

L'Hotellerie

Restauration

23 SEPTEMBRE 2010 N° 3204

RESTAURATION

PAGE 7

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



**JÉRÔME
JAEGLÉ
PRÉPARE
LE BOCUSE
D'OR EN
ÉCOSSE**

M 01692 - 3204 - F: 3,00 €



AVEC 3 ENSEIGNES ACCOR POUR 315 CHAMBRES À LA PART-DIEU

PAGES 2-3

EUROPEQUIPEMENTS PREND POSITION SUR LE MARCHÉ LYONNAIS



En posant la première pierre du nouveau complexe hôtelier du quartier de la Part-Dieu à Lyon, lundi 20 septembre, **Olivier Pelat**, président de la société Europequipements, a présenté le contexte économique de cet investissement ainsi que l'originalité architecturale d'un projet qui réunit trois marques du groupe Accor dans le même bâtiment.

Face au 'hub ferroviaire' qui reçoit 29 millions de passagers par an, le complexe d'Europequipements se situe dans l'un des rares endroits où la gare donne directement sur un quartier d'affaires, le deuxième de France en nombre d'emplois après La Défense, aux portes de Paris.

Un bel avenir pour les enseignes Etap Hotel, all seasons et Mercure à un point stratégique de la capitale des Gaules.

De gauche à droite : **Thierry Philippe**, maire du III^e arrondissement de Lyon, **Olivier Pelat**, président d'Europequipements, **Gérard Collomb**, maire de Lyon, et **Jean-François Roverato**, président du groupe Eiffage, posent la première pierre du complexe hôtelier de la Part-Dieu à Lyon, lundi 20 septembre.

AU 3^e FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE D'OLORON

PAGES 2-3

JURIDIQUE PAGES 34-35

Sylvain Sendra et Carrie Solomon ont conquis le jury

Pour cette 3^e édition du festival international de la photographie culinaire, 17 binômes composés d'un chef et d'un photographe se sont affrontés. Un seul impératif : deux heures pour réaliser une photo. La Salade d'huîtres et chou-fleur, beurre noisette et œuf de caille sur une idée de l'okonomiyaki japonais de **Sylvain Sendra**, photographiée par **Carrie Solomon**, est sortie vainqueur des délibérations du jury présidé par **Frédéric Anton**. Un chèque de 6 000 euros était à la clef.



Comment proposer
du gibier
en restauration

CONJONCTURE PAGES 40-41

Les syndicats parisiens
sceptiques sur les
"bons" résultats de l'été

restauration
SIAL 2010
The Global Food Marketplace
17 > 21 oct. 2010
NOUVELLES TENDANCES :
Gardez une longueur
d'avance !
Commandez votre badge d'entrée
sur www.sial.fr

Plus d'infos,
demande
de badge...

Pour lire
le QR Code,
téléchargez
l'application
compatible
avec votre
Smartphone

Paris 17 - 21 octobre 2010
Paris Nord Villepinte France
www.sial.fr

New Trends: Catch them all!

Détails

Alors que les hôtels qui décrochent la cinquième étoile publient des communiqués de victoire, alors que les médias frétilent à la perspective d'avoir en France une norme officielle 'palace' qui ne concernera pas plus d'une vingtaine d'établissements, il est du devoir élémentaire de l'ensemble de la profession de rester attentive à la satisfaction de la clientèle.

Comme vous le savez, cette exigence est d'autant plus forte que le moindre mécontent, de bonne ou de mauvaise foi, n'hésite plus à exprimer sur internet les plus ou moins bonnes raisons de sa déception. Certes, contrairement aux affirmations répétées dans toutes les écoles de commerce, le client devenu consommateur, c'est-à-dire revendicatif avant d'être connaisseur, n'a pas forcément toujours raison, l'idéologie stérilisante d'un consumérisme exacerbé n'ayant pas amélioré les comportements au cours de la première décennie du XXI^e siècle. Il n'empêche, les professionnels se doivent d'être soucieux de répondre aux attentes de leur invités qui choisissent de fréquenter les hôtels et les restaurants afin de bénéficier d'une qualité de service et de prestations qu'ils ne trouvent pas dans toutes les formules 'low cost' qui caractérisent aujourd'hui la consommation hors domicile.

Or, selon une opinion plus marquée cet été, les déceptions ont été parfois vives. Il n'est pas de notre propos de relever les imperfections inévitables à tout métier de service, mais la lettre d'un visiteur anglais dans la douce France estivale mérite néanmoins de vous être en partie relatée. Notre visiteur a bien évidemment, mais là, vous n'y êtes pour rien, déploré la qualité de l'accueil aéroportuaire, tant en ce qui concerne l'amabilité des fonctionnaires de la police des frontières que la propreté des lieux qu'il devient difficile de qualifier d'aisance. À titre de consolation, depuis que le London City Airport s'est spécialisé dans les compagnies à bas coûts, ce n'est guère mieux. Mais de nombreux bistrotts au charme très parisien supportent mal la comparaison dans un domaine où de gros progrès restent à accomplir.

Autres remarques plus ou moins assassines de ce visiteur : l'eau du robinet 'gazéifiée' et vendue au prix de l'eau minérale en bouteille sans autre choix possible, la carte des vins où seuls les flacons à plus de 40 € sont disponibles, les moins chers étant déclarés "épuisés" (attention, c'est une infraction), sans oublier les trois quarts d'heure d'attente pour ne pas obtenir un café à la terrasse d'un bistrot face à la Méditerranée (on ne vous dira pas où, mais c'est un endroit charmant) ou des chambres rebaptisées pompeusement 'luxe' sont simplement celles dont le tarif a été majoré de 30 % par rapport aux indications du Michelin. Comme vous le savez, le client est de plus en plus soucieux de ce qui n'est pas forcément un détail, même si c'est le lieu favori où se cache le diable. L. H.

EN BREF

Nicolas Sale à la Table du Kilimandjaro



Nicolas Sale bientôt à Courchevel.

Le chef du restaurant Les Pêcheurs au Cap d'Antibes Beach Hôtel (1 étoile Michelin) va quitter les rives de la Méditerranée pour la haute montagne.

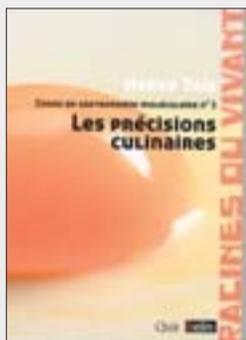
Nicolas Sale fera l'ouverture mi-décembre de la Table du Kilimandjaro à Courchevel 1850. Il arrive avec son équipe (dont le chef pâtissier) dans l'hôtel 5 étoiles de Philippe Capezzone et Stanley Fink. Les deux hommes ouvriront, en décembre 2011, les portes du K2, un nouvel ensemble hôtelier de prestige, toujours à Courchevel 1850.

Nominations au Bristol et dans le groupe Oetker

Hélène Jouët Asselin a été nommée directrice administrative et financière du Bristol. Évoluant depuis neuf ans dans le monde de l'hôtellerie de luxe, elle occupait, depuis 2007, le poste d'assistant directeur financier au Four Seasons Hôtel George V.

Joëlle Edwards a été nommée directrice Revenu Management et E-commerce de Oetker Hotel Collection. Basée à Paris, elle aura pour mission d'optimiser la vente de la marque. Elle a exercé précédemment au Four Seasons Hotel George V et au Shangri-La Paris.

Les 'précisions culinaires' d'Hervé This est sorti



Cours de gastronomie moléculaire d'Hervé This.

Trucs, astuces, tours de main, proverbes, adages, maximes, dictons...

Depuis 1980, Hervé This explore le monde extraordinaire des précisions culinaires : il en a recueilli plus de 25 000.

Pour y voir plus clair dans ces objets de culture, il faut apprendre à effectuer des tests expérimentaux, afin d'avoir enfin une idée de leur véracité éventuelle. Dans une approche historique et scientifique, Hervé This dissèque notre culture culinaire et n'en garde que le meilleur !

'COURS DE GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE N°2 : LES PRÉCISIONS CULINAIRES'
PAR HERVÉ THIS
ÉDITIONS BELIN
19,50 €

Erratum

Dans notre supplément L'Hôtellerie Restauration Campus, nous avons mentionné par erreur le trophée de la gastronomie Café Excella à l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand. Ce concours n'est plus organisé aujourd'hui.

DANS UN QUARTIER STRATÉGIQUE

EUROPEQUIPEME

La société, qui réalise des programmes multifonctionnels de bureaux, commerces, logements et hôtels, a posé le 20 septembre la première pierre d'un complexe hôtelier de 315 chambres qui comprendra trois enseignes, Etap Hotel, all seasons, et Mercure. Pour Olivier Pelat, son président, c'est aussi l'aboutissement d'un projet mûri depuis une dizaine d'années.

La société Europequipements est un acteur reconnu du monde de l'hôtellerie : "Nous possédons et gérons plus de 5 000 chambres depuis vingt ans, déclare Olivier Pelat, président. En tant qu'investisseurs, promoteurs, gestionnaires, la société Europequipements se positionne comme un partenaire fiable auprès des collectivités locales avec lesquelles nous négocions les marchés. Nous entretenons également des relations étroites avec les compagnies consulaires, comme les groupes hôteliers dont nous développons les marques, le groupe Accor étant l'un des interlocuteurs privilégiés du groupe." Parmi les complexes hôteliers référents de la société réalisés ces dernières années, Olivier Pelat aime citer celui de 850 chambres réalisé en 1996, la porte de Saint-Ouen (93), ainsi que le site hôtelier de Roissy (95), avec 704 chambres, achevé en 2002.

Un site d'affaires et un nœud ferroviaire

Le groupe était depuis une dizaine d'années à la recherche d'emplacements à Lyon. "Nous connaissons bien la ville, précise Olivier Pelat. Nous sommes [ici] depuis 1990, nous

3^E FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE

CLICHÉ GAGNANT

Le jeune chef du restaurant Itinéraires à Paris et sa photographe ont conquis le jury présidé par Frédéric Anton.

C'est au cœur du Béarn, à Oloron-Sainte-Marie (64), au lycée Tristan Derème, que 17 binômes composés d'un cuisinier et d'un photographe se sont succédé dimanche 19 et lundi 20 septembre, avec comme impératif deux heures pour réaliser une photo. Le jury n'est pas présent. Il juge exclusivement le résultat final. C'est la Salade d'huitres et chou-fleur beurre noisette et œuf de caille sur une idée de l'okonomyaki japonais de Sylvain Sendra photographiée par Carrie Solomon qui est sortie vainqueur des délibérations. Un chèque de 6 000 euros à la clef. "C'est un plat d'une pureté totale et d'une grande simplicité. La photo est remarquable", affirme Frédéric Anton, lors de la remise des prix lundi soir. Sylvain Sendra, qui connaissait bien la photographe avec laquelle il a réalisé le livre *La Cuisine du thé* (Agnès Viénot Editions), n'avait fait qu'un essai avant de venir. "C'est un travail en commun. Nous avons peaufiné sur place en gardant à l'esprit qu'on voulait une photo lisible. C'est l'œuvre artistique d'un photographe", souligne le vainqueur. Cette 3^e édition du festival était sous le signe de 'Masterchef', l'émission de TF1 et son trio de jurés Frédéric Anton, Sébastien Demorand et Yves Camdeborde. Ce dernier, candidat avec Laurent Séminel, a remporté le 2^e prix, Trophée pur beurre. Un prix coup de cœur a également été attribué à Gwendal Le Ruyet, Le Céleste à Prague (République tchèque) et Dan Vojtech.

Diversité de stratégies

Pendant ces deux jours de compétition, on a pu observer une belle diversité de stratégies. Ceux qui arrivaient avec un photographe avec lequel ils ont déjà collaboré, comme Michel Portos. Le chef 2 étoiles du Saint-James à Bouliac (33),

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillat
E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

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

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

MAQUETTE

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



NTS PREND POSITION SUR LE MARCHÉ LYONNAIS



Thierry Philippe, maire du III^e arrondissement de Lyon, Olivier Pelat, président d'Europequipements, Gérard Collomb, maire de Lyon, Jean-François Roverato, président du groupe Eiffage.

avons construit la Tour Oxygène à la Part-Dieu. Nous avons donc eu le temps d'appréhender le contexte économique et hôtelier lyonnais. Nous connaissons l'importance du centre d'affaires de la Part-Dieu et son énorme besoin en chambres de proximité." Nœud ferroviaire avec plus de 29 millions de voyageurs par an, 2^e centre d'affaires français après La Défense avec plus de 40 000 emplois, la Part-Dieu est également le centre névralgique de Lyon via le réseau de tram reliant la gare au centre-ville et à l'aéroport de Saint-Exupéry. C'est aussi une gare très fréquentée par les étrangers, et les bons chiffres de l'été dernier sur Lyon donnés par le Centre régional de tourisme Rhône-Alpes, rappellent à juste titre la vocation touristique de la capitale des Gaules.

Pour Olivier Pelat, la Part-Dieu est surtout l'un des seuls endroits en France où la gare donne directement dans un quartier d'affaires. "C'est un quartier où nous avons besoin d'une hôtellerie importante et diversifiée", a déclaré **Gérard Collomb**, maire de Lyon, dans son allocution. En termes de catégories d'hôtels, Olivier Pelat est persuadé de la nécessité d'un projet multimarques : "Dans un centre d'affaires où tout est intégré, il est indispensable de pouvoir héberger le plus grand panel possible de visiteurs, de l'employé au cadre supérieur. Nous allons donc réaliser dans un seul bâtiment trois marques en 2, 3 et 4 étoiles du groupe Accor, Etap hotel, all seasons et Mercure." Toutefois, pas de catégorie 5 étoiles comme le réclament les Lyonnais depuis si longtemps. Car le président d'Europequipements est catégorique : "C'était techniquement impossible de prévoir un hôtel de cette catégorie dans cette surface."

Un projet esthétique qui s'inscrit dans le contexte urbain

Le projet, situé sur un terrain de 1 615 m² placé entre la gare et le tram, a été élaboré par les architectes Arte Charpentier et Gallet Meerschneck Architecture et suivi par **Pascal Pigeon**. Sur place, le chantier est piloté par des sociétés locales comme Solgec, une société du groupe Eiffage, et Procobat pour le pilotage général. Les travaux de fondation ont duré deux ans, plus longtemps que prévu : "Nous avons pris du retard car le terrain, situé entre le Rhône et la Saône, était gorgé d'eau." Le projet a été conçu pour s'intégrer parfaitement à l'urbanisme local, en tonalités de gris et en transparence. Le rez-de-chaussée entièrement vitré rendra visible tous les services de l'hôtel, et l'omniprésence de la pierre grise donnera une uniformité au lieu. Par ailleurs, les chambres seront spacieuses et équipées du confort

acoustique optimal, puisque l'ensemble du bâtiment respectera des normes haut de gamme. Ce concept multimarques permet aussi de réaliser des économies d'échelle. "J'ai construit ce bâtiment avec beaucoup de rigueur car c'est un élément patrimonial. En effet, Europequipements est une société familiale, qui possède et gère ses immeubles. Pour les hôtels, nous avons, la plupart du temps, la propriété des murs et du fonds de commerce. Dans le cas de la Part-Dieu, c'est une société filiale du groupe qui possède un mandat de gestion avec Accor. Nous sommes très rigoureux sur la gestion, ce qui explique aussi que nos hôtels sont tous bénéficiaires. Nous tenons à notre image de marque." La société Europequipements a investi 30 millions d'euros dans le projet. "C'est un engagement à long terme car le projet a été financé sur fonds propres et sur emprunt, avec la banque Palatine pour chef de file et Oseo comme partenaire."

Le groupe annonce déjà un autre projet hôtelier à Saint-Exupéry, toujours sous marque Accor. Ce sera cette fois un Etap Hotel.

Évelyne de Bast

Projection d'architecte pour le futur ensemble hôtelier de 315 chambres.



CULINAIRE D'OLORON SAINTE-MARIE

POUR SYLVAIN SENDRA ET CARRIE SOLOMON



À gauche, Sylvain Sendra et Carrie Solomon pendant le concours.

Carrie Solomon et Frédéric Anton.



recette du livre, *Canelloni de cèpes-aubergines lancée de ciboulette, que l'on a encore retravaillé, mais qui est aussi à la carte du restaurant.* D'autres ont fait connaissance de leur

qui sort son premier livre en février, a travaillé ces derniers mois avec ce photographe. "J'ai choisi une

Saint-Brieuc, 22) et son Encornet à croquer, le photographe était aussi un inconnu. "On s'est un peu entraîné, mais je garde toujours un part d'improvisation, de spontanéité. C'est ça qui est beau. Je raconte une histoire. On rentre dans le produit. Les couleurs parlent. Demain, avec les mêmes produits, la photo serait différente." La plupart des chefs arrivent avec les éléments déjà prêts à être assem-

blés. D'autres, comme **Simone Zanoni**, 2 étoiles Michelin au Trianon Palace à Versailles, ont cuisiné sur place. Sur les deux heures imparties, la première heure a servi à cuire le Cochonnet du Larzac rôti au miel du potager du roi et la petite tarte de légumes d'antan. Il reste trente minutes pour le shooting et le reste est consacré au travail de la photo sur ordinateur. Le chef italien, ex-second de **Gordon Ramsay** au restaurant 3 étoiles de Londres, a choisi une jeune photographe de mode japonaise. "Je ne voulais pas une photo de livre culinaire. Elle a un œil neuf, habitué aux gens qui bougent, aux couleurs intenses."

Pour **Jean Sulpice**, l'Oxalys à Val-Thorens, c'était un autre challenge. Il avait choisi de mettre en scène "une queue de langoustine qui vole au dessus de l'eau et qui donne envie de l'attraper pour la manger". Un travail d'équilibriste, la langoustine attachée à un fil de nylon avec sa brunoise de pomme et betterave chioggia sur le dos. Chaque photo est une histoire qui raconte la cuisine du chef mais aussi sa personnalité. Le festival d'Oloron a une nouvelle fois inspiré les créatifs derrière l'objectif.

Nadine Lemoine

Le Rendez-vous International des Professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration

EQUIP'HOTEL
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE
14 - 18 NOV. 2010

Partenaires officiels :

VOTRE BADGE D'ACCÈS
GRATUIT SUR :

www.equiphotel.com

code AL92

Nettoyer & Entretien

Accueillir & Recevoir

Réveillez vos idées !

Concevoir & Découvrir

Cuisiner & Servir

Gérer & Connecter

APRÈS LE CLASSEMENT DE LA CITÉ ÉPISCOPALE PAR L'UNESCO

PATRIMOINE MONDIAL : LA BELLE EMBELLIE POUR ALBI

Albi (81) Si la hausse de la fréquentation est indéniable, les retombées économiques pour le secteur sont moins évidentes.

La cathédrale d'Albi.



Cette hausse estimée à 20 % par rapport au mois d'août 2009 a essentiellement profité aux hôtels et aux restaurants du centre historique. "L'impact a été plus mesuré

pour ceux installés en périphérie. Les restaurants situés aux abords de la cathédrale ont connu des retombées directes. Les gens déjeunaient ou dînaient mais sans descendre à l'hôtel. La hausse pour l'hôtellerie varie de 10 à 20 %", déclare **Thierry Laffont**, propriétaire de l'hôtel Mercure.

Plan d'actions

"Nous avons eu plus de monde mais nous avons eu l'impression de récupérer les miettes", confirme **Bruno Besson**, chef propriétaire de La Taverne à Castelnau-de-Lévis, à 6 km d'Albi. Au-delà de 15 kilomètres, la situation est encore plus contrastée. "La fréquentation est en baisse. La crise économique est là", estime **Jean-Christophe Carcenac**, propriétaire du Relais de La Fargette. La ville d'Albi lance le 27 septembre des états généraux afin d'établir un plan d'actions pour que l'effet patrimoine perdure. **Bernard Degioanni**



Une rue médiévale d'Albi.

Le classement de la cité épiscopale d'Albi au patrimoine mondial de l'Unesco a entraîné une hausse de fréquentation de 20 % dans les hôtels et les restaurants. "L'impact a été immédiat. Les gens sont arrivés dès le lendemain de l'annonce, début août", affirme **Jean-Christophe Carcenac**, président de l'Umih 81. Les premiers visiteurs ont été les touristes du sud-ouest de la France, les plus proches géographiquement, suivis par une clientèle étrangère, surtout anglo-saxonne.



Jean-Christophe Carcenac, président de l'Umih 81 et propriétaire du Relais de La Fargette.

Le point de vue de Michel Bossi,

président de la chambre de commerce et d'industrie d'Albi :

"C'est un très bon résultat pour l'économie. Pour Albi, c'est évident, mais aussi pour le département du Tarn et la région Midi-Pyrénées. Aujourd'hui, la préoccupation des professionnels doit être la qualité en matière de prestations. Il faut du personnel formé, capable de parler plusieurs langues étrangères. Il faut recruter et là, on est confronté à un premier problème. La CCI réfléchit à un concept pour aller vers un niveau d'excellence et fournir aux professionnels les outils pour y parvenir. Il faut saluer la pugnacité du maire, **Philippe Bonnacarrère**."

UNE RÉVOLUTION CÔTÉ DÉCOR COMME ASSIETTE

Éric Frechon met le Mini Palais dans le Grand

Paris (VIII^e) Après un an et demi de travaux, le restaurant du Grand Palais ouvre à nouveau ses portes. Cette fois, le groupe Ludéric a confié la carte au chef triplement étoilé du Bristol.



Une déco entièrement revue par Gilles & Boissier.

dans les fameuses autorisations qu'il faut décrocher pour faire des travaux dans un lieu classé. Au final, ces travaux se sont étalés sur dix-huit mois, qui incluent la création d'une grande cuisine sur 2 niveaux. La salle dispose d'une capacité de 125 places assises. La terrasse, péristyle de 300 m² bordé de colonnes impériales et avec une mosaïque au sol entièrement restaurée, accueille 100 couverts. Le nouveau décor a été conçu par les architectes **Gilles & Boissier** (Café Artcurial, La Villa). Quant à l'offre, **Olivier Maurey**, président du groupe Ludéric, a choisi de se tourner vers un chef 2 étoiles (la 3^e est arrivée entre temps), Éric Frechon.

Ouvert de 10 heures à 2 heures

Le chef triplement étoilé y propose une "cuisine simple et authentique avec de bons produits sans fioritures". Beurre Bordier, charcuterie **Philippe Camdeborde**, pain **Philippe Lalos**, poissons fournis par **Claude Raffin** à Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Quelques plats : Clafoutis aux cèpes de Corrèze légèrement fumés, Escargots dans leur tomate cerise gratinés au beurre d'amande, pluma de cochon au tandoori, confit d'oignon, pommes paille... pour finir sur un Baba géant au rhum, crème légère à la vanille ou une Tarte fine aux figues noires de Soliès, crème glacée aux amandes. Entrées de 6 à 15 euros ; plats de 14 à 35 euros ; desserts de 6 à 14 euros. De plus, à la carte, des en-cas peuvent couvrir les petites faims de midi à minuit. Un 'tea-ti-



Éric Frechon derrière son homme de confiance, **Stéphane d'Aboville**, chef exécutif de Mini Palais.

me' avec un assortiment de pâtisseries est également prévu. Reste le petit déjeuner qui sera bientôt mis en place. Pour veiller à la bonne marche du restaurant, Éric Frechon a placé un homme de confiance, **Stéphane d'Aboville**. Le chef exécutif de Mini Palais, âgé de 30 ans, a passé huit ans au Bristol en tant que sous-chef et premier responsable du restaurant gastronomique. **Nadine Lemoine**

MINI PALAIS

AVENUE WINSTON CHURCHILL · 75008 PARIS

TÉL. : 01 42 56 42 42

WWW.MINIPALAIS.COM

Une deuxième ouverture pour le groupe Ludéric

Situé à une centaine de mètres de la place de l'Étoile, l'Hôtel Salomon de Rothschild, classé monument historique, a ouvert ses portes le 1^{er} septembre 2010, en association avec GL Events. Entièrement restauré et restructuré, il offre une succession de salons sur plus de 1 500 m² et un parc de 5 000 m², en vue de l'organisation de toutes sortes de manifestations.

En juin 2007, il y eut le Mini Palais version 1 : couleurs sombres, sol en béton ciré, grand lustres, style décalé arty avec **Gilles Choukroun** (restaurant MBC à Paris) aux manettes. Septembre 2010, place au Mini Palais version 2 avec **Éric Frechon** (Bristol à Paris) : camaïeu de beiges, sol en bois clair, plafond aux structures métalliques de nouveau visibles et peintes en vert réséda en harmonie avec celles du Grand Palais, statues de plâtre, touches de marbre noir, mobilier en bois et cuir. Côté décor comme côté assiette, c'est la révolution. La première version avait été conçue comme un lieu éphémère qui devait accueillir de l'événementiel. L'éphémère a perduré car l'emplacement est rare et le succès au rendez-vous. Le groupe Ludéric a réussi à obtenir une concession au long cours (huit ans) et s'est lancé dans de gros investissements (3,5 ME). La difficulté réside surtout

200
LE GRAND
ANNIVERSAIRE

UN GRAND ÉVÉNEMENT,
DE GRANDES OFFRES !

EXPERT PACK GPS



7500 €^{HT}
D'AVANTAGE CLIENT⁽¹⁾
SOUS CONDITION DE REPRISE⁽²⁾

Navigation / Kit mains-libres WIP Nav
Climatisation – Pack visibilité* – Régulateur de vitesse

* BEFC (1400 6000 - Automatique PEUGEOT 152 144 883 803 Plus

PEUGEOT RECOMMENDÉ TOTAL

www.peugeotwebstorepro.com

Modèle présenté: Expert Pack GPS L1H1 avec option peinture métallisée. *Allumage automatique des projecteurs, essuie-vitre avant à déclenchement et codencement automatiques. (1) Avantage client composé d'une remise de 5 310 € HT sur le tarif Peugeot 108 du 05/07/2010, de 1 500 € HT de prime à la casse Peugeot⁽²⁾ et d'un avantage d'équipements de 690 € HT par rapport à un Expert Pack CD Clim neuf de motorisation et dimensions équivalentes avec options navigation/kit mains-libres WIP Nav, pack visibilité et régulateur/limiteur de vitesse. Offre non cumulable, réservée aux professionnels pour un usage professionnel, hors loueurs et flottes, valable du 01/09/2010 au 31/12/2010, dans le réseau Peugeot participant pour tout achat d'un Expert Pack GPS neuf. (2) Prime à la casse Peugeot de 1 500 € HT pour la reprise d'un véhicule de B à 10 ans destiné à la casse.



PEUGEOT
PROFESSIONNEL

CHANGEMENT DE CADRE ET ÉVOLUTION DE LA CARTE

Pour ses 30 ans, Buffalo Grill s'offre une nouvelle jeunesse

La chaîne thématique remonte en selle, revoit ses standards et délaisse le saloon vieillissant pour répondre à l'appel des ranchs du Grand Ouest. L'heure de la reconquête a sonné. La maturité du trentenaire.

La chaîne Buffalo Grill, lancée par **Christian Picard**, a connu des hauts et des bas. Un développement effréné sur tout le territoire, des incursions à l'étranger, puis la fameuse crise de la vache folle... Reprise successivement par Colony Capital, puis depuis 2008 par un groupe d'investisseurs mené par Abénex, Ixen, NI-Partners et Cerea Capital et une équipe de managers, elle retrouve un climat serein pour mettre en œuvre ses projets de croissance et d'investissements. Sa grande force : plus de 180 managers de l'entreprise sont actionnaires et sont associés au projet stratégique déterminé par l'équipe dirigeante, conduite par **Jean-François Sautereau**. Au conseil de surveillance, on retrouve aussi quelques pointures du secteur, **Gilles Douillard**, président du Groupe de l'hôtellerie, **Jean-Marie Paul**, président de Score international et Butard Enescot...

