu l'âme, une fuite dans une salle de bains, une panne de climatisation, tout ce qui s'est passé - entre 20 heures la veille et 7 heures le lendemain matin - est scruté à la loupe. Une fois les priorités dégagées, les équipes se mettent au travail.

**9 h 15 :** Le traditionnel tour d'inspection des lieux publics marque le début d'une folle journée pour Christian Hourbracq. "Faire du sport : voilà le conseil le plus avisé que l'on peut donner à qui veut devenir directeur technique d'un palace !" s'esclaffe cet ancien ingénieur électronicien. Dans son impeccable costume gris, l'homme monte et descend frénétiquement les marches de l'hôtel à la recherche de la moindre anomalie, de l'ampoule cassée au minuscule impact sur un angle de mur, en passant par une reprise de peinture ou un téléphone de palier mal raccroché.

**10 heures :** Réunion du Comex - autrement dit, rassemblement de tous les pontes composant le comité exécutif -, suivie d'une commission sur l'hygiène, la sécurité et les conditions de travail. Le Plaza souffrirait-il du syndrome de la réunionite ? "Absolument pas, car toutes ces réunions sont indispensables pour continuer à proposer un service digne d'un palace de notre envergure."

**10 h 30 :** Christian Hourbracq entre de plain-pied dans son cœur de métier : le suivi des travaux d'aménagement des bâtiments. Régulièrement, le Plaza s'offre ainsi un lifting. Et cette année, le planning des rénovations est chargé : un plateau de 29 clés et 23 salles de bains à rénover, ainsi que la

réhabilitation de la climatisation et des fenêtres dans une dizaine de chambres du dernier étage. Le tout, sans bruit, sans odeur, ni gêne d'aucune sorte, alors même que l'hôtel est en exploitation. Un challenge permanent que tente de relever l'équipe des services techniques. "C'est un vrai casse-tête, car il suffit qu'un client appelle la réception afin de signaler une nuisance, pour stopper tout net le chantier pour la journée." Le service d'un 5 étoiles ne se discute pas.

**11 h 45 :** Christian Hourbracq s'entretient avec la décoratrice de l'hôtel au sujet de la réfection de l'une des plus belles suites de l'hôtel. Choix de la décoration (style classique et élégant Louis XVI ou plutôt art déco), des tissus, des teintes des peintures, du mobilier... tout est imaginé en équipe. Avec une devise commune : "Il était une fois le palace de demain." Explications : "Cela signifie qu'il faut conserver ce qui fait l'authenticité du Plaza - le charme à la française - mais savoir y ajouter ce qui est dans l'air du temps, comme les nouvelles technologies par

exemple", explique le directeur technique.

**13 heures :** Le déjeuner est expédié en trente minutes. Dans la foulée, Christian Hourbracq vérifie que toutes les tâches de la matinée ont bien été réalisées. Il profitera également de ce moment d'accalmie pour rédiger les ordres de travaux auprès des sociétés extérieures, valider des devis, lancer des commandes. "Je gère un budget de plusieurs millions d'euros, il faut veiller à ne pas se tromper !"

**14 h 30 :** Un marché de saison sous l'égide d'**Alain Ducasse** est en préparation dans la cour-jardin de l'hôtel. Le Plaza Athénée reçoit des artisans d'exception chargés de mettre en avant des produits du terroir français. "Mon job consiste ici à leur porter assistance lors de l'installation de leur stand. Je protège les sols, je garantis les arrivées d'eau et d'électricité et je vérifie surtout les conditions de sécurité."

**17 heures :** Christian file s'isoler dans son bureau. À ses heures perdues, il travaille d'arrache-pied à

la réalisation d'un bilan énergétique, en vue de l'extension future du palace. Très investi, il rendra bientôt sa copie à la direction générale.

**20 heures :** En fin de journée, le téléphone sonne sans discontinuer. "L'heure du dîner constitue un peu le rush pour un directeur technique. Tout ce qui s'est passé dans la journée remonte jusqu'à moi et je dois gérer les petits soucis de dernière minute", concède Christian Hourbracq qui n'en perd pas pour autant sa bonne humeur. Avant son départ, souvent aux alentours de 21 heures, il consigne les informations importantes pour l'équipe de nuit. Mais comme il est d'astreinte 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 et 365 jours par an, sa journée de travail n'en est peut-être pas terminée pour autant.

Myliène Sacksick

### HOTEL PLAZA ATHENÉE

25 AVENUE MONTAIGNE • 75008 PARIS

TÉL. : 01 53 67 66 65

WWW.PLAZA-ATHENEE-PARIS.COM

### Ses responsabilités, c'est aussi

- veiller au bon fonctionnement des installations de l'hôtel et assurer toutes les opérations d'entretien et de dépannage ;
- participer au projet de rénovation des chambres et des lieux publics dans le respect du patrimoine ;
- prendre en charge l'ensemble des travaux de maintenance et d'aménagement des bâtiments, tout en respectant les délais de réalisation et les réglementations en vigueur ;
- élaborer et contrôler l'application des standards de qualité ;
- gérer un important budget annuel, voire décennal ;
- traiter les facturations journalières ;
- animer une équipe de 23 personnes (spécialisées en maçonnerie, peinture, plomberie, menuiserie, tapisserie, électromécanique...) et gérer le planning de travail et de congés ;
- assurer le lien entre les différents services internes de l'hôtel sur le plan technique.

### Devenir directeur technique d'un hôtel : quelle formation ?

Si aucun diplôme spécifique n'est a priori demandé, le directeur technique d'un grand établissement doit avant tout posséder de nombreuses qualités humaines et professionnelles. Disposant d'une bonne connaissance des différents corps de métiers liés à l'entretien du bâtiment, ce professionnel a un sens aigu du service - l'astreinte permanente est souvent

la règle. Méthodique et organisé, cet homme de l'ombre est aussi un gestionnaire et un meneur d'hommes. Il doit enfin être débrouillard et réactif pour régler les problèmes dans l'urgence. Côté rémunération, celle-ci est si fluctuante d'un établissement à l'autre qu'il reste impossible d'énoncer un salaire moyen.

UNE JOURNÉE AVEC

RENCONTRE ENTRE UN ÉLU ET LES DIRIGEANTS DE LA CPIH

## “TOUT CE QUE NOUS RÉCLAMIONS, C'ÉTAIT UNE ÉQUITÉ FISCALE”

**Pornic (44)** Gérard Guy, le président de la CPIH, en déplacement en Loire-Atlantique, a rencontré le maire (UMP) de Pornic et député du pays de Retz, Philippe Boënnec. À leurs côtés lors de cet entretien, François Effling, le président des saisonniers de la CPIH, et Yvonnick Briand le président de la CPIH 44/85. Plusieurs sujets d'actualité ont été abordés, dont bien sûr la baisse de la TVA.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

**Gérard Guy** : La baisse de la TVA est assimilée par nombre de parlementaires à une niche fiscale. On ne peut pas laisser dire ça. Tout ce que nous réclamions, c'était une équité fiscale. Nous achetions à un taux de 5,5 % et nous revendions à 19,6 %. Aujourd'hui, on achète et on vend à 5,5 %. La profession a créé 20 600 emplois, c'est **Hervé Novelli**, secrétaire d'État au tourisme, qui le dit lui-même. Et des entreprises ont pu être préservées grâce à cette mesure. Les établissements que nous représentons contribuent à l'animation des départements et des villes. Nous n'avons pas fait de placement boursier avec la TVA. Nous avons investi dans le social. Nous sommes une des rares corporations à payer nos salariés 25 % au-dessus du smic, pour seulement 4 heures de travail supplémentaires. Nous avons donné deux jours fériés supplémentaires et l'an prochain, nos salariés vont bénéficier d'une mutuelle santé. La réduction de la TVA a eu des effets positifs en matière d'avancées sociales, d'emploi, d'investissement et de prix. Selon nos chiffres, 80 % des professionnels de la restauration ont répercuté la baisse au profit de leurs clients...

