

L'Hotellerie

Restauration

16 JUILLET 2010 N° 3194

RECETTE DE CHEF À CHEF PAGE 27

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 10

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



ESCALOPE DE SAINT-JACQUES
ET DE LANGOUSTINES RÔTIES,
GALET DE VITELLOTTE
AU BEURRE BLANC DE NOILLY

M 01692 - 3194 - F: 3,00 €



AU CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

PAGES 2-3

LES 9 MEILLEURS ÉLÈVES DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL HONORÉS À LA SORBONNE



Axelle Gillig, 1^{er} prix restauration approfondissement 'organisation et production culinaire', élève du centre de formation d'apprentis (CEFPFA) d'Illkirch-Graffenstaden (67), félicitée par le chef **Michel Roth**.



Thomas Chailloux, 1^{er} prix technologie et gestion hôtelières, élève du lycée Lesdiguières de Grenoble (38).



Audrey Curty, 1^{er} prix restauration approfondissement 'service et commercialisation', élève du lycée Le Castel de Dijon (21).

Comme le veut la tradition, c'est dans le cadre prestigieux du grand amphithéâtre de la Sorbonne (Paris, V^e) que **Luc Chatel**, ministre de l'Éducation nationale, a présidé la cérémonie de remise des prix des élèves vainqueurs du très difficile concours général des métiers. Pour la profession, ils étaient 327 candidats à se disputer l'une des 9 places de finalistes. Et ce fut avec émotion qu'ils reçurent leur diplôme des mains de **Michel Roth**, Meilleur ouvrier de France et chef des cuisines du Ritz à Paris (I^{er}).

CONJONCTURE

PAGE 7

La Côte d'Azur retrouve la faveur des étrangers

Bonne nouvelle (il y en a encore quelques-unes) : les étrangers sont de retour sur la Côte d'Azur, selon les constatations de l'Observatoire du tourisme de la région qui se félicite de

l'arrivée massive, depuis le début de l'année, des clients du Proche-Orient, de Russie, mais également de nos voisins autrichiens et allemands, alors que les Américains entament un

timide retour vers la Riviera. Autre chiffre intéressant : le shopping d'un étranger sur la Côte d'Azur s'élève à 1 974 E à Monaco, à 1 168 E à Cannes et à 1 150 E à Saint-Tropez.

SELON UNE ENQUÊTE DE CHD EXPERT

PAGES 4-5

Un an après la baisse de la TVA en restauration, 43 % des consommateurs n'ont rien remarqué

À partir d'une étude menée sur internet auprès de 300 personnes le 25 juin dernier, le cabinet CHD Expert a tiré plusieurs enseignements sur la perception des effets de la baisse de la

TVA en restauration. Si 43 % des sondés n'ont constaté aucune évolution des prix, 57 % des clients de la restauration à table gardent une image positive des établissements qu'ils fréquentent.

JURIDIQUE

PAGE 9

Il est obligatoire de comptabiliser les horaires de travail des salariés

RECORD BATTU !

PAGES 2-3

66 000 E pour une collection complète du guide 'Michelin' du XX^e siècle

C'EST L'ÉTÉ

PAGE 28

Comment choisir son parasol



CLIENTS ET PROFESSIONNELS

PAGE 8

Vacances 2010 : tout savoir sur les droits et les devoirs de chacun

Syndicalisme et démocratie

Il faut espérer que la crise enclenchée dès avant le triste congrès de Nantes de l'Umih conduira les dirigeants actuels et futurs de toutes les organisations professionnelles de l'hôtellerie-restauration à analyser en profondeur les causes d'un échec, et à envisager les moyens d'adapter enfin leur fonctionnement aux exigences de leurs mandants.

Certes, la tâche n'est pas simple, même si quelques esprits fielleux n'ont cessé d'émettre des critiques sans fondement, tout en se gardant bien de proposer le moindre début d'une solution cohérente. D'ailleurs, si c'était facile, ça se saurait... Au niveau de l'analyse de l'échec de l'Umih dans sa capacité à gérer la communication relative à la baisse de la TVA en restauration, il faut dépasser les querelles de personnes et éviter toute imputation hâtive, car ce fut bel et bien la faillite d'un système qui conduisit au fiasco de l'été dernier, dûment relayé par des médias avides de dénonciations sans preuve, d'affirmations non démontrées et d'arrière-pensées politiciennes. Sans oublier quelques prétendus 'experts', plus spécialisés dans l'art du 'je vous l'avais bien dit' que dans la formulation d'arguments circonstanciés.

Il n'empêche que c'est bel et bien ce défaut de communication qui entraîna l'Umih dans l'infamie spirale d'un congrès gâché par la colère, l'entêtement et les incompréhensions réciproques. Il n'est plus temps de se complaire dans l'analyse ou d'éventuels regrets, mais bel et bien d'envisager les actions du futur, immédiat et plus lointain, avec les moyens indispensables à une assise durable de la représentation professionnelle.

N'en déplaise aux naïfs, il est urgent pour l'Umih et les autres confédérations professionnelles, de refonder leurs statuts afin de les adapter à un mode de fonctionnement contemporain des organisations, qui ne passe par forcément par une élection avec plusieurs candidats officiellement déclarés. Le Synhorcat a ouvert la voie l'an dernier avec la réélection sans concurrent de **Didier Chenet**, après l'invalidation obtenue par des opposants qui s'abstinrent de participer au nouveau scrutin.

C'est à peu près le même scénario qui se joue à l'Umih, après l'invalidation de l'élection de Roland Héguy et d'Hervé Becam le 15 mars dernier, ces derniers se retrouvant à leur tour seuls candidats à leur propre succession pour l'élection du 4 octobre prochain. Finalement, beaucoup de bruit, de chicanes, d'effets de prétoire, et on en passe, dont le seul effet est une perte de temps pour la maîtrise de problèmes autrement plus importants que les caprices d'opposants plus soucieux d'une illusoire satisfaction de leur ego que de l'avenir de la profession.

L'enjeu est trop essentiel pour que l'on se dispense d'une remise à plat complète de l'organisation et du fonctionnement de la représentation professionnelle, sans tabou ni préjugés. D'autant que les dossiers s'accumulent. Nous aurons l'occasion d'y revenir.

L. H.

EN BREF

'Michelin' débarque à Chicago

"La diversité et la qualité des établissements culinaires et hôteliers de Chicago, associées à un formidable héritage gastronomique, faisaient de cette ville un choix logique pour compléter la collection des guides Michelin Amérique du Nord", explique **Jean-Luc Naret**, directeur des guides Michelin. Ainsi, après New York (en 2005) et San Francisco (2006), c'est le guide Chicago, le premier consacré à une ville du Midwest, qui paraîtra en novembre prochain.

Un nouveau directeur chez ADF

Nicolas Bureau rejoint le centre de formation d'**Alain Ducasse** en tant que directeur, avec "pour objectif de développer son activité et d'en faire le spécialiste de la formation professionnelle en restauration". Après un BTS hôtellerie-restauration, il a occupé le poste d'attaché commercial de Potel & Chabot avant d'intégrer le groupe Flo en tant que directeur d'exploitation de restaurant pendant six ans. En 2001, il avait pris les fonctions de directeur des achats, opération et qualité du Club Med World, puis de directeur général.

Toqueshow 2010 : prolongation des inscriptions

Vous avez jusqu'au 23 août 2010 pour déposer votre candidature au concours national des Espoirs de la gastronomie. Rendez-vous sur www.concourstouqueshow.com, pour télécharger le règlement et votre dossier de présélection.

Pour toute demande d'information, contacter Anne-Laure Favier : 04 37 49 18 77 • afavier@brake-france.fr

Un nouveau siège social pour Quick France

Quick France et ses 230 salariés s'installeront en fin d'année au Parc portes de Paris à Saint-Denis (93), dans des locaux (plus de 5 500 m²) occupés précédemment par Publicis.

Le vidéaste turc Ali Kazma au Relais Bernard Loiseau

Ali Kazma dévoile sa dernière œuvre, réalisée au Relais Bernard Loiseau, au Centre archéologique européen de Bibracte (71) jusqu'au 14 novembre 2010. L'artiste turc a choisi d'étudier le travail opéré dans les cuisines du 3 étoiles de Saulieu, sous l'œil attentif de **Patrick Bertron**. En toute discrétion, il a capté les gestes, les techniques et les émotions des cuisiniers. Ce film entre dans la série *Obstructions*, qui se penche sur les conditions de travail de l'homme et qui est projeté dans des expositions et des manifestations importantes de la scène internationale : Biennale d'Istanbul (2001), opéra de Tokyo (2001), San Francisco Art Institute (2006), Biennale de Lyon (2007), Tanas à Berlin (2010).

Décès de Madame Delaveyne

Les Anciens du Camélia et les Amis de **Jean Delaveyne**, le célèbre chef étoilé du Camélia des années 70/90, pleurent la disparition de **Marie-Yvonne Delaveyne**, l'épouse du chef, qui s'est éteinte dans sa 90^e année. Ses obsèques ont eu lieu à Marolles-en-Hurepoix, dans une stricte intimité. Nos sincères condoléances à sa famille et ses proches.

9 CANDIDATS REPRÉSENTAIENT LES MÉTIERS EN

REMISE DES DIPLÔMES DES MÉTIERS À LA S

Comme chaque année, les meilleurs élèves issus de formation ont été récompensés dans le prestigieux

Fin du suspens ! Jeudi 8 juillet, les candidats au concours général des métiers, ont reçu leurs diplômes, dans le grand amphithéâtre de la Sorbonne à Paris, en présence de **Luc Chatel**, ministre de l'Éducation nationale et porte-parole du Gouvernement, **Michel Roth**, Meilleur ouvrier de France et chef de cuisine du Ritz, des inspecteurs généraux de l'Éducation nationale, d'enseignants, ainsi que de personnalités appartenant aux mondes littéraire, scientifique, économique et sportif.

Restauration approfondissement 'organisation et production culinaire'

1^{er} prix : Axelle Gillig, centre de formation d'apprentis CEFPPA d'Illkirch-Graffenstaden (67).



2^e prix : Sonny Dufour, lycée professionnel hôtelier Alexandre Dumas de Cavaillon (84).



3^e prix : Héloïse Dizieux, lycée professionnel - lycée des métiers hôteliers Quercy-Périgord de Souillac (46).

PRÈS DE 5 000 OBJETS DISPERSÉS

66 000 € : record battu complète de guides 'Mi

Royat (63) Francis Staub, fondateur de la société de cocottes du même nom, a remporté l'enchère organisée le 10 juillet au casino de Royat-Chamalières.