Premier axe : le changement de cadre. En 1980, Christian Picard a choisi une ambiance saloon, type *Mystères de l'Ouest*. Aujourd'hui, ce sont les grands espaces, le Grand Canyon, l'authenticité de la nature américaine qui attirent la clientèle. Un travail confié à l'agence Saguez. "Nous avons développé des espaces différents et modernisés. Il y a deux salles, mais on pourra aussi se restaurer au bar. Le grill sera plus visible. Et les restaurants seront plus lumineux, avec l'utilisation de couleurs



L'intérieur du nouveau concept Buffalo, dans le restaurant de Saint-Brévin-les-Pins (44).



Jean-François Sautereau, directeur de Buffalo Grill : "Nous voulons faire rimer qualité et confort".

pastel et de grandes terrasses ouvertes. Nous voulons faire rimer qualité et confort", dit Jean-François Sautereau. Une première version a été testée à Chartres, puis une deuxième, avec quelques modifications. Dix ouvertures auront lieu d'ici à la fin de

l'année sur le nouveau concept qui sera dévoilé en novembre prochain. "Il y a trois grosses années pour la mise à niveau de l'ensemble du parc. Pour certains, les travaux seront légers, pour d'autres les rénovations seront beaucoup plus lourdes. Il faut compter environ 60 millions d'euros pour refaire le réseau", estime le directeur général.

Des viandes de grande qualité

L'assiette évolue également. Buffalo Grill a dépassé son objectif de 50 % de viande bovine d'origine française. Le reste des achats provient de pays limitrophes et d'Amérique du Sud. Le but est d'atteindre 90 % de viande d'origine européenne et 10 % du sud du Brésil et d'Uruguay. L'enseigne vient, en parallèle, de signer un accord de partenariat avec le groupe Bigard pour l'approvisionnement de ses restaurants en viandes bovines issues des races charolaise, limousine et normande. Les restaurants proposeront tout au long de l'année une offre concernant ces viandes de grande qualité. Rappelons que Buffalo Grill dispose d'une filiale, BG Appro, en banlieue parisienne, dédiée à la découpe et à la logistique (en cours de certification ISO 14001). Une deuxième plateforme devrait ouvrir en mars

entre Lyon et Valence.

Le bio fait aussi son entrée à la carte via le logo AB (agriculture biologique) en face de l'omelette, du fromage blanc au miel et du yaourt pour les enfants, du jus de pomme, des saucisses de volaille... Pour les amateurs de diététique, la carte signale par une plume les plats "en adéquation avec les recommandations nutritionnelles du Pro-

gramme national nutrition santé", soit un maximum de 450 calories. Nouveau café (et cafetière) à travers un partenariat avec les Cafés Richard pour garantir "un niveau d'exigence très haut". D'ici à la fin 2010, l'utilisation de l'huile de palme cessera totalement chez Buffalo Grill. Même la barbe à papa sera sans colorant.

Après avoir remis le cadre au goût du jour et l'offre en adéquation avec les attentes des clients, il faut communiquer. Buffalo Grill reste le premier investisseur radio de la restauration en ciblant les antennes locales. Mais il vient surtout de faire un grand saut dans le multimédia en se dotant d'un nouveau site internet et d'une application iPhone avec localisation du restaurant le plus proche. Il est également présent sur Twitter et Facebook. Sur ce réseau social, les clients peuvent se donner rendez-vous au restaurant grâce à un partage d'agenda. "On renforce la marque. Elle doit reprendre de l'épaisseur. C'est passionnant", affirme Jean-François Sautereau. En dix-huit mois, Buffalo Grill a ouvert 14 restaurants en succursales et deux en franchises, et a également racheté six franchises. Cinq ouvertures de succursales en 2010 : Pleurtuit, Thiers, Caudry, Brives-Charensac, Saint-Brévin-les-Pins. L'enseigne compte poursuivre sur un rythme de 5 à 10 ouvertures par an. Dans son escarcelle, un autre projet : revoir le concept de Buffalo Grill pour les restaurants de centre-ville. Un autre travail qui porte, pour le moment, le nom de Buffalo City.

Nadine Lemoine

La baisse de la TVA ?

Elle a permis chez Buffalo Grill de répercuter pour les consommateurs une baisse de près de 1 € par repas, ramenant le prix moyen dès juillet 2009 à moins de 18 euros, soit une baisse de 3 à 5 % suivant les mois et les animations. L'impact sur la fréquentation ? Au 1^{er} semestre 2009, celle-ci était en baisse de -5,3 % à parc constant, alors qu'elle s'est stabilisée au 2^e semestre, pour arriver à une moyenne annuelle de -3 %.

La fréquentation est redevenue positive en 2010 avec +1,7 % à fin juin (parc constant) et +5,5 % en parc évolutif (+4,6 % sur douze mois).

AFIN DE DÉCROCHER UN CAP DE CUISINE

Les 15 femmes en avenir : la formation commence

Les quinze candidates, confrontées à de grandes difficultés sociales et personnelles, ont été sélectionnées en juin dans le cadre de l'opération '15 femmes en avenir'.

C'est le 6 septembre qu'elles ont commencé leur formation en alternance et chacune d'entre elles a rejoint le 9 septembre, le restaurant qui lui a été désigné pour sa formation pratique.

Leur objectif : décrocher, l'été prochain, le CAP de cuisine, sésame de leur embauche dans un établissement d'Alain Ducasse Entreprise. Une initiative menée en partenariat avec le secrétariat d'État en charge de la Politique de la ville, le département du Val-d'Oise, la ville de Sarcelles, l'Institut des métiers et de l'artisanat de Villiers-le-Bel (chambre



des métiers et d'artisanat du Val-d'Oise) et la Fondation Aéroports de Paris. Alain Ducasse Entreprise a engagé les 15 apprenties en CUI (Contrat unique d'insertion) et s'engage à proposer un emploi en CDI dans l'un de ses établissements à l'ensemble des lauréates du CAP.

Alain Ducasse, Laurent Plantier, directeur général d'Alain Ducasse Entreprise et les apprenties hyper motivées.

N. L.

Les apprenties

Aziza, 26 ans : "Le CAP de cuisine était un rêve inaccessible pour des raisons financières. Cette fois, c'est possible."

Cléopâtre, 32 ans. "Je veux arrêter d'enchaîner les petits boulots. Je veux une vraie formation pour nourrir ma famille."

Kebir, 38 ans : "Je veux absolument avoir une formation en cuisine. C'est ça dont j'ai envie. C'est ce que je ferai."

Stéphanie, 27 ans : "La cuisine, je connais déjà un peu. Mais avoir un vrai CAP, avec une vraie expérience, va me faire franchir un cap important."

Aminata, 40 ans : "Il ne manque plus que le CAP et je pourrai peut-être ouvrir mon établissement, non ?"

Anna, 38 ans. "Il faut que j'ai un bon travail pour que mes enfants mènent une bonne scolarité."

LA BOURSE

B. Loiseau

- 6,79 % ↘

Groupe Flo

- 1,80 % ↘

Sodexo

- 0,23 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 13-09 ET
LE 20-09-10

AFIN DE SE PRÉPARER POUR LA FINALE DU PRESTIGIEUX CONCOURS

Jérôme Jaegle part à la découverte des produits d'Écosse inscrits aux épreuves du Bocuse d'or 2011

Début septembre, le candidat français partait découvrir in situ les produits écossais sélectionnés pour la finale.

Jérôme Jaegle, candidat français au Bocuse d'or 2011 et chef du restaurant Têtedoie à Lyon (69) s'investit corps et âme dans sa préparation pour la finale mondiale. En janvier prochain, avec son commis Yannick Gallet, il consacra 5 h 35 à la préparation de deux plats, avec en sélection cette année les produits d'Écosse : l'agneau d'Écosse IGP, la lotte, les langoustines et le tourteau. C'est la première année où les produits, viande et poisson, sont issus du même pays. Pour mieux les connaître, le candidat français est parti en Écosse avec sa compagne Hélène Pezzoli, avec qui il a créé l'association pour la promotion du concours 'Jérôme Jaegle - Team France' et David Chiffolleau, représentant des viandes d'Écosse (Quality Meat Scotland). Trois jours à la rencontre des produits et des acteurs qui contribuent à leur qualité. L'Alsacien Jérôme Jaegle est fils et petit-fils de boucher, son grand-père fut aussi éleveur d'agneaux. Cette viande est l'un de ses produits favoris, c'est dire si la visite de la ferme (500 hectares) de l'éleveur John Gordon l'enthousiasme. Pour le chef, c'est clair comme de l'eau de rivière écossaise : "Ces fermiers veulent le bien-être de l'agneau et travaillent dans le respect du



L'éleveur John Gordon, le chef Jérôme Jaegle et David Chiffolleau, représentant des viandes d'Écosse

produit et le souci de l'environnement. Avant tout, ce qu'on fait, c'est grâce à eux", dit-il admiratif. L'élevage, qui compte différentes races (l'agneau d'Écosse est issu de races croisées), est étudié selon les saisons, la vitesse de croissance des races et la richesse des pâturages, assurant ainsi une excellente qualité de viande sur toute la saison. Le lendemain, l'équipe se rend à la boucherie Sheridan, fournisseur officiel de la reine. À partir d'une épaule et d'une selle d'agneau (morceaux sélectionnés pour le concours), le boucher se lance dans une magnifique démonstration de son savoir-faire. Le chef n'en perd pas une miette, in-

terrogeant le boucher sur la façon dont il lève et découpe les morceaux, les parties plus en chair, afin de mieux appréhender les réactions à la cuisson. "La viande est gourmande, rien qu'à regarder la couleur, la texture, l'épaule effilée, on voit que l'agneau a vécu, qu'il a gambadé."

Qualité, régularité, calibrage

Dernière étape autour de l'agneau, l'abattoir Scotch Premier, après une instructive visite à la Royal Lochnagar Distillery et la dégustation de whisky. Jérôme Jaegle observe les carcasses entières, afin de comprendre la découpe et le calibrage des mor-

ceaux, surtout dans le cadre d'un concours où tous les éléments de sa recette sont pesés au milligramme près. La fameuse selle que le chef travaillera pèsera entre 1,8 et 2 kg, sera issue d'un agneau d'herbe et non d'étable, à la carcasse plus lourde que dans l'hémisphère sud. La route mène ensuite sur le port et le marché de Peterhead, plus important marché européen de poissons blancs. Rendez-vous à 7 heures à la criée, avec Jess Sparks de Seafood Scotland, pour examiner la lotte de plus près. Une atmosphère digne d'un film, avec une température proche de celle de l'intérieur du réfrigérateur, les vendeurs qui hurlent les cours du poisson face aux acheteurs et les centaines de caisses, dans lesquelles les poissons sont extrêmement bien alignés. En les observant, le chef constate qu'ainsi rangés, ils conservent leur chair intacte. Ces trois jours de découverte ont définitivement lié le chef aux produits et aux hommes. Qualité, régularité, calibrage étaient les maîtres mots. Jérôme Jaegle l'affirme "lorsque je serai dans mon box, je pourrai penser à eux, à la passion et au respect avec lesquels ils ont travaillé".

Caroline Mignot

RETOUR AUX SOURCES POUR SAMUEL BENNE

Le Capoul : une ambition revue à la hausse

Toulouse (31) Samuel Benne, le nouveau chef, a pour objectif de faire de cette table "la brasserie d'excellence de Toulouse".



Samuel Benne : "Ici, je me fais plaisir".

À 31 ans, originaire de Lavaur (81), Samuel Benne propose "une cuisine simple, une vraie cuisine de brasserie parisienne" : "Les étoiles ? C'est pour la gloire. Ici, je me fais plaisir avec de beaux produits, des plats bourgeois", estime-t-il. Il a travaillé, dès 16 ans, sur la Côte d'Azur, aux Belles Rives, au Vista Palace, au Bar & Bœuf, au Louis XV avant qu'Alain Ducasse ne l'envoie à Paris au 59 Poincaré, au Relais du Parc-Sofitel où, en 2005, il occupe son premier poste de chef. "Au début, raconte-t-il, on veut juste apprendre puis, au fil des rencontres, on a de plus en plus envie d'approcher la grande cuisine." En 2007, après

une expérience écourtée au restaurant Laperouse à Paris, Samuel Benne devait devenir le chef de la brasserie Michel Trama à Toulouse, projet vite avorté. "J'étais venu pour un retour aux sources dans la région. Je suis donc resté."

Travaux de rénovation estimés à 8 ME

La brasserie, comme l'hôtel contigu, aujourd'hui franchisé Holiday Inn, appartient depuis avril 2008 à la famille Farine. L'hôtel fermera pour huit mois en avril 2011 pour des travaux de rénovation estimés à 8 millions d'euros. "Nous allons refaire les 130 chambres et les 22 appartements pour être un hôtel 4 étoiles. La brasserie avait fait l'objet, dès son rachat, de travaux pour 600 000 euros", affirme Jérôme Gilquain, directeur général des deux établissements qui emploient 38 salariés.

Bernard Degioanni

LE CAPOUL

13 PLACE WILSON · 31000 TOULOUSE

TÉL. : 05 61 21 08 27

WWW.CAPOUL.COM



16°, 2° et -18° !

PRENEZ LES 3 !
ambiant, frais, surgelé
DANS UN MÊME CAMION
SANS VOUS DÉPLACER

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

RCS Créteil 433 927 332

www.transgourmet.fr

N°Azur 0 811 65 65 88

PRIS APPEL LOCAL



TRANSGOURMET

Engagé à vos côtés

TransGourmet Market exposé à

EQUIPHOTEL

PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE

14 - 18 NOV. 2010

Votre badge gratuit sur

www.equiphotel.fr - code TGM1

POUR LA 2^E ANNÉE CONSÉCUTIVE

La 'féria' des Tables gourmandes du Languedoc

Béziers (34) L'association du grand Biterrois s'est rassemblée cette année encore aux arènes de la ville, pour présenter la nouvelle édition de son guide, réunissant pour l'occasion plus de 1 500 personnes.

ela devient une habitude : pour la deuxième année consécutive, l'association les Tables gourmandes du Languedoc a fêté son anniversaire dans le cadre majestueux des arènes de Béziers. Créée il y a vingt et un ans, elle regroupe désormais 26 professionnels de la restauration et artisans des métiers de bouche, réunis dans un guide diffusé dans tout le Biterrois. Le 12 septembre dernier, plus de 1 500 invités se sont retrouvés aux arènes pour découvrir la nouvelle édition de ce guide au cours d'une soirée agrémentée de dégustations et animée par un orchestre de danse.

"Ne pas rester isolés"

Le sénateur-maire de Béziers, **Raymond Couderc**, a pu mesurer l'engouement que suscite cette organisation professionnelle, qui s'impose progressivement comme une vitrine de sa ville. Cette soirée était également l'occasion d'accueillir officiellement **Sébastien Caille** (restaurant Le Terminus à Cruzy, dans l'Hérault) au sein de la grande fa-



Les 26 membres des Tables gourmandes du Languedoc autour de **Patrick Olry**, président de l'association, et **Raymond Couderc**, sénateur-maire de Béziers.

mille des Tables gourmandes du Languedoc, qui compte parmi ses membres **Gilles Goujon** (L'Auberge du Vieux

Puits à Fontjoncouse, dans l'Aude), seul restaurant distingué d'une 3^e étoile *Michelin* cette année. Qu'est-ce qui rassemble tous ces membres? "*La volonté de partage*", répond le président de l'association **Patrick Olry**: "*L'essentiel, c'est que l'on puisse s'ouvrir à tout moment de nos difficultés, ne pas rester isolés ; c'est très important pour des professionnels comme nous, qui sommes accaparés au quotidien par la gestion de nos établissements.*" Au delà, les Tables gourmandes du Languedoc profitent aussi d'un 'effet de réseau', et des échanges de clientèles d'un établissement à l'autre. "*Car les professionnels sont recrutés sur des critères de qualité, mais restent totalement libres, ce qui garantit une grande diversité*", ajoute Patrick Olry.

Francis Matéo

LES TABLES GOURMANDES DU LANGUEDOC

59 AVENUE ALBERT 1^{ER} • 34500 BÉZIERS

TÉL. : 04 67 30 06 28

WWW.TABLES-GOURMANDES.FR

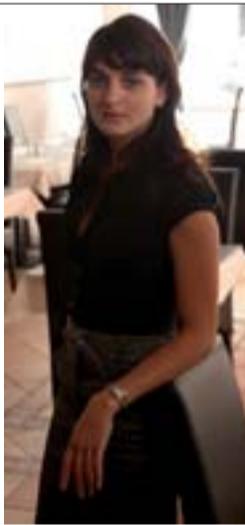
ASSURANT LA COMPLÉMENTARITÉ ENTRE LEURS DEUX TABLES

Le So & So : une histoire de famille

Arpajon (91) Le doublé de la famille Taleb : offrir une gérance à chacune de leurs deux filles. **Sonia** prend, à 21 ans, les rênes du tout nouveau **So & So** (avec sa mère) quand **Sophia**, la cadette, assure à 18 ans la gérance du **Chalet des étangs** (avec son père).

Il y a seize ans, le Chalet des étangs ouvrait à Vert-le-Petit (91) en lieu et place d'une buvette au bord de l'eau. Un havre de paix à 20 minutes d'Evry où personnel de bureau et retraités viennent décompresser dans un esprit 'guinguette-cuisine familiale' à petits prix. Une belle histoire de famille. "*On a toujours travaillé à 4*, explique **M. Taleb**. *Ma femme en cuisine, moi au bar et mes filles en salle, qui m'ont demandé de leur trouver une affaire pour travailler ensemble.*" La famille entend parler du Chabada, à Arpajon (91). "*L'affaire périlchait, malgré un bon emplacement : il était possible de monter une affaire sans trop de personnel, avec une déco appropriée.*" L'atout majeur du lieu : son patio-terrasse qui ne désemplit pas les midis ensoleillés.

Côté financement, le dossier s'est aussi monté en famille. "*Nous avons réuni un apport pour nos filles. Je voulais qu'il soit investi dans un logement ou une affaire. Le but : qu'elles gagnent leur vie en gérant chacune leur restaurant car elles sont capables et méritent leur chance.*" Avoir 2 restaurants, c'est assurer une complémentarité en termes de mise en place et de personnel : au **So & So**, la mère et **Sonia** ; au **Chalet**, le père et **Sophia**. Et si travailler en famille n'est pas forcément simple, les rapports restent clairs : "*Ici, c'est Sonia qui décide. Je suis là avant tout pour conseiller mais je n'interfère pas*", explique son père. Et le bilan ? "*C'est l'année test. Pour une ouverture en période de crise, on est plutôt contents : les objectifs sont atteints.*"



Sonia Taleb dans la salle du **So & So** à Arpajon.

Gaëlle Girard-Marchandise

UN PLAT D'ÉCREVISSES À L'ARMORICAINE A JOUÉ UN RÔLE DÉCISIF

James Hooton ou la passion française d'un cuisinier anglais

Riscle (32) En 1976, alors trader à Londres, il décide de changer de carrière.

es écrevisses à l'armoricaine ont bouleversé la vie de **James Hooton**, ancien trader à la City de Londres. "*La cuisine ne m'intéressait pas jusqu'au jour où mon père, qui avait une maison dans le Lubéron, nous a invités à Roussillon au restaurant Le David. C'était en 1976. On nous a servi un plat d'écrevisses. Il y avait la théâtralité de la serviette autour du cou, la possibilité de manger avec les doigts. Je n'ai eu qu'une obsession : comment pouvait-on reproduire le même plat une cinquantaine de fois par service ?*, se souvient-il.

Il a 30 ans et décide d'être cuisinier par "*amour de la cuisine française*". Il se rend à Paris, devient commis au Sofitel porte de Versailles sous la direction de **Roland Durand**. "*C'était dur mais enthousiasmant.*" Il enchaîne par l'école du Cordon Bleu. "*J'ai appris les bases, les gestes, l'ordre, la gestion.*"

Il rentre à Londres en 1988. "*Comme j'arrivais de France, toutes les portes se sont ouvertes.*" Il devient chef du Mesurier, un restaurant de cuisine française. Mais il veut s'installer en France, choisit Riscle et ouvre Le Pigeonneau en 1996 avec sa sœur **Victoria**, ancienne de l'École de Lausanne. : "*Je ne dis*

James Hooton.



pas que je suis un cuisinier français mais ma cuisine est française."

Bernard Degioanni

LE PIGEONNEAU

36 AVENUE DE L'ADOUR

32400 RISCLE

TÉL. : 05 62 69 85 64

PLUS DE 5 000 PORTIONS SERVIES

À Nice, les chefs étoilés descendent sur les quais

Chefs, pâtisseries, artisans locaux et vigneron ont fait découvrir leur talent lors de l'édition 2010 de la Fête du Port.

amiliale et populaire, La Fête du Port était placée sous le thème des 150 ans du rattachement du comté de Nice à la France. Aux côtés des parades, feux d'artifice, concerts et bals populaires, les professionnels de l'art culinaire et gourmand ont bien tenu leur place et mis les petits plats dans les grands avec près de 500 portions dégustation servies par stand.

Au 'Village des chefs' où ils étaient rassemblés, **Michel Devillers** (L'Âne rouge), **Christian Plumail** (L'Univers), **Marc Laville** (Don Camillo, Créations), **Jean-Denis Rieubland** (Chanteclerc, Negresco), **Jacques Rolancy** (Les Viviers), **Didier Aniès** (Grand Hôtel du Cap-Ferrat), **Christian et Thomas Millo** (Auberge de la Madonne, Peillon), **Benjamin Bruno** (Le Diamant noir), **Pascal Lac** (Pâtisserie Lac), **Serge Serein** (Pâtisserie Cappa) ont servi ensemble plus de 5 000 portions de plats choisis sur leur carte.



Le rendez-vous est annuel et permet au grand public d'accéder aux tables gastronomiques

Les amateurs ont dû déboursier 5 € pour y goûter. La manifestation initiée par **Jean-Pierre Weil**, ex-directeur du port, disparu l'an dernier, et **Michel Devillers**, est aujourd'hui pilotée par le consortium Slow Food. Elle associait également les vigneron de Bellet et des producteurs locaux.

Anne Sallé

kikkoman



17^{ÈME}
CONCOURS CULINAIRE
Edition
2010

INSCRIPTIONS AVANT
LE 19 NOVEMBRE 2010

FINALE NATIONALE
LE 14 MARS 2011

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION
BEP RESTAURATION - 2^{ème} année

Renseignements 01 42 59 73 40 ilebon@peter.fr



ÉCOLE HEISEI
Directeur Hirohisa Koyama

moliné

robot coupe
LES OUTILS DU PROFIT

L'Hôtellerie
Restauration

CHAMPAGNE
DRAPPIER

Fissler

75 PLACES ASSISES DONT 40 EN TERRASSE

COSTES, ENTRE LA CIGALE ET LA FOURMI

Paris (XVIII^e) Le quartier de Pigalle n'en finit plus de changer, comme en témoigne l'arrivée en août de Thierry Costes et ses associés avec un 'pub rock moderne' : le Café la Cigale.

Quand Starbucks Coffee déploya ses tables sur la place Blanche, ce n'était qu'une vaugelette qui allait devenir, au fil du boulevard de Clichy, un déferlement de nouveautés. Ainsi, le Moulin Rouge a pris les clés de son bruyant voisin, la Locomotive. Un peu plus loin, le Chao Ba, navire amiral et emblématique de la place Pigalle a rouvert au début du mois sous l'enseigne Indiana Café. Toujours sur le même trottoir, le Trianon ravale sa façade pour une ouverture fin novembre, à l'initiative du nouveau locataire des lieux, Julien Labrousse, de l'Hôtel du Nord, canal Saint-Martin. Au 75 de la rue des Martyrs, Madame Arthur est en vente, et à l'horizon de Barbès, le mythique cinéma Louxor connaît d'importants travaux. Il devrait être inauguré en 2013 avec un restaurant très attendu, doté d'une superbe terrasse.

Des concerts privés et de la black Angus

C'est dans ce contexte que Thierry Costes (le Marly, le George, le Café Ruc...) et ses associés débarquent dans un quartier que l'on aurait pu croire un poil trop 'agité' pour l'investisseur. C'est oublier que Thierry Costes a un pied dans la porte de l'Hôtel Amour, quelques encablures plus bas, et que son oncle, Jean-Louis, dirigea un peu plus haut le Ronsard, face aux jardins du Sacré-Cœur. Il s'agirait donc plutôt d'un retour des Costes, canal non historique, dans le quartier, entre le bar la Fourmi et la célèbre salle de concert, la Cigale. Cette dernière est d'ailleurs l'un des actionnaires du projet, au même titre qu'Olivier Marzetto, qui dirige l'établissement.

"Le Café la Cigale, c'est une ambiance rock mais cosy", explique le manager qui dirigea un temps le Café Étienne Marcel. Dessiné par Philippe Starck, le lieu vit de l'intérieur avec de hauts murs éphémères à la couleur gris usine, griffés à la craie par les artistes, les humeurs des clients de passage ou encore la programmation de la Cigale, de la Boule Noire et du Trabendo (les trois salles exploitées par la Cigale). Avec 75 places assises (40 en terrasse) et un bar tout en longueur, bordé d'une mini-scène, le Café la Cigale joue la synergie avec sa voisine. "Si des artistes veulent brancher leurs guitares après le spectacle pour



Olivier Marzetto devant le Café la Cigale.

des showcases, nous serons équipés", s'enthousiasme Olivier Marzetto. Dans ce quartier où les salles de concerts se bousculent, le Café la Cigale s'inscrit comme un point de chute d'après spectacle. "Notre carte de type bistrot sera accessible à tous. Nous proposons un plat du jour à 15 €, un wok de gambas à la thaï par exemple. L'entrecôte est à 23 € mais attention, c'est de la black Angus !", conclut le manager qui semble peu regretter l'époque où il était informaticien chez IBM. François Pont

CAFÉ LA CIGALE
124 BD DE ROCHECHOUART
75018 PARIS
TÉL. : 01 55 79 10 10
WWW.CAFELACIGALE.COM

EN BREF

Relais & Châteaux, partenaire du Festival de la plaisance



La délégation Provence, Côte d'Azur et Corse de Relais & Châteaux a montré son savoir-faire lors du Festival de la plaisance.

La délégation Provence, Côte d'Azur et Corse de Relais & Châteaux a assuré une escale gourmande pour 1 250 invités. L'événement s'est déroulé lors de la soirée privée du Festival de la plaisance sur la plage de l'Espace Riviera à Cannes. Les chefs Jany Gleize (La Bonne Étape), Thierry Thiercelin (Villa Belrose), Jacques Chibois (La Bastide Saint-Antoine), Emmanuel Lehrer (Mas de Pierre), Serge Gouloumes (Mas Candille), Nicolas Sale (Cap d'Antibes Beach Hôtel), Ludovic Puzenat (Saint-Paul) et Éric Finon (Lenôtre), ont ravi les nombreux invités de cette soirée de prestige. Anne Sallé

Tribune libre du Club Prosper Montagné : les vacances et les surprises des AOC

Les consommateurs, qu'ils soient des touristes étrangers visitant notre pays ou des résidents, sont de plus en plus nombreux à être mus, au cours de leurs vacances, par le désir de consommer 'local' ou de faire provision de produits dits 'du terroir'.

Mais le désordre qui règne actuellement dans ce que l'on peut désigner comme les 'fausses AOC' (appellation d'origine contrôlée) fait que ces consommateurs sont, sans le savoir, victimes, non de faux à proprement parler, mais du fait de se voir fournir autre chose que ce qu'ils pensent acheter ou consommer. L'exemple le plus frappant est celui du camembert. Mettez-vous à la place d'un citoyen étranger et qui souhaite déguster en France un 'vrai camembert', surtout s'il vient d'un pays qui ne connaît que le lait pasteurisé. Il va se laisser séduire par un 'camembert fabriqué en Normandie' sans savoir que seul le 'camembert de Normandie' est protégé par une AOC. Il aura, dans le premier cas, toutes les chances d'avoir un produit réalisé effectivement dans une usine située en Normandie, mais avec un lait thermisé, pasteurisé ou micro-filtré et un lait dont l'origine est naturellement inconnue ! Alors que le vrai camembert, lui, reste au lait cru de Normandie.

