

# L'Hôte Resta

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

ARTS DE L  
TEXT

DEPUIS 30 ANS, AU SERVICE  
DE L'EXIGENCE HÔTELIÈRE

Une implantation élargie,  
des experts à votre écoute,  
plus de 10 000 références en ligne...

**vous êtes servis !**

Présent à **ÉQUIP'HÔTEL**  
Stand G 084 - Hall 3

# BOS

équipement  
hôteliier



Commander en ligne sur

[www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)

N°Indigo 0 825 877 690

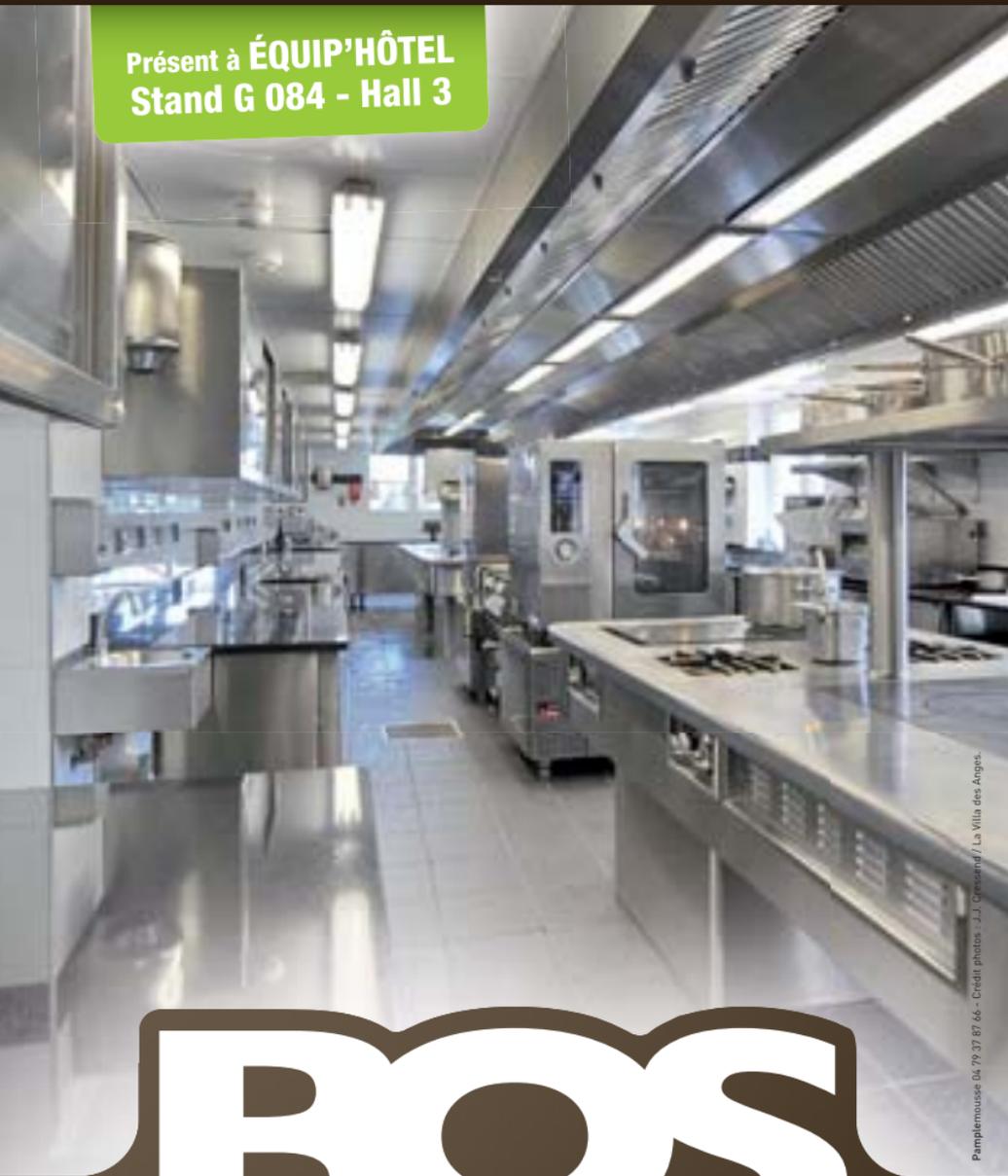
0,125 € TTC / MN

4 bureaux d'études dédiés à vos réalisations  
en Grandes Cuisines partout en France

# LE SPÉCIALISTE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

CONSEIL  
ÉTUDE  
CONCEPTION  
INSTALLATION  
MAINTENANCE

Présent à **ÉQUIP'HÔTEL**  
Stand G 084 - Hall 3



**BOS**

équipement  
hôtelier

Renseignements sur

[www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)

N°Indigo 0 825 877 690

0,125 € TTC / MN

# L'Âtellerie Restauration

5 NOVEMBRE 2010 N° 3210

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

## SECRETS DE CHEF



CARTE BLANCHE À  
**CHRISTOPHE  
MICHALAK**



pages 40-48

5 NOVEMBRE 2010 - N° 3210



• ALIMENTAIRE • ARTS DE  
LA TABLE • ÉQUIPEMENT  
DE CUISINE • SALLES DE  
BAINS • TECHNOLOGIES



## ACTUALITÉ

### Restauration

• Après la brasserie Thoumieux fin 2009, la 'proposition' gastronomique parisienne de Jean-François Piège ouvre ses portes. page 4

• Yannick Alléno, chef 3 étoiles du Meurice à Paris, publie un coffret hommage au 'Terroir parisien'.

pages 24-29

### Vie professionnelle

• TVA à 5,5 % ; le rapport du sénateur de Seine-et-Marne Michel Houel conclut à un "retour sur investissement plus que significatif". pages 12-15

## INTERNATIONAL



page 62

### La Mamounia à Marrakech

Succès confirmé un an après sa réouverture

## Préparez votre visite sur le salon



**EQUI'HOTEL  
PARIS**

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
**14-18 NOV. 2010**

**RETROUVEZ VOTRE JOURNAL  
PAVILLON 7-3 STAND C 08**

Cahier central  
Retrouvez  
les annonces de  
ventes de fonds,  
d'offres et de  
demandes  
d'emploi

CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 164 PAGES,  
D'UN ENCART AMEFA, D'UN ENCART EDNA, D'UN ENCART TOSHIBA  
ET D'UN ENCART BULLETIN D'ABONNEMENT



## **Vous maîtrisez votre budget énergie avec Gaz de France Provalys.**

Profitez de l'offre de marché\* Prix fixe pour votre gaz naturel et votre électricité avec un prix du kWh stable, garanti au choix un ou deux ans, sans engagement de consommation.

**Pour en savoir plus :**

**0811 01 3000 ou [www.provalys.gazdefrance.fr](http://www.provalys.gazdefrance.fr)**

(prix de l'appel selon l'opérateur)

REDÉCOUVRONS L'ÉNERGIE



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

## Édito

## LE PLUS DUR RESTE À FAIRE

Le rapport du sénateur **Michel Houel** remis la semaine dernière à **Hervé Novelli**, secrétaire d'État au Tourisme, consacré à un premier bilan de la mise en application du contrat d'avenir de la restauration a légitimement provoqué la satisfaction des organisations professionnelles.

Il est certes important que les plus hautes autorités de l'État délivrent un brevet de bonne conduite à une profession qui a globalement respecté ses engagements à la suite de la baisse de la TVA à 5,5 %, mais il est plus essentiel encore de conforter l'ensemble des restaurateurs dans leur action, à la fois sur la modération des prix, le développement de l'emploi et l'amélioration des conditions de travail et de rémunération. Ce rapport, dont vous lirez les principales conclusions en pages 12 à 15, vient à point nommé - soyons lucides - pallier le déficit de communication dont la profession a été à la fois responsable et victime lors de la mise en place de la TVA à 5,5 %, laissant trop souvent la parole publique à ceux qui font métier de dénigrement sans jamais émettre la moindre idée.

Mais il serait imprudent de se contenter d'un satisfecit qui constate les bons chiffres de l'emploi, de la rentabilité retrouvée et de la modération des prix. Car le rapport Houel n'occulte pas une faiblesse de la profession à laquelle il est urgent de remédier. Dans le langage technocratique qui sied au genre, les auteurs soulignent que "l'évolution du taux d'investissement des entreprises ne montre pas une reprise nette de l'accumulation du capital productif". Plus clairement, il est indispensable aujourd'hui pour tous les restaurateurs d'engager des travaux de modernisation et de mise en conformité aux normes obligatoires, ne serait-ce que pour valoriser leur outil de travail.

C'est le bon moment : le Salon Equip'Hôtel ouvre la semaine prochaine et ce numéro de votre magazine est destiné à préparer votre visite.

L. H. R.

## L'Hôtellerie Restauration

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

journal@lhotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• COMMISSION PARITAIRE n° 0910 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 56 112 • ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION : Imprimerie IPS - 27120 PACY-SUR-EURE



Presse PRO

## 4-15 L'ACTU DE LA SEMAINE

16 COURRIER DES LECTEURS &amp; BLOGS DES EXPERTS de Pascale Carbillet

18-19 QUESTIONS-RÉPONSES &amp; BLOGS DES EXPERTS

## OÙ SONT LES FEMMES ?

20 • Ce mois-ci, portrait d'Audrey Jacquier, Le Vivarais à Lyon (69).

## LES ARTISANS DE L'EXCELLENCE

22 • Ce mois-ci, Arnaud Lechantre, fleuriste et MOF arrageois, travaillant pour les plus grands hôtels.

## RESTAURATION

24-28 • Yannick Alléno, chef 3 étoiles Michelin du Meurice défend la culture artisanale parisienne avec son 'Terroir Parisien'. Interview et recettes.

30 • Les Crayères des Montquartiers à Issy-les-Moulineaux (92) : un restaurant à 22 m sous terre.

32 • Julien Labrousse propriétaire de l'Hôtel du Nord (Paris XIX<sup>e</sup>) s'associe pour rouvrir le Théâtre du Trianon.34 • Repas d'exception pour le 50<sup>e</sup> anniversaire du Grand Hôtel de Solesmes (72).

36 • Passion conjuguee d'Alexandre et Annie-Claire Lamand pour La Bastide gourmande (06).

## ■ International

38 • François Payrard crée FPB, un concept de 'pâtisserie de quartier' à Manhattan (New York).

## 40-48 SECRETS DE CHEF

CARTE BLANCHE AU PÂTISSIER CHRISTOPHE MICHALAK



## ■ Restauration rapide

50 • L'enseigne américaine Hooters ouvre un nouveau restaurant à Francfort et vise la France.

• Fastissimo, un fast-food de chaîne à l'enseigne indépendante.

## CAFÉS, BARS, DISCOTHÈQUES

52 • Les frères Knoll créent un bar avant-gardiste pour le Studio du salon Equip'Hôtel 2010.

## HÔTELS

54 • Portrait d'Anthony Torkington, directeur général du Mas Candille à Mougins (06) et délégué régional des Relais &amp; Châteaux.

56 • Modernité et passé historique prestigieux pour l'Hôtel Abbaye école de Sorèze (81).

• Un complexe hôtelier doté de 2 restaurants dans les écuries du Château de Garrevaques (81).

58 • Accor surfe sur la tendance spas et mer avec Thalassa Sea &amp; Spa qui remplace Accor Thalassa.

## ■ Déco

60 • L'Oscar Hôtel du Havre (76) rend hommage aux années 1950.

61 • Le Luna Hotel Baglioni de Venise sacré Meilleur Hôtel d'Europe au prix Villégiature.

## ■ International

62 • Retour sur le succès de La Mamounia (Marrakech) un an après sa réouverture.

64 • Rénovation éco-responsable à l'Hôtel Russelior (5 étoiles luxe) à Yasmine Hammamet (Tunisie).

## 65-96 PETITES ANNONCES Ventes de fonds, offres et de demandes d'emploi.

## DÉVELOPPEMENT DURABLE

97 • Les deux restaurants de l'Hôtel Lotti à Paris proposent une carte de produits bio.

## Bienvenue au salon EQUIP'HÔTEL 2010

pages 98 à 133

Du 14 au 18 novembre, Paris porte de Versailles, une ballade parmi les 1 472 exposants du salon.

98-99 • Le guide du visiteur

Equip'Hôtel • Mobilier

• Salle de bains, forme

et bien-être • Spa

100-107 PAVILLON 2

110-121 PAVILLON 7-2

122-132 PAVILLON 7-3

• Technologies

• Arts de la table

• Produits alimentaires

108-109 PAVILLON 7.1

• Blanchisserie &amp; Hygiène

• Équipements de

• Zoom sur le Studio

• Équipements de cuisine

cuisine

• Linge • Luminaire

## PRODUITS &amp; ÉQUIPEMENTS

pages 134 à 160

FOIE GRAS ET CAVIAR ..... 134-137

BLANCHISSERIE ET HYGIÈNE ..... 143-145

PRODUITS ALIMENTAIRES ..... 138-139

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS ..... 146-151

ARTS DE LA TABLE ..... 140-142

INFORMATIQUE ..... 152-160

**Paris (VII<sup>e</sup>)** En novembre dernier, Jean-François Piège inaugurerait la brasserie de l'Hôtel Thoumieux, en avant-goût du restaurant gastronomique. Près d'un an plus tard, sa 'proposition' pour 20 couverts ouvre enfin ses portes précédant l'hôtel de peu.

NADINE LEMOINE

## La 'proposition' de Jean-François Piège

En général, on ouvre le restaurant gastronomique puis la déclinaison en brasserie. J'ai fait l'inverse, s'amuse **Jean-François Piège**. Mais je préfère l'appeler ma 'proposition'. La reprise en 2009, avec **Thierry Costes**, de l'institution Thoumieux, marquait le début d'une nouvelle aventure pour le cuisinier étoilé habitué aux palaces qui devenait patron. Les deux hommes ont un projet ambitieux : créer dans ce vieux bâtiment parisien (avec ses contraintes) un lieu de vie qui combine brasserie, restaurant gastronomique, hôtel de 15 chambres et salon privé, le tout dégageant une identité forte et cohérente travaillée avec les designers M/M (Paris). "Au-delà de l'association, Thierry, 37 ans, apporte son regard d'aujourd'hui, de

consommateur de son époque qui connaît de très nombreux établissements. Tous les deux, nous nous interrogeons sur la justesse de chaque choix en fonction de ce qui devrait plaire aux clients. Nous avons mis en doute le restaurant", déclare Jean-François Piège.

### "Rendre accessible"

Près d'un an de travaux pour la brasserie (100 couverts) au rez-de-chaussée. Prévue pour juin, l'ouverture du restaurant gastronomique de 20 couverts a été reculée au mois d'octobre. "Ce sont les aléas des travaux, mais je n'ai aucun regret, ce temps nous a permis de faire quelques changements par rapport au projet initial. Un plat n'est fini que le jour où on l'arrête. Le restaurant aussi."

Par une entrée séparée, les clients rejoignent le premier étage. À gauche, un bar, à droite, la 'proposition', décorée par l'architecte d'intérieur **India Mahdavi**. "Je reçois les clients chez moi. On est dans un appartement, un peu bas de plafond, et surtout c'est confortable. La distance entre l'assise du fauteuil et la table a été revue pour qu'on se sente vraiment bien. Pas de nappe, peu de couverts. Les clients me voient travailler en cuisine et je vais aussi apporter l'assiette, répondre à leur demande... L'idée, c'est de rendre accessible une cuisine de belle facture. L'ordonnancement du lieu crée cette proximité qui permet que nous soyons 10 (cuisine et salle confondues) pour 20 clients."

À l'arrivée, les clients se



© STÉPHANE DE BOURGIES

Jean-François Piège.

voient proposer un menu complet : entrées (grignotages), le ou les plats (70 € pour un, 90 € pour deux et 115 € pour trois), les fromages et les gourmandises. 5 propositions de plats formalisées par l'ingrédient principal : Noix de Saint-Jacques de plongée, Langoustine vivante, Turbot de Bretagne, Bœuf d'ici et d'ailleurs, Poularde de la cour d'Armoise. La carte des vins est pléthorique avec des bouteilles de 19 à 10 000 €.

La 'proposition', ou Restaurant Jean-François Piège, est ouverte cinq jours sur sept, le soir uniquement. Le chef-patron attend la fin des travaux des deuxième et troisième étages pour ouvrir le midi. D'ici quelques semaines, le duo Piège-Costes donnera le coup d'envoi de l'hôtel. Avant de s'atteler au salon et à la pâtisserie qu'ils viennent de racheter de l'autre côté de la rue. ■

### JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

79 RUE SAINT-DOMINIQUE

75007 PARIS

TÉL. : 01 47 05 79 79

WWW.JFPIEGE.COM



Un appartement cosy, avec moquette au logo Thoumieux, fauteuils en tissu et tables en bois réalisés par India Mahdavi.

# CHEF®

## Créez l'inoubliable



**NOUVEAU**

### *Noblesse et subtilité*

Un **exceptionnel équilibre** entre la **finesse** du goût de la **chair de homard** et la **flaveur** caractéristique de la carapace

### *Sublimez votre créativité*

- ▶ Confectionnez **saucés, crèmes, espumas** et **émulsions** riches en saveurs
- ▶ Réalisez **bisques** et **risottos**
- ▶ Pochez **poissons & crustacés**

*Découvrez tous les produits de la gamme Fonds & Fumets Premium*



Partenaire du

*Bourse d'Or*  
2011

*La Passion Culinaire*

**Nestlé**  
PROFESSIONAL®

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

**San Sebastián (Espagne)** Le 56<sup>e</sup> congrès du club Les Grandes Tables du monde a entériné les candidatures de nouveaux membres et évoqué un partenariat avec les prestigieux Relais & Châteaux, tout en réaffirmant son désir d'indépendance.

**MADINE LEMOINE**

## Les Grandes Tables du monde accueillent six nouveaux membres

Avec ses 144 membres répartis dans 23 pays, le club Les Grandes Tables du monde tient malgré tout à rester sélectif et à garder à son indépendance. *“Lors de l'assemblée générale, nous avons évoqué un éventuel rapprochement avec les Relais & Châteaux. Mais il ne s'agit aucunement d'une fusion. Nous voulons garder notre indépendance et le pouvoir de contrôler l'entrée des nouveaux membres selon nos critères”,* rappelle le président **Marc Haerberlin**, reconduit l'an dernier pour un mandat de cinq ans. *“Nous voulons conserver les maisons mythiques. Nous estimons a priori que les postulants doivent avoir deux étoiles Michelin, mais nous avons aussi une procédure qui permet des exceptions. D'abord, il faut avoir trois parrains membres pour pouvoir présenter sa candidature. Ensuite, en assemblée générale, l'intégration du candidat doit être votée à l'unanimité. Chaque membre a un droit de veto. Et cela ne va pas changer.”*

En revanche, le club comprend clairement les avantages que le réseau des Relais & Châteaux pourrait lui apporter, la très grande majorité de ses membres y est d'ailleurs déjà affiliée. *“Nous sommes une petite structure. Un partenariat avec eux aurait l'avantage de renforcer notre notoriété. Ils ont une force de frappe extraordinaire. Les discussions avancent”,* assure d'ailleurs Marc Haerberlin.

L'équipe des Grandes Tables du monde présidée par **Marc Haerberlin**.



L'assemblée générale du club qui s'est tenue à San Sebastián a, d'autre part, intronisé 6 nouveaux établissements : **Pierre Carrier** et **Pierre Maillet** pour le restaurant Albert I<sup>er</sup>, à Chamonix), **Bruno Oger** à La Villa Archange, au Cannet et **Philippe Etchebest** pour l'Hostellerie de Plaisance, à Saint-Emilion, en ce qui concerne la France. L'italien Trussardi alla Scala Ristorante à Milan, le restaurant Les Amis à Singapour et l'autrichien Landhaus Bacher à Mautern ont également fait leur entrée au club. 6 établissements sont par ailleurs sortis du groupe. Les membres ont découvert, à l'occasion du congrès, l'ouvrage *Recettes de chefs pour 3 petits gourmets*, paru chez Flammarion. Il regroupe 93 recettes de chefs membres de l'association destinées aux enfants, avec des

illustrations de **Nicole Lambert**, la mère des Triplés du *Figaro Madame*. Le livre, qui vient de paraître en librairie, sera également en vente dans les établissements du club. Le guide édité par les Grandes Tables du monde, quant à lui, tiré à 150 000 exemplaires, sera distribué à partir de janvier - février 2011 dans les maisons membres. Au printemps dernier, Les Grandes Tables du monde ont lancé leur application iPhone et relooké leur site internet. ■

### LE BUREAU DES GRANDES TABLES DU MONDE

Président : **Marc Haerberlin**, L'Auberge de l'III.  
 Vice-présidents : **Pierre Wynants**, Comme chez soi et **David Sinapian**, Maison Pic. Secrétaire général : **Patrick Scicard**, Le Pré Catelan.  
 Trésorier : **Serge Schaal**, La Fourchette des Ducs. Délégués restauration française : **Maryse** et **Michel Trama**, Hotel Michel Trama, **Jacques Chibois**, La Bastide Saint-Antoine. Délégués restauration hors France : **Heiner Finkbeiner**, Schwarzwaldstube et **Antonio Santini**, Dal Pescatore. Assesseurs : **Sylvie Buhagiar**, **Lasserre** et **Nicolas Fanucci**, The French Laundry.



Les chefs étoilés du Pays basque espagnol **Pedro Subijana**, **Martin Berasategui** et **Juan Mari** et **Elena Arzak** étaient aux fourneaux pour le dîner de gala.



## DANS UN BAR LAVAZZA, C'EST UNE TOUTE AUTRE MUSIQUE !

Un barman Lavazza peut compter sur toute une symphonie d'offres composées uniquement pour lui. En effet, Lavazza propose aux professionnels du café une gamme complète de services : des formations d'un niveau très élevé grâce aux cours du Training Centre, du matériel exclusif, des conseils spécifiques et bien sûr une large collection de mélanges adaptés à tous les goûts. Il n'est donc pas surprenant que dans les bars Lavazza, on puisse déguster un café toujours excellent, un véritable espresso italien préparé à chaque fois dans les règles de l'art, et savourer également toute une palette de spécialités uniques à base de café. Pour rejoindre le chœur des clients Lavazza, rencontrez-nous au Training Centre Lavazza, 15 Place de la Nation - 75011 Paris. Tél. 01 48 77 66 00 - Fax 01 48 77 97 05 ou connectez-vous au site : [www.lavazza.com](http://www.lavazza.com)

LAVAZZA est au Equip'Hôtel - Paris, Porte de Versailles. Stand B13. Du 14 au 18 Novembre 2010.

# LAVAZZA

THE REAL ITALIAN ESPRESSO EXPERIENCE\*



# Grands Crus d'Alsace



Harmonies subtiles,  
arômes intenses et purs,  
mémoire millénaire  
des pierres...  
L'appellation  
Alsace Grand Cru  
signe 51 terroirs,  
en très grand.



Alsace  
Les Grands  
Crus  
VinsAlsace.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

## RESTAURATION

L'Hôtellerie Restauration

### 'Un dîner avec Alain Ducasse', l'hommage de trois chefs italiens à leur maître

**Pollenzo (Italie)** Davide Oldani, Gennaro Esposito et Massimo Bottura ont conçu un repas en souvenir de leur passage dans les cuisines du Louis XV à Monaco. **BERNARD DEGIOANNI**



De g. à d. :  
**Christophe Martin,**  
**Gennaro Esposito,**  
**Alain Ducasse,**  
**Massimo Bottura,**  
**Davide Oldani** et  
**Ugao Alciati**, réunis  
pour un dîner-  
hommage.

**D**avide Oldani, Gennaro Esposito et Massimo Bottura, tous doublement étoilés aujourd'hui, souhaitaient que "la soirée, au-delà de la cuisine, soit la fête du partage." Les réjouissances se sont déroulées au restaurant Guido Pollenzo, dans la région du Piémont en Italie. Les trois chefs italiens ont retenu de précieux conseils de leur séjour dans les cuisines d'**Alain Ducasse**, déterminant pour la suite de leur parcours. "J'ai eu la chance de voir Alain Ducasse en cuisine. C'était en 1990 au Louis XV. J'y ai découvert le professionnalisme, la régularité, le sens de la hiérarchie. Il avait des idées nouvelles sur la cuisine méditerranéenne et utilisait des produits italiens", s'enthousiasme Davide Oldani. Dans son restaurant à Bergame, le D'O, il propose une "cuisine POP" (populaire) de haute qualité. Gennaro Esposito, lui, a d'abord eu Alain Ducasse comme client. "C'était en 1999. J'avais 29 ans. Il m'a ensuite invité deux mois au Louis XV. J'y ai appris les bases, les fonds, les sauces, l'organisation." Dans son restaurant Torre del Saracino, à Vico Equense non loin de Naples, il cuisine "grâce à Ducasse, avec les produits de [sa] région, ceux qu'[il] a à portée de main." Massimo Bottura, enfin, est arrivé au Louis XV en octobre 1992. "Je cuisinais des plats du terroir italien avec des techniques françaises. Alain Ducasse m'a dit : 'Ne refais pas mes recettes, ce ne sera pas ta cuisine. Il faut assimiler les concepts, pas les recettes.'" À la Osteria Francescana (Modène), Massimo Bottura reprend aujourd'hui les plats de sa région, l'Emilie Romagne, sous une forme ambitieuse. Il en modifie techniques de cuisson et textures, mais prend garde de préserver les goûts initiaux de ces spécialités.

RESUINSA  
TEXTILE ECOLOGY

PREMIER FABRICANT  
DE LINGE ESPAGNOL  
POUR HOTELS ET RESTAURANTS



UNE ÉQUIPE COMMERCIALE EST À VOTRE DISPOSITION DANS TOUTE LA FRANCE



www.resuinsa.com  
resuinsa@resuinsa.com  
+ 33 (0) 608 88 43 91  
export3@resuinsa.com



VENEZ NOUS RENDRE VISITE  
À EQUIP' HOTEL PARIS,  
HALL: 7.2 STAND: K34

# Le café et le bar dans tous leurs états à Equip'Hôtel

Au salon Equip'hôtel, le hall 7 regroupe les acteurs les plus innovants d'un marché toujours à la recherche de solutions les plus performantes pour les professionnels.

Sylvie Soubes

C'est dans le hall 7 que se concentrent les stands dédiés au secteur. Les marques parmi les plus dynamiques ont répondu à l'invitation. Côté matériel, Bravilor France avec sa nouvelle gamme à filtration rapide (stand D55), Cimbali et son expertise toujours plus grande et innovante dans l'expresso et le cappuccino (A/B 21/21), Conti, qui décline une large gamme de machines professionnelles, du piston manuel à l'injection (C074), Tassimo Professionnal (B047), San Marco (B003), La Spaziale (A29) ou bien Nuova Simonelli, qui offre un choix de machines traditionnelles ou hyper-automatisées. Sans oublier Rancilio Macchine Per Caffè qui allie la tradition italienne au savoir-faire suisse (B49), Reneka qui revient avec des gammes audacieuses et réussies (A57), Unic et sa gamme Tango, toujours au top de la fiabilité et de la performance (C30), Wega (A 49)...

## ■ 'New Age' et voyage gourmand

Pour le meilleur du petit noir, d'autres visites s'imposent. Chez Brita par exemple, pour son système de traitement de l'eau (E50), Mathieu, toujours en quête de matériel novateur (D30), Santos, dont les moullins restent une spécialité et qui surprend aussi côté boissons fraîches et préparations culinaires (C13).

Si vous recherchez à développer une vraie gamme de boissons 'new âge' à base de café, de lait et de chocolat, rendez-vous chez Nestlé Professional qui propose le tout nouveau concept Viaggi à partir d'une machine automatique, alliant la simplicité d'utilisation, une parfaite régularité des recettes dans la tasse ou le verre, tout en permettant un véritable voyage gourmand au cœur des saveurs (B085).

## ■ Pratiques et esthétiques

Les grands noms de la torréfaction sont aussi à Equip'Hôtel. Lavazza se place entre nouvelles machines et nouvelles manières d'aborder le café, comme le Cremespesso, une recette fraîche et onctueuse à proposer à l'heure d'une pause gourmande, au goûter ou pour finir un repas sur une note tout en douceur (B13). Grand défenseur du commerce équitable, Malongo déploie aussi la gamme 1,2,3 Spresso dédiée à la dosette avec cette année, aux côtés du café, un large choix de thés (C65). Richard, toujours très dynamique sur le marché des capsules, lance une gamme de 5 cafés, 3 thés en feuilles ainsi qu'une solution chocolat avec sa capsule de lait dédiée à la machine Capsy, qui permet de créer un véritable espace café dans une salle de réunion, dans un bar d'hôtel pour le petit déjeuner (C29)... D'autres découvertes sont à faire comme chez Saeco sur le stand Philips (B79), hall 2 et sa gamme Idea : des machines à café généralement de faible encombrement, pratiques et esthétiques.



Toutes les solutions machine à café sont sur le salon. Ici, l'Idea de luxe de Saeco.

## ■ Au Bar lounge, on réveille l'after

Mais ceci n'est qu'un aperçu des nombreuses solutions réunies par les dirigeants d'Equip'Hôtel pour cette édition. Pavillon 7 encore, le

Bar Lounge, imaginé par Didier et Fabrice Knoll, qui 'réveille' l'univers de la nuit. Une première pour le salon avec un espace d'exposition et un pôle d'animation. On est dans l'offre 'after', c'est-à-dire la consommation à partir ou après 19 h. Le matin sont prévus des ateliers, sources d'informations et de réponses concrètes pour les barmen, cafetiers mais aussi pour les hôteliers qui veulent dynamiser leur offre. L'après-midi, un chef, un barman et un DJ effectueront, en commun, des démonstrations où l'on parlera à la fois snacking, cocktails et musique. ■

Dates Equip'Hôtel, du 14 au 18 novembre, Porte de Versailles, Paris.

RETROUVEZ NOTRE DOSSIER SPÉCIAL EQUIP'HÔTEL PAGES 98-160

## EN BREF

### INTERCONTINENTAL REMPORTE LE PROJET DE L'HÔTEL-DIEU À LYON

**Lyon (69)** Et de deux. Le groupe InterContinental, en partenariat avec Eiffage, la société Generim et les deux architectes **Albert Constantin** et **Didier Repellin** - deux spécialistes de la réfection de monuments historiques -, vient de remporter le projet d'hôtel 5 étoiles sur le site de l'hôtel-Dieu à Lyon, devant le groupe Hyatt.

C'est donc le deuxième hôtel-Dieu, après celui de Marseille, qui va passer sous l'enseigne InterContinental. Montant estimé de l'investissement : 150 M€. L'établissement comprendra 140 chambres et suites ayant vocation à être classées en 5 étoiles, un centre de bien-être et un auditorium de congrès de 300 à 500 places.

Pour **Didier Boidin**, vice-président des opérations Europe de l'Ouest, Russie et Ukraine du groupe, "ce succès est le fruit de plus d'une année d'efforts consacrés au projet".

L'hôtel devrait ouvrir ses portes en 2014 ou 2015.

É. de B.

NISSAN NV200

**149€**  
HT/mois<sup>(1)</sup>

Credit bail sur 60 mois avec 1<sup>er</sup> loyer majoré de 3803,76€ HT & 59 loyers de 149€ HT.

VAN OF THE YEAR 2010\*



GARANTIE ET  
ASSISTANCE  
**3**  
ANS<sup>(2)</sup>



CLIMATISATION - RADIO CD - CAMÉRA DE RECU

[www.nissan-nv200.fr](http://www.nissan-nv200.fr)

SHIFT the way you move

AUTREMENT mobile

\* Élu par un jury européen de journalistes en presse spécialisée. <sup>(1)</sup> Exemple en crédit bail pour un NISSAN NV200 Fourgon 4 portes 1,5 dCi 85 ch Acenta avec pack Fresh et caméra de recul, au prix remis de 12 679,20€ HT (modèle présenté avec options phares antibrouillard au prix de 120€ HT et porte latérale coulissante gauche au prix de 200€ HT en supplément) après déduction d'une remise de 3 169,80€ HT (sur prix au 01/07/2010), 1<sup>er</sup> loyer majoré de 3 803,76€ HT et 59 loyers de 149€ HT. En fin de contrat, option d'achat finale de 1 521,50€ HT ou reprise de votre véhicule par votre concessionnaire pour ce montant diminué des éventuels frais de remise à l'état standard et des kilomètres supplémentaires, selon conditions générales Argus. Coût total en cas d'acquisition : 14 116,26€ HT. Offre valable du 01/10/2010 au 30/11/2010, non cumulable réservée aux utilisateurs professionnels et sociétés, hors loueurs, flottes et administrations chez les Concessionnaires participants. Sous réserve d'acceptation du dossier par DIAC - SA au capital de 61 000 000€ - 14, avenue du Pavé Neuf 93160 Noisy-le-Grand - SIREN 702 002 221 RCS Bobigny. <sup>(2)</sup> Limitée à 100 000 km. NISSAN WEST EUROPE SAS au capital de 4 253 835€, RCS Versailles B 699 809 174 Z.A du Parc de Pissaloup - 8, avenue Jean d'Alembert - 78194 Trappes Cedex.

# VIE PROFESSIONNELLE

L'Hôtellerie Restauration

## TVA à 5,5 % : "un retour sur investissement plus que significatif"

Le sénateur de Seine-et-Marne Michel Houel a rendu au secrétaire d'État au Tourisme, Hervé Novelli, les conclusions de son bilan d'étape sur les conséquences du taux réduit de TVA dans le secteur. Fondé sur des statistiques claires, ce rapport chiffré souligne les efforts de la profession et appelle au maintien du taux sur cinq ans et non trois.

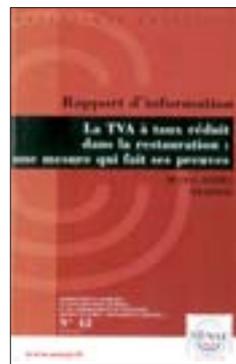
Pascale Carbillet



"Il faut laisser au sucre le temps de fondre", estime le sénateur de Seine-et-Marne Michel Houel, auteur du rapport présenté le 28 octobre dernier, aux côtés d'Hervé Novelli.

J eudi 28 octobre, le sénateur de Seine-et-Marne Michel Houel a remis à Hervé Novelli, secrétaire d'État au Tourisme, son rapport consacré aux résultats du taux réduit de TVA dans la restauration. Ce rapport délivre un bilan d'étape positif pour le secteur et demande le maintien de ce taux pendant une période d'au moins cinq ans

avait été mené pour apprécier les effets de la baisse de la TVA en restauration sur l'ensemble des objectifs prévus dans le contrat d'avenir (prix, emploi, social, investissement et niveau d'activité). Ce rapport est le fruit d'une analyse détaillée reposant sur des chiffres fiables, émanant d'organismes publics comme la Direction de l'animation de la recherche, des études et des statistiques (Dares) et l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee). "Avec cette



**Hôtellerie**

**GeHo LOGICIELS**

**Restauration**

**RESERVATION**  
Chambres - Appartements  
Gîtes - Locations de Salles  
Consulte (Multi sites)

**FACTURATION**  
Restaurants - Selfs (Badges...)  
Hébergement - Gites  
Traiteurs - Location Salles  
Clubs - Festivals - Salons ...

**ACHATS - STOCKS**  
Entrées & Sorties des Produits  
Traçabilité - Consommation  
Inventaires (Multi sites)  
Fiches Techniques - Menus

**AUTRES APPLICATIONS**  
Interfonctionnalités : Services, Téléphones,  
Comptabilité, Budgets, Codes Barres ...  
Autismes / Réervations centralisées, Bonnes ...  
Substitutions personnalisées

08.20.20.6.7.8.9    [geho@geho.fr](mailto:geho@geho.fr)

**INTERFACES**

**CONTACT HOTEL**

1990-2010  
20 ans !

Une diversité, Qualité interne reconnue par la Direction du Tourisme avec la licence de la Marque Qualité Tourisme

Une ligne de Produits signes et marqués, en faveur du développement durable

Un site portail dynamique [www.contact-hotel.fr](http://www.contact-hotel.fr)

Une méthode de Réservation avec Call Center

Un guide papier national édité 2 fois par an soit plus de 120 000 ex.

200 000 cartes de fidélité commencent en 2007

Une centrale d'Achat et un Réseau de fournisseurs professionnels les plus compétitifs

Un partenariat avec les grandes Compagnies d'Assurance et les agences de voyage

Un service Développement Marketing et public

www.contact-hotel.fr    [info@contact-hotel.com](mailto:info@contact-hotel.com)

**SANTOS** Le spécialiste du jus depuis 1954

Site Internet: [www.santos.fr](http://www.santos.fr) - E-mail: [santos@santos.fr](mailto:santos@santos.fr) - Tel : 04 72 37 35 29 - Fax : 04 78 26 58 21

On ne peut choisir son style de décoration que si l'on a un large choix.

Comme sur notre site, avec 200.000 tableaux et 25.000 artistes.

Demandez notre catalogue

<http://www.repro-tableaux.com>

REPRO-TABLEAUX.COM

REPRO-TABLEAUX.COM | 149, av. du Maine | 75014 Paris  
marketing@repro-tableaux.com | Num. Vert: 0 800 300 165

Problème sanitaire

**PROTÉGEZ VOTRE ACTIVITÉ.**

Cafés Hôtels  
Groupama  
100%  
avec les  
PROS  
Restaurants



**Cafés, Hôtels, Restaurants**

La garantie Sécurité Alimentaire de Groupama vous indemnise des conséquences financières en cas de problème sanitaire\*.

Pour en savoir plus, renseignez-vous auprès de votre conseiller Groupama pro sur [www.groupama-pro.fr](http://www.groupama-pro.fr)



Toujours là pour moi.

## VIE PROFESSIONNELLE

L'Hôtellerie Restauration

Ce produit n'est pas un produit répulsif.

**KILDOR**  
Complexe de plantes

Pour en finir avec le fléau des punaises de lit

Produit anti-insectes (cafards, etc.)

Pour éviter la prolifération, traquez dès les premiers signes

JLP PROMOTION La Levanchée 39570 Courlaoux  
Tél./Fax : 03 84 35 33 98 • jldprom@wanadoo.fr • www.jldprom.fr

Le logiciel préféré des hôtels - restaurant en France

**Vega**

EQUIPHOTEL  
PARIS  
14 - 18 NOV. 2010  
Stand C62  
Hall 2

Vega est un logiciel du Groupe QuatuorHôte - n° Azur 0 810 699 470  
Toulouse | Rennes | Paris | Strasbourg | Lyon | Marseille

**ACTIFH**  
International

Spécialiste en Hôtellerie Restauration depuis plus de 15 ans

Audit • Conseil • Formation • Accompagnement à l'ouverture et Assistance à l'exploitation

Tel. : +33 (0)4 93 64 01 26 www.actifh.com

WYM Conseils & Services + 45% de chiffre d'affaires\*  
c'est ... + 30 % de taux d'occupation\*  
et aucun frais d'adhésion !

- ✓ Suivi quotidien de l'évolution des ventes,
- ✓ Application des techniques de Yield Management,
- ✓ Proposition de solutions de commercialisation,
- ✓ Gestion des modifications quotidiennes sur les sites,
- ✓ Aucun engagement financier.

La facturation se base sur les réservations apportées.  
C'est la garantie de plus de réservations et d'une augmentation du chiffre d'affaires.

Contact : 01 42 51 59 44 info@wymservices.com  
www.wymservices.com

évaluation sérieuse, cela permet de rétablir un certain nombre de vérités bien loin des fantasmes et autres contrevérités largement diffusées dans la presse", estime le secrétaire d'État, qui tient aussi à rappeler que le contrat d'avenir a été conclu entre le Gouvernement et les représentants de la profession pour une période de trois ans, et qu'il n'appartient à personne de vouloir remettre en cause sa durée.

### Des critiques excessives

Le sénateur Michel Houel rappelle que la baisse de TVA en restauration est critiquée depuis sa mise en place et que cette mesure a fait couler beaucoup d'encre. Il tient à préciser que le coût net pour les finances publiques de cette mesure s'élève à 2,4 milliards d'euros, soit une somme qui correspond à une perte de recette de TVA de 3 milliards d'euros, partiellement compensée par la suppression des aides au secteur - dites 'prime Sarkozy' -, qui représentent 600 M€. Le sénateur avoue qu'avant d'avoir étudié en détail l'impact de cette mesure, lui aussi était sceptique sur son bien-fondé ; "mais ce rapport montre qu'il s'agit d'un retour sur investissement plus que significatif", estime aujourd'hui Michel Houel.

### De réelles baisses de prix perçues comme insuffisantes

Le respect de la baisse des prix par la profession demeure la mesure la plus controversée, et celle qui a le plus focalisé les critiques. Michel Houel admet qu'au lendemain de l'application du taux réduit de TVA, sa première réaction a été d'estimer que les prix n'avaient pas baissé comme ils le devaient. Mais une réduction

de TVA de 14,1 points, intégralement répercutée sur les prix et produits auxquels elle s'applique, permet de baisser les tarifs de 11,8 % seulement, et non de 14,1 %. Sans oublier que la réduction du taux de TVA ne concerne qu'une partie de l'offre en restauration : la vente d'alcool, les ventes à emporter, les ventes des micro-entreprises (en franchise de TVA) n'ont pas été affectées par ce changement de taux. En conséquence, le sénateur conclut que la baisse de prix TTC maximale théoriquement envisageable n'est pas de 11,8 % mais de seulement 7,5 %. Sur cette base, l'objectif de baisse des prix atteindrait 2,5 % (avec une répercussion d'un tiers de la baisse de TVA à destination des consommateurs). Or, en tenant compte de l'inflation, l'indice des prix dans la restauration montre une baisse réelle des prix de 2,5 points en mai 2010 et de 2,15 points en août 2010, soit des niveaux proches de cet objectif de 2,5 %.

### Un impact réel sur l'emploi

Le rapport montre que la baisse des prix à la consommation, aussi modeste qu'elle puisse paraître, n'en a pas moins produit un effet économiquement mesurable. À un niveau macroéconomique, il relève qu'une baisse des prix de 1 % s'est accompagnée d'une hausse du chiffre d'affaires hors taxe de 1,1 %. Cependant, Michel Houel déplore dans son rapport que n'aient pas été déployés "des indicateurs de performances opérationnels aisément lisibles, ainsi que la mise au point d'une politique de communication plus pertinente sur la question si sensible de la baisse des prix". Hervé Novelli reconnaît une part de responsabilité dans cette mauvaise communication à

l'égard de l'opinion publique, tout en pointant les défaillances des organisations professionnelles dans ce domaine. La reprise de l'activité en volume s'est accompagnée d'une forte croissance de l'emploi. Le secteur des hôtels, cafés, restaurants a créé 29 500 emplois en un an (de juillet 2009 à juin 2010) dont 26 700 pour le seul secteur de la restauration. Les effectifs de ce dernier ont donc augmenté de 4 %, un rythme quatre fois supérieur à celui du secteur tertiaire marchand. Selon le rapport, sur ces 26 700 emplois supplémentaires, 19 400 sont spécifiquement liés à l'impact de la baisse de TVA. "Si la restauration n'a pas toujours été à la pointe du progrès social, ce n'est plus le cas aujourd'hui avec l'accord du 15 décembre 2009

qui concerne pas moins de 600 000 salariés", constate en outre le sénateur. Le coût des accords sociaux conclus dans la branche est évalué à près d'un milliard d'euros par an. En effet, la grille de salaires conventionnels des HCR a été revalorisée de l'ordre de 3,04 % en moyenne pondérée. L'accord a également créé une prime TVA représentant 2 % du salaire de base annuel dans la limite de 500 € par an.

### Des avancées sociales significatives

Les salariés bénéficient aussi de deux jours fériés supplémentaires, ce qui leur permet d'accéder au régime de droit commun en la matière. Et surtout, l'accord met en place un régime

mutuelle frais de santé obligatoire pour toutes les entreprises du secteur. Comme le déclare Michel Houet, "il faut laisser le temps au sucre de fondre".