Une collection complète des guides *Michelin* du XX^e siècle, estimée à une valeur comprise entre 28 et 30 000 €, a été vendue aux enchères le 10 juillet au casino de Royat-Chamalières. Mise en vente : 15 000 €. Dans la salle, par téléphone, les enchères grimpent rapidement. Les 40 000 € sont dépassés. Le doigt du commissaire-priseur vogue d'un enchérisseur à l'autre. La somme de 50 000 € est atteinte. Les offres au téléphone deviennent plus rares. Deux rivaux restent en liste : **Isidore Fartaria**, propriétaire du Princesse Flore, seul 4 étoiles de l'agglomération clermontoise, et

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

Édité par la
**SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS
ET DE PÉRIODIQUES TECHNIQUES S.A.**
Siège : 5 rue Antoine Bourdelle
75737 PARIS CEDEX 15
Tél. : 01 45 48 64 64
Fax : 01 45 48 04 23
E-mail : journal@lhotellerie-restauration.fr

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

VIDÉO
Cécile Charpentier
E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

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



Presse PRO

ES DU CONCOURS GÉNÉRAL ORBONNE

s lycées d'enseignement général, technologique, professionnel et des centres de amphithéâtre parisien.

15 287 candidats inscrits au Concours général, dont 2 035 dans les disciplines professionnelles, 327 en hôtellerie-restauration... Au final, 9 lauréats ont été chaleureusement félicités pour avoir passé avec succès les différentes épreuves de ce concours, en plus de leurs examens de fin d'année. "Au sommet de ce concours si sélectif, les lauréats ont su donner le meilleur d'eux même pour en arriver jusque là. Cette réussite est un encouragement en plus pour la suite de leurs parcours", a tenu à rajouter Luc Chatel.

Hélène Binet

Restauration approfondissement 'service et commercialisation'

1^{er} prix : Audrey
Curty, lycée
Le Castel
de Dijon (21).



2^e prix : Frédéric Lorimier,
lycée Lesdiguières, Clos
d'Or de Grenoble (38).



3^e prix : Élodie Lefaix, lycée
professionnel hôtelier
Haute Vue de Morlaas (64).

Technologie et gestion hôtelières



1^{er} prix : Thomas Chailloux, lycée
hôtelier Lesdiguières à
Grenoble (38).



2^e prix :
Benjamin
Bazoge,
lycée
hôtellerie-
tourisme
de Blois
(41).



3^e prix :
Elsa
Charvet,
lycée
Savoie
Léman de
Thonon-
les-Bains
(74).

La profession se stabilise en juin

Selon l'Insee, l'indice général des prix à la consommation pour le mois de juin est resté stable à 0,0 % par rapport à mai. Sur trois mois, l'évolution s'élève à 0,4 %, et à 1,5 % sur les douze derniers mois. De son côté, la profession a enregistré une progression de 0,7 % pour le mois de juin, en raison de la hausse saisonnière des tarifs hôteliers (+ 1 % sur trois mois) toujours

pour la même raison, mais elle est de seulement + 0,2 % sur un an. L'effet de la baisse des prix en restauration, consécutive à la mise en place de la TVA à 5,5 %, permet à l'ensemble de la profession de faire preuve de modération face à un indice général plus élevé. Dans le détail, pour le mois de juin, l'hébergement est en hausse de 3,1 %, la restauration et les cafés de 0,1 %.

POUR UNE APRÈS-MIDI LUDIQUE

Solidarité : découvrir la vie d'un hôtel

Clermont-Ferrand (63) Quatorze enfants ont été invité à découvrir le Novotel.

Quatorze enfants du centre départemental de l'enfance, âgés de 4 à 10 ans, ont été accueillis au Novotel de Clermont-Ferrand pour une après-midi ambiance vacances. "C'est la première fois que nous lançons ce genre d'opération avec la participation, sur leur temps libre, de nos équipes pour encadrer ce petit monde, explique la directrice Delphine Levadoux. Nous avons voulu donner accès à ces enfants en difficulté à un monde qu'ils ne connaissent pas. Ils vont vivre ce que vivent les clients. Auparavant, nous avions une action avec l'Hôtel-Dieu, mais notre rôle se cantonnait à la fourniture d'un goûter, sans aucun contact avec les jeunes." Pour ces enfants, tout a commencé par un tour en cuisine, histoire de préparer un gâteau au chocolat sous la direction du chef Philippe Cassin et de sa brigade. Puis jeux,



Casser et clarifier un œuf pour préparer un gâteau au chocolat, sous le contrôle de la brigade du chef Philippe Cassin.

animations, ateliers, piscine et goûter se sont succédés. "C'est aussi une façon de rappeler que nous avons un vrai savoir-faire dans l'accueil des familles, et donc des enfants. Et de montrer que nous savons faire autre chose que du business", observe Delphine Levadoux. P. B.

EN RÉACTION À L'ACHARNEMENT DONT ILS ESTIMENT FAIRE L'OBJET

Bars et discothèques s'opposent à la mairie d'Orléans

Orléans (45) L'Umih 45 dénonce les excès de zèle d'une municipalité qui tend, selon l'organisation patronale, à privilégier la répression à la conciliation.

Une guerre semble ouverte entre les responsables des bars et discothèques de l'Umih 45 et la mairie d'Orléans et notamment avec Florent Montillot, adjoint au maire chargé des questions de sécurité. "Montillot c'est trop !" écrit dans un communiqué l'Umih pour dénoncer "le nombre croissant de demandes de sanctions initiées par Monsieur Florent Montillot. En effet, 90 % des suppressions de fermetures tardives, des fermetures administratives, des avertissements, des non-acceptations

de charte de bonne conduite émanent de la police municipale d'Orléans et de son adjoint au maire qui fait fonctionner uniquement l'appareil répressif sans aucune concertation préalable".

"La concertation avant la sanction"
"En outre, poursuit l'Umih, nous constatons amèrement les excès de zèle, le harcèlement pour les terrasses qui dépassent de seulement 10 cm et toujours les paroles nauséabondes de certains policiers municipaux. Nous avons besoin non seulement d'être entendus

mais aussi d'être écoutés." C'est pourquoi les professionnels demandent "fermement" la nomination d'un médiateur pour "faciliter la concertation avant la sanction systématique et stérile", et la fermeture à deux heures du matin pour tous, toute l'année, tout en maintenant la fermeture à 3 heures du matin pour ceux qui possèdent l'autorisation actuellement. À défaut d'être entendue, l'Umih menace d'organiser une opération 'apéro Montillot' devant la Mairie.

Jean-Jacques Talpin

pour une collection chelin'

un enchérisseur privé, "le numéro 67". Le duel s'engage. À 66 000 €, Isidore Fartaria s'arrête.

"Pas de limites"

Autour de Jean-Yves Schillinger, restaurant JY'S à Colmar (68), les interrogations fusent. Le chef répond de bonne grâce : il est mandaté par Francis Staub, fondateur de la société de cocottes Staub, pour acquérir une foule d'objets Michelin et, surtout, cette collection complète et unique de tous les guides depuis 1900. "Je n'avais pas de limite pour cela, car Francis Staub veut ouvrir un restaurant autour du thème Michelin." Le lieu n'est pas encore défini, "Ce sera à Bruxelles, New York, n'importe où dans le monde."

Au total, près de 5 000 objets ont été dispersés, provenant de la collection d'Alain Morel, restaurateur bruxellois aujourd'hui retraité.

Pierre Boyer



LA BOURSE

B. Loiseau	- 2,45 %	↘
Groupe Flo	+ 1,74 %	↗
Sodexo	+ 2,18 %	↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 5 ET LE 12-07-10

Tribune libre du Club Prosper Montagné : les consommateurs face aux imprécisions

Qu'il s'agisse des noms des produits, des prix ou des méthodes de travail, les résultats offerts aux consommateurs deviennent pour eux de plus en plus des énigmes. Le développement de l'information par internet et le recours devenu presque systématique à cet outil créent de véritables suspicions entre le public et les maisons qu'ils fréquentent. En particulier, en ce qui concerne les différences de prix constatées sur le vin. Il n'est pas rare que le client d'un restaurant qui a apprécié une bouteille relève les informations sur l'étiquette et se reporte ensuite sur le site internet du producteur de ce vin. Car aujourd'hui presque tous, quelle que soit leur importance, communiquent par ce biais sur leurs produits. Et là, quelle n'est pas la surprise du client quand il constate un écart de prix allant souvent du simple au quadruple, voire davantage, entre le prix affiché et ce qu'ils ont payé au restaurant, sans compter que le prix annoncé n'est souvent pas celui auquel le produit est cédé au restaurateur. Alors que la consommation de boissons alcoolisées est freinée, en particulier par la réglementation sur la conduite automobile, ne conviendrait-il pas de réviser les marges sur les vins pour au moins satisfaire les autres convives d'une table ? Nous parlons, bien sûr, de ceux qui ne conduisent pas. Une campagne de relance des marges et une clarté affichée sur celles-ci auraient certainement un impact sur une relation plus confiante avec les consommateurs, et pourraient générer un nouvel attrait pour nos belles tables. Sur la méthode de travail, nous avons évoqué dernièrement que nous souhaitions voir disparaître l'ambiguïté entre restaurateurs et assembleurs. Enfin, il reste les produits pour lesquels le consommateur est dans un flou artistique : lorsqu'on lui parle de champignons de Paris ou de camembert... Nous nous réservons d'évoquer ce sujet plus largement prochainement.

Club Prosper Montagné

WWW.CLUB-PROSPER-MONTAGNE.FR



DANS UN CONTEXTE DE CRISE ÉCONOMIQUE GLOBALE

Une année de baisse de TVA vue par les

Le cabinet CHD Expert s'est intéressé au ressenti des consommateurs vis-à-vis des éventuels changements générés par l'entrée en vigueur, au 1^{er} juillet 2009, de la baisse de la TVA de 19,6 % à 5,5 % en restauration à table. Une étude a été menée sur internet auprès de 300 consommateurs, le 25 juin 2010.

Un an après la baisse de la TVA en restauration, le cabinet CHD Expert a voulu connaître l'impact de cette mesure sur les consommateurs. Moins de 8 % des sondés ont identifié une baisse des prix sur l'ensemble des restaurants à table qu'ils fréquentent. 35 % des consommateurs identifient une baisse, mais uniquement sur une partie des établissements fréquentés. 13 % n'ont pas prêté attention à la baisse des prix, alors que 43 % des personnes interrogées n'ont pas identifié de baisse des prix. Seule une personne sur huit a augmenté sa fréquentation dans les restaurants durant cette année, mais

la baisse de la TVA n'a influencé que la moitié des personnes interrogées. 46 % des répondants ont diminué leur fréquentation de restaurants, mais ceci est principalement dû à la crise économique (pour 2/3 des répondants concernés par la baisse). Il y a toutefois près de 16 % des répondants qui reconnaissent avoir baissé leur fréquentation de restaurants car ils ont été déçus que certains restaurateurs n'aient pas répercuté la baisse de la TVA sur les prix. Pour 57 % des consommateurs en restauration à table, l'image de ces établissements n'a pas changé à leurs yeux et 11 % d'entre eux ont même une vi-



4 000 REPAS GASTRONOMIQUES À SERVIR

Des Toques et des Étoiles à Metz

10/10/10. C'est la date retenue pour la 3^e édition des Toques et des Étoiles. Au pied du centre Pompidou-Metz, les chefs et leurs élèves célébreront la gastronomie lorraine.