**Philippe Boënnec** : La baisse de la TVA en restauration était une promesse, initiée par **Jacques Chirac**. La parole donnée a été respectée. Nous l'avons fait pour soutenir votre secteur. En période de crise, nous avons bien fait parce que cela a apporté un peu d'oxygène. Après, le problème sémantique, niche ou pas niche... L'essentiel, c'est que ce soit efficace. Bien sûr, nous parlons entre parlementaires, et vous n'avez pas que des amis. Pour certains professionnels, il y a peut-être eu un effet d'aubaine. Ce que j'espère, c'est qu'au final, on ne soit pas bien loin des engagements pris. Le Gouvernement et les parlementaires ayant assumé leur responsabilité.

**François Effling** : Compte tenu de la crise, s'il n'y avait pas eu cette baisse de la TVA, beaucoup d'établissements auraient fermé. C'eût été de l'emploi en moins.

**P.B.** : Je ne vous dis pas le contraire, je pense que nous avons pris une bonne décision. J'espère seulement que, par rapport à vos détracteurs, vous tiendrez vos engagements.

**F.E.** : Il faut qu'il y ait une volonté derrière pour que les choses avancent. Pornic est un bon exemple.

**P.B.** : Pour qu'une politique touristique fonctionne, il faut que les élus soient en poste depuis suffisamment longtemps pour mettre en place une vraie stratégie. Le tourisme littoral n'est pas uniforme sur le territoire français. À Pornic, nous avons fait évoluer le tourisme depuis une vingtaine d'années vers un tourisme à l'année. Notre première démarche a été de professionnaliser les acteurs, en créant un office de tourisme, une politique de commercialisation, un marketing commercial adapté... Nous avons travaillé avec l'ensemble des prestataires. Nous nous sommes adressés à une clientèle de proximité, sachant qu'on ne vient pas à Pornic uniquement pour s'allonger sur la plage. Nous avons dû mettre en place des équipements structurants avec l'ouverture d'un centre de thalassothérapie, la réouverture



De g. à d. : François Effling, Philippe Boënnec, Yvonnick Briand et Gérard Guy à la mairie de Pornic.

d'un casino, qui appartient à la ville. Le port de plaisance offre 1 300 anneaux. Nous avons aussi réussi à faire rouvrir la ligne TER à l'année. Il y a un million et demi de personnes à une heure de Pornic. On continue de jouer la proximité. Le tourisme représente sur la commune 6 000 emplois. Seul constat : nous n'avons pas assez d'hôtels à Pornic. Il manque 300 chambres.

**Yvonnick Briand** : L'accessibilité, c'est un vrai problème qui ne va pas améliorer les choses, ici comme ailleurs.

**P.B.** : La question se pose concernant l'ancien. La difficulté a bien été identifiée. Il faut que les parlementaires, avec le Gouvernement, trouvent l'équation entre deux pôles. On ne peut pas mettre de côté le handicap, c'est un vrai sujet de société. On ne peut pas accepter non plus que les normes fassent couler des entreprises. Il faut qu'on trouve une solution intelligente avec ces deux contraintes. Je peux vous affirmer qu'Hervé Novelli en est bien conscient.

**Y.B.** : La CPIH refuse le développement des marchands de sommeil ou des chambres d'hôte, qui ne sont pas assujettis aux mêmes réglementations, prennent la place des hôtels de charme, des petits établissements qui font l'attrait d'une région, d'un site et créent de l'emploi.

**G.G.** : Beaucoup d'hôteliers souhaitent continuer à travailler, vous savez. Ce n'est pas plus compliqué que ça. Nous ne voulons pas que nos hôtels ferment.

**Y.B.** : Je voudrais aborder un autre problème, récurrent, les arrivages de poissons. Avec l'État, nous avons mis en place le titre de Maître restaurateur, qui implique le travail des produits frais, locaux, de terroir... Mais pour travailler ces produits locaux, il faudrait des pêcheurs. J'ai de moins en moins de

poissons qui arrivent dans mon restaurant, mes collègues également.

**P.B.** : Je suis très attentif, et j'ai une mission ministérielle - non rémunérée ! - sur la pêche des grands fonds. Malheureusement, la pêche est une profession considérée plutôt négativement par les organisations environnementalistes. Il serait peut-être important que vous participiez à changer cette perception. Il y a la grande pêche, la pêche industrielle, qui relève du domaine européen. La pêche côtière a un avenir et il faut le construire ensemble. Nous sommes dans la certification qualitative des produits, dans la labellisation. Vous devriez vous rapprocher du président des pêcheurs de France...

**F.E.** : Pornic et la communauté de communes ont apporté une réponse intéressante au logement des saisonniers. Je pense qu'il faut la rappeler.

**P.B.** : J'ai comparé le problème avec les réservations de séjours qui passent par l'office de tourisme. Celui-ci collecte les locations, les vérifie et les réunit. Dans la communauté de communes, nous avons pas mal de grandes maisons dont certaines chambres sont inoccupées. Nous avons fait, avec des propriétaires que cela intéressait, une sorte de centrale de réservation autour de ces logements vacants. Nous prospectons, nous vérifions, nous apportons aussi notre garantie au loueur en cas de souci. Nous avons une centaine de personnes qui sont dans le circuit des propriétaires. Je trouve cela mieux qu'une structure en dur. Très souvent, les propriétaires sont des personnes d'un certain âge. Cela favorise le lien social intergénérationnel. La collectivité joue le rôle d'interface.

**F.E.** : Au début, les gens étaient frileux mais nous avons réussi à montrer que c'était faisable. Et depuis, ça marche.

LA CCIP ORGANISE UNE RÉUNION AUTOUR DE LEUR EXPLOITATION SUR LE DOMAINE PUBLIC

## Du bon usage des terrasses dans la capitale

Le 28 juin, la Chambre de commerce et d'industrie de Paris reviendra sur le rapport de Jacques Tardieu, membre de sa commission du commerce et des échanges sur les terrasses, la préservation de l'activité commerciale et l'animation des quartiers. Audité pour ce texte, Christian Navet, président de l'Union patronale d'Île-de-France (Upih), en commente les principaux axes.

Propos recueillis par Sy. S.

### 1<sup>er</sup> axe : Veiller au respect des autorisations d'implantation.

**Christian Navet** : Nous ne pouvons pas y échapper. On nous donne une limite physique à ne pas dépasser. Cela dit, la réglementation des terrasses à Paris va être revue par les services de la mairie courant 2011. Nous espérons être consultés suffisamment tôt pour apporter notre expérience et défendre un outil de travail nécessaire. Les terrasses sont des lieux d'animation à préserver. C'est un constat repris dans ce rapport. La terrasse fait partie du charme d'un quartier, d'une artère. Les consommateurs, les touristes en sont demandeurs.

### Inciter les responsables d'établissements à s'équiper de chauffés-terrasses 'propres' - Prévoir l'autorisation de placer des cendriers devant les établissements.

On nous a mis tous les fumeurs dehors, et compte tenu de notre climat, chauffer les terrasses est une nécessité. Certains parlent de distribuer des plaids, comme cela existe dans quelques pays nordiques. Mais cette solution serait accompagnée de problèmes d'hygiène. Quant à la propreté, celle-ci va de soi : nous avons la responsabilité de la partie du trottoir occupée. Et la plupart des établissements de

la capitale se sont équipés en cendrier. La mairie de Paris l'a autorisé pour éviter qu'il n'y ait des mégots partout.