Celui-ci estime qu'il s'agit d'une très bonne mesure pour la profession et il envisage mal un retour en arrière. Quant à un éventuel relèvement du taux à 12 % par exemple, il considère que cette hypothèse n'est pas sérieuse, qu'elle conduirait à une forte inflation et par conséquent à un recul de la demande et des emplois. Il rappelle que les pouvoirs publics doivent assurer au secteur de la restauration une certaine stabilité de ses perspectives en n'en modifiant pas le cadre fiscal à court ou moyen terme. Raison pour laquelle il préconise de maintenir absolument

le taux réduit pendant au moins cinq ans - et non pas trois - afin d'apporter visibilité et sécurité aux professionnels. Il précise néanmoins qu'il faut aussi maintenir la pression sur les restaurateurs en leur rappelant leurs engagements en la matière. "Nous nous réjouissons des conclusions de ce rapport qui viennent confirmer les résultats que nous pouvons observer sur les territoires, chez nos adhérents. Nous appelons en effet à la pérennisation de ce taux, condition sine qua non pour offrir de la visibilité et de l'espoir aux hôteliers, cafetiers et restaurateurs, les inciter à poursuivre leurs efforts d'investissements et leurs engagements vis-à-vis de leurs salariés", déclare **Roland Héguay**, président de l'Umih. ■



**VOTEZ**  
EN QUELQUES CLICS

## CHEFS D'ENTREPRISE, COMMERÇANTS

**DU 25 NOVEMBRE  
AU 8 DÉCEMBRE 2010**

**AGISSEZ DANS L'INTÉRÊT  
DE VOTRE ENTREPRISE**

ÉLISEZ CELLES ET CEUX QUI VOUS REPRÉSENTENT  
À LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE PARIS

**VOTEZ PAR INTERNET  
OU PAR COURRIER**



0820 012 112

0,12 €/minute



Chambre de commerce  
et d'industrie de Paris

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

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

### On peut déduire les repas mis à la disposition d'un salarié, même s'il ne les consomme pas

**Un employé, second de cuisine, peut-il refuser le déjeuner et le dîner dans le cadre de son travail, alors que le reste du personnel, lui, les prend ? Dans l'affirmative, quelles sont les conséquences de cette décision sur les bulletins de salaire ?**

Au terme de l'article D.3231-13 du code du travail, les employeurs des CHR ont l'obligation de nourrir gratuitement leur personnel ou de leur verser une indemnité compensatrice. C'est l'employeur qui choisit de nourrir ses salariés ou de leur verser une indemnité compensatrice, s'il ne peut pas ou ne veut pas les nourrir. Dans les deux cas, ces avantages en nature, qui sont évalués à 3,31 € par repas (depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2008, sans réévaluation en 2009 et 2010), doivent figurer dans le salaire brut afin d'être soumis à cotisations sociales. Si le salarié consomme réellement ses repas, ils seront déduits du salaire net. En revanche, si l'employeur met des repas à la disposition d'un salarié, et que ce dernier choisit de ne pas les consommer pour quelque raison que ce soit, l'employeur a le droit de procéder à la

P. L.

déduction de ces repas, comme si le salarié les avait réellement consommés. Ceci n'apparaît pas dans la convention collective, mais la jurisprudence en a décidé ainsi. Effet, dans un arrêt du 16 février 1994, la Cour de cassation a permis à l'employeur de décompter les repas qu'il a mis à la disposition du salarié, même quand celui-ci n'a pas voulu les consommer. Dans cet arrêt, un salarié musulman qui n'avait pas mangé dans l'établissement pendant le Ramadan réclamait le paiement d'une indemnité compensatrice de nourriture pour ses repas non pris. Les juges ont considéré que l'employeur n'avait pas à rembourser ces repas, dans la mesure où il les avait mis à la disposition du salarié. Lire la suite de la discussion avec le code **13180B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit du travail en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

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

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

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

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

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

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

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

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

Multimédia - Agence Commerciale  
 Parc Technologique de l'Île de France  
 118, Avenue de la Queue  
 93 373 Mousins Paris  
 France

Comment nous contacter ?  
 Email : [multimedia@multimedia.fr](mailto:multimedia@multimedia.fr)  
 Téléphone : 04 92 28 26 43  
 Fax : 04 92 28 26 44

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

### Qui doit payer la taxe d'habitation d'un logement de fonction ?

**Directeur d'hôtel, je bénéficie d'un logement de fonction, mais on me demande de payer la taxe d'habitation pour ce logement. Est-ce normal ?**

D. V.

Au regard de la réglementation, c'est au salarié qu'il incombe de payer la taxe d'habitation pour son logement de fonction. La taxe d'habitation est perçue au profit des collectivités locales (c'est-à-dire la commune et le département). Cette taxe est établie au nom de toute personne, quel que soit son titre (propriétaire, locataire, occupant à titre gratuit), à partir du moment où elle a la disposition ou la jouissance des locaux imposables. Cet impôt est dû par le salarié à partir du moment où ce dernier a la possibilité d'occuper ce logement à tout moment. L'occupation doit être privative. Dans le cas d'un logement de fonction, une documentation administrative émanant de la Direction générale des impôts (Doc. adm. 6 D 1221-12 et 212-12) est venue préciser que toute personne disposant d'un logement de fonction est personnellement imposable à la taxe d'habitation. Peu importe que la mise à disposition du logement soit accordée à titre onéreux ou à titre gratuit. Lire la suite de la discussion avec le code **13181B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit du travail en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

" Dans nos métiers, qui n'est pas prêt à faire de réelles économies aujourd'hui ? "

**Jean-Jacques Prévôt**  
Restaurateur à Cavailhon,  
Toque Blanche 2006



**Les raisons  
de son choix :**

**-15%**  
sur le prix du gaz <sup>(1)</sup>  
**REMISE GARANTIE 2 ANS**

Avec l'offre **POWEO PRO Eco Duo**

- Une seule facture pour vos 2 énergies
- 15% de réduction sur le gaz <sup>(1)</sup>
- 100 % d'électricité verte certifiée <sup>(2)</sup>
- Une assurance dépannage gratuite pendant 1 an

Et toutes les garanties POWEO :

- Une sécurité d'approvisionnement et d'intervention assurée par le Service Public
- Aucune modification des installations, et POWEO s'occupe des démarches administratives

Contactez-nous pour  
estimer vos économies :

**30 20**  
Appel gratuit depuis un poste fixe.

Retrouvez toutes nos offres sur  
**poweo.fr**

Rubrique : Professionnels

L'énergie positive  
**POWEO PRO**

Opérateur d'électricité et de gaz

Offre valable jusqu'au 30 novembre 2010

(1) Remise sur le prix HT de votre offre tarif réglementé en vigueur. Offre réservée aux professionnels, valable pour toute nouvelle souscription, pour les tarifs Electricité Bleu Base et Bleu HP/HC Base LJP et Tempo et pour les tarifs Gaz Base, BS, BT et B2. Offre POWEO Pro Eco Duo réservée à la souscription d'une offre électrique et d'une offre gaz. Remise garantie deux ans. Au-delà, POWEO s'engage contractuellement à vous profiter de tarifs ultérieurs au tarif réglementé. (2) Pour chaque MWh consommé, s'engage à acheter 100% d'électricité verte sous forme de certificats verts. Spéculation autorisée par l'ARJEL (17), Institut d'Énergie Française au sein de son système de certification européen des énergies renouvelables (ECR) - Renewable Energy Certificate System.

POWEO EST NOTRE AVENIR, ECONOMISONS LA ! POWEO SA au capital de 14 351 499 € - RCS Paris 422 205 448 - Siège social : Avenue de la - 48, rue Washington - 75400 Paris cedex 8

**NOUVEAU !  
OUVERTURE LE  
DIMANCHE**

# Salon des Vins de Loire

**ANGERS - FRANCE  
PARC DES EXPOSITIONS**

**DIMANCHE 30,  
LUNDI 31 JANVIER ET  
MARDI 1<sup>ER</sup> FÉVRIER 2011**

Découvrez en un seul lieu :

Tout le Vignoble  
de Loire du  
PAYS NANTAIS au  
CENTRE-LOIRE

77 AO

Tous  
les types de vins  
SECS, MOELLEUX,  
TRANQUILLES  
et  
FINES BULLES

Toutes  
les couleurs  
BLANCS,  
ROUGES  
et ROSÉS

600  
EXPOSANTS  
Viticulteurs,  
Négociants,  
Caves  
Coopératives

Le rendez-vous annuel des professionnels  
pour découvrir en avant-première  
**LE NOUVEAU MILLESIME**

Retrouvez toutes les informations  
et demandez vos accès au salon sur

[www.salondesvinsdeloire.com](http://www.salondesvinsdeloire.com)

ACCÈS RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX PROFESSIONNELS

PUBLICIS ACTVS - 85 Rue de la République - 49100 Angers - France - Tél : 02 41 38 11 11

**Une question ? Allez sur**

les Blogs des Experts  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Sauteuse : quel type de chauffe choisir ?

**Je vais devoir investir dans une sauteuse pour mon activité de traiteur, mais je suis un peu perdu dans tous les modèles. Le VarioCooking 311 de Frima a retenu mon attention. Quelles sont les informations le concernant (fiabilité, efficacité, consommation...) ? D'autres marques proposent des produits attractifs (Bonnet, Elro, Electrolux)... En temps normal, je serais parti sur un chauffage au gaz, mais le système Frima avec les plaques vitro intégrées dans la cuve me paraît intéressant. Je l'utiliserai pour braiser, snacker, cuire de nuit à basse température et sous vide.**

Nico

Bonjour Nico,

Je n'ai jamais utilisé personnellement ce matériel. Mais voici la réponse du chef de production d'un hôpital parisien :

"Concernant ta demande professionnelle, nous avons un VarioCooking 211+ et un VarioCooking 311+ (le +, comme tu le sais, se rapportant au système de pression). C'est un matériel extrêmement fiable, les utilisateurs en sont très satisfaits. La montée en température est très rapide et pratique pour saisir, colorer et cuire la viande.

Sur le plan de l'efficacité, le gain de temps est appréciable.

Exemple pour un sauté de bœuf : temps de cuisson normal : 2 h 30. Avec le VarioCooking 311+ : 1 heure. Donc un gain de temps d'une heure et demie.

Pour un sauté de porc ou de veau, temps de cuisson normal : 1 h 30. Avec le VarioCooking 311+, le temps de cuisson est ramené à 50 minutes, donc un gain de temps de 40 minutes. Sa capacité pour une viande de 2<sup>e</sup> catégorie est de 100 kg.

Frima organise des formations très professionnelles sur le terrain et/ou lors de sessions à l'extérieur.

Sur le plan de la consommation, je ne peux pas répondre avec précision, car je n'ai qu'un compteur général."

Pour la puissance électrique, vous devrez avoir 47 kW en plus de votre installation actuelle. Un des avantages d'une sauteuse à gaz, c'est qu'elle existe en version transportable sur roues pour les banquets à l'extérieur. Lire la suite de la discussion avec le code **12997B** sur le moteur de recherche de [www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)

→ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Jean-Gabriel du Jaifin 'Équipements et matériels en CHR : faire son choix sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Questions-Réponses & Blogs des Experts

### Vins moelleux et liquoreux : quelle est la différence ?

**Quelle est la différence légale entre un vin moelleux et un vin liquoreux ? S'agit-il juste d'une différence de sucre résiduel ? À quelle région ces dénominations s'appliquent-elles ? Peut-on utiliser ces termes en Alsace ? Merci pour votre réponse.** Michael

Bonjour,  
Pendant très longtemps, les vins du type sauternes, monbazillac, bonnezeaux... ont été qualifiés de vins moelleux ou liquoreux selon la teneur en sucre résiduel. Depuis la mise en place de la législation européenne (1<sup>er</sup> août 2009), on utilise termes moelleux ou doux qui sont utilisés.



Au regard de cette législation :

- moelleux est utilisé à la condition que le vin en question ait une teneur en sucre résiduel comprise entre 12 et 45 g/l.
- doux est utilisé à la condition que le vin ait une teneur en sucre résiduel de 45 g/l au minimum.

Cette terminologie s'applique à l'Alsace, mais dans cette région, ce sont les mentions 'vendanges tardives' (VT) ou 'sélection de grains nobles' (SGN) qui sont généralement utilisées, avec des normes particulièrement sévères.

Pour le millésime 2009 :

- VT : gewurztraminer et pinot gris : 257 g/l soit 15,3° d'alcool en puissance. Riesling et muscat : 225 g/l, soit 14° d'alcool en puissance ;
- SGN : gewurztraminer et pinot gris : 306 g/l soit 18° d'alcool en puissance. Riesling et muscat : 276 g/l soit 16,4° d'alcool en puissance.

Lire la suite de la discussion avec le code 13076B sur le moteur de recherche de [www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Paul Brunet 'Le vin et les vins au restaurant' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## On n'est pas tous égaux face à la retraite

Mais vous êtes libre de choisir une  
**épargne retraite labellisée.**

podrains - © J. Rouxel - aab - 2010



**PREMIER ET UNIQUE  
CONTRAT D'ÉPARGNE RETRAITE  
EN POINTS LABELLISÉ**

### MÉDICIS RETRAITE MADELIN

Médicis retraite Madelin est la solution d'épargne retraite sur mesure spécialement conçue pour les travailleurs indépendants. Nos contrats de retraite en points labellisés vous garantissent la constitution d'une rente à l'abri des effets négatifs des crises financières.

- Frais réduits** Vos frais de gestion sont les plus bas du marché.
- Rente garantie** Quoi qu'il arrive, votre rente est garantie au moment de votre départ en retraite.
- Performance** Avec un taux de rendement retraite moyen supérieur à la moyenne du marché, vous vous assurez une retraite sans équivalent.
- Simplicité** Chaque année, sans frais, vous pouvez modifier le montant de vos versements en fonction de votre trésorerie.

**Qui d'autre que Médicis peut vous proposer  
de tels avantages ? Renseignez-vous gratuitement :**

**N° Vert 0 800 240 240**  
appel gratuit depuis un poste fixe

[www.mutuelle-medicis.com](http://www.mutuelle-medicis.com)

**médicis**  
votre mutuelle retraite

**VOTRE INDÉPENDANCE A UN BEL AVENIR**

Mutuelle des Entreprises et des Indépendants du Commerce, de l'Industrie et des Services - 18 rue de l'Amiral Hamelin  
75780 Paris Cedex 16 - Mutuelle adhérente à la FNMF et soumise aux dispositions du Livre II du Code de la Mutualité  
N° Registre National des Mutuelles : 315 062 687 - [infos@mutuelle-medicis.com](mailto:infos@mutuelle-medicis.com)

Au piano ou en salle, dans l'encadrement hôtelier ou dans la sommellerie, elles font bouger les lignes d'un secteur qui s'éloigne à grands pas des stéréotypes machistes. Dans cette série de portraits, **L'Hôtellerie Restauration** a voulu mieux connaître ces personnalités féminines qui changent la donne.



CE MOIS-CI, AUDREY JACQUIER, LE VIVARAIS, LYON (II<sup>e</sup>)

## Audrey Jacquier règle son pas sur celui de son père

**Lyon (II<sup>e</sup>)** Elle n'a jamais franchement hésité sur le choix de sa trajectoire professionnelle et lance son message : "Si une fille veut devenir cuisinière, qu'elle le fasse. Il faut foncer sans regarder en arrière et sans regret !"

P. E.

J eudi 7 octobre 2010, peu avant neuf heures. **Williams** et **Audrey Jacquier** investissent la cuisine du Vivarais, place Gailleton, à Lyon, où le restaurant a connu ses heures de gloire. Ils en sont désormais propriétaires et attaquent leur premier service. La veille, père et fille ont mal dormi. Ils sont en confiance, mais rien n'est évident lorsque l'on se retrouve ainsi à la tête de sa première affaire. Les deux caressaient depuis longtemps le rêve de travailler ensemble. Ils le concrétisent.

Retour en arrière. Audrey n'est qu'une gamine mais déjà elle met la main à la pâte. **André Receveur**, son arrière-grand-père, lui a souvent raconté son tour de France, qui lui a permis de travailler chez les plus grands. Alors, sous le regard de son père cuisinier, elle s'amuse. "Petite, j'imaginais plein de métiers que je pourrais exercer, mais à chaque fois, c'était la même chose : je voulais être chef cuisinière. Je ne savais pas encore comment y arriver. J'aidais mon père pour les extras dans les restaurants sans me sentir obligée de le faire. Mais il existait déjà une vraie complicité : en cuisine, on se comprend."

Tout naturellement, elle suit la filière professionnelle, à Lyon, au lycée Jehanne de



"On s'était toujours dit que l'on travaillerait ensemble et je considère que vivre cette aventure est une chance inespérée", explique **Audrey Jacquier**, ici avec son père **Williams**, devant Le Vivarais, le restaurant dont ils sont désormais les propriétaires.

France où son père enseigne. Pas évident tous les jours. "C'est vrai que cela faisait jaser certains mais cela me laissait indifférente ; je voulais faire mes preuves", raconte celle qui a terminé avec un BEP et un bac technologique. "Ce qui me motive, c'est d'essayer d'être la meilleure. J'ai rencontré un brin de machisme sur ma route car cela reste un univers masculin. Mais en étant souvent mise en bas de l'échelle, j'ai eu envie de [progresser]." Et elle l'a fait. À travers stages ou extras chez plusieurs cuisiniers lyonnais : **Pierre Orsi**, **Christian Lherm**,

**Gérard Vignat**. Et elle a remis à plus tard ses envies de courir le monde, d'aller aux États-Unis ou en Grande-Bretagne pour trouver d'autres inspirations culinaires.

### "Un vrai travail d'équipe"

Jeudi 7 octobre, peu après quinze heures. Le premier service s'est bien passé. Une vingtaine de couverts et des clients à l'évidence satisfaits de trouver ici des classiques : quenelle, tête de veau, foie de veau au vinaigre de framboise ou bœuf à la ficelle. Des plats qui ont l'heur de plaire à une jeune fille de 19 ans qui épaula son père et ne revendique qu'un rôle de commis ! "Je n'ai pas encore assez d'expérience. Travailler avec mon père ? On s'était toujours dit que l'on travaillerait ensemble et je considère que cette aventure est une chance inespérée. Même s'il crie en cuisine, ce qui est normal pour un chef - elle sourit -, tout se passe bien. Et avec **Florian Chatelard**, le second, nous faisons un vrai travail d'équipe. Tout le monde touche à tout et moi, je me concentre surtout sur la pâtisserie en attendant la suite."

La suite ? Une cuisine plus 'contemporaine' par exemple ? "Je mentirais si je disais que je ne pense pas parfois à une cuisine plus 'décalée', mais les grands classiques ne manquent pas de charme. Je suis encore en phase d'apprentissage et commencer par des choses simples n'est pas plus mal. Il y a quelques jours, j'ai fait un repas chez **Paul Bocuse** : c'était une merveille."

Audrey avoue son admiration pour **Anne-Sophie Pic** - "ce n'est pas possible, c'est trop beau" - et se dit "impressionnée" par **Michel Roth** MOF et Bocuse d'or qu'elle a vu à la télévision. De quoi rêver ? "C'est vrai que préparer le concours du Meilleur ouvrier de France ou le Bocuse d'or, cela doit être fabuleux. J'ai le temps", constate-t-elle simplement. Dans une ville où la cuisine des mères incline à une certaine nostalgie, une place est à prendre. "Si plus tard on parle de moi comme une mère..." murmure-t-elle. Chiche, 'la Mère Jacquier' ? "Pourquoi pas ?" se marre-t-elle. ■

### LE VIVARAIS

1 PLACE DU DOCTEUR GAILLETON  
69002 LYON  
TÉL. : 04 78 37 59 49



LA POSTE  
SOLUTIONS **BUSINESS**

# IDTIMBRE. OFFREZ-VOUS UNE CAMPAGNE D’AFFICHAGE QUI TIENT SUR UN TIMBRE.

Avec IDtimbre, votre courrier devient votre publicité, que ce soit pour l’anniversaire de votre entreprise, les soldes, le lancement d’un nouveau produit ou pour faire connaître le logo de votre marque. La Poste vous offre un nouveau choix, celui de personnaliser votre timbre pour renforcer votre communication.

Pour plus d’informations, rendez-vous sur [www.laposte.fr/idthimbre](http://www.laposte.fr/idthimbre)

La Poste Solutions Business, les nouveaux choix pour développer votre entreprise.

LES SPECIALISTES  
ENTREPRISES

3634  
Service Client Entreprise



LA POSTE



LA CONFIANCE DONNE DE L'AVANCE

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

Par leur exigence et leur savoir-faire incomparables, ces professionnels contribuent dans l'ombre au rayonnement des arts de la table. Cette nouvelle série de **L'Hôtellerie Restauration** vous propose de partir à leur rencontre.



Symbole de l'accueil du client, la décoration florale séduit de plus en plus les professionnels des CHR.

## CE MOIS-CI, ARNAUD LECHANTRE

# Les arts de la table version 'haute couture'

**Arras (62)** Connus pour l'excellence de son travail, avant-gardiste et créateur hors pair, le fleuriste et artisan MOF arrageois Arnaud Lechantre travaille pour les plus grands hôtels et restaurants de sa région. Portrait.

Mylène Sacksick

Arnaud Lechantre, fleuriste MOF, travaille au service des arts de la table.



niériste. À l'âge de 10 ans, il dispose de son propre jardinet mêlant légumes, tomates, fraises... et fleurs. Jusqu'au jour où sa mère rachète un magasin de fleurs. Son rêve évolue alors, et il s'imagine reprendre les rênes de l'affaire familiale. Ce qu'il fera à l'aube de sa majorité, son diplôme de CAP fleuriste en poche. Dix ans plus tard et des clients à n'en plus pouvoir, Arnaud rachète une grande boutique à Arras, qu'il réaménage façon loft new-yorkais. En moins de deux mois, le succès est au rendez-vous. Fin connaisseur de botanique et d'horticulture, il sait que c'est la touche artistique personnelle qui fera la différence. *"De nos jours, on peut tout se permettre : employer des matériaux comme le fil de fer ou l'acier, des perles et des diamants, des contenants en zinc et des verreries colorées, coller des fleurs sur des supports..."*

### De plus en plus d'adeptes

Cette créativité débordante, récompensée, en 2000, par le titre de Meilleur ouvrier de France, lui ouvre également les portes des plus grands hôtels et restaurants de la région : *"La décoration florale trouve de plus en plus d'adeptes parmi les professionnels des CHR. Cette activité représente désormais un quart de mon chiffre d'affaires."* Accompagné de ses neuf assistants, Arnaud signe ainsi des créations sculpturales à couper le souffle : près de 120 bouquets et 6 000 tiges de roses mis en scène chaque mois. ■

En plein travail, Arnaud Lechantre est entouré de fleurs aux mille couleurs, de renoncules sur le point d'éclorre et de roses qui embaument son magasin. Mélanger les essences, harmoniser les formes, marier les tons... Autant de gestes qu'il connaît sur le bout des doigts, après quinze ans de métier. Bien plus qu'un fleuriste, c'est un créateur d'ambiances et d'émotions qui travaille pour les grands hôtels et restaurants du Nord. *"Baptême, mariage, décès, on ne propose pas la même composition florale selon les circonstances de la vie. Lorsque je travaille pour le secteur hôtelier, c'est la même chose : les fleurs sont en quelque sorte l'accueil du client, elles donnent une teinte particulière*

*aux événements."* Cet artisan sait par exemple qu'on ne propose pas de centre de table pour un dîner en amoureux. Arnaud a d'abord rêvé de devenir pépi-

### FLEURISTE ARNAUD LECHANTRE

69 BOULEVARD FAIDHERBE  
62000 ARRAS  
TÉL. : 03 21 51 66 81

## FORMATION ET DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

### Devenir fleuriste

Le diplôme de référence pour exercer est le CAP fleuriste. Le niveau bac permet de s'installer à son compte. Préférer alors un BP fleuriste pour se spécialiser en art floral, et un brevet technique des métiers fleuriste pour approfondir la gestion d'un point de vente.

Pour en savoir plus : Fédération nationale des fleuristes de France : [www.fnff.fr](http://www.fnff.fr)

Chaque année, 1 000 à 1 300 postes de fleuristes sont à pourvoir. Les 13 000 boutiques traditionnelles représentent 75 % des points de vente et emploient 22 000 personnes. Le développement de rayons spécialisés dans les hypermarchés et les jardinerie des galeries marchandes a également créé des emplois. À noter enfin : le développement des fleuristes franchisés. Après quelques années d'expérience, 75 % des salariés se mettent à leur compte. (Source : Chambre de métiers de l'artisanat)

# ASSURANCE HÔTELLERIE-RESTAURATION

**Hôteliers, restaurateurs :**  
nous avons construit  
pour vous une offre  
complète.

● **Une protection de vos biens  
et de votre activité :**

- doublement des valeurs assurées pendant les périodes de « jours de fêtes »,
- assurance de vos terrasses aménagées.

● **Une indemnisation totale  
de vos pertes d'exploitation :**

- suite à un incendie, dégâts des eaux ou gel,
- remboursement des nuitées en cas de dysfonctionnement de vos installations de chauffage.

Des chargés de clientèle  
« risques professionnels » sont  
à votre disposition près de chez vous.

**N° Azur 0 810 81 19 09**

PRIX APPEL LOCAL

[entreprises@matmut.fr](mailto:entreprises@matmut.fr)

Matmut Entreprises - Société anonyme à directoire et conseil de surveillance au capital de 22 763 000 €  
entièrement libéré N° 433 143 011 RCS Rouen. Entreprise régie par le Code des Assurances.  
Siège social : 66 rue de Sotteville 76100 Rouen. Adresse postale : 11 square Bouajin 75378 Paris Cedex 08.

 **Matmut**  
ENTREPRISES

Équip'Hôtel 2010 • 14-18 novembre 2010  
Porte de Versailles • Paris  
Nous y serons ! Stand D 80 - Hall 7.3

**Paris (1<sup>er</sup>)** Né à Puteaux, formé à Paris, le chef Yannick Alléno s'identifie à la capitale et y trace son sillon. Il entend surtout valoriser la culture artisanale de la Ville lumière, dont les pavés sont plus célèbres que le terroir.

NADINE LEMOINE

## Yannick Alléno : sous les pavés, la terre



“Ma cuisine est comme ma ville et ma ville, c'est Paris”, Yannick Alléno, chef du restaurant Le Meurice.

L'expression ‘terroir parisien’ fait un peu sourire. Quand on entend le mot terroir, on pense aux productions des provinces françaises. Lorsque **Yannick Alléno** a voulu, il y a quelques années déjà, parler des richesses agricoles de l'Île-de-France et de son patrimoine en voie de disparition, il n'y a pas eu beaucoup d'écho. Il a néanmoins inscrit un menu Terroir parisien à la table gastronomique du Meurice, dotée de 3 étoiles *Michelin* depuis 2007. “Je veux que ma cuisine permette de retrouver les plus belles créations de la gastronomie parisienne, totalement recréées et repensées au goût du siècle. Ma cuisine est comme ma ville et ma ville, c'est Paris”, revendique-t-il.

### Passion et petites productions

Yannick Alléno s'est intéressé aux produits qu'utilisaient ses aînés dans les cuisines parisiennes. Sa recherche le mène vers de belles découvertes, mais il s'aperçoit aussi que certains produits ne sont plus cultivés, de même que certains savoir-faire ne sont plus transmis. Puis, avec l'aide de jeunes

passionnés, **Alexandre Drouard** et **Samuel Nahon**, fondateurs de Terroirs d'avenir, le chef parcourt la région à la recherche de producteurs. Il a déniché des perles, des hommes, des familles qui méritent d'être soutenus afin de préserver leurs cultures artisanales, constitutives de notre patrimoine. Yannick Alléno leur rend hommage aujourd'hui en publiant *Terroir parisien*. Le coffret comprend une galerie de portraits des agriculteurs d'Île-de-France et de leurs produits, un journal qui retrace les grandes heures du terroir parisien, *La Feuille de chou*, écrit par **Jean-Claude Ribaut**, chroniqueur gastronomique du quotidien *Le Monde*, ainsi que 75 recettes parisiennes revues par Yannick Alléno.

Le ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, **Bruno Le Maire**, prépare un programme national pour l'alimentation dans lequel il est question, entre autres, de promouvoir la restauration qui sollicite les produits du terroir et l'artisanat alimentaire. Yannick Alléno a évidemment adhéré au projet. Le terroir parisien a trouvé son ardent défenseur. ■



Le chef parisien avec **Alexandre Drouard** et **Samuel Nahon**, fondateurs de Terroirs d'avenir.

### Produits ‘Made in Paris’

La poule de Houdan : au début du XX<sup>e</sup> siècle, il s'en vendait 6 millions par an. Dans les années 1960, **Raymond Oliver** la baptisait tout simplement “Reine de Houdan”.

Le déclin de l'élevage vint en grande partie de la création par la recherche agronomique d'une poule naine qui, produite industriellement, coûtait 20 à 25 % moins cher à nourrir. Depuis peu, les éleveurs s'y intéressent de nouveau. L'asperge d'Argenteuil, le chou de Pontoise, le pissenlit de Montmagny, le jambon de Paris, l'agneau d'Île-de-France, la Gâtinaise, le safran du Gâtinais, le cresson de Méréville, la moutarde de Meaux, la pomme Faro, l'artichaut de Paris, la pêche de Montreuil sont d'autres spécialités locales...



TERROIR PARISIEN, DE **YANNICK ALLÉNO** ET **JEAN-CLAUDE RIBAUT**.

PHOTOGRAPHIES : **JEAN-FRANÇOIS MALLET**.

COFFRET 3 LIVRES DE 190, 168 ET 48 PAGES, ÉDITIONS LAYMON (DISTRIBUTION : GLÉNAT) PRIX : 49 €

RETROUVEZ EN PAGES 26 ET 28, DEUX RECETTES EXTRAITES DU LIVRE DE YANNICK ALLENO

# Viaggi®

UN MONDE DE SAVEURS, DU BOUT DES DOIGTS.

Pour la première fois, vous pouvez étendre votre programme de boissons vers de nouveaux horizons, et offrir à vos clients un voyage au cœur de saveurs authentiques, d'une simple pression sur un bouton.



QUALITÉ CONSTANTE



TRADITION BARISTA



DESIGN DE PRÉCISION



Pour découvrir l'expérience VIAGGI, rejoignez-nous au salon Equip'Hôtel Hall 7.3, Stand B085  
ou contactez-nous au 01 60 53 49 25 / [viaggi@fr.nestle.com](mailto:viaggi@fr.nestle.com)

# TERROIR PARISIEN AVEC **YANNICK ALLÉNO** - LE MEURICE À PARIS

## MAQUEREAUX AU VIN BLANC, CUISSON EN DÉLICATE GELÉE PRINTANIÈRE

### Pour 4 personnes

#### LES ACRAS

3 maquereaux de 500 g  
1 bouteille de muscadet  
4 cl de vinaigre de vin blanc  
1/2 botte de persil plat  
1/2 botte d'estragon  
30 grains de poivre noir  
1/2 gousse d'ail  
150 g de pommes de terre Agria  
250 g de gros sel  
75 g de crème double  
3 cl de vinaigre de riz  
80 g de farine  
2 œufs  
150 g de chapelure japonaise

#### LA GELÉE

5 feuilles de gélatine

#### LA GARNITURE

2 maquereaux de 500 g  
250 g de gros sel  
30 cl de vinaigre de riz  
5 cl de saké  
12 carottes fanes  
100 g d'algues kombu  
2 carottes fanes jaunes  
2 petites carottes de sable  
1 botte d'oignons blancs

#### FINITION ET PRÉSENTATION

1 l d'huile de pépins de raisin  
6 brins d'aneth  
3 brins de cerfeuil  
2 brindilles de thym citron  
6 brins d'estragon  
Fleur de sel

#### RÉALISATION

##### LES ACRAS

La veille, vider les maquereaux. Bien les rincer sous un filet d'eau froide. Les égoutter entre deux linges propres de cuisine. Faire chauffer le muscadet avec le vinaigre de vin blanc, le persil plat, l'estragon, les grains de poivre noir et la demi-gousse d'ail écrasée. Porter à ébullition et laisser cuire 10 minutes à feu doux. Filtrer ce liquide au chinois étamine et le verser bouillant sur les maquereaux disposés dans un plat sabot en porcelaine. Laisser refroidir dans le jus de cuisson au réfrigérateur. Le lendemain, retirer les maquereaux de leur jus de cuisson (réserver celui-ci). Enlever délicatement



la peau et émietter la chair en retirant les arêtes et les impuretés qui peuvent subsister. Cuire les pommes de terre au four sur un lit de gros sel. Au terme de la cuisson, récupérer la pulpe et la mélanger à la chair de maquereau. Ajouter la crème double et le vinaigre de riz. Rectifier l'assaisonnement. Dans le creux de la main, former avec la pâte obtenue des boules de taille moyenne. Rouler les acras dans la farine, les plonger dans les œufs battus et, pour finir, les recouvrir de chapelure japonaise. Réserver au frais.

##### LA GELÉE

Dans une casserole en inox, réchauffer 50 cl du bouillon de cuisson des maquereaux avec les 5 feuilles de gélatine préalablement ramollies à l'eau froide. Filtrer la préparation obtenue au travers d'un chinois pour retirer les impuretés.

##### LA GARNITURE

Habiller et vider les deux maquereaux prévus pour la garniture, lever les filets et retirer les arêtes à l'aide d'une petite pince. Les recouvrir de gros sel et les laisser mariner 10 minutes. Après les avoir rincés, les immerger 5 minutes dans le vinaigre de riz et le saké. Les placer entre deux torchons propres pour bien les égoutter. Laver et éplucher les carottes fanes. Les cuire dans le reste du bouillon de cuisson des maquereaux, puis les rouler une par une dans les algues kombu. Réserver le bouillon de cuisson. Détailler les filets de maquereau et les disposer sur les carottes. Laver et éplucher les carottes fanes jaunes, puis les couper en pastilles. Éplucher et canneler les carottes de sable. Peler et couper en rouelles les oignons blancs. Cuire ces légumes dans le jus de cuisson réservé, égoutter et laisser refroidir.

##### FINITION ET PRÉSENTATION

Chauffer l'huile de friture à 180 °C et y faire colorer les acras. Les égoutter sur un papier absorbant et les saler avec du sel fin. En réserver 12 pour le dressage des assiettes et servir le reste dans une serviette pliée en artichaut. Sur chaque assiette nappée de gelée, dresser 3 carottes recouvertes de maquereaux au sel. Poser dessus 2 ou 3 acras, quelques rouelles d'oignons blancs, quelques pastilles de carottes jaunes et quelques carottes cannelées. Décorer ensuite de pluches d'aneth et de cerfeuil, de thym citron et d'estragon. Assaisonner de fleur de sel.

# ( Souriez )

*vos desserts sont réussis*



Crèmeux au chocolat Valrhona



"Tatin" au citron de Sicile



Crumble pomme, vanille de Tahiti

Avec les Appareils à Pot de Crème Elle & Vire Professionnel, le succès est toujours garanti.  
Composés d'ingrédients nobles, ils vous permettent d'élaborer, rapidement  
et en toute simplicité, de savoureux classiques ou des créations gourmandes originales.

*Obtenez gratuitement votre échantillon*



d'Appareil à Pot de Crème Chocolat Valrhona, Vanille de Tahiti  
ou Citron de Sicile ainsi qu'un livret de recettes exclusives  
en remplissant le formulaire disponible sur

**[www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com)**  
**ou en appelant le 0820 560 010** (prix d'un appel local)

Offre réservée aux 1000 premiers répondants, professionnels de la restauration, limitée à un échantillon par établissement  
dans la limite des stocks disponibles. Valable jusqu'au 31 décembre 2010 en France métropolitaine et Corse.

**Elle & Vire**<sup>®</sup>  
**PROFESSIONNEL**

# TERROIR PARISIEN AVEC **YANNICK ALLÉNO** - LE MEURICE À PARIS

## SAINT-HONORÉ FAÇON RIVOLI

Pour 6 personnes

### FEUILLETAGE

150 g de farine T45  
60 g de farine T55  
4 g de sel  
8 cl d'eau  
160 g de beurre doux  
sucre glace

### PÂTE À CHOUX

6 cl de lait frais entier  
6 cl d'eau  
2 g de sel fin  
2 g de sucre  
60 g de beurre doux  
70 g de farine T45  
2 œufs frais de calibre moyen  
1 jaune d'œuf

### CRÈME PÂTISSIÈRE AU KIRSCH

25 cl de lait entier  
10 g de beurre  
1 gousse de vanille  
50 g de sucre semoule  
3 jaunes d'œufs  
20 g de farine T45  
0,5 cl de kirsch

### CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE

35 cl de crème fleurette  
15 g de sucre semoule  
1 gousse de vanille

### CARAMEL

150 g de sucre semoule  
5 cl d'eau  
15 g de glucose en poudre

### RÉALISATION

#### FEUILLETAGE

Pétrir 2 minutes à vitesse lente les farines, le sel, l'eau et 35 g de beurre fondu et refroidi. Stocker au frais. Aplatir le pâton en carré, déposer en son centre 125 g de beurre ramolli pour le tourage et rabattre les côtés comme une enveloppe. Étaler et plier la pâte à 5 reprises, avec des temps de repos de 30 minutes entre chaque. Abaisser sur 2 mm.

Précuire 8 minutes à 180 °C, puis détailler des ronds de 18 cm de diamètre. Finir la cuisson à la même température pendant 15 à 20 minutes, entre 2 feuilles de papier cuisson et 2 plaques pour obtenir un feuilleté bien régulier. Saupoudrer les fonds de sucre glace, puis les glacer au four à 240°C.



### PÂTE À CHOUX

Dans une casserole, mélanger le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre, et porter à ébullition. Hors du feu, incorporer la farine tamisée, puis remettre sur feu moyen et dessécher en tournant jusqu'à ce que la pâte se décolle de la casserole.

Hors du feu à nouveau, ajouter progressivement les œufs frais préalablement battus de façon à obtenir une pâte légèrement brillante. Pocher des choux de 2 cm de diamètre puis les dorer au jaune d'œuf. Cuire environ 15 minutes au four préchauffé à 180 °C.

### CRÈME PÂTISSIÈRE AU KIRSCH

Dans une casserole, faire bouillir le lait, le beurre et la gousse de vanille fendue et grattée. Batta ensemble le sucre et les jaunes d'œufs, ajouter la farine, puis incorporer au lait infusé. Faire bouillir 1 minute sans cesser de tourner. Laisser refroidir. Mélanger la crème avec le kirsch, puis mettre en poche avec une douille de 4 mm de diamètre. Garnir les choux.

### CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE

Dans une casserole, faire bouillir un tiers de la crème avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Refroidir puis mélanger avec le reste de la crème froide.

Monter le tout dans une cuve de batteur préalablement passée au congélateur pour augmenter le foisonnement. Mettre en poche avec une douille à Saint-Honoré.

### CARAMEL

Dans un poêlon en cuivre, faire bouillir l'eau avec le sucre, ajouter le glucose et cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel. Arrêter la cuisson puis glacer les choux en trempant leur partie supérieure dans le caramel.

### MONTAGE ET PRÉSENTATION

Prendre un fond de feuilleté, pocher dessus une fine couche de crème pâtissière au kirsch. Disposer les choux sur le pourtour du fond feuilleté, puis faire les larmes de crème fouettée à la vanille. Ajouter de nouveau des choux sur les larmes et servir.

Pour offrir le meilleur, il vous faut du temps.



La pomme Anna et l'Ivoire Mangué Passion.



**Issy-les-Moulineaux (92)** Ces galeries dont on extrayait la craie au XIX<sup>e</sup> siècle sont désormais dédiées à la conservation de vins et à l'événementiel.

A.J.A.

## Les Crayères des Montquartiers : cave et restaurant à 22 mètres sous terre

Situées à Issy-les-Moulineaux, à quelques minutes de Paris, les galeries des Montquartiers ont été creusées au XIX<sup>e</sup> siècle, à 22 mètres sous terre, pour en extraire de la craie. C'est en 1997, à l'initiative de **Gérard Trouvé**, propriétaire, qu'elles ont été transformées en caves. Cet ancien entrepreneur en BTP est un grand passionné de vin : *« Notre activité consiste à louer des caves et des espaces de stockage pour entreposer le vin dans des conditions idéales de conservation. Aujourd'hui, [nous comptons] plus d'un million de bouteilles entreposées dans 150 caves sur près d'un hectare de galeries où la température (12 °C) et l'hygrométrie (80 %) sont contrôlées quotidiennement. »*



Le nouvel espace privilège.



Un million de bouteilles sont entreposées dans 150 caves.

### Restauration et visite guidée incluse

Deux restaurants occupent également ces galeries souterraines historiques. Gérard Trouvé propose une formule comprenant une visite des carrières avec conférencier. À la carte, charcuteries et plats du terroir. Un nouvel espace 'privilège' vient d'être inauguré, au sein duquel a été aménagé un restaurant de 100 couverts, ouvert uniquement le midi. Cet endroit permet également à 20 privilégiés de louer une cave privative



Les conditions de conservation des vins sont idéales.

d'une capacité de 1 800 cols, pour un loyer de 250 € HT par mois. Chaque locataire dispose d'un accès à un bar ainsi qu'à une salle à manger privée, afin de faire découvrir ses vins. La décoration et les lumières tamisées, les caves voûtées, l'entrecroisement des galeries font de ces anciennes carrières un espace de réception exceptionnel. D'une capacité de plus d'un millier de personnes, les crayères des Montquartiers ne manquent pas d'atouts. Pour Gérard Trouvé, *« c'était dommage de posséder un tel endroit sans rien en faire, alors j'ai tout refait moi-même, y compris la décoration, afin de créer un lieu où pourrait s'exprimer ma passion pour le vin. »* ■

### LES CRAYÈRES DES MONTQUARTIERS

5 CHEMIN DES MONTQUARTIERS

92130 ISSY-LES-MOULINEAUX

TÉL : 01 46 45 66 00

[WWW.CRAYERES-MONTQUARTIERS.COM](http://WWW.CRAYERES-MONTQUARTIERS.COM)

Une brigade qui donne du temps à votre créativité.



La brigade des chefs Davigel

## LE TALENT DE 15 CHEFS AU SERVICE DU VÔTRE.

Vous qui êtes en plein coup de feu, vous qui avez des recettes à défendre et des clients à satisfaire, Création Brigade va vous donner un salutaire coup de main. Les chefs de Création Brigade, des professionnels comme vous, ont concocté une gamme de produits qui sont une réponse à la fois à votre sens de la créativité et à votre manque de temps et de personnel. Le travail de ces chefs est lui-même suivi et approuvé par des professionnels indépendants. C'est la chaîne de l'excellence.



L'Ivoire Mangué Passion

## TOUTE UNE GAMME POUR LES PROFESSIONNELS DU PIANO.

Travaillé dans un esprit artisanal, ce large éventail de produits salés et sucrés sera une aide précieuse pour valoriser votre offre et votre carte.

Ils vous libèrent du temps pour soigner à la perfection vos recettes. Ils sont d'une qualité constante. Ils correspondent à l'attente de qualité d'une clientèle de plus en plus exigeante. Ils sont élaborés par des chefs qui ont les mêmes affinités professionnelles que vous.

**N'hésitez pas : engagez Création Brigade de Davigel.**



La pomme Anna

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

N°Azur : 0 810 88 10 88  
Prix appel local

**Davigel**  
Partenaire de votre réussite

**Paris (XVIII<sup>e</sup>)** Le propriétaire de l'Hôtel du Nord s'est associé au producteur de cinéma Abel Nahmias pour rouvrir, fin novembre, le théâtre du Trianon avec plusieurs projets d'offres de restauration.

FRANCOIS PONT

## Julien Labrousse prend place au théâtre du Trianon

**P**as stressé **Julien Labrousse**. Un projet de 7 millions d'euros sur les épaules, et le jeune trentenaire conserve un visage rieur d'enfant. Le Parisien n'est certes pas un débutant. Il possède l'Hôtel du Nord, quai de Jemmapes à Paris (X<sup>e</sup>) ; le Chacha (I<sup>er</sup>), un night-club branché exploité avec le producteur **Thomas Langmann** ; un restaurant à Ibiza et un service de traiteur bio, avec deux boutiques, le Cococook. Mais depuis quelques semaines, les journées de ce créateur de concepts branchés se déroulent dans les plâtres d'un théâtre parisien, jadis en décrépitude : le Trianon. "Nous sommes situés au métro Anvers qui est la station - hors échangeur - qui dispose du plus gros flux de voyageurs à Paris : 12 millions de personnes par an. Montmartre est un lieu très visité, mais avec une faible offre culturelle. C'est dire si notre théâtre, un monument historique, a du potentiel", explique celui qui avait su anticiper la 'boboïsation' du canal Saint-Martin.

Julien Labrousse est associé à **Abel Nahmias**, un producteur de cinéma, fils de **Dominique Versini**, chef réputée du bistrot Casa Olympe. Le projet de rénovation s'articule autour de plusieurs activités. "Avec 3 000 m<sup>2</sup>, le Trianon est avant tout une salle de spectacle. Nous insonorisons l'éta-blissement et mettons les équipements aux normes en respectant l'identité historique du lieu. Nous prévoyons que plus de la moitié de notre activité sera dévolue à l'événementiel. Les espaces seront modulables pour recevoir tous types de manifestations. Enfin, nous souhaitons profiter de notre situation, au pied de Montmartre, pour devenir une étape touristique



Julien Labrousse et Abel Nahmias, fils de la chef Dominique Versini.

en proposant la projection en hologramme de films historiques sur la butte. Tout cela est au stade de la réflexion", argumente le bouillonnant patron.

### Un traiteur bio et des chambres d'hôte

Les deux associés ont investi 7 millions d'euros dans l'opération (4 pour les murs, un pour le départ de l'ancien locataire et 2 pour les travaux). "Nous n'avons eu aucune aide de la ville. Nous allons ouvrir un restaurant et un bar à l'étage où nous voulons accueillir la clientèle du théâtre mais aussi les touristes de passage. Nous négocions pour acquérir le magasin de souvenirs qui jouxte notre entrée. On pourrait imaginer à cet emplacement un autre point de restauration", précise Julien Labrousse, qui

compte faire profiter le Trianon du laboratoire de Cococook : "Nous avons acheté un laboratoire de 700 m<sup>2</sup> à Montreuil. Nous souhaitons exploiter cet outil pour alimenter d'autres lieux, le Trianon en fait partie. Nous pourrions avoir notre propre offre de 'catering' pour les opérations événementielles." Rien ne semble négligé. Ainsi les loges des artistes sont en travaux pour devenir des chambres d'hôte. L'ouverture du nouveau Trianon est prévue pour la fin novembre et devrait s'inscrire dans le renouveau du quartier Pigalle. ■

### LE TRIANON

80 BD DE ROCHECHOUART  
75018 PARIS  
TÉL. : 01 44 92 78 00

# VOS 2 PREMIÈRES ANNÉES DE REDEVANCE TV OFFERTES\*

SOIT UNE REMISE D'UN MONTANT DE 3 533 € TTC POUR UN HOTEL DE 20 CHAMBRES

Liberté • Égalité • Fraternité  
REPUBLIQUE FRANÇAISE  
AVIS D'IMPOSITION  
REDEVANCE AUDIOVISUELLE  
votée par le Parlement et versée aux entreprises  
de l'audiovisuel public

DIRECTION GÉNÉRALE  
DES FINANCES PUBLIQUES

# PAYÉ

MONTANT DE LA REDEVANCE AUDIOVISUELLE DUE  
DÉCOMPTÉ DES IMPOSITIONS

Date de mise en recouvrement :

Montant de votre taxe d'habitation votée et perçue par la commune, le département et divers organismes

N° de rôle :

SOMME TOTALE À PAYER POUR LE  
RENSEIGNEMENTS ET RÉCLAMATIONS

**CANAL+ EST AU SALON EQUIP'HOTEL**  
DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2010 HALL 2 - STAND D20E20

POUR PROFITER DE CES 2 OFFRES, PRENEZ VITE RENDEZ-VOUS :

PAR TÉLÉPHONE 01 71 35 18 50 (COÛT D'UN APPEL LOCAL)

PAR E-MAIL SERVICE.COLLECTIVITES@CANAL-PLUS.COM

SUR INTERNET WWW.CANALESAPRO.FR



**UN iPad OFFERT\*\***

POUR 1€ DE PLUS  
POUR TOUT NOUVEL ABONNEMENT  
LES 2 PREMIERS JOURS DU SALON

LES CHAINES

**CANAL+**

**CANALSAT**

\*Offre soumise à condition pour tout nouvel abonnement aux 3 chaînes CANAL+ et 2 chaînes CANALSAT minimum, d'une durée de 60 mois. Hors hôtels saisonniers. Equivalence de remise mensuelle sur la durée du contrat. Cette remise ne dispense pas l'abonné du paiement de la redevance audiovisuelle. Offre valable pour tout nouvel abonnement souscrit dans le cadre du salon Equip'Hôtel du 14/11/2010 au 18/11/2010. Tarifs fixés par l'article 31 de la loi 2009-258 du 5 mars 2009 relative à la communication audiovisuelle et au nouveau service public de la télévision. \*\*1€ prélevé sur votre 1ère mensualité d'abonnement. iPad 64GB Wi-Fi + 3G, d'une valeur de 799€ TTC. L'iPad sera expédié sous 1 mois à compter de la signature du bon d'intervention d'installation des matériels nécessaires à la réception des chaînes CANAL+ et CANALSAT. En cas de résiliation de votre contrat d'abonnement CANAL+ Collectivités de votre fait au cours des 2 premières années, vous conserverez l'iPad et serez redevable de la somme résiduelle à valoir sur ce dernier dans le cadre de cette offre dont vous aurez bénéficié. \* BETC EURO RSCG, CANAL+ S.A. au capital de 95 018 076 € - 329 211 734 RCS Nanterre. CANAL+ Distribution, SAS au capital de 74 000 € - 383 866 795 RCS Nanterre. 1 place du Spectacle - 92130 Issy-les-Moulineaux.