Après Chambley (54) et Lunéville (54), c'est au tour de Metz (57) d'accueillir Des Toques et des Étoiles, le rendez-vous gastronomique initié par le conseil régional de Lorraine afin de mettre en valeur la cuisine et les produits régionaux. Pour la deuxième fois, la manifestation est parrainée par le Lorrain **Michel Roth**, le chef du Ritz à Paris (1^{er}). Il sera entouré de nombreux grands chefs, d'une trentaine de Meilleurs ouvriers de France mais également de 250 élèves des lycées hôteliers de la région. Le chef ira à leur rencontre, début octobre, afin de tester les recettes sur lesquelles les différents établissements planchent déjà. Globalement, ce sont 4 000 repas gastronomiques (facturés à prix coûtant : 10 €) qu'il leur faudra servir,

Michel Roth chef triplement étoilé du Ritz (Paris 1^{er}), sera le parrain de l'évènement.

vite et bien. Mais comme l'a souligné **Jean-Pierre Masseret**, le président du conseil régional, lors de la présentation, "si le 10 octobre il fait beau, ce sont 40 000 ou 50 000 visiteurs qui sont attendus". Tous ceux qui n'auront pas trouvé de place à table pourront néanmoins déguster des recettes et assister à des

110 000 EUROS D'INVESTISSEMENT

L'Altro Cose Così ou la deuxième vie de Pierre-Jean Ferris

Nice (06) Sur la colline de Cimiez, le propriétaire propose à la fois un restaurant et une boutique déco, où tout est à vendre.

Il est passé de la vie de palace au quotidien plus intime de son restaurant-salon de thé-boutique décoration, sur la colline de Cimiez à Nice. Autre univers et autre lieu pour **Pierre-Jean Ferris**, ancien d'Air France et de l'hôtellerie de luxe. Entré en 2004 au Château Eza (1 étoile Michelin) à Èze-Village, il en était devenu le directeur de 2005 à 2008. En janvier 2009, il a quitté l'hôtellerie pour créer le concept de l'Altro Cose Così, mélange de restaurant et de

magasin de décoration et d'art floral, où tout est à vendre, des tables et chaises aux compositions florales. "J'ai créé la cuisine, le comptoir de vente, un bar et quatre espaces mêlant décoration et arts de la table", explique Pierre-Jean Ferris. Il y propose "cinq à six plats différents chaque jour, de 12 à 17 €, desserts maison, salon de thé l'après-midi, soirée jazz et assiette de tapas le jeudi et dîner le vendredi." Au pied du Regina, ancien hôtel XIX^e siècle emblématique de la



Pierre-Jean Ferris, à l'heure de la reconversion.

Riviera, il a investi 110 000 € dans un espace de 180 m² et a apporté animations et cocooning gourmand à ce quartier bourgeois à l'écart du centre.

Jacques Gantié

ALTRO COSE COSÌ • LE REGINA

71 BD DE CIMIEZ
06000 NICE
TÉL. : 04 93 55 49 85

WWW.LALTROCOSECOSI.COM

consommateurs

sion plus positive. Presque un tiers des personnes interrogées a une vision négative de la restauration à table depuis la baisse de la TVA.

Image ternie

Selon **Nicolas Nouchi**, directeur général de CHD Expert, la restauration souffre d'une image un peu ternie par certains restaurateurs n'ayant pas répercuté la baisse de la TVA sur leurs prix. Cependant, les médias ont accentué ce problème en stigmatisant la profession sans tenir compte du contexte de crise qui a poussé certains restaurateurs à maintenir leurs prix pour que leur établissement subsiste. La crise économique a en effet considérablement affecté la fréquentation et les recettes de nombreux points de vente.

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez le détail du questionnaire de CHD Expert en tapant le mot-clé **RTR49842** sur www.lhotellerie-restauration.fr

démonstrations culinaires. Un marché lorrain de 50 exposants offrira toute la palette des produits du terroir. Une exposition consacrée aux arts de la table mettant en valeur le savoir-faire local en matière de faïenceries et de cristallerie figure aussi au programme.

Pass gourmand

Pour profiter des Toques et des Étoiles, un pass gourmand a été imaginé. Pour 15 €, il offre une entrée au centre Pompidou-Metz, un déjeuner gastronomique et un aller-retour en TER en provenance de toute la Lorraine. Les pass sont en vente sur le site www.destoquesetdesetoiles.com. Le conseil régional a investi 700 000 € dans cette opération qui participe à la promotion du territoire.

Jean Fabian

UNE ÉDITION PLACÉE SOUS LES COULEURS DE L'ITALIE

La Sologne prépare ses 33^{es} Journées gastronomiques

Romorantin-Lanthenay (41) Les 30 et 31 octobre prochains, le centre-ville se transformera en 3 000 m² d'exposition avec des producteurs-artisans qui présenteront des produits de la région Centre.

La Sologne s'apprête à célébrer ses 33^{es} Journées gastronomiques les 30 et 31 octobre prochains. Deux journées entièrement consacrées à la gastronomie - avec pour invités d'honneur **Bernard Vaussion**, chef des cuisines de la présidence de la République et son second, **Guillaume Gomez**, durant lesquelles le centre-ville de Romorantin-Lanthenay se transformera en hall d'exposition géant. Cette édition sera placée sous les couleurs de l'Italie et de nombreux concours culinaires pour professionnels et amateurs sont également prévus.

(charcutiers, traiteurs et cuisiniers) ; meilleure tarte aux poires et meilleur cake aux fruits (boulangers, pâtisseries).

• **Concours de réalisation devant le public** : challenge Robert Guérin (ouvert aux ouvriers) ; trophée La Salamandre (ouvert aux commis de cuisine) : décor de table, robe de mariée, croquembouche (ouvert aux BTM 2^e année en pâtisserie) ; championnat de France de sculpture sur fruits et légumes.

Concours amateurs

Concours de présentation artistique et de réalisation devant le public : pièce artistique des écoles maternelles (région Centre) ; recette de dessert (réservé aux 10-12 ans) ; recette intergénération (réservé aux 12-15 ans accompagnés d'un parent) ; concours des stands de producteurs.

Toutes les informations complémentaires (règlements, bulletins de participation) sont disponibles directement sur le site www.romorantin.fr/jgs.

JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE

13 RUE DU TOUR DE LA HALLE
41200 ROMORANTIN-LANTHENAY
TÉL. : 02 54 96 99 88

WWW.ROMORANTIN.FR/JGS

EN BREF

Garry Dorr reprend les restaurants Bar à Huîtres

Créée en 1981, la marque Bar à Huîtres compte 4 établissements dans la capitale et avait été rachetée il y a six ans par **Jean-Pierre Chedal**, actuel président des restaurateurs du Synhorcat. L'enseigne vient d'être reprise par **Garry Dorr** un jeune entrepreneur, ancien élève de l'école de Lausanne et fils du créateur du 'menu tout compris', **Willy Dorr**. Garry Dorr est également diplômé d'HEC et de Sciences Po. Il est, en outre, passé par les cuisines d'**Alain Ducasse**, **Joël Robuchon**, de Drouant... "Passionné des fruits de mer en général et de l'huître en particulier, c'est en souvenir d'étés passés au Cap-Ferret et avec la nostalgie de dégustations d'huîtres du banc d'Arguin entre amis, qu'il s'est intéressé au Bar à Huîtres. Ses emplacements mythiques, qui font référence dans la capitale, ont été un élément déterminant de son choix", précise le communiqué.

Les Bar à Huîtres à Paris

- Place des Vosges, 33 bd Beaumarchais (III^e)
- Saint-Germain, 33 rue Saint-Jacques (V^e)
- Montparnasse, 112 bd du Montparnasse (XIV^e)
- Ternes, 69 avenue Wagram (XVII^e)

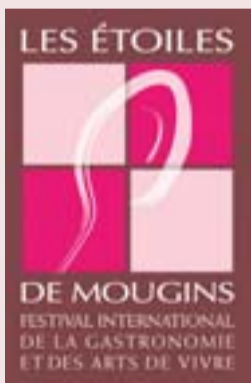
EN BREF

Les invitées des Étoiles de Mougins

Mougins (06) Le festival international de la gastronomie Les Étoiles de Mougins, qui se tiendra du 10 au 12 septembre prochains, a décidé de mettre les femmes chefs à l'honneur. **Anne-Sophie Pic** est la marraine de l'événement et **Carole Bouquet** présidera le concours des sommeliers. Voici la liste des invitées :

Anne Sophie Pic, Maison Pic (Valence), **Isabelle Auguy**, Isabelle Auguy (Rodez), **Josy**

Bandecchi, Josy-Jo (Cagnes-sur-Mer), **Alice Bardet**, Le Boudoir (Paris), **Sophie Bise**, Auberge du Père Bise (Talloires), **Nancy Bourguignon**, Du côté des olivades (Paradou), **Hermance Carro**, Le Relais d'Oléa (Paris), **Audrey de Pouilly**, Ermitage du Mont-Cindre (Saint-Cyr-au-Mont-d'Or), **Rougui Dia**, Pétroussian (Paris), **Anne Ernwein**, L'Agneau (Pfaffenhoffen), **Amandine Gachet-Pasquier**, Aux Marais (Plaimpied-Givaudins), **Brigitte Guignery**, le Blanc-Manger (La Colle-sur-Loup), **Fatema Hal**, Mansouria (Paris), **Fatima Hjjj**, Les Parisiennes (Paris), **Laela Mouhamou**, Brasserie de la Méditerranée (Mougins), **Lisa Psaume**, Restaurant des



artistes (Mougins), **Géraldine Rumeau**, 1728 (Paris), **Laurence Salomon**, Nature & Saveur (Annecy), **Nicole Rubi**, La Petite Maison (Nice), **Priscilla Texier**, La Table de Pimprenelle (Valbonne), **Thiou**, Thiou (Paris), **Fanny Rey**, L'Oustau de Baumanière (Les Baux-de-Provence), **Christelle Brua**, Pré Catelan (Paris), **Alison**

Johnson, Jean (Paris), **Annie Féolde**, Enoteca Pinchiorri (Florence, Italie), **Elena Arzak**, Restaurante Arzak (San Sebastián, Espagne), **Cynthia Bitar**, Nazira (Beyrouth, Liban), **Nazira Bitar**, Nazira (Beyrouth, Liban), **Meryem Cherkaoui**, La Maison du gourmet (Casablanca, Maroc), **Anne Desjardin**, L'Eau à la bouche (Montréal, Canada), **Johanna Maier**, Hubertus (Vienne, Autriche), **Dina Nikolaou**, Evi Evane (Paris), **Ana Luiza Trajano**, Brasil a Gosto, São Paulo (Brésil), **Erika Bergheim**, Nero, Schlosshotel (Essen, Allemagne), **Maria Margherita Lombardi**, Vecchia Trattoria da Tonino (Campobasso, Italie).