### Développer les opérations de sensibilisation autour du bruit - Renforcer la concertation entre professionnels, services municipaux et habitants. - Généraliser les médiateurs HCR.

L'Upih a participé l'an dernier à une campagne d'information, lancée par la préfecture de police et la Mairie de Paris, qui comprenait des affiches et des cartes postales à destination des consommateurs. Il faut faire des choses tournées vers la clientèle. Quant au principe du médiateur, bien sûr, sachant qu'il va être très vite débordé. Il y a de nombreux problèmes. Pour les régler, il faudrait des réunions régulières avec les services concernés. Aujourd'hui, on doit en être à une réunion tous les cinq ans alors qu'il faudrait des tours de tables trimestriels, par exemple, qui nous permettraient de traiter mieux et plus rapidement l'ensemble des litiges au lieu de les laisser dégénérer.

### Justifier la modification des tarifs applicables à l'occupation de son domaine - Mentionner sur les factures les détails des

### modes de calcul et l'évolution du tarif - Prohiber les hausses deux fois supérieures à l'inflation.

Auparavant, Paris était divisée en un certain nombre de zones. On a réduit leur nombre au détriment de la 'commerciabilité'. Il y a des artères qui peuvent être très passantes à un endroit et pas du tout ailleurs. Dans ce système, on applique le même coefficient alors qu'il y a de vraies différences commerciales d'un endroit à un autre. Il faut pourtant changer le calcul actuel qui est injuste et lancer une vraie enquête sur le terrain, prenant en compte les différents cas de figure. Dans ses propositions, la CCIP évoque des augmentations qui ne dépassent pas deux fois l'inflation. Je vais plus loin : les hausses devraient suivre l'inflation, pas plus.

### Permettre au nouvel acquéreur, en cas de transmission de boutique correspondant uniquement au changement de propriétaire, de procéder à une information sur cette transmission.

Il est essentiel de faciliter la transmission des terrasses. Quand vous achetez, vous vous basez sur le chiffre d'affaires et le chiffre généré par une terrasse entre dans le calcul.

Or, le repreneur n'est pas sûr d'obtenir l'autorisation de rouvrir ou de réaménager la terrasse. On est dans une situation précaire. Il faudrait avoir l'assurance, avant la vente, de la 'transférabilité' de la terrasse au nouvel acquéreur. Préconiser l'information constitue un premier pas, sauf que l'autorisation reste au bon vouloir de la mairie...

### Consacrer dans les textes une indemnisation de l'occupant évincé. - Reconnaître l'exploitation d'un fonds de commerce sur le domaine public avec la possible détermination d'indemnités en cas de résiliation de l'autorisation pour des motifs d'intérêt général.

Cela aurait également pour avantage de valoriser le domaine public en renforçant son attractivité et en stabilisant les ressources provenant de son exploitation. Une terrasse, c'est une partie du fonds de commerce. Et si vous faites des travaux et que, du jour au lendemain, on vous retire votre terrasse, vous avez investi à perte. La création de droits d'indemnisation est une excellente proposition.

TÉL. : 01 55 65 46 39  
WWW.ETUDES.CCIP.FR

DVD-ROM AVEC VIDÉO

## RECETTES ET TECHNIQUES CULINAIRES EN VIDÉO

par Jean-Michel Truchelut et Pierre-Paul Zeiher



### Configuration minimale conseillée

#### Ordinateur PC

- Lecteur DVD 4X
- Processeur Pentium II
- Windows 98, XP, Vista, 7
- 256 Mo de RAM
- Carte son compatible SoundBlaster™

#### Ordinateur Macintosh

- Lecteur DVD 4X
- Processeur G3
- Mac OS X
- 256 Mo de RAM

Une nouvelle façon d'apprendre. La sensation d'être dans l'action. Une aide précieuse et précise.

Les recettes et techniques culinaires en vidéo, pas à pas, grâce à la magie de l'image qui montre "les recettes filmées", démontre "les techniques de base", explique "autour des recettes".

Une aide pour l'apprenant, un support pour l'enseignant, un outil intuitif et ludique pour chacun, une méthode qui démystifie et rend accessible...

La vidéo montre le tempo, la rythmique des gestes, le timing d'une recette ; l'interactivité permet à l'utilisateur de passer des recettes aux techniques facilement ; la maniabilité du DVD permet de travailler quand il le souhaite.

- Le DVD 1 (Réf 5502) : Recettes et techniques culinaires en vidéo
- Le DVD 2 (Réf 5503) : Recettes, techniques culinaires et bonnes pratiques d'hygiène en vidéo
- Le DVD 3 (Réf 5507) : La cuisine moléculaire, une visite au laboratoire d'Hervé This
- Le DVD 4 (Réf 5508) : La cuisson sous vide à juste température (avec Bruno Goussault)

Visualisez la démonstration du DVD-Rom sur [www.editions-bpi.fr](http://www.editions-bpi.fr)

Pour 1 DVD commandé les suivants à **24€**



## Bon de commande

À RETOURNER À : EDITIONS BPI - 38, rue Mozart - 92587 CLICHY CEDEX - Tél. : 01 41 40 81 40 - Fax : 01 41 40 81 41  
[www.editions-bpi.fr](http://www.editions-bpi.fr) - Email : [bpi@editions-bpi.fr](mailto:bpi@editions-bpi.fr)

N° de client (si connu) :

Nom : .....

Adresse : .....

Ville : ..... Code Postal : ..... Tél : .....

E-mail (pour suivi de commande) : .....

Réf 5502 : 39 € TTC x ..... ex. = ..... €

Réf 5503 : 39 € TTC x ..... ex. = ..... €

Réf 5507 : 39 € TTC x ..... ex. = ..... €

Réf 5508 : 39 € TTC x ..... ex. = ..... €

+ Participation aux frais d'expédition : 6,50 € = ..... 6,50 €

**TOTAL = ..... €**

Frais d'expédition : DOM-TOM et étranger : ajouter 21 €

Règlement par CARTE BLEUE VISA (indiquer le n° et la validité ci-dessus)

Ci-joint règlement de : ..... €

Je choisis le mode de règlement ci-joint :

C.B. Visa n° ..... €

Expire à fin : .....

et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB : .....

Chèque à l'ordre de Éditions BPI

### • Le DVD 3 (Réf 5507) : La cuisine moléculaire, une visite au laboratoire d'Hervé This

Est-il obligatoire de toujours cuisiner comme autrefois ? N'y a-t-il pas intérêt à cuisiner de manière rationnelle en comprenant les phénomènes ? C'est à cette tâche qu'Hervé This consacre toute son énergie depuis plus de 20 ans. Auteur avec Nicolas KURTI du concept de gastronomie moléculaire, une science qui permet d'expliquer les modifications culinaires. L'application de ces principes scientifiques se retrouve dans une autre discipline : la cuisine moléculaire. Sous les feux de la rampe depuis quelque temps. Une nouvelle façon de faire évoluer notre métier. Comprendre pour innover plus vite. De nouveaux produits, de nouveaux matériels et de nouvelles méthodes.