**Solesmes (72)** Pour le 50<sup>e</sup> anniversaire de son établissement, le propriétaire Bertrand Jaquet a demandé aux chefs Didier Serre, Patrice Caillaud et Alain Passard de concocter un 'menu sarthois et écho de Bretagne' à six mains.

ANNE ÉVEILLARD

## Repas d'exception pour les 50 bougies du Grand Hôtel de Solesmes

Tout a commencé en 1960. **Marie-Louise** et **Raymond Jaquet**, autodidactes dans le domaine de l'hôtellerie, rachètent le Grand Hôtel de Solesmes (72), situé juste en face de l'abbaye Saint-Pierre. Ils le transforment, le modernisent, le dynamisent et, peu à peu, les curieux, les touristes et les industriels de la région prennent l'habitude de fréquenter le lieu. **Bertrand**, le fils du couple Jaquet, second très tôt ses parents. En 1966, il intègre l'école hôtelière de Grenoble (38) et remplace sa mère aux fourneaux dès 1969. La suite, c'est Bertrand Jaquet qui l'a racontée à l'occasion du 50<sup>e</sup> anniversaire de l'établissement : *"Michèle, une jeune fille d'hôteliers-restaurateurs est venue en stage à l'hôtel. Elle n'en est jamais repartie, puisqu'elle est devenue ma femme."* Une histoire de famille, donc. Et qui est loin de se terminer, car **Marie** et **Cécile Jaquet**, les filles de Bertrand et Michèle, sont en passe de prendre la relève : Marie au Grand Hôtel de Solesmes et Cécile au Domaine de Rochevilaine, dans le Morbihan, autre établissement géré par Bertrand Jaquet.



**Alain Passard**, chef triplement étoilé Michelin, dans son potager 'naturel' de Fillé-sur-Sarthe (72).

plement étoilé de L'Arpège à Paris, dont le potager 'naturel' de 4 hectares se situe dans la commune toute proche de Fillé-sur-Sarthe. Au menu : des Rillettes traditionnelles et foie de canard, préparés par Didier Serre, un Bar de ligne dans un jus de coquillages signé Patrice Caillaud, une Poularde aux herbes et fleurs de prairie qu'Alain Passard a enfournée une heure dans du foin, et un dessert Tout pomme réalisé par Didier Serre. Un festin accompagné d'un jasniers Les Rosiers vendange 2007, en provenance du Domaine de Bellevière. Les trois chefs ont travaillé avec enthousiasme et tout de même un zeste de stress, 80 couverts obligent. À l'issue du déjeuner,

Bertrand Jaquet a entraîné quelques privilégiés dans le fameux potager d'Alain Passard, à Fillé. Un terrain de jeu unique pour le chef étoilé, passionné par les légumes. Ici, il plante, surveille et bichonne des carottes, radis, choux, tomates, aubergines, navets, pommes, fraises, framboises... Plusieurs centaines de variétés de fruits et légumes y sont cultivées dans la plus grande authenticité. Des espèces de toutes sortes, donc, que le chef sert à L'Arpège et qu'il espère faire découvrir dès 2012 à quelques pensionnaires. Il projette, en effet, d'ouvrir des chambres d'hôte dans son domaine de Fillé, classé aux Monuments historiques. ■

### GRAND HÔTEL DE SOLESMES

16 PLACE DOM-GUÉRANGER

72300 SOLESMES

TÉL. : 02 43 95 45 10

[WWW.GRANDHOTELSOLESMES.COM](http://WWW.GRANDHOTELSOLESMES.COM)

Dans les cuisines du Grand Hôtel de Solesmes. De gauche à droite : Didier Serre, Michèle et Bertrand Jaquet, Cécile Jaquet, Alain Passard, Marie Jaquet et Patrice Caillaud.



### Rillettes, bar de ligne et poularde

Le 2 octobre dernier, c'était donc jour de fête à Solesmes. Et pour cause : le demi-siècle du Grand Hôtel a été marqué par un repas concocté à six mains par **Didier Serre**, chef du Grand Hôtel de Solesmes, **Patrice Caillaud**, chef du Domaine de Rochevilaine, et **Alain Passard**, chef tri-

# Goûtez la tendance !

22-26 janvier 2011, Lyon



Vos clients changent.  
Leurs attentes aussi.  
Au Sirha, laissez-vous guider  
au cœur de la tendance  
et découvrez les nouvelles  
recettes gagnantes, dans tous  
les métiers de la restauration.

Produits agro-alimentaires et boissons,  
petits et gros matériels, technologies et  
services, arts de la table,... Avec plus de  
2 000 exposants et 1 200 démonstrations  
par jour, le Sirha vous offre idées et  
solutions pour dynamiser votre business.

Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Pâtisserie,  
les plus prestigieux shows gastronomiques  
du monde se déroulent au Sirha  
et nulle part ailleurs !

Le Sirha accueille pour la première fois la  
Coupe Louis Lesaffre (Sélection Internationale  
Europe, pré-sélection à la Coupe du Monde  
de la Boulangerie).

**Nouveau !** European Catering Cup.

**Nouveau !** Place des Vins, le salon des  
appellations d'origine.

**LES CLÉS DE VOTRE SUCCÈS  
SONT AU SIRHA !**

Votre badge d'accès  
sur [www.sirha.com](http://www.sirha.com)  
avec le code **PFN**



**La Colle-sur-Loup (06)** Pour créer une affaire, deux passions valent mieux qu'une. Le Logis de France La Bastide gourmande, tenu par un jeune couple, illustre cette vérité.

JACQUES GANTIÉ

## La Bastide gourmande, l'affaire de cœur d'Annie-Claire et Alexandre Lamand



Alexandre et Annie-Claire Lamand dans leur Bastide.



La terrasse de la Bastide gourmande surplombe la piscine de l'hôtel.

La Bastide gourmande est le projet abouti d'**Annie-Claire** et **Alexandre Lamand** (29 ans l'un et l'autre) mais il leur a fallu patienter près de huit ans pour le concrétiser. En mars 2003, ils achètent pour 500 000 € un petit motel qui a fait son temps. "Nous avons eu le coup de foudre pour cet hôtel à la campagne", raconte Alexandre. La 'petite maison sur la colline', avec douze chambres, salle de restaurant et terrasse ouvrant sur un jardin avec piscine, a besoin d'une sérieuse rénovation.

Ce n'est qu'en 2010 qu'ils réalisent leur rêve, après avoir investi à nouveau 500 000 € dans les travaux de l'hôtel-restaurant, la réfection de la piscine, l'aménagement de la terrasse (50 couverts) et du parking, la création d'un jacuzzi et d'un potager. "La Bastide est devenue Logis de France en 2006 et a obtenu 3 cheminées et

3 étoiles cette année, annonce fièrement Alexandre. *Aujourd'hui, nous nous sentons vraiment chez nous et nos clients sont heureux dans cet hôtel simple mais confortable, chaleureux comme une maison d'hôte.*"

### "La même passion pour les bons produits bio"

"Depuis l'âge de douze ans, je rêvais d'avoir mon affaire", ajoute cet ancien de l'école Médéric à Paris (XVII<sup>e</sup>) où il obtint son BTS de génie culinaire. En 2001, il rencontre Annie-Claire, bac littéraire et bientôt BTS de génie culinaire, passionnée de pâtisserie, en stage chez Ladurée au temps de **Pierre Hermé**. Ensemble, ils s'installent sur la Côte d'Azur et partent en quête d'une affaire. À La Colle-sur-Loup, ils ont métamorphosé l'hôtel, travaillant seuls en cuisine, n'embauchant que depuis cet été trois employés et un apprenti. "Nous avons la même passion pour la cuisine et les bons

produits bio", confie Annie-Claire, qui a effectué une démonstration culinaire au dernier festival des Étoiles de Mougins. Leur carte change chaque mois, formules et menus varient entre 20 et 39 € et les chambres entre 65 et 120 €. "Nous avons fidélisé la clientèle locale, en particulier d'affaires, et le restaurant marche fort, estime Alexandre. Je peux enfin m'épanouir en cuisine et penser à la prochaine étape : être admis un jour au sein des Maîtres restaurateurs de France." ■

#### LA BASTIDE GOURMANDE

660 ROUTE DE CAGNES-SUR-MER  
06480 LA COLLE-SUR-LOUP  
TEL. : 04 93 22 62 42

[WWW.LABASTIDEGOURMANDE.FR](http://WWW.LABASTIDEGOURMANDE.FR)



Retrouvez la recette d'Alexandre Lamand : Petits pains bio aux gambas et saveurs du soleil levant en tapant le mot-clé **RTR311042** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



# PLACE DES VINS

Lyon | Salon des appellations d'origine

22-26 janvier 2011

Eurexpo Lyon, France

## Le vin prend place au cœur du Sirha

Place des Vins le premier salon de l'année pour préparer vos achats, pour tous les professionnels de la restauration, de la grande distribution et des métiers du vin.

- **135 exposants attendus : une opportunité unique pour découvrir la diversité des appellations et millésimes du grand sud-est de la France :**  
Vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne et appellations de Rhône-Alpes (Bugey, Diois, Forez, Lyonnais, Roannais et Savoie)

- **Un concept inédit : l'Oenothèque Place des Vins**

300 références, dégustations par tranches de prix et appellations.

- **Adaptez votre offre à la nouvelle place du vin dans la restauration**

Des ateliers et animations pour tous : initiation, perfectionnement, expertise.

Le vin au verre en restauration, une carte des vins équilibrée, les vins rares, oenologie et sommellerie, le concours « vigneron-cuisinier » ...

Demandez votre badge gratuit avec le code **DAA** sur [www.place-des-vins.com](http://www.place-des-vins.com)



Partenaires :



Retrouvez toutes les informations pratiques et préparez votre visite sur [www.place-des-vins.com](http://www.place-des-vins.com)

Le salon Place des Vins est interdit aux personnes de moins de 18 ans.

**New York (États-Unis)** Le Français lance un concept de 'pâtisseries de quartier' à Manhattan. Baptisée François Payard Bakery, ou FPB, l'enseigne devrait compter pas moins de quatre établissements au cœur de la Grosse Pomme dès l'année prochaine.

LAURE GUILBAULT

## François Payard crée l'enseigne FPB



François Payard et son équipe, à l'ouverture de FPB.

Seulement quatre mois après la fermeture de sa célèbre pâtisserie de l'Upper East Side en juin 2009, **François Payard** ouvrait un Chocolate Bar dans la boutique du joaillier Mauboussin sur Madison Avenue. Dans le même temps, il fomentait sa petite révolution : un concept de pâtisseries conviviales, au décor rustique et sans service. "Aucune comparaison avec Payard de l'Upper East", souligne François Payard. Il s'est associé avec **Marlon Abela**, propriétaire des restaurants The Greenhouse et Umu à Londres, A Voce à New York et Bistro du Midi à Boston. La première François Payard Bakery (FPB) a ouvert le 21 septembre dans West Houston Street située au sud de la ville. "Tout

le monde nous associe à l'Upper East Side. Nous avons voulu nous adapter." Il a donc demandé à l'architecte **Josh Held** de créer un décor très 'downtown' en bois avec une cuisine ouverte. "Il nous a surpris. Mon partenaire financier était étonné : 'On va laisser la colonne comme ça ? Mais ce n'est pas fini !, m'a-t-il dit.'"

François Payard a ressuscité pour l'occasion des "gâteaux que l'on a oubliés". Entendez le gâteau biscuit roulé (4 \$ / 2,85 €), le flan pâtissier, le gâteau lorrain... Le chef s'enorgueillit d'avoir fait découvrir les cannelés de Bordeaux outre-Atlantique il y a quinze ans, lorsqu'il était chef pâtissier au restaurant étoilé Daniel. Dans ses boulangeries, il entend mettre à l'honneur chaque mois une spécialité régionale fran-

çaise différente, à commencer par le gâteau basque, puis ce sera la tarte aux pralines de Lyon. À FPB, on trouve aussi des macarons français aux goûts américains : Oreo, S'mores, Coca Cola, beurre de cacahuètes et confiture, à la "taille cookie". Les moins aventureux peuvent aussi piocher parmi des viennoiseries, éclairs au chocolat, tartes... mais aussi un choix de 10 sandwiches et 8 salades.

### Pâtisseries végétaliennes

François Payard, qui vit avec la chef végétalienne **Fernanda Capobianco**, a aussi ajouté un choix de gâteaux végétaliens (sans beurre, crème, ni œufs). "Ils sont très populaires auprès des jeunes femmes", note le chef. À FPB, on trouve aussi sa ligne de produits comme le nappage au chocolat inspiré des brigadeiro, ces bonbons chocolatés du Brésil. Il projette également d'ouvrir une nouvelle pâtisserie Payard 'uptown' prochainement, sur le modèle de celle fermée, le restaurant en moins. "L'identité de la pâtisserie Payard sera très différente de FPB." Les prix seront plus élevés. On retrouvera néanmoins dans tous ses établissements ses fameuses bûches à la mousseline noisette et ses galettes des rois. ■

### FRANCOIS PAYARD BAKERY

116 WEST HOUSTON STREET

NEW YORK (ÉTATS-UNIS)

WWW.PAYARD.COM



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

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

**NOUVEAU**

*Kellogg's*  
**TRESOR**

Chocolat Noisette

LA 1<sup>ère</sup> MARQUE DES CÉRÉALES ENFANTS  
ENFIN DISPONIBLE POUR  
LES PROFESSIONNELS !

DU CHOCOLAT  
avec un bon goût  
de noisette



Une coque de  
céréale  
CROUSTILLANTE



SACHETS FRAICHEUR

*Kellogg's*  
FOOD SERVICE

[www.kelloggs-foodservice.fr](http://www.kelloggs-foodservice.fr)

Kellogg's Food Service • Tour de bureaux de Rosny 2  
93118 Rosny-sous-bois Cedex  
Tel : 01 49 35 21 95 • Fax : 01 49 35 22 57

## CHRISTOPHE MICHALAK

# “Les pâtissiers sont aussi pointus que les cuisiniers”



Le champion du monde de la pâtisserie 2005 sort son deuxième livre, participe au jury de MasterChef sur TF1 et revendique une place au soleil pour les pâtissiers. Découvrez les recettes de 3 desserts de la collection automne-hiver 2010 du Plaza Athénée.



**Christophe Michalak :**  
“Il faut au moins dix ans pour acquérir un style.”

### PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE

**L'Hôtellerie Restauration :** Le métier de pâtissier est-il reconnu à sa juste valeur ?

**Christophe Michalak :** C'est un travail de longue haleine de mes pairs. **Gaston Lenôtre** a ouvert la porte, mais c'est **Pierre Hermé**, à la fin des années 1990, qui a été le premier pâtissier à communiquer. Auparavant, il n'y avait jamais une ligne sur nous dans les journaux. En 2000, **Christophe Adam** chez Fauchon et moi au Plaza Athénée avons attiré les médias avec nos styles différents, décomplexés dans la création. La pâtisserie demande un gros travail de recherche, dans les textures, les goûts, les saveurs. Nous sommes aussi pointus que les chefs aujourd'hui. Les chefs pâtissiers sortent de l'ombre. Ils ont des choses à dire. Il est important que l'on parle de notre métier.

**La plus grande satisfaction que vous procure ce métier ?**

Dans un hôtel, le client entame et termine sa journée avec nous, les pâtissiers. Petite question : dans un repas de mariage, de quoi se souvient-on le plus ? Du plat principal ou de la pièce montée ? Il faut être généreux

suite page 42



Le chocolat.



Le café.

Collection pâtisseries automne-hiver 2010 du Plaza Athénée : des saveurs très en forme(s) !

# LES VINS DE LOIRE :

*Et si vous profitez du succès  
des Vins de Loire pour assurer le vôtre ?*



Les Vins de Loire, c'est aujourd'hui :

- la 3<sup>ème</sup> région viticole productrice de vins AOC en France,
- 300 millions de bouteilles vendues par an,
- 46 millions de bouteilles exportées dans plus de 110 pays en 2009,
- le numéro 1 en restauration,
- le 3<sup>ème</sup> vignoble d'appellation en grande distribution française qui commercialise 40 % de ces volumes.

**Les Vins de Loire : il ne tient qu'à vous de partager leur succès !**



[vinsdeloire.fr](http://vinsdeloire.fr)

# VINS DE LOIRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



**CHRISTOPHE MICHALAK**  
EN DATES

2 JUILLET 1973

NAISSANCE À SENLIS (60)

1991

HILTON LONDRES

1992

HILTON BRUXELLES

1993

NEGRESCO À NICE (06)

1995

FAUCHON À PARIS

1997

UNE PÂTISSERIE BOUTIQUE À KOBE,  
AU JAPON

1998

CONSULTANT À NEW YORK  
POUR PIERRE HERMÉ

1999

RETOUR CHEZ LADURÉE

2000

CHEF PÂTISSIER DU PLAZA ATHÉNÉE  
À PARIS

2005

VAINQUEUR DE LA COUPE  
DU MONDE PÂTISSERIE

2007

LANCEMENT DE LA MARQUE  
PAULETTE MACARONS À  
BEVERLY HILLS (ÉTATS-UNIS)



La bûche de Noël 2010 signée Christophe Michalak.

**SON NOUVEAU LIVRE 'LES DESSERTS QUI ME FONT CRAQUER'**



Après *C'est du gâteau*, chez Plon en 2007, **Christophe Michalak** récidive avec un deuxième ouvrage destiné au grand public, mais qui ne laissera pas insensibles les professionnels. 45 recettes, du mi-cuit à la madeleine, en passant par le paris-brest XXL ou le millefeuille à la vanille givrée... beaucoup de grands classiques avec la patte du champion du monde de la pâtisserie, ses trucs et astuces dont chacun peut s'inspirer.

Aux Éditions Plon  
144 pages - 27 €



et gourmand pour faire ce métier. Pâtissier est également un métier de séduction. J'aime séduire à travers la pâtisserie et pour moi, aucun plat ne peut être aussi élégant qu'un dessert.

**Quelle est pour vous la plus grande difficulté du métier de pâtissier ?**

La rentabilité. Nous avons un produit de fraîcheur. S'il n'est pas vendu, il est jeté. Ce n'est pas comme en chocolaterie où l'on a beaucoup plus de temps avant la péremption. Il faut aussi avoir conscience que dans ce métier, 50 % du temps est consacré aux pesées et au nettoyage. L'autre grande difficulté, c'est qu'il faut du temps pour acquérir les bases, une technique aiguisée et un bon palais. Il faut au moins dix ans pour affirmer son style, quand avec l'expérience et la confiance, on n'a plus rien à prouver. Je fais ce que j'ai envie de manger. Mes gâteaux sont simples et identifiables. Et c'est aussi pour ça qu'ils plaisent !

**Un conseil à un jeune qui souhaite devenir pâtissier ?**

La vie est une ardoise et chacun en détient la craie. Et il y a aussi ce que **Alain Ducasse** rappelle avec justesse : "Quand on n'a pas de problème physique ou mental, on n'a pas de problème !"

**Le premier souvenir d'un dessert coup de foudre ?**

Le flan que je dégustais enfant chez un pâtissier de Senlis.

**Le dessert que vous préférez réaliser ?**

La mousse au chocolat au siphon.

**Votre dessert favori parmi ceux que vous avez créés ?**

La religieuse au caramel

**Le meilleur dessert que vous ayez dégusté ?**

La crème caramel de **Jean-François Piège** réalisée par **Jérôme Chaucesse** au Crillon à Paris.

**HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE**

25 AVENUE MONTAIGNE · 75008 PARIS  
TÉL. : 01 53 67 66 65

[WWW.CHRISTOPHEMICHALAK.COM](http://WWW.CHRISTOPHEMICHALAK.COM)

Recettes des gâteaux individuels de **Christophe Michalak** présentés dans ce numéro.

Mangue  
p. 44-45



Marron p. 46

Poire p. 48



# Nestlé®

## L'Art de la Gourmandise

NOUVEAU



### NOUVEAU *Le Coulant au Chocolat*

- **Un dessert généreux au goût intense de chocolat,** idéal dans la composition d'un café gourmand.
- **Une multitude d'utilisations possibles,** nature ou agrémenté de fruits frais, de fruits secs, de pépites de chocolat blanc...

### DÉCOUVREZ...

... toute notre gamme  
et nos nouveautés 2010

NOUVEAUTÉ  
2010



Coulant  
au Chocolat

NOUVEAUTÉ  
2010



Mousse Blanche  
Décor

NOUVEAUTÉ  
2010



Panna Cotta

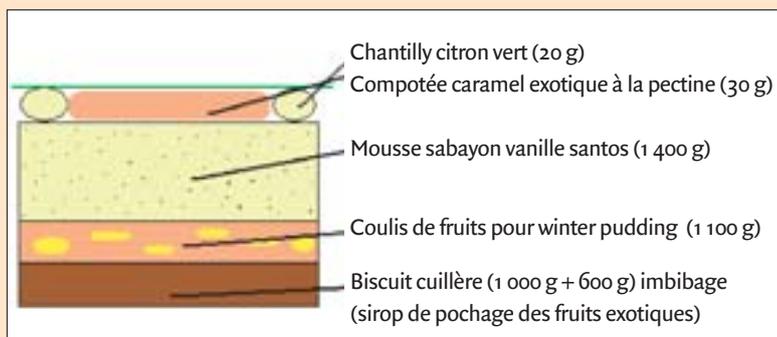


**NESTLÉ PROFESSIONAL en direct**  
Infos, nutrition, conseils...  
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute  
**0 810 065 065**  
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)  
[www.nestleprofessional.com](http://www.nestleprofessional.com)  
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,  
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Plus d'informations et toutes nos recettes sur :  
[www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)

**Nestlé**  
PROFESSIONAL  
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

**Famille :** gâteaux individuels  
**Date de création :** 01/07/2010  
**Nombre de pièces :** 66



**Montage pour un cadre 40 x 60 cm épaisseur 2,5 cm :**  
 Détailler des bandes de 5 cm sur 40 cm puis stocker.  
 Chaque jour détailler des cubes de 5 cm puis les piquer et les tremper dans la pate à glacer colorée vert + amandes hachées, (ne pas tremper la surface du dessus).  
 Pocher la chantilly citron vert sur le contour du gâteau puis couler la comptée exotique à l'intérieur.  
 Disposer un carre chocolat vert ajouré au centre.



## CRÈME CHANTILLY CITRON VERT

500 g de crème UHT 35% MG  
 250 g de mascarpone  
 20 g de gros zestes de citron vert  
 Sucre semoule  
 Faire bouillir la crème puis laisser infuser 24 heures les zestes. Chinoiser puis mixer tous les ingrédients ensemble. Réserver à 4 °C. Monter au fouet avant chaque utilisation.

## BISCUIT CUILLÈRE

125 g de farine T55  
 125 g de féculé de pommes de terre  
 350 g de blancs d'œufs frais  
 250 g de sucre semoule  
 200 g de jaunes d'œufs frais  
 Tamiser les poudres ensemble.  
 Monter les blancs tiédés avec le sucre.  
 Incorporer délicatement les jaunes puis les poudres. Cuisson à environ 180 °C.

## COMPTÉE Caramel EXOTIQUE À LA PECTINE

100 g de glucose  
 200 g de sucre semoule  
 140 g de jus de mangue  
 260 g de jus de fruit de la passion  
 20 g de sucre semoule  
 20 g de pectine NH  
 40 g de jus de citron vert  
 360 g de purée d'ananas  
 320 g de purée de mangue  
 400 g de purée de bananes  
 Cuire le sucre + le glucose au caramel. Décuire avec le jus passion et mangue. Lier avec le sucre et la pectine. Ajouter les purées de fruits. Donner à nouveau un bouillon. Mixer.

## FRUITS EXOTIQUES POCHÉS POUR WINTER PUDDING

300 g de bananes épluchées en rondelles  
 300 g de cubes d'ananas épluché  
 300 g de cubes de mangue  
 100 g de jus de citron vert frais  
 100 g de sucre semoule  
 100 g de Malibu  
 900 g d'eau  
 Faire bouillir eau + sucre. Ajouter Malibu + le jus de citron. Ajouter les ananas + mangue. Laisser pocher délicatement. Terminer en ajoutant hors du feu les bananes.

### COULIS DE FRUITS POUR WINTER PUDDING

200 g de pulpe de fruit de la passion  
 300 g de pulpe de goyave  
 200 g de pulpe de banane  
 300 g de purée de mangue  
 75 g de sucre semoule  
 180 g de masse gélatine  
 50 g de jus de citron vert frais  
 500 g de fruits pochés pour winter pudding  
 Chauffer toutes les pulpes + le sucre semoule.  
 Ajouter la gélatine + le jus de citron vert.  
 Incorporer délicatement les fruits pochés.

### MOUSSE SABAYON VANILLE SANTOS

230 g lait entier  
 230 g de crème fraîche fluide  
 10 g de gousse de vanille  
 72 g de masse gélatine  
 15 g d'isomalt  
 55 g d'eau  
 30 g de trimoline  
 65 g de sucre semoule

110 g de jaunes d'œufs frais

400 g de crème montée

Faire chauffer le lait, la crème, la vanille et ajouter la gélatine.  
 Cuire l'eau, le sucre, l'isomalt, la trimoline à 121 °C et verser  
 sur les jaunes d'œufs.

Ajouter la crème montée et le sabayon.



FIDÉLISEZ VOTRE CLIENTÈLE  
 en valorisant  
**l'instant café**



Contactez Monbana pour connaître le distributeur sur votre région.  
 Tél. 02 43 06 42 48 - [www.monbana.com](http://www.monbana.com)



68 % des clients en CHR sont très sensibles  
 au produit accompagnant leur café\*

61 % d'entre eux viennent régulièrement  
 et sont demandeurs de nouveautés\*

**DIVERSIFIEZ VOTRE OFFRE DE FIN D'ANNÉE**  
 grâce à la gamme complète  
 de produits d'accompagnement de Monbana.



Carré de chocolat  
 péchant

Crousti-Neige

Amand-Neige

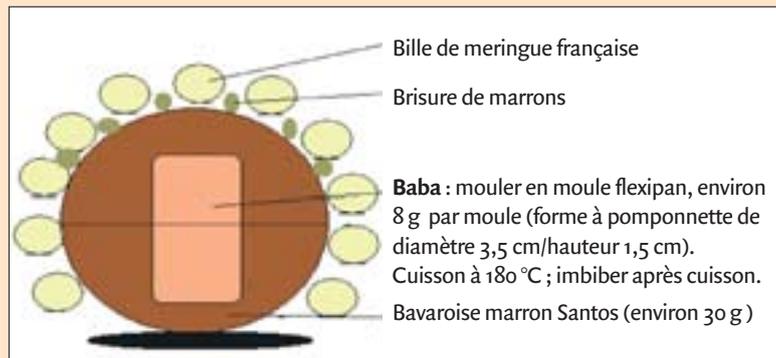
Mini gâteaux

\* Étude ICC pour Monbana, mai 2008

**Famille :** gâteaux individuels

**Date de création :** 01/07/2010

**Nombre de pièces :** 12



**Montage :**

Moule en 1/2 sphère flexipan de 6 cm de diamètre sur 3 cm de hauteur.  
 Une fois le montage réalisé, coller ensemble deux 1/2 sphères afin de réaliser une boule parfaite puis stocker. Chaque matin, tremper les sphères dans une crème montée souple puis coller les meringues dessus.  
 Sucre les boules au codineige puis disposer les brisures de marron.



## MERINGUE FRANÇAISE

200 g blancs d'œufs frais

180 g sucre semoule

180 g sucre glace

Monter les blancs tiédés avec le sucre.

Incorporer le sucre glace.

Cuisson à 100 °C.

## PÂTE À BABA

1 000 g de farine de gruau

20 g de sel fin

90 g de sucre semoule

125 g d'eau

50 g de levure biologique

800 g d'œufs frais

250 g de beurre frais

Dans une cuve, délayer l'eau, la levure, la farine, le sel, le sucre.

Travailler au crochet en 1<sup>re</sup> vitesse puis ajouter les œufs. Passer en 2<sup>e</sup> puis décoller la pâte des parois de la cuve.

Remettre en 1<sup>re</sup> puis ajouter le beurre.

Laisser reposer 30 minutes.

Dresser, puis pousser et cuire à 190 °C.

## SIROP À BABA

1 000 g d'eau

250 g de Maltitol

Réaliser un sirop en portant à ébullition.

## BAVAROISE MARRON SANTOS

105 g de lait entier

50 g de sucre semoule

30 g de masse gélatine

200 g de pâte de marron

100 g de purée de marron

570 g de crème montée

Bouillir le lait et ajouter la gélatine.

Verser sur la pâte et la purée de marron.

Mixer à 25 °C et ajouter la crème montée.



# LA SAUCE C'EST VOUS, L'ONCTUOSITÉ C'EST PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



Crème  
Supérieure 35 %

Une tenue onctueuse  
pour toutes vos émulsions  
et vos sauces

Ne tranche pas  
au déglacage

Une saveur unique  
qui donne du goût à  
toutes vos préparations



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles

[www.lactalis.chf.fr](http://www.lactalis.chf.fr)

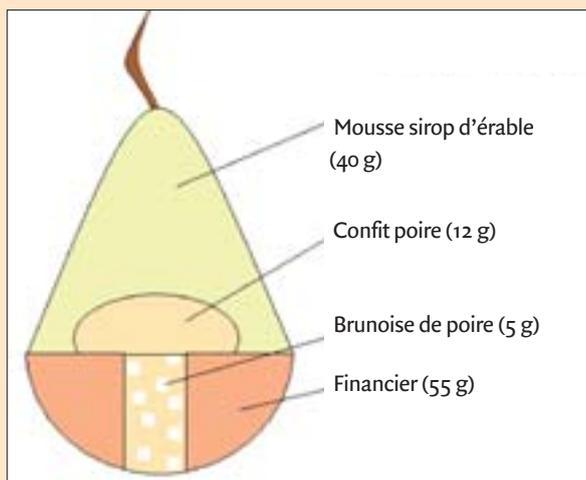


Entre professionnels on se comprend

**Famille :** gâteaux individuels

**Date de création :** 01/07/2010

**Nombre de pièces :** 25



**Finition :**

Napper le dome couleur caramel.

Déposer sur le fond de financier garni de confit poire.

Ajouter de la feuille d'or et la queue de poire en chocolat.



## FINANCIER AUX BLANCS MONTÉS

363 g de sucre glace

133 g de poudre d'amande brute

138 g de farine T55

4 g de backing

433 g de blancs d'œufs frais

200 g de beurre noisette

35 g de trimoline.

Cuire le beurre noisette puis le chinoiser sur la trimoline.

Tamiser le sucre glace, la farine, le backing, le sel.

Monter les blancs.

Incorporer les poudres et le beurre.

Mouler et cuire.

## COULIS DE POIRE PECTINE À LA TRIMOLINE

570 g de pulpe de poire concentrée à 50 %

570 g de pulpe de poire

16 g de pectine NH

160 g de trimoline

Mélanger le sucre et la pectine.

Chauffer la pulpe et la trimoline à 45 °C.

Ajouter le mélange sucre + pectine.

Donner une bonne ébullition.

## MOUSSE SIROP D'ÉRABLE

450 g de sirop d'érable réduit

700 g de crème fraîche fluide

200 g de jaunes d'œufs frais

72 g de masse gélatine

1 000 g de mascarpone Galbani

Pocher à 85 °C le sirop d'érable, la crème et les jaunes.

Ajouter la gélatine et verser sur la mascarpone.

Le mélange refroidi, monter au fouet.

Dresser sans attendre.



# LA CRÉATION C'EST **VOUS**, LA CRÈME ANGLAISE AVEC GRAINS DE VANILLE C'EST **PRÉSIDENT** **PROFESSIONNEL**



Crème Anglaise à la  
vanille Bourbon avec  
grains de vanille

Une recette gourmande  
à la vanille Bourbon avec  
un bon goût d'œuf

Des grains de vanille  
pour un visuel proche  
du fait-maison

Une texture onctueuse  
et nappante



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles

[www.lactalis.chf.fr](http://www.lactalis.chf.fr)



Entre professionnels on se comprend

# Hooters : après l'Allemagne, la France ?

**Franckfort (Allemagne)** L'enseigne américaine a inauguré un nouveau restaurant à Franckfort cet été. D'autres ouvertures sont programmées outre-Rhin mais l'avenir de Hooters passe aussi par la France. Question de temps...

Jean Fabian

L'enseigne de restauration Hooters, rendue célèbre pour ses serveuses en tenue légère, riche de près de 500 adresses à travers le monde, va-t-elle prochainement ouvrir ses premières franchises en France ? Pas dans l'immédiat. Mais Sefradis, la société luxembourgeoise chargée du développement de la marque dans différents pays d'Europe, y pense. "Pour la France, ce sont des milliers de démarches qu'il convient de faire. Pas simple. Des premiers contacts ont été pris mais le processus est long entre la recherche du local idéal et du bon partenaire [comprendre, un professionnel de la restauration disposé à investir entre 800 000 et 1 M€



Le Hooters de Franckfort a été inauguré cet été.

en moyenne, NDLR]. Cela dit, le marché nous intéresse", confie le responsable de Sefradis évoquant déjà une dizaine de villes possibles, dont Paris, Nice, Strasbourg ou Lyon.

## Dans les aéroports

Pour l'heure, c'est en Allemagne que Sefradis, via sa filiale Flying Wings SA, est active avec l'ouverture cet été d'un Hooters à l'aéroport de Franckfort, le premier du gen-

re dans un aérogare. Dirigé par ses propriétaires, Manfred Metzger et Bastian Klink, l'établissement emploie une quarantaine de personnes et table sur un chiffre d'affaires de 1,5 à 2 M€ par an. L'établissement ne devrait pas rester très longtemps une exception puisque Flying Wings SA aurait déjà négocié un espace commercial dans le

futur aéroport de Berlin qui ouvrira ses portes en 2011. D'autres sont programmées à Dresde et Leipzig, notamment. ■



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

• d'autres conseils et reportages

sur l'Allemagne : cliquez sur

'Conseils et reportages par pays' ;

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

# Fastissimo, du fast-food de chaîne à l'enseigne indépendante

**Cran-Gevrier (74)** Raymond Nguyen mise sur des produits de qualité et une carte variée pour fidéliser une clientèle de bureau et familles.

Fleur Tari

Je veux offrir à mes clients du choix. Ma carte est donc variée, explique Raymond Nguyen. Un hamburger, c'est excellent, mais il faut que le consommateur puisse choisir autre chose : pâtes, bruschette, pizza..."

Cette alternative intelligente attire quotidiennement une clientèle toujours plus nombreuse (500 clients/jour). Il faut dire que Fastissimo est situé sur un axe de passage stratégique, près d'une zone industrielle : "Nous offrons des possibilités de parking facile, ce qui n'est pas le cas en centre-ville. De plus, l'activité du restaurant ne se résume pas à servir

les déjeuners du personnel des immeubles de bureaux tout proches. Nous avons beaucoup de clients le soir."

Ouvert sept jours sur sept, midi et soir, l'enseigne fidélise la clientèle urbaine, famille et célibataires. La traçabilité et la qualité des produits, clairement affichées, un ticket moyen très raisonnable (11,75 €) constituent des arguments de poids pour attirer les clients. "Le fait d'utiliser de bons produits italiens est très apprécié." Enfin, Raymond Nguyen a puisé dans son expérience du fast-food pour mettre en place un service drive. De quoi satisfaire les clients



Raymond Nguyen.

de passage qui reviennent ensuite, séduits par les produits. ■

## FASTISSIMO

26 AVENUE DU PONT NEUF • 74093 CRAN-GEVRIER

TÉL. : 01 50 45 73 43

**NOUVEAU !**



**VERY IRRESISTIBLE PIZZA**  
by TRADIQUAL

**Prêt & chaud  
en moins de  
3 minutes**

## LA PIZZA À PORTÉE DE MAIN !

Un concept de restauration rapide inédit qui va révolutionner le marché du snacking !



Proposez à vos clients,  
**un produit savoureux,  
innovant,  
simple à consommer,  
économique  
et qui se déguste  
en bougeant !**

### LES 10 BONNES RAISONS D'EXPLOITER LE VIP

#### POUR VOUS

- Une rentabilité forte et garantie
- Une mise en place simple et rapide
- Une simplicité de préparation : le VIP ne nécessite pas de compétences particulières
- Une rapidité d'exécution sans perte produit
- Un service à toute heure, sans frein de conservation

#### POUR VOS CLIENTS

- Un produit chaud et très qualitatif : enfin une alternative aux sandwichs chauds (burgers, paninis...)
- Une nouvelle façon de consommer, une offre originale
- Un service rapide, dans l'instant
- Un produit pratique, que l'on peut déguster en marchant sans se tâcher
- Des prix très attractifs

### UN CONCEPT LIVRÉ CLEF EN MAIN



#### UN MATÉRIEL PROFESSIONNEL COMPLET

Four : ludique, productif, gestion électronique, sans fumée, sans bruit.  
Vitrine, bain-marie, supports de préparation,...



#### DES PRODUITS SAVOUREUX

Une délicieuse pâte à pizza, un cône craquant et léger.



Des garnitures cuisinées, élaborées et mijotées avec des ingrédients frais et naturels.



#### DES SERVICES

Un kit de communication efficace (supports VIP, tenues, affiches...)  
Installation, formation, livraison directe des produits,...

Appelez vite le **0 820 422 622**  
ou allez sur **www.pizza-vip.com**

TRADIQUAL DEVELOPPEMENT S.A. au capital de 250 000 €



Salon Equip'hotel  
14 au 18/11/2010  
**Stand P33 HALL 7.3**

Architectes et designers, Didier et Fabrice Knoll livrent leur vision du bar lounge idéal. ANNE EVEILLARD

## Les frères Knoll créent un bar avant-gardiste pour le Studio d'Equip'Hôtel

Les bars les inspirent. Ils les fréquentent à Paris, et au gré de leurs voyages en France ou à l'étranger. Architectes et designers, **Didier** et **Fabrice Knoll** ont imaginé un concept de bar lounge en version très originale pour l'édition 2010 du salon Equip'Hôtel, qui se déroule du 14 au 18 novembre, porte de Versailles à Paris.

«Actuellement, il existe une très grande liberté d'expression pour les architectes dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration», explique Fabrice Knoll. Dans l'espace qu'ils ont créé pour le Studio d'Equip'Hôtel, les architectes ont misé sur un bar «tout blanc», avec rotonde surélevée pour le DJ et recouverte d'un revêtement argenté, table d'hôte cernée de hauts tabourets et vaste lounge peuplé de fauteuils blancs. Tout aussi inattendu : une mezzanine «sur laquelle sont projetées des silhouettes qui dansent», détaille **Didier Knoll**. Car ce lieu se destine à la fois pour le jour et la nuit : avec une carte de cocktails, une offre de snacking et de la musique dès l'après-midi.

### Un éclairage évolutif

Un univers à part que les frères Knoll veulent singulariser un peu plus encore avec un éclairage rythmé par des paysages, des vagues et des formes psychédéliques projetés sur des supports blancs, le tout évoluant «selon les différents moments de la journée». Un stylisme signé Didier Knoll, qui part du principe qu'un éclairage de qualité, des fauteuils confortables et une bonne acoustique de la salle sont «les bases» d'un bar en 2010. «Bien sûr, nuance-t-il, l'atmosphère et l'ambiance tiennent aussi à la personnalité du patron.»

«Pour nous, le bar lounge d'Equip'Hôtel est une occasion de montrer aux exploitants et investisseurs la palette de moyens, de méthodes et d'idées qui existent pour embellir un hôtel, un restaurant ou un bar», poursuit Fabrice Knoll. Une jolie vitrine, donc, pour ce duo qui, en une quinzaine d'années, a déjà travaillé pour le groupe Accor, l'hôtel de Sévigné à Paris,



Formes simples et souci du détail caractérisent le style de **Didier Knoll**.

**Fabrice Knoll**, toujours à l'affût des tendances de demain.



Le projet des frères Knoll pour le Studio d'Equip'Hôtel.

le Mas d'Artigny à Saint-Paul-de-Vence, le Mercure à Cannes... Des lieux chics et atypiques que les Knoll souhaitent étendre aujourd'hui aux restaurants. Toutefois, pas question de verser dans le contemporain et l'épuré à outrance. «On ne se sent pas bien dans un bar ou un restaurant hyper design», reconnaît Didier Knoll, qui souligne l'importance du mélange des matières et des couleurs, «indispensable pour créer un lieu cosy». Son bar idéal ? «Un bistrot sur une petite place à Paris, en Allemagne ou en Espagne.» Pour Fabrice, ce serait plutôt «un bar sur le port d'Honfleur, à 8 heures du matin». Deux visions qui résument la quête de simplicité et d'authenticité devenue la signature des frères Knoll. ■

### DIDIER & FABRICE KNOLL

10 BIS RUE DESCOMBES • 75017 PARIS

TÉL. : 01 47 54 03 07

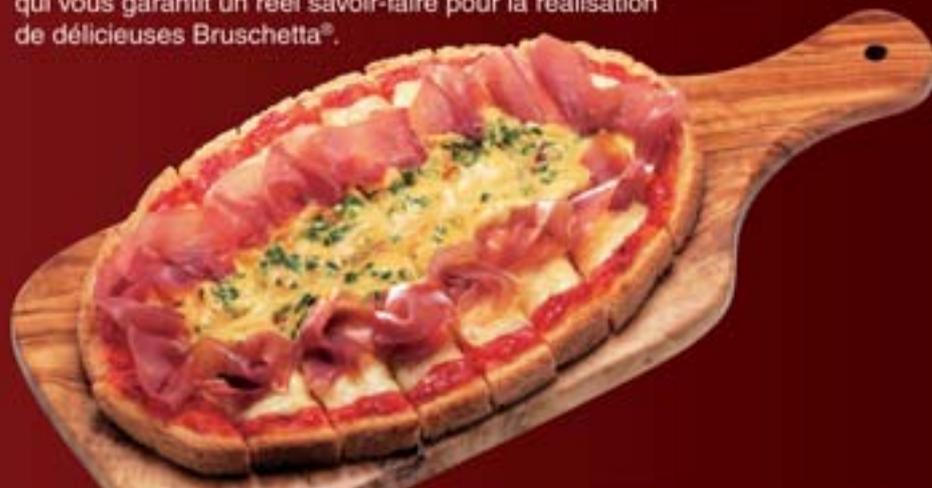
[WWW.DFKNOLL-ARCHITECTUREDESIGN.COM](http://WWW.DFKNOLL-ARCHITECTUREDESIGN.COM)

### DEMANDEZ LE PROGRAMME

Du 14 au 18 novembre, le bar lounge des frères Knoll est à découvrir dans le Studio du salon Equip'Hôtel, à Paris. Dédié à l'offre de nuit, cet espace mêlera carte de cocktails, petite restauration et musique. Avec, chaque après-midi, un trio inédit réunissant un barman, un chef et un DJ. Parrainé par **Jacques et Laurent Pourcel**, ce bar lounge proposera également, en matinée, des ateliers thématiques et pratiques. Le 14 novembre à 11 heures, Fabrice et Didier Knoll animeront une conférence-débat sur 'La modulabilité des espaces et des meubles'.

# Découvrez Bruschett'food® : La Bruschetta® des professionnels

Bruschett'food® est un concept de restauration rapide innovant qui vous garantit un réel savoir-faire pour la réalisation de délicieuses Bruschetta®.



## Offrez à vos clients

un produit convivial et savoureux  
aux arômes de la Méditerranée.



## ► Le Bruschett'grill

Un matériel professionnel adapté pour  
préparer 8 Bruschetta® en même temps,  
sans bruit et sans fumée.

## Le Bruschett'com ◀

Un kit de communication  
(affiches, cartes menu, chevalets, etc.)