Rafrâchissez vos envies !

Pour votre métier de bouche, découvrez notre gamme Fresh Mercedes-Benz.



MERCEDES-BENZ V.I. Paris Ile-de-France
17, rue Marcelin Berthelot 88/90, rue Francis de Pressensé
91320 Wissous 93200 Saint-Denis
Tél : 01 60 13 80 13

Offre réservée aux professionnels et valable uniquement chez Mercedes-Benz V.I. Paris - Ile-de-France pour toute commande passée avant le 31 août 2010 et livrée avant le 31 octobre 2010. Sous la limite des stocks disponibles. Tarif en vigueur au 01/01/2010. (1) SPRINTER 510 CDI équipé d'une cellule renforcée frigorifique avec un groupe CARBEE - type CARBEE classe C, Volume 13,4 m³. (2) SPRINTER 210 CDI équipé d'une cellule renforcée avec porte latérale droite coulissante et d'un groupe thermoking V200-20 classe A, Volume 17,5 m³. Volume 8,5 m³. (3) VITO 109 CDI ENT équipé d'une cellule renforcée pour version 2 portes AB et d'une porte latérale droite coulissante avec un groupe thermoking V200 MMS 20 classe A, Volume Compact + Volume 1,425 m³. Mercedes-Benz V.I. Paris - Ile-de-France - Société par actions simplifiée - Siège social/Domicile : 17 rue Marcelin Berthelot - 91320 Wissous (91).
Siren/Commercial Register No. 791 503 883 RCS Paris - Capital : 11 575 000 €. Mercedes-Benz France, à Daimler Company, représente les marques Mercedes-Benz, smart, Maybach et Mitsubishi Fuso. Photos non contractuelles.

AVEC UN CLASSEMENT EN 4 ÉTOILES POUR OBJECTIF

Le Novotel du Golf fait peau neuve

La Grande-Motte (34) 2,5 millions d'euros et sept mois de travaux ont été nécessaires pour rénover entièrement l'établissement.

Guillemes Pélisson, p.-d.g. du groupe Accor, a tenu à faire le déplacement à La Grande Motte pour célébrer la rénovation du Novotel du Golf. Cet établissement est l'un des trois Novotel possédés par Paul-Antoine Blanc (avec ceux de Bercy et d'Orly), président des franchisés de l'enseigne. 2,5 ME ont été investis à La Grande-Motte, pour repenser les 83 chambres et le hall d'accueil, en passant par le restaurant et le bar. De grands travaux qui permettront à cet hôtel, dont la clientèle d'affaires individuelle et les groupes 'incentives' représentent 55 % de la fréquentation, de passer à l'automne prochain

en catégorie 4 étoiles. "Nous sommes aussi plus proches des attentes de la clientèle de golf", précise la directrice Fabienne Busson, en jetant un regard sur le green tout autour de la terrasse et de la piscine. D'autant que l'hôtel disposera aussi, d'ici à la fin de l'année, d'un espace spa et fitness. Avec son ambiance feutrée, ses couleurs pastel, sa décoration à la fois moderne et inspirée des années 1970, l'hôtel conserve néanmoins ce caractère convivial adapté à la clientèle familiale. Ce qui devrait permettre de lisser une activité aujourd'hui très concentrée sur la saison estivale.

Francis Matéo



La rénovation du Novotel a été confiée à l'architecte Olivier Terrones.

HÔTEL NOVOTEL

1641 AVENUE DU GOLF
34280 LA GRANDE MOTTE
TÉL. : 04 67 29 88 88
H2190@ACCOR.COM

IDÉALEMENT SITUÉ

L'hôtel Central, un nouveau Logis à Lyon

Lyon (II^e) Ouvert le 5 mars dernier après une réfection totale des lieux, l'établissement de 34 chambres, situé dans le quartier de la gare TGV de Perrache, a été officiellement inauguré le 1^{er} juillet.

L'ambiance était à la convivialité, ce 1^{er} juillet, lors de l'inauguration de l'Hôtel Central Lyon Perrache. La visite des chambres est confiée à deux comédiennes qui accueillent les groupes en pyjamas pour les emmener dans les étages découvrir les trois types de chambres que comporte l'hôtel. Ce Logis 3 cheminées a été entièrement rénové pour "quelques centaines de milliers d'euros" selon Jérôme Raillard, gérant et investisseur.

Des prix d'appel attractifs

En plein cœur de la presqu'île, à 50 mètres de la gare de Perrache, et dix minutes de la Place Bellecour, l'établissement est idéalement situé pour attirer une clientèle familiale et touristique. "Nos



Trois types de chambres entièrement rénovées, avec une literie haut de gamme et des tarifs allant de 59 € à 105 €.

estimations portaient plus sur un travail à la semaine avec une clientèle d'affaires, reconnaît Marion Besset, responsable exploitation. Or, on a un

très bon retour sur une clientèle touristique étrangère et familiale." Une occupation positive sans doute favorisée par des prix d'appel tels que 59 € la nuit le week-end. Les chambres, équipées de literies neuves haut de gamme et de 'rafraîchisseurs d'air', sont à 85 € pour la double, 79 € pour la single et 105 € pour la familiale. Des prestations et une rénovation réussies qui ouvrent la voie aux deux étoiles.

Sonia Delzongle

HÔTEL CENTRAL LYON PERRACHE

26 COURS DE VERDUN
69002 LYON
TÉL. : 04 78 71 17 47
WWW.HOTEL-CENTRAL.FR

LA BOURSE

Accor
+ 4,23 % ↗

SBM
+ 0,00 % →

Hôtels de Paris
+ 0,00 % →

Club Med
+ 2,96 % ↗

Groupe Partouche
- 0,46 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 5 ET LE 12-07 2010

POUR ABORDER LE PROBLÈME DE LA SOUS-TRAITANCE

Les gouvernantes de Paris Île-de-France partagent leur expérience

Lyon (69) Corinne Veysièrre, présidente de l'AGGH, et David Vrignon, membre, ont fait part de leur vécu professionnel à leurs collègues de la région Rhône-Alpes.

Corinne Veysièrre, gouvernante générale et présidente de l'AGGH, travaille avec des prestataires de service depuis plus de dix ans et David Vrignon, chef de site depuis trois ans pour une société de sous-traitance et membre de l'association. Ensemble, ils se sont rendus à la conférence organisée par Patricia Derex, responsable de l'antenne de l'AGGH de Lyon, pour débattre de la sous-traitance dans le service des étages. "Nous avons fait appel à nos collègues de Paris, qui connaissent bien le sujet. Ils viennent nous expliquer la sous-traitance dans le service des étages, notamment en termes de gestion des ressources, d'adaptabilité du personnel ou de qualité de service", déclare Patricia Derex.

Au programme de la conférence : les différents types de contrats, le cahier des charges, le plan de prévention, la qualité, la politique tarifaire, les comparatifs des conventions collectives, les responsabi-

lités de l'hôtelier, la réglementation du travail, le rôle du chef de site, celui d'une gouvernante générale travaillant avec une société de sous-traitance... "L'arrivée de la sous-traitance dans le département 'housekeeping', implique un changement dans nos méthodes de travail, explique Corinne Veysièrre. Travailler avec un prestataire de service induit une nouvelle organisation du département 'housekeeping' et un développement de compétences différentes pour la gouvernante générale. Les deux principaux avantages de la sous-traitance, parmi tant d'autres, sont la flexibilité du personnel et les coûts fixes". "Il est indispensable d'instaurer un partenariat entre l'hôtelier et le prestataire afin de répondre au mieux aux exigences de nos clients, ajoute David Vrignon. La qualité de service est notre priorité."

WWW.AGGH.FR

EN BREF

Les indépendants parisiens créent leur portail internet

Celui lancé en janvier 2010, le site HotelsGrandParis.com accueille déjà 28 établissements



parisiens, dont 50 % sont franchisés Best Western. "En tant qu'indépendants, nous voulions un site créé par des indépendants pour des indépendants, avec comme objectif de regrouper des hôtels de charme à Paris", déclarent Daniel Albar et Jean-Bernard Falco, les directeurs de Paris Inn, à l'initiative du projet. Les hôteliers y trouveront comme avantage d'avoir un site et une centrale de réservations sans commission, même si le ticket d'entrée est tout de même de 10 000 € par hôtel, avec contrat sur un an renouvelable. Le site est facile d'utilisation et possède des cartes dynamiques qui 'vendent' la destination autour de l'hôtel. Pour assurer le process, c'est le moteur de réservation Availpro qui a été choisi. D'ici à 2012, le portail espère bien accueillir une centaine d'hôtels allant du 2 au 4 étoiles. Actuellement, le prix moyen par nuitée est de 151,37 € et le ticket moyen d'un internaute est de 320,30 €, pour une durée de séjour moyenne de 2,12 jours, soit légèrement plus que dans l'hôtellerie parisienne.

Évelyne de Bast

www.hotelsgrandparis.com

AVEC 110 000 NUITÉES SUPPLÉMENTAIRES

La clientèle étrangère fait son retour sur la Côte d'Azur

L'observatoire du tourisme de la Côte d'Azur met en évidence une augmentation du volume global des nuitées étrangères de 7 % sur les cinq derniers mois.

Selon les données recueillies par l'observatoire du tourisme de la Côte d'Azur, les marchés étrangers sont en hausse sur le littoral azuréen. Le volume global des nuitées étrangères sur les cinq derniers mois a augmenté de 7 % avec 110 000 nuitées en hôtels résidences supplémentaires.

La plus forte reprise (supérieure à 30 %) est observée sur les clientèles du Proche et Moyen-Orient (Turquie incluse), de Russie et d'Australie. Pour l'Europe, c'est la clientèle autrichienne qui connaît la plus forte hausse (+ 50 %) suivie des Allemands (+ 19 %). La présence des Américains et des Espagnols a crû de 9 %.