Il est temps que la réforme des AOC apporte des résultats évitant les 'à peu près' qui conduisent à la confusion. Il faut aussi éviter que les industriels

de l'agroalimentaire aient des 'AOC voisines'.

Mais si nous avons évoqué le cas du camembert, c'est parce que la cour d'appel d'Orléans a confirmé en 1926 que le nom de 'camembert' était un terme générique tombé dans le domaine public. Il faut aussi rappeler que ce fromage mis au point en 1791 avait adopté l'emballage que nous lui connaissons en 1890 et que l'idée de le protéger avait alors échappé à la vigilance. Raison pour laquelle il a été imité partout en France et même à l'étranger.

Cet exemple particulier ne doit pas nous faire ignorer :

- que les champignons de Paris n'ont pour leur majorité rien de parisien, ni même de trait propre à la région Île-de-France : ils proviennent à plus de 80 % de l'étranger ;
- que la charcuterie corse ne bénéficie pas d'une AOC. Espérons au moins que les recettes traditionnelles soient respectées ;
- que le jambon Aoste que nous trouvons dans nos rayons ne vient pas d'Italie : il est fabriqué en France dans la ville qui porte le même nom, souvent à partir de matières premières d'importations... non transalpines.

Club Prosper Montagné



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, Trolley, Standard TPE, ...

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

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

Mult Multimédia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Argile II - Voie D
118, Avenue de la Quinzaine
de 370 Moulins Sarroux
France

Comment nous contacter ?
Email : mdd@multimédia.fr
Téléphone : 04 92 28 26 60
Fax : 04 92 28 26 66

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

LA GLACE RESTE LE DESSERT PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS

Plaisir glacé chez Myberry

Paris (IV^e) Pour sa troisième ouverture, ce mini-concept store s'est implanté au cœur du quartier du Marais. Il propose des desserts à base de yaourt 0 % associés à des fruits frais ou des 'toppings'. Avec de nouveaux parfums et des goûts aventureux.

Après un premier établissement pilote à Paris, rue Vieille-du-Temple, qui a tout de suite plu, puis une deuxième ouverture rue des Petits Carreaux, ce mini-concept store s'est installé sur l'île Saint-Louis. **Franck Albou**, créateur de Myberry, raconte : "Je me suis rendu compte lors de mes différents voyages, que le 'frozen yogourt' remportait un vif succès, tout en conciliant plaisir et diététique. Je me suis dit pourquoi ne pas essayer en France ?" Coup d'essai, coup de maître, tant la glace reste le dessert préféré des Français (source Ifop 2005).

Une gourmandise 100 % ludique et diététique

Le concept : une glace artisanale composée à base de yaourt à 0 % de matières grasses agrémentée à souhait - fruits frais (fraises, framboises, myrtilles, bananes, kiwis, mangues...) et un ou plusieurs 'toppings' (amandes grillées, noix de pécan, pépites de chocolat...). Servie en pot (trois contenances différentes : 180 ml, 330 ml et 480 ml), cette gourmandise saine peut être consommée sur place ou emportée, pour des prix allant de 2,80 à 7 €. En complément, on peut opter pour un smoothie à base de glace

au yaourt (4,50 ou 5,50 €) ou jus de fruits frais (3,90 ou 4,90 €). L'enseigne propose désormais la livraison.

Pour les adeptes de cette boutique 'trendy', Myberry a conçu des nouveautés telles que le jus 'Carrot'n'Ginger' (carotte et gingembre mixés à la centrifugeuse), un topping 'pamplemousse et cranberries'. Dorénavant, un nouveau parfum frozen yogourt 'fruits des bois' est disponible pour les plus gourmands. Pour séduire au-delà des seuls adeptes du sucré, Myberry mise sur le salé en ouvrant un 'salad bar' ainsi qu'un Smoo'soup - soupes sur lesquelles on ajoute différentes émulsions de glace :



Le concept Myberry devrait s'étendre de trois à cinq ouvertures d'ici au premier semestre 2011.

décor très ludique est signé par le designer **Claudio Colucci** qui a puisé son inspiration à la croisée d'une Italie 'fashion' et d'un Japon futuriste. Selon les moments de la journée et de la semaine, la boutique peut être tenue par une seule personne. Pour les moments d'affluence, six personnes sont nécessaires.

Le concept devrait s'étendre au rythme de trois à cinq ouvertures d'ici au premier semestre 2011.

L'investissement d'un local est estimé à 80 000 euros (hors stock d'approvisionnement et hors reprise de fond de commerce). Avis aux amateurs. **Hélène Binet**

à la noisette, à la mangue... Le client est estimé à 80 000 euros (hors stock la complète par ce qu'il souhaite : d'approvisionnement et hors reprise croûtons, muesli... de fond de commerce). Avis aux amateurs. **Hélène Binet**



Les trois boutiques Myberry

- 51 rue Saint-Louis-en-l'Île • 75004 Paris
- 2 rue Vieille du Temple (nouveau 'Salad bar' et Smoo'soup) 74004 Paris
- 6 rue des Petits Carreaux • 75002 Paris

MYBERRY

25 RUE DU TEMPLE • 75004 PARIS
TÉL. : 01 42 74 54 48
WWW.MYBERRY.EU

EN BREF

Premier bilan positif pour l'ouverture du restaurant rapide Nooï à New York



Nooï, chaîne de restauration rapide de pâtes à emporter, a inauguré son premier établissement de 40 places assises en juillet dernier à New

York, en plein cœur de Manhattan (voir le numéro 3202 de **L'Hôtellerie Restauration**). Depuis deux mois, les clients ont pu découvrir la 'cup' de pâtes à emporter, déclinée en multiples recettes. Préparée sous leurs yeux, les Américains peuvent désormais choisir leur portion de pâtes, la sauce parmi les dizaines proposées, le tout en moins de trois minutes. Avec une clientèle régulière de 250 à 300 clients par jour, Nooï a aujourd'hui su séduire les consommateurs outre-Atlantique. Pour **Franck Riehm**, cofondateur de l'enseigne Nooï, "les mois à venir seront déterminants pour comprendre le marché, assurer la mise en place de nouveaux Nooï au sein du continent et, pourquoi pas, en faire un succès".

UN MODÈLE DÉJÀ PRÉSENT EN EUROPE ARRIVE EN FRANCE

Urban Food, le haut de gamme à toute vitesse

Annecy (74) Ce spécialiste de la restauration rapide de qualité propose une gamme de produits frais élaborés sur place.

Depuis le mois d'avril, **Jérôme Prévost** dirige Urban Food, un nouveau concept de restauration rapide de qualité. Situé au centre-ville d'Annecy, l'établissement s'adresse principalement à une clientèle de bureaux. "Il faut répondre aux besoins des actifs qui veulent manger vite et bien", précise Jérôme Prévost. Le responsable du restaurant, qui a débuté dans le secteur agro-alimentaire, s'inspire de modèles déjà existants en Europe. Et notamment en Grande-Bretagne où il a longtemps travaillé.

Service de commande en ligne

À emporter ou à consommer dans le restaurant (20 places assises), les plats sont fabriqués sur place. Salades au blé germé, salades de saumon au quinoa et lentilles, soupes, gaspacho, smoothies, café frappé... agrémentent les plats du jour. Les viandes et poissons sont accompagnés de légumes de saison. Les gourmands se régaleront d'une tarte sucrée qui change quotidiennement. Sandwiches, bagels, wraps (au pesto, crabe, thon) se taillent aussi un joli succès.

Chaudes ou froides, les boissons comblent toutes les envies : thé, thé vert, thé myrtille, jus de fruits frais, natu-



Urban food : un nouveau concept pour une clientèle pressée mais en quête de qualité.

rels et bio... Le gérant a mis en place un service de commande en ligne ou par téléphone : les clients choisissent leur menu et sont livrés sur leur lieu de travail ou à domicile. Souplesse, originalité et fraîcheur... Tel est le menu de Urban Food. **Nathalie Truche**

URBAN FOOD

17 RUE ROYALE
74000 ANNECY
TÉL. : 04 50 01 05 00
WWW.URBAN-FOOD.FR

UN RÉFÉRENTIEL DEVRAIT ÊTRE FINALISÉ DÉBUT OCTOBRE

HERVÉ NOVELLI LANCE LE LABEL 'PALACE'

À l'occasion de la remise du rapport de François Delahaye et Pierre Ferchaud sur la création d'une catégorie 'palaces', le secrétaire d'État au Tourisme a en précisé les critères et les modalités d'obtention. Ce label devrait concerner un nombre très restreint d'établissements.

Depuis la publication de l'arrêté sur les nouvelles normes de classement des hôtels en 2009, qui s'échelonnent désormais entre une et cinq étoiles, les hôtels sont rentrés dans une phase de requalification et de rénovation, afin de mieux correspondre à la demande internationale. Pour **Hervé Novelli**, secrétaire d'État chargé du Tourisme, les bons résultats obtenus cet été par les hôtels haut de gamme sont le résultat de la refonte des normes et de la montée en gamme des hôtels.

Seule la catégorie 'palace' avait été écartée de cette nouvelle classification. Et pour cause : catégorie hautement stratégique, force d'attractivité importante pour la France, elle ne pouvait faire l'objet d'une classification trop normalisée, à partir du moment où les critères du luxe ne peuvent pas être uniquement des critères objectifs.

Pour Hervé Novelli, le rapport confié à **François Delahaye**, directeur du Plaza Athénée à Paris, et **Pierre Ferchaud**, ancien p.-d.g. du Bristol et nouveau directeur du Fouquet's Barrière à Paris, "deux très grands professionnels" devait être le point de départ de cette réflexion. Toutes les propositions émises dans leur rapport ont été retenues : "Les réflexions étaient de très grande qualité et



François Delahaye, directeur général du Plaza Athénée, remet le rapport sur la création d'une catégories palaces à Hervé Novelli, secrétaire d'État au Tourisme.

je prends à mon compte toutes les propositions rédigées dans ce rapport", a souligné le secrétaire d'État.

• **L'appellation** : c'est finalement le terme de 'palaces' qui a été retenu parce qu'il est "immédiatement intelligible et compréhensible dans toutes les langues".

• **La nature de la distinction** : il s'agit d'un label qui aura toutes les attributions d'une marque. En aucun cas, il ne s'agit d'une 6^e catégorie. En outre, il faudra d'abord obtenir la classification 5 étoiles pour demander à obtenir le label 'palaces'.



L'Hôtel Normandy Barrière à Deauville.

• **Les modalités d'attribution** : celles-ci se dérouleront en deux phases, la première réalisée avec référentiel sur des critères objectifs, et la deuxième plus subjective, suite à la concertation d'un collège de 5 experts (un académicien, un architecte, un mécène, un journaliste et un capitaine d'industrie) désignés par le secrétaire d'État.

Cinq années d'exercice minimum

La création du label 'palaces' est bienvenue pour les professionnels, inquiets de l'arrivée de nouveaux établissements dans l'hôtellerie haut de gamme, notamment parisienne. Pour ceux-ci, l'accès au label sera possible, mais ils ne pourront postuler qu'au bout de cinq années d'ouverture. "La mise en route d'un hôtel est toujours longue", explique François Delahaye.

Le pilotage de toute la procédure sera assuré par Atout France qui dispose déjà d'un site dédié à la classification, avec des grilles de références et des questionnaires d'auto-évaluation pouvant être réalisés par les hôteliers. Hervé Novelli souhaite que le référentiel soit finalisé d'ici à la première semaine d'octobre, et que, dès la fin de l'année, après la réunion du premier jury d'experts, un arrêté soit pris proposant la nomination des premiers palaces. Selon lui, seuls une vingtaine d'établissements pourraient postuler à ce titre. **Évelyne de Bast**



L'Hôtel du Palais à Biarritz.

LA BOURSE

Accor
+ 0,59 % ↗

SBM
+ 0,00 % →

Hôtels de Paris
+ 10,00 % ↗

Club Med
- 4,14 % ↘

Groupe Partouche
- 2,49 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 13-09 ET LE 20-09-10

lhotellerie-restauration.fr

BRUXELLES AVANT LONDRES

Starwood Hotels & Resorts ouvre son 1^{er} Aloft en Europe

La chaîne a ouvert le 1^{er} septembre à Bruxelles son premier hôtel Aloft européen, marque design et lifestyle, décontractée mais à prix abordable.

En ouvrant à Bruxelles le premier hôtel Aloft européen, le groupe Starwood Hotels & Resorts fonde de grands espoirs sur le vieux continent, après le succès de la marque aux États-Unis. Lancé en juin 2008, elle dispose aujourd'hui d'un réseau comprenant 40 unités. Pendant l'été 2010, Starwood a lancé la marque en Inde, avec les ouvertures successives de deux hôtels à Chennai (Madras) et Bangalore, alors que 10 autres ouvertures sont prévues d'ici à la fin de l'année, dont un hôtel à Abou Dhabi (Émirats arabes unis), à Baltimore et à Dallas (États-Unis). Aloft est également présent au Canada et en Chine.

En Belgique, Aloft Brussels Schuman, propriété du Thornsett Group, est situé au cœur de Bruxelles. L'hôtel possède 147 chambres aménagées en lofts, dont 3 Brezzy lofts, le terme utilisé par l'enseigne



Aloft Brussels Schuman

pour dire suite, bar "branché" ainsi qu'un coin libre-service pour les petites faims. Sont proposés dans les chambres, bouteilles d'eau gratuites, TV écran plat LCD 42 pouces, fauteuil ergonomique et grand bureau.

aloft
A VISION OF W HOTELS

Conçu pour répondre à la demande d'une nouvelle clientèle, plus jeune et

plus mobile, le concept Aloft repose sur deux principes de base : l'espace (minimum 28 m²) symbolisé par les lofts et l'interactivité (internet sans fil gratuit, système 'plug and play' et check-in automatique, entre autres). Enfin, des noms particuliers ont été donnés aux espaces : la salle de fitness s'appelle 'Re : charge', une façon de recharger les batteries, et l'espace petites faims s'appelle 'Re : fuel'. Le prix affiché est de 89 € le week end et de 150 € la semaine.

Après Bruxelles, la prochaine ouverture sera Londres en 2012. **É. de B.**

AVEC UN EXCÉDENT BRUT D'EXPLOITATION QUI DEVRAIT ATTEINDRE 23 % EN 2010

Le groupe Lucien Barrière arrive à la Bourse de Paris

Le leader français de l'hôtellerie haut de gamme et du secteur des casinos a mis sur le marché le 16 septembre à la Bourse de Paris 15 227 587 actions, cédées par le groupe Accor SA. Cette introduction sur le marché New York Stock Exchange Euronext Paris intervient alors que le groupe affiche des résultats en hausse.

En raison de la volonté d'Accor de se désengager de sa participation au sein du groupe, Lucien Barrière a, le 16 septembre dernier, mis sur le marché 42,61 % du capital du groupe, soit 15 227 587 actions. 90 % d'entre elles devront être dédiées à des investisseurs institutionnels et 10 % à des particuliers. Dominique Desseigne a annoncé qu'il montait sa participation dans le capital à hauteur de 2 % passant de 51 à 53 % : "Je crois dans nos marques et dans le potentiel de développement du groupe, explique-t-il, et je crois également beaucoup à notre ouverture sur internet. Nous avons montré que notre modèle économique était bon. Nous sommes toujours propriétaires de nos murs, nous avons la rigueur d'un groupe familial et nos marques sont fortes."



Christian Meunier, Christine Deloy, Dominique Desseigne, Jacky Sticker et Philippe Perrot.

jeux -, avec un rythme de désendettement de 30 millions d'euros par an "grâce au cash-flow dégagé par les activités de jeux pour atteindre le montant de 1,5 ME".

Un développement prudent et mesuré

"Nous aimerions à terme rétablir l'équilibre en réalisant 60 % de nos activités en France et 40 % à l'international", précise le président du groupe. Et Dominique Desseigne voit loin. "Quand je me projette à dix ans, je verrais bien l'ouverture de 4 ou 5 nouveaux spots hôteliers à l'étranger sur le modèle de [l'hôtel et ryads Naoura Barrière à] Marrakech [une construction réalisé en equity et crédit bail plus management, NDLR] et le développement de plusieurs casinos à l'international, sur le modèle du Caire, et en France, où le groupe a différents projets." Sur les destinations, le groupe reste prudent, mais Dominique Desseigne évoque par exemple la Suisse, "un pays où la législation est intelligente et où nous sommes déjà bien implantés". L'ouverture d'un nouvel hôtel à Lille (59) et la mise en place d'un portail internet réalisé en partenariat avec la Française des jeux le 17 septembre, est un signe du redéploiement du groupe et de son dynamisme. Le groupe compte à ce jour 37 casinos, 16 hôtels, 131 restaurants et bars, dont le Fouquet's.

Évelyne de Bast

"OBTENIR LE PLUS HAUT CLASSEMENT POSSIBLE"

La dernière ligne droite pour l'Hôtel 111

Carcassonne (11) À l'entrée de la ville, cet établissement de 10 chambres a tout pour devenir un cinq étoiles de prestige. Ouverture prévue en fin d'année.



L'ancien bâtiment a été intégré derrière la nouvelle façade (projection d'architecte).

Jean-Charles Azibert a mis le projet de l'Hôtel 111 sur les rails. Il veut accueillir ses premiers clients avant la fin de l'année. Le cabinet d'architecte toulousain Aubailly a donc demandé un effort aux différentes entreprises concernées pour y parvenir. En décembre prochain, Carcassonne comptera donc un établissement de luxe de plus, peut-être même son premier cinq étoiles. "Notre but est d'obtenir le plus haut classement possible. Mais je n'en ferai la demande que lorsque je serai certain que le personnel est apte à répondre à l'attente de cette clientèle", explique le promoteur.

Haut de gamme

Pour mener à bien ce projet, il a d'abord racheté, en bordure de la route de Narbonne, un établissement qui a connu de belles heures, d'abord sous l'enseigne du Logis de Trencavel puis celle du Relais d'Aymeric. "J'avais la volonté d'offrir autre chose et naturellement j'ai opté pour le haut de gamme. Il y aura 10 chambres d'une surface allant de 35 à 80 m². Côté équipements, nous aurons une salle de fitness, un sauna, un spa et un hammam mais aussi une salle de réunion et un bar à vins et champagne. Pour ce qui est du restaurant, nous mettrons un espace aménagé à la disposition d'un traiteur."

Jean-Charles Azibert a demandé à l'architecte d'intégrer la partie ancienne de l'établissement dans la nouvelle construction et de relier les deux par une passerelle aménagée sous une verrière. La piscine extérieure sera elle entièrement vitrée.

Jean Bernard

Le groupe Lucien Barrière, leader des casinos en France et en Suisse

Le 16 septembre, le groupe Lucien Barrière fait son entrée en bourse.

Résultat 2009
Chiffre d'affaires : 1,064 milliard d'euros
Excédent brut d'exploitation : 19,9 %
Dette : - 30 millions d'euros
Taux d'occupation : + 7pts entre le 3^e trimestre 2009 et le 3^e trimestre 2010
RevPar : + 13 € entre le 3^e trimestre 2009 et le 3^e trimestre 2010

Prévisions 2013

Augmentation annuelle du chiffre d'affaires de 5 %, hors activité des jeux.
Réduction annuelle de la dette de 30 millions d'euros par an.

15 227 587 actions
cédées par le groupe Accor SA

10 %
investisseurs
particuliers

90 %
investisseurs
institutionnels
(dont 2 % pour
Dominique Desseigne,
qui passe
de 51 % à 53 %)



Infographie :
Stéphanie Goutte

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

QUALI CONSO

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

Avec des moyens simples et efficaces :

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

Un bilan personnalisé vous est offert.

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

LYCÉE HÔTEЛИER SAINTE-THÉRÈSE**La Guerche-de-Bretagne (35)**

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTEЛИERIE Arnaud Arcizet, Jérémy Barais, Benjamin Barre, Cécile Bedier, Paul Bernabe, Corentin Betton, Benoît Cadot, Adrien Constant, Emmanuelle Deroin, Betty Desille, Flavien Friteau, Elise Gaillard, Alexandre Gigault, Jean-Nicolas Gloro, Cassandra Guerinel, Alison Jagline, Thomas Jutel, Yves-Marie Lefeuvre, Simon Letendre, Rémi Navarre, Floriane Perrigault, Jean-Loïc Piro, Anne-Laure Simon, Quentin Bobon, Guillaume Boulanger, Samuel Cadieu, Nicolas Colonna, Nicolas Corno, Julien Coutard, Zoé David, Thomas Dos Santos, Julie Duterre, Fabien Frangul, Laura Gardan, Erwan Gueguen, Benoît Guerin, Pauline Guillet, Thibault Henry, Sébastien Herault, Renan Lagree, Mathieu Lorant, Lucile Martin, Solène Morel, Cécile Pannier, Noémie Philouze, Erwann Piro, Bruno Prevost, Mathilde Riaux, Laurence Vacher, Florian Vasuta.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Floriane Barriere, Estelle Bouilhoh, François Bouin, Pierre Boulanger, Alban Busson, Céline Certenas, Carole Chesnais, Pauline Chevalier, Mathilde Couillard, Céline Desilles, Charlène Dubois, Rose-Marie Gaumer, Hélène Jagline, Gabin Jarry, Nadège Leblanc, Cindy Legendre, Margot Lemale, Tij's Lemaers, Julien Lesaulnier, Angélique Lize, Guillaume Louvel, Erwan Nace, David Martin, Jessica Martin, Valérie Martin, Sylvain Niel, Clément Niepceon, David Perthue, Renaud Simon.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT Samuel Bacar, Edouard Demarcq, Kévin Freour, Clément Gruet, Alexandre Jamet, Vincent Leduc, Johann Masson, Céline Metairie, Gwendal Querat.

LAUREATS ACCUEIL RÉCEPTION Estelle Bertrand, Mathilde Dorigne, Hélène Frotte, Sandra Hervault, Laëtitia Le Bihan, Stéphanie Mahe, Alexandre Meyer, Héloïse Riaud.

GRETA DE BRETAGNE OCCIDENTAL**Quimper (29)**

CAP CUISINE Isabelle Autret, Christine Babarit, Laëtitia Brouant, Franck Clouennec, Franck Durand, Eric Fortineau, Christine Lallaizon Buannic, Nathalie Le Bihan, Jamila Letang, Bénédicte Maillard, Natalia Ollivier, Thomas Quere.

TITRE HOMOLOGUÉ

Crêpier Nina Alphonse, Christine Andro, Julien Claussen, Sonia Galera, Patrick Gerome, Murielle Guichaoua, Thomas Le Drezon, Morgane Le Duff, Florence Le Floch, Chiho Le Gouellec, Nicole Le Moen, Sandra Louboutin, Tiphaine Roussel, Catherine Samson, Dominique Yvon.

Crêpier contrat de professionnalisation Jérôme Bender, Julien Coulloc'h, Didier Girejenski, Arnaud Moalic, Noëlle Tremblay, Mélanie Wastine.

LYCÉE PROFESSIONNEL PIERRE ET MARIE CURIE**Freyming-Merlebach (57)**

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTEЛИERIE Christophe Adam, Joëlle Archimbaud, Nawel Bendahmane, Céline Berner, Cindy Blechschmidt, Loïc Borst, Thomas Bourree, Nicolas Braun, Martina Brozek, Madison Caloi, Salvatore Camiolo, Joseph Caradee, Garance D'Anna, Claudio Denti, Natacha Gabriel, Narimène Ghoraf, Hélène Haensel, Eve Humilier, Stéphanie Kiener, Anais Kukovicic, Aurélie Lang, Julien Leroy, Nicolas Lombardo, Florence Lovato, Manu Lukaszewicz, Johanna Mick, Loïc Prevot, Leonardo Quaranta, Maxime Schuler, Manu Schwarz, Guillaume Sniatecki, Grégory Patrick Sutter, Damien Théophile, Amandine Thiss, Amandine Trotin, Jonathan Trstenjak, Mathias Weinsberg.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Ryzlan Baarbi, Morgane Caicco, Thierry D'Amico, Aurélie Datola, Florence Fabacher, Essia Fraihi, Emmanuel Gaspar, Romain Martin, Ludovic Pawlak, Rémy Raimondi, Jean-Baptiste Sonrier, Loïc Stankowski, Anais Steinmetz, Céline Stephani.

CFA DE LA BOULANGERIE ET DE LA PÂTISSERIE**Paris (75)**

CAP
Pâtissier Emilie Abda, Mathieu Aimard, Zoé Ansart, Cécile Biancamaria, Kévin Buhan, Pierre Chahine, Cédric Colin, Caroline Denis, Barbara Dissourbar, Kairaba Drame, Alexandra Dupoux, Damien Durieux, Youssef El Gatou, Anthony Eynard, Walid Ezzakri, Adrien Fages, Marie-Claire Farag, Evelyn Farkas, Miren Ferrand, Sarah Fert, Jenny Fischer, Marion Frayssinet, Geoffrey Giraudier, Sébastien Gonthier, Sabine Groell, Mickaël Guynoiseau, Charlotte Hautcourt, Patrick Lecour, Dawsonneui Lee, Jean-Luc Leonce, Ridha Loufi, Marine Moreira, Aomar Nait Yahia, Yeon Jin Oh, Aude-Marie Pary, Yves Penel, William Perez, Florent Petit, Tommy Ponant, Thi Minh Huong Quang, Jeanloup Quentin, Nadia Rezzag-Salem, Jamila Safar, Stéphane Sarraillon, Théo Selles, Tiphaine Taes, Aurélie Tchiemmegne, Bélangère Train, Nathalie Volay, Guillaume Wuthrich, Pierre Zanetti.

Boulangier Houzeifa Abassa Aly, Mustapha Adli, Astrid Agobou, Saad Allal, Thomas Alphonsine, Nicolas Aucher, Emilie Ayme, Martin Bellaiche, Valentin Benault, Wiem Bellil, Gilles Bompuis, Estelle Bothereau, Erwan Bouguennec, Djamel Boukais, Cyril Brishoual, Marie-Christine Brisset, Lyndoric Cambrone-Ame, Benoît Chailou, Richard Collet, Harry Contout, Nicolas Couillot, Laëtitia Dail, Dominique De Demo, Adrien De Oliveira, Arthur Delcoba, Vincent Decroix, Frédéric Dejust, Nicolas Delmer, Olivia Denis, Florent Deroff, Abdelmajid El Faizou, Bertrand Faivre, Lionel Favario, Julie Fleuret, Adrien Garcia, Xavier Ginjaux, Cyril Girard, Benjamin Gandier, Ludovic Gravillon, Michel Guelai, Fabrice Guilbeaud, Yoann Guillemot, Samuel

Harmon, Romain Harter, Mickaël Houssan, Mustapha Idbelhaj, Lahcen Kabzoi, Latifa Kapasi Hassanali, Ammar Kebdi, Cédric Laforce, Yohann Laloum, Jean-François Lebel, Frédéric Leroux, Estelle Levy, Sébastien Llorach, Alexandre Lopes, Philippe Machado, Alain Maiffret, Thomas Mercier, Stéphane Moa, Olivier Molle, Eddy Ollier, Bastien Ouadda, Michaël Pires, Hadia Privat Riabi, Carole Reyren, Mohamed-Tayeb Rihane, Nicolas Robin, Cédric Rossi, Hassan Samat, Lorène Schocher, Julien-Elie Taieb, Steven Tallec, Stéphanie Teissier-Chaudun, Julien Vaugoude.