Découvrez aussi



Les plus, pour vous

0 820 422 622

[www.pasta-presto.com](http://www.pasta-presto.com)

Présent au salon  
**Equip'hotel** Stand P33 HALL 7.3

## Les 10 bonnes raisons d'opter pour Bruschett'food®

### Pour vous :

**Une forte rentabilité immédiate**

**Une simplicité de préparation :**

Bruschett'food® ne nécessite pas de  
compétences particulières

**Une facilité de gestion et une sécurité  
de stockage** (DLC minimum de 2 mois)

**Un kit complet de communication**  
pour lancer la Bruschetta® dans votre  
établissement

**Une formation** sur site et  
**une assistance permanente**

### Pour vos clients :

**Rapidité de service**

**Satisfaction assurée :**

sélection de produits goûteux provenant  
des meilleurs fournisseurs italiens

**Convivialité :**

la Bruschetta®, toujours prédécoupée,  
sur une planche d'olivier

**Prix très attractifs**

**Pas d'horaires fixes :**

la Bruschetta® peut être servie à toute  
heure du jour et de la nuit.

 **Bruschett'food®**  
by TRADIQUAL

Du bonheur en tranches !

**CODE  
PROMO**  
BRUSCHETT001

Optez pour la solution unique Bruschet'food®,  
contactez-nous au  
**0 820 422 622**  
ou allez sur [www.bruschetta.com](http://www.bruschetta.com)

TRADI-QUAL DEVELOPPEMENT S.A. au capital de 250 000€

**Mougins (06)** Cet Écossais de 38 ans, directeur général du Mas Candille et délégué régional de Relais & Châteaux, incarne la nouvelle génération d'hôteliers sur la Côte d'Azur.

JACQUES GANTIE

## Anthony Torkington : la passion de fédérer

**A** Mougins, le Mas Candille incarne une Côte d'Azur de luxe et de charme en pleine nature : vue sur la campagne de Grasse, oliviers et cyprès, terrasse sous les pins, spa haut de gamme et suites ensoleillées. Ce Relais & Châteaux, classé 5 étoiles et propriété de l'homme d'affaires anglais **Mark Silver**, est un peu la maison d'**Anthony Torkington**, son directeur général. Cet Écossais de 38 ans, natif d'Édimbourg, a vu naître l'hôtel, a conduit son développement et allie depuis dix ans management à l'anglo-saxonne et art de vivre à la française. Au Mas Candille, il est donc question de double culture. Nommé à 28 ans, avec une bonne connaissance du marché local mais sans cursus étoffé dans l'hôtellerie de luxe, Anthony Torkington est le professionnel le plus atypique du Sud-Est. *"Ma première vocation était de devenir médecin généraliste comme mon père, que je suivais comme son ombre pendant mes vacances scolaires."* Après son bac scientifique, il accompagne sa mère à Majorque, en Espagne, où cette dernière, excellente cuisinière, ouvre un restaurant. *"J'ai changé de cap et j'ai eu la chance que son partenaire financier, Anglais lui aussi, paie mes études à l'école hôtelière de Glion."*

### Souci du détail

En 1993, il effectue son stage sur la Côte d'Azur, au Pullman Sophia Country Club dans la technopole de Sophia-Antipolis. Il y rencontre **Anne-Lise**, la chef de réception, qu'il épouse un an plus tard et avec qui il aura quatre enfants, avant d'achever ses études en Suisse par une mention très bien en gestion hôtelière. Il débute comme réceptionniste tournant au Croisette Beach à Cannes puis devient directeur adjoint du Sophia Country Club. En 2001, il postule au Mas Candille où l'on crée pour lui le poste

de 'house manager' en charge de l'exploitation avant qu'il ne devienne directeur général puis administrateur en 2004. *"Plutôt que le luxe, j'attache une grande importance au détail. Au Mas, il n'y a pas de star, on joue en équipe, dans la transparence, la délégation et la responsabilisation. Nous raisonnons à l'anglo-saxonne, par centres de profit. Chaque mois, l'encadrement voit le compte d'exploitation et participe à l'élaboration du budget."*

### L'ambition et la fidélité

Mais est-il l'homme pressé de l'hôtellerie ? Il corrige : *"J'ai de l'ambition, mais je pense rester humble et être à l'écoute. L'important demeure le jeu collectif, la quête de qualité. J'ai la chance d'avoir un propriétaire qui me laisse une grande liberté d'action. Ainsi, s'il n'est pas question de sacrifier la rentabilité,*



Le Mas Candille : charme et luxe en pleine nature.



Anthony Torkington : le Mas est 'sa maison'.

*la gastronomie et l'étoile Michelin restent indispensables à l'équilibre de la maison."* Enfin, là encore atypique, il préside depuis 2006 la délégation Paca-Corse (38 hôtels) de Relais & Châteaux, dont il est administrateur depuis 2009. *"En deux ans, le conseil a validé une dizaine d'établissements de la région et Jaume Tàpies m'a fait confiance, alors que je ne suis ni Français ni propriétaire d'hôtel. Je suis heureux d'être l'un des plus jeunes administrateurs au sein des Relais & Châteaux et j'espère continuer, en lieutenant fidèle, à fédérer à ses côtés."* ■

### LE MAS CANDILLE

BOULEVARD CLÉMENT REBUFFEL

06250 MOUGINS

TÉL. : 04 92 28 43 43

WWW.LEMASCANDILLE.COM

### SPA ET ÉTOILE MICHELIN

L'hôtel (46 chambres dont 7 suites) emploie 60 personnes (95 en saison). Le chiffre d'affaires à fin septembre est de 6 M€ HT (+ 8 % par rapport à 2009). Le parc de 4 ha abrite également le premier spa Shiseido en Europe, classé Meilleur spa d'Europe en 2006. Relais & Châteaux depuis 2004, le Mas Candille a une étoile Michelin depuis 2005 grâce à son chef **Serge Gouloumès**. **Anthony Torkington** a reçu le Prix Villégiature 2006 pour la meilleure direction d'hôtel en Europe et il est vices-président de l'office de tourisme de Mougins.

# Découvrez les pâtes et les sauces PASTA PRESTO®

Concept unique de restauration rapide, qualitatif & innovant

Prenez goût à la facilité



## La Pasta Presto

La machine idéale pour vos pâtes et vos sauces, autonome et très simple d'utilisation.

## Offrez à vos clients un festival de pâtes et de sauces

- ▶ une grande qualité gustative reconnue
- ▶ une offre exceptionnelle à toute heure du jour et de la nuit



Optez pour la solution unique Pasta Presto® !

CODE PROMO  
PASTA001

Appelez vite le 0 820 422 622 ou  
allez sur [www.pasta-presto.com](http://www.pasta-presto.com)

TRADI-QUAL DEVELOPPEMENT S.A. au capital de 250 000€

Découvrez aussi  
**La Bruschetta®** des professionnels

0 820 422 622  
[www.bruschetta.com](http://www.bruschetta.com)

Présent au salon  
**Equip'hotel Stand P33 HALL 7.3**

**81**  
*possibilités*  
*à la carte*  
*servies en*  
**3 minutes**

Une solution clé en main  
à forte valeur ajoutée

- ▶ Une forte rentabilité immédiate
- ▶ 100% des produits garantis et disponibles toute l'année, chez vous en 48h
- ▶ 9 pâtes et 9 sauces en portions individuelles précuites surgelées
- ▶ Des produits premium issus des meilleures fabrications artisanales italiennes
- ▶ Une facilité de gestion et une sécurité de stockage (dlc 18 mois)
- ▶ Un kit complet de communication (affiches, cartes menu...)
- ▶ Une formation pour une mise en exploitation immédiate

*Pasta presto®*  
by TRADIQUAL

Les pâtes, passionnément

# Hôtel Abbaye école de Sorèze : la modernité de la mémoire

**Sorèze (81)** Sis dans un lieu qui fut d'abord une abbaye bénédictine devenue école royale puis collège dominicain, cet établissement de 52 chambres n'a pas oublié de se parer d'un confort 3 étoiles.

Bernard Degioanni

L'Hôtel Abbaye école propose le confort d'aujourd'hui sans rien renier d'un passé historique prestigieux. Mieux, il le met en valeur. "On vient chez nous pour l'originalité d'un lieu exceptionnel", affirme **Jean-Patrice Bertrand**, directeur de l'Hôtel Abbaye école géré par le groupe Les Hôtels France Patrimoine. Abbaye bénédictine datant de 754, devenue pensionnat et séminaire bénédictin dès 1682, puis école royale en 1776, et enfin collège dominicain à la réputation internationale jusqu'à sa fermeture en 1991 : l'hôtel de 72 chambres a dû apprendre à vivre dans cette enceinte classée monument historique en 1998. "La modernité des installations n'altère pas la

mémoire du lieu. Nous avons joué sur la sobriété. Le confort se fonde dans l'austérité qui sied au passé", précise Jean-Patrice Bertrand.

## Cuisine de terroir

L'ancienne abbaye propose deux types d'hébergement : le Logis des pères (3 étoiles) de 52 chambres, jadis occupées par les pères dominicains, et le Pavillon des hôtes (2 étoiles), avec 20 chambres aménagées dans l'ancien dortoir des filles. Le restaurant Les Collets rouges, situé dans les réfectoires de l'école, privilégie une cuisine du terroir. L'Hôtel Abbaye école comprend une abbatale de 400 m<sup>2</sup> et 10 salles de conférences, ainsi qu'un auditorium de 200 places.



L'austérité des dominicains qui occupaient les lieux semble bien loin tant les chambres sont tout confort.

Un second auditorium, réservé à l'événementiel, et un espace détente, créé dans les anciennes écuries royales, ont ouvert en octobre. 75 % des clients viennent dans le cadre de séminaires, les touristes sont là les week-ends. L'hôtel emploie 30 salariés. ■

## HÔTEL ABBAYE ÉCOLE DE SORÈZE

RUE LACORDAIRE • 81540 SORÈZE

TÉL. : 05 63 74 44 80

WWW.HOTELFP-SOREZE.COM

# Château de Garrevaques : des châtelains qui savent recevoir

**Garrevaques (81)** Entouré d'un parc de 7 hectares, dans les écuries d'un château qui appartient à la même famille depuis 16 générations, l'établissement de Marie-Christine Combes dispose aussi de 2 restaurants.

B. De.

La châtelaine est heureuse de recevoir. À 50 km de Toulouse, Albi et Carcassonne, **Marie-Christine Combes** mêle réceptions, séminaires et tourisme d'affaires. Descendante du comte **Henri de Gineste**, hôtesse de l'air pendant vingt-cinq ans, elle a créé un complexe hôtelier dans les écuries d'un château qui appartient à sa famille depuis 16 générations. "Il fallait faire vivre le château", se souvient-elle. Sa mère s'occupait des 5 chambres d'hôte installées dans le château. Mais, à l'heure de la retraite en 2004, Marie-Christine et son mari, **Claude Combes**, ancien pilote de ligne, ont décidé de construire un hôtel-restaurant de 15 chambres avec spa,

cabines de soin et hammam. "J'ai créé la première chaîne de chambres d'hôte en 1970. Les clients partageaient notre table, nos loisirs. Depuis, l'offre a évolué. Aujourd'hui, la chambre d'hôte est de l'hôtellerie déguisée."

## Cadre champêtre

L'hôtel, baptisé Le Pavillon, entouré d'un parc de 7 hectares, dispose de 2 salles de restaurant, d'un grand salon, d'un immense patio, de chambres spacieuses. Marie-Christine Combes reconnaît que l'établissement "souffre de l'éloignement. On vient au château pour des anniversaires, se marier, organiser de grandes fêtes mais nous n'avons pas des gens qui arrivent à l'improviste. Notre pre-

Des chambres très contemporaines.



mier menu est pourtant à 17 euros." L'objectif est de développer la tenue de séminaires. "Nous avons un cadre champêtre, une structure moderne, un confort total. Et, en châtelains, nous savons recevoir", assure Marie-Christine Combes. ■

## CHÂTEAU DE GARREVAQUES

81700 GARREVAQUES

TÉL. : 05 63 75 04 54

WWW.GARREVAQUES.COM

# NESCAFÉ®

Notre Savoir-Faire Produit  
au service de vos hôtes.



Simplicité

Qualité

Variété

Disponibilité

**Des saveurs garanties.**

**Une gamme variée** pour répondre aux attentes de vos clients.

**Une préparation immédiate** pour les différents moments de la journée.

**Retrouvez-nous  
sur le salon  
au stand L20**

**EQUIP'HOTEL  
PARIS**  
PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
14 - 18 NOV. 2010

**Nestlé  
PROFESSIONAL**  
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons  
[www.nestleprofessional.com](http://www.nestleprofessional.com)

Accor a choisi de surfer sur la vague bien-être et plaisir, en transformant sa marque Accor Thalassa en Thalassa Sea & Spa. Détenteur de 11 centres de thalasso en France, le groupe a pour objectif de les transformer en véritables temples du ressourcement à l'eau de mer.

ÉVELYNE DE BAST

# Thalassa Sea & Spa : Accor surfe sur la tendance spas et mer



Synonymes de bien-être et de détente, les spas sont naturellement associés au plaisir, du corps mais aussi de l'esprit, quand certains soins empruntent aux philosophies transcendantes indiennes ou tibétaines. L'évolution démographique renforce cette tendance : les 'papy boomers', soucieux de leur santé et de leur forme, représentent un marché au potentiel inépuisable. D'après le cabinet de consultants KPMG, les hôtels avec spas en France n'ont pas souffert de la crise et ont maintenu leurs prix moyens. En juillet 2010, 60 % des 94 hôtels français ayant obtenu leur 5<sup>e</sup> étoile possédaient un spa.

## 'Talk, Touch, Time'

En lançant Thalassa Sea & Spa, Accor espère bien "apporter dans [ses] centres de l'innovation, de l'étonnement, du plaisir mais aussi de la performance", déclare **Martine Granier**, directrice générale de la division Thalassa Sea & Spa. Cette nouvelle orientation a son slogan : 'Talk, Touch, Time'. Le 'Talk' (dialogue) sera d'abord approfondi pour "communiquer le plus possible avec notre client" : "Nous voulons connaître ses habitudes et son style de vie afin de lui proposer le séjour le plus personnalisé possible. Dans chaque centre, nous avons intégré un médecin qui échange avec le client autour de ses antécédents médicaux, de son rythme de vie et de ses comportements alimentaires, à la suite de quoi des soins et des massages appropriés, ainsi qu'un régime alimentaire adapté, lui seront proposés. Un partenariat avec l'Institut Pasteur de Lille va nous permettre d'élargir notre offre sur le plan diététique."

Le côté 'Touch' concerne en premier lieu les massages : ceux-ci seront davantage professionnalisés avec des kinésithérapeutes rompus à l'exercice. Quant à la démarche 'Time' (temps), destinée à améliorer l'accueil et le soin apporté au client, "il s'agit de rompre avec les temps d'attente dans les centres" : "Thalassa Sea & Spa offre plus de personnalisation et d'individualisation grâce à de nouvelles cabines de soins polyvalentes, ce qui optimisera le parcours du client", déclare Martine Granier.

## "La mer doit être protégée"

Le positionnement de la nouvelle marque va de pair avec la stratégie globale du groupe. "Nous sommes également dans la politique d'asset right d'Accor, puisque nous avons déjà cédé certains de nos murs : sur nos 11 sites, 9 sont en filiale et 2 en contrats de management et nous avons décidé d'engager d'importants travaux de rénovation dans certains de nos centres, à Dinard, pour 5 M€, avec une réouverture en février 2011 ; pour Quiberon, un budget de 25 M€ a été programmé.

Tous les travaux seront réalisés dans un souci environnemental : la mer doit être protégée", précise Martine Granier.

Ce concept, Accor entend également le développer au sein d'hôtels existants dans la mesure où, pour un hôtel en bord de mer, "créer un institut de thalassothérapie constitue une valeur ajoutée", poursuit Martine Granier. "C'est un produit d'avenir rentable : il gomme la saisonnalité, élargit la cible de clientèle et peut être décliné auprès de tous les segments sur des produits très diversifiés." Chez Accor, le 'nouveau séminaire aux bienfaits durables' est un véritable succès, alors qu'un nouveau forfait Cap Femina exclusivement destiné aux femmes de 45 ans et plus sera commercialisé au printemps 2011. Engagé dans une stratégie de réseau, Thalassa Sea & Spa continue à développer de nouveaux projets sur 14 destinations comprenant la France, l'Italie et le Maroc, s'appuyant sur la notoriété des marques existantes, ou sur des hôtels indépendants. Un concept clés en mains à suivre. ■

Installé dans un grand domaine privé face à la baie d'Ajaccio et les îles Sanguinaires, le site Thalassa Porticcio en Corse fait partie des destinations choisies par le groupe Accor pour développer ce nouveau concept.





# MERCI QUI ?

**AUX MARQUES ALIMENTAIRES**  
De retour au salon Equip'Hôtel  
Du 14 au 18 novembre 2010  
**Dans le TransGourmet Market, Hall 7.3**  
**EMBALLANT, NON ?**

RCS Créteil 433 927 332

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

**N°Azur 0 811 65 65 88**

PRIX APPEL LOCAL



**TRANSGOURMET**

Engagé à vos côtés

**EQUIP'HOTEL**  
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
14 - 18 NOV. 2010

Votre badge gratuit sur  
[www.equiphotel.fr-codeTGM1](http://www.equiphotel.fr-codeTGM1)

**Le Havre (76)** Situé en plein cœur du centre-ville entièrement reconstruit par l'architecte Auguste Perret, cet établissement de 14 chambres a été redécoré avec un mélange de meubles d'après-guerre chinés et de meubles neufs contemporains, un clin d'œil au modernisme.

STÉPHANE SIRET

## L'Oscar Hôtel, un hommage aux années 1950



Une des 14 chambres que compte l'Oscar Hôtel.



Meubles d'époque et modernisme contemporain créent une déco très 1950.

### OSCAR HÔTEL

106 RUE VOLTAIRE

76600 LE HAVRE

TÉL. : 02 35 42 39 77

[WWW.HOTEL-OSCAR.FR](http://WWW.HOTEL-OSCAR.FR)

Voilà un hôtel qui va ravir les amateurs du style après-guerre des années 1950 : **Nathalie Jégousse** vient d'ouvrir l'Oscar Hôtel, en plein cœur du Havre. Un centre-ville reconstruit dans les années 1950 par l'architecte **Auguste Perret** et aujourd'hui classé au patrimoine mondial de l'Unesco. C'est dans cet environnement que la propriétaire a fait appel à l'un des meilleurs connaisseurs de l'œuvre de Perret, l'architecte-designer **Vincent Duteurtre**, pour rénover et redécorer un immeuble reconstruit en 1955. Résultat : un hôtel inédit avec 14 chambres en cours de classement deux étoiles.

Inspiré du modernisme des années d'après-guerre redevenu très tendance, le nouvel établissement n'a pas tiré un trait sur tout ce qui a succédé à cette époque-là. Chaque chambre, avec vue sur l'architecture Perret, est équipée d'un écran plat et d'une connexion wifi... Quant au nom de l'hôtel, il fait réf-

rence à une marque des années 1950. Elle avait développé le concept de meubles modulables en France. Mais là ne s'arrêtent pas les références : situé face à la salle de spectacle Le Volcan, l'Oscar Hôtel rend également hommage à l'œuvre architecturale conçue par le Brésilien **Oscar Niemeyer** au début des années 1980. ■



Dès l'accueil, on se retrouve dans l'atmosphère après-guerre.

Membre de The Leading Hotels of the World, le palace vénitien conjugue l'élégance et l'hospitalité caractéristiques de l'Italie.

## Le Luna Hotel Baglioni à Venise sacré Meilleur hôtel d'Europe au prix Villégiature



Chambre avec vue sur le bassin de San Marco.

Situé en plein cœur de Venise, à deux pas de la place Saint-Marc, le Luna Hotel Baglioni donne sur l'île de San Giorgio et le bassin de San Marco. Cet hôtel vénitien historique, classé parmi les Leading Hotels of the World et les Fine Hotels & Resorts, est situé dans un fabuleux palais aristocratique, propose une atmosphère intime et accueillante ainsi qu'un service irréprochable. Le Luna Hotel Baglioni est doté d'un petit quai privé qui permet aux clients de rejoindre directement l'élégante entrée de l'hôtel en gondole ou en bateau taxi.

Les chambres, qui conjuguent beige et teintes pastel, sont agrémentées de riches brocards typiquement italiens leur conférant une atmosphère dans le plus pur style de la cité des Doges. Les suites (de 38 à 70 m<sup>2</sup>) ouvrent, pour les plus luxueuses d'entre elles, sur de vastes terrasses (30 à 101 m<sup>2</sup>), offrant une vue idyllique sur la lagune et le bassin de San Marco. ■

Les suites les plus luxueuses disposent de vastes terrasses.



Venez nous retrouver au Salon Equip'Hôtel Pavillon 7.3 (secteur cafétéria & boissons) Stand B41

# Necta, expression de style

Vous devez seulement choisir : ce qui vous fait plaisir et quand. Koro, Korinto et Kobalto constituent une gamme complète de machines à café de boissons chaudes. Style élégant et technologie fiable : la ligne HoReCa Necta satisfait tous les besoins à la perfection.

**N&W**



N&W Global Vending SAS  
5, rue Georges Pompidou  
Z.A. des Vingt Arpents • 77990 Le Mesnil Amelot  
Tél. 01 60 54 68 88  
[www.nwglobalvending.fr](http://www.nwglobalvending.fr)

**Marrakech (Maroc)** Un an après sa réouverture, le 29 septembre 2009, la Mamounia n'a rien perdu de son aura auprès des touristes. Retour sur une réussite avec Denys Courtier, bras droit de Didier Picquot, directeur général de l'hôtel.

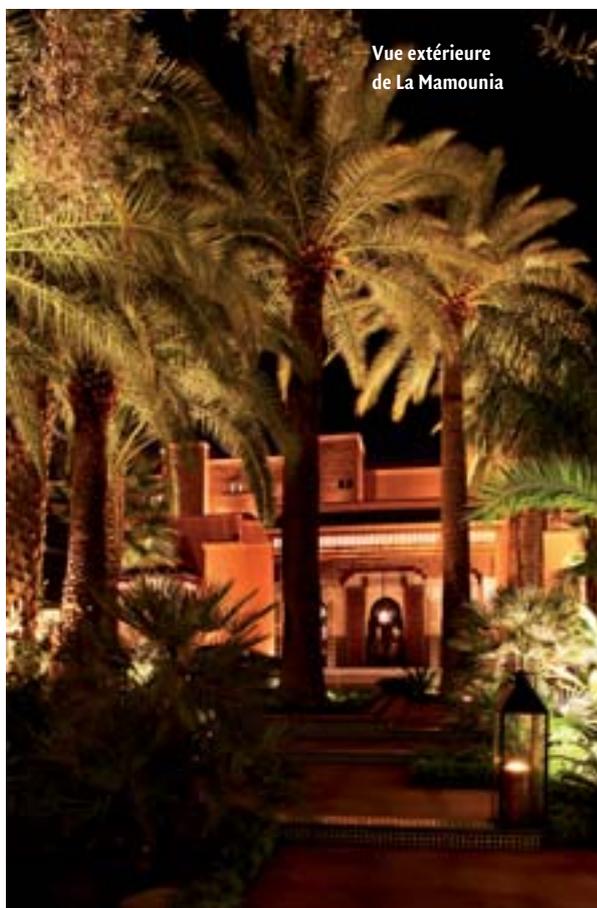
ÉVELYNE DE BAST

## La réouverture de la Mamounia est un succès

« La Mamounia restera toujours la Mamounia », déclare non sans fierté **Denys Courtier**, directeur exécutif de l'établissement. Un an après sa réouverture, l'hôtel affiche 53 % de taux d'occupation avec un prix moyen qui s'élève à 650 €, alors que la dépense moyenne par jour (restaurant, spa...) tourne autour de 1 000 € par personne. « Non seulement nos visiteurs sont revenus, mais pour 20 % d'entre eux, ce fut plusieurs fois au cours de l'année. » Les nationalités les plus représentées sont toujours les Français (23 % des clients), les Américains (12 %) et les Britanniques (10 %). « Enfin, et c'est un phénomène nouveau à la Mamounia, précise-t-il, les Marocains sont également très bien représentés avec 5 % de la clientèle de l'hôtel. »

### Système d'accueil sophistiqué

D'après Denys Courtier, les dessertes aériennes au Maroc sont assurées le plus souvent par des compagnies low cost, ce qui pose problème pour de nombreux marchés comme la Grande-Bretagne, l'Italie ou encore l'Allemagne. En revanche, dès qu'une nouvelle liaison est mise en service, les clients affluent. Ce fut le cas de la toute nouvelle



Vue extérieure de La Mamounia

ligne Lisbonne-Marrakech, assurée par TAP Airlines, qui a ainsi attiré non seulement une clientèle portugaise, mais aussi brésilienne. La Mamounia a d'ailleurs prévu un système d'accueil sophistiqué pour ses clients : un lounge dessiné par **Jacques Garcia**, sur le modèle d'un salon de la Mamounia a été installé dans l'aéroport. « Nous [y] avons déjà un service de limousines mais ce salon permet d'attendre dans les meilleures conditions », assure Denys Courtier.

### Offre multiple

La transformation de l'hôtel par Jacques Garcia a été bien perçue par les clients qui apprécient sa valorisation de l'artisanat marocain au travers des matériaux et des objets. Dans ce nouveau décor, l'offre multiple - quatre restaurants, cinq bars, un ma-



Un salon.



Le lounge Mamounia à l'aéroport de Marrakech.

gnifique spa, un pavillon dédié au sport et fitness, deux cours de tennis en terre battue, un jardin de 8 ha - en fait aussi une destination à part entière. Les clients, qui restent en moyenne 3,6 nuits, sortent donc rarement de l'hôtel.

L'année devrait se terminer aussi bien qu'elle a commencé. L'hôtel affiche complet tous les week-ends et les prévisions pour l'année 2011 s'annoncent remarquables. ■

# SOWINE *pro*

Le vin au verre ...

à la bouteille !

Parce que le geste  
fait aussi partie  
du service !

En ce moment, Sowine pro  
est à seulement **3.490€** ou  
**165€/mois\*** !  
100% garanti tout compris pendant 2 ans !  
**Opération limitée\*\* !**

- Système de tirage au vide pour 8 bouteilles  
ouvertes préservées jusqu'à 10 jours
- 2 zones de températures réglables de 6 à 18°C
- Un design innovant et des étiquettes mises en  
valeur par un éclairage d'ambiance chaleureux

## EuroCave

---

### professional

Nous mettons en scène  
votre carte des vins !

Profitez des conseils de spécialistes dans l'une des 17 boutiques exclusives EuroCave en France :

PARIS BERCY • 01 56 95 07 20 / PARIS MAILLOT • 01 45 00 52 55 / PARIS ST HONORÉ • 01 44 50 52 20 / MARSEILLE  
04 91 90 55 16 / ANNECY • 04 50 51 37 35 / BORDEAUX • 05 56 90 95 33 / CLERMONT-FERRAND 04 73 93 23 00  
DIJON • 03 80 67 03 70 / GRENOBLE 04 50 51 37 35 / LILLE • 03 20 21 17 37 / LYON 04 72 84 46 36 / NANTES • 02 40 47 80 71  
NICE • 04 93 87 57 31 / ROUEN • 02 35 07 74 74 / STRASBOURG • 03 88 35 11 07 / TOULOUSE • 05 67 77 40 20 / TOURS • 02 47 64 81 80

**Yasmine Hammamet (Tunisie)** Après une vaste rénovation éco-responsable, The Russelior a rouvert ses portes le 16 avril dernier. Son positionnement comme hôtel 5 étoiles luxe en fait un pionnier dans cette région orientée vers le tourisme de masse.

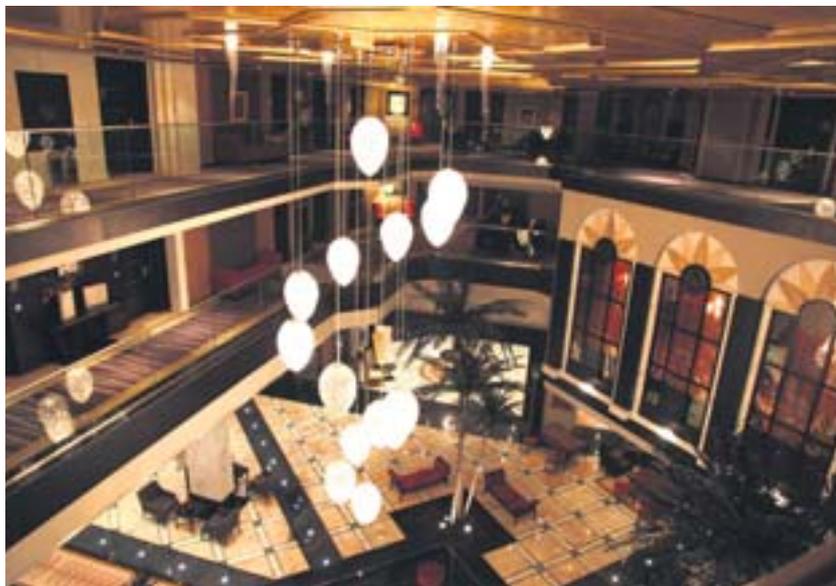
ÉVELYNE DE BAST

## L'hôtel Russelior tente l'éco-luxe

L'hôtel Russelior a fait peau neuve. Pas moins de 50 millions d'euros viennent d'être investis par son jeune propriétaire de 38 ans pour transformer cet ancien hôtel familial en établissement 5 étoiles luxe. Après cinq ans et demi de travaux réalisés par la société tunisienne Technomeubles, l'hôtel, situé en bordure de la médina de Yasmine Hammamet, une station touristique située à 10 minutes de Hammamet et à 800 m de la mer, vient de rouvrir ses portes. Avec ses 239 chambres, dont 14 suites de 31 à 383 m<sup>2</sup>, ses 3 restaurants, et son spa, The Russelior est devenu l'un des rares hôtels de Tunisie à proposer des prestations haut de gamme, le pays ayant davantage misé sur le tourisme de masse.

### Un standing rare dans la région

Sa rénovation a été largement inspirée par les programmes de construction écologique. "Nous souhaitons que l'hôtel soit éco-responsable à tous les niveaux, depuis la construction jusqu'aux produits proposés au restaurant", souligne le directeur général adjoint **Hassen Chaouache**. Le nom même de l'hôtel évoque celui d'une fleur sauvage tunisienne, la russelia, qui ne pousse que dans des endroits totalement préservés. Différentes technologies ont été convoquées pour la construction de ce bâtiment soucieux de l'environnement. L'eau de mer, par exemple, est captée et dessalée afin d'être utilisée comme eaux grises, pour l'arrosage de la pelouse ou les machines à laver. Un système de gestion centralisée pour la climatisation et le chauffage a permis de réduire la consommation d'énergie de 45 %. Tapis, tentures, rideaux ou linge de maison (de la marque franco-suisse RKF Luxury Linen) : tous les tissus utilisés sont en fibre naturelle. Dans le spa de 2 200 m<sup>2</sup>, comportant 12 cabines et une piscine intérieure, les massages sont réalisés à l'huile de sésame ou au savon naturel à base d'huile d'olive. La décoration, démonstrative sans être surchargée, a été réalisée par le Tunisien **Karim Berrached**. Marbre et granit y sont omniprésents. Le lobby, gigantesque atrium en étoile surplombé de luminaires



Le lobby en étoile de l'hôtel.

en cristal signés Cartier, dessert les différentes zones de l'hôtel. Enfin, pour obtenir le label de Leading Hotels of the World, qui devrait lui être accordé en fin d'année, le Russelior a multiplié les services : wifi, écrans plats, hammam et sauna sont à disposition des clients.

Depuis sa réouverture, l'hôtel a fidélisé une clientèle individuelle - différente des voyageurs en groupes, nombreux en Tunisie - française à 40 %, mais aussi italienne et moyen-orientale. Capable de recevoir 400 personnes, l'hôtel attend beaucoup de la clientèle d'affaires. Pourtant, après six mois, il n'atteint que 27 % d'occupation. Bien qu'il soit le premier de ce standing dans la région d'Hammamet, il existe 700 autres hôtels sur la ville... ■

### THE RUSSELIOR

BP 76

YASMINE HAMMAMET 8040

MAROC



La piscine extérieure du Russelior.

# Denis Hennequin remplace Gilles Pélisson à la tête du groupe Accor

Le conseil d'administration du groupe Accor a pris acte mardi 2 novembre de la démission de son P.-d. g, Gilles Pélisson, en raison de divergences d'opinion stratégique. L'actuel administrateur du groupe et P.-d. g de McDonald's Europe Denis Hennequin lui succède.

C'est **Denis Hennequin**, administrateur d'Accor depuis 2009 et P.-d. g de McDonald's Europe qui succèdera à **Gilles Pélisson** à la tête du groupe Accor. Cette décision exprime une volonté de développement supplémentaire concernant la franchise, pour l'ensemble des marques, Denis Hennequin étant reconnu pour avoir fait ses preuves dans ce domaine. L'événement intervient juste après la décision du conseil d'administration d'Accor, sous l'impulsion de ses deux actionnaires majoritaires Eurazeo et Colony Capital, de se séparer de sa société de services, créée en juillet sous le nom d'Edenred, et après l'échec de l'introduction sur le marché boursier des titres des casinos **Lucien Barrière** détenus par le groupe Accor. Ces derniers n'avaient pas remporté le succès escompté après des investisseurs. Pour le président des franchisés **Jean Dalaudière**, c'est aussi *"une page qui se tourne dans le livre d'Accor, avec l'abandon de son véritable métier d'hôtelier"*.

Le vice-président du conseil d'administration **Philippe Citerne** a salué les initiatives prises par Gilles Pélisson lors de son passage, il a tenu à souligner combien sa contribution avait été *"essentielle au développement d'Accor"*, puisqu'elle a renforcé *"le positionnement du groupe parmi les leaders mondiaux et amélioré, dans un contexte de reprise, les performances financières du groupe"*.

Gilles Pélisson conservera la présidence du conseil d'administration du groupe jusqu'au 15 janvier 2011, date à laquelle Denis Hennequin cumulera les fonctions de président et de directeur général. Yann Caillère restera au poste de directeur général délégué d'Accor.

Gilles Pélisson, neveu de l'un des pères fondateurs d'Accor, Gérard Pélisson, était à la tête du groupe depuis janvier 2006. Diplômé de l'Essec et d'Harvard (MBA), Gilles Pélisson avait entamé sa carrière chez Accor aux États-Unis à la tête de la marque Novotel. Directeur-général des restaurants



Gilles Pélisson vient de quitter le poste de P.-d. g du groupe Accor.

Courtepaille en 1988 avant de devenir directeur général des opérations en 1991, il sera co-président de Novotel en 1993. En 1995, il rejoint Euro Disney S.C.A. dont il devient le P.-d. g en 1997.

Après un passage chez France Télécom, il rejoint le groupe Accor le 9 janvier 2006, y occupe différentes fonctions avant d'être nommé administrateur directeur général en remplacement de **Jean-Marc Espalioux**. Enfin, après la démission du conseil d'administration de **Serge Wenberg**, en février 2009, Gilles Pélisson cumule les fonctions de président du conseil d'administration et celle de P.-d.g. du groupe. ■

## BIO EXPRESS

Âgé de 52 ans, **Denis Hennequin** est entré au conseil d'administration du groupe Accor en mai 2009. Actuel président directeur général Europe de McDonald's et membre du comité exécutif de McDonald's Corporation Denis Hennequin a démarré sa carrière dans l'enseigne en 1984, après une licence en sciences économiques et une maîtrise en droit d es affaires et en droit fiscal.

Totalement immergé dans la culture du géant américain de la restauration rapide, il occupe tous les postes et gravit les échelons, depuis celui d'assistant directeur de restaurant puis directeur de restaurant, à celui de conseiller en formation, en recrutement en exploitation, avant de devenir directeur de la franchise, directeur des opérations et enfin directeur régional Île-de-France. Enfin, au poste de vice-président français chargé du développement, des ressources humaines et des régions, il va renverser l'image McDo, alors en perte de vitesse, et en faire l'une de toutes premières chaînes de fast-food en Europe. Quand en 2006, il est nommé président directeur général de McDonald's Europe, à la tête de 6 600 restaurants, les ventes connaissent alors une augmentation de 7,6 % à périmètre comparable. Au cours de ses 26 ans de carrière chez McDonald's, celui qui va prendre la tête du groupe Accor le 1er décembre prochain a développé des qualités incontestable de franchiseurs et multiplié les bons résultats. Aujourd'hui McDonald's Europe représente environ 20 % du nombre total de restaurants du groupe et près de 40 % de son résultat opérationnel brut. É. de B.



À Gap (05)

avec MICHEL  SIMOND

# Tendance stable pour les bars licence IV

## ACTIVITÉ : BAR-LICENCE IV

	Rapport moyen		Tendance générale du marché <b>Stable</b> 
	Prix/CA HT (%)	Prix/EBE retraité* (coeff.)	
CA de 40 000 à 114 000 €	93 %	2,9	
CA de 115 000 à 200 000 €	96 %	4	
CA de 201 000 et 1 000 000 €	91 %	3,7	

Source : moyenne calculée sur 326 ventes réalisées sur les 12 derniers mois par Michel Simond.



\* Retrouvez l'EBE retraité à la suite de cet article en tapant le mot-clé **RTR24642** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Le commentaire de Julien Nantas, directeur du cabinet Michel Simond de Gap (05)

« Nous assistons, dans notre département, à une légère désertification des bars de village. Néanmoins, ce phénomène est fortement ralenti grâce à l'afflux touristique (100 visiteurs/an/habitant) dans les stations, au bord des lacs ou dans le cadre d'activités sportives et ludiques. L'estimation du fonds de

commerce est donc rendue difficile, et elle se fait en fonction de l'emplacement (et de la clientèle attachée), de la qualité des aménagements, du CA et de l'EBE. Les dernières ventes réalisées dans cette activité font apparaître des variations importantes allant de 60 % du CA TTC et 2,3 fois l'EBE à 120 % du CA TTC et 4 fois l'EBE pour une affaire en front de neige d'une station internationale avec des agencements neufs. »



Julien Nantas.

Retrouvez les précédents indicateurs ainsi que les précédents articles "Immobilier et cessions de fonds de commerce" : cliquer sur 'Fonds de commerce' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Êtes-vous fait pour reprendre un établissement hôtelier ?

Quand il s'agit de se lancer dans le métier d'hôtelier, il convient de se poser un certain nombre de questions essentielles au préalable. En voici quelques-unes.

Par Stéphane Corre, groupe Michel Simond

### Votre motivation est-elle à toute épreuve ?

La motivation est propre à chacun. Elle naît d'une simple idée de départ, d'un tempérament aventureux, de l'envie de se lancer un défi, de créer son propre emploi, de s'épanouir socialement et intellectuellement, tout en prenant des risques mesurés.

Les principales motivations des repreneurs sont essentiellement l'envie d'entreprendre, la volonté de

développer une affaire existante, le souci d'investir et de rentabiliser un capital, le goût de l'indépendance, la volonté de concrétiser un projet, l'envie de changer de vie professionnelle, d'être son propre patron, de manager une équipe... Cela peut très vite s'accélérer suite à un événement imprévu tel qu'un héritage (qui permet de constituer ou compléter un apport), un licenciement, une mutation, une incompatibilité d'humeur avec sa hiérarchie ou un coup de cœur pour une affaire.

Quelle que soit la raison pour laquelle vous vous décidez, prenez bien en compte toutes les contraintes : journées longues, travail physique, rythme soutenu, revenus à la baisse, ressources financières suffisantes, acquisition de nouvelles compétences...

**Aspirez-vous réellement à un mode de vie nouveau ?**

La réussite d'un projet de reprise d'un hôtel ne dépend pas uniquement d'éléments économiques et financiers, mais aussi et surtout d'éléments humains, à commencer par la motivation, la personnalité et les aptitudes des repreneurs. Reprendre un hôtel ne se résume pas à en choisir un et à le développer. C'est surtout choisir un mode de vie nouveau qui doit être cohérent avec ses objectifs personnels, ses contraintes familiales, géographiques ou culturelles et ses aspirations profondes. La réussite du projet en dépend !

Les métiers de l'hôtellerie sont très enrichissants d'un point de vue relationnel et en termes de reconnaissance sociale. Cependant, comme tout métier, il comporte des contraintes. Lorsque l'on reprend un hôtel, il ne faut pas s'attendre à faire 35 heures par semaine, mais au moins le double. Si vous quittez un poste de salarié avec les conditions classiques d'horaires de travail (35 heures par semaine, 4 ou 5 semaines de congés payés par an, tous vos week-ends et jours fériés), quand vous serez à votre compte sur une phase de reprise et peut-être pendant quelques années, vous pourrez difficilement avoir le même confort de vie, car il faudra vous rendre disponible en permanence.

### Êtes-vous véritablement 'l'homme ou la femme de la situation' ?

Le métier d'hôtelier requiert des aptitudes diverses : disponibilité, amabilité, santé robuste, maîtrise des langues étrangères, psychologie. Un bon gestionnaire disposant du sens commercial a des atouts pour réussir. Avant de vous lancer, prenez le temps de faire un bilan, voire une formation.

### Quel est l'intérêt de suivre une formation ?

Plus de 50 % des repreneurs sont en reconversion. Le professionnalisme du repreneur est naturellement un élément déterminant pour la réussite du projet. Cependant, un bon hôtelier ne sera pas forcément un bon chef d'entreprise, et inversement. Le métier de chef d'entreprise hôtelière associe des compétences en gestion, commercialisation, management et connaissance des métiers de l'hôtellerie. Si ces compétences vous font défaut, vous devriez suivre une formation adéquate. Pour un hôtel-restaurant, si vous êtes en reconversion, vous n'aurez pas forcément le temps de devenir un chef de cuisine confirmé, ni un maître d'hôtel averti et encore moins une bonne gouvernante. Néanmoins une formation ciblée ou un coaching personnalisé vous permettra d'appréhender les exigences de chaque poste et acquérir les méthodes et usages de la profession.



CLAUDE DIBIASE

### Quel est l'intérêt de prendre un consultant ?

Rechercher une affaire n'est pas une mission facile. Cette phase qui peut vous prendre du temps et vous coûter cher en frais de déplacement si vous vous dispersez et si vous vous lancez seul sans savoir ce que vous allez réellement visiter.

L'idée devra être définie précisément pour minimiser les risques d'échec. Vous ne devez rien laisser dans l'ombre et prévoir dans le détail votre politique de reprise. Vous devrez identifier les atouts et les faiblesses de votre projet. Les professionnels de la transaction vous aideront à trouver l'affaire correspondante, à en vérifier la cohérence, à avancer dans vos recherches. Évitez de vouloir tout maîtriser car les démarches peuvent vite devenir très contraignantes. Pour vous éviter le pire et vous assurer d'une bonne reprise, utilisez un pilote qui saura bien vous aiguiller, vous informer, vous coacher et approcher la négociation dans son ensemble. Le coût d'un expert sera vite rentabilisé par les nombreux leviers qu'il pourra actionner et négocier.

### Y a-t-il des diplômes obligatoires ?

Tout le monde peut reprendre un hôtel, aucun diplôme n'est exigé. Pour un hôtel avec un restaurant ou un bar, il vous sera demandé de suivre une formation afin d'obtenir le permis d'exploitation. C'est un moyen pour les débitants de boissons et restaurateurs de connaître les lois et les obligations auxquelles ils sont soumis et ainsi se prémunir, entre autres, d'éventuelles fermetures administratives, trop souvent dues à une méconnaissance de ces éléments. ■

(Plus d'informations sur le permis d'exploitation : [www.lhotellerie-restauration.fr/journal/juridique-social-droit/2009-03/Restaurateur-le-permis-d-exploitation-obligatoire.htm](http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/juridique-social-droit/2009-03/Restaurateur-le-permis-d-exploitation-obligatoire.htm))

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

Rechercher

Retrouvez les autres articles 'Reprendre un hôtel : évitez les embûches' avec le code FV5012036 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Une question ? Allez sur

les Blogs des Experts  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Questions-Réponses & Blogs des Experts

### Chèque gardé par le séquestre : doit-on réclamer des intérêts ?

**Après avoir vendu mon fonds de commerce, le séquestre a gardé mon chèque pendant quinze mois puis m'a restitué une somme d'argent inférieure au prix de vente (leurs frais de dossier?). Je suppose qu'ils avaient placé cet argent. N'aurais-je pas dû recevoir des intérêts ? Suis-je en droit de les demander ? Merci pour votre réponse.**

Patricia

Il est normal que vous récupériez une somme inférieure à celle séquestrée, puisque le séquestre d'une partie du prix de vente a pour objet de permettre de désintéresser les créanciers, à charge pour ceux-ci de se manifester et de formuler des oppositions sur le prix de vente. En principe, aucun intérêt n'est versé sur les sommes séquestrées, mais le séquestre ne dure pas quinze mois... La durée de séquestre que vous évoquez est surprenante, d'autant plus s'il n'existait pas de créanciers...

Je vous invite à solliciter des explications du séquestre et, à défaut de réponse satisfaisante, vous laissez le soin éventuellement de vous rapprocher d'un conseil qui écrira au dit séquestre afin de l'interroger. Sauf si vous en faites une question de principe, je vous déconseille une procédure judiciaire qui ne vous permettra, tout au plus, que d'obtenir des intérêts sur les sommes

bloquées et des dommages et intérêts s'il existe un réel dommage suite au non-versement des fonds séquestrés... Vous devrez, de surcroît, être en mesure de justifier de votre préjudice et des diligences que vous avez effectuées afin d'obtenir le paiement. Lire la suite de la discussion avec le code **13142B** sur le moteur de recherche de [www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)



Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Maître Gaillard 'Le bail commercial en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Vente de fonds de commerce avec promesse d'achat sur les murs : si le crédit n'est pas obtenu, que se passe-t-il ?