## Chomette Direct arrive sur le net

Le groupe E.CF (Chomette Favor), distributeur français en arts de la table, se lance dans la vente à distance. Grâce à son site [www.chomettedirect.com](http://www.chomettedirect.com), il souhaite apporter aux professionnels de la restauration la possibilité de commander facilement 24 h/24 et de bénéficier du plus large choix du marché avec plus de 6 000 références en arts de la table, cuisine, vente à emporter, hygiène et usage unique. Une offre produits qui répond à l'ensemble des besoins clients, allant du 1<sup>er</sup> prix aux plus grandes marques. Soucieux d'apporter des solutions efficaces et rapides dans la gestion du quotidien, Chomette Direct propose également une palette de services tels que la livraison en 24 ou 48 heures, un espace client personnalisé, une garantie 'satisfait ou remboursé', un SAV performant et une équipe téléphonique dédiée.



## Un vent de renouveau souffle sur Bourgeois

Par Jean Gabriel Du Jaiflin, directeur de JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts

**Guy Babolat**, p.-d.g. de la société coopérative Bourgeois, qui fabrique des fours mixtes professionnels, avait organisé fin avril une rencontre sous le signe du renouveau et de l'innovation, en présence de nombreux élus dont **Pierre Herisson**, sénateur de Haute-Savoie, **Lionel Tardy**, député de Haute-Savoie, **Pierre Losserand**, conseiller général du canton de Faverges, **Alfred Golliet-Mercier**, adjoint au maire de Faverges, **Pierre Losserand**, conseiller général, **Michel Rohard**, de l'Union régionale des Scop. Chacun a œuvré pour le maintien de cette société performante dans la région. Des clients, des fournisseurs, des banquiers... étaient au rendez-vous. Les salariés, qui détiennent 61 % des actifs de cette société coopérative, ont pu présenter leur outil de travail. **Jacotte Brazier**, la petite fille d'**Eugénie Brazier**, 'La Mère Brazier', étaient également présente. Bourgeois, implanté à Faverges (74) depuis 1946, n'a cessé de faire de l'innovation un véritable défi. L'entreprise a su s'adapter, surmonter les difficultés et se moderniser tout en restant fidèle à la tradition de la grande cuisine française.

### Une nouvelle organisation plus performante

Aujourd'hui, Bourgeois, stimulé par une nouvelle équipe de management, a entièrement renouvelé sa gamme et aborde l'avenir avec une nouvelle organisation plus performante.

L'innovation est aussi impulsée par une réflexion globale d'éco-conception menée, avant les autres, avec le Cetim (Centre d'études techniques des industries méca-

niques). Un processus unique qui prend en compte l'impact du produit à toutes les étapes de sa vie, de la fabrication au recyclage. La recherche-développement mise en œuvre a fait porter un important effort sur les économies d'énergies et de fluides. Ce qui permet de proposer à l'acquéreur une démarche gagnant/gagnant : réduction des coûts d'utilisation et moindre impact environnemental.

Le résultat est la nouvelle génération du four Zénith avec des performances attestées :

- baisse de 18 % de la consommation d'eau ;
- baisse de 35 % de la consommation d'électricité ;
- baisse de 14 % du contenu énergétique (matériaux) ;
- four 3 fois moins bruyant ;
- réduction de 25 % des produits lessiviels ;
- mise au point d'un produit de lavage 100 % recyclable ;
- et enfin un four recyclable à 91 %.

Toutes ces performances s'affichent sur le compteur des consommations qui équipe tous les modèles de la gamme Zénith. Le confort d'utilisation et la performance ne sont pas oubliés avec un recours aux technologies de pointe : programmation, écrans tactiles, interface clé USB, etc.

Pour cette démarche unique en France, Bourgeois a reçu le prix Apria recherche & développement lors du salon Equip'Hôtel. Par ailleurs, le four Zénith est exposé à l'Eco Design Center de Sophia-Antipolis, centre de référence en matière d'éco-conception.

TÉL. : 04 50 32 58 58  
WWW.BOURGEOIS.COOP

## La terrine de veau au foie de canard et pleurotes par Rougié

Rougié enrichit sa gamme Terrines Saveurs avec sa Terrine de veau au foie de canard et pleurotes. Pour la première fois, la marque marie la viande de veau au foie gras. Quelques pleurotes viennent parfumer subtilement la recette. La fermeté et la bonne tenue du produit permettent d'obtenir un tranchage très propre et une mise en situation soignée 'façon terrine charcutière'. À déguster chaude ou froide, en entrée ou en plat principal, les chefs peuvent se l'approprier et laisser libre cours à leur imagination... accompagnée de pommes de terres fondantes à l'huile d'olive, d'une fricassée de champignons ou encore de tagliatelles de légumes et jus de veau.

WWW.ROUGIE.COM



## Le Sanipousse 2 respecte l'arrêté de décembre 2009

L'arrêté du 21 décembre 2009 (relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant) apporte une modification fondamentale à propos des plats témoins (échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs) : désormais, ils doivent être conservés au froid positif au moins cinq jours, il n'est plus question de les congeler.



Le Sanipousse 2 est un concept qui permet de gérer les échantillons témoins quels que soient les besoins de l'exploitation. Il se compose de récipients étanches et rigides, gobelets ou boîtes, exempts de germes. Ils sont fabriqués sur un site de production certifiée ISO 9001, entièrement automatisé, et dans un univers sous atmosphère contrôlée. La première manipulation est faite en cuisine par le chef, l'exploitant ou le responsable de la qualité. C'est une garantie essentielle puisque le contenant, lorsqu'il est saisi pour effectuer le prélèvement, est exempt de germes, ce qui n'est pas le cas si l'on s'empare de n'importe quel contenant pour réaliser son échantillonnage. Pour respecter l'arrêté du 21 décembre 2009, la rigidité, l'étanchéité et l'absence de germes sont des qualités indispensables.

Les contenants du Sanipousse 2 s'insèrent dans des modules qui permettent de stocker les échantillons. Il est nécessaire de prévoir autant de modules que de plats à échantillonner.

WWW.SANIPOUSSE.COM

## Elle & Vire propose un appareil à Tiramisù

Après le succès de la Panna cotta, Elle & Vire Professionnel lance un appareil à Tiramisù en brique UHT 1 litre, longue conservation à température ambiante... Une offre unique sur le marché. Très facile à mettre en œuvre, il suffit de foisonner l'appareil 4 minutes au batteur, de le dresser selon vos envies (ex. : biscuits imbibés de café pour une recette classique) et de le réserver au froid. Comme tous les appareils Elle & Vire Professionnel, il résiste aux alcools, aux arômes et à l'acidité des fruits. On appréciera sa texture crémeuse et sa tenue parfaite (même après congélation)...



WWW.ELLEETVIRE-PRO.COM

## SE PRÉPARER AUX VISITES DE CONTRÔLES

**Manipulation des denrées : quelles précautions prendre ?**

Des végétaux crus à la viande hachée, en passant par les féculents et les charcuteries, rappel des gestes indispensables pour préparer les denrées et éviter les contaminations.

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](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**Décontamination des légumes**

Les végétaux crus sont parmi les produits bruts les plus contaminés et les plus contaminants. La terre est très riche en micro-organismes pathogènes et peut devenir la source d'une contamination du matériel, des locaux, mais aussi d'autres produits en contact avec les légumes. On veillera à séparer les étapes de traitement des légumes crus des autres étapes de préparation.

Si l'on dispose d'une légumerie indépendante, celle-ci permet de séparer dans l'espace cette étape de traitement. Dans le cas contraire, il importe de veiller à séparer dans le temps ces opérations. Il reste possible d'effectuer cette opération avant préparation : il faut veiller à toujours effectuer un nettoyage et une désinfection du secteur concerné avant les étapes propres.