BEP ALIMENTATION
Pâtissier Abdel Agudelo, Virgile Angot, Vincent Bellot, Vincent Costes, Sylla Curren, Cédric Da Silva, Sébastien De Sansonetti, Abdoulaye Diallo, Roumana Djivandjy, Audrey Fernandes, Mickaël François, Maxime Hervin, Jonathan Jorel, Yoann Julien, Mathieu Lanternat, Colas Nelson, Kévin Nguyen, Wenceslas Parfait, Etienne Rennesson, Edith Rozensweig, Mohammed Serhane, Kenny Trictin, Elisabeth Yabas.

Boulangier Rachida Ahmane-Hani, Guillaume Auffrere, Clément Barette, Alexandre Bernard, Cédric Bougault, Yoann Buisson, Baptiste Commandé, Julien De Campos, Védran De Faria, Baptiste Demoy, Benoist Fonty, Maxime Gallier, Oussama Gria, Aurélien Gruyer, Jonathan Grzelakowski, Robin Lacerenza, Romain Lança, Florian Lebot, Thomas Lemery, Fabrice Pages, Michel Pascual, Romain Pieras, Matthieu Ramananjara, Victorien Riant, Jonathan Rolet, Nicolas Rollin, Romain Soustelle.

BAC PROFESSIONNEL ALIMENTATION OPTION BOULANGERIE Grichka Baverey, Mickaël Blin, Patrick Cavaleiro, Vincent Frimin, Benjamin Garreau, Maxime Pavy, Mathieu Pedel, Jean-Baptiste Picquart, Benoît Vareilles.

MENTION COMPLÉMENTAIRE Gaëtan Binet, Valentin Boudin, Marianne Ha, Sonia Honrado, Ophélie Jacquot, Laurent Janzegers, Melvin Navet, Nicolas Le Blevec, Laurence Lucas, Meimu Nakata, Mike Ying Ping Ng Kong Chou.

LYCÉE PROFESSIONNEL CHARLES DE GAULLE**Compiègne (60)**

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTEЛИERIE

Production culinaire Emilie Busson, Nicolas Chavanon, Thibaut Chuzeville, Franz Demarque, Biquet Digne, Samantha Duchaussoy, Gauthier Fluhr, Noémie Gallo, Edward Garnier-Mettler, Elodie Hamon, Claire Herve, Thomas Kraimps, Jérémy Laffilez, Valentin Lebon, Victor Leclerc, Marc-Antoine Lecomte, Laura-Line Legroux, Charlotte Lejeune, Florence Lesenechal, Jérémy Lesueur, Sarah Leveque, Marine Luinaud, Erwin Machet, Margaux Onyszk, Jeremy Passet, Guillaume Perin, Baptiste Podevin, Aurélien Queru, Romain Roussel, Ana Santos Calhas, Emmanuelle Speque, Antoine Tatinclaux, Marion Tranel, Tessie Turpin, Corentin Zaba.

Production de services Thomas Alix, Laurie Aubert, Amélie Bizien, Valentin Boivin, Cyril Buon, Jeffrey Conty, Sylvain D'Hayer, Olympe Daniel, Sébastien Dardeenne, Quentin Dore, Doriane Foussard, Tony Galante, Rudy Gendre, Stephie Kizika Mitongi, Tiphanie Le Not, Stevens Nelson, Cyril Pascau, Laura Piquet, Hélène Polomack, Carine Proenca Rodrigues, Margot Savoye, Mélissa Serre, Anastasia Simon, Hélène Tatin, Benjamin Thibault, Priscilla Windels.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Julien Angot, Sébastien Bajserowicz, Christopher Beaumont, Cyril Bertrand, Florent Cochet, Tom Dos Santos, Toudo Doucara, Marie Fena, Emilie Folmer, Jérôme Gautier, Alan Hardy, Pierre Jorrand, Kévin Leblond, Céline Mercier, Damien Regnault, Nicolas Ricard, Alexiane Sanchez, Audrey Top, Romain Wroblewski, Lauren Zemb.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Sommellerie Sandrine Bernier, Florian Flament, Mélissa Lemaire.

Traiteur Claire Courtois, Mathieu Giron, Olivier Gregoire, Marc-Antoine Lecomte, Frédéric-Ange Tchondjo.

ICEP-CFA**Caen (14)**

CAP
Cuisine Anthony Launay, Ketty Bayeux, Chrysante Delsol, Ernest Kangué Ndambwe, Kévin Mauger, Gaspard Michalke, Yannick Stephan, David Amejoug, Paul Aparicio, Quentin Aumont, Kévin Balmét, Yussuf Bartigoul, Kévin Bigoni, Jordan Bouhnik, Jérémy Bruel, Afric Cachard, Louis Cassagne, Yoann Chapron, Allan Courseaux, Guillaume Devinas, Mélanie Dheilly, Christopher Elie, Adrien Galland, Gregory Galmar, Guillaume Gauvet, Marine Ghanem, Géraldine Godefroy, Cindy Houard, Maxime Landemard, Clément Lebourgeois, Vincent Lebrethon, Emy Legros, Romain Lemaître, Mickaël Lepage, Morgan Lequesne, Florian Lesauvage, Jessica Louis, Alexandre Margerie, Léo Maslet, Jordan Megret, Angélique Nicolle, Pierre Panier, Jean Christophe Petit, Karen Poisson, Amélie Pree, Florent Rabasse, Kévin Ravel, Guillaume Riva, Maxence Riviere, Quentin Riviere, Jérémy Szymanski, Johanna Tessaro, Antoine Touchais, Marc Warnier, Laura Yvon.

Restaurant Coralie Daussy, Tiphaine Godet, Thibault Gosset, Erika Moliere, Timothy Peytavin, Nicolas Barrez, Aurélie Bourdon, Audrey Bouvier-Guillette, Mégane Desloges, Elise Floquet, Priscilla Gastelbet, Margaux Issambourg, Alexandre Legay, Vanessa Lehain, Anaïs Lopez, Elodie Malherbe, Jessie Marais Floch' Lay, Audrey Montaudrau, Flavie Patou, Romuald Perrin, Quentin Richard, Ophélie Saint Jore, Mélanie Sidibe, Audrey Tardivel.

Services en brasserie café Cindy Mesnil, Mélissa Bremont, Marie Dellepiani, Elsa Vermont, Jérôme Chauvet, Floriane Ferault, Pauline Garnier, Alexandre Geslin, Laëtitia Jeanne, Erwan Le Baron, Thibault Le Flohic, Margaux Le Guern, Bertrand Lepleux, Wilfried Permentier, Emmy Rouge, Yoann Saillard, Paul Varignon.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTEЛИERIE

Cuisine Aurélien Briand, Viktor Briere, Gregory Leprovost, Mehdi Mauey, Pierre Barbier, Thomas Baron, Rémy Barral, Virginie Beaurianne, Elise Catherine, Florent Clatet, Benjamin Cointrel, Josselyn Danquigny, Vincent Deshayes, Valentin Douville, Anthony Francoise, Philippe Frandemichie, Anaïs Girier, Caroline Helouin, Simon Julienne, Adrien Lagoude, Can Lin, Stanislas Lukacs, Matthieu Marchand, Thomas Mimouni, Florian Provost, Kévin Yvanoff.

Salle Nadia Fenni, Kévin Hervieux, Coralie Lechartier, Charlène Tancrede, Vincent Gallier, Xavier Gareau, Rosanne Martin, Sandrine Adelle, Nathalie Assirati, Gwenaëlle Bedin, Jennifer Bernier, Mickael Carrette, Leslie Daniel, Laura Debriouze, Lindsay Delaunay, Fanny Derasse, Laurene Geoffroy, Sophie Hamon, Marine Harang, Jennifer Hommet, Kévin Jouan, Nicolas Ladroue, Virginie Lajoie, Ségolène Lalouelle, Baptiste Lamare, Corentin Lecomte, Thomas Losier, Lossosbot Mafouta, Audrey Mandin, Romuald Mouchel, Lydie Pivin, Elodie Solt, Cécile Sonnino, Audrey Vitrouil.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Adeline Beaumont, David Besse, Maxime Bianchi, Paul Busquet, Pamela Campa, Yann Caradee, Vincent Fourche, Jérôme Hamadene Taillebois, Florence Huette, Alexis Leballoy, Pierre Lecoer, Justine Lefebvre, Maxime Lemonnier, Anne-Sophie Lerouget, Thibault Loyer, Romain Magrinho, Charly Morel, Benjamin Peyronny, Damien Pichard, Alexandre Pineau, Clément Ponsel.

Restaurant Coralie Boscher, Lucie Delacour, Anthony Deniel, Morgane Guihaire, Thifanie Labbe, Anaïs Lambin, Elodie Le Gall, Anthony Lecordier, Yolène Martin, Alexandra Mary, Jonathan Noel, Camille Perier Deshagues, Amandine Richard, Maxime Ricoul, Julie Roussel, Laurence Roussel, Julien Tesson, Alexandre Turcant.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant Eléonore Accard, Julien Angenard, Adrien Clairel, Florian Felici, Romain Gervais, Tristan Huard, Thomas Le Goff, Florian Lelievre, Florian Marion, Vincent Martiny, Erwan Thepot.

CFA DE L'ARIÈGE**Foix (09)****CAP**

Cuisine Selina Carbo, Sylvain Cerdan, Morgan Lefebvre, Sarah Seguin.

Restaurant Ivoa De Vriese, Sarah Dufour, Mélanie Estrade, Tiffany Jacquet, Leynie Le Dinh.

Pâtissier Stéphanie Berroyer, Mélissa Da Costa, Driss El Andellouai, Jordan Heuze, Ali Heydari, Laura Joffres, Johann Mercier, Romain Milhorat, Ludvine Pochon, Florian Roger.

Boulangier John-Williams Backer, Fabien Dauriac, Kévin Marcos, Sébastien Quintart.

Boucher Céline Aldeguer, Marc Benayech, Jordan Calderon, Elie Franot, Ludovic Miquel, Julien Mirouze.

LYCÉE PROFESSIONNEL FLORA TRISTAN**La Ferté-Macé (61)****BEP**

Production culinaire Quentin Barbaray, Laetitia Bizet, Alexis Bruneaux, Simon Degrenne, Baptiste Derenne, Simon Geslin, Jonathan Glahi, Florian Hardy, Faustin Hebert, Quentin James, Romain Lamarche, Jérémy Leprince, Elsa Mazier, Vilay Outhatham.

Production de services Yoann Bienassis, Amandine Blanchard, Florie Boutigny, Jérémy Colombert, Priscilla Hottin, Ophélie Jarry, Thibaut Lecqueur, Tiphaine Leger, Samir Mellal, Melinda Roncin, Kévin Simon, Alexia Vireulle.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Etienne Alexandre, Paco Barre, Johanna Berthurel, Jean Bisson, Florian Boutrois, Fabien Brunet, Mathilde Busnot, Jordan Chapelain, Anaïs Combe, Amandine Crespo, Marine Dubot, Aurélien Dupont, Mégane Eude, Simon Feret, Mégane Frouel, Alexis Gasnot, Coralie Godillon, Kévin Gosselin, Clémence Lamy, Kévin Martin, Nils Omnes, Déborah Perdereau, Valentin Prudhomme.

CFA DE LA CMCCI DU CHER**Bourges (18)****CAP**

Cuisine Souad Boutat, Michelle Champagnat Marzella, Romain Clement, Aurélie Hemery, Jean Pierre Jacquet, Guillaume Lamoure, Sibylle Lerus, Dara Om, Mariana Varasteanu, Jean David Velprat, Damien Balda, Bertrand Bonnefoi, Jordan Dabert, Guerlande Dorvillus, Lamiae El Qadmyr, Adeline Fournier, Jhonny Gaillard, Anthony Gaveau, Stéphanie Goriot, Julien Gozard, Aurélien Honnorat, Inchaty Houmadi, Jérémy Jacquet Sorrentino, Mickaël Lacord, Kévin Laurent, Noémie Mortoux, Quentin Raymond, Thomas Redon.

Restaurant Benjamin Ageorges, Maud Bodiguel, Pauline Borja, Emily Bourlin, Bénédicte Brisset, Christopher Chaffraix, Victoria Chamard, Audrey Deligny, Ali Faïdine, Pauline Ferrec, Mathieu Leroy, Mélanie Malingre, Morgane Meynardie, Julien Niez, Jennifer Omar, Jennifer Philippot, Ophélie Plinguier, Coralie Protin, Adeline Raffestin, Cédric Robin, Priscilla Rolland, Charlotte Runza.

Pâtissier Laura Bezard, Axel Bordinat, Sana Bouamri, Nicolas Boursault, Kévin Callay, Valentine Cerveau, Delphine Chamoreau, Laureen Chevallier, Tatiana Contellec, Guillaume Delarbre, André Denis, Jérémy Etienne, Déborah Girard, Florian Gonçal, Stéphane Ivgilia, Guillaume Jouvin, Aïcha Kane, Nicolas Laurillault, Aurélie Letourneau, Bertrand Lugo, Romain Marot, Sophia Martinat, Rémi Mateu, Aurélie Meddah, Florian Mesnieres, Alexandre Nunes, David Ouvrad, Mathieu Pareschi, Jonathan Perrot, Vincent Popineau, Ludovic Raveau, Laura Simon, Romain Tissier, Angélique Vallet, Xavier Van Geel.

Boulangier David Bonneau, Stéphen Bonnin, Gabriel Caplain, Benjamin Chantereau, Fabien Chevreau, Charles Denis, Stéphane Donatien, Mickaël Faustin, Sylvain Grihon, Benjamin Jacquet, Teddy Moreux,

Guillaume Olivier, Paul Pinon, Jordan Raiguinot, Peter Santens, Pascal Suitman, Antoine Rousseau.

Charcutier Maxime Chantelat, Nicolas Charton, Charles Coquery, Jérémy Gros, Maxime Guillaumeau, Vincent Jolivet, Mireille Boulais Jung, David Portel.

Boucher Axel Bordinat, Claire Fournier, Steeve Jean Louis, Jean François Lambert, Wilfried Lemu, Joandy Mathurin, Sylvain Rasle, Aurélien Roux, Allan Soetens, Amélie Tournebi.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Luc Abenzoar, Camille Auclair, Benjamin Barboux, Guillaume Bourdreux Eyraud, Benjamin Dehaye, Lucas Doron, Florian Grauet, Gilles Hamer, Lolita Heros, Kévin Ledoux, Nicolas Letelu, Mathieu Longuet, Thomas Oeslick, Charline Tavarin, Simon Telo, Jérôme Touzery.

Restaurant Charlotte Bailly, Stéphane Bailly, Johanna Berthelot, Vanessa Boubecker, Christelle Clavon, Julie Delplanque, Thibault Delpont, Cyrielle Desdions, Leslie Lopes, Tiffany Lacaille, Kévin Masson, Aurore Ratelet, Pierre Tissier.

BAC PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION OPTION BOULANGER David Bigay, Anthony Champaux, Jean Baptiste Combret, Raphaël Da Rocha, Etienne Rennard, Quentin Troullier, Florian Virlogeux, **MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE** Grégoire Beale, Aurélien Emo, Kévin Esteves Lourenco, Julien GESCOFF, Mathias Linord, Clarisse Menet.

LYCÉE NOTRE-DAME DE NAZARETH**Douvres-la-Délivrande (14)****BEP**

Production culinaire Arnaud Arcay, Thibault Avignon, Elliott Bares, Sébastien Benoist, Emeline Chopin, Pierre Fortier, Damien Froger, Romain Gay Gry, Lambert Huet, Jordan Imbert, Hugo Lesenechal, Ludovic Malnoe, Pierrick Poisson, Pierre Voidie.

Production de services Vincent Chaal, Adeline Giro, Julie Heila, Emmanuelle Mariette, Damien Merlet, Oscar Michel, Thomas Moggia, Lucie Paccagnella, Fabien Poutais.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Adeline Bintein, Jean Baptiste Bude, Amélie Elisabeth, Quentin Esther, Alicia Laheyne, Marine Langlois, Jean Charles Lanos, Annaëlle Le Garrec, Mélisande Pred Homme, Camille Suzanne, Cyrille Tillard, Guillaume Villiers Marc.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTEЛИERIE Flavie Bia, Léa Blondeau, Clémence Duval, Maximilien Ferron, Abigaël Fossard, Romain Guillou, Simon Heutte, Axel Leroux, Victor Mahieux, Jérémy Raboteau, Thomas Richier, Valentin Rougerea, Thomas Sidoux, Clémence Tabarant, Adrien Trahay.

BTS HÔTEЛИERIE-RESTAURATION

Option A Pierre Caivin, Hélène Cotrel, Anne-Marie Dattee, Julien Dupont, Charlotte Durieux, David Havas, Joséphine Labat, Elodie Tapin.

Option B Alice De Bie, Léa Feret, Mathilde Feron, Tristan Gonzales, Marine Masson, Sébastien Obaton, Marie Claire Poirier, Anousay Savanchomkeo.

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTEЛИER DANIEL BROTTIER**Bouguenais (44)****CAP**

Cuisine Alexis Beauteemps, Priscillia Bernardeau, Didier Choquet, Mickael Coton, Benoît Diallo, Aurélie Lebreton, Valentin Theret.

Restaurant Maxime Averty, Gaëtan Boulet, Cindy Bonnet, Christelle Dautreme, Robin Joannes, Antoine Leboulch, Alexandre Pambouc, Jason Penhouet, Raphael Poullaouec.

BEP

Cuisine Patricia David, Vincent Debien, Yvanna Frerou, Mathieu Gerbault, Clément Lalouze, Marion Monnier, Laurianne Morillon, Alice Nicolas, Anne Perrine Pauillac.

Restaurant Mickael Maigrot, Mélanie Pare, Oelisoa Ramanarivo, Damase Nkolo.

BAC PROFESSIONNEL**Cuisine** Florian Chardon.

Restaurant Aïcha Belmahi, Damien Gardin, Joëlline Orioux, Rémy Pages.

GRETA HAUTE-MARNE - LYCÉE CHARLES DE GAULLE**Chaumont (52)****CAP**

Cuisine Catherine Drut, Catherine Fournier, Laurent Gallier, Liliane Gautrot, Régine Gondeau, Damien Martin, Michaël Moniot, Vanessa Pettigand, Sandrine Rausch, Isabelle Sommer.

Restaurant Julie Riottot, Sophie Zeman.

CENTRE DE FORMATION DE LA CHAMBRE DÉPARTEMENTALE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU NORD**Tourcoing (59)****CAP**

Pâtissier Sylvain Caboche, Samuel Callewaert, Cédric d'Hont, Elodie de Beyter, Kévin de Pienne, Raphaël Giacco, Whitney Gillon, Clémentine Lyoen, Antonino Ribeiro, Pierre Smaghe, Tristan Vanpaemel, Hippolyte Vigliano, Maxime Cateau, Dylan Chatelain, Adrien Contiero, Elodie Deplano, Cédric Durieux, Nicolas Fellahi, Thomas Lagersie, Quentin Maes, Benoît Regnault, Alexandre Ricourt, Estelle Suzanne, Clément Belon, Yann Burger, Angélique D'Hulster, Anthony Domingos, Maxence Maliair, Maxence Segard, Julien Florin, James Foulon, Maxime Lahousse, Pierre Lambrecq, Vincent Meersdam, Emilie Ngo Thy An, Wilfrid Richir.

Boulangerie David Austen, Jérémy Daddi, François Xavier Dalle, Quentin Descarpentries, Thomas Despret, Romain Haze, Nathanaël Menouer, Guillaume Payelle, Alexandre Salembier, Icham Van-Rechem, Elodie Barr, Mike Blanckaert, Damien Chombart, Mehdi Deleau, Amaury Delerue, Davy Duvet, Sylvain Gourde, Djilali Lazri, Frédéric Lienhardt, Teddy Marecaux, Alexis Meziani, Sébastien Paulus, Valentin Pluquet, Alexandre Renier, Cyrille Santy, Jérémy Sengiers, Thomas Splete,

Riad Touba, Julien Antoine, Antoine Bellavoine, David Bolle, Benjamin Delacourt, Rémi Descamps, Pierre Evraud, Rémi Gaulier, Teddy Hus, Kévin Meisse, Nicolas Mercier, Alexandre Moisson, Geoffrey Mongellaz, Thomas Parent, Sylvain Pin, Albin Rogier, Arnaud Scohy, Wilfrid Vandembosche.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Pâtisserie Elodie Delesalle, Imen Medouni.

Boulangerie Benoît Cordonnier, William Lamblain, Jason Margo.

LYCÉE DES MÉTIERS CAMILLE CLAUDEL**Mantes-la-Ville (78)****CAP**

Cuisine Khalid Amchrat, Valentin Boucinha, Amandine Datchoia Yossa, Christophe Devidal, Rougui Dia, Seta Doucoure, Brigitte Essa Abega, Benjamin Gurisatti, Claire Le Henaff, Alexandra Loy, Mamadou Minthe, Emerick Noquet, Lucie Ploquin Cardoret, Elodie Rangeard.

Restaurant Mathieu Chemin, Aïssata Diallo, Stéphanie Labbe, Benjamin Lahay, Rizelène Mezioued, Laure Senga.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTEЛИERIE Dani Alves, Pauline Boivent, Aurélien Caputo, Nikola Da Pozzo, Clément Decout, Aurélie Doyen, Elea Favre, Adrien Couron, Jérémy Harmand, Malika Hernot, Allan Manini, Mathias Messenger, Rémi Pallud, Hugo Pottier, Julien Remoisenet, Mahdi Smaki, Valentin Supply, Yvan Svajger, Diani Toure, Steven Vulgaire, Kévin Batista, Sarah Bessy, Florian Bros, Jordan Charles, Malik Coulibaly, Kamel Douchin, Arnaud Gagneux, Michael Gros-Henry, Anaïs Holichon, Laetitia Lebert, Julien Morgado, Christian Knosi, Jean-Marie Ossette, Arthur Polveche, Lucile Robbe, Quentin Tricat.

BAC RESTAURATION Antoine Bellec, Emilie Eudine, Cédric Feitama, Florentin Fontangon, Damien Gaugue, Julie Godin, Kévin Kletin, Léo Messer, Awa N'Diaye, Magalie Regnault, Aurélien Rosset, Romain Soreau, Aurélien Tackels, Gwenaëlle Tarot.

MENTION COMPLÉMENTAIRE TRAITEUR
Céline Bocher.

CFA DE LA CMA DE L'AVEYRON**Rodez (12)****CAP**

Cuisine Morgan Alric, Marie Benitez, Jennifer Billaud, Julien Bousquet, Etienne Boutet, Jeremy Cabot, Jennifer Charliac, Camille Combettes, Jonathan Degardin, Julien Delmas, N Fa Diaby, Marc Dufour, Audrey Dusserre, Laura Fabre, Stanley Fabre, Adrien Lacaze, Pierre Etienne Lacombe, Gwenaëlle Lemaire, Kévin Lemur, Florence Lujan, Julien Marcilhac, Gaëtan Munoz, Serife Okur, Romain Paillies, Elodie Prado, Romainc Virginie.

Restaurant Yasmina Benbia, Charlène Caumes, Quentin Cayla, Maylis Delaure, Kévin Delpont, Ruben Dos Santos Jacinto, Alicia Gasq, Ruddy Grangie, Pauline Hoareau, Silvere Magnien, Anaïs Malbrel, Amélie Nourtier, Adeline Peaucelle, Alicia Peixoto, Clément Privat, Gaël Rocklin, Julie Verdille.

Pâtissier Jérémie Calvet, Johnny Fabre, Edouard Fauchot, Frédéric Hermet, Baptiste Ignace, Roger Anguerand, Nans Salanova, Clément Vayssettes.

Boulangier Nathanaël Armingaud, Etienne Bardin, Arnaud Bournhonesco, Maxime Brouillet, Romain Calvet, Frédéric Chamontin, David Fabre, Anthony Fabry, Marco Ferreira, Romain Fleury, Mederik Garlenc, Paul Ginisty, Clément Lacombe, Alexis Miquel, Kévin Panissie, Fabrice Pinguier, Jessy Planquette, Adrien Ramanankilana, Clément Rey, Franck Vigroux, Dimitri Vinches.

Boucher Mathieu Andre, Morgan Angot, Michael Bouissou, Julien Bureau, Dorian Combettes, Eliacin Marie, Ludovic Peyrot, Kévin Reynolds, Romain Rozieres, David Sabathier, Fabien Soulie.

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISÉE Eric Poincon, Frédéric Talon, Nicolas Volte.

CFA IFA ADOLPHE CHAUVIN**Cergy-Pontoise (95)**

CAP CUISINE Romain Beaudenon, Julian Cammaert, Priscillia Casimir, Jérôme Dine, Clément Distefano, Kévin Dupont, Anthony Favier, Marc Gallelli, Ibrahima Gneny, Lydia Larabi, Hugo Margerie, Maxence Nicolas, Ophélie Schouvey, Julia Tambwe.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTEЛИERIE

Cuisine Cédric Allain, Kathleen Althey, Anne Bernard, Jérémy Bougot, Maxime David, Susana Domingues Da Silva, Amandine Dubois, François Godet, Alexandre Grand, Thomas Le François, Jennifer Marchal, Paul Normand, Damien Richard, Jérémy Roussele, Pierre Thebaud, Matthias Thomas, Jérémy Cousin, Charline Debain, Romain Defremont, Sylvain Desmares, Thomas Farez, Fanny Gerard, Jules Herault, Wayne Llobregat, Margot Mialon, Emilie Passave, Kévin Roche, Valentin Soliman, Nathan Viet.

Service Aminata Ba, Elodie Gaillard, Alex Helluin, Benjamin Kichenassamy, Dorian Nade, Delphine Nguyen, Joana Rodriguez, Fatoumata Sidibe, Angela Soares Da Veiga, Aurélie Sorais, François Badingui, Jesse Bruno, Marie Dautremay, Ludovic Fraioli, Cindy Hochart, Ludwig Lacek, Laura Leblanc, Sabrina Leite, Maëlle Lostec, Anaïs Savary, Anaïs Teissier, Angélique Thebault, Justine Villin, Emilie Wuillaume.

CFA RENÉ VILLENEUVE**Digne-les-Bains (04)****CAP**

Cuisine Stéphane Allaert, Yoann Carcelen, Virgile Chabane, Christelle Cortini, Jérémy Eymard, David Feroni, Jérôme Germain, Sophie Guzian, Sandy Jaumary.

Restaurant Emmanuelle Gasan, Laurie Gomes, Antony Jung, Laura Baratta, Anthony Lebre, Cédric Poussin.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE**L'HÔTELLERIE**

Production culinaire Malvina Boggiatto, Anthony Bonsignori, Jonathan Descours, Charlotte Dreanle, Jérémy Durand, Romuald Faucon, Jennifer Fenollar, Camille Jardin, Kévin Mandine, Amandine Nicolas, Thomas Ravet.

Production de services Eric Allard, Samia Benouna, Adrien Brunold, Caroline Grosbois, Alizée Pansard, Cyril Vaugier.

CFA LES TREIZE VENTS**Tulle (19)****CAP**

Cuisine Thomas Aristangele, Quentin Blanchet, Marie Elodie Bonhomme, Elodie Escaves, Walid Gacem, Lydie Gros, Sylvain Borie, Jessica Chambaudie, Nathanaël Riboton, Vincent Romano, Fabien Bertus, Valentin Broutillet, Laura Da Sylva, Kévin Delacourt.

Restaurant Marie Blondel, Cindy Couderc, Guillaume Geiter, Aurélien Hallary, Mathieu Langlois, Dorinne Maridat, Alexandra Meynard, Gabriel Nguyen, Safia Rochdi, Nicolas Terrade, Nadia Terrier, Elodie Berger, Gabriela Dos Santos, Valentine Gautier, Marina Guineé, Maxime Kan, Nadine Mawete-Manza.