**Nous sommes propriétaires d'un restaurant (murs et fonds) que nous avons mis en vente dans sa globalité. Nous avons une proposition d'achat pour le fonds avec un loyer sur les murs et une promesse d'achat pour les murs au bout de trois ans. Comment cela se passe-t-il si la personne ne peut obtenir le crédit dans trois ans pour acheter l'immeuble ? Ou s'il y a un problème de loyer durant ces trois ans ? Merci de votre réponse car pour l'agence immobilière, "il ne peut pas y avoir de problèmes"...**

Lilou33

Effectivement, sur le papier, il ne doit pas y avoir de problème dans la mesure où, entourés de vos conseils (avocats, notaires), vous aurez pris toutes garanties pour mener à bonne fin cette cession. Dans la pratique, la réalité peut être plus compliquée.

**1) Le problème sur le paiement des loyers**  
Cette difficulté peut arriver à tous les propriétaires de murs, qu'ils aient ou non signé une promesse de vente. Les clauses du bail s'appliquent alors : mise en demeure de payer et, faute de résultat, résiliation du bail.

**2) La non-réalisation de la promesse de l'achat des murs**

Il peut arriver que l'acheteur n'ait pas l'argent le jour venu ou qu'il ne souhaite plus acheter malgré l'engagement signé. Évidemment, vous pouvez partir en

procédure pour faire respecter 'le contrat' mais vous voyez d'ici la difficulté, surtout si le refus d'acheter est dû au fait qu'il n'a pas l'argent pour le faire ! Alors que faire ? Pour le premier cas, pas grand-chose de plus, de mon point de vue, que ce qui est prévu dans un bail classique. Privé de bail, le preneur sera certainement obligé de déposer son bilan et vous pourrez racheter le fonds et le revendre.

Dans le deuxième cas, je conseille à mes clients de prévoir une indemnité conséquente en cas de refus d'achat. Cette indemnité tient compte du fait de la 'réservation', au profit de votre acquéreur, de vos murs et de votre impossibilité d'en

disposer durant cette période. Le montant est moins important que le prix des murs et donc plus facile à récupérer. Et puis, dans tous les cas, il faut se rappeler des principes du grand général chinois Sun Tzu qui dit qu'il vaut mieux essayer de laisser vivre un adversaire en trouvant un accord que de chercher systématiquement à le tuer. Cette deuxième solution posant au vainqueur plus de problèmes à résoudre que la première. Donc, si ça ne va pas, cherchez d'abord à négocier avant d'en arriver aux solutions extrêmes. Lire la suite de la discussion avec le code **13158B** sur le moteur de recherche de [www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)



Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Jean Castell 'Évaluer, acheter et vendre un fonds de commerce en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

# Un réseau de restaurateurs passionnés lance le label Exclusive Restaurants

L'association d'une directrice commerciale issue de l'hôtellerie, Dominique Polya, et d'un jeune entrepreneur, Mickael Hadjadj, a engendré en 2003 Exclusive Restaurants. En 2008, ils sont rejoints par Laurent Gabard au poste de directeur général chargé du développement national et international du réseau. Entretien.

Propos recueillis par Thierry Longeau, directeur d'Alcantis et auteur du Blog des Experts 'Informatique et nouvelles technologies' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## L'Hôtellerie Restauration : Comment est née l'idée d'Exclusive Restaurants ?

**Mickael Hadjadj et Laurent Gabard :** Tout est parti du constat que les restaurateurs indépendants souffraient de la concurrence des restaurants appartenant à des groupes disposant d'une force de vente et de représentation nationale, voire internationale. L'idée était née. Proposer un 'business model' qui permettrait aux restaurateurs indépendants d'être présents sur tous les marchés, au même titre que les grands groupes, et d'en faire un label.

## Comment définiriez-vous Exclusive Restaurants ?

C'est le premier réseau exclusif de restaurants haut de gamme en France et il s'affiche comme le partenaire indispensable des restaurateurs de qualité. Nous offrons une vitrine haut de gamme pour valoriser les savoir-faire de nos restaurateurs, une stratégie marketing qui vise une clientèle d'épiciers de catégorie socio-professionnelle supérieure, adaptée aux perspectives de développement, avec la puissance d'un réseau qualitatif unique, une dynamique commerciale inédite, ainsi qu'une gestion optimisée des réservations.

## Qui sont vos adhérents ?

Qu'ils soient bistrotiers ou restaurants étoilés, lieux mythiques ou tendances, fleurons de la cuisine française ou ambassadeurs des cuisines du monde, les 225 établissements membres d'Exclusive Restaurant répondent à des critères de sélection rigoureux qui garantissent à l'ensemble du réseau la pérennité de son positionnement sur un segment haut de gamme, atout indispensable pour attirer et fidéliser une clientèle ex-



De gauche à droite : Mickael Hadjadj, Dominique Polya et Laurent Gabard.

geante, génératrice d'activité.

## Pouvez-vous nous détailler votre offre ?

Exclusive Restaurants, c'est l'articulation de plusieurs services et outils concourant au développement de l'activité des restaurants adhérents. Avec une équipe de plus de 30 professionnels issus des métiers de la restauration, du commerce, du marketing, de la communication et des nouvelles technologies, nous offrons à nos adhérents :

- une centrale de réservation adaptée, des conseillers à l'écoute dotés d'une connaissance pointue des restaurants du réseau, capables d'orienter les clients de façon précise et pertinente, que ce soit pour une réservation individuelle ou de groupe ;
- un système de réservation à disposition des entreprises et prescripteurs, et des outils développés pour répondre aux particularités du secteur ;
- une puissance commerciale grâce à une équipe ayant pour unique objectif le développement de l'activité des restaurants membres du réseau auprès de plus de 2 000 entreprises ;
- des outils marketing, avec le site <http://exclusive-restaurants.com> proposant de nombreux services et moyens de recherche aux clients grand public et aux entreprises. Un référencement optimisé au sein du réseau. Une communication à la fois glo-

bale et affinée, mais aussi un fichier clients en constante progression, des newsletters ciblées, des partenariats haut de gamme ainsi que le club Exclusive Guest, premier programme de fidélité en restauration qui propose des avantages communs aux 225 restaurants membres du réseau.

Exclusive Restaurant propose également des offres spécifiques et des services qui s'adaptent aux entreprises comme :

- une carte Corporate nominative donnant accès à des tarifs négociés, des conseillers pour organiser vos repas, une ligne téléphonique dédiée du lundi au vendredi de 9 heures à 19 h 30, un cumul de points à chacune de vos réservations, des newsletters pour les nouveautés et offres spéciales et une gestion personnalisée de votre compte ;
- une offre premium adaptée aux entreprises qui souhaitent optimiser la réservation de leurs repas d'affaires au même titre que les dépenses de voyage et d'hébergement et un accès à un site internet dédié à l'entreprise. Lire la suite de cet article avec le code **RTR511193** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## EXCLUSIVE RESTAURANTS

18 RUE TROYON • 75017 PARIS

TÉL. : 01 42 63 48 20

[HTTP://EXCLUSIVE-RESTAURANTS.COM](http://EXCLUSIVE-RESTAURANTS.COM)

# Cuisine note à note : est-on capable d'obtenir suffisamment de composés basiques pour créer une cuisine intéressante

Hervé This (équipe INRA de gastronomie moléculaire - AgroParisTech et auteur du Blog des Experts "La gastronomie moléculaire"), inventeur de la gastronomie moléculaire et, plus récemment, de la cuisine note à note, répond à Louis, un internaute s'interrogeant sur le nouveau cheval de bataille du célèbre physico-chimiste.

Le premier qui fera de la cuisine note à note son fonds de commerce, tout comme Ferran Adrià, a fait le sien de ma cuisine moléculaire, il y a vingt-cinq ans, peut devenir LE cuisinier des prochaines décennies. Ce que je viens d'écrire est évidemment très malhonnête, parce que c'est une stimulation vigoureuse. En réalité, il faudra quand même beaucoup de travail pour faire 'bon', car c'est bien cela l'enjeu de la cuisine. Et il est vrai que Ferran a beaucoup travaillé pour produire des choses merveilleuses. Cela étant, il n'y a pas de raison qu'un autre cuisinier intelligent, travailleur et artiste ne puisse faire son œuvre également.

***"Est-on capable d'obtenir suffisamment de composés basiques pour créer une cuisine intéressante ?"***

Ces composés sont connus et utilisés par les industriels depuis longtemps. Par les sociétés qui font des compositions et extraits odoriférants, d'une part, mais aussi par bien d'autres sociétés. Les 'orgues' de nos aromaticiens comptent des milliers de références, et les combinaisons de ces composés vont bien au-delà des créations naturelles. Donc problème résolu, de ce point de vue. À l'avenir? Pas de changement prévu.

***"La vanille est-elle meilleure que la vanille de synthèse ?"***

D'une part, chaque gousse de vanille est particulière, parce qu'elle a une composition particulière, due à la diversité des conditions de croissance végétale, de cli-

mat, de procédés de fabrication. La gousse que nous utilisons est le résultat d'un travail, de sorte qu'elle n'est pas naturelle, même si elle semble d'origine naturelle ; d'ailleurs, vous voyez que j'écris "elle semble d'origine naturelle", car la vanille a été sélectionnée par l'homme, et la liane d'aujourd'hui n'est pas plus la liane sauvage d'hier que la carotte d'aujourd'hui n'est la carotte sauvage, maigre racine bien peu appétissante... La vanilline, elle, n'est qu'un des composés présents dans la gousse. Un composé qui a une part essentielle dans l'odeur, mais une petite part seulement. Or, de même que du vin ne se réduit pas à de l'éthanol dans de l'eau, la vanille ne se résume pas à de la vanilline. Cela étant, tout est une question de coûts : si vous y mettez le prix, au lieu d'avoir un peu de vanilline dans un sirop coloré par du caramel (bouteille en plastique des supermarchés), vous pouvez obtenir des compositions absolument merveilleuses qui ne cèdent en rien aux gosses. Et, pis encore, je ne suis pas certain que le nez le plus fin puisse s'y retrouver, entre une belle composition et une belle gousse. J'ajoute rapidement que la question de la reproduction, de la copie, me semble sans intérêt. Ce qui est intéressant, dans la cuisine note à note, c'est de faire des choses que la nature n'a pas faites.

***"Avons-nous une molécule qui nous permettrait de rendre plus efficacement un goût anisé qu'une infusion de badiane ?"***

Il y a mille molécules intéressantes, toutes avec des anisés différents. Et c'est aussi cela qui est passionnant, d'aller explorer ces goûts, de les tester, de les combiner.

D'ailleurs, pourquoi ne pas hybrider un produit d'origine naturelle (badiane) et des composés ? Après tout, c'est bien ce que l'on fait quand on ajoute du sel ou du sucre à un plat... Mais le mot terrible est "efficacement" : la vanilline est efficace... mais elle ne fait que la vanilline, pas la vanille. Tout comme du vert fait efficacement du vert, mais pas le vert particulier de la jeune pousse de rosier ; pour les mille teintes de la pousse, il faut des composés variés, dosés.

***"Quand vous imaginez la cuisine note à note, est-ce principalement une affaire d'arômes (au sens de la partie du goût que détectent les papilles) ou les textures et odeurs sont-elles aussi créées par des éléments basiques ?"***

Attention : l'arôme, c'est l'odeur d'une plante odorante, aromatique. La partie du goût que détectent les papilles, c'est la saveur. Quant à la cuisine note à note, dans l'idée initiale, c'est de créer tout : la consistance, l'odeur, la saveur, le piquant, le frais, le chaud, le froid... Tout. Mais bien sûr, ceux qui s'aventurent dans cette exploration difficile ont le droit de faire ce qu'ils veulent, de marier l'ancien et le moderne, le naturel et l'artificiel... Il s'agit seulement de ne pas nécessairement faire ce que faisait Paul Bocuse, il s'agit de travailler, d'avancer, d'explorer, de découvrir mille plaisirs encore inconnus. Lire la suite de la discussion avec le code 12513B sur le moteur de recherche de [www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts d'Hervé This "La gastronomie moléculaire" sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**Paris (1<sup>er</sup>)** Les deux restaurants de l'hôtel Lotti proposent une carte de produits bio. Un investissement en termes de coût et de temps qui ne sera pas répercuté sur les prix.

LYDIE ANASTASSION

## Le Lotti investit dans la cuisine bio

À la demande de leur clientèle, **Maurizio Redaelli**, le directeur général de l'hôtel Lotti (groupe NH Hoteles) et **Fabrizio Cosso**, le chef des cuisines des deux restaurants de l'établissement - Il Lotti et Il Patio - ont réfléchi à une offre bio certifiée AB. Avec le service des achats, la première phase de travail a porté sur le petit-déjeuner. Depuis janvier, il est constitué d'une offre bio à 70 %. Les céréales proviennent désormais d'un producteur de la région de Marseille, la Compagnie alimentaire. Le café soluble est labellisé Max Havelaar. Le thé et le sucre sont fournis par **Pascal Hamour**. "C'est très difficile pour la charcuterie de trouver du bio et nous avons préféré continuer avec nos produits habituels", explique Fabrizio Cosso.



**Maurizio Redaelli et Fabrizio Cosso.**

"Nous avons questionné nos 30 fournisseurs habituels pour savoir s'ils avaient une gamme en bio. Si c'était le cas, nous avons continué à travailler avec eux, sinon, nous avons cherché de nouveaux partenaires, capables de nous fournir en continu et avec une qualité constante, en tenant compte des contraintes logistiques", poursuit le directeur. Le surcoût n'a pas été répercuté sur le prix du petit-déjeuner, fixé à 27 €.

Depuis septembre, Il Lotti et Il Patio affichent une carte italienne bio. Deux entrées,

deux plats et un dessert en fonction des possibilités d'approvisionnement. "C'est assez facile pour les fruits et les légumes, ça l'est moins pour la viande", insiste le chef. "Nous allons faire le point d'ici deux mois et nous espérons continuer sur cette lancée. Cette première phase représente un investissement important au niveau des coûts mais aussi du temps passé à rechercher de nouvelles filières", ajoute Maurizio Redaelli. Au déjeuner, la carte bio suit les tarifs du menu : 28 € (entrée-plat ou plat-dessert). Le soir, comptez pour un plat entre 20 et 25 €. ■

### HOTEL LOTTI

7 RUE DE CASTIGLIONE

75001 PARIS

TÉL. : 01 42 60 60 62

## ZÉRO BÉNÉFICE PERDU EN CAS DE PÉPIN DE SANTÉ !



### SAVOIR QUE SON CHIFFRE D'AFFAIRES EST PROTÉGÉ, C'EST RASSURANT !

Parce que votre activité repose sur vos épaules, et qu'un accident ou une maladie aurait un impact fort sur vos revenus, MMA a mis en place la garantie Perte d'Exploitation. Vos charges fixes et votre bénéfice sont couverts le temps de reprendre votre activité\*. Vous vous retrouvez ainsi dans la situation financière qui aurait été la vôtre sans cette mésaventure.

#### MMA Pro, c'est aussi...

... une maxi-indemnisation. Votre matériel de moins de 3 ans vous est remboursé au prix du neuf et pour votre matériel plus ancien, la valeur d'expert est majorée de 33%. Vous repartez du bon pied !

... la sérénité au quotidien. Des spécialistes mettent tout en œuvre pour défendre vos droits en cas de litige avec un client ou un fournisseur.

Chez MMA, nous avons les réponses... posez-nous les questions !

Contactez votre agent (adresse sur [www.mma.fr](http://www.mma.fr))



**C'EST LE BONHEUR ASSURÉ !**

\*Dans les conditions et limites de garantie fixées au contrat.

**EQUIP'HÔTEL**  
PARIS  
PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
14 - 18 NOV. 2010  
Horaires : 9 h 30 à 19 heures (18 heures le jeudi)

## Le guide du visiteur de la

Plan d'accès et demande de badge sur [www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com) gratuit avec code invitation de L'Hôtellerie Restauration EGo1

Retrouvez votre journal L'Hôtellerie Restauration sur le STAND Co8 du Pavillon 7.3

Pavillon 7.3

### MANIFESTATIONS

#### ■ Expérience cuisine

Histoires de chefs, interviews, témoignages, démonstrations :

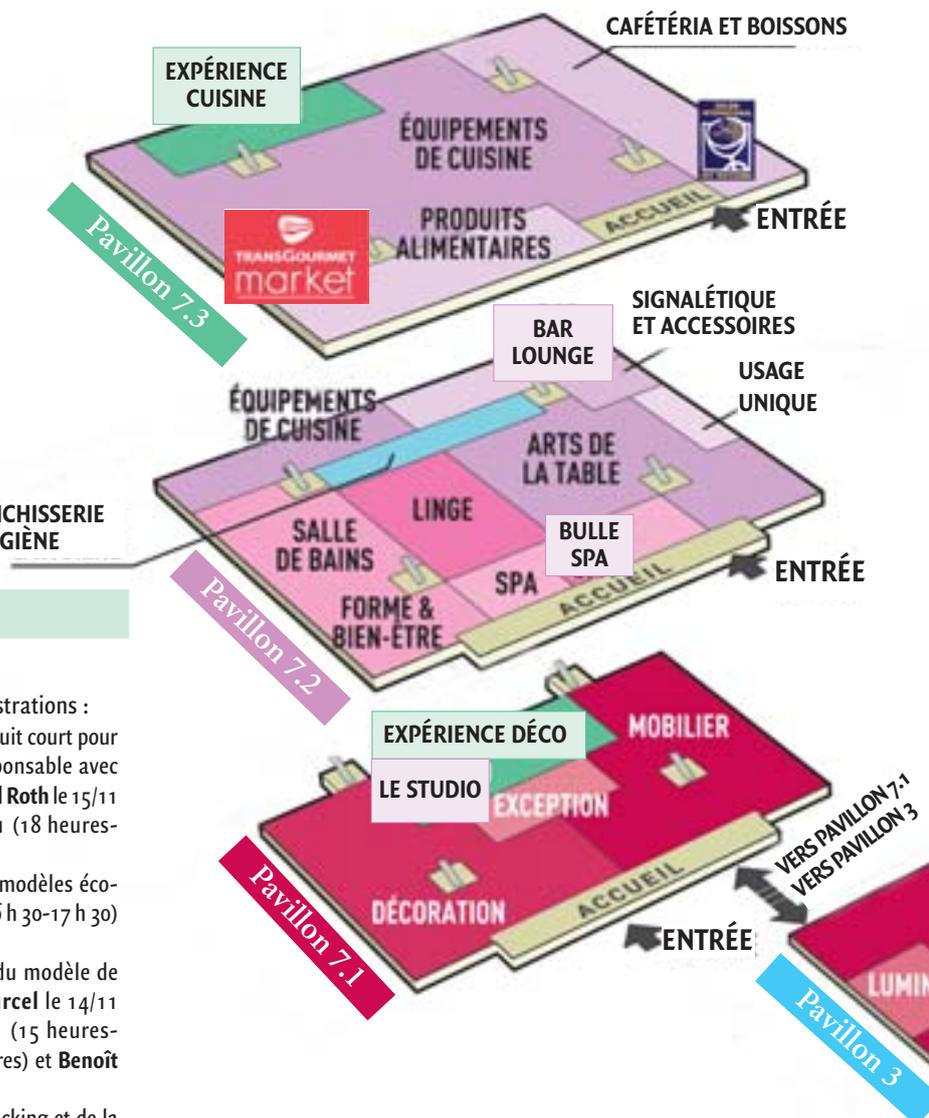
- **Je trouve tout à côté de chez moi** : Les enjeux du circuit court pour la cuisine d'aujourd'hui, véritable démarche éco-responsable avec **Cédric et Cathy Denaux** le 15/11 (13 h 30-14 h 30) ; **Michel Roth** le 15/11 (18 heures-19 heures) et **Jean-Marie Baudic** le 17/11 (18 heures-19 heures).
- **Je suis chef et j'ai du temps libre** : Les nouveaux modèles économiques de restaurants avec **Pascal Barbot** le 17/11 (16 h 30-17 h 30) et **Alexandre Bourdas** 18/11 (16 h 30-17 h 30).
- **Je suis tout terrain** : Des exemples d'adaptation du modèle de restauration à son environnement avec **Jacques Pourcel** le 14/11 (15 heures-16 heures), **Meryem Cherkaoui** le 15/11 (15 heures-16 heures), **Luc Reversade** le 16/11 (15 heures-16 heures) et **Benoît Majorel** le 17/11 (15 heures-16 heures).
- **Petite restauration transportable** : Le succès du snacking et de la restauration avec **Nicolas Le Bec** le 14/11 (16 h 30-17 h 30), **Guy Martin** le 15/11 (16 h 30-17 h 30) et **Camion pizzas** le 16/11 (16 h 30-17 h 30).
- **Rencontre avec les chefs Erasmus** : **David Chang** le 14/11 (13 h 30-14 h 30), **Inigo Lavado** le 16/11 (18 heures-19 heures), **Nandu Jubany** le 18/11 (13 h 30-14 h 30) et **Mehmet Gürs** le 18/11 (15 heures-16 heures).

#### ■ TransGourmet market

- Dégustations
- Démonstrations
- Espace coaching (avec **Michel Roth**, **Christian Le Squer**...) : carte, desserts, diététique, équilibre alimentaire, viande, hygiène, aménagement cuisine, site internet.

Retrouvez le programme complet sur :

[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) avec le mot-clé **RST0263**



### LES EXPOSANTS

PAGES 122 À 132

#### ALIMENTAIRE

BelgoSweet	A 003
Bridor	TransGourmet Market
Brioche Pasquier	G 20
d'Aucy Foodservices	TransGourmet Market
Heinz Foodservice	H 05
Monbana	TransGourmet Market
Nestlé Professional	B 085
Unilever France	
Foodsolutions	TransGourmet Market
Yog'Ice	D 077

#### ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Capic	K 37
Crêpes de France	P 036
Dagard	P 86
Granuldisk	H 36
Krampouz	N 71
Meiko - Charvet - Bourgeois	Allée G
Modul-Kit	P 66
Nayati	M 057
Roller Grill	F 14
Tournus Equipement	G 57
Unox	P 55
Winterhalter	H 21

## 50<sup>e</sup> édition



**Corinne Ménégau**, directrice de la division hôtellerie et restauration du groupe Reed Expositions France :

“Notre ambition est de capitaliser sur l'événement multi-spécialiste qu'est Equip'Hôtel, pour répondre aux besoins de toute la profession. Le salon doit être source d'idées et de valeur ajoutée. C'est pourquoi, cette année, nous mettons encore plus l'accent sur nos animations, véritables pôles de tendances et lieux d'expériences à tester et découvrir. D'autre part, l'édition 2010 sera riche en nouveautés avec des espaces pour couvrir toutes les demandes des restaurateurs et hôteliers français et internationaux, et une mise en avant très forte des innovations.”

Pavillon 7.2

### MANIFESTATIONS

#### ■ Le bar lounge

Par le cabinet d'architecture **Didier et Fabrice Knoll** : tous les après-midi, un trio de professionnels (un chef, un barman, un DJ) assurera des démonstrations inédites alliant petite restauration, carte de cocktails et musique. Avec les chefs **Thierry Marx**, **Guy Pommelet** (Concorde Opéra), **Alberto Herráiz** (Le Fogon), **Gilles Stassart** (Nomiya, Palais de Tokyo) et les barmen **Sébastien Bonnefoi** (Bar Rouge), **Damien Aries** (Buddha Bar).

#### ■ La bulle spa

Ateliers thématiques dédiés à l'offre spa, animé par **Isabelle Charrier**, rédactrice en chef du magazine *Émotion spa*.

### LES EXPOSANTS

PAGES 110 À 120

#### ARTS DE LA TABLE

Arcoroc	C 17	Stellinox	G 35	<b>LINGE</b>	
Déglon	C 59	Stellite	H 26	Resuinsa	K 34
ECF (Pro.mundi)	G 27	Villeroy & Boch	D 17		
FEG, Menu				<b>LUMINAIRE</b>	
à la Carte	B 69			Monaco Lighting Design	G 56
Firstclass	A 54	<b>BLANCHISSERIE &amp; HYGIÈNE</b>			
Revol	C/C 44/45	Initial	K 45	<b>SDB, FORME ET BIEN-ÊTRE</b>	
Sambonet	F 27	Maurel	J 42	ADA	N 08
Sarreguemines vaisselle	D 26			Porcelanosa	M 51
Servizial	E 68	<b>ÉQUIPEMENTS DE CUISINE</b>			
Smart Candle	E 58	Peugeot	F 68	<b>SPA</b>	
Solia	B 45	Shoes for Crews	L 50	ADN Informatique	H 07
				Terraké	F 05

Pavillon 3

### Le plateau des conférences

Retrouvez la totalité du programme des conférences sur le salon avec le mot-clé **RST0263** sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Pavillon 7.1

### MANIFESTATIONS

#### ■ Le Studio

Un laboratoire d'idées et de tendances pour l'hôtellerie et la restauration (design, décoration, nouveautés technologiques dans une démarche éco-responsable) proposé par le cabinet de tendances d'**Elizabeth Leriche** et l'architecte **Vasken Yéghiayan**. Trois concepts attitudes : **City Easy** (économique et fonctionnel) ; **New Elegance** (haut de gamme) ; **Green Therapy** (développement durable).

### LES EXPOSANTS

PAGES 108 À 109

#### MOBILIER

Matière Grise	E 03
---------------	------

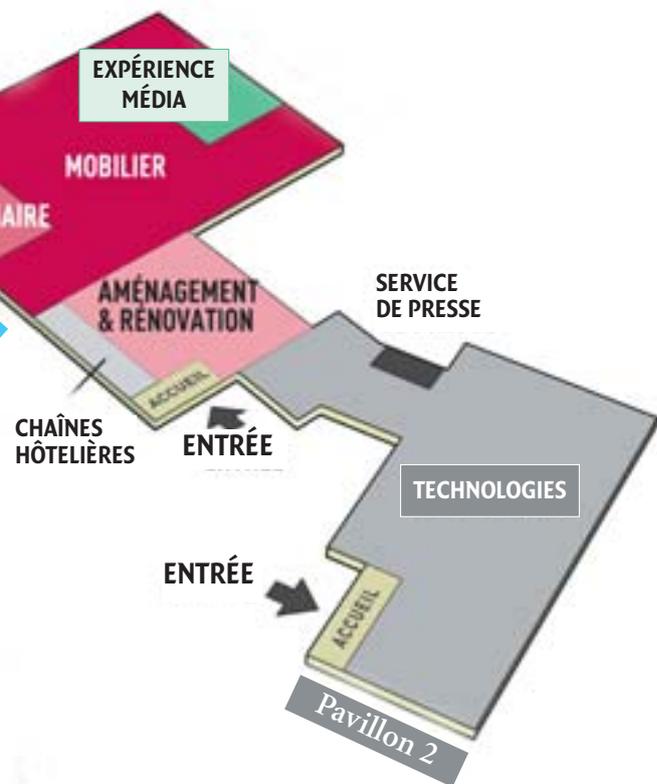
Pavillon 2

### LES EXPOSANTS

PAGES 100 À 106

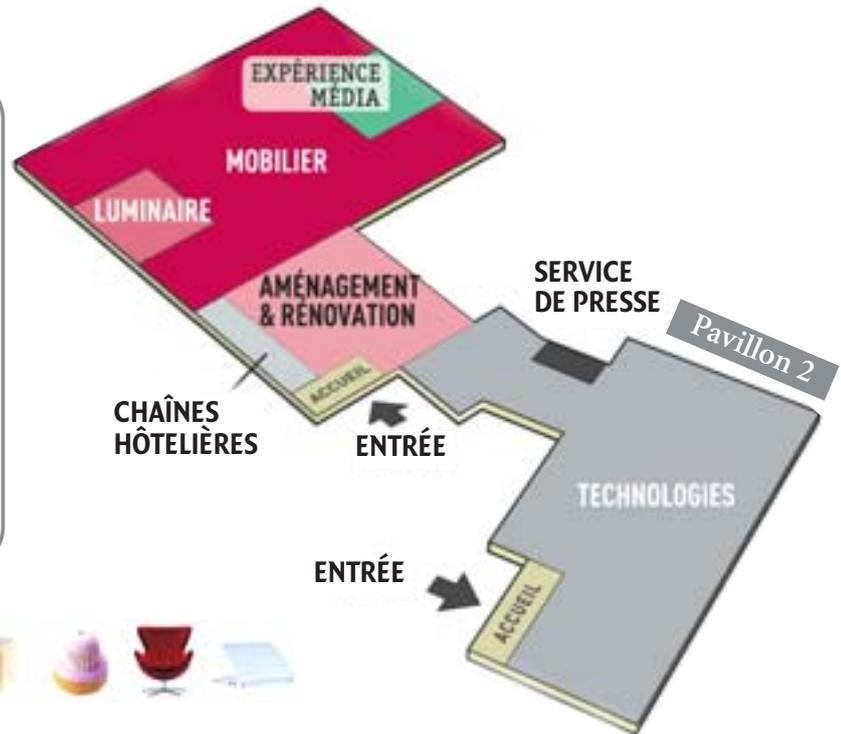
#### TECHNOLOGIES

Availpro	D 12	Flag-Systemes	D 49	Les Ateliers Apicius	B 58
Business Table	A 58	Gérard Buisset	B 78	Mdb	Hall 7.3 C 08
Cegid	C 43	Infhotik	E 64	Philips	A 90
Clyo Systems	F 11	Interface Technologies	D 58	QuatuHore	C 62
Committer	G 50	Kitchoo	C 42	Serfigroup	B 64
Eliophot	D 46	LaFouchette.com	A/A 97/93	Topsys	C 49



## STANDS EXPOSANTS TECHNOLOGIES

• AVAILPRO	D 12
• BUSINESS TABLE	A 58
• CEGID	C 43
• COMMINTER	G 50
• ELIOPHOT	D 46
• FLAG-SYSTEMES	D 49
• GÉRARD BUISSET	B 78
• INFHOTIK	E 64
• INTERFACE TECHNOLOGIES	D 58
• LAFOURCHETTE.COM	A/A 97/93
• LES ATELIERS APICIUS	B 58
• MDB MULTIMÉDIA	<b>HALL 7.3 STAND C 08</b>
• PHILIPS	B 79 - A 90
• QUATUHORE	C 62
• SERFIGROUP	B 64
• TOPSYS	C 49



## Technologies



### Availpro certifie sa connectivité avec le logiciel hôtelier Hoteleasy

Availpro, éditeur de solutions de réservation en ligne, a signé sa 10<sup>e</sup> connectivité avec un logiciel hôtelier. Elle permettra aux 150 hôteliers clients d'Hoteleasy qui le souhaitent de bénéficier d'une automatisation de l'échange des informations relatives aux réservations entre leur PMS et leur 'Channel Manager'. Grâce à cette connectivité, l'information circule automatiquement dans les deux sens. Hoteleasy

envoie les informations de disponibilités de l'hôtel vers les sites de distribution à travers Availpro. C'est un cycle continu qui fonctionne 24 h/24, 7 j/7 sans intervention de la part des hôtels. Avantage supplémentaire : les fiches clients sont créées automatiquement.



[WWW.AVAILPRO.COM](http://WWW.AVAILPRO.COM)

[WWW.HOTELEASY.FR](http://WWW.HOTELEASY.FR)

HALL 2 - STAND D 12

## Butagaz a toutes les recettes pour réduire vos dépenses énergétiques.



Rendez-vous  
EQUIP'HÔTEL  
Hall 3 Stand B060

**Cuisson, chauffage, eau chaude...**  
Avec le gaz en citerne Butagaz, vous disposez d'une énergie confortable, économique et plus respectueuse de l'environnement !



Bénéficiez d'un **Bilan Énergétique Personnalisé gratuit**, pour identifier le potentiel de gain énergétique de votre établissement.



Profitez de nos **aides financières\*** pour réaliser vos travaux de rénovation qui réduiront votre consommation d'énergie.

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

\* DPEs soumise à conditions, réservée aux clients Butagaz gaz en citerne. Primes versées sous certaines conditions, pour des travaux réalisés par des professionnels jusqu'au 31/12/2018.

**BUTAGAZ**

## La clientèle d'affaires choyée par Business Table



Développer la clientèle d'affaires (individuels et

groupes) d'un restaurant est le cheval de bataille de Business Table. Devant le grand nombre de sites internet, portails et guides plus ou moins ciblés, le choix est difficile... Implanté au cœur des entreprises, chaque collaborateur peut réserver en ligne ses repas d'affaires. Le référencement est simple et rapide, et on a la certitude d'être vu des interlocuteurs de l'entreprise qui réservent fréquemment des repas d'affaires. Une offre spéciale de bienvenue est réservée sur le salon.

TÉL. : 08 26 02 40 40

CONTACT@BUSINESSTABLE.FR

WWW.BUSINESSTABLE.FR

HALL 2 - STAND A 58

## Yourcegid Hôtel CBP, une gestion complète de l'hébergement



Yourcegid Hôtel CBP est un système d'information multi-établissements, dédié aux groupes d'hôtels, résidences hôtelières et universitaires.

Il dispose :

- d'une base de données unique pour mutualiser les informations, fluidifier leur circulation et optimiser leur exploitation ;
- d'un fichier clients cardex individuel et société (segmentation, canal, apporteur d'affaires...);
- d'une gestion des plannings mixte et communicante ;
- d'un contrat d'allotements multisites ;
- d'une affectation des réservations au type et/ou au numéro ;
- d'une e-distribution par interface 'two ways' ;
- des règles automatisées de facturation court, moyen et long séjours (nuitée, semaine, mois) ;
- d'une consolidation statistique ;
- d'une homogénéisation des procédés de gestion.

TÉL. : 08 11 88 48 88

CHR@CEGID.FR

WWW.CEGID.FR/CHR

HALL 2 - STAND C 43

**SERFI GROUP**  
Solutions d'équipement professionnel

**EQUIP HOTEL 2010**  
Rejoignez nous  
Hall 2 Stand B64

### Planning des ATELIERS SERFIGROUP Nos experts vous rencontrent . . .

**NOVEMBRE - 2010** EQUIP HOTEL

**DIMANCHE 14**

11h30-12h30 - L'affichage Dynamique  
14h30-15h30 - Nouvelle Classification Hôtelière : LES ENJEUX  
16h00-17h00 - Les LCD connectés : la future génération

**LUNDI 15**

10h00-11h00 - Nouvelle Classification Hôtelière : L'auto diagnostic  
11h30-12h30 - La vidéo protection  
14h30-15h30 - Nouvelle classification hôtelière : LES ETAPES  
16h00-17h00 - Nouvelles gammes de LCD : Easysuite & Primesuite

**MARDI 16**

10h00-11h00 - Nouvelle Classification Hôtelière : LES ENJEUX  
11h30-12h30 - Passage au tout numérique :  
les solutions, sans changer mon parc LCD !  
14h30-15h30 - L'auto diagnostic en ligne  
16h00-17h00 - Les LCD connectés : la future génération

**MERCREDI 17**

10h00-11h00 - Nouvelle Classification Hôtelière : LES ENJEUX  
11h30-12h30 - Nouvelles gammes de LCD : Easysuite & Primesuite  
14h30-15h30 - Le Wifi dans votre hôtel  
16h00-17h00 - Passage au tout numérique :  
les solutions, sans changer mon parc LCD ?

**JEUDI 18**

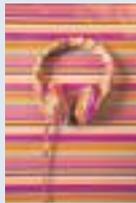
10h00-11h00 - Passage au tout numérique :  
les solutions, sans changer mon parc LCD !  
11h30-12h30 - Les LCD connectés : la future génération

**Retrouvez les détails des interventions prévues sur notre stand et déposez vos questions sur [www.serfigroup.com](http://www.serfigroup.com)**

Tél. + 33 (0)4 92 15 85 00 | Fax + 33 (0)4 92 15 85 01  
E-mail : [marketing@serfigroup.com](mailto:marketing@serfigroup.com)

## Gérard Buisset, architecte du son à La Coquillade

Gérard Buisset, designer du son et créateur d'ambiance musicale, propose une "décoration sonore". Werner et Carmen Wunderli dirigent La Coquillade, hôtel de 28 chambres de charme, au cœur du Luberon. Membres de la prestigieuse chaîne Relais & Châteaux, ils ont fait appel à Gérard Buisset a mis en œuvre l'ensemble de son savoir-faire. Ce projet, qui s'est déroulé par étapes, a duré plus d'un an. Les matériels qu'il utilise correspondent exactement aux besoins des hôteliers et des restaurateurs. Sonorisation des parties communes, bar, restaurant, salles de conférences et de réception, mais aussi chambres, interconnexion avec d'autres équipements technologiques (téléviseurs, vidéoprojecteurs...), aménagements décoratifs pour masquer les enceintes, quel que soit l'endroit où elles sont installées...



TÉL. : 06 79 98 63 87

GERARD.BUISSET@DBMAIL.COM

HALL 2 - STAND B 78

## FTBE version 10 de MdB Multimedia



MdB Multimédia poursuit son développement et s'apprête à sortir la version 10 de son logiciel de gestion FTBE. Avec plus de 100 nouvelles

fonctionnalités (gestion des appels d'offres, mise en page des cartes, traçabilité), cette version sera un allié précieux pour tout gestionnaire souhaitant gérer ses achats et analyser ses ratios à des fins d'optimisation. Déclinée en plusieurs versions afin de s'adapter aux différents métiers de la restauration (commerciale, de chaîne, collective, villages vacances, traiteurs...). FTBE devient également le partenaire officiel de l'association Traiteurs de France.

TÉL. : 04 92 28 26 60

WWW.MDB-MULTIMEDIA.FR

ATTENTION CETTE SOCIÉTÉ SE TROUVE HALL 7.3 - STAND C 08

## Flag-Systèmes propose une offre globale i-Résa/Jazotel

L'interfaçage entre les produits i-Résa CRS et Jazotel PMS permet aux groupes d'hôtels et de résidences de disposer d'un système d'information homogène qui facilite le pilotage des ventes et de la gestion entre le siège et les exploitations. La chaîne de traitement d'un dossier client est complètement intégrée, depuis la vente sur internet jusqu'au check-out. La plateforme i-Résa/Jazotel permet de vendre en ligne, en centre d'appels ou via les réseaux de distribution et de consolider les dossiers directement dans le PMS de chaque établissement, avec les avantages de la prise en compte de l'ensemble de la problématique par un seul interlocuteur.



TÉL. : 01 53 53 94 80 · CONTACT@JAZOTEL.FR

WWW.JAZOTEL.FR · WWW.I-RESA.COM

HALL 2 - STAND D 49

## Surfez gratuitement en toute sécurité avec ICIWIFI de Comminter



ICIWIFI, Hotspot à la nouvelle norme N avec services, a été développé par Comminter en partenariat avec Netgear, l'une des premières sociétés mondiales d'équipement de réseau.

Le portail d'accès est personnalisé et offre plusieurs possibilités d'accès à internet : gratuit en libre service ou avec code

établissement, gratuit ou payant avec code individuel limité en durée. ICIWIFI protège le réseau informatique des HCR et les ordinateurs des clients, y compris les iPhone et iPad. Il gère la qualité du débit de chacun et accepte tous les navigateurs du marché. Comminter est opérateur télécom déclaré à l'Arcep. Un contrat déresponsabilise le propriétaire de la ligne de ses obligations légales (loi Hadopi et loi du 23 janvier 2006, Cnil...). Une hotline et une maintenance du produit sont assurées pendant la durée du contrat.

TÉL. : 02 99 33 02 03

COMMINTER@COMMINTER.COM

WWW.ICIWIFI.COM

HALL 2 - STAND G 50

LA SOLUTION  
POUR VENDRE  
vos chambres sur internet

Reservit

Le bouton qui fait la différence  
sur votre site internet



it  
Interface  
technologies

Retrouvez toutes les it-solutions sur [www.interface-tech.com](http://www.interface-tech.com)

# “Mon site Internet ? Mon canal de vente numéro 1 !”

## Bookassist, la Technologie au service de votre Stratégie Internet.

### BOOKASSIST Les hôteliers parisiens témoignent

#### HÔTEL SECRET DE PARIS 4\*\*\*\*

“En tant qu'hôtelier indépendant, mon objectif est de développer les ventes à travers mon propre site. Le moteur de réservation proposé par Bookassist est ergonomique, rapide, fiable, et permet d'excellents taux de transformation. Mais au-delà, la spécificité de Bookassist consiste à fournir du conseil en stratégie internet.”

**Christophe Mendjel**

#### LES JARDINS DU MARAIS 4\*\*\*\*

“Toute l'équipe de Bookassist est assez réactive et à l'écoute de toutes nos demandes. Aujourd'hui nous sommes très satisfaits de ce choix car nos réservations ont doublé après seulement quelques mois d'installation.”

**Saâdia Nitelhadj**

#### GRAND HÔTEL FRANÇAIS 3\*\*\*

“Mon site Internet ne produisait rien depuis des années et j'étais totalement dépendant des sites intermédiaires. Aujourd'hui, mon site est devenu ma vitrine de prédilection et mon canal de ventes privilégié.”

**Sizyad Sihocine**

#### BOOKASSIST FRANCE

**Pascal Gauthier**

Directeur des Opérations

**Céline Tcharbatchian**

Account Manager

4 RUE DU FAUBOURG MONTMARTRE

75009 PARIS

TÉL. : 01 46 51 91 68

FRANCE@BOOKASSIST.COM

**WWW.BOOKASSIST.ORG/FR**

**bookassist**<sup>®</sup>  
technology & online strategy for hotels



Bookassist propose des solutions à la pointe de la technologie renforcées par des stratégies permettant aux hôtels de libérer le potentiel de leur site internet. Le but ? Générer plus de réservations directes et donc augmenter leur revenu en ligne. Toute la philosophie de l'entreprise consiste à aider les hôtels à comprendre les mystères du web et à mettre leur établissement en scène sur la toile, afin d'obtenir de meilleures ventes sur leurs propres sites. “J'ai d'abord été séduit par l'approche de Bookassist reposant sur un contrat gagnant-gagnant sans aucun investissement initial de ma part. Leur spécificité repose sur le fait qu'ils misent uniquement sur le développement des réservations directes de mon site, celles qui permettent d'améliorer mes marges, génèrent de la trésorerie immédiate et fidélisent ma clientèle”, témoigne M. S. Sihocine, propriétaire de deux établissements 3 étoiles à Paris.

Bookassist, société de technologie et de stratégie en ligne, n'a jamais cessé d'innover depuis plus de 10 ans pour aider les hôteliers à vendre leurs chambres en direct sur leur propre site web. Fort de plus de 2 600 hôtels équipés dans le monde et des bureaux dans 9 pays, Bookassist compte parmi les leaders sur le marché des fournisseurs de moteurs de réservation. L'entreprise a souvent été pionnière en matière de développements technologiques. Elle propose en effet un moteur de réservation fluide et convivial enrichi de nombreuses fonctionnalités, dont beaucoup sont devenues depuis, des standards de qualité. Parmi lesquels on trouve les commentaires clients, la vraie validation des cartes de crédit, la confirmation gratuite par sms, l'intégration du moteur dans la fonction e-commerce de Google Analytics ou encore le très performant moteur de réservation pour groupes d'hôtels indépendants. Le développement en OTA/Xml le rend compatible aux PMS du même langage.

Autre spécificité Bookassist : la sécurité du système. La sécurisation des cartes de crédit constitue un enjeu crucial pour l'hôtellerie, lorsqu'on sait que 38 % des fraudes sur le web concernent l'industrie hôtelière selon la PCI (Groupement des Cartes Visa, Amex, Mastercard et JCB). Bookassist répond encore une fois cette année aux exigences PCI DSS soit le

plus haut niveau de sécurité validé par l'association. Bookassist a développé des solutions performantes telles que **Traffic Builder** pour le référencement sur les moteurs de recherche, **Site Builder** pour la création de sites internet façonnés pour la vente, **Bookassist webapp** pour simplifier les réservations sur iPhone, iPad et téléphones androids, **Promocodes** pour fidéliser les clients, mais aussi un judicieux programme de fidélisation et des vouchers pré-payés. Une palette complète.

A la demande de certains de ses partenaires hôteliers, Bookassist propose aussi d'autres supports pour les résas indirectes. Ainsi **Channel Connect** constitue l'outil pratique et économique pour mettre à jour facilement et sans surcoût les sites distributeurs et respecter ainsi la parité tarifaire (à partir de 950 € l'abonnement annuel). **GDS Manager**, quant à lui donne accès à tout hôtel aux 450 000 agences de voyages et consortia dans le monde.

#### Suivi des résultats et adaptabilité

Mais au delà de sa technologie de pointe, c'est bien dans ses services d'accompagnement de l'hôtelier que l'entreprise se singularise depuis des années. Bookassist délègue à l'hôtelier un gestionnaire de compte, chargé de personnaliser le service et d'ajuster sa stratégie au fil des résultats. Un véritable assistant web pour générer plus de revenu. “L'approche en conseil stratégique et web marketing apporté à ses clients par Bookassist est complètement unique sur le marché. Leur équipe entretient avec les hôteliers une relation intelligente visant à les rendre indépendants des grands réseaux”, commente **Christophe Mendjel**, propriétaire du Boutique hôtel Secret de Paris 4\*\*\*\*. Enfin, des séminaires sur mesure sont régulièrement organisés par Bookassist pour informer les hôtels des dernières évolutions ayant trait à la distribution sur internet.

Que la problématique de l'hôtel concerne les coûts de distribution, la visibilité, l'efficacité du site ou bien même les commentaires clients, Bookassist apporte une solution personnalisée et adaptée aux besoins des hôteliers.

Equip'Hotel  
Hall 2 - stand C34

# restopolitan

Augmentez vos résas...  
...Boostez votre CA !