**Comment réaliser cette étape ?**

Si le déconditionnement des légumes crus n'a pas été réalisé, on le pratiquera à l'entrée de la cuisine en éliminant sans délai cartons et cagettes. Pour les légumes destinés à être consommés crus, la désinfection est impérative en 4 étapes :

- le lavage des légumes pour retirer la terre présente ;
- la désinfection qui s'effectuera par un trempage de 5 minutes minimum dans un bac d'eau propre dans lequel on ajoutera par exemple de l'eau de javel à 12 °C chlorée (concentration 1/1000 dans l'eau de traitement). L'usage de pastilles pré-dosées est recommandé ;
- le rinçage : après désinfection, on veillera à immédiatement rincer à l'eau claire. Attention, cette étape doit se faire dans un bac propre ;
- l'essorage : celui-ci se fera dans un matériel nettoyé et désinfecté après chaque période d'utilisation.

Les produits ainsi décontaminés seront mis en œuvre sans délai ou stockés en chambre froide entre 0 et +3 °C dans des bacs propres, filmés et dotés de couvercle. On indiquera la date de préparation et les produits seront utilisés dans les 24 heures au maximum après leur préparation.



Il importe de veiller à stocker ces produits propres dans une chambre froide 'produits finis' et non dans celle des légumes terreux.

**Préparation des denrées crues destinées à une cuisson**

Après le déconditionnement, les denrées crues sont fragilisées et leur manipulation risque de polluer. Leurs micro-organismes risquent en outre de polluer les secteurs où sont manipulées les denrées prêtes à être servies aux clients. D'où l'importance de séparer les activités de manipulation des denrées fragiles en assurant un nettoyage et une désinfection rigoureuse de tout le matériel et des plans de travail en contact avec les produits crus. On fera de même avec les mains, avant tout contact avec un autre produit. Cette opération se fera le plus près possible de la cuisson pour éviter

toute prolifération microbienne sur les produits portionnés (comme dans la préparation de steaks par exemple...)

• Le cas particulier des viandes hachées : le hachage des viandes en restauration est autorisé, sous réserve d'être réalisé au plus près de la consommation, dans un respect strict des règles de nettoyage du matériel utilisé (hachoir, bacs, spatules, mains) et de la chaîne du froid (stockage au froid dans une enceinte réfrigérée à 0 / +3 °C immédiatement après le hachage).

Il ne faut pas oublier de protéger le matériel après utilisation et nettoyage, et, si possible, de stocker la lame au froid.

**Préparation froide**

Puisque, par définition, les préparations froides sont servies sans réchauffage final, tous les micro-organismes qui contamineront le produit pendant la préparation se retrouveront dans le produit fini. Comme les préparations froides sont très manipulées (tranchage, mélange, décoration...), cela augmente le risque sanitaire. Les préparations froides sont donc réalisées dans un secteur protégé et réservé à cet usage. L'idéal est de disposer d'un local réfrigéré à +12 °C.

**Préparation des râpés**

La préparation des râpés se fera dans un secteur propre en utilisant des légumes parés, décontaminés et réfrigérés. Il convient de veiller à utiliser un matériel préalablement nettoyé et désinfecté. Il est recommandé de passer immédiatement les légumes râpés dans un bac propre filmé ou doté d'un couvercle dans une enceinte réfrigérée à 0 / +3 °C.

**Crudités et salades mélangées**

La préparation des crudités et salades mélangées se fera dans un secteur où ne sont présents que les produits décontaminés, réfrigérés et passés en bac propre. Lors de l'assemblage des denrées et de leur dressage, il faut veiller à la propreté du matériel, à l'hygiène des mains grâce à un nettoyage systématique entre chaque préparation. Le port de gants n'est envisagé que lorsque l'on manipule des denrées propres. Le changement de gants se fera très fréquemment pour éviter qu'ils ne se polluent.



Il est préférable de mettre des gants pour cette opération (sur des mains propres).

**Les charcuteries**

Outre le strict respect des règles de déconditionnement, le tranchage implique d'être très rigoureux pour le nettoyage et la désinfection du trancheur, opérations à réaliser immédiatement après utilisation par un démontage complet. Ces appareils sont en général très difficiles à nettoyer et devront attirer toute l'attention de l'opérateur.

Le tranchage se fera dans l'ordre suivant : d'abord, les charcuteries cuites (jambon, andouillette, saucisson à l'ail...); puis les salaisons (salami, saucisson sec, jambon cru...).

**Important :** le trancheur doit être systématiquement nettoyé et désinfecté après la préparation de charcuterie, avant de s'en servir pour d'autres tranchages tels que viandes froides ou viandes chaudes. Les charcuteries ainsi tranchées seront repassées dans une enceinte à 0 / +3 °C (filmées, datées).

Filmer ou recouvrir le trancheur après utilisation, nettoyage et désinfection.

**Préparation chaude classique**

La cuisson est un excellent moyen de maîtriser les risques microbiens sous réserve que les produits cuits soient de bonne qualité et maintenus à une température suffisante après cuisson. Les produits mijotés ou cuits à la vapeur subissent des cuissons à cœur prolongées et ne poseront que peu de problèmes sous réserve que l'on maintienne jusqu'à la consommation une température supérieure à +63 °C. Les produits qui ne subissent pas une cuisson à cœur (viande rouge, steak haché...) devront être préparés immédiatement avant consommation.

**Tranchage à chaud**

C'est une étape sensible qui risque de contaminer le produit.

On veillera donc à :

- l'hygiène absolue du matériel de tranchage ;
- l'hygiène parfaite des manipulations (usage de gants répondant aux exigences des manipulations des préparations froides) ;
- l'absence totale de denrées crues à proximité de cette étape ;
- respecter un délai très court entre le tranchage et la consommation ;
- assurer le maintien en liaison chaude immédiatement après le tranchage (produits maintenus au-dessus de + 63 °C).

**Légumes et féculents**

Les légumes et féculents constituent des denrées à risque s'ils sont maintenus à une température tiède. Il convient donc, soit d'assurer une liaison chaude complète à + 63 °C, soit d'assurer un refroidissement rapide.

Il est recommandé d'effectuer les cuissons des féculents et légumes fragiles immédiatement avant le service pour éviter tout problème.

[WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR](http://WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR)



Retrouvez les consignes propres aux huiles de friture en composant le mot-clé **RTR89486** sur le moteur de recherche [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr).





À LOS ANGELES

## Ludo Lefebvre révolutionne la cuisine nomade

Nommé 'chef du futur' par le magazine américain 'Time', Ludovic Lefebvre, 39 ans, était la vedette de l'édition 2010 du salon NRA en mai dernier à Chicago. Le chef bourguignon y présentait Ludo Bites ('Les Bouchées de Ludo'), son nouveau concept de restaurant gastronomique ambulante.

C'est une 'success story' à l'hollywoodienne. À 39 ans, le chef bourguignon **Ludovic Lefebvre** fait un carton avec son restaurant itinérant Ludo Bites ('Les Bouchées de Ludo'). Tous les deux ou trois mois, il change d'endroit et chaque nouvelle ouverture est un phénomène : quand il a annoncé sur le réseau social Twitter l'ouverture de Ludo Bites à son nouvel emplacement Grams & Papas, à Los Angeles, les réservations ont été prises d'assaut : en moins d'une journée, toutes les tables étaient retenues, pour les trois mois de vie du restaurant à cet endroit. "Dîner à Ludo Bites pourrait changer la façon dont vous pensez à un restaurant", prévient **John Gold**, le célèbre critique gastronomique américain, vainqueur du prix Pulitzer. "Le concept de restaurant éphémère fonctionne comme un jeu pour les clients", explique Ludovic Lefebvre. Mais le succès de Ludo Bites est aussi lié à la personnalité du chef. Avec son beau visage et ses tatouages, Ludovic aurait pu faire carrière comme acteur. D'ailleurs, la télévision américaine s'est entichée de lui : il est régulièrement l'invité d'émissions comme Top Chef Masters, Iron Chef America, The Today Show...