Services en brasserie café Marine Boisserie, Mélanie Breffry, Benoît Capron, Aurélien Chambrier, Cathy Gruchy, Priscilla Houvenaghel, Marie Krempt, Kelly Lavaud, Angélique Leroux, Emilien Pujol.

Pâtisserie confiseur glacier chocolat Radouan Benmeziane, Matthieu Breuil, Yohann Espourteau, Yannis Jean, Camille Lagier, Jeremy le Gall, Christophe Marty, Bérénice Mourault, Aristide Vezine, Laura Bridelence, Jordan Chabrier, Guillaume Coulbrant, Doris Mazubert, Valentin Poullain, Kévin Restes, Alicia San Saturnino, Denis Thomas.

Boulangier Christopher Bachelerie, Arnaud Cerou, David Cerou, Maxime Chaminade, Damien Granger, Thomas Juredieu, Maxime Lagat, David Martin, Florian Marty, Louis Ribeiro, Kévin Schmitt, Paul Blondy, Luc Chassagnac, David Delbegue, Jean Patrick Jeannin, Florent Lagandogne, Corentin Lepastourel, Maxime Naudy, Thomas Neyrat, Henri Thibaut, Rémy Viossange.

Charcutier traiteur Florian Charnes, Jeremy Courtial, Vincent Monribot, Adrien Vialle.

Boucher Paul Abadie, Yann Borie, Fabien Daubec, Jimmy Dupuis, Angélique Gamber, Aurélien Magne, Anthony Martins, Sophie Mazeyrac, Guillaume Nunes, Michaël Picaud, Jordan Tavares.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Pâtisserie Vanessa Amblard, Guillaume Dichamp, Mohamed Ettakkouchti, Paul Mazaud, Mickael Soulier, Esteban Yvert.

Boulangerie spécialisée Guillaume Lavergne, Jacob Suter.

LYCÉE HÔTELIER PROFESSIONNEL NOTRE-DAME**Saint-Méen-le-Grand (35)****CAP**

Cuisine Alexandre Borgne, Julien David, Anne-Charlotte Ginguene, Clémentine Moreau, Guillaume Motel, Jessica Pichon, Marina Reveillard.

Restaurant Sonia Fouquet, Anaïs le Damany, Danièle Leblanc, Valentin Mancheron, Noëlla Rouault, Clotilde Thomas.

BEP

Production culinaire Clémence Benoist, Laurie Benoit, Eliot Buchet, Joséphine Cessieux, Clément Chenoz, Thibault Coustans, Jérémy Dupin, Antoine Flageul, Christopher Fontane, Rachel Fregonza, Samuel Godet, Pierre Guerin, Marion Heurtebis, Laurent Jamin, Thibault Labeauw, Morgane-Camille Lattay, Gaëlle Le Biannic, Jean-Baptiste le Maux, Charly Leroux, Evène Mahouin, Alexandre Marrier, Sylvain Martin, Antoine Montjarrét, Gabriel Moreau, Clément Moulin, Louis Moulin, Cécile Patin, Maëla Rio, Annabelle Robert, Thomas Robert, Antoine Roger, Paul Rouault, Florian Toffoletti, Rodolphe Tual.

Production de services Arthur Benatre, Damien Bethuel, Timothée Buil, Pauline Burin, Alexis Delonglée, Alexane Janvier, Antoine Langlois, Steve Legendre, Vincent Menard, Justine Poirier, Ronan Rahyer, Madison Riviere, Mauricio Rouxel, Anne-Katell Schvartz, Thalia Zaine.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Emmanuel Boulle, Sylvain Briand, Damien Brossard, Jérémy Bureau, Nicolas Cavelier de Cuverville, Allan Chesnay, Félix Clerc, Joris Desbois, Samy El Barkaoui, Julien Esnault, Julien Gardet, Agnès Gueguen, Chloé Guillemer, Alexandre Hamonic, Baptiste Haugomard, Benjamin Hellec, Yoann Henry, Mathieu Hurel, Mathieu Jamin, Maxime Jehannin, Julie Lafranche, Corentin Larno, Pierre le Deuc, Emmanuelle Mace, Jérémy Magnon, Riwan Maho-Duhamel, Romain Maignan, Alexandre Mauny, Bastien Moisan, Kévin Payen, Corentin Perrois, Cédric Pilon, Benoît Poulain de la Fosse-David, Julie Racineux, Erwan Renais, Gilles Reucheron, Pierre-Yves Robic, Xavier Roussel, Annabelle Soulabbail, James Souvandon, Alexiane Travers, Mike Turgis, Ewan Veillet.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Sommellerie Fiona Beurrois, Pierre-Emmanuel Codognet, Florian Gicquel, Stéphane Marcade, Maël Renault.

Organisateur de réceptions Vincent Courtois Dit Duverger, Nolven Dugue, Camille Germanaud, Mélissa Juin, Martin Mainier, Leslie Perouelle, Guillaume Redcent, Florence Toussaint, Gwendoline Zana.

CFA DU PAYS D'AIX**Aix-en-Provence (13)****CAP**

Cuisine Mariame Abdallah, Florent Alcaraz, Wissam Annane, Jessica Becchio, Lydia Belabbes, Tristan Brion, Steven Cannone, Nicolas Chouchanian, Samy Cortes, Terry Darcq, Claude Di Filippo, Guillaume Falah, Ferdinand Fravega, Laurence Gautier, Yannis Goumidi, Steven Hyacinthe, Gérald Laborda, Florian Mallia, Quentin Manceau, Nicolas Marassoglou, Thomas Sabatier, Thomas Tesson, Thimotée Thille, Gwendoline Trevisanut, Florian Tuccinardi.

Restaurant Roxane Aquila, Arnaud Fabre, Lisa Fantova, Nesrine Lecluze, Sandra Marin, Yvan Mathieu, Elodie Parlier, Adrien Perrier, Tony Perez, Eva Pieri, Julien Reynier.

Pâtissier Benjamin Baret, Julia Calvino, Manon Casterez-Balique, Karine Castro, Alexandre Charpentier, Alexis Cruciani, Benjamin Guasch, Mamadou Lo, Mickaël Martinez, Jonathan Mateo, Maxime Mey, Allan Pillaud, Doriane Poujol, Sylvain Poujouly, Bilal Seghiri, Mickaël Verone.

Boulangier Kévin Dervaux, Nicolas Elsenheimer, Anthony Lopez, Maxime Pellerin, Clément Rambaud, Jordan Ridoux, Clément Scotto Di Perta, Anthony Turleque.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en dessert de restaurant Boris Algarra, Manuel Bedoyan, Michael Bourgues, Alexis Jean Gorzewski, Bernard Ouedraogo.

Pâtisserie, glacerie, chocolaterie Jérôme Boiko, Julien Boret, Nicolas Gorski, David Mouron, Florent Pasdeloup, Thomas Resseguier, Marc Serrano, Pierre Tournie.

LYCÉE PROFESSIONNEL OLIVIER GUICHARD**Guérande (44)**

CAP Constant Albert, Cynthia Augendre, Morgan Caillaud, Blandine Launais, Christopher Pauvert, Alexandre Quintin.

BEP Anna Aubry, Bastien Cado, Pierre Caillon, Fleurine Cazeaux, Charlene Chelet, Apitiste Corsiez, Fleurine Corvaisiez, Mattieu Fanielle, Swannie Guillet, Laora Guiton, Kristelle Le Mercier, Charlene Luquet, Blandine Nolot, Nicolas Perrin, Amélie Pontac, Laura Quillay, Nicolas Taverne, Charlene Totee, Estelle Bouvet, Alexandra Fourrier, Jason Gardinal, Raphaël Noury, Maxime Retif, Marina Richard.

BAC PROFESSIONNEL Monica Da Silva, Céline Debordeau, Mélanie Ferre, Jonathan Gergaud, Julien Lelou, Julien Lepage, Charlotte Mahe, Thomas Robert.

LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN DE PRADES**Castelsarrasin (82)****CAP**

Cuisine Patricia Ambar, Benjamin Bories, Pierre-Georges Chambaron, Jade Goumas, Pierre Laval, Katherine Pevny, Marc Scott.

Restaurant Victoria Chayrouse, Hakima Chokout, Jérémy Lannoy, Adel Refai.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE

L'HÔTELLERIE Fanchon Bonnafous, Laura Bouvier, Benjamin Cane, Jonathan Conte, Patrice Costes, Rémi de Freitas, Matthias de Sousa, Romain Ferreira, Tristan Florio, Carole Garnier, Christopher Hiron, Arthur Kick, Florine Maguet, Vivien Malroux, Jérémy Mazzariol, Florian Menanteau, Anissa Mohamed, Thibaut Pinede, Léonie Rasoarisoa, Thomas Rouffeteau, Thomas Solacroup, Florian Turpin, Aline Van Rysselberghe.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Geoffrey Accard, Ayrton Alpire, Méline Aslanyan, Benjamin Beauhaire, Benjamin Bordy, Denis Callebout, Elarbi El Hambli, Vincent Fourniols, Angélique Mailer, Vikanda Ruenkun, Laurence Saremejane, Alexia Toumazet, Thomas Ventura, Jessica Vernhes.

CFA CIASEM LES MOULINIERS**Saint-Étienne (42)****CAP**

Cuisine Axel Amrane, Mylène Archer, Aurore Bernard, Jérémy Bouchet, Maxime Bouquet, Mickael Chambas, Alexis Champetier, Charles Chapoton, Marion Choivet, Franck Descours, Romain Farge, Océane Gravel, Florent Guyot, Cindy Lagneau, Marvin Magnin, Kévin Martin, Rémi Mondouot, Matthieu Parsy, Florent Roa, Alexis Robin, Damien Vanweensberghe.

Restaurant Nawel Boudali, Myriam Briatte, Justine Chazelle, Mélody Chevallet, Géraldine Cuda, Martin di Nota, Jimmy Gonon, Nicolas Halleux, Lisa Khouni, Aurore Nouvet, Jean-Baptiste Pairault, Kévin Peyret, Jessica Poncet, Justine Rivat, Morgane Tavares, Julie Texier.

Services en brasserie café Marceau Cigolotti, Tiffany Fougeres, Sacha Gavarri, Baptiste Mahieux, Florent Sabot.

Pâtissier Valentin Couzon, Coline de Taillandier, Sylvain Fayolle, Benjamin Gagliano, Mareiva Jacoud, Bastien Lausson, Kévin Lyonnnet, Amandine Marlef, Yoann Moral, Jonathan Reboulet, Marilyn Seychal, Emile Souvignet, Dimitri Vilvert.

Boulangier Jérémy Barallon, Hosni Benlahcene, Jules Bergeron, Simon Boghossian, Florian Boudras, Renaud Charbonnier, Alexandre Chillet, Matthieu Chomat, Jonathan Daoud, Jérémy Debruyne, Morgan Doutré, Donova Esteves Da Silva, Alban Favier, Loïc Fontvieille, Josselin Galland, Yanis Galloul, Steven Journet, William Jousserand, Styven Kohler, Clément Lagnier, Thibault Laurent, Thanh-Duy Mai, Fabrice Pailleux, Antoine Pimenta, Anthony Royon, Jean-Philippe Sence, Damien Valverde, Mathieu Vaudaine, Kévin Verriere, Brandon Vieira, Killian Viguier.

Boucher Anthony Andre, Alexis Bancel, Mabrouck Benzerroug, Maxime Brusq, Jordan Castro, Damien Charretier, David Cluzel, Tony de Almeida, Joris Dufour, Benoît Garcia, Thomas Gomes, Quentin Laforest, Alexandre Longo.

Employé de vente option A Alimentaire Estelle

Baudrey, Mélanie Beauchaud, Isabelle Begon, Charlene Berthon, Justine Dumas, Joëlle Merillat, Elodie Moreau, Julie Palusci, Sylvana Possety, Cindy Reymond, Laura Rivel, Dorine Santini.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie Jérémy Barbarin, Cyril Benchaouche, Gaëtan Bridier, Nicolas Cotte, Nicolas Dupin, Damien Eyraud, Antonin Faure, Romain Faurie, Arnaud Ferlay, Vincent Gaulin, Michael Gudanis, Flora Khouri, Yohan Maillafet, Thierry Martel, Eymeric Mejasson, Marine Poble, Chloé Potonnier, Corentin Trybus, Florent Voisset.

CFA DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION DE L'HÔTELLERIE DES LANDES**Dax (40)****CAP**

Cuisine Florent Chavansot, Grégory Coutant, Marie Dru, Nicolas Elias, Franck Ferrer, Damien Fourtens, Alexandre Justes, Fabien Miquelstorena, Precilia Patarin, Eric Saint, Benjamin Saint Pee, Kévin Vilson.

Restaurant

Kévin Christophe, Mahaut Clermont, Fabienne Da Costa Achando, Cindy Daguise, Kenny Lafleur, Marion Launay, Jennifer Pedro, Jessica Saint Martin, David Senechoud, Stéphane Senmartin Laurent, Maëva Simonin, Marine Trentini, Mélody Villain.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET**L'HÔTELLERIE**

Cuisine Anton Burret, Roxanne Carlier, Emilie Castera, Marvin Gobert, Michael Graff, Jonathan Lartigue, Jérémy Mons, Cindy Richard, Jordan Roby, Emmanuel Tvardon, Lucile Violocel.

Restaurant Marjorie Courtas, Emilie Gueidao, Romain Lartigau, Syntia Latorre Saiz, Tiffany Lefebvre, Alexie Sagnet, Théo Schouws, Yannick Segas, Jean Benedyct Trznadel, Nicolas Via.

CFA DES MFR LE FONTANIL**Saint-Alban-Laysse (73)****CAP**

Cuisine Charles Berthou, Kévin Bonnet, Mégane Chennafi, Kenza Chrabli, Marine Coignet, Benjamin David, Sonia Desandre, Pierre Yves Desbois, Adrien Falcot, Guillaume Grange, Julien Guerardel, Romain Lantoine, Morgan Lepage, Quentin Pasquier, Alexandre Porraz, Benjamin Prensier, Jocelyn Ragni, Donato Rufo, Julien Signoret, Cindy Vilella, Steven Warin.

Restaurant Abdoul Abdou Omar, Anita Ah-Toy, Valentin Bertrand, Cindy Lamouroux, Patrick Le Buhan, Vanessa Roger.

Services en brasserie café Geoffrey Buttin-Charvier, Marie Chevrier, Morgane Lacoche, Maïlys Lesure.

Pâtissier Emmanuel Alves Da Silva, Julien Arnone, Florian Baquet, Florian Bazin, Chloé Belmonte, Jérémy Bouchetmble, Wilfried Bourdon, Lazhar Bouzekkar, Anaïs Demma, Virginie Donaz, Alexandre Durand, Antony Fornesi, Cindy François, Océan Gagniou, Mickaël Luzy, Annunziato Marino, Edouard Raingear, Jean Franck Ruel, Arnaud Sartor, Nicolas Trombone, Amélie Vittet.

Boulangier Thomas Bordonnat, Jules Chaussivert, Jonathan Fontaine, Kévin Hoarau, Terry Karp, Thomas Lemonnier, Océane Merlier, Rémy Mollaret Prissimitzis, Rémi Monachon.

Charcutier David Combeau, Julien Grangeat, Mickaël Pezant.

Boucher Mickael Artalle, Damien Cleyet Merle, Mathieu Duval, Florian Hendriksen, Marc Lecomte, Alexandre Legac, Bastian Mollard, Maxime Paquet, Anthony Puglisi.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Simon Berthet, Lise Bonnefoy Cudraz, Thibaut Brunel, Alexandre Cauchy, Jason Dompnier, Alexandre Greve, Ludovic Mey, Marc Monnet, Raphaël Monnet, Kévin Pouillard, Adrien Provent, Benoît Raux, Cédric Simon, Donovan Vriagnaud.

Restaurant Sarah Bourgy, Julien Chouffot, Melissa Fondacci, Orianne Germain, Vivien Granger, Stéphanie Leger, Cyril Marchapoff, Laëtitia Staszak, Sidney Vigo.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant Damien Butthod-Garcon, Marjorie Duverney-Guichard, Manon Pellet.

Pâtisserie Nicolas Accorso, Joaquin Alves Da Silva, Amélie Barbier, Maxime Berry, Arthur Blachere, Cédric Dumaz, Thibault Etallaz, Yoann Falconnat, Stéphanie Lesage, Alexis Mars, Florence Morisse, Hugo Penel-Page, Audrey Pfister, Damien Robert, Sylvie Tranchina.

Boulangerie Christophe Brechet, Amélie Cattaneo, Pierre Jean Dupraz, Jonathan Faucomprez, Anthony Giraud, Elodie Pachoud.

LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN MONNET**La Fère (02)****BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE****L'HÔTELLERIE**

Production culinaire Méryem Ben Brahim, Adrien Bisset, Charlotte Chalureau, Antony Corroyez, Anthony Direnzo, Nicolas Fouassier, Alexis Fouchet, Kévin Godat, Stéphanie Guilmain, Loïc Hénon, Steve Heymans, Alexandre Hoé, Laureine Lefèvre, Wilfried Poindron.

Production de services Ernest Beaugrand, Cassandra Da Cuhna, Florian Douez, Gaël Ferrali, Guillaume Minard, Laurène Sanna.

BAC PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE

L'ALIMENTATION

Charcutier-Traiteur Steve Kalla Ngangue, Benjamin Nonin, Yannick Viralde.

Poissonnier Cyril Huriez, Guillaume Matton.

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME**Chamalières (63)****CAP**

Cuisine Soumia Ahdifi, Beatrice Amond, Holy Andriamiarintsoa, Etienne Crubellier, Chantal De Parseval, Dominique Fournet, Karina Kazanova, Patrice Makowski, Jean-Louis Marolles, Séverine Mussard, Corinne Philippe, Marc Plumet, Christiane Reymond, Quentin Tawil.

Agent polyvalent de restauration Estelle Bachelard, Julien Boissel, Benoît Chalard, Julia Coste, Nathalie Dozolme, Jessica Gallien, Manon Giron, Soufiane Ibnelaalim, Ozge Kevik, Noura Mze-Hedja, Samantha Pharisier, Marina Plane, Florian Ravet, Elena Ribeyre, Sandra Sabattery, Laty Sao, Etienne Waltzer.

BEP

Production culinaire Lucie Aurel, Karim Ben Mohamed, Justine Bourbon, Alexandre Bourinet, Gabriel Chauvigne, Aurore Chirol, Robin Cornet, Simon Cornet, Clément Fontaneau, Damien Goigoux, Swan Guerreiro, Joshua Harvey, Antoine Jaussi, Alexandre Lage, Michael Mallet, Jean-Baptiste Merle, Matthieu Raynaud, Thibault Rousset, Marjolaine Teyrasse, Romain Tijou, Jordan Vigier.

Production de services Valentin Bernard, Jérémy Bruel, Romain Canarias, Marianne Casajus-Gil, Camille Chalvignac, Lou de Falvaud, Anoushka Delorme, Thomas Deloute, Cindy Ferreira, Theo Fourcade, Nicolas Godard, Pierre-Olivier Leleu, Marine Marot, Mégane Miraill, Adeline Muller, Sarah Nikolaidis, Stevy Passy, Thomas Perot, Jérémie Perret, Julia Ricque.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Anaïs Bacquet, Hugues Barbier (AB), Jordan Batisse, Nelson Beudame, Maiwenn Charvillat (AB), Adrien Chezal, Alicia Da Silva, Jocelyn Fraisse, Manon Grenier, Julie Ifanger, Mathieu Jourdan, Kabirato Kabo (AB), Justine Leclercq, Etienne Martin, Hadrien Pacaud (AB), Manon Perrot, Romain Ravel, Clément Roux (AB), Aurélien Steneger (AB).

BTS

Option A Amaury Andriot, Xavier Blanc, Marlene Bouvet, Pierre-Camille Bouvet, Marion Brun, Célia Chateauxvieux, Charlotte Chaudieres, Nicolas Chosson, Paul Delous, Thomas Grolier, Guillaume Harbonnier, Elodie Jacoud, Marie Joubert, Caroline Leroy, Aurélie Million, Sy Nguyen, Caroline Ozelle, Antoine Penchenat, Justine Pouitgnat, Bénédicte Rougier, Jade Sejalon, Quentin Serre, Stéphane Vassilieff, Céline Vergne, Mylène Vermorel.

Option B Anaïs Balouzat, Henri Becot, Sylvain Bergonhe, Jonathan Bos, Romain Boudignon, Corentin Caillard, Yvan Chaleteix, Benoît Ducher, Marine Gaty, Jean-Sébastien Lacoste, Kendall Martial, Manuel Peone, Eméric Poucho, Guillaume Robin, Gaëtan Saint André, Romain Seguin.

Animation et gestion touristiques locales Maïlys Amara, Alice Billy, Yohan Bourisave, Marine Celle, Anne Sophie Clerc, Johanna Cohen, Marie-Caroline Demonnet, Charlotte Duzelier, Sandie Eveno, Anaïs Geant, Antoine Jarzabek, Sabrina Longy, Stéphanie Malpelas, Julie Marquet, Laura Pignatelli, Yoan Saves, Cécile Vauris.

Ventes et productions touristiques Yasmina Achaia, Cécile Altot, Nina Asset, Tiffany Bonnet, Emilie Bourzac, Marine Brandt, Alexandra Challet, Caroline Fumey, Morgane Gallard, Julien Gay, Clémentine Gleyze, Myriam Mioche, Maxime Nury, Charlotte Palagos, Laura-Lise Plazenet, Pauline Pralong, Anaïs Ragonnet, Marina Sauzet, Elise Schmid, Elisa Thomas.

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

Thibault Avanturier, Olivier Clause, Matthieu Favier, Thomas Fournier, Jean-Baptiste Fradin, Antonin Guthrin, Wilfried Goutorbe, Angélique Hortala, Joran Mesmacque, Willy Pilpay, Benoît Renaux, Jocelyn Verny.

CFA INTERPRO DE LA MARNE**Châlons-en-Champagne (51)****CAP**

Cuisine Medhi Aboudya, Angélique Adrian, Talia Bagdadi, Romain Belotti, Floriane Belouet, Michel Burel, Rémi Cesarion, Romain Cheval, Kassandra Depit, Florian Dewolfte, Morgan Dimier, Alexandre Dutat, Gaël Etienne, Quentin Etienne, Marco Goncalves, Benjamin Grandpierre, Jérémy Greffier, Bryan Hubert, Anthony Langlait, Cécile Lecoq, Mélina Leroy-Mahier, Patricia Martin, Jérémy Mergen, Kévin Midelet, Alex Perraudin, Manon Pertuisot, Adrien Peuchot, Mélodie Pham, Vivien Ruinet, Faustine Ternisien, Stéphanie Thibault.

Restaurant Kamélya Aboudya, Isabelle Adam, Kenny Aeschbach, José-Luis Collado, Medhi Cote, Jennifer David, Vito Dell'Orco, Pauline Genin, Fanny Gibault, Amandine Hochede, Florine Lete, Tatiana Maillard, Maeva Maillat, Christophe Menuel, Serena Metzger, Loïc Natier, Ophélie Polese, Magali Rickmounie, Thomas Seyler, Marine Tissier, Sarah Vasseur.

Pâtissier Maxime Allard, Romain Arteaude, Alexandre Ave, Céline Bakkachi, Claire Bonnot, Akim Bouffrahi Henriot, Guillaume Bronquard, Justine Buat, Laura Chamberlin, Mohamed Chika, Benjamin Colas, Thomas Contreras, Clément De Babo, Jérémy Demarly, Alex Desini, Bich Ngoc Do Sart, Florian Dorgoet, Tony Dufour, Pierre-Ange Dumont, Emmeline Evain, Jonathan Faytre, Thibault Fievet, Mickaël Floris, Dan Folmer, Charles Foubanon, Jimmy Fourdraine, Christopher Girardin, Erwan Grandpierre, Fabien Guillaumet, Matthieu Isorez, Alexis Jarre, Alexandre Lacroix, Damien Laquait, Dorian Lemercier, Justine Marlette, Yoann Marteau, Stéphane Mathieu, Mickaël Perrin, Honorine Person, Benjamin Pilton, Christopher Pionnier, Damien Ravillon, Cyprien Richard, Quentin Ruelle, Aurélien Santerre, Emile Selinger, Fiona Spis, Nicolas Springael, Stéphanie Tombois.

Boulangier Emile Aubiat, Jordan Bayen, Geoffrey Bellemere, Kévin Bertrand, Sandy Bigarel, Gwenola Boucher, Sylvain Boyer, Paul Breville, Jean Baptiste Courousec, Loïc Dagnée, Thibault Debeury, Quentin Defreint, Cyriaque Di Meo, Thibaud Dieudonne, Thomas Dos Santos, Ridouane El Abbasi, Mickaël Folin, Kévin Gehin, Uriel Genet, Pierre Gervais, Adel Halidi, Anthony Hamel, Adrien Hanusse, Romain Hecker, Antoine Jeunier, Jordan Koch, Anthony Larcon, Romain Locret, Antoine Lorin, Clément Margot, Flavien Monflrier, Vincent Morel, Kévin Pasquier, Alexandre Philippe, Erwan Poulain, Thomas Renneville, Emelina Richard, Jérémy Rondeau, Ophélie Roussel, Rémi Schattler, Stevy Szumowicz, Florian Thouvenot, Youri Varlet, Clément Ville.

Charcutier traiteur Jérémy Etienne, Guillaume Foulon, Jérémy Lagaude, Gary Lemaire.

Boucher Lewis Barbier, Karine Henrion, Alexandre Marchal, Vincent Renard, Anaëlle Roch.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Anthony Achon, Nicolas Dumont, Jérémy Gorge, Mylène Jacquemin, Romain Louis, Jérémy Paillard.

Restaurant Vincent Bailly, Adeline Demoulin, Sandrine Hauet, Aurore Leriche, Mélanie Perennes, Kathleen Poncelet.

Boulangier Jérémy Guelorget, Jean-Rémi Kesse, Gaëtan Klein, Guillaume Schopphoven.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Employé traiteur Geoffrey Greslon, Mathieu Halter, Yoan Monot, Chanel Rivat.

Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées Jérémy Andula, Jérémy Faugeras, Nicolas Fauquenot, Gwenael Henard, Marjorie Jorge, Mélanie Leclerc, Sylvain Merat, Julie Michaux, Arnaud Mille, Sophie Piquet, Pascaline Taquet, Damien Watelet, Nicolas Wozniak.

CFA DES TROIS VILLES DE LA MAYENNE**Laval (53)****CAP**

Cuisine Alexis Bodinier, Marie Do Nascimento, Jérémy Raimbault, Maxime Couillet, Julien Guilemin, Frédéric Menard, Yann Michel, Aurélie Beaudoin, Kévin Brunet, Cécilia Cribier, Anaïs Gascoin, Bénédict Doley, Christoph Ecker, Agnese Niedola, Valentin Stadlmaier, Juy Fourlel.

Restaurant Morgane Allain, Florian Bouvier, Sophie Desauvais, Marie-Françoise Garnier, Cassandre Lessirard, Kathy Rivron, Typhanie Chevalier, Nicolas Vigne, Nicole Wieser.

Services en brasserie café Céline Blin, Ophélie Bougle, Charlene Cognard, Audrey Garry, Florent Pele, Kévin Pineau, Jim Reeb Gruber.

Services hôteliers Stéphanie Lange, Cécilia Le Diguierher.

Agent polyvalent de restauration Kelly Granger, Alexandra Heurtier, Coralnye Hugonin, Laure Pannetier, Billy Touchard, Benjamin Bedouet, Maud Lemonnier, Véronique Mongondry, Xavier Mottais, Elodie Pannier.