Le marché britannique en berne

À l'inverse, le marché hollandais est en baisse (-10 %), de même que le marché britannique, pourtant fondamental pour le tourisme azuréen, puisqu'il représente plus de 20 % du volume total des nuitées d'étrangers. Depuis une pointe à 1,1 million en 2005, les séjours des Britanniques n'ont cessé de chuter sur la Côte d'Azur : - 5 % en 2006, - 6 % en 2007, maintien en 2008 mais à nouveau une forte baisse en 2009 avec - 14 %. Cette dégringolade se poursuit en 2010 avec - 7 % à fin mai, soit 23 000 nuitées en moins sur ces cinq derniers mois pour la clientèle britannique.

Anne Sallé



Les nuitées de touristes étrangers ont augmenté de 7 % ces cinq derniers mois sur le littoral azuréen.

Les touristes russes restent les plus dépensiers sur la 'French Riviera'

Global Blue (ex-Global Refund) publie sa première étude sur la consommation touristique des étrangers en région Paca. On constate une baisse de 3,7 % des transactions pour les cinq marchés les plus importants en 2009, ainsi qu'une baisse du panier moyen de 6,4 %, avec une dépense moyenne de 982 €. En tête du top 10 des clientèles shopping, les Russes effectuent 27 % des achats détaxés pour un panier moyen de 1 175 €, mais avec une baisse de 11,8 % des transactions entre 2008 et 2009. En revanche, les dépenses des Américains

ont augmenté de 2,6 %, celles des Algériens de 4,5 % et celles des Chinois de 14,8 %. Les vacanciers en provenance de Russie, des États-Unis, d'Algérie, de Chine, de Suisse et de Tunisie ont réalisé, en 2009, la moitié des achats détaxés de la Côte d'Azur. La Turquie, l'Ukraine, la Norvège et le Japon complètent ce top 10. Les secteurs de la mode et de la joaillerie semblent les plus appréciés, alors que Monaco (1 974 € de dépense moyenne), Cannes (1 168 €) et Saint-Tropez (1 150 €), restent les principaux lieux privilégiés pour le shopping. É. de B.

60 % DES VACANCIERS FRANÇAIS RESTERONT EN FRANCE

Vacances d'été : tendances par pays

D'après GFK, bureau d'études international, 6 personnes sur 10 prendront des congés cet été. Mais les comportements diffèrent selon le pays d'appartenance de ces touristes.

En 2010, 60 % de personnes partiront en vacances d'été, d'après une enquête réalisée dans 16 pays par GFK pour le *Wall Street Journal*. Les deux tiers de ces personnes resteront dans leur propre pays. Cette tendance vaut surtout pour les personnes habitant dans le sud de l'Europe, puisque 70 % des Portugais, Espagnols et Italiens resteront dans leur pays, tout comme 60 % des Français. 20 % seulement des Américains ont programmé de voyager hors des États-Unis.

Concernant la durée des vacances, un tiers des voyageurs part deux semaines par an. Une personne sur 5 prend entre trois et quatre semaines de vacances par an. Les Britanniques, les Néerlandais et les Belges sont surreprésentés dans ce groupe.

Question budget, les habitants de l'Europe du Nord (Suédois, Néerlandais, Belges) sont les plus dépensiers, avec des budgets qui doublent par rapport à la moyenne (1 000 euros par personne pour 30 % des personnes interrogées).

Enfin, les comportements en vacances révèlent des grandes différences dans les populations de voyageurs. En effet, si 50 % des voyageurs, notamment les Allemands, préfèrent la farniente, les Américains préfèrent à 90 % bouger et voyager.

É. de B.

DEPUIS SON INAUGURATION EN MAI

La Moselle mise sur l'effet Pompidou

L'hôtellerie mosellane, qui a souffert de la crise en 2009, compte sur la venue de 500 000 touristes supplémentaires.

Le 11 mai, le centre Pompidou-Metz a été inauguré. Un peu plus tard, c'était au tour du complexe de loisirs Center Parcs dans l'est mosellan d'accueillir ses premiers touristes. "Deux événements qui vont permettre à la Lorraine de s'affirmer comme une région touristique", lançait Fabrice Genter, vice-président de la chambre de commerce et d'industrie de la Moselle, à l'occasion du lancement de Info tourisme pro, un site internet proposant une palette de services aux professionnels de l'hôtellerie.

Un secteur qui, comme le révèle une étude récente de l'Insee Lorraine, a continué de subir la crise en 2009 : "Les hôtels ont enregistré 3 553 500 nuitées, soit 4 % de moins qu'en 2008. Toutes les catégories sont touchées. Les 3 et 4 étoiles parviennent néanmoins à se maintenir grâce à une fréquentation de leur clientèle française, en progression de 2,4 %." En ce qui concerne la répartition géographique, le département des Vosges enregistre une certaine stabilité, tandis que les trois autres reculent : la Meuse affiche une baisse de fréquentation de



CENTER PARCS

Projection d'architecte de l'Aqua mundo du Center Parcs des Trois Forêts, ouvert en mai 2010.

6,7 %, la Meurthe-et-Moselle de 5,5 % et la Moselle de 4,7 %.

Des volumes, pour la Moselle, qui illustrent l'ampleur des espoirs suscités par le centre Pompidou-Metz. La ville de Metz et ses par-

tenaires, qui ont investi 70 millions d'euros, attendent en effet 500 000 touristes de plus, dès cette année.

Jean Fabian

WWW.TOURISMEPRO.CC157.FR

morice

Fours à pizza

Pièces détachées d'origine

ILICO - 300 route de Strasbourg
Les Echets - 01700 MIRIBEL
Tél : 04 72 26 22 22
www.ilico-france.fr



Taux horaire minimum conventionnel

8,92€

Taux horaire Smic

8,86€

Valeur du repas

3,31€

Plafond Sécu.

2 885€

Indice du coût de la construction

1 507

Révision : + 7,18 %

Renouvellement :

+ 33,72 %

(4^e trimestre 2009)

Taux de chômage

9,5 %

(3^e trimestre 2009)

PROFESSIONNELS ET CLIENTS

VACANCES 2010 : TOUT SAVOIR SUR LES DROITS ET LES DEVOIRS RÉCIPROQUES

Comme chaque année, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) intensifie ses contrôles sur les zones et établissements fréquentés par les vacanciers du 1^{er} juillet au 31 août. Dans le même temps, elle publie sur son site internet un guide donnant toutes les informations utiles, dont nous vous proposons quelques extraits.

Au restaurant

Les prix doivent être affichés

Les prix pratiqués par les restaurants sont libres. Mais l'affichage des prix est obligatoire à l'intérieur et à l'extérieur des établissements.

Vous devez trouver affichés :

- **à l'extérieur** : la liste des menus ou cartes du jour, et ce pendant "toute la durée du service et au moins à partir de 11 h 30 pour le déjeuner et de 18 heures pour le dîner". Doivent aussi être affichés les prix de 5 vins, ou de 5 boissons couramment servies si le restaurant ne sert pas de vin (arrêté du 27/03/87) ;
- **à l'intérieur** : des cartes et menus identiques à ceux figurant à l'extérieur doivent être tenus à votre disposition ;
- **le prix net** : dans les établissements où est perçu un service, le prix affiché s'entend taxes et services compris. La mention 'prix service compris' doit alors être indiquée ;
- **boisson comprise ou non** : sur les menus, il doit être indiqué si la boisson (vin, bière, cidre, etc.) est comprise ou non.

L'addition s'il vous plaît !

Une note doit vous être remise en fin de repas. Elle doit indiquer clairement la date, le nom et l'adresse de l'établissement et présenter les prix, taxes comprises, de chacune des prestations fournies.

Droit et obligation du restaurateur

Le restaurateur ne peut interdire l'accès de son restaurant à un consommateur pour un motif discriminatoire (religion, race, état de santé, mœurs, etc.), ou en raison de la présence d'enfants (art. 225.1 du code pénal. Sanctions : 2 ans de prison et/ou 30 000 E d'amende).

En revanche, il a tout à fait le droit de compter un couvert pour chaque enfant, même si ceux-ci ne consomment pas, à condition, bien sûr, que le prix du couvert pour les enfants soit mentionné sur le menu ou la carte. Le restaurateur n'est pas tenu d'accepter les animaux. S'il les accepte, il peut imposer leur tenue en laisse dans la salle. Enfin, de nombreux restaurateurs proposent en semaine un menu 'tarif réduit' qui disparaît souvent à 20 h 30. Ce menu ne peut vous être refusé que si cette précision d'heure ou de date est affichée à l'entrée du restaurant.

Les droits du client

Vous pouvez prendre un repas même si vous êtes seul et que le restaurateur est bondé. Vous serez cependant, dans ce cas, contraint d'accepter la table que l'on vous proposera. Vous n'êtes pas obligé de commander de l'eau minérale ou du vin. Vous pouvez vous contenter d'une carafe d'eau : celle-ci est gratuite.

Le restaurateur doit :

- servir des plats tels qu'ils sont désignés à la carte ou au menu : pas de limande sole servie pour de la sole, ni du surimi au crabe pour du véritable crabe... ;
- vous rembourser les frais de teinturier si vous êtes victime d'un incident de service ;
- vous dédommager si vous avez été victime d'un problème quelconque par suite d'une négligence ou d'une faute du restaurateur ou de l'un de ses employés ;
- en cas de vol, le restaurateur devra vous indemniser mais uniquement si vous aviez confié vos vêtements au vestiaire de l'établissement.

À l'hôtel

Pour enregistrer la réservation, l'hôtelier demandera des arrhes. En effet, en hôtellerie, il est traditionnellement question d'arrhes et non d'acompte.

Il n'existe pas de pourcentage légal pour les arrhes, mais seulement une coutume qui est le versement de 2 ou 3 nuitées pour les séjours supérieurs à une semaine.

Si vous devez annuler votre réservation, vous perdez vos arrhes (sauf geste commercial de l'hôtelier).

Si l'hôtelier se désiste, il doit vous rembourser le double de vos arrhes.

En cas de maladie ou d'accident, il est toujours possible de tenter un accord amiable auprès de l'hôtelier, en présentant une preuve écrite, car, hormis les cas de force majeure, il est en droit de refuser le remboursement des arrhes.

L'hôtelier peut-il refuser de recevoir :

- **les enfants ?** Non ! Un hôtelier n'a pas le droit de refuser l'accès de son établissement aux familles accompagnées d'enfants. En effet, il tomberait sous le coup des articles L. 225-1 à 225-4 du code pénal qui interdisent les discriminations fondées sur l'origine, le sexe, la situation de famille, l'appartenance à une ethnie, nation, race, religion déterminée. Si l'hôtelier accepte de mettre un lit supplémentaire pour un enfant dans votre chambre, il pourra en majorer le prix ;



La liste des menus ou cartes du jour doit être affichée à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant.