### De Dijon à Hollywood

Après avoir décroché un CAP au lycée Castel de Dijon, Ludovic a fait ses classes sous les ordres de ses mentors **Pierre Gagnaire**, **Guy Martin**, **Marc Meneau** et **Alain Passard**. En 1996, il part vivre à Los Angeles. Pendant douze ans, il officie dans les plus prestigieux restaurants de la Cité des Anges comme L'Orangerie et Bastide. Puis, se souvient-il,



"comme tous les chefs, j'ai eu envie d'ouvrir mon propre restaurant". Mais l'investissement nécessaire le refroidit. "Cela me faisait peur de signer un bail pour quinze ans. J'aurais peut-être envie de rentrer en France ou de cuisiner à New York un jour. On ne sait jamais."

Il commence alors à chercher des lieux fermés le soir : boulangeries, galeries d'art, "partout où il y avait une cuisine", résume-t-il. En pleine crise, il n'a aucun mal à trouver des endroits qui accepteraient de l'héberger contre un loyer. La municipalité n'a pas bronché non plus : "Il n'y avait pas de loi pour empêcher cela car il n'y avait jamais eu ce genre de concept auparavant", note-t-il.

### Ticket moyen à 38 euros

En 2007, il ouvre son premier Ludo Bites au Bread Bar, la boulangerie du Français **Éric Kayser**. Après une parenthèse d'un an à Las Vegas (comme consultant pour le groupe Tao), il reprend le concept : trois mois au Bread Bar, puis trois semaines à Royal T, avant d'atterrir à Gram & Pa-

Ludovic Lefebvre devant son nouveau camion lors du salon NRA à Chicago.

pas, qu'il a quitté le 28 mai. Là, Ludo Bites a réalisé environ 110 couverts par soir. Les plats coûtent entre 10 et 29 \$ (8 à 23 €). Le ticket moyen se situe à 45 \$ (36 €) sans les vins. Le prochain Ludo Bites ouvrira en août. Compte-t-il se poser un jour? "Non ! Pas pour l'instant", réplique-t-il. Il faut dire que, pour lui, les avantages sont nombreux. "À chaque nouvel emplacement, c'est un nouveau concept, un nouveau menu", et de fait, le concept lui laisse une grande marge de manœuvre créative. Ludovic s'est fait un nom pour ses plats créatifs comme le désormais célèbre Croque-monsieur noir au foie gras (avec un pain à l'encre de seiche). La structure est souple : Ludo emploie quatre salariés qui le suivent à chaque nouvel emplacement. "Les cuisiniers prennent les commandes et servent. Nous

faisons tout. C'est comme de cuisiner à la maison." Les frais de décorations sont minimes : "Je mets seulement quelques-uns de mes tableaux au mur, car je peins aussi."

Ludo Bites Truck, son nouveau camion qu'il s'apprête à ouvrir en juillet, suit la même logique. "C'est excitant de faire de la cuisine gastronomique dans la rue." Question logistique, la préparation ne se fera pas dans le camion. Au menu, du poulet frit très raffiné : mariné dans sauce soja ou au romarin (7,5 \$ - soit 6 € - pour trois morceaux et une sélection de deux sauces), le Sandwich de Ludo avec poulet croustillant, pain de campagne venu du Bread Bar et sauce tartare française. En dessert, une crème brûlée (4 \$ - soit 3,2 €) ou des cookies à la limonade glacée. En 2011, il projette d'ouvrir un nouveau camion de cuisine française gastronomique. Ludovic n'a pas fini de rouler sa bosse. **Laure Guilbault**

[LUDOLEFEBVRE.COM/LUDO-BITES](http://LUDOLEFEBVRE.COM/LUDO-BITES)

### La cuisine de rue a le vent en poupe

Ludovic Lefebvre est un ambassadeur de la tendance cuisine itinérante. Pour son Ludo Bites Truck, il a signé un partenariat avec Moby Munch, une entreprise californienne qui propose des services de cuisine mobile. C'est-à-dire un camion gastronomique 'clés en main' : de la confection de la cuisine installée dans le camion jusqu'au permis municipal pour garer le véhicule en passant par le marketing sur les sites de réseaux sociaux. "Los Angeles est une ville qui se prête particulièrement bien à la cuisine de rue, explique Josh Tang, cofondateur de Moby Munch, notamment grâce au climat ensoleillé et à la législation souple sur les permis de stationnement." Mais la tendance a gagné d'autres grandes villes américaines comme San Francisco, Portland ou New York. En février 2010, les New Yorkais ont bravé le froid pour goûter aux hot-dogs que **Daniel Boulud** servait dans un camion. L'événement était organisé par la chaîne NBC New York pour promouvoir son nouveau site internet culinaire Feast.

UNE NOUVELLE ÉTAPE POUR LA CHAÎNE FONDÉE EN 1990

## Le Pain Quotidien ouvre à Central Park

New York La chaîne fondée par Alain Coumont fête son vingtième anniversaire cette année et a ouvert son 21<sup>e</sup> restaurant new-yorkais.

À Central Park, la file d'attente était longue devant le Pain quotidien au lendemain de son ouverture new-yorkaise, en mai. La chaîne belge a réussi un joli coup en décrochant le contrat pour l'emplacement très convoité du Mineral Springs Pavilion à Central Park, au nord de Sheep Meadow, la grande pelouse où se retrouvent les New-yorkais en quête de verdure au milieu des gratte-ciels. Situé dans une ancienne ferme remise à neuf, le restaurant dispose de 30 places assises à l'intérieur et 100 places en terrasse. Une nouvelle étape pour la chaîne fondée en 1990 qui compte aujourd'hui 140 restaurants à travers le monde. Au menu du nouveau restaurant, on retrouve les soupes, salades, tartines, pains



Le Pain Quotidien a décroché un emplacement très convoité au cœur de Central Park à New York.

a aussi concocté le menu du Pain Quotidien à Paris. À New York, le menu sera composé de produits issus des fermes de la région de New York avec des vins ou des bières pression biologiques. Le ticket moyen se situera autour de 40 dollars (30 €). Chaque semaine se tiendront des conférences sur le développement durable, l'environnement, l'art de faire son pain, ainsi que des dégustations de vin et huile d'olives biologiques. **L. G.**

biologiques de toutes sortes (blé, son, noix), baguettes, brioches, glaces végétaliennes et gâteaux.

### Conférences sur le développement durable

À partir de la fin du mois, les clients pourront aussi y dîner. Le menu - des créations végétariennes - sera signé par le chef américain **Kaegan Welch** qui



Retrouvez sur [www.lhotellerie-restauration.com](http://www.lhotellerie-restauration.com) :

• d'autres conseils et reportages sur

les États-Unis : cliquez sur 'Conseils et reportages par pays' ;  
• les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'



À LA TÊTE D'UN GROUPE EMPLOYANT 200 PERSONNES À LONDRES

## Les frères Galvin, rois de la brasserie française

Avec quatre restaurants ouverts en cinq ans, tous encensés par la critique, les deux chefs de cuisine et, désormais, d'entreprise, sont devenus des incontournables outre-Manche.