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

1 508

Révision : + 8,88 %

Renouvellement :

+ 34,04 %
(1^{er} trimestre 2010)

Taux de chômage

9,5 %

(1^{er} trimestre 2010)

SOYEZ ATTENTIFS À L'ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION

COMMENT PROPOSER DU GI

L'approche de l'automne est l'occasion pour nombre de restaurateurs de remettre le gibier à leur carte, même si ce produit est de moins en moins saisonnier en raison de son abondance et de l'assouplissement de la réglementation. Malgré tout, les restaurateurs ne peuvent pas vendre toutes les catégories de gibier, et doivent être attentifs aux dates d'ouverture et de fermeture de la chasse pour le gibier qu'ils se procurent directement auprès des chasseurs. Sans oublier, bien sûr, de respecter les règles d'hygiène et de traçabilité. Mode d'emploi.

Par Pascale Carbillet et Charlotte Dunoyer, vétérinaire de la fédération nationale des chasseurs

Le transport, la vente, la mise en vente et la détention pour la vente et l'achat des animaux vivants d'espèces dont la chasse est autorisée ou des animaux licitement tués à la chasse sont réglementés par les articles L.424-8 à L.424-13 ainsi que par les articles R.424-20 à R.424-22 du code de l'environnement. S'y ajoute 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 alimentaire en contenant, qui comporte une annexe VIII relative aux dispositions applicables aux petites quantités de gibier sauvage. Cet arrêté est venu transposer dans la réglementation française les prescriptions d'un règlement européen n°853/2004 de 2004, et son application est obligatoire.

Les catégories de gibier que vous pouvez proposer sur votre carte

Vous pouvez proposer uniquement certaines catégories de gibier qui sont les suivantes :

- tous les mammifères sauvages français dont la chasse est autorisée ou qui ont été licitement tués à la chasse : cerf élaphe, cerf sika, chevreuil, daim, lapin de garenne, lièvre brun, mouflon, sanglier, ragondin, rat musqué, renard ;
- certains oiseaux sauvages, vivants ou licitement tués à la chasse donc prélevés en milieu naturel, appartenant aux espèces suivantes : canard colvert, corbeau freux et corneille noire, étourneau sansonnet, faisans de chasse (2 espèces), geai des chênes, lagopède des saules, perdrix gabra, perdrix grise, perdrix rouge, pie bavarde, pigeon ramier. On parle alors de liste positive : tout ce qui n'est pas énuméré dans cette liste est interdit ;
- le gibier d'élevage (animaux dont la chasse est autorisée et qui sont nés et élevés en captivité en France ou à l'étranger) : sanglier, cerf, faisan, perdrix, caille, autruche, émeu, nandou.

Peut-on commercialiser des bécasses ?

Non ! La bécasse ne fait pas partie de la liste positive des gibiers à plumes autorisés à la vente, quelle que soit la période de l'année. Cette interdiction concerne les bécasses chassées en France mais aussi dans les autres pays d'Europe. Il en est de même pour d'autres gibiers à plume comme la grive.

Attention ! Si ces deux gibiers à plume sont interdits à la vente, ils peuvent cependant être chassés.

Quelle période pour vendre du gibier ?

L'interdiction de transporter et de vendre le gibier en période de fermeture de chasse gênait considéra-

blement les chasseurs et les grossistes, en raison du décalage des dates de chasse selon les départements. Pour ne pas risquer de se trouver en infraction sans le savoir (en transportant du gibier dans un département où la chasse était fermée), les professionnels préféraient alors se procurer du gibier venu de l'étranger au détriment du gibier national.

Mais depuis 2006, la loi sur le développement des territoires ruraux et son décret d'application ont rendu possible la vente toute l'année du gibier chassé licitement.

- Si vous vous fournissez auprès d'un grossiste ou d'un atelier de traitement (équivalent abattoir), aucun problème, vous pouvez vous procurer et servir toute l'année des pièces fraîches ou congelées, des produits transformés et des plats cuisinés ou autres préparations en frais, surgelés ou appertisés de gibier autorisé ;
- Si vous vous fournissez auprès de chasseurs, vous ne pouvez servir que du gibier tué licitement à la chasse, c'est-à-dire des espèces autorisées, chassées pendant les périodes de chasse.

Où s'informer des dates d'ouverture et de fermeture de la chasse ?

Les périodes d'ouverture et de fermeture de la chasse sont fixées au niveau national, mais sont légèrement différentes selon les départements. Mais sachez que le préfet peut restreindre ces dates ou prononcer des interdictions temporaires de vente de certains gibiers afin de sauvegarder certaines espèces particulièrement menacées. Il faut donc se référer à l'arrêté préfectoral pour connaître les dates d'ouverture et de fermeture de la chasse pour chaque catégorie de gibier dans un département.

Vous pouvez trouver la liste de tous les arrêtés préfectoraux sur le site, très simple d'utilisation, de la fédération nationale des chasseurs :

www.chasseurdefrance.com. Après avoir cliqué sur le lien 'dates d'ouvertures de la chasse 2010-2011', une carte de France apparaît, il suffit alors de cliquer sur le département concerné pour avoir l'arrêté préfectoral que vous pouvez ensuite imprimer ou télécharger.

Se fournir auprès des chasseurs

L'annexe VIII de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux dispositions applicables aux petites quantités de gibier sauvage est venue réglementer les conditions dans lesquelles un restaurateur peut se procurer du gibier sauvage auprès des chasseurs. Un restaurateur peut se fournir auprès d'un chasseur à la condition que le gibier sauvage

provienne d'un lieu de chasse éloigné de 80 km maximum de son établissement. Toutefois, dans le cas de lieux de chasse situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet peut autoriser une livraison à une distance supérieure. Les chasseurs qui fournissent du gibier directement aux restaurateurs n'ont pas l'obligation de soumettre leur gibier aux contrôles des services vétérinaires (sauf pour le sanglier), à condition qu'il s'agisse de petites quantités remises localement. Ils ont toutefois l'obligation de pratiquer un examen initial du gibier juste après la chasse et de remplir une 'fiche d'accompagnement du gibier' comportant tous les éléments de traçabilité.

Cette fiche comporte plusieurs renseignements : le nom et l'adresse du chasseur, mais aussi celle du destinataire (le restaurateur), le type de gibier ainsi que le lieu et la date de la chasse, le nom et prénom ainsi que le numéro d'agrément de la personne qui a effectué l'examen initial du gibier. Figure aussi le compte rendu de l'examen initial ainsi que le nom et prénom et numéro d'agrément de la personne qui a effectué cet examen. En effet, ce dernier ne peut être effectué que par un chasseur qui a été formé pour cela.

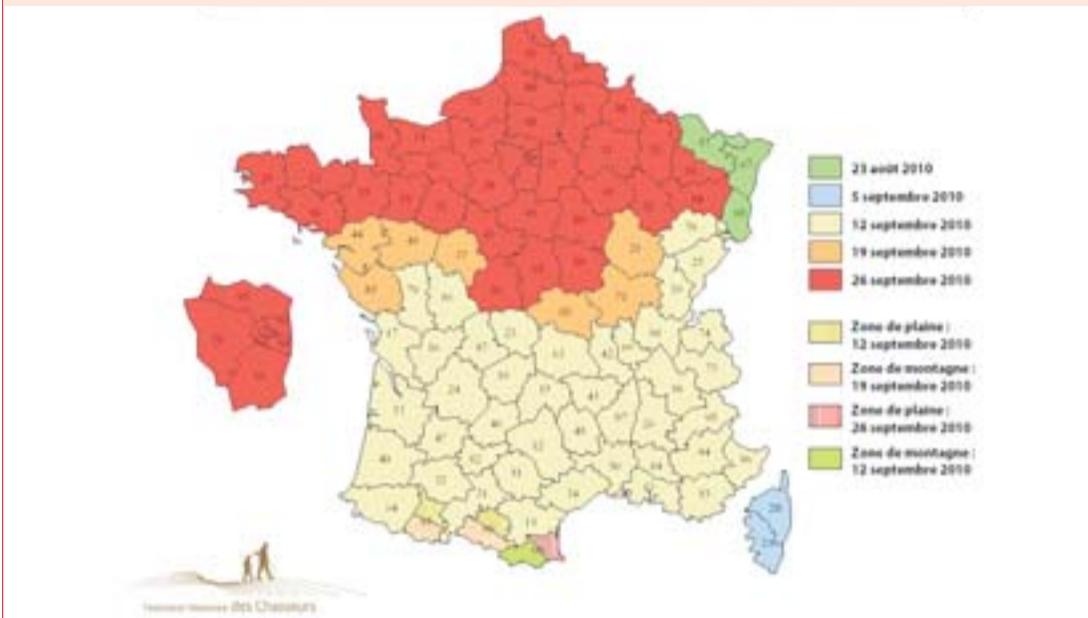


Le restaurateur qui achète du gibier directement auprès d'un chasseur doit se faire remettre le volet 3 de la fiche d'accompagnement du gibier.

Le gibier est identifié, soit individuellement pour le grand gibier (bracelet plan de chasse ou adhésif), soit individuellement ou par lot pour le petit gibier. Le numéro d'identification doit être reporté sur cette fiche. Si vous achetez du gibier entier qui fait l'objet d'un plan de chasse, veillez à ce qu'il soit muni d'une bague ou d'un bracelet qui porte le numéro de la chasse.

Ces règles ont pour but d'assurer la traçabilité du produit mais aussi de lutter contre le braconnage.

Les dates d'ouvertures générales de la chasse saison 2010-2011



BIER SUR SA CARTE

Cette fiche est établie en 4 exemplaires, l'un est destiné à l'examineur initial, un 2° au détenteur du gibier, un 3° au destinataire du gibier et un 4° au laboratoire d'analyses. Le restaurateur doit être en possession du volet n° 3 qu'il conservera.

Veiller au respect des règles d'hygiène

Le chasseur peut vous vendre uniquement du gibier entier en peau ou en plumes. Il est interdit pour le restaurateur de recevoir du gibier dépouillé ou plumé. En outre, il doit s'agir de gibier frais, non congelé par le chasseur. De même, il est rappelé que le professionnel qui reçoit du gibier sauvage ne peut pas le congeler en l'état, étant donné que le gibier n'est ni dépouillé, ni plumé. Comme le rappelle le *Guide de bonnes pratiques hygiéniques restaurateur*, certains produits comme le gibier (contaminant par les poils, les plumes ou les viscères) sont susceptibles de transmettre des germes dangereux et doivent être manipulés avec un soin particulier. Il faut veiller à stocker le gibier non dépouillé et non plumé à l'écart des produits sensibles. Effectuez les opérations de dépouille et de plumage hors de la cuisine pour éviter toute contamination.



Le chasseur peut vous vendre uniquement du gibier entier en peau ou en plumes.

Se fournir auprès d'un grossiste ou d'un atelier de traitement

Dans ce cas, le gibier sera obligatoirement passé par un atelier de traitement agréé où il aura été préparé, éventuellement découpé, et où il aura subi un contrôle vétérinaire et sera estampillé. Le sanglier subira en plus un contrôle relatif à la trichine. Les carcasses des grands gibiers sont estampillées après avoir été dépouillées. L'estampille sanitaire est reproduite sur l'étiquette des morceaux de grands gibiers ainsi que celle du petit gibier. En plus des indications d'étiquetage définies par la ré-

glementation générale en vigueur (dénomination précise du produit, pays où le gibier a été tué, son poids, DLC - frais - ou DLUO - congelé ou appertisé), l'étiquetage des pièces de gibier sauvage et d'élevage, français ou étranger, et des produits transformés, conditionnés, distribués par les grossistes doit comporter la marque d'identification attribuée à l'établissement agréé, dernier manipulateur, et correspondant au numéro d'agrément.

La réglementation spécifique de la viande de sanglier

La réglementation rend obligatoire la recherche de trichine sur la viande de sanglier (carcasses entières

ou pièces de découpe) qu'elle soit passée par un atelier de traitement ou qu'elle soit remise directement par les chasseurs aux restaurateurs. En effet, l'ingestion de trichine peut causer des troubles graves, voire mortels, et les sangliers sont des sources majeures de ce parasite. Le sanglier sauvage ou d'élevage fourni par les grossistes est estampillé et garanti exempt de trichine. La fiche de résultat négatif du laboratoire doit être fournie. Le sanglier sauvage fourni directement par un chasseur n'est pas estampillé, mais le chasseur doit soumettre la carcasse du sanglier à un laboratoire d'analyse vétérinaire agréé afin de vérifier l'absence de trichine.

Vous devez être titulaire d'un registre du gibier mort

Toute personne qui vend du gibier mort ou des produits transformés, voire cuisinés à base de gibier frais ou congelé, doit avoir un registre, ou un document comportant un certain nombre d'informations, afin de lutter contre le braconnage et d'assurer la traçabilité sanitaire des produits (article R.424-22 du code de l'environnement).

Tout restaurateur qui propose du gibier dans son restaurant doit donc tenir à jour un registre de contrôle du gibier mort (auparavant il s'agissait du 'Registre des entrées et des sorties de gibier'). Vous pouvez vous procurer ce registre de contrôle du gibier mort, que vous n'aurez alors plus qu'à



Estouffade de sanglier aux châtaignes.

Venaison : terme issu de la chasse à courre, qui désigne désormais la viande de gibier.

remplir, mais vous pouvez aussi le réaliser vous-même (sur papier ou sur informatique) à la seule condition que ce dernier contienne bien toutes les informations demandées : l'origine des animaux ou morceaux d'animaux détenus ou utilisés, préciser la date d'achat, l'identité du vendeur, l'espèce de l'animal ou la nature des morceaux. Pour le gibier sauvage, le restaurateur doit désormais insérer la fiche d'accompagnement du gibier que lui remettra le chasseur.

Vous pouvez acheter ce registre

Vous pouvez aussi vous procurer ce registre de contrôle du gibier mort que vous n'aurez plus qu'à remplir ensuite (c'est la solution la plus simple) auprès des :

ÉDITIONS BERGER LEVRAULT

5 RUE ANDRÉ AMPÈRE

BP 79 · 54250 CHAMPIGNEULLES

TÉL. : 03 83 38 83 83 · FAX : 03 83 38 86 10

WWW.EDITIONS.BERGER-LEVRAULT.FR

RÉF. 507 074

Pour plus d'informations

- **Textes de références :** article L.424-8 à L.424-13 ainsi que les articles R.424-20 à R.424-22 du code de l'environnement et l'annexe VIII de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatives aux dispositions applicables aux petites quantités de gibier sauvage ;
- **Petit livre vert 2006 du chasseur :** votre gibier, après le coup de feu : Tout savoir sur l'hygiène alimentaire et les nouvelles réglementations ;
- **L'examen initial du gibier :** Aide-mémoire pour les personnes formées.

La marque Gibier de chasse-Chasseurs de France

Les Français consomment moins de gibier que leurs voisins européens, avec une moyenne de 600 g de viande de gibier par habitant et par an.

En France, on consomme 15 000 tonnes de viande de gibier par an, mais 70 % de cette consommation est importée, alors que la France est l'un des pays les plus giboyeux d'Europe.

Ce paradoxe est en partie dû à une réglementation trop stricte qui interdisait la viande du gibier frais en dehors des périodes de chasse, différentes d'un département à l'autre, ce qui limitait considérablement sa commercialisation. Cette réglementation avait été instaurée en vue de lutter contre le braconnage et pour préserver les espèces. Mais l'évolution des mentalités permet une meilleure gestion de la faune sauvage. La chasse durable doit gérer l'augmentation croissante de grands animaux en augmentant les plans de chasse afin d'assurer un équilibre.

Le Gouvernement a d'ailleurs déclenché un plan national de maîtrise du sanglier qui va se traduire par un plus grand nombre d'animaux chassés.

Il devenait nécessaire de mettre en place un projet de valorisation et de mise sur le marché de la viande

de gibier français permettant une réelle opportunité de développement au niveau local. C'est la raison pour laquelle, en 2008, a été créée la marque 'Gibier de chasse-Chasseur de France' avec pour objectif d'apporter une lisibilité spécifique à la viande de gibier de chasse française. Des grossistes comme Metro, mais aussi des ateliers de traitement de gibier partenaires, ont fait la promotion de cette marque auprès de leurs clients restaurateurs ou bouchers, charcutiers, traiteurs. Pour bénéficier de cette marque, ces professionnels se sont engagés par écrit à respecter une charte, notamment à fournir uniquement du gibier de chasse français. Ce sont ces derniers qui remettent les logos à leurs clients afin qu'ils puissent communiquer sur ce produits dans leurs établissements. (liste de ces partenaires sur :

www.chasseurdefrance.com/gibier/partenaires.htm).

Quel gibier peut bénéficier de cette marque ?

Le Gibier de chasse-Chasseurs de France doit être identifié et reconnaissable, il doit garantir son origine

et apporter toute confiance aux professionnels qui l'achètent, ainsi qu'aux consommateurs.

Quelles sont ses caractéristiques ?

- Il doit s'agir d'un gibier tué à la chasse ;
- ce gibier est 'tracé', c'est-à-dire qu'il a été identifié, avec un numéro unique, dès le lieu de chasse et suivi tout au long de la chaîne de transformation (l'origine France peut être ainsi garantie).
- il s'agit d'un gibier contrôlé et estampillé : il a été collecté dans les territoires de chasse par des professionnels, des collecteurs et des ateliers de traitement de gibier enregistrés et agréés. Il a donc été contrôlé par les autorités sanitaires et son estampille est le signe que le produit est apte à la consommation humaine.

Il peut s'agir de viande fraîche ou de produits transformés à partir de Gibier de chasse-Chasseurs de France.

Les différentes unités de vente sont étiquetées avec le logo simple (petite étiquette), ou habillé de noir et or (grande étiquette).



FIBROLAB®
Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

Exemples de réalisations

- Habillage mural, création de cloison
- Panneaux 1200 x 2800
- Dalles plafonds 60 x 60
- Imputrescible
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

Informations et documentation gratuite sur simple appel au :
0 320 489 751
Email : contact@fibrolab.fr

DE KERCOET



www.dekercoet.com Tel : 02.97.40.56.52

SURTOUT n'ouvrez pas ce sac !

Vous risqueriez de faire évoluer votre business vers une nouvelle dimension

L'alliance des technologies
PMS Jazotel et CRS@Resa
au service de votre croissance

flag
systems

Editeur de solutions pour hôtels et résidences
www.jazotel.com - www.crs-resa.com - www.flag-systemes.com

ÉCOLE DU VIN DE PARIS

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

Contactez **Noémie NICOLLE** : 01 43 41 33 94
www.ecole-du-vin.fr



14 & 15 octobre 2010
Cnit Paris La Défense

VAE expo
vente à emporter
restauration urbaine & nomade 41

Des nouveautés à emporter

le 14 octobre, 1^{er} Forum de la VAE
Financement par le DIF

www.vaeexpo.com



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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Pas d'obligation de faire figurer les congés payés acquis sur le bulletin de paie

Je travaille actuellement dans un hôtel-restaurant du sud de la France en contrat saisonnier. Mon employeur me délivre une fiche de paie où les congés acquis ne sont pas indiqués. Il m'assure que cela est normal et que tout sera inscrit sur mon solde de tout compte. C'est la première fois que cela m'arrive et je voulais savoir si, légalement, mes fiches de payes sont valides et si l'indication de congés payés est obligatoire sur la fiche de paie. D'avance merci.

Romain 67

La loi n'impose pas de mentionner les jours de congés payés acquis ou restants sur les bulletins de paie remis au personnel. En effet, cela ne fait pas partie des mentions obligatoires énumérées par l'article R.3243-1 du code du travail, mentions qui doivent figurer sur le bulletin de paie remis au salarié.

Ce texte prévoit dans son alinéa 3 qu'il faut indiquer "l'intitulé de la convention collective de branche applicable au salarié ou, à défaut, la référence au code du travail pour les dispositions relatives à la durée des congés payés du salarié et à la durée des délais de préavis en cas de cessation de la relation de travail".

Ce texte n'impose que la mention, sur le bulletin de paie, des références aux articles relatifs à la durée des congés payés et à la durée du préavis. Dans la mesure où la convention collective ne fait que reprendre les dispositions légales en matière de congés payés, il convient de mentionner les articles du code du travail qui tiennent compte des évolutions législatives (comme par exemple la condition de travail minimum de 10 jours et non plus d'un mois pour bénéficier de droit à congés payés).

En ce qui concerne la durée du préavis, il convient de mentionner l'article 30 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997 qui fixe la durée du préavis en cas de démission et de licenciement.

Concrètement, pour la durée des congés payés, vous

mentionnez les articles L. 3141-3 à L.3141-20 et L.3164-9 du code du travail.

En revanche, lorsque les salariés prennent des congés payés, cela doit apparaître sur leur bulletin de salaire. En effet, l'article R.3243-1 alinéa 11 du code du travail prévoit que la feuille de paie doit indiquer "les dates de congé et le montant de l'indemnité correspondante lorsqu'une période de congé annuel est comprise dans la période de paie considérée".

Exemple : un salarié est parti en congés payés du 1^{er} au 15 août 2010. Dans la partie consacrée au salaire brut (en haut du bulletin de paie), son bulletin de salaire d'août 2010 doit comporter une ligne supplémentaire dénommée "indemnité congés payés du 1^{er} au 15 août" avec indication du montant correspondant. Dans votre cas, s'agissant d'un contrat à durée déterminée, le montant de votre indemnité de congés payés figurera sur votre dernier bulletin de salaire.

Lire la suite de la discussion avec le code **12802B** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

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

Les motifs de recours au CDD sont strictement énumérés par la loi

Je mets en vente mon restaurant. Puis-je utiliser ce motif pour employer du personnel en CDD jusqu'à la vente effective ?

Anne B

Non ! La vente de l'entreprise ne fait pas partie des motifs de recours au CDD. En outre, cela irait à l'encontre des règles posées par l'article L.1224-1 qui impose le transfert des contrats de travail au nouveau reprenneur de l'entreprise.

Sachez que les motifs de recours sont strictement énumérés à l'article L.1242-2 du code du travail qui prévoit :

"Sous réserve des dispositions de l'article L.1242-3, un contrat de travail à durée déterminée ne peut être conclu que pour l'exécution d'une tâche précise et temporaire, et seulement dans les cas suivants :

- 1° remplacement d'un salarié en cas :
 - a) d'absence ;
 - b) de passage provisoire à temps partiel, conclu par avenant à son contrat de travail ou par échange écrit entre ce salarié et son employeur ;
 - c) de suspension de son contrat de travail ;
 - d) de départ définitif précédant la suppression de son poste de travail après consultation du comité d'entreprise ou, à défaut, des délégués du personnel, s'il en existe ;
 - e) d'attente de l'entrée en service effective du salarié recruté par contrat à durée indéterminée appelé à le remplacer ;

2° accroissement temporaire de l'activité de l'entreprise ;

3° emplois à caractère saisonnier ou pour lesquels, dans certains secteurs d'activité définis par décret ou par convention ou accord collectif de travail étendu, il est d'usage constant de ne pas recourir

au contrat de travail à durée indéterminée en raison de la nature de l'activité exercée et du caractère par nature temporaire de ces emplois ;

4° remplacement d'un chef d'entreprise artisanale, industrielle ou commerciale, d'une personne exerçant une profession libérale, de son conjoint participant effectivement à l'activité de l'entreprise à titre professionnel et habituel ou d'un associé non salarié d'une société civile professionnelle, d'une société civile de moyens ou d'une société d'exercice libéral ;

5° remplacement du chef d'une exploitation agricole ou d'une entreprise mentionnée aux 1° à 4° de l'article L. 722-1 du code rural, d'un aide familial, d'un associé d'exploitation, ou de leur conjoint mentionné à l'article L. 722-10 du même code dès lors qu'il participe effectivement à l'activité de l'exploitation agricole ou de l'entreprise."

En conséquence, quand vous utilisez un contrat à durée déterminée, vous êtes obligé d'établir un contrat écrit et de bien préciser dans ce dernier le motif de recours que vous utilisez.

Lire la suite de la discussion avec le code **11383B** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

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



L'HÔTEL SE DOTE D'UN LOGO ET DE CERTIFICATIONS

Le Martinez joue la carte de la responsabilité sociale de l'entreprise

Cannes (06) Que ce soit en cuisine ou au niveau de l'hébergement, le palace cannois s'est engagé dans une démarche d'entreprise responsable.

À la Palme d'or, le restaurant étoilé de l'Hôtel Martinez (à Cannes), peu de clients se doutent que les tomates qu'ils dégustent proviennent, pour certaines d'entre elles, du jardin du chef, **Christian Sinicropi**. Le cuisinier étoilé en a planté 100 pieds et travaille avec 3 maraîchers situés à Pegomas, La Roquette et Mandelieu-la-Napoule. "Toutes les semaines, nous rentrons ainsi 400 kg de tomates cœur de bœuf", précise le chef.

Depuis cette année, le CAT (Centre d'aide par le travail) approvisionne le restaurant en fèves et en petits pois, une production dédiée. "L'an prochain, il se pourrait que nous travaillions avec le Cannois **Jean-Charles Orso** qui nous fournirait des pêches traitées naturellement", ajoute encore Christian Sinicropi qui, depuis six ans a banni le thon de sa carte tout comme le mérrou.

Au Relais Martinez, autre restaurant de l'hôtel, un



Florence Gardrat, responsable qualité et environnement, et **Christian Sinicropi**, le cuisinier étoilé du Martinez.

logo 'RSE compatible' (responsabilité sociale de l'entreprise) indiquant l'origine locale des produits a été apposé sur les cartes, tandis qu'une offre 'verte' est développée pour les banquets et séminaires : pauses bio et locales, menus bio, tri dans les salles de réunion... Des initiatives que le

chef est allé partager à Paris avec les autres cuisiniers du groupe Concorde Hotel & Resorts début avril. Le 1^{er} juin, le groupe a officiellement présenté les grands axes de sa démarche RSE (voir ci-dessous) à ses douze filiales qui font l'objet d'un audit en vue d'une certification Green Globe (240 critères). Au Martinez, seul établissement du groupe certifié ISO 9001 (management qualité), deux auditeurs de François Tourisme Consultant ont passé deux jours. La collecte des données nécessaires au bilan carbone (Ademe) vient de s'achever. "À chaque fois que nous procédons au renouvellement d'un équipement, nous le choisissons labellisé, économe en énergie", explique **Florence Gardrat**, la responsable qualité et environnement du Martinez. Elle poursuit : "Pour former les équipes, un 'serious game' en ligne a été créé par Concorde Hotels en partenariat avec le Fafih. C'est très motivant." **Lydie Anastassion/Restauration21**

LANCÉ PAR LE GROUPE CONCORDE AVEC 27 ENTREPRISES PARTENAIRES

Meet and Commit, l'événementiel éco-compatible

Dans le cadre de sa politique de responsabilité sociale de l'entreprise, le groupe Concorde Hotels & Resorts propose à ses clients d'organiser leur événementiel au sein de son nouveau programme Meet and Commit, conçu dans un esprit très développement durable.

Le groupe Concorde, dont tous les hôtels sont impliqués depuis le 1^{er} juin dans une politique RSE (responsabilité sociale de l'entreprise), a décidé de faire participer les entreprises partenaires (27 au total) organisatrices d'événementiels à sa politique sociétale et environnementale. Disposant déjà d'un programme interne de développement durable, celles-ci pourront profiter de l'offre RSE mise en place par Concorde : supports de vente en papier recyclé ou en bois (crayons et boîte), organisation des réservations en ligne, tri sélectif. Par ailleurs, il sera possible lors des réunions de faire un don à l'association Care soutenue par Concorde.

Bénévolat et ateliers

Enfin, les entreprises pourront choisir au sein d'une palette d'actions destinées à 'souder les

équipes' : "Nous leur proposons d'organiser soit des actions bénévoles avec diverses associations partenaires comme Orméda-Environnement, Unis Cités ou France Bénévolat, soit des actions de mécénat" confie **Vanina Sommer**, directrice marketing et communication. Parmi les projets retenus, la création d'un jardin biologique, ou l'organisation d'ateliers sur le thème du recyclage. Enfin, pour ceux qui voudraient aller plus loin, Concorde, par l'intermédiaire de son partenaire Climat Mundi, proposera un bilan carbone avec deux options. La première, sans coût pour l'entreprise, prendra la forme d'un engagement de compensation financière pour le développement des énergies propres. La deuxième option sera égale au montant de la compensation et comprendra des propositions destinées à établir un bilan final zéro carbone.