- **les célibataires ?** Les célibataires sont parfois victimes de la mauvaise volonté des hôteliers qui estiment que, en leur louant une chambre en pleine saison, ils perdent le bénéfice éventuel d'une ou plusieurs pensions ou demi-pensions.

Les chambres individuelles étant rares, surtout dans les hôtels de tourisme, il peut arriver que des personnes seules soient confrontées à ce refus de vente plus ou moins bien camouflé. Il s'agit là aussi de discrimination du fait de leur situation de famille.

En revanche, le célibataire qui se voit accorder une chambre de deux personnes, alors qu'il n'y a pas de chambre individuelle disponible - cas le plus fréquent -, ne peut exiger une réduction de prix. Mais, l'hôtelier n'a pas le droit de lui faire payer des prestations supplémentaires sous prétexte qu'il est seul ;

- **les animaux ?** Certains hôteliers n'acceptent pas les animaux domestiques. Posez la question lors de la réservation. Les guides touristiques signalent généralement les établissements qui les acceptent.

L'hôtelier a-t-il le droit de :

- **vous imposer le petit-déjeuner ou la demi-pension (nuit + 1 repas) ?** Non ! Les tribunaux considèrent que cette pratique constitue une subordination de vente (art. L. 122.1 du code de la consommation), sanctionnée par une contravention de 5^e classe (1 500 E) ;
- **refuser de loger une troisième personne dans la même chambre ?** Oui ! L'hôtelier est en droit de refuser. Il peut cependant l'accepter : le prix du lit supplémentaire est alors fixé librement par l'hôtelier.

Au café

La publicité des prix

L'affichage est obligatoire à l'intérieur et à l'extérieur des établissements. Vous devez trouver affichés :

- à l'extérieur : la liste des boissons et denrées les plus courantes, avec leur contenance et leur prix toutes taxes et service compris, au comptoir et en salle (café noir, 'demi pression', bière en bouteilles, jus de fruit, soda, eau minérale, apéritif anisé, plat du jour, sandwich) ;
- à l'intérieur : le prix et la contenance de la totalité des consommations, sur un document exposé à la vue du public et directement lisible.

La note

Les cafetiers sont tenus de vous remettre une note au-dessus de 15,24 E. Mais, si vous la demandez, il doit vous la remettre, même pour un montant inférieur.

Les cafetiers n'ont pas le droit :

- de refuser de vous servir un simple café en terrasse ;
- de vous apporter un demi-litre de bière si vous avez demandé un 'demi', car le 'demi' français correspond à 25 cl (cette mesure est en fait le demi-setier parisien) ;
- de refuser de changer votre consommation si celle qui vous a été proposée n'est pas suffisamment fraîche ou chaude ;
- de refuser de rembourser vos frais de teinturerie si vous avez été taché à cause du service.

Les cafetiers ont le droit de vous refuser :

- de vous vendre des cigarettes (sauf, bien sûr, s'il s'agit d'un débit de tabac). S'ils vous en vendent, ils sont en droit d'en augmenter le prix réglementé ;
 - de téléphoner sur leur téléphone privé ou professionnel (ce n'est pas un service obligatoire) ;
 - d'accéder au téléphone et aux toilettes si vous ne consommez pas dans l'établissement ;
 - le verre d'eau 'gratuit'.
- Sachez que le prix des communications téléphoniques passées dans un café est librement fixé par le cafetier, à charge pour lui d'afficher précisément ce prix.

Pour en savoir plus, vous pouvez retrouver le dossier complet sur : http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/documentation/ete_2010/index.htm



UN PONT JETÉ ENTRE CUISINE TRADITIONNELLE ET RESTAURATION SCOLAIRE

Le chef Matthieu Toucas prend la caméra pour Slow Food France

Quand un restaurateur indépendant livre son regard sur les cantines scolaires, cela donne un documentaire dont le propos questionne l'ensemble des acteurs : cuisiniers, parents d'élèves, responsables d'établissement...

Un lycée c'est comme un petit village, ça fait vivre trois entreprises locales", lâche le chef **Dominique Valadier** (lycée Lempéri à Salon-de-Provence, 13), au volant de sa camionnette remplie de denrées alimentaires. À l'autre bout du micro, il y a **Matthieu Toucas**, chef à Tours (Restaurant Sisi la Famille) parti à la rencontre de cuisiniers en restauration scolaire. La bande-annonce de cette vidéo de 9 min, intitulée 'Vers une restauration collective bonne propre et juste, produits frais et bonnes pratiques' est disponible sur le site de SlowFood France et youtube.com. Réalisée par **Brice Berrier** - sur une idée originale de **Frédéric Gana** pour Slow Food France -, elle met en avant deux chefs passionnés, **André Parra** du lycée Paul Héraud à Gap



Matthieu Toucas et Dominique Valadier s'interrogent sur le contenu des assiettes dans les cantines.

(05) et Dominique Valadier. Au centre du sujet : le contenu des assiettes servies en restauration scolaire et la preuve que le chef d'une cantine peut, en favorisant l'approvisionnement local tout en tenant compte des cahiers des charges et contraintes juri-

diques (appels d'offres), faire de la 'vraie' cuisine de restaurant.

Matthieu Toucas, le chef de cuisine 'traditionnel', jette les ponts entre son univers et celui de la restauration scolaire. Son propos : réhabiliter les professionnels et démontrer que les moyens humains sont la clé de la qualité. Slow Food France, qui souhaite grâce à cette 1^{re} production entamer le dialogue entre différents acteurs de la restauration, annonce qu'un 2^e film sur les supports techniques à destination des professionnels est en projet. Le DVD est en vente sur le site de Slow Food France à 10 €. **Lydie Anastassion/Restauration21**

WWW.SLOWFOOD.FR/FILM-RESTAURATION-COLLECTIVE-HQA

EN ATTENDANT L'ÉCOLABEL

Le Relais Akena La Brède cultive son jardin

La Brède (33) Dans la cité natale de Montesquieu, ce 2 étoiles de 30 chambres avec restaurant n'a pas fait les choses à moitié. Comme en matière d'aménagements durables par exemple.

Restaurateurs traiteurs en Gironde, **Jean-Luc** et **Gina Barrère** ont enrichi leur portefeuille en ouvrant le premier hôtel dans la cité du philosophe Montesquieu. Pour un hôtel, et c'est une exclusivité en Aquitaine, la pompe à chaleur qui régit le chauffage et la climatisation turbine au gaz naturel. "C'est très silencieux et la consommation reste faible. En outre, on obtient beaucoup de points pour décrocher l'écolabel européen."

Pépinière d'entreprises

En se lançant dans l'hôtellerie, Jean-Luc Barrère - qui possède par ailleurs le restaurant le Relais du Sencey près de Langon (33) - n'a pas fait les choses à moitié. Avant même de choisir Akena, son partenaire franchiseur dont il vante le soutien, l'idée était de créer un établissement de charme, fonctionnel et éco-labellisé.



Jean-Luc Barrère a conçu et dirige cet hôtel de 30 chambres dans la cité de Montesquieu.

Six mois après l'ouverture et avec 2,5 M € investis, le précieux label se fait désirer mais la clientèle est au rendez-vous. La fréquentation est générée par la pépinière d'entreprises et la technopôle à deux pas. Le week-end, les touristes en escapade dans le bordelais prennent le relais. D'ailleurs, l'hôtel affiche déjà complet cet été, pour les fins de



Le 3^e hôtel Akena en Gironde s'enracine au cœur du vignoble des Graves.

semaine. Seul hôtel de la ville, Akena La Brède demeure également l'un des rares sur son secteur à doubler son offre d'une table généreuse et d'une impressionnante carte des vins. **Brigitte Ducasse**

HÔTEL RESTAURANT RELAIS AKENA LA BRÈDE

1 AVENUE VIANA
33650 LA BRÈDE
TÉL. : 05 57 71 32 65

GRÂCE À UN CATALOGUE DE 1 200 RÉFÉRENCES

Les professionnels ont leur réseau bio

Michel et Frédérique Imbert-Welterlin viennent de créer le premier site d'achats et de conseils en produits bio.

En un clic sur www.reseaubio.com, les professionnels ont désormais accès à un catalogue complet de 1 200 références et de conseils pour s'informer et choisir en véritables éco-professionnels. "Notre ambition est d'approvisionner, de conseiller et de rapprocher producteurs locaux et professionnels, explique **Michel Welterlin**. Produits de bouche, frais, vins et boissons, produits d'hygiène et d'entretien, cosmétiques, nous pouvons répondre à l'ensemble de la demande." Le site offre des reportages, des dossiers thé-



matiques, des recettes de cuisine, des formations, une web TV... "Aujourd'hui un professionnel qui fait du bio est un vecteur important auprès de la clientèle."

Michel et son épouse se sont entourés d'experts : **Laurence Salomon**, chef du restaurant Nature et Saveur à Annecy, **Frédéric Lepron**, expert en vins bio et **Elisabeth Hauwuy**, consultante en tourisme. Le couple est aussi propriétaire de l'hôtel La Badiane en Drôme provençale, pionnier dans la région pour son positionnement bien-être et nature. "Grâce au bio, nous avons enregistré une hausse du chiffre d'affaires de La

Badiane de 12 % en 2009, poursuit Michel. La baisse de la TVA nous a permis d'embaucher un chef 2 fourchettes Michelin sensible à la cause, **Noéline Imbert**." La clientèle, elle, est à 80 % française : de quoi rompre avec les clichés. Réseaubio est soutenu par l'agence bio, l'Europe et la Région Rhône-Alpes. **Anne Sallé**

RESEAUBIO
TÉL. : 04 75 27 90 62
CONTACT@RESEAUBIO.COM
WWW.RESEAUBIO.COM

Pour **Michel Welterlin**, le bio est l'avenir de la profession.



DANS LE BUT DE SENSIBILISER LES CHEFS D'ENTREPRISE

Des sets de table pour l'emploi

La chambre de métiers et de l'artisanat et les restaurateurs de l'Aveyron se sont associés dans une opération originale : afficher les C. V. des apprentis sur les sets de table des restaurants du département.

En collaboration avec les professionnels locaux de la restauration, la chambre de métiers et de l'artisanat de l'Aveyron a lancé une opération originale, en distribuant gratuitement plusieurs milliers de sets de tables dans plusieurs dizaines de restaurants du département. Des sets de table évidemment très singuliers, puisque chacun présente le curriculum vitae d'un apprenti. Une façon de participer à l'insertion professionnelle des jeunes, et notamment des apprentis du CFA de Rodez. Le bassin de la MCEF (Maison commune de l'emploi et de la formation) de Decazeville était particulièrement visé.