Depuis l'automne 2009, Galvin La Chapelle, le dernier-né des frères **Chris et Jeff Galvin**, prend place dans le hall de Saint Boltoph, une ancienne église victorienne classée monument historique. L'extraordinaire hauteur sous plafond de la salle donne des allures de cathédrale à cette brasserie de 94 couverts, située entre Spitalfields et Liverpool Street. De la mezzanine - privatisable -, les clients peuvent surplomber un décor au style français sans surprise, indémodable outre-Manche. Côté assiette, le menu allie classicisme et qualité : Thon à l'escabeche, Caviar d'aubergine relevé à la coriandre, Terrine landaise, Lasagnes de crabe du Dorset, Velouté de chanterelles, Cannelloni à la ricotta, tomates et parmesan, Bar aux épinards et salsifis, Suprême de volaille des Landes et son bouillon de cèpes... À la carte, les plats



Chris et Jeff Galvin.

oscillent entre 11,5 et 22,5 £ (13,8 à 27 E) et le menu propose une formule à 35 £ (41,9 E) à midi et à 40 £ (47,9 E) le soir. Pour ceux qui préfèrent une ambiance bistrot plus décontractée au menu plus abordable, il n'y a qu'un pas à faire. Galvin Café à Vin, mitoyen de La Chapelle, offre une carte saisonnière simple aux influences italiennes et françaises pour un prix compris entre 5,5 et 14,5 £ (6,6 et 17,3 E), et une option breakfast pour les

brunchs du week-end, à déguster en terrasse ou en salle.

### 1 étoile Michelin en 2010

Le groupe Galvin, c'est aussi Galvin at Windows, ouvert en mai 2006, au 28<sup>e</sup> étage de l'hôtel Hilton Park Lane. Seconde ouverture du groupe, elle est aussi la plus gastronomique avec une étoile *Michelin* conquise en 2010. Mais c'est surtout Galvin Bistrot de Luxe à Baker Street, ouvert en 2005, qui a lancé les deux frères sur la scène médiatique gastronomique londonienne, dans un style cultivant la brasserie parisienne haut de gamme traditionnelle. Aujourd'hui, le groupe emploie plus de 200 personnes, "dont

20 % de Français au Galvin Bistrot de Luxe et 45 % pour Galvin at Windows", précise la direction des ressources humaines. Malgré la crise, le groupe se développe et recrute entre 80 et 100 personnes chaque année. Avant de créer leur marque, les frères Galvin ont pu expérimenter la cuisine étoilée et la stratégie de groupe. Quand Chris, l'aîné, travaillait dans le groupe Conran (directeur de la restauration) puis à The Wolseley (chef exécutif), Jeff, le cadet, s'échauffait à l'Escargot (1 étoile *Michelin*), Chez Nico au 90 Park Lane (ex-3 étoiles), et The Oak room avec **Marco Pierre White** (ex-3 étoiles).

Tiphaine Beausseron

### En chiffres

Menu : La Chapelle (35 à 40 £) ; Café de Luxe (25,50 £), Bistrot de Luxe (30 £), Galvin at Windows (25 à 75 £)  
Salaire moyen : 14 500 à 16 500 £ pour les débutants, 20 000 à 35 000 £ voire plus pour les plus expérimentés.

WWW.GALVINRESTAURANTS.COM

### PLUS DE 100 CHEFS ÉTOILÉS PRÉSENTS

## Le Waterside Inn fête 25 ans de 3 étoiles Michelin

**Bray-on-Thames** Pour célébrer cet anniversaire, Michel et Alain Roux ont invité tous les chefs étoilés du Royaume-Uni à un cocktail inédit réunissant les plus grandes toques du pays.

Plus de 100 chefs étoilés ont fait le déplacement. Il faut dire que l'événement était d'envergure exceptionnelle, voire historique. Le Waterside Inn est en effet l'unique restaurant hors de France à avoir conservé ses 3 étoiles *Michelin* pendant vingt-cinq années consécutives. Ouvert en 1972, il décrochait deux ans plus tard 1 étoile, puis une seconde en 1977. La troisième, conquise en 1985, ne l'a pas quitté. Pour fêter ce quart de siècle dans les plus hautes sphères culinaires, l'équipe du Waterside Inn souhaitait marquer le coup. Au menu, plus de 22 plats issus des meilleures recettes de ces vingt-cinq dernières années, présentés en petites portions avec référence de l'année de mise au menu. Le tout accompagné d'une sélection de vins de grande qualité.

Les chefs des tables les plus renommées du Royaume-Uni, tels que **Heston Blumenthal** (3 étoiles au Fat Duck, Londres), **Marcus Wareing** (2 étoiles à Marcus Wareing at The Berkeley, Londres), **Raymond Blanc** (Le Manoir aux Quat'Saisons, Oxford) ou **Pierre Koffmann**, (ex-3 étoiles *Michelin* à La Tante Claire à Londres, aujourd'hui fermé), ont fait honneur à **Michel et Alain Roux**, les propriétaires du Waterside Inn, en se déplaçant pour la soirée dans ce restaurant situé au bord de la Tamise, à une cinquantaine de kilomètres du cœur de Londres. La jeune génération montante britannique était elle aussi présente : **Tom Aikens** (Tom Aikens à Chelsea - 1 étoile), **Tom Kitchin** (1 étoile à The Kitchin, Édimbourg), **Brett Graham** (2 étoiles à The Ledbury et 1 étoile à Harwood Arms, tous deux à Londres) n'ont pas fait défaut. Bien sûr, les chefs français installés en Grande-Bretagne étaient, pour la majorité d'entre eux, présents également : **Jocelyn**



Plus de 100 chefs au Waterside Inn pour célébrer les 25 ans des 3 étoiles au guide 'Michelin', avec au premier plan et de gauche à droite : **Raymond Blanc, Alain Roux, Michel Roux et Jean-Luc Naret.**

**Herland** (3 étoiles à Alain Ducasse at The Dorchester, Londres), **Olivier Limousin** (2 étoiles à L'Atelier de Joël Robuchon, Londres), **Hélène Darroze** (1 étoile à Hélène Darroze at The Connaught, Londres), **Pascal Aussignac** (1 étoile au Club Gascogne, Londres), **Alexis Gauthier** (ex-Roussillon qui vient d'ouvrir Gauthier Soho), **Jean-Denis Le Bras** (1 étoile à Sketch, Londres). **Jean-Luc Naret**, directeur des guides *Michelin*, **Derek Brown**, son prédécesseur à la tête des guides rouges, et **Derek Bulmer**, directeur des guides *Michelin* au Royaume-Uni, ont eux aussi rendu hommage à la réussite de Michel Roux et de son fils Alain, qui a pris sa succession. "Cuisinez, cuisinez, cuisinez. Jamais pour un guide, quel qu'il soit, mais pour ce que vous croyez être de la bonne cuisine", a déclaré Michel Roux lors de cette soirée, tout en soulignant l'importance essentielle de l'équipe de salle et de cuisine. Un clin d'œil, notamment à son fidèle homme de salle, **Diego Masciaga**, présent depuis 1988, et au chef **Fabrice Uhrin**, qui a rejoint l'équipe de cuisine en 2001. T. B.

### AVEC SES ESCALES LITTÉRAIRES

## Sofitel cultive littérature et art de voyager

**Londres** Début juin, l'écrivain Philippe Besson était invité au Sofitel St James, situé au cœur de Londres, pour une opération peu banale : s'inspirer de la ville et écrire une nouvelle qui sera publiée en 2011 dans *Le Figaro littéraire*.

Conçu en 2008, grâce à la rencontre de **Dominique Colliat**, directrice Europe, Moyen-Orient et Afrique de Sofitel, et des écrivains **Catherine Enjolel et Denis Labayle**, le projet des Escapes littéraires s'est concrétisé l'année suivante. Ainsi, dix écrivains (**Yasmina Khadra, Akli Tadjer, Jean-Marie Rouart, Delphine de Vigan...**) ont été reçus individuellement en 2009 par un établissement Sofitel dans une ville du Maroc, de France ou d'Algérie. Le concept est simple : Sofitel invite quelques jours un auteur de renom pour qu'il s'immerge dans la ville et s'en inspire pour écrire une nouvelle mettant en toile de fond la ville en question et, parfois même, l'hôtel. Pendant son séjour, l'écrivain est invité à participer à des festivals locaux et à des animations organisées par l'hôtel (lectures, discussions, débats...).

Depuis février 2010, les premiers textes sont publiés en français et en anglais sur un site internet dédié ( <http://www.lefigaro.fr/sofitel> ), et les lecteurs du *Figaro littéraire* peuvent découvrir, chaque premier jeudi du mois, l'extrait d'un nouveau récit ainsi qu'une présentation au format carte postale du Sofitel partenaire. "Le *Figaro littéraire* devrait publier deux fois par an un supplément spécial de six nouvelles qui sera distribué aux clients de Sofitel dans leur chambre. Nous travaillons également sur un projet de publication en librairie d'un recueil de l'ensemble de ces textes", précise Denis Labayle, dont le récit, suite à son séjour au Sofitel Luxembourg, devrait paraître début 2011, tout comme celui de **Patrick Poivre d'Arvor** sur Louxor, ou encore celui de **Philippe Besson** qui vient de terminer une semaine au Sofitel St James de Londres. T. B.



Retrouvez sur [www.lhotellerie-restauration.com](http://www.lhotellerie-restauration.com) :

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



**BANC D'ÉCAILLER - ÉTAL À POISSON**  
réalisations sur mesure

**L'ATELIER DE PICARDIE** Tél. : 03 23 08 59 54  
atelierdepicardie@orange.fr Mob. : 06 10 53 04 01

AU TERME DE SA TOURNÉE DE PROMOTION

## Le road show 'All seasons' s'arrête à Bruxelles

Le bus mis en place par la chaîne du groupe Accor achève, le 24 juin, sa tournée de quarante jours en Europe, en stationnant place de la Monnaie pour trois jours.

C'est donc à Bruxelles que se termine, le 24 juin, le road show médiatique, entamé le 17 mai dernier par la chaîne All seasons et qui l'a menée dans 9 villes d'Europe : Paris, Toulouse, Madrid, Rome, Milan, Zurich, Munich, Berlin et, pour finir, Bruxelles. Le camion bleu nuit, aux couleurs de l'enseigne, a donc rempli la mission qui lui était confiée : se faire connaître des éventuels clients et investisseurs du groupe. Pour la direction d'Accor, le bilan de l'opération a été très positif. "Nous avons la chance de présenter un produit jeune, sympathique, frais et confortable qui plaît aux clients", souligne **Christophe Vanswieten**, le directeur Accor de la zone Europe du Nord. *Le concours lancé sur internet et qui permettait de gagner des nuits dans une chambre All seasons lors de nos arrêts dans chaque ville a recueilli 40 000 participants.*

De leur côté, les éventuels candidats franchisés ont aussi découvert une marque qui leur parle. Cette jeune chaîne, destinée à accueillir 95 % de franchisés, offre toutes les garanties d'un grand groupe doté d'un solide système de distribution. La chaîne, lancée en 2007, compte 80 établissements dont 50 ouvertures pour la seule année 2009 et affiche la volonté d'ouvrir 400 hôtels d'ici à 2015. Pour les candidats franchisés, les règles sont simples : être un établissement indépendant, moderne, avec au moins



**Xavier Droin**, directeur général Accor Hospitality Belgique et Luxembourg, et **Christophe Vanswieten**, directeur Accor de la zone Europe du Nord.

150 chambres de taille moyenne, pouvant répondre à une charte qualité interne sommaire avec quelques normes de confort, et surtout, offrir un prix tout compris (chambre, petit-déjeuner et internet).

En Belgique et au Luxembourg - qui n'avaient encore aucun établissement de la marque -, ce sont 15 hôtels All seasons qui sont programmés d'ici à 2015. "Nous en avons déjà signé quatre, se réjouit **Xavier Droin**, directeur général Accor Hospitality Belgique et Luxembourg, dont deux hôtels existants à Anvers et deux constructions à venir." Pour **Christophe Vanswieten**, "nous avons dans cette zone Belgique et Luxembourg un parc potentiel de 150 hôtels environ". L'enseigne All seasons prendrait donc 10 % de parts de marché dans ce segment. Une belle performance pour une marque encore inconnue il y a deux ans. **Évelyne de Bast**

### EN BREF

#### Fabrice Vulin arrive au château de la Chèvre d'or

**Fabrice Vulin**, le chef exécutif du Dar Ennassim, restaurant gastronomique du Palmeraie Golf Palace à Marrakech, arrivera dans quelques semaines à La Chèvre d'or à Èze. Dauphinois d'origine, il travaillait au Maroc depuis 2006. Conjointement à ses fonctions au restaurant gastronomique, il occupait celles de directeur de la restauration et avait lancé en 2009 un second restaurant inspiré de la cuisine marocaine, El Karmoussa, ainsi qu'une gamme de vins, baptisée Fabrice Vulin Wine's. Avant cette aventure, il était resté trois ans en Suisse où il avait décroché 2 étoiles Michelin au Parc des Eaux-Vives à Genève. En 2000, il était chef des cuisines du restaurant Pic à Valence. Avec ce beau palmarès, il arrive donc pour relever le challenge de conserver les 2 étoiles Michelin du Relais & Châteaux après les départs successifs de **Philippe Labbé** et de **Didier Elena**. Outre le restaurant étoilé, il aura sous sa responsabilité la terrasse Les Remparts, le Café du Jardin et le restaurant fusion Eden. À ses côtés, **Julien Dugourd**, ex-second de **Christophe Michalak**, prend la tête de l'équipe de pâtisserie.



Fabrice Vulin bientôt de retour en France.

#### Une Palme d'or Nicolas Feuillate pour Alice Tourbier

La 7<sup>e</sup> édition des Trofemina Tentation 2010 s'est déroulée au VIP Room Theater à Paris (1<sup>er</sup>). Cinq candidates ont reçu les Palmes d'or Nicolas Feuillate, chacune dans leur domaine : business : **Sophie Pécriaux**, PDG City One ; culture : **Brigitte Hool**, cantatrice ; sport : **Morgane Ribout**, championne du monde de judo ; espoir : **Agathe Bursin**, vigneronne et hôtellerie ; **Alice Tourbier**, propriétaire des Sources de Caudalie à Bordeaux-Martillac (33) et des Étangs de Corot à Ville-d'Avray (92).

Les finalistes de la catégorie hôtellerie : (de gauche à droite) **Katya Terrassoux**, **Alice Tourbier** et **Marie Trouillet**.



N. L.

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

**L'Hôtellerie**  
Restauration



> Abonnez-vous par téléphone :

**01 45 48 45 00**

ou par fax : **01 45 48 51 31**

ou par internet : **lhotellerie-restauration.fr**

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

Nom :

Adresse :

Code postal & Localité :

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

- RIB joint (10 € par trimestre, durée libre, interruption sur simple demande)
- Chèque joint ou Carte Bleue (40 € pour 1 an)

N°

Date de validité : /

3 derniers chiffres au dos de la carte :

### ARTICLES PRÉCÉDENTS

> Recevoir une copie des articles précédents sur :

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

10 € par thème à retourner à :

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

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal & Localité : \_\_\_\_\_