Ce programme est lancé dans les 12 hôtels filiales

(en propriété ou en management) du groupe dans un premier temps. Enfin, le groupe disposera fin octobre de tous les bilans carbone de tous ses hôtels. **Évelyne de Bast**

L'Hôtel Concorde Opéra fait partie des 12 hôtels filiales concernées par l'opération.



INGRÉDIENTS BIO ET ÉQUITABLES AU MENU

Té, Traiteur éthique à la mode de l'Ethical Fashion Show

Paris (XIII^e) La mode éthique fera salon du 25 au 28 septembre prochains à l'espace parisien Docks en Seine. Au programme, défilés, conférences, et une offre de restauration en ligne avec cette thématique.

Pour sa 9^e édition, l'Ethical Fashion Show de Paris a voulu une restauration cohérente avec les valeurs du salon. Sur un espace de 111 m², Té Traiteur éthique restaurera les 4 000 visiteurs attendus à la Cité des arts et du design de Paris, dans le XIII^e arrondissement. Basé à la Plaine Saint-Denis (93), le traiteur a été sélectionné (parmi 3 entreprises) pour son antériorité sur la thématique de la restauration bio-équitable. "Les produits respecteront des critères de production éthique, la société de



Régine Tandavarayan, directrice du salon, veut une restauration à la mesure de l'Ethical Fashion Show.

traiteur utilisera un art de la table et une décoration issus du commerce équitable. Elle assurera également la ges-

tion de ses déchets", explique **Régine Tandavarayan**, la directrice du salon.

Produits labellisés

Au menu de ces quatre jours : salades, sandwiches, veloutés de saison et des desserts (Clafoutis à la mangue bio, Tarte chocolat et caramel salé...), ainsi que des fruits de saison. "La plupart de nos ingrédients sont bio, équitables ou labellisés Marine Stewardship Council pour les produits de la mer issus de la pêche durable. En revanche, certains ingrédients à la marge, comme la feuille de nori, le sel et

certaines condiments ne sont pas labellisés, en général parce qu'ils n'existent pas en bio", précise **Jeanne Emond**, chargée de développement chez Té.

"Nos tarifs ne sont pas plus onéreux que ceux d'une restauration classique de salon. Si le prix de l'ingrédient est en effet souvent plus élevé, il représente une faible part du coût final, la transformation et le service étant beaucoup plus importants", souligne **Jeanne Emond**. **Ly. A.**

NOMINATIONS

Lycée Saint-Exupéry (01)
Bellegarde-sur-Valsérine
Prov. : Catherine Desbuissons

Lycée Colard Noel (02)
Saint-Quentin
Prov. : Jean-Louis Polard

Lycée Saint Joseph (02)
Château-Thierry
Resp. Unité : Gilles Damez

Lycée Jean Monnet (03)
Yzeure
Prov. : Éric Chenal
Prov.-adjt. : Jean-François Barle

Lycée Paul Augier (06)
Nice
Prov. : Francis Kolb

Lycée Charles Cros (11)
Carcassonne
Prov. : Christian Robert
Prov.-adjt. : Frédéric Bouillere

Lycée Jean Jooris (14)
Dives-sur-Mer
Prov.-adjt. : Philippe Rimbot

Lycée François Rabelais (14)
Hérouville-Saint-Clair
Prov. : M. Gaucher
Prov.-adjt. : Mme Marec

Lycée Raymond Cortat (15)
Aurillac
Prov. : Frédéric Bromont

Lycée de l'Atlantique (17)
Royan
Prov.-adjt. : Isabelle Fondelit

Lycée Jean Guehenno (18)
Saint-Amand-Montrond
Trav. : Laurent Calmanovici

Lycée Le Castel (21)
Dijon
Prov. : M. Chorvot

DANS LA BANLIEUE DE TOURS

Le centre de formation des apprentis des Douets veut consolider son recrutement

Tours (37) L'établissement mise sur sa palette de formation pour attirer des jeunes et les entreprises.

Presque entièrement remis à neuf ces dernières années, le centre de formation des apprentis (CFA) des Douets dispose, dans le nord de Tours, de locaux modernes et fonctionnels pour accueillir 1 000 jeunes dont 600 dans les filières hôtellerie-restauration. Il bénéficie cette année d'une extension qui va renforcer son infrastructure notamment avec la livraison d'un vaste amphithéâtre. "Nos effectifs sont stables, explique **Christine Lecoq**, la directrice, mais on voit bien qu'il est de plus en plus difficile de recruter des jeunes après la 3^e." Pour consolider son recrutement, le centre a déployé toute une palette d'outils tel un "pôle communication" de quatre personnes chargées de présenter l'établissement en Touraine, dans les entreprises et les collèges. Le CFA forme du CAP jusqu'au BTS, et possède une classe de remise à niveau pour les plus de 20 ans. "Mais il faut sans cesse s'adapter à la demande, répondre aux évolutions de la profession et donc proposer des formations correspondant aux attentes", insiste Christine Lecoq. C'est ainsi que le CFA devrait proposer à la rentrée 2011 une nouvelle mention com-

plémentaire art de la cuisine allégée et un certificat de qualification professionnelle (CQP) pizzaiolo. D'autres pistes sont aussi à l'étude en lien avec la santé et les maisons de retraites. L'autre outil pour consolider l'attractivité est celui d'un véritable parcours européen : 25 % des apprentis ont participé l'an passé à un projet dans différents pays (Irlande, Malte, Espagne...). "C'est très valorisant pour les jeunes, cela change leur vie et leur image de l'apprentissage", poursuit la directrice. Des chefs reconnus de la région, comme **Akrame Benalal**, ont également été appelés à la rescousse pour parrainer les classes, travailler avec elles sur des projets et motiver les jeunes.

Jean-Jacques Talpin

CFA DES DOUETS
8 ALLÉE ROGER LECOTTÉ
37100 TOURS
TÉL. : 02 47 88 51 50
WWW.CFA-TOURS.FR

2 500 JEUNES ACCUEILLIS TOUS LES ANS

1 000 m² de nouveaux locaux à l'institut des métiers et des techniques de Grenoble

L'établissement engage un projet d'extension pour son pôle hôtellerie-restauration. Date d'ouverture prévue : 2013.

Question locaux, nous saturons pour la filière hôtellerie-restauration", souligne d'emblée **Christophe Etaix**, responsable du secteur restauration et métiers de bouche de l'institut des métiers et des techniques (IMT), qui accueille 2 500 jeunes apprentis par an. Presque toutes les formations de la filière hôtellerie-restauration s'effectuent en apprentissage. Grâce aux nouveaux locaux, 1 000 m² prévus pour 2013, le centre espère déployer de nouvelles formations, en café-brasserie notamment et "monter en puissance sur les CQP [certificats de qualification professionnelle, NDLR]", assure Christophe Etaix, également satisfait de pouvoir maintenir les titres agent d'hôtellerie et agent de restauration réservés aux jeunes déficients intellectuels. "Désormais, nous allons ouvrir ces formations tous les ans pour des groupes de six jeunes", précise le responsable. Autre nouveauté, la mise en place d'un échange avec Oslo pour les sections

boulangerie-pâtisserie. De plus, l'école "a été désignée par la région Rhône-Alpes, pour représenter la formation professionnelle dans la restauration et la pâtisserie-chocolaterie lors de l'exposition universelle de Shanghai", se réjouit Christophe Etaix. Du 8 au 18 octobre prochain, 8 apprentis réaliseront des animations au sein du restaurant école Paul Bocuse sur le pavillon. "Mais nous allons aussi rencontrer les professionnels locaux pour présenter les formations et valider un partenariat avec une école de Shanghai afin de développer les échanges formateurs et apprentis", précise-t-il.

Nathalie Ruffier

INSTITUT DES MÉTIERS ET DES TECHNIQUES - IMT
10 RUE AIMÉ PUPIN
38029 GRENOBLE CEDEX 02
TÉL. : 04 76 28 26 51
WWW.GROUPEFORMATION.FR/ETABLISSEMENTS/IMT.PHP

IL REMPLACE À CE POSTE FRANÇOISE DUPIN

Bertrand Perroy, nouveau proviseur du lycée Saint-Michel

Blanquefort (33) Il compte poursuivre les actions en faveur de l'internationalisation et de la formation continue.

Bertrand Perroy, nouveau proviseur qui a succédé à **Françoise Dupin** en juin, est prêt à poursuivre, voire à élargir, les actions engagées dans ce lycée qui compte 54 % de ses effectifs en filière hôtellerie et restauration. Sa volonté est de renforcer l'ouverture à l'international, un axe fort avec déjà un bac pro restauration européen et des professeurs ayant leur habilitation en anglais ou espagnol. Cette rentrée, deux classes de bac pro restaurant en trois ans ont été ouvertes, ainsi qu'un nouveau CAP agent polyvalent de restauration. Sur les douze places que compte ce CAP, deux ou trois seront proposées aux élèves de l'unité pédagogique d'intégration qui, au sein du lycée, compte 12 élèves en situation de handicap.

Le projet de développer la formation continue est toujours d'actualité. Cette spécialité a débuté l'an dernier avec la formation à la Cuisine nomade imaginée par la ville de Blanquefort et le chef 2 étoiles **Michelin Thierry Marx**. Par cycles de quatre mois, ce sont à chaque fois 7 ex-demandeurs d'emploi qui sont formés par les professeurs de Saint-Michel, dans les cuisines d'initiation du lycée. Et même si Thierry Marx a quitté le Relais & Châteaux Cordeillan-Bages à Pauillac pour le Mandarin Oriental à Paris, il l'a promis : son investissement dans le projet ne faiblira pas.

Brigitte Ducasse



LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-MICHEL
20 AVENUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE • 33290 BLANQUEFORT
TÉL. : 05 56 95 56 00
WWW.LYCEE-SAINTMICHEL33.COM

Bertrand Perroy succède à Françoise Dupin.

UNE PARTIE DES ENSEIGNEMENTS EST ÉVALUÉE EN ENTREPRISE

À Rodez, “mieux impliquer le maître d'apprentissage”

Le centre de formation des apprentis a mis en œuvre des stratégies pour renforcer le rôle des responsables de stages, à travers notamment une charte de bonne conduite signée par 29 chefs d'entreprise.

Le centre de formation des apprentis (CFA) de la chambre des métiers de l'Aveyron, à Rodez, entamera à l'automne une rénovation pour améliorer les conditions d'enseignement du millier d'apprentis de l'établissement, dont près de 150 dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. La salle de service et le laboratoire de cuisine vont ainsi être remis à neuf et réaménagés. Le CFA propose notamment des formations de cuisinier, pâtissier, serveur, boulanger et boucher. Il s'agit aussi de mettre en œuvre des stratégies pour favoriser une meilleure reconnaissance des maîtres d'apprentissage dans les différents cursus. Dans cette logique a été institué le



Près de 150 élèves sont formés chaque année aux métiers de l'hôtellerie-restauration par le CFA de la chambre des métiers de l'Aveyron.

contrôle en cours de formation : une partie des enseignements est évaluée en entreprise, et validée au CFA. Le directeur du centre de formation, **Gilles Dujols**, est également à l'initiative du Club Qualité Restauration de l'Aveyron ; cette structure regroupe aujourd'hui 29 chefs d'entreprise partenaires, qui ont signé une charte de bonne conduite. “C'est une façon d'impliquer davantage le maître d'apprentissage,

commente Gilles Dujols : *Les entreprises faisant partie de ce club s'engagent à bien accueillir les jeunes en formation ; c'est un gage d'efficacité, et un moyen d'améliorer la communication avec le CFA.*” C'est sans doute ce qui a valu au CFA d'être récemment honoré par les Grands Prix de l'apprentissage de la Région Midi-Pyrénées. **Francis Matéo**

CFA - CENTRE TECHNIQUE DES MÉTIERS

RUE DES MÉTIERS, ZI DE CANTARANNE • BP 3350

12033 RODEZ CEDEX 9

TÉL. : 05 65 77 56 20

WWW.CM-AVEYRON.FR

APPRENDRE “À SE DÉPASSER, À GAGNER DE L'ASSURANCE, À GÉRER SON STRESS, À SOIGNER LES DÉTAILS”

Lycée hôtelier de Toulon : Nelly Guerguy, star des concours

Le lycée hôtelier du Var s'est taillé une sérieuse réputation dans la préparation des concours. L'exemple type est celui de cette jeune femme de 20 ans qui a remporté le trophée Malongo 2009 et le trophée Antonietti en 2010. Ses secrets ? La volonté de gagner et la préparation assurée par son professeur Joël Diconne. Elle a également obtenu son bac avec mention bien. Interview.

L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi vous êtes-vous présentée aux différents concours ?

Nelly Guerguy : J'ai été sollicitée par mon professeur de restaurant. J'y suis allée pour gagner (rires) car il n'y a qu'une seule place, la première.

Qu'est-ce que cela vous apporte sur le plan personnel et professionnel ?

Mes objectifs ont été tenus. Sur le plan professionnel, les concours apprennent à se dépasser, à gagner de l'assurance, à gérer son stress, à soigner les détails... Par ailleurs, il est indéniable que ces trophées améliorent un CV et permettent de se faire connaître.

Quels seraient vos conseils ?

Il ne faut pas participer à un concours pour voir du pays. Il faut y aller pour gagner, sinon on perd son temps et on en fait perdre aux autres. Il faut beaucoup travailler, être à l'aise dans son cursus pour ne pas se créer une surcharge de travail. Le bac, c'est plus important que les concours... Et puis, l'important est d'avoir un coach qui,



Nelly Guerguy en pleine action pour l'épreuve pratique du bac techno.

comme **Joël Diconne**, vous entraîne et s'investit à fond à vos côtés. Sans lui, il m'aurait été impossible de réussir. Les deux victoires, on les a gagnées tous les deux !

Quel a été votre parcours ?

Il n'a pas été très classique. J'ai fait sport études, option golf puis, à la suite d'une blessure, j'ai dû abandonner et je suis entrée en seconde générale mais cela ne s'est pas bien passé. Alors, j'ai choisi de préparer un BEP en deux ans. J'ai enchaîné avec une 1^{re} d'adaptation puis une terminale technolo-

gique. J'ai enchaîné les stages et les extras. Au final, je possède plus de pratique en service que [mes camarades]. Je vais poursuivre par un BTS option A à Toulon puis m'orienter vers la gestion hôtelière ou le commerce de vins et spiritueux.

Les métiers de service ont mauvaise presse auprès des jeunes qui préfèrent la cuisine. Qu'en pensez-vous ?

En ce qui me concerne, j'aime le contact avec la clientèle, être en tenue élégante. Quand on est cuisinier, enfermé dans sa cuisine, on n'a pas cette dimension du métier. Serveur, ce n'est pas seulement porter une assiette, c'est conseiller, avoir de la répartie, savoir gérer toutes les situations, parler plusieurs langues. C'est aussi vendre le savoir-faire de la maison dans laquelle on travaille.

Propos recueillis par Dominique Fonseca-Nathan

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME TOULON-PROVENCE

PLACE VATEL • 83000 TOULON

TÉL. : 04 94 09 70 80

WWW.LYCEE-HOTELIER-TOULON.COM

Le point de vue de Joël Diconne, professeur de restaurant

“Pour gagner, il faut deux ingrédients, un très bon élève motivé, tenace, qui aime la compétition. Ce sont des qualités que j'ai trouvées en Nelly, tout comme chez **Cyril Vieilly**, trophée Malongo 2007, ou **Yoanna Jacquet**, trophée Antonietti 2006. Il faut être certain qu'ils iront jusqu'au bout malgré la pression, et qu'ils pourront mener de front études et concours.”



Joël Diconne, professeur de restaurant.

POUR PERMETTRE AUX ÉLÈVES DE PASSER DU BAC GÉNÉRAL AU BAC PRO

Le lycée professionnel Édouard Branly se dote d'une année tremplin

La Roche-sur-Yon (85) Ouvrir une nouvelle formation est un parcours souvent complexe. Le lycée vient d'en faire l'expérience et a dû emprunter des chemins détournés pour proposer une version revue et corrigée de la classique ‘mise à niveau’.

En période de restrictions, on n'ouvre pas une formation comme on le souhaite. Le cheminement du lycée Édouard Branly en est un exemple parlant “*Nous ne sommes pas un lycée hôtelier, mais seulement un lycée professionnel, et nous avons dû avancer petit à petit*”, raconte le chef des travaux, **Jean-Luc Jaquet**. Il a d'abord fallu créer un bac techno, puis un BTS puis une année tremplin.” Sans oublier que si le BTS existe depuis 2006, c'est bien grâce à l'appui d'entreprises privées, Accor et Sodexo, qui ont permis de mettre en place ce diplôme avec une première sous statut scolaire et une seconde sous statut d'apprenti.

Il restait encore à satisfaire la demande de nombreux élèves diplômés d'un bac général et désireux, justement,

d'accéder à ce BTS. Le manque était d'autant plus net qu'aucun établissement vendéen ne proposait de mise à niveau en dépit des besoins des entreprises. Mais cela a toutefois permis au lycée Édouard Branly d'obtenir cette année tremplin, à titre de formation d'initiative locale, et, dès cette rentrée, des élèves titulaires d'un bac (général, professionnel ou technologique) pourront préparer le bac pro hôtellerie-restauration en un an.

La part belle à la pratique

C'est d'ailleurs l'un des aspects qui la distingue de la mise à niveau : plutôt que de prolonger d'un an le BTS, ce tremplin donne accès à un diplôme en un an, et ouvre ainsi les portes du BTS. Son autre particularité est une

certaine précarité puisque cette formation sera remise en question tous les ans.

Cette année passerelle fait nécessairement la part belle à la pratique avec deux stages de cinq semaines, puis deux jours par semaine en entreprise et deux séances de travaux pratiques hebdomadaires (approfondissement professionnel et technologies appliquées), qui viennent s'ajouter à l'enseignement professionnel et théorique. Les dossiers reçus par le lycée sont très encourageants. “*Ces jeunes ont l'habitude de travailler, ont souvent un bon niveau en langues étrangères et ils devraient combler la partie professionnelle très rapidement*”, se réjouit Jean-Luc Jaquet.

Élodie Bousseau

POUR JEAN-PIERRE CHEDAL (SYNHORCAT) : "NOUS DEVONS METTRE L'ACCENT SUR LA QUALITÉ DE L'ACCUEIL"

Les représentants des syndicats parisiens estiment que la d'être boostée

Le bilan estival 2010 de l'office de tourisme de Paris est bon, voire très bon. Un optimisme que ne partagent pas les représentants des organismes patronaux qui parlent de "tourisme ghettoisé" et d'une capitale "Belle au bois dormant".

Bertrand Lecourt, président de la chambre syndicale des hôteliers de Paris et président de l'hôtellerie familiale au sein de l'Umih, avoue sa perplexité. "On a lu dans la presse des taux extraordinaires, proches de 2008, mais quand mes adhérents ont vu ça, leurs bras en sont tombés. Sur le terrain, c'était seulement un peu mieux. Nous étions l'an dernier à 30 % de taux d'occupation et cette année nous sommes passés à 45 % en moyenne. Nous sommes très loin des 72 % qu'on pouvait avoir à une époque."

Jean-Luc Binet, premier vice-président du Synhorcat, constate lui aussi une remontée des taux d'occupation par rapport à une année 2009 "catastrophique" : "En juillet, nous avons eu une hausse assez importante, c'est moins vrai en août." Dans l'escarcelle du Synhorcat, de nombreux palaces et hôtels parisiens haut de gamme qui ont, quant à eux, "très bien travaillé" avec toutefois des différences de clientèles selon les lieux. "La rive droite reste très corporate, avec des clientèles plutôt anglo-saxonnes, allemandes. Les Italiens, les Hispaniques sont davantage présents sur la rive gauche." Le syndicat de la rue de Gramont note aussi une baisse de la clientèle russe et une montée en puissance des touristes indiens et asiatiques avec des flux vers l'Europe en croissance à deux chiffres. Et ce bémol : "Les Chinois ne vont pas dépenser beaucoup pour se loger. Le logement arrive en tout dernier pour eux."

Geneviève Bahler, présidente de la branche des hôtels indépendants du Synhorcat, évoque également une hausse de la clientèle brésilienne. "Je pense qu'Atout France a été efficace car ils arrivent avec déjà leur pass musée. Ils sont 'fans' d'infos sur Paris et ils recherchent aussi le petit resto, qui va les accueillir après leur journée de visite. Je l'ai vu chez moi, ils vont prendre un petit-déjeuner conséquent et ils ne s'arrêtent pas pour déjeuner. En revanche,



Christian Navet estime qu'il est important de promouvoir l'ensemble de l'Île-de-France et non seulement les grands sites.

ils vont vouloir dîner tard et là, cela devient plus compliqué. À Paris, contrairement à d'autres capitales, la vie s'arrête tôt. Prenez Berlin ou Barcelone, ça n'a rien à voir. Et puis, tous les quartiers ne bénéficient pas du facteur tourisme."

"Il faut une vraie promotion de l'Île-de-France"

Christian Navet, président de l'Union patronale d'Île-de-France, affiliée à l'Umih, qui compte un certain nombre de cafés dans ses adhérents, rejoint en partie l'analyse. "Dans nos affaires, la première quinzaine de juillet a été bonne mais des baisses de chiffres se sont fait ressentir après le 14 juillet. Paris souffre l'été pour plusieurs raisons. Les entreprises ferment en août et les Parisiens sont majoritairement des vacanciers aoûtiens. Il faudrait que les institutionnels aient une politique beaucoup plus agressive. Il faut une vraie promotion de l'Île-de-France. Quand les touristes viennent, il faut leur donner envie de revenir avec d'autres objectifs, de se promener ailleurs que dans les grands sites, de s'échapper. Il y a plein de petites rues dans Paris, il y

a les villages des peintres à l'ouest et au sud... Un des gros problèmes aussi, c'est le transport. On circule mal dans Paris et il faut une voiture pour découvrir l'Île-de-France. Et puis, la profession n'a pas encore pris toute la dimension d'un accueil en langue étrangère. Il faut développer davantage les cartes traduites, ne serait-ce qu'en anglais." Bertrand Lecourt reconnaît aussi une "sectorisation" du tourisme. Jean-Luc Binet emploie le terme "ghettoisation" et revient sur les difficultés de travailler en soirée. "Au moindre problème de bruit, on menace les gens de fermeture administrative." L'intolérance des Parisiens va grandissante selon les professionnels interrogés.

Ticket moyen en baisse

Jean-Pierre Chedal, président de la branche des restaurants multiples au Synhorcat s'inquiète, de son côté, de la baisse du ticket moyen "alors qu'il y a bien eu cet été une reprise d'activité, mais avec des dépenses resserrées". "À l'exception de certains quartiers, la rive droite a été beaucoup plus calme. D'une manière ou d'une autre, nous devons mettre l'accent sur la qualité de l'accueil. Quand on va à l'étranger,



Jean-Luc Binet, Geneviève Bahler et Jean-Pierre Chedal nous donnent, notamment, un aperçu des nouvelles clientèles touristiques parisiennes.

MICRO LIBRE

Pour Jean-François Sautereau, président de Buffalo Grill, individuels et chaî

Réagissant aux propos de Didier Chenet qui estime que les individuels et les chaînes doivent combattre séparément (lire **L'Hôtellerie Restauration** n° 3203 du 16 septembre 2010), Jean-François Sautereau, président de Buffalo Grill et vice-président du syndicat national de la restauration thématique des chaînes (SNRTC) considère ce débat dépassé, voire "poujadiste". C'est sous forme de lettre ouverte au président du Synhorcat qu'il a souhaité s'exprimer, pointant, au contraire, la nécessité pour la profession "d'unir ses efforts pour construire demain".

Nous avons partagé, il y a quelques années, les mêmes bancs comme cadres dirigeants de Sodexo, auprès de **Pierre Bellon**. Certes, nous sommes d'horizons différents, tu es devenu directeur financier de Sodexo Entreprises et Administration en gravisant les échelons de la finance, puis tu as repris Oh Poivrier ! en rachetant l'entreprise à Sodexo sous forme de LBO [leverage buy-out, NDLR], entreprise que tu as revendue ensuite. Fils de bouchers-charcutiers éleveurs, rentré à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains après la troisième, BTH en 1973 puis un BTS, je suis, de mon côté, un exemple de l'ascenseur social, rapidement nommé à 27 ans directeur de la restauration du Sofitel de Lyon ; avec 2 meilleurs ouvriers de France, j'ai intégré sous forme de congé formation un DESS [Diplôme d'études supérieures spécialisées, NDLR] à l'IAE [institut d'administration des entreprises] pour grimper ensuite les échelons de Sodexo et devenir le DG de Sodexo Santé, ensuite mêmes fonctions chez Générale de San-

té, puis Louvre Hôtels, patron des hôtels économiques et maintenant président de Buffalo Grill. Comme je connais les valeurs qui nous ont animés avec Pierre Bellon, voici quelques points que j'aimerais partager avec toi, en écho amical à cette interview de **L'Hôtellerie Restauration** du 16 septembre.

Ne pas se tromper de combat

Les soubresauts passés des guerres internes des différents syndicats patronaux sont à oublier au plus vite, ne recommençons pas à nous tromper de combat et de sujet. Nous avons tant de chantiers à réaliser ensemble, tant de travail à faire, unissons nos efforts pour construire demain. Notre ambition doit se focaliser désormais sur la préparation de l'avenir. La profession est riche de tous les talents. La qualité de la formation de l'école hôtelière, comme la qualité de l'apprentissage et de la transmission de nos anciens, nous ont permis à chacun de prendre des responsabilités dans toutes les formes de restauration.

Georges Blanc vient de Thonon-les-Bains, mais j'ai aussi partagé les bancs de l'école avec **Yann Caillère**, patron mondial de Sofitel et directeur général du groupe Accor, comme de **Michel Morin**, président de Léon de Bruxelles, et bien d'autres que je pourrais citer ici, adhérents de l'Union des anciens élèves, fiers de nos parcours et de ce que nous apportons à la profession. Un professionnel de la restauration est un professionnel dans toutes les activités qu'il prend en charge, dans tous les secteurs, et nous assurons la renommée de la France dans le monde entier. Nous avons un profond respect de chacun des professionnels que nous rencontrons et nous partageons l'amour du travail bien fait. Les gros, les petits, les indépendants, les réseaux, les marques font la richesse de l'offre en France. Soyons sérieux et ne tombons pas dans des discours poujadistes qui n'honorent personne, la France est riche d'une des plus grandes marques mondiales d'hôtellerie, Accor, de la plus grande société de restauration

SOULIGNANT LA REPRISSE DES INVESTISSEMENTS DANS LA PROFESSION

capitale a besoin



Le président de la chambre syndicale des hôteliers de Paris, **Bertrand Lecourt**, parle d'un taux d'occupation estival un peu meilleur.

on s'aperçoit qu'on doit se remettre au plus vite en question. Paris a un potentiel extraordinaire mais il faut apporter aux touristes une dimension d'accueil et de service, qui fait défaut. Ne nous cachons pas les yeux."