"Il nous a paru opportun de travailler en priorité avec les restaurants qui accueillent des artisans ou

qui organisent beaucoup de déjeuners d'affaires, pour sensibiliser les chefs d'entreprises à travers ces sets de tables qui nous servent de support", commente Anne-Marie Gimalac, au nom de la chambre de métiers et de l'artisanat de l'Aveyron. Même si l'intérêt de cette opération se mesure aussi, plus directement, à travers les contacts établis entre les employeurs et les apprentis qui affichaient leur C. V. sur le set de table.

"Cette action est aussi un moyen pour communiquer sur la qualité des apprentissages des centres consulaires du département", ajoute Anne-Marie Gimalac, car les sets de table présentent également un petit résumé des avantages que les employeurs peuvent tirer de l'apprentissage.

Francis Matéo



Une manière directe de créer un lien entre les apprentis et leurs futurs employeurs.

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON

RUE DES MÉTIERS
Z.I. DE CANTARANNE
BP 3350 12033 RODEZ CEDEX 9
TÉL. : 05 65 77 56 00
WWW.CM-AVEYRON.FR

LORS DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Jean-Pierre Lacarrière réélu à la présidence de la Fédération française des spiritueux

Les dirigeants ont présenté les projets de la fédération, en matière de 'spiritourisme' mais aussi en matière de responsabilité sociale et environnementale

Notre feuille de route consiste à participer à la dynamisation de l'image du secteur et à la valorisation des spiritueux pour ce qu'ils sont : des produits de convivialité et de qualité", a déclaré Jean-Pierre Lacarrière lors de l'assemblée générale électorale de la Fédération française des spiritueux qui l'a reconduit dans ses fonctions de président. Jean-Pierre Lacarrière est également à la tête des affaires extérieures du groupe Rémy Cointreau. À l'occasion de cette réunion, qui s'est déroulée en présence de Chantal Jouanno, secrétaire d'État chargée de l'Écologie et de Patrick Mispolet, p.-d.g. d'Orangina Schweppes



Jean-Pierre Lacarrière est également dirigeant des affaires extérieures du groupe Rémy Cointreau.

France, la Fédération française des spiritueux a présenté ses projets en matière de responsabilité sociale et environnementale. "Elle dotera ses adhérents d'un outil essentiel leur permettant de mesurer leur empreinte carbone afin de les aider à réduire leurs émissions. Concernant la réduction des déchets d'emballage, elle renouvelle ses actions en faveur de l'éco-conception et veille à ce que la 'premiumisation' soit associée au respect de l'environnement. Elle poursuit également ses actions de promotion du savoir-faire des producteurs de boissons spiritueuses, en lançant, prochainement, un nouveau site internet consacré au 'spiritourisme'", ont annoncé ses dirigeants.

EN BREF

La CGPME se félicite du retrait du texte sur le dialogue social dans les TPE

À l'initiative de "Jean-François Copé, les députés UMP membres de la commission des Affaires sociales présidée par Pierre Méhaignerie, ont retiré du texte sur le dialogue social dans les TPE les commissions paritaires spécifiques aux entreprises de moins de 11 salariés", se félicite la CGPME dans un communiqué. La confédération générale du patronat des petites et moyennes entreprises ajoute : "Les parlementaires de la majorité se sont donc clairement prononcés contre la mise sous surveillance des TPE, manifestant ainsi leur attachement au maintien d'un dialogue direct entre le chef d'entreprise et ses salariés. En refusant de signer un blanc-seing aux syndicats de salariés, ils se sont opposés à une nouvelle bureaucratie pénalisant les TPE. La CGPME voit ainsi reconnue son action en faveur des TPE, loin des querelles de boutiques de ceux, UPA en tête, qui ont tout simplement oublié leur raison d'être : simplifier la vie des entrepreneurs qui prennent des risques pour créer emplois et richesses. Il convient maintenant de rester vigilant pour éviter que ces commissions sorties par la porte ne reviennent par la fenêtre lors du débat parlementaire."

AVEC UN NOUVEAU CONCEPT : LA VENDING CANTEEN

Vending Paris 2010, pour tout savoir sur la distribution automatique

Paris (XV^e) Du 27 au 29 octobre prochain, ce salon sera l'occasion de faire le point, d'échanger, de s'informer et d'anticiper l'avenir pour ce marché qui représente plus de 2,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2008.

Cette année, Vending Paris, organisé par Reed Expositions, offre un programme de conférences gratuites animées par des experts, des animations dynamiques et interactives pour tester, apprécier, découvrir la distribution automatique d'aujourd'hui et de demain.

Le salon s'engage également en faveur du développement durable aux côtés des exposants, avec une attention toute particulière accordée aux innovations s'inscrivant dans cette démarche. La nouveauté 2010 sera la Vending Canteen, un restaurant tout automatique où les nouveautés en matière de distribution automatique seront présentées en fonctionnement. Elle illustrera la distribution automatique à travers 9 'bars' de dégustation : boissons chaudes et froides, snacking sucré et salé...

De plus, une journée 'Business international' aura lieu le 29 octobre, avec des conférences sur les produits inno-



vants en Europe, les grandes tendances européennes... "Les exposants sont de plus en plus intéressés par l'export. Nous voulions créer une vraie plateforme grâce à cette initiative et inciter la curiosité à voir ce qui se fait ailleurs", explique Corinne Ménégaud,

directrice de la division hôtellerie & restauration du groupe Reed Expositions France.

Hélène Binet

VENDING PARIS 2010 • 27-29 OCTOBRE 2010
PARIS PORTE DE VERSAILLES • PAVILLON 4 • 9 H 30 - 18 H
WWW.VENDINGPARIS.COM



Retrouvez les chiffres de la distribution automatique en France en tapant le mot-clé **RTR19777** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

AVEC LE DÉPART EN RETRAITE DE SON ORGANISATEUR

Une édition de transition pour le challenge Monin

Bourges (18) Clémence Mathé, du CFA de la CCI d'Angers, remporte ce concours qui marque une étape pour l'entreprise.

Comme chaque année depuis 1989, Sirops Monin, leader mondial du marché des CHR, organise son challenge à destination des meilleurs barmen issus des mentions complémentaires des lycées hôteliers. Sur les 20 établissements sélectionnés dans la France entière, 18 se sont finalement présentés pour une première épreuve de sélection sur les shorts drinks. Les 10 meilleurs se sont retrouvés le lendemain dans les locaux du bar pédagogique des Sirops Monin à Bourges pour les épreuves finales, avec présentation et explications en anglais, et un panier

imposé avec en particulier plusieurs spécialités Monin. Les jeunes étaient supervisés par un double jury, l'un désigné par le partenaire, l'Association des professeurs enseignant en bar, l'autre de dégustation composé de personnes extérieures et de représentants de Monin.

Au terme des épreuves, les jeunes femmes se sont imposées, le 11^e challenge revenant finalement à **Clémence Mathé** du CFA de la CCI d'Angers. Cette 11^e édition marquait aussi un tournant avec le départ en retraite de l'organisateur, **Lionel Vincent** de Sirops Monin. Depuis quinze ans, il sillonnait la France pour présenter ses produits dans écoles hôtelières. **Olivier Monin**, p.-d.g. de l'entreprise, et tous les participants du challenge lui ont rendu un hommage chaleureux. C'est désormais **Philippe Paivia** qui animera ce challenge. Jean-Jacques Talpin



Grégory Almeida, Estelle Lesné, Olivier Monin, Clémence Mathé et Lionel Vincent.

Palmarès

Classement général :

- 1^{er} : **Clémence Mathé** (CFA Angers)
- 2^e : **Estelle Lesné** (Marseille)
- 3^e : **Grégory Almeida** (Sète)

Concours long drink :

Marion Jaillet (Guyancourt)

Concours short drink :

Grégory Almeida (Sète)

Concours panier imposé :

Estelle Lesné (Marseille)

Concours meilleur technicien :

Estelle Lesné (Marseille)

AU LYCÉE HÔTELIER DE MARSEILLE

Les meilleurs apprentis à l'honneur

Marseille (13) Du CAP au BTS, 13 élèves aux profils professionnels des plus prometteurs ont été distingués.



Les apprentis, meilleurs profils professionnels 2010, avec leurs responsables.

Il y avait foule, le 24 juin, dans les salons du restaurant gastronomique du lycée hôtelier de Marseille. Parents, grands-parents, apprentis, professeurs, professionnels, FIH 13, responsables du lycée, adjoint au maire étaient réunis pour célébrer le parcours exemplaire de 13 apprentis en CAP, BEP, bac pro et BTS.

Jean-Noël Boulon, responsable pédagogique du CFA explique : "Ces jeunes gens ont été choisis par l'équipe enseignante selon plusieurs critères : résultats scolaires, investissement, sérieux, esprit d'équipe dans la classe, compétences reconnues par leur maître d'apprentissage, stabilité dans la formation." Ce temps fort de l'année scolaire a donné l'occasion à **Agnès Vaffier**, proviseur, d'affirmer : "L'apprentissage est la meilleure des voies possibles pour l'insertion professionnelle des jeunes." Et de remercier les parents et élèves "qui ont fait un choix courageux, et les entreprises qui participent à cette formation".

Les 13 jeunes récompensés pour leur profil professionnel sont : **Nicolas Boyer, Marion**

Brest, Nans Diouet, Marlène Dumas, Ludovic Gigerich, Maxime Gnojczak, Margaux Haas, Kim Houel, Kevin Lescot, Alexandra Meurtin, Sébastien Mouton, Julie Patel, Jennifer Sanchez.

Parmi ces apprentis, on retiendra le parcours sans faute de Maxime Gnojczak, en BTS 2^e année, option B. "Après un BEP et un bac pro, j'ai choisi l'alternance pour gagner en maturité. Je poursuis en licence pro à Grenoble en apprentissage chez Autogrill." Idem pour son ami Sébastien Mouton. Le jeune homme, qui se rêvait en designer, a "flashé" sur les palaces en regardant une émission à la télévision. Après un bac S et une année de mise à niveau, il rentre en BTS (option B) à Marseille et choisit de faire son apprentissage à Paris, à l'hôtel Westin (4 étoiles), au room-service. Il vient d'être embauché comme chef de rang room-service à l'hôtel Meurice. Deux recrues de choix pour l'association des anciens apprentis de Bonneveine qui vient de voir le jour à Marseille.

Dominique Fonsèque-Nathan

INITIÉ PAR LES ÉTOILES DE MOUGINS

Graines de chefs : final réussi

Mougins (06) Les enfants de l'atelier ont vécu le troisième et dernier acte de leur aventure : la conception d'un dîner de gala.

Accompagnés tout au long de l'année par les chefs étoilés **Serge Gouloumès** du Mas Candille et **Sébastien Chambru** du Moulin de Mougins, les enfants de l'atelier Graines de chefs ont assuré comme des professionnels. Risotto en crèmeux de mascarpone, gambas rôties, tuile de parmesan, écume de crustacés acidulée, Côte de veau en cuisson basse température, artichauts bouquet et jeunes primeurs, jus corsé et truffé, Fromages de maître Céneri, Fraîcheur d'ananas au coulis de mangue, Finger chocolat-caramel aux arachides salées : le menu était signé des deux chefs, préparé avec eux et servi par les enfants et la brigade du moulin pour 110 convives.

Bienvenue à Anne-Sophie Pic

"Je suis ravi du résultat, car c'était un pari en début d'année, mais les enfants se sont accrochés et ont réussi une belle performance", explique **Jean-Michel Poupart**, l'initiateur de cet atelier. "La volonté des Étoiles de Mougins est de proposer des animations tout au long de l'année, en marge du grand rendez-vous de septembre. Cette année, notre invitée d'honneur sera **Anne-Sophie Pic**, on connaît très bien son engagement en faveur des enfants et elle aurait aimé cette action." L'année prochaine, un nouveau concept sera mis en place à l'attention des adolescents. Pour l'instant, le projet mijote. Anne Sallé

Les acteurs, petits et grands, de la réussite de cet atelier.





DE CHEF À CHEF

**Escalope de Saint-Jacques
et de langoustines rôties, galet
de vitelotte au beurre blanc de Noilly**PAR CHRISTIAN SCARPELLINI, CHEF DE CUISINE, RESTAURANT LE PALINOIS,
18130 SAINT-DENIS-DE-PALIN**Ingrédients pour 6 personnes**

- 18 langoustines
- 12 coquilles Saint-Jacques
- 0,200 kg de beurre
- 4 jaunes d'œufs
- 0,15 l de crème fleurette
- 0,10 l de crème épaisse
- 2 échalotes
- 1 kg de pommes de terre vitelotte
- 0,15 l de Noilly Prat
- Sel, poivre, noix de muscade

Progression**Préparer les galets de vitelotte**

- Éplucher les pommes de terre, les couper en tronçons réguliers et les cuire à l'eau salée.
- Les égoutter, les sécher au four.
- Passer les pommes au tamis et dessécher la pulpe sur le feu avec une noix de beurre, puis ajouter la crème épaisse.
- Saler, poivrer, ajouter de la muscade et, hors du feu, incorporer les jaunes d'œufs.
- Rouler la préparation dans un film alimentaire en un boudin de 6 cm de diamètre et réserver 20 minutes au frais.
- Détailler en galets de 2 cm d'épaisseur, les répartir dans 12 petits plats rectangulaires beurrés et, au moment du service, les réchauffer doucement au four.

- Réduire les échalotes ciselées avec le Noilly, du sel et du poivre.
- Ajouter la crème fleurette puis, dès le premier bouillon, incorporer le beurre coupé en petits morceaux.
- Débarrasser et réserver au bain-marie.

**Cuire les Saint-Jacques
et les langoustines**

- Escaloper les Saint-Jacques, décortiquer les langoustines et les poêler rapidement.

Dresser

- Répartir les Saint-Jacques dans la moitié des plats et les langoustines dans l'autre moitié.
- Verser un cordon de beurre blanc autour et servir aussitôt.

Délicatesse d'une préparation pleine de saveurs.

Vin conseillé : un pouilly-fumé de chez Dezat.**Confectionner le beurre blanc au Noilly**
(voir le tour de main : le beurre blanc)Retrouvez Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts
'Recettes de chef à chef' : sur www.lhotellerie-restauration.fr
cliquez sur 'Blogs des experts'**ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIER**Celles-ci seront publiées dans le Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' et les recettes coup de cœur de L'Hôtellerie Restauration seront publiées dans le journal. **Un bon moyen pour se faire connaître.** Vous pouvez faire parvenir vos recettes (avec ou sans photo), ainsi que vos vidéos, à :**L'Hôtellerie Restauration - Recettes de chef à chef**
5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris CEDEX 15
Tél. : 01 45 48 64 64 · Fax : 01 45 48 04 23
Courriel : dechefachef@lhotellerie-restauration.fr

250 000 ŒUFS TRANSFORMÉS CHAQUE JOUR

**L'offre en ovoproduits
s'élargit****Plaintel (22)** Avec sa filière Glon Œuf, le groupe Glon investit largement le marché de la restauration. Ses nouveautés : les 'mix secs', ou quand la crêpe ou la béchamel arrivent chez vous en poudre.

Ovoproduits conditionnés en bidons.

Eufs pochés en alvéoles, brouillés en sachets, durs écalés en seaux, jaunes et blancs en bidons, appareils prêts à l'emploi (pour quiches, tartes, crèmes caramels...) avec des DLC allant de 30 à 56 jours... La filière Glon Œufs du groupe Glon offre désormais la gamme la plus large, en restauration hors domicile (RHD), sur le marché des œufs, des ovoproduits frais et surgelés, des préparations à base d'œufs et des 'mix secs' (préparations en poudre). Et ce, sous les marques Oviparc, Ovoland, Inovo et 1,2,3 Délices. Une place prise notamment grâce à l'acquisition, en avril dernier, de la société France Ponte-Inovo dans l'Essonne. "Le marché RHD explose pour nous, que l'on parle de snacking, de restauration commerciale ou de cuisine d'assemblage", explique **Olivier Athimon**, responsable de la filière ovoproduits chez Glon. Deux exemples ? "La demande en œufs pochés et œufs brouillés a été multipliée par 2. Nous travaillons ici avec de grandes chaînes de restauration commerciale, avec les hôteliers pour les petits-déjeuners, etc."**Répondre à tous les besoins**

Dans l'usine Epi Bretagne Œufs de Plaintel (22), "250 000 œufs sont transformés chaque jour, explique Olivier Athimon. La législation nous imposant de casser les œufs individuellement, nous avons investi dans une technique bien spécifique. Selon le besoin, l'œuf est acheminé entier, ou le jaune séparé du blanc... Nous sommes en mesure de valoriser tous les œufs pour toutes les demandes. Aujourd'hui, sur le marché, il n'y a pas qu'un œuf, il y a un œuf bio, un label rouge, un fermier, un oméga 3..."

Derniers-nés dans la gamme des ovoproduits, les 'mix secs', "que nous avons lancés en juin en direction de la RHD et que l'on va retrouver chez les cash & carry", poursuit Olivier Athimon. Il s'agit de poudres mélangées qui permettent d'obtenir des sauces béchamel, des omelettes, des meringues sèches ou italiennes, des pâtes à crêpes ou à chichis... Elles sont proposées en sacs de 10 kg et ont une DLC d'un an.

Olivier Marie

WWW.GROUPE-GLON.COM**L'avis du chef**Pour **Laurent Le Moign**, conseiller culinaire de Glon et restaurateur près de Rennes, les ovoproduits n'ont plus de secrets. "Ils font gagner du temps, évitent les problèmes d'hygiène et permettent de mieux gérer son stock. Je pense tout d'abord aux mix secs comme les crêpes ou la béchamel. Vous rajoutez de l'eau et du lait à part égale et le tour est joué. Ces mix secs sont parfaits pour les saisonniers par exemple. (...) Les mousses et les îles flottantes se conservent trois jours grâce à la pasteurisation. Les œufs écalés sont utiles pour les amuses-bouches, les toasts..."**"GLACES
ET SORBETS"**Catherine Moreau
Hachette pratique
Prix : 6,90 €

Comment choisir un parasol



De gauche à droite : modèles produits par Go-In, Paraflex, Vega.

Pour les établissements ne disposant pas de terrasse couverte ou pour protéger les clients du soleil autour d'une piscine, les parasols sont toujours les bienvenus aux beaux jours.

Celui-ci doit parfaitement s'intégrer dans le décor ou l'esprit de la terrasse. Les fabricants font preuve de créativité en matière de toiles et de structures. L'idée est de fournir à la clientèle le maximum d'ombre en évitant l'inconvénient du poteau. C'est pourquoi on trouve désormais des parasols qui se fixent au mur, où un seul mat supporte plusieurs coïles (Paraflex). Pour les toiles, préférez celles qui sont ventilées, lavables, déperlantes, imputrescibles, anti-UV et interchangeables. Si vous laissez les parasols en place plusieurs jours, pensez à prendre une housse de protection. L'ennemi du parasol étant le vent, nous vous conseillons de faire étudier par un spécialiste son implantation. Il existe des parasols avec

une armature en fibre de verre un peu plus résistante.

Que dit la législation sur les parasols ?

Il n'y a pas de réglementation particulière pour ce matériel. Par contre, demandez une autorisation aux services municipaux si vous implantez votre terrasse sur la voie publique. Vous aurez très certainement une redevance à payer.

kifaikoi.com

Où trouver des parasols ?

- Bos Equipement : www.bos-equipement.com
- Ecotel : www.ecotel.fr
- Go In France : www.go-in.fr
- Marzin : www.marzin-creation.com
- Paraflex : www.paraflex.be
- Vega : www.vega-fr.com
- Roland Vlaemynck Tisseur : www.vlaemynck.com

Un concept totalement nouveau pour les machines à avancement de casiers et à convoyeur

Début février, Meiko a présenté, mondialement et en avant-première, une conception totalement révolutionnaire du lavage pour les machines à avancement de casiers et à convoyeur M-iQ. Animations, présentations, test en direct de la machine : un panorama complet de technique de lavage novatrice a été proposée aux 400 spectateurs présents.

WWW.MEIKO.FR



Bos Equipement met en avant les produits d'accueil

Depuis plusieurs années, Bos Equipement Hôtelier est le distributeur exclusif des produits d'accueil de la marque L'Occitane pour l'hôtellerie haut de gamme. Trois lignes complètes (verveine, aromachologie et ruban d'orange), enrichies d'une gamme d'accessoires et de mini-produits (sucres effervescents, crème pour les mains et le visage...) invitent les hôtes à un voyage olfactif. Choisir L'Occitane comme produits d'accueil, c'est la garantie d'une marque de renommée mondiale et l'assurance de produits de qualité. À découvrir également, la gamme de draps de bain, de chaussons, de tongues personnalisables à l'image de l'hôtel.

WWW.BOS-EQUIPEMENT.COM



BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE
L'Hôtellerie
Restauration

LE HEBDOMADAIRE DES C.H.R. LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

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

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° _____

Date de validité : ____ / ____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Salarié absent pendant la période d'essai :
que doit faire l'employeur pour se prémunir ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts

avec le mot clé 121788 sur le moteur de recherche de
www.lhotellerie-restauration.fr