Un mois de test offert

Fichier clients  
qualifié

Page web dédiée  
à votre établissement

Outils emailing  
simplifiés



01 46 34 87 28 [www.restopolitan.com](http://www.restopolitan.com)

**LE LOGICIEL D'ENCAISSEMENT OPTIMISÉ**

# LEO2

[www.leo2.fr](http://www.leo2.fr)

**L'EFFICACITÉ AU BOUT DES DOIGTS**  
L'ENCAISSEMENT ET LA GESTION EN TOUTE SIMPLICITÉ

**RTCC**

**EQUIP'HOTEL**  
PARIS  
PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
14-18 NOV. 2010

Nous serons présent au  
**Hall 2**  
**Stand : C50**  
[www.leo2.fr](http://www.leo2.fr)

L'Hôtellerie Restauration

## Eliophot présente sa gamme des sites internet Full Vision



Eliophot crée des sites aux développements multiples pour les hôteliers et restaurateurs. Une offre internet complète où, sous le dénominateur commun de 'Full', se déclinent toutes les prestations devant permettre aux professionnels d'exister plus pleinement sur la scène du web et d'y faire le plein

de visiteurs-acheteurs. Avec les nouveaux sites internet Full Vision, synonymes de sites uniques, de créations exclusives, vendeuses, performantes, l'hôtelier devrait séduire à 100 %. Les divers composants Full Admin, Full Trafic, Full Booking, Full Visit... sont conçus comme autant d'outils à la carte permettant de faire vivre son site, de promouvoir ou informer avec facilité, aussi bien que d'augmenter sa visibilité ou d'être maître de ses réservations et de ses ventes sans commission.

**TÉL. : 04 42 39 93 13**

**CONTACT@ELIOPHOT**

**WWW.ELIOPHOT.COM**

**HALL 2 - STAND D 46**

## Infhotik V4, grande souplesse et convivialité

En utilisant les différents modules d'Infhotik, l'hôtelier-restaurateur optimise la vente de ses chambres sans oublier la commercialisation de son restaurant. Par ailleurs,

l'accueil et le suivi clients sont optimisés par le cardex parfaitement adapté aux exigences de la profession. L'édition des statistiques permet une rapidité accrue dans la prise de décision, l'élaboration et l'envoi des devis, les réponses aux demandes de réservation et confirmations. Infhotik offre gracieusement depuis plus de dix ans, à tous ses clients, une page sur [www.hotels-voyages.com](http://www.hotels-voyages.com), permettant d'augmenter leur visibilité, avec une maintenance 7 j/7 et 24 h/24, mise à jour incluse, interface Reservit 'Gold' et Availpro, NF Service Formation 2010.

**TÉL. : 04 50 57 46 68**

**INFHOTIK@INFHOTIK.COM**

**WWW.INFHOTIK.COM**

**HALL 2 - STAND E 64**



## Les coffrets cadeaux Console My Box



Console My Box est le premier logiciel qui commercialise en direct les coffrets cadeaux. Il dispose de trois canaux de vente : en direct depuis l'établissement,

une e-boutique spécialisée connectée au site internet officiel et plusieurs distributeurs-portails certifiés qui mettent en avant les offres. Les Ateliers Apicius proposent une solution globale : logiciel, paiement sécurisé, encaissement, création et impression des bons cadeaux, création et impression des coffrets cadeaux et, enfin, formation aux meilleures méthodes de ventes.

**TÉL : 03 84 73 70 10**  
**INFO@APICIUS.COM**  
**WWW.LESATELIERSAPICIUS.COM**  
**HALL 2 - STAND B 58**

## Le conférencier Serfigroup

Le conférencier Serfigroup est un meuble mobile (sur roulettes), simple d'utilisation, centralisant le matériel nécessaire pour une salle de réunion. Ce meuble regroupe un PC, un vidéo-projecteur, une sono et un écran tactile de contrôle. Il peut couvrir une salle de 30 personnes. Il est prêt à être utilisé : il suffit de le brancher. Dans un petit hôtel, la salle des petits-déjeuners se transforme en salle de réunion. Pour un restaurant, ce pourra être la salle du fond.

**TÉL. : 04 92 15 85 71 · STEHM@MSN.COM · WWW.SERFIGROUP.COM**  
**HALL 2 - STAND B 64**



## VegaNet® permet de gérer 2 interfaces simultanément

Le Groupe QuatuHoRe®, éditeur des logiciels Vega® et Soft'Inn®, annonce que la nouvelle version du logiciel Vega® intègre désormais une double interface VegaNet® pour la gestion des réservations de chambres par internet. Elle permet maintenant de gérer ses web plannings via ReservIT et Availpro simultanément. Cette évolution de Vega® permet aux clients de ne plus avoir à choisir entre l'un ou l'autre des moteurs de réservation et de développer leur visibilité sur internet en multipliant les canaux de distribution.

**WWW.QUATUHORE.FR**  
**HALL 2 - STAND C 62**



AKENA  
 PRÉSENT AU SALON  
**EQUIP'HÔTEL**  
 PARIS  
 PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
 14 - 18 NOV. 2010



## Opensun 180 La véranda cabriolet, votre terrasse 365 jours/an.

En quelques secondes, les parois et le toit de cette véranda coulissent et s'effacent entièrement. Des lignes épurées, un double vitrage bombé, une technologie innovante, font de cet espace design une pièce à vivre toute l'année. Extension de votre salle de restaurant, spa, pool house ou encore pour couvrir votre piscine, cette véranda découvrable autorise de nombreuses applications et permet d'optimiser la surface dédiée à la détente et au bien être.

**Opensun 180 à partir de 35 000 €\***



\* Prix HT, hors frais d'aménagements complémentaires.

0800 031 500  
 www.akenaverandas.com

## Top-Pilote pour 'Yielder' facilement sa e-distribution

Top-pilote.net combine sur un même planning l'analyse prévisionnelle complète de l'hôtelier et le réglage rapide de ses scénarios de vente. Un 'yield' simple et visuel, qui permet de chaîner sans effort toute sa e-distribution de chambres avec précision. Le top-pilote s'associe idéalement aux booking engines (BE) et aux connecteurs (Availpro, Bookassist, FastBooking, ReservIT, EZ-Yield, RateTiger...) pour faire évoluer leur réglage manuel et à faible visibilité vers un pilotage 'yieldé' et qualifié, plus rapide et bien plus rentable. En parallèle, le répartiteur du top-pilote permet d'optimiser et de sécuriser chaque configuration de connectivité choisie par l'hôtel : couplages intégrés au BE, à un seul ou à N connecteurs en simultané et sans effort. Conception Topsy et compatibilité en cours aux PMS du marché.



TÉL. : 01 45 72 97 97

TOP-PILOTE@TOPSYS.FR

WWW.TOP-PILOTE.NET

HALL 2 - STAND C 49

## Pour communiquer efficacement avec ses clients : LaFourchette.com

LaFourchette Premium est un nouveau produit à destination des restaurants qui permet de mettre en place un véritable marketing client et de gérer les réservations internet sans complication. Il permet de constituer une base de données clients et d'envoyer des campagnes d'e-mail ou de SMS en quelques secondes, de réaliser en permanence des enquêtes de satisfaction et de suivre mois après mois la perception des clients sur la qualité de l'accueil, des mets, de l'ambiance, de la propreté et du rapport qualité/prix. Comme toute la gamme LaFourchette, ce logiciel est accessible via internet sur Mac ou PC et est accessible sur les pads Windows ou Android.



TÉL. : 01 75 00 09 06

WWW.LAFOURCHETTE.COM

HALL 2 - STAND A/A 97/93

## Le nouveau pack de fonctionnalités de ReservIT



ReservIT hotel offre de nombreuses possibilités et fonctionnalités tout en permettant aux hôtels de maîtriser leur budget. Avec des solutions hébergées sur les serveurs IT, les applications n'existent qu'en une seule version : les utilisateurs profitent en permanence et sans frais supplémentaires des évolutions de l'outil.

Les utilisateurs de ReservIT hotel peuvent désormais accéder à un pack de nouvelles fonctionnalités : optimisation de la gestion des partenaires - gérer les ouvertures et fermetures sur chaque partenaire de manière individuelle -, accès à de nouvelles options d'affichage - mise en valeur des réductions, des offres et des ordres d'affichage -, gestion des tarifs spéciaux - possibilité de ne définir qu'un seul tarif spécial même si le pourcentage de réduction est variable dans le temps -, gestion des restrictions - possibilité de bloquer par type de chambre les arrivées sur certains jours ou périodes dans le calendrier.

WWW.INTERFACE-TECH.COM

HALL 2 - STAND D 58

## Une nouvelle gamme de téléviseurs à écran plat pour l'hôtellerie signée Philips



Le stand Philips a été conçu comme une immersion sensorielle dans l'univers télévisuel de Philips. Des téléviseurs suspendus au plafond vont offrir aux visiteurs un ciel passant sur une

image en haute définition. À l'occasion d'Equip'Hôtel, Philips lance une nouvelle gamme développée spécifiquement pour répondre aux attentes de l'hôtellerie. Avec plus de 10 nouveaux modèles LED en vrai 'mode-hôtel', Philips est le premier acteur à présenter une aussi vaste gamme d'écrans, du 19" jusqu'à l'expérience cinéma avec le modèle de 58" en 21/9° et 3D ready.

WWW.PHILIPS.COM/HOSPITALITYSOLUTIONS

HALL 2 - STAND B 79 - A 90

SLEEPEEZEE

TRECA  
PARIS

Simmons

PIRELLI  
LITERIE

Dunlopillo

nørdica

Relaxima

steiner  
PARIS

LES PLUS GRANDES MARQUES DE LITERIE ET D'AMEUBLEMENT  
AU SERVICE DE L'HÔTELLERIE

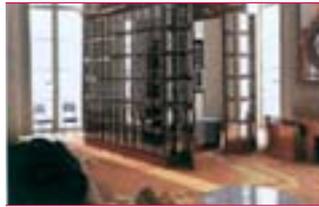


Retrouvez-nous sur le salon Equip'Hôtel 2010 du 14 au 18 novembre

Hall 3 - Stand n°G090

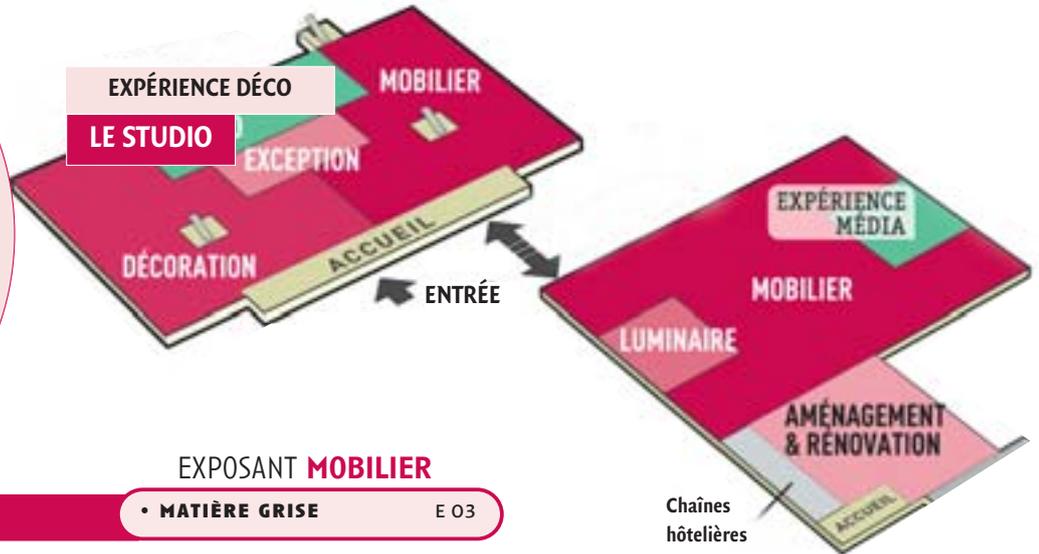
HOTELYS  
CAUVAL GROUP

[www.hotelys.com](http://www.hotelys.com)



## Le Studio

Un laboratoire d'idées et de tendances pour l'hôtellerie et la restauration (design, décoration, nouveautés technologiques dans une démarche éco-responsable), proposé par le cabinet de tendances d'Elizabeth Leriche et l'architecte Vasken Yéghiayan.



MOBILIER

• MATIÈRE GRISE

E 03

Label British-Wood

Votre moquette tissée sur mesure au prix d'une moquette de stock  
Contactez-nous : +33 (0)1 34 28 33 60 ou [www.tesri.fr](http://www.tesri.fr)

Mobilier pour Hotel Restaurant  
Bar et Collectivité  
Intérieur et Extérieur

Aménagement pour  
espace extérieur  
Terrasse, bar, piscine

**Hotel PRO**

[WWW.hotelpro.fr](http://WWW.hotelpro.fr)

Groupes Julien-Sica

tel: 05 63 62 10 10 fax: 05 63 62 10 11 e-mail: [julien-s@julien-s.com](mailto:julien-s@julien-s.com)

## zoom sur le Studio

### 3 TENDANCES



La chasseuse de tendances **Elizabeth Leriche** et l'architecte **Vasken Yéghiayan** déclinent trois concepts, pour trois ambiances au Studio :

- **City easy**, "toutes les solutions en hôtellerie et restauration au service d'une nouvelle facilité urbaine", selon Elizabeth Leriche. Le concept s'axe autour d'une adaptation de l'hôtellerie et de la restauration aux contraintes des grandes cités. Une attitude économique, voire 'low cost', mais offrant un véritable confort : un monobloc hyper fonctionnel, autonome, universel. L'accent est mis sur une intégration maximale des différents éléments technologiques comme esthétiques, et sur des matériaux techniques : textiles, métal, bolon, plastique...
- **New Elegance**, "une nouvelle vision du luxe contemporain, urbaine et éclectique, classique et design", comme aime à la définir Elizabeth Leriche, propose une hôtellerie et une restauration haut de gamme offrant le meilleur de la tradition de qualité : artisanat de luxe, haute facture, savoir-faire d'exception, matériaux nobles (bois précieux,

# Mobilier



## Matière Grise se distingue avec le fauteuil Lounge Hegoa



Matière Grise, spécialiste de la conception et la fabrication de mobilier en acier haut de gamme,

lance, à l'occasion du salon Equip'Hôtel, son fauteuil Lounge Hegoa. Matière Grise innove avec une assise très confortable, large (73 cm) et basse (24,5 cm), remarquable par ses larges accoudoirs, pour notamment poser un verre. Le fauteuil Lounge Hegoa permet de créer des atmosphères décontractées et conviviales au sein des restaurants, sur les terrasses, dans les halls d'hôtel... Sans soudure, entièrement démontable grâce à ses rivets, le fauteuil Lounge Hegoa est conçu en tôle galvanisée et recouvert de peinture époxy pour une excellente résistance, disponible en 14 coloris pour le fauteuil en acier et 3 couleurs pour les coussins.

**WWW.MATIEREGRISE-DECORATION.FR**

**HALL 7.1 - STAND E 03**



City Easy



New Elegance



Green Therapy

cuir, cachemire...). Si l'esprit se veut classique, détournements et mélanges, références et vintage, audace et design contemporain sont néanmoins à l'honneur. Plus qu'un style, c'est une attitude, une exigence au service d'un confort et d'un luxe de la détente qui sont ici développées.

■ **Green therapy**, dédiée à une "hôtellerie et restauration soucieuse des nouvelles valeurs environnementales", privilégiant le ressourcement, le ralentissement, l'engagement.

Une hôtellerie-restauration soucieuse des nouvelles valeurs environnementales : low design, recyclage, matériaux durables, économies d'énergie... C'est une immersion dans un bain de nature, vivifiant et confortable, énergique et lumineux, une thérapie végétale et minérale. Plus qu'un hôtel ou un restaurant, c'est un véritable refuge bien-être.



Département PROJETS

68 Bd Jules Durand  
76600 Le Havre

02.35.53.82.25

departementprojets@interiors.fr



décoration, meubles & canapés

- conseils en aménagement
- possibilité prix en direct de nos usines

Hall 7.1 / Stand B44

www.interiors.fr



## STANDS EXPOSANTS ARTS DE LA TABLE

• <b>ARCOROC</b>	C 17	• <b>SAMBONET</b>	F 27
• <b>DÉGLON</b>	C 59	• <b>SARREGUEMINES</b>	
• <b>ECF (PRO.MUNDI)</b>	G 27	• <b>VAISSELLE</b>	D 26
• <b>FEG,</b>		• <b>SERVIZIAL</b>	E 68
• <b>MENU À LA CARTE</b>	B 69	• <b>SMART CANDLE</b>	E 58
• <b>FIRSTCLASS</b>	A 54	• <b>SOLIA</b>	B 45
• <b>REVOL</b>	C/C 0 44/45	• <b>STELLINOX</b>	G 35
		• <b>STELLITE</b>	H 26
		• <b>VILLEROY &amp; BOCH</b>	F 27

## STANDS EXPOSANTS SUITE

• <b>BLANCHISSERIE &amp; HYGIÈNE</b>		• <b>MONACO LIGHTING</b>	
• <b>INITIAL</b>	K 45	• <b>DESIGN</b>	G 56
• <b>MAUREL</b>	J 42	• <b>SALLE DE BAINS - FORME ET BIEN-ÊTRE</b>	
• <b>ÉQUIPEMENTS DE CUISINE</b>		• <b>ADA</b>	N 08
• <b>PEUGEOT</b>	F 68	• <b>PORCELANOSA</b>	M 51
• <b>SHOES FOR CREWS</b>	L 50	• <b>SPA</b>	
• <b>LINGE</b>		• <b>ADN INFORMATIQUE</b>	H 07
• <b>RESUINSA</b>	K 34	• <b>TERRAKÉ</b>	F 05
• <b>LUMINAIRE</b>			

## Arts de la table



## De la transparence dans les verrines Cook and Serve



**Arcoroc** dévoile 4 nouvelles verrines de la collection Cook & Serve. Une manière de présenter les plats de façon traditionnelle tout en restant dans la tendance du verre transparent. Grâce à leurs couvercles, les mets peuvent être préparés à l'avance sans qu'il y ait altération des aliments.

Elles passent aisément du four à la table. Les verrines Cook & Serve ont un delta T de 200 °C ; ce qui signifie que, sorties du congélateur, elles peuvent être déposées directement dans un four à 180 °C.

[WWW.ARCOROC.FR](http://WWW.ARCOROC.FR)

HALL 7.2 - STAND C 17

## Déglon, des outils pratiques, fiables et résistants

**Déglon** représente la coutellerie française et pérennise son expertise en transmettant son savoir-faire de génération en génération. Performance et idées novatrices s'allient afin d'optimiser la technicité de ses produits. C'est à Thiers (63), berceau de la coutellerie, que Déglon réalise des ustensiles fonctionnels obéissant à de nombreux contrôles qualité. Couteaux et accessoires, en adéquation avec les besoins évolutifs des professionnels de la gastronomie, font appel aux technologies les plus modernes.

[WWW.DEGLON.COM](http://WWW.DEGLON.COM)

HALL 7.2 - STAND C 59



SUITE PAGE 112

*Rosenthal*

**sambonet**



Skin Flatware Sambonet  
T.A.C. 02 Skin Porcelain Platin Rosenthal

EQUIP' HOTEL 14-18 NOV. 2010 - HALL 7.2 STAND F27

NICOLAS ROUGET

Phone 01 47 66 22 22 • Fax 01 47 66 22 23 • Mobile 06 09 10 36 10  
sambonet@rouget.fr

[www.rosenthal.de](http://www.rosenthal.de)  
[www.sambonet.com](http://www.sambonet.com)

## NOUVELLE COLLECTION Monaco Elegance



### UNE LIGNE DELICATE ET ROBUSTE

- Design élaboré
- Fonctionnalité et durabilité
- Performance optimisée
- Résistance accrue aux chocs thermiques et mécaniques
- Articles à combinaisons multiples
- Garantie à vie pour une confiance maximum

RETROUVEZ NOUS A L'OCCASION  
DU SALON EQUIP'HOTEL

DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2010

HALL 7.2 STAND H26

INFORMATIONS SUR DEMANDE SUR  
france@steelite.com

★ GARANTIE A VIE ★  
CONTRE LES  
EBRECHURES  
VOTRE ASSURANCE CONFIANCE

  
**steelite**  
INTERNATIONAL

# SUR LE SALON EQUIP'HÔTEL

L'Hotelier Restaurant

## Jeux de reflets pour la collection White Source de Pro.Mundi



Cet hiver, la tendance est au 'poético-chic'. Pro.mundi explore de nouveaux univers gourmands et esthétiques. Blancher immaculée, design pur, jeux de reflets grâce au relief : la collection White

Source est un écrin d'une grande délicatesse pour donner un avant-goût de fête à vos créations culinaires. Pro.mundi est une marque exclusive des enseignes Ecotel, Chomette Favor et du site de vente en ligne [www.chomettedirect.com](http://www.chomettedirect.com).

INFOS-PRO.MUNDI@ECF.FR

[WWW.CHOMETTE.COM/FILES/GUIDE\\_PROMUNDI.PDF](http://WWW.CHOMETTE.COM/FILES/GUIDE_PROMUNDI.PDF)

HALL 7.2 - STAND G 27

## Un porte-menu à la façon FEG, Menu à la carte

La société FEG, Menu à la Carte, permet de mettre en scène le savoir-faire des restaurateurs lorsqu'ils élaborent leur carte, qui reste la vitrine de leur établissement. Les menus sont lavables, extérieur comme intérieur. Ils se composent de deux supports : extérieur, avec différentes couleurs et matières, et intérieur, avec 4, 8 ou 12 pages parchemin. FEG réalise tous les imprimés de A à Z (logo, maquette, mise en page, impression, façonnage).

WWW.FEG.FR

HALL 7.2 - STAND B 69

## L'élégance de la vaisselle jetable de luxe Firstpack :



Sur [www.lacollectionunique.fr](http://www.lacollectionunique.fr), Firstpack met sa vaisselle jetable de luxe en vente, avec des produits plastiques mais aussi des matières écologiques de haute qualité. Flûte à champagne, verres en plastique, plateaux-repas complet, tout est à portée de clic. Condition particulière sur le site : la livraison est offerte dès 350 € HT de commande, valable dans toute la France métropolitaine.

FIRSTCLASS@LACOLLECTIONUNIQUE.FR

WWW.FIRSTPACK.FR

HALL 7.2 STAND A 54

## Basalt de Revol met les petits plats dans les grands

La collection Basalt de Revol, la première porcelaine qui se fait ardoise, s'étoffe avec de nouvelles formes. Fabriquée en porcelaine culinaire teintée dans la masse, imitant l'ardoise naturelle, elle ne s'effrite pas, ne se raye pas et offre une grande résistance aux chocs et à l'ébréchure. Non poreuse, elle n'absorbe ni graisses, ni odeurs, ni bactéries. La pureté des saveurs est préservée et l'hygiène vraiment parfaite. 100 % naturelle, la porcelaine Revol ne contient ni plomb, ni cadmium, ni aucun autre élément susceptible de nuire à la santé ou à l'environnement. Elle passe au four, au micro-ondes, au lave-vaisselle et au congélateur.



[WWW.REVOL-PORCELAINE.FR](http://WWW.REVOL-PORCELAINE.FR)

HALL 7.2 - STAND C/C 44/45

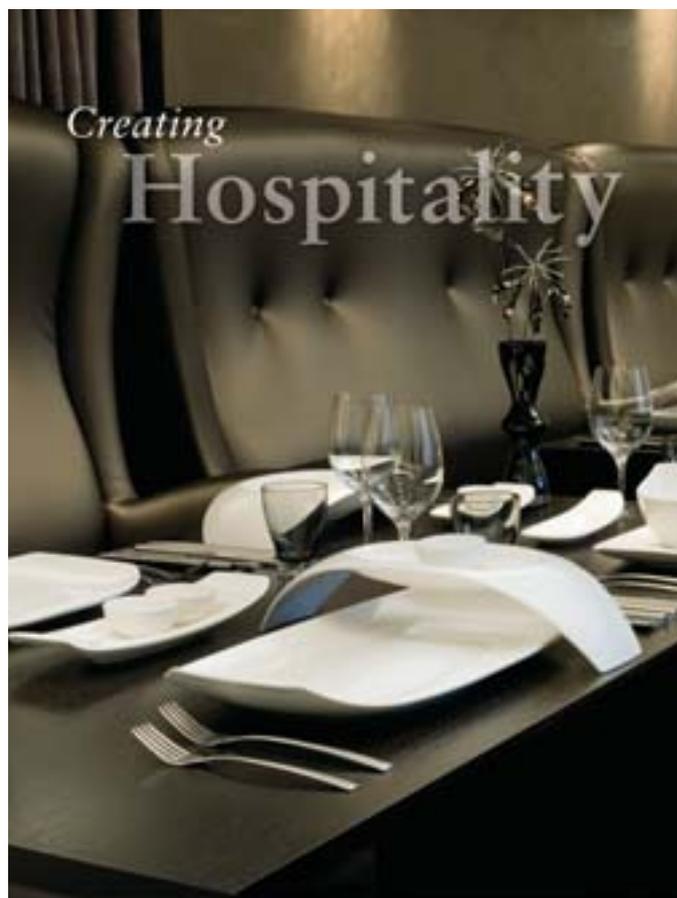
## Sambonet propose un jeu de couverts originaux



La nouvelle série Party de Sambonet commercialise des couverts en inox 18/10 brillants où chaque pièce existe avec 6 styles différents (dessin au bout du manche) : Onda (manche légèrement strié), Stellina (incrustation en forme d'étoile), Asola (incrustation en rectangle), Cercle (cercle), Penta (losange) et Simple (ovale). Le client peut choisir un style unique ou un mélange créatif.

TÉL. : 01 47 66 22 22

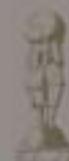
HALL 7.2 - STAND F 27



Les temps changent, même dans la gastronomie. **Urban Nature**, le renouveau: un nouvel univers du design, de nouvelles formes de l'hospitalité.



Membre associé



CULINARY  
WORLD CUP  
20.-24.11.2010

Villeroy & Boch Hôtel division  
82, rue d'Hauteville - F.75010 Paris  
E-Mail: [clerides.josette@villeroy-boch.com](mailto:clerides.josette@villeroy-boch.com)

Présent à Equip'Hôtel  
Hall 7.2 stand D 17



[www.villeroy-boch.com/hotel](http://www.villeroy-boch.com/hotel)



## DE KERCOET

Equip'Hotel 2010 stand G102 - Hall 3



MOBILIER & OBJETS DECO



[www.dekercoet.com](http://www.dekercoet.com)



# SUR LE SALON EQUIP'HÔTEL

L'Hôtellerie Restauration

## Sarreguemines Vaisselle présente Opus



Avec Opus, Sarreguemines vaisselle renouvelle le genre en redessinant les contours de la forme la plus convoitée des professionnels : la coupe. Dans la continuité de la collection Oslo, Opus offre une compatibilité d'empilage entre les deux gammes. Sarreguemines vaisselle propose une ligne contemporaine tout en conservant les fondamentaux qui ont fait le succès de la marque : solidité, fonctionnalité, hygiène et économie. Ronde ou carrée, la gamme Opus répond à toutes les exigences de la restauration commerciale et collective,

[WWW.SARREGUEMINESVAISSELLE.COM](http://WWW.SARREGUEMINESVAISSELLE.COM)

HALL 7.2 - STAND D 26

## Bidulart de Servizial propose des porte-valises en bois massif

À placer dans le hall ou dans les chambres d'hôtel, ces porte-valises en bois d'érable sont fabriqués par la filiale canadienne de Servizial, Bidulart. Ils ajoutent la petite touche finale à l'aménagement des chambres. Ergonomiques, ils permettent aux clients de ne plus avoir à se baisser pour ramasser leur valise sous le lit. Un produit très haut de gamme garantissant longévité pour un investissement modique. Au choix, avec ou sans dossier.



[SERVIZIAL@SERVIZIAL.COM](mailto:SERVIZIAL@SERVIZIAL.COM) · [WWW.SERVIZIAL.COM](http://WWW.SERVIZIAL.COM)

HALL 7.2 - STAND E 68

## Hymne à l'art déco pour Villeroy & Boch



Pour les über-citadins, les design-addicts et les nostalgiques de l'art des années 1920 et 1930, Modern Grace remet au goût du jour l'esprit 'rétro'. La superposition des produits s'inspire des structures du Chrysler Building à New York. La ligne Modern Grace est ultra-contemporaine. Son design est épuré, réduit à l'essentiel, et affiche le blanc comme unique couleur. Dans sa version 'grey', Modern Grace s'habille d'un décor en points aux nuances métalliques taupe, or et platine et certaines pièces de gris ardoise. La porcelaine Bone China, particulièrement fine, donne un effet aérien à chaque pièce de la gamme. Le langage de Modern Grace se déploie entre

des formes ovales, cylindriques, carrées, rectangulaires et rondes, dont la rigueur géométrique est adoucie par des contours fluides.

[WWW.VILLEROY-BOCH.COM](http://WWW.VILLEROY-BOCH.COM)

HALL 7.2 - STAND D 17

## Odyssée de Servizial : un plateau anti-maladresse



Ce concept, au design recherché, est un véritable atout pour surprendre les convives lors d'un cocktail. Présenté ici dans sa version 'plateau champagne', il facilite le service de coupes très tendances

lors des réceptions. Grâce à son système d'encoches, le plateau permet un maintien parfait de chaque flûte et élimine tout risque de maladresse. Toutefois, Odyssée reste totalement modulable, de nombreux contenants encastables et incassables étant proposés : assiettes, bols, etc.

**LAVAIL@SOLIA.FR**

**WWW.SOLIA.FR**

**HALL 7.2 - STAND B 45**

## Stellinox met les macarons à l'honneur

Pour une mise en valeur des macarons, **Stellinox** présente la gamme Festif'Line.

Un présentoir original pouvant contenir 72 pièces, en forme de pyramide colorée selon la mise en place. Afin de faciliter la dégustation, deux faces sont proposées aux clients.



**INFO@STELLINOX.COM**

**WWW.STELLINOX.COM**

**HALL 7.2 - STAND G 35**

## La gamme Distinction de Steelite porte bien son nom



Monaco Élégance est la toute nouvelle collection de la gamme Distinction de Steelite. Une collection combinant raffinement, solidité et durabilité. Monaco Élégance, à la fois simple et sophistiquée, saura répondre aux exigences des restaurateurs. La

collection propose 6 tailles d'assiettes, 3 de tasses et 2 de sous-tasses, toutes garanties à vie contre les ébréchures.

**FRANCE@STEELITE.COM**

**WWW.STEELITE.COM**

**HALL 7.2 - STAND H 26**

**Ambiance Restaurant**

CONCEPTEUR  
FABRICANT  
DISTRIBUTEUR

MOBILIER HÔTELS  
RESTAURANTS  
COLLECTIVITÉS

&  
ARTS DE LA TABLE

[www.ambiance-restaurant.com](http://www.ambiance-restaurant.com)

www.chomettedirect.com

## Le NOUVEAU site des PROS de la restauration

LA VAISSELLE • LA VERRERIE & LES COUVERTS • SALLE, BAR ET HÔTEL •  
• AU BUFFET • A EMPORTER • EN CUISINE • POUR L'ENTRETIEN •



Sur le salon Equip'hotel du 14 au 18 novembre  
Des cadeaux et promotions vous y attendent !  
Stand G27,  
Hall 7.2  
Paris Expo - Porte de Versailles

- **LE PLUS LARGE CHOIX**  
du marché !
- **COMMANDES 24H/24**  
livrées chez vous en 24/48h !
- **LIVRAISON GRATUITE**  
dès 199€ ht d'achat !
- **DES PROMOTIONS**  
toute l'année !

**Chomette Direct**  
L'allié essentiel des CHR

N° Indigo 0 825 826 891

8.1186 TTC / MN

# SUR LE SALON EQUIP'HÔTEL

L'Hôtellerie Restauration

## Blanchisserie & Hygiène

### Une collection distinguée et confortable chez Initial



La collection Signature d'Initial, spécialiste de la location-entretien d'articles textiles et d'hygiène sanitaire, a été pensée pour les professionnels souhaitant conjuguer chic et praticité. Pour un réel confort de travail, le tissu de la gamme Signature est composé de poly laine et d'élasthane. Cette fibre a l'avantage d'être élastique, légère, rapidement défroissable et

d'apporter de la fluidité. Elle permet également de préserver la tenue et la couleur des vêtements au fil du temps et des lavages. Costumes, tailleurs ou ensembles chics, les modèles de la collection Signature ont des coupes modernes, avec un tombé impeccable et adapté à tout type de morphologie. Une large palette de couleurs a été déclinée, des incontournables coloris noirs, gris anthracite et marine foncé, à des teintes plus tendance, comme le prune ou le chocolat.

[WWW.INITIAL-SERVICES.FR](http://WWW.INITIAL-SERVICES.FR)

HALL 7.2 - STAND K 45

### Uniformes Maurel, l'élégance est de mise

Depuis plus de vingt-cinq ans, Maurel, fabricant italien, propose une collection regroupant l'ensemble des postes du secteur de l'hôtellerie-restauration. Confort et résistance sont les maîtres mots de Maurel, pour un personnel à l'aise et élégant. Depuis plus d'un an, Maurel poursuit avec brio son développement dans l'Hexagone. Un catalogue illustré et complet permet de découvrir les différentes gammes de produits.

[GKMARLENE@YAHOO.FR](mailto:GKMARLENE@YAHOO.FR)

[WWW.MAUREL.COM](http://WWW.MAUREL.COM)

HALL 7.2 - STAND J 42





## Nitro de Shoes for Crews, pour être à l'aise toute la journée



Shoes for Crews® a débuté la production de chaussures antidérapantes en 1984 et, les années passant, l'entreprise est restée au sommet en travaillant toujours plus dur pour apporter des produits imbattables au meilleur prix. Shoes for Crews® propose donc Nitro, des chaussures ultra légères, en cuir véritable, qui ont des propriétés d'absorption de chocs et un système antifatigue pour rester actif toute la journée. Le choix idéal pour le personnel en milieu hôtelier ou alimentaire.

[YANN@SFCEUROPE.COM](mailto:YANN@SFCEUROPE.COM)

[WWW.SFCEUROPE.COM](http://WWW.SFCEUROPE.COM)

HALL 7.2 - STAND L 50

## Équipements de cuisine



## Moulin à poivre et à sel Peugeot : à chacun sa couleur

Suivant l'exemple des modèles Tahiti ou Bistro, la première édition de Bali début 2010 avait donné le ton, entre noir et blanc. Pour cette fin d'année, Peugeot présente dans cette collection 4 nouveaux coloris, jouant la parfaite complémentarité : chocolat et figue pour le poivre, ivoire et lilas pour le sel. Bali prouve ainsi qu'on peut être petit par la taille - 8 cm - mais haut en couleur. Jouant toujours sur l'effet de couleur en transparence, les moulins Bali s'accordent pour composer un duo unique et raffiné, à partir des 9 combinaisons proposées au total. À chacun de créer le duo parfait, assorti au linge de table, à la vaisselle ou plus largement à son décor d'intérieur, sa cuisine ou sa salle.



[WWW.PEUGEOT-SAVEURS.COM](http://WWW.PEUGEOT-SAVEURS.COM)

HALL 7.2 - STAND F 68

Nous partageons  
la même passion.



> Arts de la table



> Mobilier



> Signalétique



> Cuisine



> Hôtellerie



> Vêtements professionnels

**VEGA**

Le N°1 de l'Art de la table en vente à distance

Tél. 0821 23 03 53

N° Indigo 0.12 €/min depuis un poste fixe

[www.vega-fr.com](http://www.vega-fr.com)

## Linge



### Resuinsa, le respect du linge avec 'Made in green'



Resuinsa soigne le design de ses produits, tant sur l'aspect esthétique que technologique, tout en portant une attention particulière au respect de l'environnement. C'est tout l'enjeu du certificat 'Made in green' que Resuinsa vient de renouveler et qui accompagne tout le linge. Il englobe 3 certificats indépendants qui sont : la santé (absence de substances nocives dans le textile conformément à la certification Oeko-tex 100), le respect de l'environnement (fabrication réalisée dans des sites de production dotés d'un système de gestion environnementale audité et certifié en externe selon les normes ISO 14001) et le respect des droits humains du personnel (respect des droits humains et universels des travailleurs selon l'OIT).

**RESUINSA@RESUINSA.COM - EXPORT@RESUINSA.COM**

**WWW.RESUINSA.COM**

**HALL 7.2 - STAND K34**

## Luminaire



### Neoz, une lampe de table sans fil

Neoz est une lampe de table sans fil design et rechargeable, d'une autonomie de trente-trois heures, dotée d'une source de lumière halogène. Elle éclaire vingt fois plus qu'une bougie normale et dispose de 3 niveaux d'intensité de lumière. Neoz fait l'effet d'une bougie sans fumée ni odeur.



**MONACOLIGHTINGDESIGN@MONACO.MC**

**WWW.MONACOLIGHTINGDESIGN.COM**

**HALL 7.2 - STAND C 56**

## Salle de bains - forme &

### Floraluxe, le nouveau produit phare d'ADA en cosmétique



ADA présente son nouveau produit phare, Floraluxe, qui vient enrichir sa gamme. Cette ligne cosmétique naturelle est la première des lignes ADA à être certifiée bio par le label Ecocert.

Cette série est constituée à 98 % d'ingrédients issus des plantes, dont plus de 5 % de l'agriculture biologique contrôlée. Dans la production de Floraluxe, ADA met à profit tout son savoir-faire en matière de compositions 100 % naturelles. Celles-ci ne contiennent rien qui ne provienne pas de la nature.

**TÉL. : 03 88 60 18 12**

**DOMINIQUE.PISAN@ADA-COSMETICS.COM**

**WWW.ADA-COSMETICS.COM**

**HALL 7.2 - STAND N 08**

# tessali

Des canapés-lit haute couture sur mesure



Spécialiste de la fabrication de canapés et fauteuils transformables en lits à usage quotidien et de lits d'appoint destinés aux hôtels et résidences hôtelières.

Un large choix de modèles ainsi qu'une personnalisation avec vos tissus permettent une intégration dans toutes vos chambres.

9, rue Gustave Eiffel  
ZI, du Rocher Vert  
77140 NEMOURS  
FRANCE

**Equip'Hôtel**  
Hall 3  
Allée F  
Stand 068

+33 1 64 28 22 72  
FAX : 01 64 28 94 03  
contact@tessali.fr

bien-être



## La baignoire Almond de Porcelanosa

Le groupe Porcelanosa est une référence mondialement connue dans le secteur de la décoration et de l'aménagement de l'habitat : carrelage, mosaïque, pierre naturelle, cuisine, salle de bains, sanitaire, robinetterie, hydromassage, douche, bain, spa, sauna, hammam... Côté salle de bains, par exemple, une baignoire en îlot, aux formes douces et arrondies, qui dégage un sentiment de pureté.

Elle est fabriquée en KRION®, la résine ultra blanche et mate, au toucher soyeux proche de la pierre naturelle polie.

**WWW.PORCELANOSA.COM**

**HALL 7.2 - STAND M 51**



De taille à satisfaire vos spécificités professionnelles

### Nouvelle gamme Octoplus 8 kg

Miele Professional présente ses nouveaux lave-linge (80 L) et sèche-linge (180 L) : capacité de tambour parfaitement adaptée, technologie performante qui permet de maximiser les rendements professionnels, encombrement minimum au sol... Tous les atouts sont réunis pour concilier durabilité, économies et respect de l'environnement.

**octoplus®**

Value Added.

[www.miele-octoplus.com](http://www.miele-octoplus.com)



Miele S.A.S - Z.I du Coudray - 9, avenue Albert Einstein - 93151 Le Blanc Mesnil Cedex - Tél. : 01 49 39 44 44 - Fax : 01 49 39 44 38 - E-mail : [adv.prof@miele.fr](mailto:adv.prof@miele.fr)

**Miele**  
PROFESSIONAL

## zoom sur la Bulle SPA

Ateliers thématiques dédiés à l'offre spa animés par Isabelle Charrier, rédactrice en chef du magazine 'Emotion Spa'.

- **Le matin** : témoignage d'un chef ayant le savoir-faire et l'expérience spa.
- **L'après-midi** : traitement des grands sujets d'actualité à travers expertises et témoignages des grands acteurs de l'environnement spa.



**ecotel**

www.ecotel.fr  
ecotel@ecotel.fr  
Tél. : 01 69 02 57 70

**cuisine arts de la table mobilier  
hygiène entretien textile**



**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 profondes 80 x 80
- Imputrescible
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

0 320 489 751

SUPPORTS CARTES : RESTAURANT - BAR - ROOM SERVICE

CRÉEZ VOS MENUS VOUS-MÊME...



...MENUS MODULABLES

EQUIP'HOTEL 14-18 Nov. 2010 - HALL 7-2 - STAND B69

FEG, Menu à la carte 10, av. du Fort - 92120 MONTROUGE  
Tél. : 01 46 54 45 00 - Fax : 01 47 35 56 70  
E.mail : contact@feg.fr - www.feg.fr

## Spa



## LA SUITE logiciels Homing-Nymphéa assure la gestion des hôtels et spas



ADN-informatique lance LA SUITE Homing-Nymphéa, une nouvelle solution de gestion née de l'intégration et de la complémentarité des logiciels Homing (PMS hôtelier) et Nymphéa (spas, centres de thalasso-thérapie...). Parmi ses fonctionnalités, LA SUITE permet le partage des fiches clients entre Homing et Nymphéa, la réservation centralisée de l'hébergement et des soins, la création d'une seule et unique facture, la gestion commune des chèques-cadeaux, la consolidation des chiffres d'affaires des différentes activités. Efficace, LA SUITE constitue une base de données CRM fiable et précise, offrant gain de temps et efficacité, et permet de proposer un service personnalisé à la clientèle.

ADN@ADN-INFORMATIQUE.COM  
WWW.ADN-INFORMATIQUE.COM  
HALL 7.2 - STAND H 07

## Sérum décrispant anti-rides de Terraké

Terraké est une offre de soins dédiée exclusivement aux spas de luxe et développée par le Groupe Thalgo. Outre une gamme complète répondant aux attentes des clientes en spa, Terraké présente le Sérum décrispant antirides, un cocktail de minéraux bienfaisants (cuivre, zinc et magnésium). Il est idéal pour atténuer efficacement les marques du temps et renforcer les fibres de soutien.



TÉL. : 04 94 19 73 73  
CONTACT@TERRAKE.COM  
WWW.TERRAKE.COM  
HALL 7.2 STAND F 05

# TOSHIBA

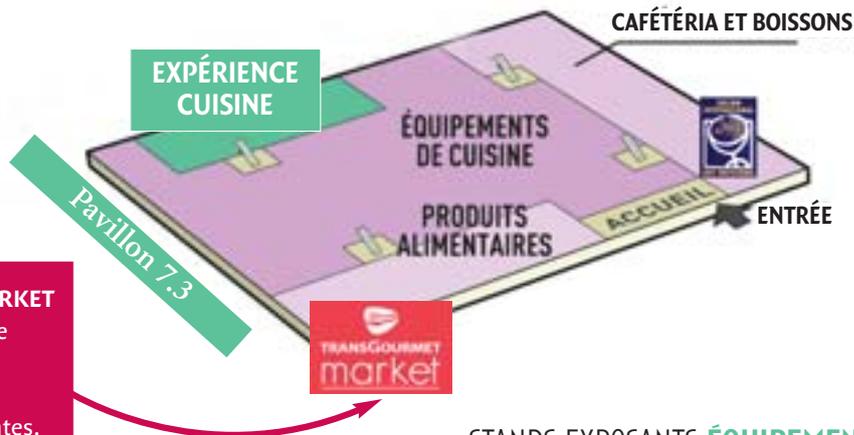
Leading Innovation >>>

## > CERTAINS CRITÈRES DE SÉLECTION SONT ESSENTIELS



> Impressionnez votre clientèle en lui offrant le meilleur de la technologie et du design. Les nouvelles technologies des téléviseurs Toshiba feront vivre une expérience audiovisuelle unique à vos clients. 50% des écrans Toshiba sont équipés de la technologie de rétro-éclairage par LED, y compris les petites tailles d'écrans. Et pour une parfaite harmonie avec vos suites de luxe, Toshiba a développé des téléviseurs au design moderne et minimaliste en partenariat avec Jacob Jensen Design (Série WL768 et VL748). Découvrez toute notre large gamme de téléviseur équipés du mode Hôtel sur : [www.toshiba.fr/egp](http://www.toshiba.fr/egp).





**TRANS GOURMET MARKET**  
4 000 m<sup>2</sup> d'alimentaire  
au sein du pavillon  
7-3 avec plus  
de 70 marques présentes.

#### STANDS EXPOSANTS PRODUITS ALIMENTAIRES

• <b>BELGOSWEET</b>	A 003
• <b>BRIDOR</b>	ESPACE TRANS GOURMET MARKET
• <b>BRIOCHE PASQUIER</b>	G 20
• <b>D'AUCY FOODSERVICES</b>	ESPACE TRANS GOURMET MARKET
• <b>HEINZ FOODSERVICE</b>	H 05
• <b>MONBANA</b>	ESPACE TRANS GOURMET MARKET
• <b>NESTLÉ PROFESSIONAL</b>	B 085
• <b>UNILEVER FRANCE FOODSOLUTIONS</b>	ESPACE TRANS GOURMET MARKET
• <b>YOG'ICE</b>	D 077

#### STANDS EXPOSANTS ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

• <b>CAPIC</b>	K 37
• <b>CRÊPES DE FRANCE</b>	P 036
• <b>DAGARD</b>	P 86
• <b>GRANULDISK</b>	H 36
• <b>KRAMPOUZ</b>	N 71
• <b>MEIKO - CHARVET - BOURGEOIS</b>	ALLÉE G
• <b>MODUL-KIT</b>	P 66
• <b>NAYATI</b>	M 057
• <b>ROLLER GRILL</b>	F 14
• <b>TOURNUS EQUIPEMENT</b>	G 57
• <b>UNOX</b>	P 55
• <b>WINTERHALTER</b>	H 21

## Produits alimentaires



### Panaché de mignardises pour Brioche Pasquier

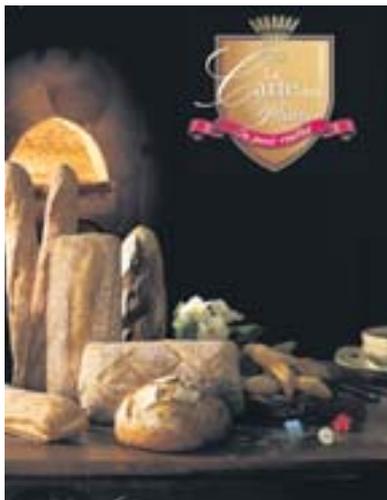


Brioche Pasquier propose une toute nouvelle offre de mignardises. Le groupe a acquis un véritable savoir-faire suite au rachat de la société Symphonie en 2006. Deux lignes pour deux positionnements : Les Petits Fours Sucrés et les Macarons Collection, composées d'assortiments de 72 macarons et 53 petits fours aux recettes incontournables. La ligne Collection se veut innovante et propose 36 macarons et 24 petits fours aux textures originales et aux formes surprenantes. Des macarons sans colorants artificiels et aux garnitures fondantes. Des petits fours sucrés aux formes variées, originales ou traditionnelles, qui tiennent parfaitement à la décongélation.

**TÉL. : 02 41 29 54 58**  
**HALL 7.3 - STAND G 20**



## La Carte des Pains de Bridor



Grâce au respect des préceptes de la boulangerie française artisanale, la nouvelle Carte des Pains Bridor présente toutes les caractéristiques d'un produit authentique. Par ailleurs, la Carte des Pains Bridor a été conçue pour une mise en œuvre d'une grande simplicité. Elle nécessite seulement une cuisson de 10 à 15 min entre 200 °C et 220 °C dans tout type de four. Désormais composée de

plus de 50 références, cette gamme couvre tous les instants de consommation des professionnels de la restauration avec une large palette de formats et de saveurs.

**TÉL. : 02 99 00 11 67**

**WWW.GROUPELEDDUFF.FR**

**HALL 7.3 - ESPACE TRANSGOURMET MARKET**

## Amande ou grain de café BelgoSweet : à déguster autour d'un café

www.belgosweet.be est spécialisé dans la fourniture de chocolats et confiseries belges. La société offre désormais une amande douce ou un croustillant grain de café enrobés de chocolat belge à



déguster avec une tasse de café ou seuls, pour les plus gourmands. Le logo de l'entreprise peut être imprimé sur l'emballage. Conditionnement : à partir de 50 kg, soit 20 000 amandes ou 30 000 grains de café.

**TÉL. : 06 98 94 92 81**

**PIERRE@BELGOSWEET.BE**

**WWW.BELGOSWEET.BE**

**HALL 7.3 - STAND A 003**

# COUP DE PATES®

DES PRODUITS DE QUALITÉ POUR DES FÊTES ET RÉCEPTIONS RÉUSSIES !



Qualité, originalité, authenticité et créativité, ce sont les ingrédients de base des produits COUP DE PATES® que nous vous proposons de découvrir dans nos deux collections Automne/Hiver 2010/2011.

Dans chacune d'elles vous y découvrirez des produits spécialement adaptés à vos buffets et réceptions de fin d'année.



**COUP DE PATES®**  
PRÉSENT AU SALON  
**STAND N° 9 J 44**  
22 au 26 Janvier 2011  
Eurexpo Lyon - France



*Amis des Artisans*

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

DOMAINE A. ASSOES® - 01 49 21 62 85 - 102010

## d'aucy Foodservices, une façon originale de manger des légumes



Délicatement assaisonnés d'ail et de basilic, les Cuisinés du Soleil, que d'aucy Foodservices a compostés, font éclater mille couleurs dans l'assiette. Confit de ratatouille, Confit de courgettes, Caponata d'aubergines, voici les 3 recettes compostées et cuisinées à l'huile d'olive. Pratiques et prêtes à consommer en entrée ou en accompagnement, chaudes ou froides. Des recettes plaisir : les légumes compostés sont moins fades que les légumes en conserve habituels et ressemblent vraiment à du 'fait maison'. Les légumes cuisinés d'aucy Foodservices sont des recettes innovantes et pratiques, faciles à préparer et qui permettent de manger des légumes de façon originale.

[WWW.DAUCYFOODSERVICES.COM](http://WWW.DAUCYFOODSERVICES.COM)

HALL 7.3 - ESPACE TRANSGOURMET MARKET

## Heinz Foodservices : du nouveau chez heinz et Bénédicta

Pour la première fois à Equip'Hôtel, au sein de l'espace TransGourmet Market, Heinz Foodservice France présente ses deux marques complémentaires : Heinz et Bénédicta. Heinz est la première marque au service des convives et des chefs du circuit RHF avec de nombreuses recettes différentes : ketchup, moutarde, sauces salades... dont la petite dernière, le Ketchup bio. Hormis ses conditionnements variés, la nouveauté de Heinz réside en ses mini-pots en verre de 39 g pour la gamme Room Service, faciles à présenter à table.



De son côté, Bénédicta propose des recettes et des conditionnements destinés à être utilisés aussi bien par les chefs cuisiniers que par tous les convives de la restauration hors foyers, en formats saeux spécialement conçus pour la restauration. Bénédicta présente également sa nouveauté en flacons souples pour des instants de consommation plus nomades : les sauces Béarnaise, Bourguignonne, Poivre.

[WWW.HEINZFOODSERVICE.FR](http://WWW.HEINZFOODSERVICE.FR)

HALL 7.3 - STAND H 05

## Le Fumet de Homard Chef®



Fort de son succès sur la gamme des Fonds Premium, Chef® propose une nouvelle recette : le Fumet de Homard. Une sélection rigoureuse d'ingrédients nobles (25 %), pour permettre aux chefs d'utiliser l'intitulé 'homard' dans leurs préparations et/ou sauces (en respectant le dosage préconisé en base de sauce à 80 g/l). Une recette noble et subtile mariant la finesse du goût de la chair de homard à la saveur caractéristique de la carapace. À utiliser pour corser ou enrichir une sauce, un velouté ou une vinaigrette. Conditionné en pot de 560 g pour 7 à 14 litres de préparation.

[WWW.NESTLEPROFESSIONAL.FR](http://WWW.NESTLEPROFESSIONAL.FR)

HALL 7.3 - STAND B 085

## Yog'Ice, un nouveau concept de glace



Yog'Ice lance un nouveau concept : mélanger devant le client un dessert glacé composé pour moitié de yaourt glacé (avec fiche technique à disposition) et moitié de fruits entiers dans le Yogurt Matic™. Cela permet de visualiser les produits et d'avoir

immédiatement en bouche tout l'arôme du fruit. Il n'y a ni colorant ni arôme ajouté. La glace au yaourt Yog'Ice est composée d'environ 79 % de produits laitiers, dont 28 % de yaourt fabriqué au lait frais entier, de crème fraîche et de protéine de lait. Elle contient environ 10 % de sucre et 3 % de matières grasses. Le Yogurt Matic™ gère parfaitement la dose servie, donc pas de perte. Il n'est pas nécessaire de former le personnel pour l'utiliser.

TÉL. : 04 50 23 12 58

[DGUERRET@YOGICE.COM](mailto:DGUERRET@YOGICE.COM) · [WWW.YOGICE.COM](http://WWW.YOGICE.COM)

HALL 7.3 - STAND D 077

SUITE PAGE 126

# ERACLEA®

MADE  IN ITALY

## LA TRADITION DU CHOCOLAT CHAUD ITALIEN !



**RICHESSSE**  
UNE CRÈME ONCTUEUSE



**INTENSITÉ**  
UN PARFUM ENVOÛTANT



PARFUMS À DÉGUSTER  
**32**



**VOLUPTÉ**  
UN GOÛT UNIQUE ET FONDANT



**SENSUALITÉ**  
DES ARÔMES CAPTIVANTS

DÉCOUVREZ NOS CHOCOLATS :  
EQUIP'HOTEL HALL 7 STAND C49

**ESP**   
ESPRESSO • SERVICE • PROXIMITÉ

Parc d'Activité des petits Carreaux - 4 avenue des Marronniers  
94380 Bonneuil-sur-Marne  
Tél : 0033 1 56 71 68 71 - Fax : 0033 1 56 71 68 58

IMPORTATEUR  
**ERACLEA®**  
MADE  IN ITALY

## La collection de fin d'année Monbana

Période gourmande par excellence, la fin d'année est l'occasion pour Monbana d'exercer pleinement son savoir-faire chocolat pour satisfaire le palais des consommateurs les plus exigeants tout en générant des ventes additionnelles chez ses clients de la restauration. Sur un marché fortement concurrentiel, Monbana propose cette année une étonnante collection de produits d'accompagnement loin des sentiers battus : les carrés pétillants -

la fête au bout de la langue - la guimauve enrobée de chocolat : la délicieuse gourmandise régressive - l'Amandi-Neige - comme un flocon de neige - le Méli-Mélo de Fête - une offre au service de la variété.

**TÉL. : 02 43 05 42 48**

**WWW.MONBANA.FR**

**HALL 7.3 - ESPACE TRANSGOURMET MARKET**



## Les jus Knorr Professionnal, le nouvel allié de la cuisine

Les Jus Knorr Professionnal offrent la possibilité de différencier les cartes en offrant des bases créatives qui répondent à la plus haute exigence de qualité et de goût. Trois jus ont été conçus pour créer la différence : Jus de Veau, Jus de Poulet et Jus de Homard. Ainsi, à chaque service, on peut offrir de délicieuses sauces, pour la plus grande satisfaction de la clientèle. Ces jus liquides proches du fait maison présentent un gain de temps pour les préparations à la minute. Ils sont sources d'inspiration avec une palette d'applications allant des plus simples aux plus élaborées...

**WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.FR**

**HALL 7.3 - ESPACE TRANSGOURMET MARKET**



## Équipements de cuisine



### Magicano de Crêpes de France, pour une hygiène parfaite



Aujourd'hui, avec les crêpières au gaz ou électriques, lorsqu'on étale la pâte, le trop plein tombe sur la table sur laquelle est posée la crêpière. D'où

un aspect hygiénique négatif. Avec Magicano, breveté par Crêpes de France, la pâte et les salissures tombent directement à l'intérieur de l'appareil. En fin de journée, il est sorti de la crêpière et le nettoyage se fait en quelques minutes. Important : le diamètre des crêpières, en fonction des fournisseurs, peut changer de quelques millimètres. Le système d'adaptation est le suivant : le cercle est coupé dans sa largeur avec un jeu de 3 millimètres. Sous le cercle, un ressort est fixé de part et d'autre. À l'intérieur de ce ressort, un axe libre stabilise le cercle dans son extension.

**TÉL. : 04 50 51 43 49**

**CONTACT@CREPES.COM · WWW.CREPES.COM**

**HALL 7.3 - STAND P 036**

### Les chambres froides de Dagard : robustes et esthétiques



Les chambres froides Dagard permettent le stockage de denrées ou la conservation de produits alimentaires ou non. Elles garantissent le respect des règles d'hygiène et de sécurité les plus strictes.

Fonctionnelles, robustes, esthétiques, elles sont livrables en quelques jours et s'installent rapidement. Les alimentations électriques sont totalement intégrées pour un nettoyage facile et une esthétique parfaite. Les gâches à contact électrique commandent l'éclairage et l'arrêt du groupe frigorifique à l'ouverture. Les portes résistent aux chocs. Les panneaux de sol sont en résine phénolique pour une bonne adhérence. Nombreux accessoires disponibles : rayonnages, vitrages, nouvelles soupapes, plinthes, lisses de protections....

**TÉL. : 05 55 82 40 00**

**INFO@DAGARD.COM**

**WWW.DAGARD.COM**

**HALL 7.3 - STAND P 86**

**Les Cuisinés du Soleil**  
il y a du soleil et du talent dans ces légumes-là !



Confit de ratatouille, confit de courgettes, caponata d'aubergines :  
voici les cuisinés du soleil.

Trois recettes de légumes compotés venues du sud  
et réinventées par nos chefs pour ensoleiller les assiettes.  
Pratiques, elles se consomment chaudes ou froides,  
en accompagnement ou pour des préparations originales  
aux subtils accents méditerranéens.

*Nous partageons la même responsabilité,  
celle de bien nourrir les autres.*

Retrouvez tous nos engagements sur [daucyculture.fr](http://daucyculture.fr)

**d'aucy**  
FoodServices

Découvrez toute notre gamme sur [www.daucyfoodservices.com](http://www.daucyfoodservices.com)

## Cuisson parfaite avec la Sauteuse 100 de Capic



Avec un fond bimétal de 1,2 cm, une rampe gaz de forte épaisseur, une structure-châssis renforcée, tout a été fait pour que le restaurateur dispose d'un matériel fiable, ergonomique et hygiénique. Des composants de haute qualité et un souci du détail

permettent d'assurer une cuisson parfaite et un véritable confort de travail. La sauteuse 100 grande capacité (300 litres) de Capic se pilote par écran tactile. Toutes les fonctionnalités s'y retrouvent : ergonomie, hygiène, performance par le sens du détail.

TÉL. : 02 98 64 77 00

CAPIC@CAPIC-FR.COM

WWW.CAPIC-FR.COM

HALL 7.3 - STAND K 37

## Cobalt de Modul-Kit : pour une surveillance des températures



Modul kit présente à l'occasion du salon Equip'Hôtel un nouveau système de contrôle et d'enregistrement des températures.

Ce système est utile pour les chambres froides, les modules de préparation froide ou d'allotissement à température contrôlée. Le nouveau modèle nommé Cobalt permet de surveiller les températures et de gérer des alarmes à distance sans câblage. Il est homologué en radio fréquence et suivant la norme EN 12830 pour le stockage des denrées alimentaires.

TÉL. : 04 72 76 81 35

MODULKIT@WANADOO.FR

WWW.MODULKIT.COM

HALL 7.3 - STAND P 66

## Les Ensembles Compacts Elliptiques de Nayati

Le fabricant d'équipements de cuisson professionnelle Nayati continue de séduire le marché français grâce à une gamme de produits de haute technicité, conçue aux normes européennes. Avec son design unique, Ensembles Compacts Elliptiques devient la pièce maîtresse d'une salle de restaurant. Ce concept tout en un de 'front cooking' permet le stockage réfrigéré et la cuisson au wok, au



teppanyaki ainsi que les cuissons traditionnelles. Les Ensembles Compacts Elliptiques répondront aux exigences de chacun puisqu'il s'agit de modèles composables : cuisson au gaz, à induction ou mixte, au wok, au teppanyaki, avec, en soubassement, tiroirs réfrigérés ou neutres. En superstructure : étagères, salamandres...

WWW.NAYATI.EU

HALL 7.3 - STAND M 057

SUITE PAGE 130

★ ★ ★ ★

# CAPIC

Constructeur depuis 1955  
d'équipements de grande cuisine

**La cuisson est notre passion**

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

Présent sur

**EQUIP'HOTEL**  
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
14-18 NOV. 2010

Hall 7-3 Stand L47

# Chef



# Devenez Modèle !

catégorie  
excellence



## Le Casting du mois



**Le Pacojet**  
La créativité  
sans limites.



**Le MyCook Pro**  
Toutes les fonctions  
d'un robot professionnel.



**Le four Hold'O'Mat**  
L'appareil multi-talent de cuisson basse  
température et maintien au chaud.



**Le thermo plongeur Digitem**  
La précision de cuisson  
inégalée.

ZAC Le Muneri, Route d'Aoste - 38480 Romagnieu  
Tél. 04 76 07 64 64 - Fax 04 76 07 61 11  
s.pierre@pacoclean.com

**PACO CLEAN**  
Concepts & Matériels Culinaires

w w w . p a c o c l e a n . c o m

# winterhalter

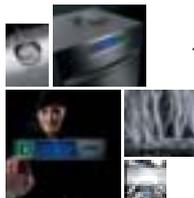
Winterhalter félicite  
Serge Vieira et toute son équipe  
pour leur 1<sup>ère</sup> étoile, guide Michelin 2010.



Marie-Aude et Serge Vieira  
Château du Couffour, Chaudes-Aigues (15)



nous innovons, vous économisez



Winterhalter  
14 rue Jeanne Hachette  
92140 CLAMART  
Tél. : 0 820 204 205  
S.A.V. : 0 820 204 203  
Fax : 0 820 204 221  
infos@winterhalter.fr  
[www.winterhalter.fr](http://www.winterhalter.fr)

## SUR LE SALON EQUIP'HÔTEL

L'HôteDierie Restauration

### Dernière génération de lave-batterie Granuldisk

La toute dernière génération de lave-batterie Granuldisk sera présentée en fonctionnement au salon Equip'Hôtel. L'ensemble des modèles de la ligne 'e' Granuldisk bénéficient de ces évolutions : Granule Combi®, Granule Gastro®, Granule Flexi®, Granule Maxi®. Parmi ces évolutions : le rétro éclairage de l'écran d'affichage, l'affichage du temps de lavage restant en gros caractères, l'affichage clignotant du mot FIN signifiant la fin du cycle de lavage, le programme spécifique de collecte des granules, un choix parmi 12 langues, le mode veille d'économie d'énergie ou les fonctions étendues de GD Mémo™ (messages de rappel du contrôle du niveau de granules et messages de maintenance).

[WWW.GRANULDISK.COM](http://WWW.GRANULDISK.COM)

HALL 7.3 - STAND H 36



### Meiko, Charvet et Bourgeois se projettent dans l'avenir



Ces trois sociétés industrielles retiennent l'attention avec la création d'un point rencontre sur le thème de la maîtrise de la consommation en cuisine professionnelle, situé au carrefour des trois stands et formalisé par un logo vert et jaune, en rapport avec le thème des économies d'énergie. Meiko, Charvet et

Bourgeois se sont fait les pionniers de cette démarche en étant les seuls à équiper leurs appareils de compteurs individuels de consommations, faisant ainsi la preuve de leurs consommations réelles d'énergie, qui affichent des économies probantes : jusqu'à - 40 % de consommation énergétique, mesurable en temps réel ; réduction des émissions de CO<sub>2</sub> ; diminution significative des rejets ; recyclabilité en fin de vie supérieure à 90 %. Ces trois constructeurs ont initié, depuis 2008, la première démarche véritablement compatible avec la Haute Qualité environnementale (HQE) pour réduire la consommation d'énergie et créer des outils de mesure des économies réalisées.

[WWW.MEIKO.FR](http://WWW.MEIKO.FR) · [WWW.CHARVET.FR](http://WWW.CHARVET.FR) · [WWW.BOURGEOIS.COOP](http://WWW.BOURGEOIS.COOP)

HALL 7.3 - ALLÉE G

### Le Multi Contact Gril de Krampouz

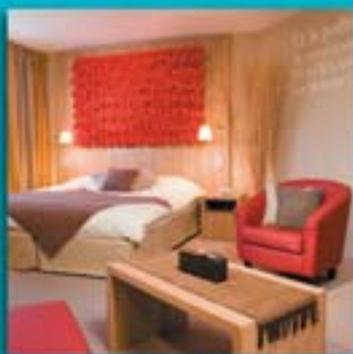
Équipé du système Easy Clean, le Multi Contact Gril de Krampouz apporte à ses utilisateurs un réel avantage en termes de modularité, d'hygiène, de maintenance et de fiabilité. Grâce aux plaques interchangeables, pour une fonction gril ou snack (changement de plaque en 25 secondes), il offre ainsi à l'utilisateur un large choix de réalisations de recettes. Le nettoyage et la maintenance sont faciles grâce au démontage rapide des plaques de cuisson. Le Multi Contact Gril est doté de la technologie Pack Résistance brevetée qui garantit une répartition exceptionnelle de la chaleur sur toute la surface de la plaque. Trois modèles : small, medium et large.



TÉL. : 02 98 53 92 98

[F.ROZUEL@KRAMPOUZ.COM](mailto:F.ROZUEL@KRAMPOUZ.COM) · [WWW.KRAMPOUZ.COM](http://WWW.KRAMPOUZ.COM)

HALL 7.3 - STAND N 71



## déjà plus de 50 hôtels en France... devenez le prochain all seasons !

Découvrez la marque économique non standardisée du groupe Accor et rejoignez un réseau de 100 hôtels dans le monde, au développement dynamique à raison de 40 nouveaux hôtels par an.

**Retrouvez-nous du 14 au 18 novembre 2010, sur le salon EQUIP'HOTEL, Paris Porte de Versailles, Pavillon 3, stand Accor B030** pour découvrir l'enseigne all seasons, son offre de franchise et les expertises Accor.

N'hésitez pas à contacter la direction du développement et de la franchise Accor au **01.61.61.77.09** ou par mail : [developpement.allseasons@accor.com](mailto:developpement.allseasons@accor.com).



**is all you need\***  
[www.all-seasons-hotels.com](http://www.all-seasons-hotels.com)

## Les vitrines à tapas de Roller Grill



Roller Grill dévoile ses vitrines à tapas : des vitrines réfrigérées de comptoir spécialement adaptées pour l'exposition et la conservation de hors-d'œuvre froids. La présentation et le maintien à température sont parfaitement homogène : de +1 °C/+5 °C sur bacs GN de hors-d'œuvre froids et produits frais. Un système spécial de diffusion du froid est réparti de façon uniforme sur toute la surface de la cuve. L'entretien est facile, les portes arrière sont coulissantes en plexi et la vitre bombée avant relevable. Les vitrines sont dotées d'un système de vidange. Construction en inox et finitions en aluminium anodisé. Deux modèles existent : 6 bacs GN 1/3 (TPR 60) et 8 bacs GN 1/3 (TPR 80).

TÉL. : 02 37 44 67 73

WWW.ROLLER-GRILL.COM

HALL 7.3 - STAND F 14

## Unox, pour une cuisson parfaite

Unox a acquis au fil des années, un savoir-faire hors pair, ce qui lui a permis un fort développement. Aujourd'hui, Unox est spécialisé dans 3 domaines : la gastronomie, la panification/pâtisserie et la restauration rapide. En janvier 2010, la filiale Unox France a été créée, afin de garantir un service maximum aux revendeurs et clients finaux. Le succès auprès des clients italiens, allemands, australiens... est dû en grande partie au travail très complet de l'équipe, capable d'apporter une assistance technique et des conseils précis d'utilisation. La série 5 de la gamme ChefTop & BakerTop est commercialisée depuis le début de cette année. L'ensemble des nouvelles options vise à rendre la cuisson la plus parfaite possible tout en gagnant un maximum de temps avec une utilisation très simple. Un partenaire idéal pour un grand chef.



WWW.UNOX.COM

HALL 7.3 - STAND P 55

## Energy de Winterhalter, expert en économie d'énergie



Le modèle standard du lave-vaisselle à avancement automatique monocuve STR 110 gère déjà efficacement les heures de pointe et permettrait de réaliser d'importantes économies pendant les périodes plus calmes. Le STR 110 Energy est équipé d'un récupérateur/condenseur de buées qui permet de réaliser des économies et d'améliorer durablement l'atmosphère. Un investissement qui profite au propriétaire, au personnel de la laverie et à l'environnement.

TÉL. : 08 20 20 42 05

INFOS@WINTERHALTER.FR · WWW.WINTERHALTER.FR

HALL 7.3 - STAND H 21

## Nouvelles tables inox Tournus

Les tables inox Tournus remplacent progressivement les modèles TS15. La soudure et le brossage des angles du plan de travail et des étagères inférieures sont réalisés sur robot. La même innovation est apportée aux dessus de meubles inox standards. La ligne générale de la TS15, aux formes arrondies, est conservée tout en étant simplifiée. Les pièces de jonction sont remplacées par des soudures brossées qui assurent la totale homogénéité de la nouvelle ligne. Le nettoyage est facilité grâce à l'absence totale d'interstices dans les angles. Le remplacement des pièces de liaison d'angles par une surface inox assure un aspect inaltérable.



WWW.TOURNUS.COM

HALL 7.3 - STAND G 57

## La cuisson sous vide

Machines sous vide

MULTIVAC



Résultat garanti grâce au réglage du vide en millibars

Thermoplongeur



Cuisson et réchauffage Permet de réguler au degré près la température de l'eau

Pack

- Comprenant :
- 1 machine sous vide
  - 1 bac avec thermoplongeur
  - 1 thermomètre
  - 300 sacs sous vide
  - 1 rouleau de mousse noire
  - 1 chariot avec tiroir



Sacs sous vide

CRYOVAC

Cuisson Conservation



Thermomètre Spécial cuisson sous vide avec alarme sonore



EQUIPRO

Tél. : 01 49 65 65 40 - Fax : 01 49 65 61 47 - Site : www.equipro.fr - Email : contact@equipro.fr

Equip'Hotel  
stand D86  
hall 7.3



**Nous vous aidons à alléger vos charges de parent isolé** (Une aide financière aux parents percevant une pension alimentaire ou une prestation de substitution CAF)\*



**Nous vous aidons à rester les plus professionnels des parents**  
(Aide financière à la garde d'enfants âgés de 0 à 3 ans)\*



**Nous vous aidons à faire face aux imprévus** (Conseils et aide financière en cas de difficultés passagères)\*



**Nous vous aidons à bien démarrer dans le métier** (Aide financière aux 16-25 ans pour passer le permis auto ou le BSR)\*

La face B / Zee Agency

### Salariés, apprentis ou saisonniers de la branche Hôtels - Cafés - Restaurants...

Au-delà de la couverture conventionnelle de prévoyance (arrêt de travail - invalidité / décès - rente de conjoint et d'éducation), HCR Prévoyance vous permet de bénéficier d'aides spécifiques liées à l'exercice de votre activité ou d'une aide sociale ponctuelle en cas de

difficultés. Cette vocation solidaire s'exprime au quotidien : elle vous donne les atouts de la mobilité, de la disponibilité et de la sérénité, indispensables dans votre métier. Avec HCR Prévoyance, la solidarité est une valeur qui permet d'avancer.

**Pour constituer un dossier ou pour tout renseignement, rendez-vous sur : [www.hcrprevoyance.fr](http://www.hcrprevoyance.fr)** ou appelez Michel Guyomard au 01 47 66 61 12

\*sous certaines conditions

PREVOYANCE  
**HCR**

La solidarité au cœur  
de votre métier

FOIE GRAS ET CAVIAR

ALIMENTAIRE

ARTS DE LA TABLE

BLANCHISSERIE ET HYGIÈNE

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS

INFORMAT

## Le foie gras au sel : quelles méthodes de préparation ?

Par Marcel Mattiussi, auteur du Blog des experts 'Recettes de chef à chef' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Comment choisir le foie gras ?

Le foie gras est consommé depuis l'antiquité. À cette époque, les romains gavaient les oies avec des figues. Il était rôti, bouilli ou préparé en ragoût. Le foie gras provient du canard mulard, ou de l'oie, spécialement élevé et gavé dans le but d'obtenir un foie hypertrophié et gras. En fonction de l'élevage, le foie aura une saveur unique et une consistance particulière à la fois ferme et délicieusement fondante.

Un bon foie doit avoir une belle couleur franche et régulière, sans trace d'hématome, il doit être souple à la pression d'un doigt et ne doit pas être cassant. Son poids correspond à 10 % du poids de l'animal dont il est issu. Un foie de canard doit peser entre 0,450 et 0,550 kg et un foie d'oie entre 0,750 et 0,900 kg. Plus gros, il va perdre énormément à la cuisson et plus petit, il risque d'être sec.

La consommation du foie gras s'est très largement démocratisée depuis quelques années, mais il reste un produit festif. Il figure sur la carte aussi bien en entrée qu'en plat principal ou même en accompagnement.

### Comment le préparer ?

Les chefs de cuisine aiment le préparer de façon originale, car il se prête à pratiquement toutes les associations.

Faut-il le faire tremper ? Les avis divergent, certains pensent qu'il faut le faire tremper à l'eau glacée, d'autres au lait, d'autres encore au mélange des deux, d'autres enfin affirment que c'est inutile. Néanmoins le fait de le laisser tremper quelques heures facilite l'élimination d'une partie du sang contenu dans les veines.

Faut-il le faire mariner ? Normalement, le foie se suffit à lui-même. La marinade va modifier son goût. C'est donc possible mais avec discrétion.

Dans tous les cas, il faut le déveiner déli-

catement tout en sachant qu'à la cuisson, le foie va s'amalgamer de nouveau.

### Comment le cuisiner ?

Il y a de très nombreuses façons de le cuisiner :

- **en terrine** : avec une cuisson au four, au bain-marie à une température qui varie (selon les différents chefs de cuisine) de 70 à 180 °C ! Pour un foie gras mi-cuit, la température à cœur doit être de 56 °C ;
- **au torchon**, le foie est enveloppé dans une étamine, ficelé serré et cuit dans un fond blanc très corsé afin de parfumer le foie et non l'inverse ;
- **sous vide à basse température** : il faudra moins assaisonner le foie et, une fois en poche sous vide, le cuire à 60 °C puis le rafraîchir aussitôt dans de l'eau glacée ;
- **dans la graisse** : mettre le foie dans de la graisse de canard fondue à peine tiède, le cuire à 70 °C puis le laisser refroidir dans la graisse ;
- **sauté, poêlé ou rôti**, entier ou en escalopes ;
- **au sel**, bien que ce ne soit pas à propre-

## Recette de Guillaume Salvan, chef de La Falaise, à Cahuzac-sur-Vère

### Ingrédients pour 4 personnes

- 10 coquilles Saint-Jacques
- 0,200 kg de foie gras de canard cru
- 0,150 kg de confiture d'oranges amères
- 0,100 kg de radis rouges
- 0,100 kg de radis noir
- 0,100 kg de carottes
- 0,100 kg de betterave
- 0,100 kg de brocoli
- 0,100 kg de chou romanesco
- 1/2 botte de ciboulette
- Quelques jeunes pousses de ciboulette ou petits pois
- Le jus d'un citron
- Huile de cameline
- Vinaigre de Mauzac
- Gros sel de Guérande, sel fin, piment d'Espelette

### Progression

#### La veille :

- Apprêter le foie gras (voir le 'tour de main' préparer le foie gras en terrine).
- Laisser dégorger le foie dans de l'eau glacée avec un peu de lait pendant 2 heures.
- Le sortir, écarter délicatement les 2 lobes et, en incisant légèrement, dégager et éliminer les veines.
- Assaisonner le foie avec du piment d'Espelette, l'enrouler dans une gaze ou dans une fine mousseline et le mettre dans du gros sel de Guérande.
- Réserver au froid jusqu'au lendemain.

#### Le jour même :

- Éplucher les légumes, les tailler en brunoise et les assaisonner de vinaigre de Mauzac, d'huile de cameline et d'un



Foie gras cru de canard et noix de Saint-Jacques marinées, légumes croquants aux sucs d'oranges amères.

peu de fleur de sel.

- Mixer la confiture d'oranges amères avec un peu d'huile d'olive, du sel et du piment d'Espelette jusqu'à obtention

ment parler une cuisson.  
Le foie gras au sel est une méthode très ancienne qui a été remise au goût du jour récemment. Voici comment procéder :

- assaisonner les foies avec 15 g de sel fin et 5 g de poivre pour 1 kg de foie, reconstituer le foie, l'envelopper serré d'une mousseline et réserver une nuit au réfrigérateur.
- étaler le foie à la main sur une feuille de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 1 cm environ, assaisonner de fleur de sel de Guérande, de poivre et réserver 1 heure au réfrigérateur. Le rouler ensuite en boudin, le filmer et réserver 24 heures au réfrigérateur.
- assaisonner à peine le foie, l'envelopper d'une mousseline, le placer dans une terrine garnie de gros sel (par exemple de Guérande) et réserver 1 nuit au réfrigérateur.

L'avantage de cette méthode, en plus d'être simple, est qu'elle propose un foie exempt de cuisson. Il est simplement mis dans du sel et réservé au froid. Ainsi préparé, le foie gras exhale toutes ses saveurs. Rien ne vient altérer sa qualité. À la dégustation, le foie va libérer en premier son fondant et son moelleux puis, progressivement, les parfums vont se développer pour en faire un plat d'exception. n

Retrouvez les échanges sur le foie gras au sel sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) avec le mot-clé 13020B

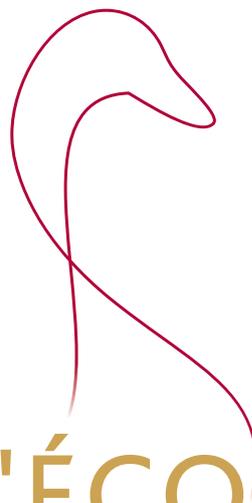
## (81), où il associe la terre et la mer

d'une sauce nappante.

- Décoquiller, parer, nettoyer et éponger les Saint-Jacques (voir le 'tour de main' préparer les Saint-Jacques).

### Dressage

- Badigeonner le fond des assiettes avec la confiture mixée, parsemer dessus la brunoise assaisonnée.
- Escaloper les Saint-Jacques, les badigeonner au pinceau avec du jus de citron et de l'huile d'olive, puis les répartir dans les assiettes.
- Sortir le foie gras, enlever la mousseline, puis le découper en copeaux.
- Intercaler le foie gras avec les Saint-Jacques, saupoudrer le tout d'un peu de fleur de sel de Guérande et d'une pointe de piment d'Espelette.
- Décorer avec des pousses de salade et servir bien frais.



# L'ÉCOLE DU FOIE GRAS

**ROUGIÉ**  
SARLAT

progresser  
avec les plus  
grands chefs

PARBECT ACTIF RCS BOIS DE BORDS 130483-13049

www.rougie.com



Éric Guérin  
15/16 Novembre



Jean-Marie  
Gautier  
6/7 Décembre



Jean-Claude  
Brugel  
28 février/1<sup>er</sup> mars

## Pendant 2 jours à Pau

1<sup>er</sup> jour: le Foie Gras dans tous ses états avec J-L Danjou, Meilleur Ouvrier de France.  
2<sup>e</sup> jour: un grand chef vient partager avec vous son savoir-faire et sa créativité.

### Choisissez votre date, choisissez votre chef:

- **Éric Guérin**, une étoile au Restaurant La Mare aux Oiseaux, à Saint Joachim 15/16 novembre.
- **Jean-Marie Gautier**, Meilleur Ouvrier de France, Hôtel du Palais, une étoile au Restaurant la Villa Eugénie, à Biarritz. 6/7 décembre.
- **Jean-Claude Brugel**, Meilleur Ouvrier de France, Monte Carlo Beach - SBM Monte-Carlo. 28 février/1<sup>er</sup> mars.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT  
ET INSCRIPTION  
**05 59 77 78 81**  
ou: aurelie.domingie@euralis.fr

Équipée par  
**Maitre**  
et **champion**

## Un foie gras marbré de fines tranches de chiffonnade de magret séché

Pour les fêtes de fin d'année, la maison Sarrade propose une invitation dans le Sud-Ouest avec l'Alliance de foie gras de canard et chiffonnade



de magret de canard séché. Sa forme rectangulaire permet de réaliser de belles tranches régulières de foie gras. Le canard est issu de la filière ori-

gine France. Conditionné en terrine souple transparente 400 g pour un dé-moulage facile.

**TÉL. : 05 58 05 45 00**  
**WWW.DELPEYRAT.FR**

## Foie gras de canard cuit à basse température Ernest Soulard

Ernest Soulard lance un foie gras de canard cuisson basse température. Cette méthode utilisée par les plus grands chefs cuisiniers préserve les qualités organoleptiques du foie gras. Elle donne au foie une texture souple en bouche. Conditionnement : surgelé en barquet-



te operculée de 300 g. Cette barquette, peu profonde, permet une décongélation plus rapide et un démoulage plus simple du produit.

**TÉL. : 02 51 66 08 58**  
**ESOULARD@SOULARD.FR**  
**WWW.ERNEST-SOULARD.COM**

## Le Pressé de canard au foie de canard Rougié

Rougié enrichit sa gamme de terrines charcutières avec, le Pressé de canard au foie gras. Composée de viandes 100 % canard et de 20 % de foie gras, elle exprime les saveurs du Sud-Ouest, une aventure gustative au cœur de l'authenticité qui ne peut laisser les restaurateurs indifférents.



**WWW.ROUGIE.COM**

## Les Pelures de truffes noires d'hiver surgelées de Masse

Il s'agit plus de branchettes que de pelures mais c'est le terme légal. Ce produit est issu des meilleures truffes fraîches venues à parfaite maturité. La surgélation à plat sur des grilles alvéolées permet de détacher facilement les tranches et de préserver la texture croquante de la truffe. Très pratique, le professionnel l'utilise au fur et à mesure de ses besoins sans décongélation préalable. Conditionnées en boîte PET de 100 g refermable.



**MASSE@MAISON-MASSE.COM**

**TÉL. : 04 78 42 65 29 SABINE**  
**WWW.MAISON-MASSE.COM**

**kifaikoi.com**

Pour vos achats en foie gras des Landes vous pouvez vous fournir auprès de :

Sofimas Foie Gras Masse : [www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com) • Labeyrie Restauration : [www.labeyrie.com](http://www.labeyrie.com) • Association Label Foie Gras des Landes : [www.qualite-landes.com](http://www.qualite-landes.com) • Rougié : [www.rougie.com](http://www.rougie.com) • Delpeyrat : [www.delpeyrat.com](http://www.delpeyrat.com) • Ernest Soulard : [www.soulard.fr](http://www.soulard.fr) • Dubernet Foie Gras : [www.dubernet.blogspot.com](http://www.dubernet.blogspot.com) • Tradition et Gourmandises : [www.traditionetgourmandises.fr](http://www.traditionetgourmandises.fr)



**KOPPERT CRESS**  
*Architecture Aromatique*

Découvrez les stars de notre collection!

Pour plus d'informations:  
Contact : Mathieu Oudry  
Tel : +31 (0)174 51 95 67  
Fax : +31 (0)174 28 32 52  
e-mail : [info@koppertcress.com](mailto:info@koppertcress.com)  
[www.koppertcress.com](http://www.koppertcress.com)



Tahoon Cress

# excellence & innovation

## ALLIANCE DE FOIE GRAS DE CANARD ET CHIFFONNADE DE MAGRET DE CANARD SECHE

La Maison Sarrade  
vous emmène à la découverte  
de sa nouvelle terrine festive  
aux connotations  
**100% Sud-Ouest**

- Cette spécialité élaborée à partir de Foie Gras de Canard délicatement marbré de fines tranches de Chiffonnade de Magret de Canard Séché vous séduira à coup sûr !
- Une recette qui sublime les arômes du foie gras
- Terrine souple 400g, démoulage facile
- Origine France garantie : canards gras nés, élevés et gavés en France



## DES CRÉATIONS SUR-MESURE AU SERVICE DE LA RESTAURATION

### FOIE GRAS DE CANARD EXTRA PREMIUM SOUS ATMOSPHÈRE PROTECTRICE

Foie Gras trié spécifiquement pour garantir une fonte minimum. Idéal pour réaliser des terrines.  
Qualité du Trousé : texture souple, saveur, fonte réduite

**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER  
AU SAINT-ÉMILION ET ÉPICES DOUCES**  
Recette inédite,  
alliance des meilleurs Foies Gras  
avec un assaisonnement fin et original



**BOUCHEES TRAITEUR DE BLOC DE FOIE GRAS  
DE CANARD SURGELÉES IGF**  
La solution idéale pour des toasts réussis  
en un tour de main !  
Laisser décongeler les bouchées  
en seulement 15-20 min au réfrigérateur,  
dresser les bouchées sur des toasts. C'est prêt !



**SARRADE**  
depuis 1850

# Ducros

Deux invités  
de marque  
à votre *table*



**NOUVEAU**

**spécial restaurant**  
Sel & Poivre

*fraîchement moulus*  
pour tables

**Lot de 6 moulins**

3 moulins Sel de mer, 3 moulins Poivre noir.



Disponible chez votre distributeur habituel.

## PRODUITS

L'Œuvre de la Restauration

FOIE GRAS ET CAVIAR

ALIMENTAIRE

ARTS DE LA TABLE

BLAN

### EPC propose sa carte automne/ hiver 2010

Potimarron, marrons, pleurotes, sauge, échalotes fondantes, porto, estragon... EPC concocte les saveurs automne-hiver tendrement gourmandes. Caractère, plats lentement mijotés, cuisson basse température... chaque restaurateur trouvera son bonheur dans les casseroles d'EPC. La nouvelle carte EPC présente 19 références, de la volaille aux poissons, en passant les gibiers. À la carte depuis le mois d'octobre : le Pot-au-feu et la Carbonade flamande.



[WWW.EPC.FR](http://WWW.EPC.FR)

### Philadelphia, des Gourmets de l'Europe, à insérer de l'entrée au dessert

Philadelphia est une spécialité fromagère mondialement connue, notamment en qualité d'ingrédient incontournable du légendaire cheesecake. Elle peut être utilisée tant en salé qu'en sucré, et aussi bien à froid qu'à chaud. Son goût et sa texture font merveille dans les desserts, sandwiches, verrines, pizzas, plats de pâtes, sauces, etc. Proposé en barquettes de 1,650 kg ou seaux de 10 kg, Philadelphia s'adapte aux besoins des professionnels de la restauration.



TÉL. : 03 20 69 69 80

[COMMERCIAL@LGEUROPE.FR](mailto:COMMERCIAL@LGEUROPE.FR)

### Tronçons de plantain précuits surgelés

La banane plantain est un légume-fruit légèrement sucré avec une excellente tenue à la cuisson. D'une consistance proche de la patate douce, elle se prête idéalement aux plats aigres-doux. La banane plantain entre dans la tradition culinaire de nombreux pays d'Afrique, d'Asie, aux Antilles et en Amérique du Sud. Un produit surgelé et frais d'origine américaine.



TÉL. : 02 35 42 47 22

[J.CAMPION@AFISFOODS.COM](mailto:J.CAMPION@AFISFOODS.COM)

[WWW.AFISFOODS.COM](http://WWW.AFISFOODS.COM)

## Toque d'azur lance de nouvelles références en jus de rôti

La famille des Jus de rôti est travaillée pour notamment proposer des références en teneur en sel réduite. En réponse aux différentes attentes de ses clients, trois références ont été développées pour ce lancement d'automne : Jus de rôti de poulet hyposodé, de bœuf hyposodé et d'agneau hyposodé. Ces jus sont donc à utiliser sans modération dans la cuisson des différentes pièces de viandes, voire dans la réalisation de certaines sauces. Ces produits sont garantis sans ESB ni glutamate.



**FAX N° VERT : 08 00 90 67 62**

**INFO@OMCG.MC**

**WWW.TOQUEAZUR.FR**

## PizzAcademy pour devenir un vrai pizaiolo



La plupart des stagiaires de PizzAcademy sont des futurs créateurs ou repreneurs désirant se former rapidement en pratiquant un maximum. Contrairement aux autres formations, PizzAcademy ne prend qu'un seul stagiaire à la fois afin de personnaliser sa formation. L'idée étant de faire pratiquer le stagiaire en respectant la réalité du métier. 95 % des stagiaires ressortent satisfaits de leur formation et plusieurs ont déjà ouvert leur affaire.

**TÉL. : 06 08 77 75 28 OU 09 81 15 06 39**

**CONTACT@PIZZACADEMY.FR**

**WWW.PIZZACADEMY.FR**

# VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

2 appareils en 1 !

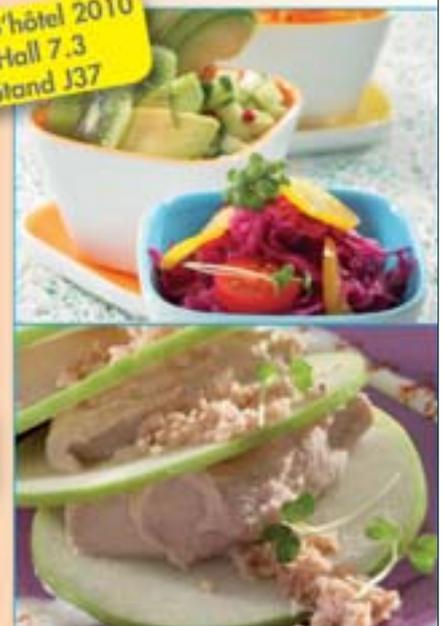


**FONCTION  
COUPE-LÉGUMES**



**FONCTION  
CUTTER**

Equip'hôtel 2010  
Hall 7.3  
Stand J37



**robot coupe**

Contactez-nous par e-mail : [nouveau@robot-coupe.fr](mailto:nouveau@robot-coupe.fr) ou Tél.: 03 85 69 50 00  
[www.robot-coupe.fr](http://www.robot-coupe.fr)

FOIE GRAS ET CAVIAR

ALIMENTAIRE

ARTS DE LA TABLE

BLANCHISSERIE ET HYGIÈNE

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS

## La vaisselle aux couleurs d'Ecotel

Pour les fêtes de fin d'année, Ecotel propose de découvrir ses collections de vaisselle : Urban Nature, où s'accordent vaisselle raffinée, mignardises, nappage coordonné sur le thème de Noël et nouvelles serviettes paillettées rouges et noires. Outre cette collection, d'autres sont proposées comme la collection Incidence, la collection Gourmet, la collection à reliefs Line Z, la collection Metropolis, la vaisselle décorée origami de la marque Pro.mundi. Toutes sont à découvrir dans les showrooms des 40 magasins ou sur

[WWW.ECOTEL.FR](http://WWW.ECOTEL.FR)



## Arezzo et Strato de Vega, pour une belle table tendance



Vega propose des produits professionnels uniques conçus par ses designers et reconnaissables sur son site internet et son catalogue grâce au label 'Exclusivité VEGA Création'. En témoigne le design du service en porcelaine Arezzo, géométrique tendance, qui permet de jouer avec les formes et met en scène les plats de manière unique et originale. Ce service passe au lave-vaisselle, au micro-ondes et au four. Arezzo s'associe parfaitement avec les couverts Strato, également une Exclusivité VEGA Création. Les motifs délicatement ciselés de ces couverts apportent une touche raffinée qui crée une atmosphère unique à table. En inox 18/10 finition poli

miroir, ils sont parfaitement adaptés aux contraintes des CHR. Les articles VEGA se commandent sur internet, par téléphone au 08 21 23 03 23 ou par fax au 08 21 23 03 13.

[SERVICE@VEGA-FR.COM](mailto:SERVICE@VEGA-FR.COM)

[WWW.VEGA-FR.COM](http://WWW.VEGA-FR.COM)

## Korin France : la passion des couteaux japonais



Dominique Kawano, de retour en France après avoir vécu une quinzaine d'années au Japon, a créé Korin France, entreprise autonome, entièrement indépendante de Korin Japanese Trading, dont elle s'inspire pourtant largement, puisque la dirigeante de la célèbre société new-yorkaise n'est autre que Saori Kawano, sa belle-sœur japonaise. Les couteaux Zan-mai (du sanscrit 'samadhi' : recherche de la vérité) damassés sont réalisés en acier inox VG10 recouvert de 32 couches d'acier damas. Les lames sont soigneusement affûtées manuellement, pièce par pièce, dans les ateliers

MCusta. Le manche du couteau Zanmai est en pakka noir laminé très ergonomique, joliment fini par une bague en nickel-argent. Très beaux et très efficaces, ces couteaux sauront accompagner efficacement chaque chef.

[WWW.KORIN-FRANCE.FR](http://WWW.KORIN-FRANCE.FR)

BORMIOLI ROCCO. DU STYLE DANS VOTRE VIE.



*Ceralacca: originalité, couleurs et raffinement.*

Déjà reconnue pour son chic et son élégance, Ceralacca propose sa nouvelle collection de gobelets aux couleurs vives et acidulées: une palette de teintes originales pour sublimer la table. Avec des verres assortis ou panachés, l'émerveillement est assuré.

[www.bormioliroccoprofessional.com](http://www.bormioliroccoprofessional.com)



Passion italienne. Depuis 1825.

## L'assiette originale de Verres & Décors

Verres & Décors propose une série élégante tout en simplicité, lignes et décoration épurée. Ingénieuse, l'assiette est composée de deux rectangles creusés pour y insérer des macarons, des mignardises ou des mises en bouche, de façon à qu'ils soient bien maintenus. L'assiette ne jure pas avec les couleurs du contenu, puisqu'elle est transparente.

TÉL. : 01 48 18 03 35

CONTACT@VERRESETEDECORS.COM

WWW.VERRESETEDECORS.COM



## Les Racks à dégustation par Sylvie Amar



Adaptation d'un objet existant aux États-Unis, le Rack à verre redessiné par **Sylvie Amar** va plus loin. Il propose un dressage simple et pratique et le service de plusieurs verres à pied en même temps et ce, sans trace de doigts sur les parois du verre. Fourni et accompagné de son sous-verre papier personnalisable au nom des boissons servies, le Rack à verre devient un ingénieux kit de dégustation aussi bien pour les vins, bière et champagnes que pour les sirops ou

liqueurs. Il met en scène 3 verres pour permettre la confrontation et la découverte de 3 boissons. Une opportunité pour le barman ou le restaurateur de favoriser et de valoriser la vente, par exemple, de 3 vins différents. Pour le consommateur, c'est l'occasion d'éduquer son palais et de vivre une expérience gustative à la mise en scène originale. En fil d'acier chromé, la forme du Rack à verre Bistrot s'inspire de celle d'un verre à pied renversé.

WWW.LEDIRE-ET-LEGOUT.COM

## La créativité est de mise avec Origami d'ECF



Résolument contemporain, le design de ces assiettes, signé **Sylvie Amar**, allie fonctionnalité et esthétique. Les cercles aux couleurs tendance délimitent des territoires pour les produits dans l'assiette. Ce décor grand feu est parfaitement adapté à l'usage professionnel et peut être associé avec de la vaisselle carrée blanche pour un effet de mix & match. Origami est une collection de la marque Pro.mundi. En exclusivité dans les enseignes Ecotel et Chomette Favor ainsi que sur le site de vente en ligne **WWW.CHOMETTEDIRECT.COM**

FOIE GRAS ET CAVIAR

ALIMENTAIRE

ARTS DE LA TABLE

BLANCHISSERIE ET HYGIÈNE

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS

## Le DSO2002 de Cash Hotelier, bio destructeur d'odeurs

Les odeurs désagréables peuvent nuire à un établissement : mauvaise image de marque, conflit avec le voisinage... Pour enrayer tout cela, Cash Hotelier propose un produit efficace, le DSO2002, qui détruit biologiquement et efficacement toutes les mauvaises odeurs. Il s'agit d'un coffret asservi à la hotte, diffusant dans celle-ci (à la source des odeurs) un produit biologique sous forme de vapeur sèche qui détruit les odeurs rejetées. DSO2002 permet ainsi de se mettre au normes.



**TÉL. : 04 74 08 78 71**  
**MAIL@DSO2002.COM**  
**WWW.DSO2002.COM**

## Se distinguer avec Soft Care Sensations de Diversey

Avec Soft Care Sensations, les distributeurs de savon sont aujourd'hui design et esthétiques. De plus, ils sont entièrement personnalisables au nom de l'établissement hôtelier, avec un nombre infini de couleurs, logos, motifs et marques et de nombreuses références de savon, dont Lux et Dove, en exclusivité. Soft Care Sensations véhicule une image de qualité et d'exclusivité en mettant en valeur le design de l'établissement. C'est une réelle alternative aux produits d'accueil, plus économique et plus respectueuse de l'environnement.



**TÉL. : 01 45 14 76 76**  
**CUSTOMERSERVICE.FRANCE@DIVERSEY.COM**  
**WWW.SOFTCARESENSATIONS.COM**

**TORK**

\*  
 Des distributeurs et des chiffons  
 qui décuplent votre performance

### Tork Performance, relevons les exigences

Tork, leader européen de l'hygiène et de l'essuyage industriel, vous présente sa nouvelle gamme de distributeurs pour bobines en cuite et pour chiffons non-tissés.

Où que vous soyez, quoi que vous fassiez, la gamme Tork Performance vous offre une solution complète pour répondre à vos besoins en essuyage.

<http://www.sca-tork.com/performance>

## L'écoute du client : un service essentiel pour **Morgane Diffusion**

Morgane Diffusion fabrique des vêtements de travail de la même marque, dont une gamme spécifique dédiée à l'hôtellerie et à la restauration, tant du côté technique (cuisine, entretien, maintenance) que du côté



service. Elle distribue aussi de plus grandes marques, comme Molinel. Son adhésion au groupement EPI

Center lui permet de proposer aux professionnels des CHR les meilleurs tarifs. La société fournit également de nombreuses écoles d'hôtellerie et de cuisine.

[WWW.MORGANEDIFFUSION.COM](http://WWW.MORGANEDIFFUSION.COM)

## **Green Care E3**, nouvelle génération de produits d'hygiène cuisine

E3 combine de manière optimale les plus hautes exigences en matière d'efficacité professionnelle, tout en préservant l'environnement. 3 produits sont disponibles : Energy E3, un détergent concentré pour lave-vaisselle professionnel ; Brillant E3, un rinçage concentré pour lave-vaisselle professionnel et Grease EA, un dégraissant polyvalent puissant pour



milieu alimentaire. E3 c'est : E comme efficacité, les produits E3 peuvent se sub-

stituer aux meilleurs produits utilisés habituellement ; E comme écologie : impact minimal sur l'environnement ; E comme économie : des formules concentrées, d'un rapport qualité/prix exceptionnel.

**TÉL. : 01 69 18 95 30**

[PROFESSIONALFRANCE@WERNER-MERTZ.COM](mailto:PROFESSIONALFRANCE@WERNER-MERTZ.COM)

[WWW.WMPROF.COM](http://WWW.WMPROF.COM)

## **Robur aux couleurs de l'automne-hiver 2010**



Robur propose une collection limitée édition adaptée à plusieurs métiers. Pour les dames, un chasuble Mania décliné en deux coloris. Pour une tenue légère, une veste cacao et

amande, avec manches longues transformables en manches courtes et un pantalon assorti avec une poche-portable fermée sur la jambe droite. En boucherie-charcuterie-traiteur, une veste manches courtes avec deux larges soufflets d'aisance dans le dos pour un confort de gestes optimal. À ne pas manquer : les collections limitées dans les catalogues printemps-été et automne-hiver afin de vivre la mode.

[WWW.ROBUR.FR](http://WWW.ROBUR.FR)

## **Le Groupe Reso édite le "Guide de l'hygiène éco-responsable"**

Acteur majeur dans la distribution de produits et de matériel d'hygiène, le groupe Reso, qui assure un service de proximité partout en France, vient de sortir le *Guide de l'hygiène éco-responsable*. Ce guide de 96 pages présente des solutions professionnelles efficaces et douces pour l'environnement. Il s'articule autour de 8 rubriques : l'hygiène en cuisine ; l'entretien du linge, des sols et des surfaces, l'hygiène corporelle ; la protection individuelle ; la collecte des déchets et l'hôtellerie-restauration... un guide indispensable et gratuit, disponible sur simple demande.

**TÉL. : 05 55 74 79 41**

[INFO@GROUPE-RESO.FR](mailto:INFO@GROUPE-RESO.FR)

[WWW.GROUPE-RESO.FR](http://WWW.GROUPE-RESO.FR)





**ABS DISTRIBUTION S.A.R.L.**

**DISTRIBUTEURS CONTINENTAL®**

**CONTINENTAL®  
DISPENSERS**

353, Route de Gy  
45700 Conflans sur Loing  
France

Tél. 02 38 94 73 82

Fax 02 38 94 65 77

Courriel: [abs.distri@wanadoo.fr](mailto:abs.distri@wanadoo.fr)



**Votre partenaire pour des DISTRIBUTEURS en INOX et en  
PLASTIQUE de haute qualité  
Pratique! Hygiénique! Economique!**

## FRITEUSES SANS HUILE CHARIOTS SNACKING



Créez ou augmentez votre activité avec un budget restreint grâce aux :

**Chariots ambulants multi-activités :**  
Friterie, bar à pâtes, à jus...

**Friteuses sans huile :**  
cuisent à toute heure en quelques minutes, sans préchauffage et sans hotte

**Cuiseurs à pâtes**  
**Presses-oranges automatiques**

Profitez du 4 fois sans frais !

Depuis 15 ans à votre service ...

Contactez **La Maison Du Concept Snacking**

**Tél. 01 64 94 56 40** Fax. 01 64 94 56 60

# PRODUITS & ÉQUIPEM

L'Équipement de Restauration

FOIE GRAS ET CAVIAR

ALIMENTAIRE

ARTS DE LA TABLE

BLAN

## Transporter ses denrées périssables en sécurité avec Frigoflex

Les caissons frigorifiques amovibles Frigoflex proposent une solution souple, simple et pratique destinée aux professionnels pour transporter des denrées périssables dans le respect de la chaîne du froid et des normes du secteur alimentaire. Toute une gamme de caissons réfrigérés amovibles de 22 L à 915 L fonctionnent sur 12V-24V-230V. Température régulée de -24°C à +25°C.



TÉL. : 01 30 68 54 56

FRIGOFLEX@EBERSPAECHER.COM

WWW.FRIGOFLEX.COM

## Four mixte nouvelle génération

Grande Cuisine



*Zénith :*  
Le futur, maintenant

Ecologie



Technologie



1ère  
CERTIFICATION  
PRODUIT

ECO-CONCEPTION  
PRNF E01-005

**Bourgeois**

La cuisson à son Zénith

www.bourgeois.coop  
contact@bourgeois.coop



EQUIP'HOTEL  
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
14 - 18 NOV. 2010

Stand 7.3 G48

## La solution tout en un de Sovauda

Sovauda offre un concept clé en mains pour pouvoir proposer des pâtes et des sauces à tout moment de la journée. Concept Pasta se compose d'un cuiseur automatique, de pâtes et de sauces surgelées ainsi qu'un kit marketing. Prévu pour toutes les restaurations rapides, cet ensemble permet de disposer d'une large gamme de pâtes, sans avoir recours à du personnel supplémentaire (10 sortes de pâtes, 10 sauces pour préparer 100 recettes). Pratique et rapide, sans occasionner de perte puisque les pâtes sont précuites et surgelées, Concept Pasta est une alternative aux sandwiches.



TÉL. : 04 90 68 17 05

C.MALHERBE@SOVAUDA.COM

WWW.SOVAUDA.COM

## H.T.R. Consulting : un suivi sur le classement hôtelier



Pour aider les hôteliers à comprendre les enjeux de la loi de développement et de modernisation des services touristiques et leur permettre de décrocher leurs étoiles, H.T.R. Consulting propose des formations adaptées, des réunions d'information et des audits à blanc de classement hôtelier. H.T.R. Consulting adapte son offre aux besoins et au budget des professionnels. La méthodologie de contrôle intègre les exigences définies dans le guide de contrôle Atout France pour l'évaluation des 246 critères de classement.

TÉL. : 06.78.43.79.74

CONTACT@HTR-CONSULTING.FR

WWW.HTR-CONSULTING.FR

## Suppression totale des solvants chlorés pour Tellier

Des ouvre-boîtes aux coupe-tomates, Tellier offre une gamme originale de 1 300 références distribuées exclusivement par l'intermédiaire d'un réseau de revendeurs, tant en France qu'à l'étranger, vers plus de 100 pays répartis sur les cinq continents. Tellier, engagé depuis longtemps dans une démarche de qualité (de nombreux produits bénéficient de la marque NF Hygiène alimentaire délivrée par l'Afnor), a intégré dans son développement les problèmes d'environnement. À ce titre, en avril 2010, la société a opéré un changement radical dans son processus de fabrication au sein de ses ateliers de traitement de surface (dégraissage des pièces usinées) : la suppression définitive des solvants chlorés, particulièrement agressifs pour l'environnement. Les produits de substitution, qui donnent d'excellents résultats, sont des dégraissants lessiviels non nocifs et surtout écologiques, activés par des micro-organismes entièrement biodégradables.

WWW.TELLIER.FR



BONNET

PRECISIO & EQUATOR

FOURS MIXTES  
NOUVELLE GÉNÉRATION

24 MODÈLES  
POUR RÉPONDRE  
À TOUS VOS  
BESOINS

Simplicité & Fiabilité

www.bonnet.fr

Tél. : +33(0)1 60 93 70 00

## Tork performance : nouvelle génération de distributeurs de chiffons

La gamme Tork performance est composée de 13 distributeurs fixes ou mobiles, au design épuré et fonctionnel. Leurs caractéristiques et fonctionnalités ont été imaginées pour répondre à chaque étape du processus, du chargement à l'utilisation en passant par la maintenance. L'hygiène est garantie par un procédé spécifique qui protège les bobines et les chiffons et réduit ainsi les risques de contamination. La gestion de la consommation est plus rentable grâce aux systèmes de distribution feuille à feuille. Tous les distributeurs sont fabriqués en plastique ABS, recyclable et respectueux de l'environnement.



**WWW.TORK.FR**

## Qivino conserve parfaitement une bouteille de vin débouchée

Qivino est une innovation technologique qui assure la protection et la conservation parfaites du goût, du bouquet et de la robe du vin dans une bouteille débouchée.

Qivino expulse l'air présent dans la bouteille pour le remplacer par une atmosphère contrôlée (appelée Qivita). La conservation du vin est impeccable et prouvée scientifiquement (par l'université d'œnologie de Bordeaux). Le vin conserve sa qualité après plusieurs jours, voire plusieurs semaines. Le 'qivinage' est la technique idéale pour les professionnels du vin, comme pour tous ceux qui servent, vendent ou font déguster des vins de qualité.



**TÉL. : + 32 16 409 200**  
**WWW.QIVINO.COM**

Restez cool avec Frigoflex !



Préservez la qualité de vos chocolats  
en toute liberté  
grâce aux caissons réfrigérés  
12V-24V-230V amovibles



**Eberspächer SAS**  
3 rue Blaise Pascal  
ZAC La Clé Saint Pierre  
78996 Elancourt cedex

Tél. : +33 (0)1 30 68 54 76  
frigoflex@eberspaecher.com  
www.eberspaecher.fr  
www.frigoflex.com

**Vente directe  
de pièces détachées  
et accessoires  
toutes marques**

- ✓ identification rapide
- ✓ prix professionnels
- ✓ livraison express



**GRANDE CUISINE**  
**FROID LAVAGE**  
**VENDING MACHINES A CAFE**

**www.eevad.com**

**www.eevad.com**

BOUTIQUE | annonces | enchères | forum | blog

## Reproduction de tableaux sur plaque aluminium

Repro-Tableaux.com propose un style de présentation de tableaux très moderne, sans baguette. L'image peut être laminée sur une plaque en aluminium, soit brillante, soit sans reflet. La finition est faite à la main et la plaque sera garantie contre toute torsion. Ce nouveau type de finition s'intitule 'encadrement photo-tableau'. Repro-Tableaux.com offre un choix de tableaux parmi les 200 000 images de son catalogue ou à partir de fichiers numériques transmis par les clients.

TÉL. : 08 00 30 01 65 (numéro vert gratuit)

MARKETING@REPRO-TABLEAUX.COM

WWW.REPRO-TABLEAUX.COM



## Cinturato™ : la collection en série limitée signée Pirelli



La nouvelle collection en série limitée, Cinturato™ de Pirelli reflète l'esprit et les valeurs fondamentales de la marque. La série offre un confort inédit et adapté à chacun : trois ensembles pour trois confort fondamentalement différents, moelleux, ferme ou enveloppant, avec la présence de latex naturel pour le modèle haut de gamme. Pirelli sélectionne les

matériaux de garnissage de ses matelas afin de minimiser les

risques de déformation. Les coutils proposés dans cette collection incarnent l'audace de cette marque italienne emblématique. Épais, doux et résistants, ils sont traités pour réduire les risques d'allergies, procurer une hygiène irréprochable et un meilleur confort. Chaque modèle de la collection est déhoussable par zip.

WWW.PIRELLI-NOTTE.COM

## Ondyna propose un mitigeur temporisé économique

Aujourd'hui, oublier de fermer le robinet n'est plus à redouter par le professionnel. Le robinet "Déco Q523251" eau chaude-eau froide est doté d'une temporisation fixe de 13 secondes et d'un débit réglable de 6 à 15 litres d'eau/minute. Il est livré avec 2 flexibles inox avec clapets anti-retour et livré sans vidage.

TÉL. : 04 72 78 85 10

INFOSITE@ONDYNA.FR

WWW.ONDYNA.FR



**BONNET**

**PRECISIO**

**FOURS MIXTES**

Avec Precisio, offrez-vous le seul four mixte intégrant les technologies FastPad® et TwinControl®.

**Simplicité** **Fiabilité**

FastPad® TwinControl®

www.bonnet.fr  
Tél. +33(0)1 60 93 70 00

## Néo de Vega : la chaise aux courbes séduisantes et actuelles

Vega France propose, pour la rentrée, une nouvelle chaise baptisée Néo, réalisée en polycarbonate transparent ou opaque. Inspirée d'un modèle classique, elle arbore des lignes épurées et originales. Son dossier arrondi lui confère une touche tendance et élégante qui personnalisera la décoration intérieure des établissements. Très confortable, Néo offre de nombreux avantages en plus de son design pur :



légère et empilable, elle favorise un gain de place. Résistantes aux UV, elle convient à une utilisation intérieure et extérieure. La chaise Néo est disponible en 4 coloris (transparent, noir, blanc et transparent fumé) et s'associe parfaitement avec les pieds et plateaux de table Vega.

**TÉL : 0821 23 03 23**  
**WWW.VEGA-FR.COM**

## Minix, l'autolaveuse compacte de Rotowash

Grâce à sa batterie NiMH de conception française, innovante, ultra compacte et puissante, l'autolaveuse compacte à batterie de Rotowash offre une maniabilité et une autonomie inégalées. Son encombrement réduit et son poids contenu en font le matériel idéal pour les locaux encombrés : cuisine, salle de bains, chambre... et pour nettoyer sous le mobilier. La X 30 complète la nouvelle génération 2010 comportant 4 versions et 4 largeurs. Utilisable indifféremment sur sols souples, antidérapants et moquettes avec un temps de séchage réduit, elle favorise le nettoyage en journée, respecte l'environnement et réduit l'exposition aux TMS. La Minix est également conçue pour l'entretien des zones soumises à la norme C15100 TBTS : plages et vestiaires de piscine, balnéo ou thalassothérapie.



**TÉL. : 02 47 41 55 66**  
**INFO@ROTOWASH.FR**  
**WWW.ROTOWASH.FR**

## Le textile Batyline Canatex® de Ferrari, source d'inspiration



Légèreté, souplesse et résistance à la déchirure sont les atouts de Batyline Canatex®, textile 100 % recyclable grâce au procédé Texyloop®. Cette gamme permet la réalisation de petits et grands volumes et s'adapte aux surfaces courbes ou irrégulières. Les espaces intérieurs acquièrent un confort incomparable : l'éclairage naturel est privilégié et les économies d'énergie vont de pair avec la luminosité des lieux. Le textile Batyline Canatex® bénéficie d'une technologie unique consistant à insérer des fibres naturelles de chanvre au sein même de la matière synthétique. Les irrégularités du tissage, savamment maîtrisées, garantissent des effets de matière accentués. La technologie Précontraint Ferrari® lui confère une parfaite stabilité dimensionnelle.

**TÉL. : 04 74 83 59 59**  
**PRESCRIPTIONFERRARI@FERRARI-TEXYLOOP.COM**  
**WWW.FERRARI-ARCHITECTURE.COM**

morice
ILLICO

**Fours à pizza**

**Pièces détachées d'origine**

ILLICO - 300 route de Strasbourg  
Les Echets - 01700 MIRIBEL  
Tél : 04 72 26 22 22  
[www.illico-france.fr](http://www.illico-france.fr)

## La gamme de vidéoprojecteurs écologiques et économiques de Casio

Avec la sortie de sa nouvelle gamme, Casio offre l'occasion de renouveler son parc de vidéoprojecteurs professionnels en répondant à trois objectifs : réduire la facture d'électricité, supprimer les coûts d'usage et affirmer la politique de développement durable en acquérant des appareils écologiques. La technologie LED permet de réduire la consommation énergétique des vidéoprojecteurs lorsqu'ils sont en marche. Avec une consommation de moins d'1 W/h en veille, les nouveaux projecteurs répondent déjà à la norme UE N° 1275 / 2008 qui exige la réduction de la consommation électrique des appareils techniques à compter de 2010. La nouvelle source lumineuse hybride développée par Casio permet de multiplier par 10 la durée de vie de la source lumineuse des projecteurs par rapport aux projecteurs traditionnels à lampe.



[WWW.CASIO-PROJECTORS.EU/FR](http://WWW.CASIO-PROJECTORS.EU/FR)

## Edimat présente son détecteur de couverts Saturne II

Afin que les couverts ne finissent plus à la poubelle, un entonnoir, relié à un boîtier de commande, est posé sur la poubelle. Lorsqu'un couvert tombe, le système de détection électronique avertit aussitôt par voie lumineuse et/ou sonore. Tous les couverts, inox, argent, sont détectés. L'appareil permet également de protéger l'environnement en empêchant de jeter du métal avec les déchets organiques. La structure de l'entonnoir en ABS est aisément lavable à la main. Saturne II a une faible consommation électrique (alimentation boîtier en 220 volts et détecteur en basse tension 4 volts).



**TÉL. : 03 88 58 95 58**

**CONTACT@EDIMAT.NET**

**WWW.EDIMAT.NET**

## La cuisson maîtrisée

“ Mon four mixte est fabuleux. J'obtiens d'excellents résultats avec les différents modes de cuisson proposés, mais aussi une extrême facilité d'entretien avec le système de nettoyage automatique. ”

Martin IBARBOURE\*  
Restaurant hôtel BRIKETENIA  
64 Guethary

**FRANSTAL**

Pourquoi pas Vous ?

FRANSTAL, 43 av. Robert Schuman - BP 40460 - 94593 RUNGIS Cedex - Tel: 01.41.800.880 - Fax: 01.46.86.69.61  
contact@franstal.com - [www.franstal.fr](http://www.franstal.fr)

ALIMENTAIRE

ARTS DE LA TABLE

BLANCHISSERIE ET HYGIÈNE

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS

INFORMATIQUE

## Logiciels libres : Open source, philosophie, opportunité, alternatives, risques...

Par **Thierry Longeau**, directeur d'Alcantis et auteur du Blog des Experts 'Informatique et nouvelles technologies' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Vous avez peut-être déjà utilisé un logiciel libre. Le navigateur internet Firefox, le lecteur vidéo VLC, la suite bureautique Open Office sont sans doute les trois exemples les plus connus. Les logiciels libres occupent de plus en plus une place de choix, que l'on soit sous Windows, Linux ou Mac. Les contributeurs, organisés en communautés et toujours plus nombreux, garantissent un degré d'innovation par l'amélioration, le développement de nouvelles fonctionnalités et la validation de ses logiciels. Un cercle vertueux permis par les termes de sa licence et le dynamisme de certaines communautés.



de nouvelles entreprises : les éditeurs de logiciels. Ces entreprises ayant pour seule activité la création et la vente de logiciels, ces derniers sont vendus sans leur code source. Ces logiciels sont dits propriétaires. Malgré ceci, des chercheurs continuaient de rendre accessible et modifiable le code source de leurs programmes, par exemple à l'université de Berkeley, aux États-Unis. Le concept de logiciel libre n'existait pas encore, et c'est le projet GNU qui va réellement le lancer.

### Qu'est-ce que le projet GNU ?

**Richard Stallman**, un chercheur en informatique au Massachusetts Institute of Technology (MIT) à Chicago, considère que le logiciel propriétaire divise les utilisateurs : livré sans son code source, il empêche un programmeur de le modifier ou de l'améliorer, et il interdit de le donner à son voisin, sa copie étant le plus souvent illégale. Afin de faire perdurer l'esprit de partage des connaissances, il décide de quitter son laboratoire en 1984 et de se consacrer à l'écriture d'un système informatique complet et libre, appelé GNU pour 'GNU's Not unix' et de créer, en 1985, la Free Software Foundation (FSF) pour promouvoir et soutenir le projet GNU. Les premiers travaux de cette fondation furent de définir le concept de logiciel libre et de rédiger un document définissant les conditions d'utilisation d'un logiciel libre : la licence publique générale GNU, ou GPL. Le projet GNU pose ainsi les fondations éthiques et juridiques du logiciel libre.

### Partage du savoir et des connaissances ?

Aux débuts de l'informatique, le développement du logiciel n'était qu'une activité annexe pour les constructeurs d'ordinateurs, et les logiciels étaient diffusés avec leur code source. Le code source est la version intelligible et compréhensible par un humain d'un programme informatique. Il est écrit dans un langage dit de programmation qui décrit à l'aide de mots et de formules le fonctionnement précis d'un logiciel. Ce code source n'est pas directement utilisable par l'ordinateur, il est donc traduit en code machine, ou code exécutable. Grâce à ce code source, les utilisateurs des ordinateurs, développeurs, chercheurs pouvaient améliorer et corriger les logiciels en toute liberté et s'échanger les modifications pour permettre à tous d'en bénéficier.

Au début des années 1980, cette règle tacite de partage des connaissances a changé avec la multiplication des ordinateurs et l'apparition des ordinateurs personnels, permettant la création

### Qu'est-ce qu'un logiciel libre ?

La plupart des logiciels propriétaires sont prévus pour vous pri-



## Boostez votre e-Distrib !

- Pilotage Facile et yieldé des robots de connectivité
- Exposition plus large, répartition mieux contrôlée
- Canaux réglés selon les coûts, e-résas direct-Pms
- Analyse rapide : évolutions & écarts-marché

[www.top-pilote.net](http://www.top-pilote.net)

toppilote





Couplages en cours : Multi-Pms • Avalpro, Bookassist, FastBooking, ReservIT • EZ-Field, Note-Tiger • EZ-Frms, Ideas ...

EQUIP'HOTEL  
STAND A58



## Commercialisez vos tables auprès des entreprises

Implantée au cœur des entreprises, la solution Business Table permet à chaque collaborateur de réserver en ligne ses repas d'affaires.

Parmi nos clients : La Poste, Areva, Bouygues Télécom, Schlumberger...

**Plus de 2 000 entreprises à ce jour.**

### Comment cela fonctionne ?

Les collaborateurs, assistantes et décisionnaires ont accès à la réservation de l'ensemble des restaurants référencés, que ce soit pour une réservation individuelle ou groupe.

Pour être référencé, contactez-nous.

ver de la liberté de les échanger ou de les modifier. À l'inverse, un logiciel libre est un logiciel dont l'utilisation, l'étude, la modification, la duplication et la diffusion sont universellement autorisées sans contrepartie. Les droits correspondant à ces libertés peuvent être simplement disponibles (comme pour les logiciels du domaine public) ou établis par une licence dite 'libre' basée sur le droit d'auteur imposant le maintien de ces droits aux logiciels dérivés. La notion de logiciel libre ne doit se confondre ni avec celle de logiciel gratuit ('freewares' ou gratuits), ni avec celle de shareware, ni avec celle de domaine public qui ne sont ni nécessairement ouverts, ni libres. Les logiciels libres constituent donc une alternative à ceux qui ne le sont pas, qualifiés de 'propriétaires'. Un logiciel libre n'est pas forcément gratuit, même si c'est souvent le cas.

## Logiciel libre - open source

La désignation open source (en français : 'source ouverte' ou 'code source libre') s'applique aux logiciels dont la licence respecte des critères précisément établis par l'Open Source Initiative, c'est-à-dire la possibilité de libre redistribution, d'accès au code source et de travaux dérivés. Les libertés définies par un logiciel libre sont plus étendues que le simple accès au code source. Pour faire simple, on reprendra la définition de l'association APRIL (pour la promotion et défense du logiciel libre) particulièrement adaptée à notre contexte.

Imaginez que vous vous trouviez dans un restaurant et que vous mangiez un excellent repas. Peut-être aurez-vous envie de le cui-

siner le lendemain chez vous pour vos amis ? C'est impossible, car vous n'avez pas la recette du plat. Vous pouvez toujours le manger à nouveau dans le restaurant, mais même si vous connaissez le goût, vous ne savez pas comment le reproduire. En informatique, c'est la même chose avec un logiciel. La plupart des logiciels sont distribués sans leur recette, et il est interdit d'essayer d'en comprendre le fonctionnement (on parle dans ce cas d'un logiciel propriétaire). Il est interdit de les partager avec vos amis et interdit d'essayer de les modifier pour les adapter à vos besoins. En revanche, un logiciel libre vous garantit plusieurs libertés. ■

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



Retrouvez la suite de cet article en tapant le mot-clé **RTR410272** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

- Logiciel libre - open source (suite)
- Typologie de services rendus
- Comment est-il possible que les logiciels libres soient compétitifs par rapport aux solutions propriétaires ?
- L'installation des logiciels libres est-elle compliquée ?
- D'un point de vue juridique, que valent les licences des logiciels libres ?
- Les différentes licences ;
- Pourquoi utiliser des logiciels libres ?
- Gestion du risque et logiciel libre ;
- Faut-il privilégier les logiciels libres dans nos entreprises ?
- Alors, à quand le logiciel libre pour l'hôtellerie et la restauration ?

## Planning Hôtel targeteasy, un outil simple d'utilisation

Avec le module Planning Hôtel, l'hôtelier dispose désormais d'une application simple et adaptée à son métier fonctionnant sur internet. Idéal pour tous les établissements proposant de l'hébergement, ce module permet,



entre autres, d'optimiser la gestion du secteur hébergement, de conserver l'historique, de facturer et de gérer les encaissements tout en bénéficiant d'un paramétrage personnalisé s'adaptant à l'organisation. Grâce aux interactions, via internet,

chaque saisie est automatiquement intégrée et mettra à jour le compte d'exploitation lui-même relié à la comptabilité. Targeteasy planning hôtel permet de gérer son activité sur un outil simple, fiable et convivial.

**TÉL. : 04 27 02 13 54**

**MEDIA@GANICA.FR**

**WWW.GANICA.FR**

VOTRE INFORMATIQUE HÔTELIÈRE AU QUOTIDIEN

**Abordable Simple Efficace**

- Planning hôtel de 1 jour à 1 an sur écran
- Scène des hôtels
- Moins coûteux Hôtel & Restaurant

**Déjà plus de 500 installations...**

Siège Social : INFHOTIK • Passage Jauréguet 74 940 Croux Genies (Armen) • Tél. : 04 50 37 44 66 • Fax : 04 50 37 44 87 • Nouvelle Antenne à Nantes • [www.infhotik.com](http://www.infhotik.com) • [infhotik@infhotik.com](mailto:infhotik@infhotik.com)

**INFHOTIK® V4**  
Version Finalisée ET STABLE

**INF WEB®**  
Éditions en ligne INFHOTIK RESERVY®

**INF RESTAU®**  
Gestion Restaurant Logiciel 100% intégré

**SERVICES**  
Formation • Installation • Maintenance  
Tél : 04 50 37 44 66  
Mise à jour gratuite

**REFERENCES**  
[hotels-voyages.com](http://hotels-voyages.com)

Les Rendez-Vous INFHOTIK

EQUIPHOTEL 2010 - PARIS HALL 2 • STAND 64E	SIBHA 2011 - LYON HALL 10 • STAND 50E
SERBOTS - NANTES du 20 au 23 MARS 2011	

Nouveautés 2010 - 2011 à découvrir sur les salons

# 3/

## RAISONS DE CHOISIR L'ALTERNANCE +PRO

► **16 PARCOURS DE FORMATION  
EN ALTERNANCE**

► **3 SECTEURS D'ACTIVITÉ :  
BTP, INDUSTRIE, SERVICES**

► **DES SERVICES DÉDIÉS  
AUX ENTREPRISES**

- Sécuriser vos recrutements
- Rentabiliser votre investissement formation
- Optimiser vos financements

Vous souhaitez en savoir  
davantage sur nos formations  
en alternance

► **N° Indigo 0 826 46 14 14**

8 18 € TTC / MN

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

**LABEL**  
exigence dans  
L'ALTERNANCE

**afpa**  
La formation  
professionnelle

## Cooktel, création de sites web dynamiques et interactifs

Cooktel.com propose une solution web économique qui permet à tout restaurateur d'administrer 24 h/24, en parfaite autonomie, la présentation interactive de son établissement sur internet, sans aucune connaissance informatique. Il suffit simplement de remplir des champs, d'effectuer des choix dans des menus déroulants ou de cocher des options dans une interface de gestion claire et intuitive pour valoriser son établissement. Si besoin, Cooktel.com permet également de créer en même temps un site web 'clé en main', administrable et de qualité professionnelle.

TÉL. : 04.42.65.08.02

CONTACT@COOKTEL.COM

WWW.COOKTEL.COM



## EduHotel, le partenaire dans la gestion de votre établissement

Cet outil simple et intuitif permet de gérer les réservations des clients, les chambres et leur catégories, les factures, les arrivées et les départs... Un planning interactif permet de réserver et de facturer en un clic, et le paramétrage du logiciel de travailler exactement comme d'habitude. Avec ce logiciel très performant et évolutif, il est possible de réaliser des statistiques avancées, ainsi que des rapports complets, des sauvegardes automatiques, des exports de données et de comptabilité, tout en travaillant à plusieurs avec une sécurité optimale. Une version de démonstration gratuite est téléchargeable sur le site afin de découvrir l'intégralité et la simplicité d'EduHotel.



TÉL. : 04 66 80 58 54

CONTACT@EDUHOTEL.FR

WWW.EDUHOTEL.FR

## Mirai : package complet pour réussite totale



Expert en création et maintenance de sites, Mirai Technology & Services gère intégralement le site internet officiel des hôteliers, de sa conception à sa commercialisation - via l'intégration d'un moteur de réservations online - en passant par son positionnement. Au final, Mirai assure la création d'un nouveau canal de vente directe, la génération de davantage de réservations, une gestion flexible en toute indépendance. Et ce, sans aucun frais d'entrée, ni aucun frais fixe. L'accompagnement est personnalisé grâce à un gestionnaire de comptes attitré. Mirai conçoit des designs innovants, personnalisés et adaptés au web 2.0. Avec autant d'outils disponibles, fidéliser la clientèle de l'hôtel deviendra un jeu d'enfant.

TÉL. : 09 53 08 77 59

INFO@MIRAIFRANCE.COM

WWW.MIRAIFRANCE.COM



## Chloë, pour une gestion hôtelière complète

Avec sa nouvelle extension 'Bar' en complément des offres 'Hôtel' et 'Restaurant', Chloë constitue désormais une solution complète et modulable pour les CHR. Par ses liens directs avec des outils comme Word, Excel, Outlook, mais aussi avec la majorité des logiciels comptables, ses liens avec les principaux portails de réservation ou même un site privé, Chloë assure une communication de qualité et une réactivité immédiate. Avec des écrans simples et intuitifs, une base unique pour l'ensemble des données et des modules, des analyses lisibles et complètes, Chloë, sous un abord ludique et clair, permet une gestion rigoureuse de l'activité. Chloë ne prétend pas augmenter les ventes mais y contribue en étant simplement le meilleur des assistants.



**TÉL. : 05 56 34 82 12**

**SPHERE@SPHERE-INFORMATIQUE.FR**

**WWW.CHLOE.SPHERE-INFORMATIQUE.NET**

## SuperMenu recense les plats ou menus phare des professionnels



SuperMenu est une application web conçue par l'entreprise SuperServices, qui permet aux professionnels de la restauration de se faire connaître autrement, en surfant sur les nouvelles technologies. Plus qu'un simple annuaire de professionnels comme il en existe déjà beaucoup, SuperMenu propose au consommateur de se laisser guider par ses désirs. Une envie subite de déguster un bœuf bourguignon ? SuperMenu liste les établissements qui en proposent et indique à quel prix. Ce concept permet de comparer les offres de restauration suivant des critères précis : localisation, type de restauration, type de menu, prix. S'y ajoutent des services complémentaires comme les horaires d'ouvertures, la réservation par téléphone en un seul clic, l'accès au site web du restaurant. De plus, SuperMenu reste interactif et les restaurateurs abonnés peuvent à tout moment, et gratuitement, faire évoluer leur offre de service.

**WWW.SUPERMENU.FR**

une vision globale  
une approche sur mesure



TÉL. +33(0)14.67.40.22.73  
CONTACT@DIADAO.FR

**DIADAO.FR**

**EQUIP'HOTEL**  
PARIS  
PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
14-18 NOV. 2010  
HALL 2 - STAND A88

AGENCE GLOBALE EN COMMUNICATION  
DESIGN PRINT INTERNET PHOTO 3D VIDEO WEBMARKETING

## WYM Conseils & Services propose la Météo des tarifs

Grâce à l'interface ludique de la Météo des tarifs, le management tarifaire devient facile. Sur simple inscription, un accès aux services de la Météo des tarifs est proposé gratuitement. Pour obtenir des



résultats plus performants, selon les besoins, un panel d'abonnements offre de multiples services aux tarifs mensuels. Une analyse de l'évolution des tarifs sur plusieurs jours, voire plusieurs mois, est disponible et il devient ainsi facile de réagir en conséquence. Grâce aux newsletters quotidiennes, on connaît alors la tendance tarifaire de sa ville, on surveille ses concurrents et cela permet d'être acteur de son marché. La Météo des tarifs est donc un outil qui simplifie les tâches, tout en offrant un gain de temps et de rentabilité pour conserver un tarif d'avance.

**TÉL. : 01 42 51 59 44**

**INFO@METEODESTARIFS.COM**

**WWW.METEODESTARIFS.COM**

# LHR *Emploi*

LE SALON EMPLOI DES PROFESSIONNELS  
de *L'Hôtellerie Restauration*



**JEUDI 10 MARS 2011**  
de 9 H à 18 H

**OPTIMISEZ VOS RECRUTEMENTS  
ET VENEZ RENCONTRER  
DES CANDIDATS MOTIVÉS  
ET QUALIFIÉS !**



**LE NOUVEAU  
RENDEZ-VOUS EMPLOI  
DE L'HÔTELLERIE  
ET DE  
LA RESTAURATION**



Vous êtes restaurateur  
ou hôtelier indépendant,  
grand groupe de restauration  
commerciale ou collective,  
chaîne hôtelière,  
cabinet de recrutement,  
organisme de formation :

**RÉSERVEZ  
MAINTENANT  
VOTRE STAND !**

Contact : 01 45 48 64 64 • [lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr](mailto:lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr)

ORGANISÉ PAR

**L'Hôtellerie**  
*Restauration*

AU CENTQUATRE  
104 RUE D'AUBERVILLIERS  
PARIS 19<sup>e</sup>

[WWW.LHR-EMPLOI.FR](http://WWW.LHR-EMPLOI.FR)

## Opera de Micros assure l'interface avec Channel Manager de RateTiger

La société Micros Systems Inc., l'un des leaders des solutions informatiques destinées aux secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, lance une puissante interface entre le système de gestion de distribution hôtelière RateTiger - RTConnect, et Opera de Micros, Property Management System (PMS) et système de réservation. RTConnect est l'un des leaders européens des outils de gestion des canaux de distribution hôtelière en ligne. Cette interface intègre également la fonctionnalité de veille tarifaire de RTConnect.

Elle permettra à l'hôtel de gérer ses tarifs, ses stocks et ses disponibilités à partir des applications Micros Opera dans le cadre de la gestion des canaux de distribution de RateTiger et de recevoir les réservations directement dans son système d'hôtellerie, en utilisant la technologie d'interface propre à Micros. Les informations destinées à plus de 500 canaux de distribution se géreront facilement à



partir de Property Management System Opera, du système de réservation Opera et de myfidelio.net. Les

interfaces d'Opera et de myfidelio.net sont également en interaction avec les outils de veille tarifaire pour afficher les informations concernant les tarifs des concurrents à l'intérieur d'Opera.

**WWW.MICROS.COM**  
**WWW.RATETIGER.COM**

## Roomliner 100 % internet : un seul outil pour tout

Grâce à une technologie innovante, l'agence de communication internet spécialisée Oreve Referencing met à votre disposition les outils internet les plus modernes, dont le tout nouveau Roomliner. Ce premier outil 100 %



online regroupe des planings de réservation en ligne (personnel et partenaires) ainsi que les planings de disponibilité et d'affectation chambres (et tables pour restaurants). Les fonctions de facturation, gestion et CRM ont rejoint

cet outil, qui forme le premier logiciel regroupant la totalité d'une activité hôtel-restaurant... 100 % internet. Parmi les développements annoncés pour 2011-2012, est annoncée une comptabilité complète.

**TÉL. : 01 45 72 45 08**  
**CONTACT@ROOM-ON-LINE.COM**  
**WWW.OREVE-REFERENCING.COM**

**BULLETIN D'ABONNEMENT**

## RECEVEZ CHAQUE SEMAINE



➤ **Abonnez-vous par téléphone :**

**01 45 48 45 00**

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

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

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

**L'Hôtellerie**  
Restauration  
LE HEBDO DES C.H.R. | L'HOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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 : \_\_\_\_\_

\*La culture du meilleur - \*\*Changements pour un environnement meilleur - Crédits photos : Gettyimages - Polyvalence

for a greener tomorrow



Pendant les travaux, l'activité continue...

**Avec Mitsubishi Electric**

laissez entrer le bien-être et les économies d'énergie.



GASPILLAGE... D'ÉNERGIE

Retrouvez toutes nos solutions  
de **CHAUFFAGE** et de **CLIMATISATION**



**PAVILLON 3 - STAND D51**



**0810 407 410**

Prix d'un appel local depuis un poste fixe

[www.climatisation-chr.fr](http://www.climatisation-chr.fr)

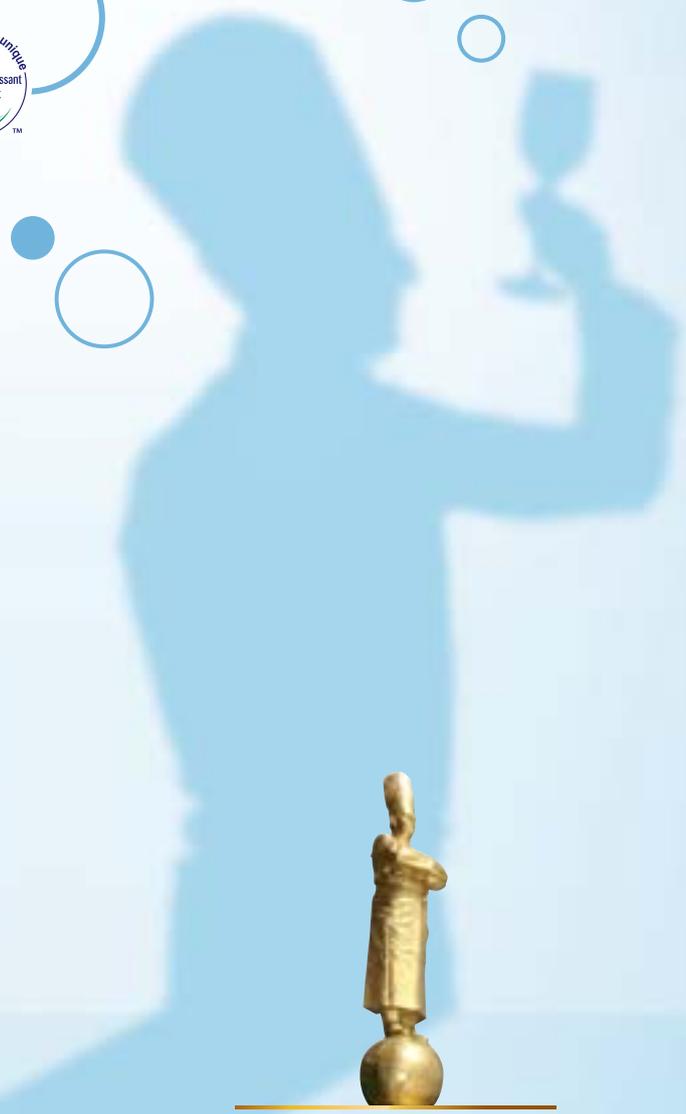


**MITSUBISHI  
ELECTRIC**

*Changes for the Better*

# Toqué

d'Eau de Perrier



Partenaire officiel du

*Bourse d'Or*  
2011