Comment les professionnels vivent-ils la rentrée ? Septembre se comporte bien à leurs yeux et des salons, comme Maison & Objets, donnent le ton. "À Paris, octobre est presque l'un des plus gros mois de l'année", confie Bertrand Lecourt. Mais la visibilité sur novembre et décembre manque. "En restauration, l'augmentation des formules va dans le sens de l'histoire mais on ne peut pas dire que la reprise soit là", estime Jean-Pierre Chedal. S'ajoutent, "et c'est propre à notre pays, les grèves à répétition". "Les hommes d'affaires étrangers ont du mal à comprendre... Comme ils ont du mal à comprendre qu'un palace parisien n'arrive pas à trouver un taxi à 8 heures du matin. On pourrait aussi parler des axes de circulations qui relient nos aéroports", lâche Geneviève Bahler pour qui ces sujets s'inscrivent "dans l'accueil". "Nous devons être davantage au service de nos clients", termine Jean-Pierre Chedal. "Nous risquons réellement de perdre des parts de marché si nous faisons de Paris la 'Belle au bois dormant' qu'elle est en train de devenir." À bon entendeur.

Sylvie Soubes

Bureau de rentrée pour la CPIH

Le bureau de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie s'est réuni afin de faire le point sur les dossiers en cours, travaux dirigés vers le terrain et le concret.

Pour le président de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH), **Gérard Guy**, cette réunion de bureau est celle de la reprise et du renforcement. "Grâce à la baisse de la TVA, nous mettons en place une mutuelle et c'est à nos yeux une avancée sociale importante. La profession s'est donné les moyens d'une image moderne et attractive", se félicite-t-il. D'où l'incompréhension des membres de la CPIH après les attaques estivales tendant à remettre en cause la baisse de la TVA en restauration. Des professionnels qui se disent "très choqués". Pour le syndicat, l'emploi fait partie des priorités et les quelque 30 000 créations d'emplois relevés par l'Insee depuis le 1^{er} juillet dans le secteur vient balayer toutes les tentatives de retour en arrière. Enquête faite auprès de ses adhérents, la CPIH note aussi une remontée en puissance de l'investissement. "70 % de nos professionnels ont investi ou sont en cours de projet. Ils investissent dans les cuisines, dans le nouveau matériel, les nouvelles technologies et c'est important de le souligner", estime la CPIH qui relève également des baisses de prix. "La profession a joué le jeu, il faut cesser de lui taper dessus. Bien sûr, tout le monde n'a pas appliqué la baisse de la même manière mais les professionnels ont vraiment fait ce qu'ils pouvaient."

"Donner aux gens les moyens d'avancer"

Depuis quelques semaines, la CPIH a entrepris dans ses départements un lobby auprès des politiques pour que "cessent ces discours démagogiques et faux à l'encontre de la profession. Il y a beaucoup de



Les membres du Bureau de la CPIH lors de cette réunion à Paris, dans les locaux de la rue Barye.

points positifs qui sont nés de la baisse de la TVA et nous devons le faire savoir".

Autre sujet de préoccupation, le financement des entreprises. "Nous avons l'exemple récent d'une adhérente qui avait 80 % du financement et elle a eu un mal fou à obtenir les 20 % restants. D'autre part, et c'est un autre problème, les banques ne nous suivent pas dans le dispositif Oséo." En matière de transmission d'entreprise, la CPIH estime que des solutions existent. "Lorsqu'un professionnel vend une affaire, l'État prend 26 % de la plus-value. Nous voulons que ce montant reste à la disposition du professionnel, s'il réinvestit dans une nouvelle affaire. On doit donner aux gens les moyens d'avancer", réaffirment les dirigeants de la CPIH. Une demande des hôteliers porte aussi sur l'harmonisation de l'interprétation des textes sur la sécurité incendie. "D'un département à l'autre, les services de la sécurité civile donnent des interprétations différentes. C'est totalement anormal." Du côté des saisonniers, on parle d'un effet de crise "qui se tasse" mais des difficultés de recrutement toujours patents, liés le plus souvent au logement. La branche café de la CPIH bataille, quant à elle, pour la généralisation des commissions de débits de boissons qui permettrait d'éviter des fermetures administratives. "Quand on rassemble les protagonis-

tes, le dialogue finit par s'instaurer, on peut éviter le pire" souligne la CPIH. Dans l'actualité encore, l'apprentissage évidemment, et ce constat qui remonte du terrain : "Nous avons des professionnels qui renoncent à prendre un apprenti parce que les services de la direction du travail demandent tellement de documents et d'informations sur le matériel, les machines que cela devient trop lourd à mettre en place. Il ne faudrait pas que l'administration se mette à faire du zèle alors que les choses avançaient." Bien vrai. **Sy. S.**

Le bureau de la CPIH

Président confédéral : **Gérard Guy** (52)
Vice-président confédéral : **Philippe Lefevre** (27)
Secrétaire général : **Alain Boutin** (86)
Trésorier général : **Sébastien Goudey** (90)
Vice-président délégué : **Jean Alemany** (16)

Présidents de branches

Hôteliers : **Michel Lesec** (79)
Saisonniers : **François Effling** (44)
Restaurateurs : **Robert Touchet** (49)
Cafetiers : **Roland Croise** (86)
Discothèques : **Olivier Poitou** (72)

nes doivent travailler ensemble à l'avenir de la profession

mondiale où nous avons travaillé tous deux, Sodexo, nous avons les plus grands parcs d'Europe, Disneyland Paris, le parc Astérix, les Center Parcs, Aqualand, chacune de ces grandes entreprises sont de grandes destinations pour les étrangers qui apprécient notre pays et chacun des acteurs du tourisme qui les accueillent. La profession est constituée d'entrepreneurs qui imposent leur marque, **Bocuse, Blanc, Ducasse, Troisgros** mais aussi **Bertrand, Costes, Cojean**, et développent leur réseau ; chacun des réseaux de restauration de marques est constitué d'indépendants ad minima d'un tiers quand ce n'est pas la totalité pour certains. La marque Oh Poivrier !, que tu as dirigée, a développé son réseau avec une excellente prestation de restauration d'assemblage qui correspondait bien à sa clientèle, **Patrick Derderian**, son créateur, avait su trouver la qualité à un prix de revient incomparable en maîtrisant le réseau qui se développait.

Les effets baisse de TVA

La baisse de la TVA nous a permis aujourd'hui d'ajuster les prix : nous sommes dans une crise durable et le prix est un élément clef pour développer son activité ; Buffalo Grill a toujours un prix inférieur de près de 3 % à ce qu'il était avant la baisse de la TVA.

D'améliorer durablement, ensuite, les conditions sociales de nos collaborateurs : dans mon entreprise, l'essentiel des salariés est en CDI plein temps donc aucun salaire n'est inférieur à 1 700 E brut et

dans notre grille, le salaire minimum est à 2,5 % au dessus du smic ; la mutuelle que nous avons étendue aux 5 500 salariés au 1^{er} juillet dernier comme la 6^e semaine de congés payés sont des éléments clefs pour fidéliser, et attirer les meilleurs.

Enfin, la baisse de la TVA nous a permis de réaliser des investissements d'embellissement indispensables pour attirer les clients dans de belles terrasses, des restaurants rénovés, modernisés, capables d'accueillir les personnes handicapées, les personnes à mobilité réduite et en toute sécurité. Nous allons engager 60 millions d'euros d'investissements sur la rénovation du réseau à partir de 2011.

Rassembler ensemble

Il nous faut maintenant, ensemble, rassembler les acteurs de ce secteur pour soutenir la croissance de nos activités et la création d'emplois qui sera déterminante pour le maintien de ce taux réduit et nous permettra de combattre toutes les menaces sur notre profession.

Beaucoup d'autres chantiers sont nécessaires. Renforcer par nos activités et nos actions la marque France pour promouvoir l'accueil des visiteurs du monde entier. Construire les parcours de formation et d'évolution pour les jeunes qui vont nous remplacer demain. Assurer la transmission du patrimoine que constituent les entreprises créées par les indépendants, isolés ou membres d'un réseau de franchise, en



favorisant l'accès au crédit sous toutes ses formes pour les jeunes professionnels dans un univers de renchérissement de l'immobilier et de difficultés d'accès au crédit. Développer les solutions de réseaux de volontaires pour apporter en restauration comme en hôtellerie des solutions et du savoir-faire aux indépendants.

Cette mission doit être la nôtre pour chaque adhérent de l'Umih, du Synhorcat, du SNRTC, et autres GNR... et pour chacun de ses dirigeants."

Jean-François Sautereau, président de Buffalo Grill et vice-président du SNRTC.

france expertise comptable

Aux côtés des **RESTAURATEURS**
depuis plus de 20 ans

■ Comptabilité ■ Fiscalité ■ Social
■ Création d'entreprise ■ Dossiers financiers

43, rue Saint-Georges **Tél. 01 48 78 13 47**
 75009 Paris Fax: 01 42 85 14 97
c.barouch@fec-fac.com
Inscrite au tableau de l'ordre des Experts-Comptables Paris Ile-de-France

32^e édition du Salon européen des équipements et techniques du tourisme

Les Fédérations de l'hôtellerie de plein air du Languedoc-Roussillon et de Midi-Pyrénées organisent la 32^e édition du salon SETT, leader européen des salons professionnels, destiné aux marchés de l'hôtellerie de plein air et des professionnels du tourisme en général. Il ouvrira ses portes les 23, 24, et 25 novembre prochains au parc des expositions de Montpellier. Plus de 8 000 visiteurs sont attendus cette année



pour découvrir les nouveautés présentées par au moins 400 exposants, tant en hébergements locatifs qu'en équipements, ainsi qu'innova-

tions en espaces verts, piscines, jeux, services... Idéalement situé au carrefour des grandes régions touristiques françaises et facile d'accès, le SETT accueille aussi chaque année un grand nombre de professionnels (Espagne, Italie, Portugal, Croatie), confirmant ainsi sa position de leader en Europe.

WWW.SALONSETT.COM

Plaques de cuisson Mixte Ardox S de Metos



Les plaques de cuisson Metos Ardox S ont une surface de cuisson unique en inox chromé, pouvant contenir de 2, 4 ou 6 points de cuisson à 3,5 kW. Comparée à la fonte des plaques traditionnelles, la surface chromée diminue le rayonnement calorifique de la surface de cuisson, baissant ainsi la température de la cuisine et permet d'économiser l'énergie. La température de cuisson est réglable en continu pour chaque point de cuisson, on peut également contrôler la cuisson en déplaçant le réci-

vient entre les points de cuisson différents. Les bords de l'appareil et la surface de cuisson sont à la même hauteur. Les dessertes d'appoint (en option) facilitent le dosage et permettent de sortir partiellement la casserole de la surface de cuisson. Les surfaces lisses facilitent le nettoyage. La gouttière entre la surface de cuisson et les bords permet de récupérer les produits de débordement et de nettoyage. Le bord relevé de la face arrière empêche les projections de couler derrière l'appareil.

WWW.METOS.COM

L'Atelier de Picardie, de la suite dans les idées

Alors que leur entreprise, Picard'Inox, devait fermer ses portes, quatre anciens salariés décident de consacrer leurs indemnités pour lancer L'Atelier de Picardie, société fabricant des éléments en inox sur mesure, notamment un meuble d'écaillage (photo). L'Atelier de Picardie s'est spécialisé dans le domaine des matériels de restauration (conception et fabrication). Ses références sont : le Groupe Alain Ducasse, le Ritz, Pomme de Pain, le Groupe Le Duff (Pizza del Arte), Hôtel Mercure, Electrolux Pro, Odic...

WWW.LATELIERO2.SKYROCK.COM



Les serrures VingCard pour plus de sécurité

VingCard propose des serrures électroniques pour l'hôtellerie. Son activité est dédiée à la fourniture de systèmes de contrôle d'accès électroniques intégrant les serrures de chambres avec des technologies à cartes, à puce et à bandes magnétiques. Les serrures VingCard et leur système d'exploitation contribuent à la tranquillité d'esprit dans votre établissement.

WWW.VINGCARD.COM

Appareil à crème brûlée à la vanille Bourbon avec grains Elle & Vire Professionnel

En 2007, Elle & Vire Professionnel accompagnait son Appareil à crème brûlée d'un sachet de grains de vanille. Au printemps 2010, l'entreprise intègre ceux-ci directement dans la brique pour apporter encore plus de confort d'utilisation. Soucieux de répondre aux attentes des professionnels, Elle & Vire Professionnel a sélectionné des ingrédients nobles : crème Elle & Vire et arôme naturel de vanille Bourbon, pour garantir le succès de ce dessert incontournable. Comme tous les appareils à desserts de la gamme, l'Appareil à crème brûlée est facile à mettre en œuvre : chauffer, dresser, réserver au froid puis caraméliser une fine couche de cassonade avant de servir.

WWW.ELLEETVIRE-PRO.COM



Les Pièces du boucher de Cuisine Solutions



Cuisine Solutions souhaite réaffirmer son savoir-faire premier : la cuisson sous vide à basse température. Dans ce but, le fabricant de plats surgelés haut de gamme lance les Pièces du boucher. Une nouvelle offre basée sur une expertise de plus de vingt ans au service des professionnels de la restauration. Créée par les chefs de Cuisine Solutions, la gamme des Pièces du boucher rassemble 9 pièces de viandes et 6 sauces d'accompagnement, parmi lesquelles :

- **le bœuf 48 h**
 - la pièce de bœuf 48 h peut s'accompagner de la sauce Choron spécialement développée pour réhausser sa mise en œuvre ;
 - la pièce de bœuf 48 h prétranchée peut s'accompagner de la sauce Choron, mais aussi de moutarde ou de mayonnaise ;
 - le pavé de bœuf 48 h (en 2 formats : 'classique' de 150 g et 'gastronomique' de 180 g) peut s'accompagner de la sauce Choron ;
 - le mini-jarret de bœuf confit dans son jus peut être servi avec la sauce bordelaise ;
- **le veau**
 - la portion d'osso bucco confite au naturel dans son jus ;
 - la tranche de fondant de veau 'rosé' peut s'accompagner de la sauce échalotes ;
- **le porc**
 - le fondant de porc ;
 - la côte de porc fondante avec sa couenne peut être accompagnée au choix de la sauce exotique Curry coco ou la sauce fine au muscat ;
- **l'agneau**
 - le fondant d'agneau rosé s'associe parfaitement avec la sauce Crème d'ail au piment d'Espelette.

WWW.CUISINESOLUTIONS.FR

DANS UNE VILLE QUI COMPTE 4 275 RESTAURANTS

San Francisco, la ruée vers l'Ouest

Le berceau californien de la cuisine biologique est aussi un vivier de talents français.

Nombreux sont les chefs français saisis par le rêve californien. Une poignée ont vu leur *'American Dream'* se réaliser à San Francisco : **Roland Passot**, **Hubert Keller**, **Jean-Pierre Moullé** sont devenus des figures de la ville. Ils ont chacun une étoile au *Michelin*, respectivement à La Folie, Fleur de Lys et Chez Panisse (voir ci-dessous).

Côté bistro, **Laurent Manrique** fait recette avec son Café de la Presse. Le Bayonnais **Gerald Hirigoyen** a converti les Californiens à la cuisine basque avec son restaurant Piperade ouvert en 2002. Il est aussi propriétaire de Bocadillos, un bar à pintxos, ces amuse-gueules typiques du Pays basque.

Leur réussite est d'autant plus exemplaire que la concurrence est forte. La ville compte pas moins de 4 275 restaurants (pour 800 000 habitants), la plus grande concentration de restaurants par habitant du pays. Les restaurants de San Francisco constituent le deuxième motif de visite pour les touristes (le premier étant l'atmosphère inimitable de la ville), selon le San Francisco Convention and Visitors Bureau. "Il est difficile de faire un mauvais repas dans cette ville", note le chef **Emeril Lagasse**.

San Francisco était la deuxième ville américaine, après New York, à être dotée d'un guide *Michelin*. "C'était un choix naturel", relève **Jean-Luc Naret**, le directeur du guide. "Ici, tout le monde est un 'foodie'. Tout le monde parle de cuisine tout le temps. Les célébrités de San Francisco sont les chefs." Le guide compte un restaurant 3 étoiles (French Laundry), quatre 2 étoiles, et une pluie de restaurants 1 étoile. Leur réussite représente une source d'inspiration pour de jeunes Français. Certains, venus pour travailler dans ces établissements auprès de leurs mentors, volent ensuite de leurs propres ailes. "On se connaît tous. Il y a des liens forts entre chaque génération [d'expatriés]", note **Bruno Denis**, propriétaire de deux bistrot français près de San Francisco.

La jeune garde

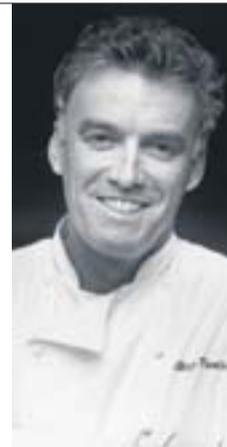
Bruno Denis, 37 ans, et **Olivier Souvestre**, 34 ans, font partie de cette nouvelle génération de chefs dynamiques et entrepreneurs (voir ci-dessous). Propriétaires du bistrot moderne Le Garage à Sausalito, ils ont ouvert récemment L'Appart à San Anselmo. Autre success story, celle de **Pascal Rigo**, un Bordelais arrivé en Californie pour importer du vin, qui a depuis créé son empire dans



Roland Passot, 54 ans, propriétaire du restaurant La Folie.



Hubert Keller, propriétaire de Fleur de Lys.



Jean-Pierre Moullé, chef de l'institution Chez Panisse à Berkeley.

la restauration. Son Bay Bread Group inclut notamment l'enseigne La Boulange, un concept à mi-chemin entre boulangerie et self-service, qui compte une dizaine d'établissements.

À seulement 25 ans, **Kais Bouzidi**, le fils du propriétaire du restaurant Montecristo sur les Champs-Élysées à Paris est aux commandes du restaurant de cuisine méditerranéenne Sens. **Germain Michel** possède le bar à vins Amélie. Quant à **Dominique**

Crenn, chef du restaurant Luce, elle ouvrira son propre restaurant Atelier en décembre : un menu français et environ 40 places assises. L'esprit pionnier plane toujours... **Laure Guilbault**

WWW.LAFOLIE.COM
WWW.FLEURDELYSSF.COM
WWW.CHEZPANISSE.COM
WWW.PIPERADE.COM

Les mousquetaires français de San Francisco

• **Roland Passot** : À 54 ans, Roland Passot est une figure locale. Arrivé aux États-Unis en 1976, il a roulé sa bosse à travers le pays : Chicago, Dallas, San Diego... avant de poser ses valises à San Francisco. Il ouvre son restaurant en 1988 et baptise ce dernier La Folie parce qu'il y a quelque chose d'insensé à ouvrir un restaurant dans un marché aussi concurrentiel. Il y propose une cuisine très terroir avec des plats comme le Foie gras poêlé avec consommé de pêche, ou une Terrine de pied de cochon. La Folie emploie 30 personnes, réalise 65 couverts par jour en moyenne et un chiffre d'affaires de 2,4 M\$ (environ 1,8 ME). Roland Passot possède en outre

trois brasseries Left Bank et une steak house. Il n'est pas près de s'arrêter. D'ailleurs, il aimerait ouvrir un nouveau restaurant, peut-être vers Seattle. Une folie !
 • **Hubert Keller** : L'Alsacien Hubert Keller, qui a commencé comme chef pâtissier notamment à l'Auberge de l'III et au Moulin de Mougins, est un pionnier. Arrivé à San Francisco en 1982, il devient chef et copropriétaire de Burger Bar dès 1986. Depuis, il a développé la marque Fleur de Lys ainsi qu'un Burger Bar à Las Vegas, et un autre Fleur de Lys dans le grand magasin Macy's à San Francisco. Le chef aux cheveux longs est aussi régulièrement invité dans les shows de télévision américains comme Top Chef.

• **Jean-Pierre Moullé** officie chez Panisse six mois par an, en tant que 'co-chef'. Le reste de l'année, l'Américain **David Tanis** est aux commandes de cette institution de Berkeley, la célèbre ville universitaire située sur la rive est de la baie de San Francisco. Diplômé de l'école hôtelière de Toulouse, Jean-Pierre Moullé est arrivé en Californie en 1975, où il rejoint **Alice Waters** et **Jeremiah Tower**, les pionniers de la cuisine biologique. Dans les années 1980, il rentre en France pour diriger un programme de vins à côté de Bordeaux et retourne Chez Panisse en 1990. Quand Alice Waters a reçu la Légion d'honneur cette année, elle l'a dédiée à Jean-Pierre Moullé.

APRÈS LE GARAGE QUI SERT EN MOYENNE 100 COUVERTS PAR SOIR

Bruno Denis et Olivier Souvestre ont les clés de L'Appart

Propriétaires du bistrot moderne Le Garage à Sausalito, près de San Francisco, les deux trentenaires viennent d'ouvrir un deuxième restaurant L'Appart.

Bruno Denis et le chef **Olivier Souvestre** ont capitalisé sur le succès de leur bistrot Le Garage, pour ouvrir L'Appart, une version 'un cran au dessus' : plus gastronomique avec des prix plus élevés. "Au dessus du Garage, il y a L'Appart", plaisante Bruno Denis.

Bistrot moderne au bord de l'eau, Le Garage fait un carton. Il réalise en moyenne 100 couverts par soir. Un menu de bistrot moderne avec des 'best-sellers' comme les Moules à l'aïoli, safran, vin blanc (15 \$, environ 11 E), Salade de homard avec nectarine blanche (15 \$), ou Confit

de canard (24 \$, autour de 18 E)... Contrairement à la plupart des restaurants frenchy aux États-Unis, ici tous les serveurs sont français, et amis de surcroît : joyeuse bande de potes, l'équipe du restaurant compte 30 personnes au total. Bruno Denis et Olivier Souvestre se sont rencontrés en 2005 à San Francisco au bistrot français Chez Papa. L'un est originaire des environs de Versailles, l'autre de Rennes. En 2008, ils investissent 250 000 \$ (191 000 E) dans un espace au bord de l'eau à Sausalito. Situé juste de l'autre côté du célèbre Golden Gate Bridge, cet ancien fief de la communauté hippie est au-



Bruno Denis, 37 ans, est copropriétaire du bistrot Le Garage à Sausalito près de San Francisco.

jourd'hui un haut lieu touristique. À l'inverse de San Francisco, très souvent embrumée, Sausalito jouit d'un climat ensoleillé.

Le Garage est situé au bout d'une impasse, sans panneau indicateur. "Au début, les clients arrivaient éternés d'avoir cherché aussi longtemps, explique Bruno. Mais c'est comme un jeu de piste : plus l'endroit est difficile à trouver, plus les gens essaient", s'amuse-t-il. Le ticket moyen se situe autour de 25 E (19 E) le midi et 50 \$ (38 E) le soir. Le Garage réalise un chiffre d'affaires de 3 M\$ (2,29 millions d'euros). Pour L'Appart, ses deux propriétaires tablent sur un chiffre d'affaires de 1,5 millions de dollars (1,1 million d'euros) pour la première année d'activité. **L.G.**

UNE FORMULE GAGNANTE

La formation en alternance confirme sa montée en puissance

Saint-Gratien (95) Le secrétaire d'État à l'Emploi Laurent Wauquiez a renouvelé la convention de l'Association des chambres françaises de commerce et d'industrie pour financer 100 postes de 'développeurs d'alternance'.

Laurent Wauquiez, secrétaire d'État à l'Emploi, a visité le centre de formation pour apprentis de Saint-Gratien afin d'y rencontrer élèves et enseignants. Il en a profité pour renouveler la convention avec l'Association des chambres françaises de commerce et d'industrie (ACFCI) pour le financement de 100 postes de 'développeurs de l'apprentissage'. Ce n'est pas un hasard si Laurent Wauquiez a choisi le CFA de Saint-Gratien pour conclure le renouvellement de cette convention avec Jean-François Bernardin, le président de l'ACFCI. Ce centre de formation a valeur de symbole : il possède un taux d'intégration de l'ordre de 95 %.

Avec une progression annuelle de 8 % des contrats d'apprentissage et de 4 % pour les contrats de professionnalisation à la fin août 2010, Laurent Wauquiez se félicite des mesures mises en place par le Gouvernement qui ont permis de défendre l'alternance et, par conséquent, l'emploi des jeunes pendant la crise.

Un jeune sur cinq en 2015

Le plan jeune prévoyait l'octroi d'aides financières aux entreprises pour l'embauche d'un jeune en contrat de professionnalisation et d'apprentissage. Ces aides ont été déclinées en trois volets : un dispositif zéro charges pour l'embauche d'un apprenti dans une entreprise de plus de onze salariés, une prime de 1 800 E pour l'embauche d'un apprenti supplémentaire, et une aide allant de 1 000 à 2 000 E pour l'embauche d'un jeune en contrat de professionnalisation. Initialement prévues jusqu'au 30 juin 2010, les deux dernières aides ont été prolongées jusqu'à la fin de cette année.

À la question de savoir si les aides seront prolongées, le secrétaire d'État laisse entendre que tel ne serait pas le cas : "Si une prime, c'est bien pour inciter et récompenser les entreprises les plus respon-



Laurent Wauquiez, secrétaire d'État à l'Emploi, Jean-François Bernardin, président de l'ACFCI, et Laurent Fabretti, directeur du CFA de Saint-Gratien visitent les cuisines du centre de formation pour apprentis.

sables en période de crise, ce n'est pas suffisant." Il attend beaucoup du renouvellement de cette convention des développeurs de l'apprentissage dont le rôle consiste à démarcher et conseiller les entreprises afin d'accueillir des jeunes en alternance dans leurs établissements. Sur l'année passée, le bilan s'avère positif : au titre des CCI, 100 développeurs ont rencontré 42 entreprises et permis la conclusion de 6 700 nouveaux contrats d'apprentissage avec une majorité d'établissements qui n'avaient jamais accueilli de jeune en alternance. Le renouvellement de cette convention avec les CCI mais aussi avec les chambres de métiers et de l'artisanat pour une nouvelle année, s'accompagne d'un objectif annoncé de 120 000 visites d'entreprises supplémentaires afin de parvenir à la conclusion de 30 000 contrats d'alternance avec ces intermédiaires.

Pour Laurent Wauquiez, "l'alternance n'est pas au niveau de ce qu'elle devrait être. L'objectif est d'avoir en 2015 un jeune sur 5 en alternance". Il a rappelé qu'un jeune formé en alternance a deux fois plus de chance de trouver un emploi dans les six mois suivant sa formation qu'un jeune qui quitte une formation en collège, et que l'alternance demeure un véritable ascenseur social. **Pascal Carbillat**

EN BREF

Bilan des actions en faveur des salariés du secteur victimes des intempéries

Les partenaires sociaux de la branche hôtels, cafés, restaurants tiennent à rappeler qu'ils ont attribué 156 aides financières aux salariés de la profession victimes des intempéries, dans le cadre des aides exceptionnelles versées par l'action sociale du régime HCR Prévoyance.

Les tempêtes Klaus, Xynthia et plus récemment les inondations du Var, ont causé d'importants dégâts qui ont touché les professionnels du tourisme. Avec une somme totale versée de 203 000 €, les

représentants de la branche professionnelle ont voulu manifester leur soutien aux salariés et à leur famille. Ainsi, une aide exceptionnelle de 1 000 € par salarié et 500 € par enfant à charge a été accordée dans les cas suivants : l'entreprise a été momentanément fermée suite aux dégâts causés par la tempête et les salariés ont été de ce fait déclarés en chômage technique ; et/ou l'habitation du salarié a été atteinte au point de l'obliger à se reloger ailleurs. Ces aides exceptionnelles ne

doivent pas faire oublier celles mises en place au titre de l'action sociale de la branche, qui consiste à octroyer une aide :

- au passage du permis de conduire ou au brevet de sécurité routière ;
- à la garde d'enfants ;
- pour les parents isolés ;
- en cas de difficultés passagères rencontrées par le salarié.

Pour plus d'informations : WWW.HCR-SOLIDAIRE.FR WWW.HCRPREVOYANCE.FR

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie
Restauration

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



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.frou 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

Hotte de cuisine :
quelle puissance prendre pour une cuisine de 290 m3 ?Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé 122048 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr