

L'Hôtellerie

Restaurations

12 NOVEMBRE 2010

N° 3211

À 3 MOIS DU BOCUSE D'OR PAGE 8

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 20

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

5 RUE ANTOINE BOURDELLE · 75737 PARIS CEDEX 15 · TÉLÉPHONE : 01 45 48 64 64 · FAX : 01 45 48 04 23 · E-MAIL : journal@lhotellerie-restauration.fr · ISSN 1151-2601

APRÈS UN TIRAGE AU SORT DES SUJETS AU LYCÉE HENRI IV À PARIS

PAGE 2

LE MOF CUISINE EST LANCÉ



Alain Bariller, secrétaire général du Coet (Comité d'organisation des expositions du travail) ; **Christophe Quantin**, chef des travaux du Lycée hôtelier de Blois et vice-président de la classe cuisine-gastronomie ; **Jean-Marie Panazol**, inspecteur général de l'Éducation nationale, doyen du groupe économie-gestion et président du jury général ; **Alain Ducasse**, président de la classe cuisine-gastronomie ; **Jacques Maximin**, Bistrot de la Marine-Jacques Maximin à Cros-de-Cagnes (06) et vice-président ; **Michel Roth**, chef exécutif du Ritz à Paris, vice-président ; et **Mickaël Tan**, Meilleur apprenti de France 2010 et apprenti au Ritz, qui a procédé au tirage au sort.

Les candidats qui rêvent du col bleu-blanc-rouge sont dans les starting-blocks. Les 23 et 24 novembre prochains, dans une trentaine de centres, quelque 500 candidats vont tenter de décrocher une place pour la finale du concours le plus prestigieux en cuisine : Un des Meilleurs ouvriers de France. Mardi dernier, au lycée Henri IV à Paris (V^e),

les organisateurs du concours, avec **Alain Ducasse** à leur tête, ont procédé au tirage au sort des sujets des deux plats à réaliser : en entrée, un Gros carrelet braisé et laqué au beurre de homard, et pour le plat, Pie de canard au navet. La finale aura lieu en mai prochain. Le lieu n'est pas encore déterminé, mais Marseille est fortement pressentie.

JURIDIQUE

PAGE 35

Terrasses : refuges de fumeurs, sous conditions

Avec le retour du froid et de la pluie, la tentation est grande pour les professionnels de calfeutrer les terrasses

de leurs établissements afin de permettre aux fumeurs de consommer leur cigarette à l'abri des intempéries.

Attention ! Une terrasse couverte et fermée redevient un espace où il est interdit de fumer. Rappel des obligations légales.

AVEC DENIS HENNEQUIN
À SA TÊTE

PAGE 4

Accor vers davantage de franchises ?

Le départ annoncé du p.-d.g. **Gilles Pélisson** et la nomination pour le remplacer du patron de McDonald's Europe seraient considérés selon certains comme autant de preuves d'un développement accéléré de la franchise. Décryptage avec **Gérard Pélisson**, cofondateur du groupe, et **Jean Dalaudière**, président de la Fédération des franchisés d'Accor.

À LYON

PAGE 7

InterContinental s'offre l'hôtel-Dieu

FACE À LA MONTÉE DES
CONFLITS DE VOISINAGE

Les premiers états généraux de la nuit parisienne

PAGE 44

SITUÉS À PARIS

PAGE 12

Sept restaurants nominés aux Palmes de la restauration 2011

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

EQUIP'HOTEL PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE
14-18 NOV. 2010

VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :
www.equiphotel.com
code AL92

Partenaires officiels :

Réveillez vos idées !

- Nettoyer & Entretien
- Accueillir & Relaxer
- Concevoir & Décorer
- Cuisiner & Servir
- Gérer & Connecter

Autres temps...

Décidément, rien n'est simple chez Accor. Reprenons : en 1997, après trente ans de développement à coups de créations, rachats, introduction en bourse, révolutions dans le management et le marketing d'une hôtellerie française figée dans ses traditions, les fondateurs **Paul Dubrule** et **Gérard Pélisson** passaient officiellement la main à **Jean-Marc Espalioux**. Mais la conviction affichée des vertus managériales d'un 'inspecteur des finances' n'entraîna jamais l'adhésion des 'barons historiques' d'un groupe où le charisme des fondateurs, toujours présents dans la vie de l'entreprise, continuait de l'emporter sur toute autre considération.

En août 2005, au terme d'une controverse médiatique qui prit parfois un tour déplaisant à l'égard d'un brillant énarque dont le principal défaut était de ne pas être accepté par les fidèles des 'papys', c'est **Gilles Pélisson** qui est choisi. Manager incarnant la modernité, diplômé de Harvard, déjà passé par Accor chez Novotel et aux États-Unis avant de diriger Eurodisney, puis Bouygues Telecom, son parcours plaide tout autant pour sa candidature que le nom emblématique de son oncle. Mais les temps avaient changé et la répartition du capital du groupe s'était modifiée avec l'arrivée d'investisseurs professionnels, ces fameux fonds dont nul ne sait s'ils sauveront la planète ou la conduiront au désastre. Les exigences de rentabilité à court terme modifièrent les orientations d'Accor, par la politique d'allègement de l'immobilier, la fameuse technique de 'l'asset right' qui fait la part belle au développement de la franchise, à l'instar de nombreux groupes hôteliers qui ont pris modèle sur... McDonald's.

Et depuis cinq ans, la conduite des affaires a également évolué dans un sens qui bouscule les traditions hexagonales où les conflits, les trahisons, les 'petits meurtres entre amis', se réglaient traditionnellement au terme de longues, et autant que faire se peut, bienséantes négociations. C'est par un communiqué en date du 3 novembre - dont la phrase essentielle tient en deux petites lignes : "le conseil d'administration a donc mis fin au mandat de directeur général de Gilles Pélisson et a nommé **Denis Hennequin** directeur général exécutif à compter du 1^{er} décembre 2010" -, que la décision a été rendue publique, les hommages à l'ancien p.-d.g. relevant du service minimum après avoir souligné le constat de "divergences stratégiques". Il appartient donc aujourd'hui à l'ancien président Europe de McDonald's, dont la gestion du géant du fast-food sur le Vieux Continent est jugée exemplaire (20 % des restaurants du groupe et 40 % du résultat global !) d'appliquer chez Accor des méthodes qui ont fait leur preuves. Mais Accor, c'est aussi une longue histoire d'amour, de passion et d'enthousiasme qui n'est peut-être pas terminée. Juste une petite méditation sur l'Amérique du grand capital : chez Hilton, **Barron Hilton** (qui regrette parfois les frasques de sa petite-fille), chez Marriott, **Bill Marriott Jr**, chez Hyatt, **Thomas Pritzker** (famille fondatrice du groupe) sont toujours à la tête ou membres du 'board' des entreprises qui portent leur nom.

L. H.

EN BREF

Le Crillon passerait sous pavillon saoudien

L'Hôtel de Crillon passerait sous pavillon saoudien, révèle *Le Figaro* dans son édition du 5 novembre. Selon le quotidien, son propriétaire actuel, le fonds d'investissement américain Starwood Capital serait en passe de finaliser la vente des murs de l'établissement à des capitaux saoudiens proche de la famille royale pour un montant avoisinant les 250 ME. Sans parler du coût des travaux de rénovation estimés à une centaine de millions d'euros.

Le trophée du Meilleur franchisé pour le Bistrot du boucher de La Roche-sur-Yon (85)



De g. à d. : Patricia Jauffrit, Jacky Lebrun, président de la CCI de l'Oise et Jean-Pierre Jauffrit.

Patricia et Jean-Pierre Jauffrit ont reçu le trophée du Meilleur franchisé ou partenaire de France, ainsi que le prix de la progression économique, lors de la cérémonie organisée par l'IREF (Fédération des réseaux européens de Partenariat et de Franchise), à l'Automobile Club de France, le 18 octobre dernier. Cette 23^e édition était parrainée par **Anne-Marie Idrac**, secrétaire d'État aux Entreprises et au Commerce extérieur, et présidée par **Jean-François Bernardin**. C'est la première année que le réseau Bistrot du Boucher participe à ce concours. Dans son établissement de La Roche-sur-Yon (85), le couple de franchisés a su apporter sa touche personnelle au concept du réseau.

Enquête Umih : les pénuries de carburant et les grèves ont fait chuter les chiffres d'affaires pendant les vacances de la Toussaint

L'Umih, qui a réalisé une enquête sur les pertes d'activité liées aux pénuries de carburant et aux grèves avant les vacances de la Toussaint, confirme que la profession a subi un nombre important d'annulations de réservations. Aucune région n'a été épargnée et les conséquences sur les chiffres d'affaires atteignent - 15 % en Bourgogne, Île-de-France et Limousin, - 14 % en Haute-Normandie et en Bretagne, - 13 % en Poitou-Charentes, en Basse-Normandie et en Paca, - 12 % dans le Centre et la Picardie, - 11 % en Auvergne et Rhône-Alpes, - 10 % en Midi-Pyrénées et en Pays de Loire, - 9 % en Franche-Comté, - 8 % en Aquitaine, - 7 % dans le Nord-Pas-de-Calais, - 6 % en Lorraine et - 5 % en Languedoc-Roussillon. "Le tourisme d'affaires a également été touché par des taux d'annulation de séminaires, de journées d'étude et de congrès, en provenance de sociétés basées à l'étranger comme en France. Parallèlement, les images renvoyées à l'étranger pénalisent la destination France." L'Angleterre, relève l'Umih, a mis "ses ressortissants en garde par la voix du Foreign Office concernant les mouvements de grèves du 28 octobre et du 6 novembre..."

CUISINE-GASTRONOMIE

Les sujets du 24^e MOF viennent de tomber

Paris (V^e) Les candidats inscrits à la classe cuisine-gastronomie du concours Un des meilleurs ouvriers de France peuvent plancher pour les épreuves des 23 et 24 novembre : les sujets, tirés au sort, ont été dévoilés aujourd'hui.



Jean-Marie Panazol, président du jury général et Alain Ducasse, président de la classe cuisine-gastronomie, lors du tirage au sort des sujets du 24^e MOF.

Les 23 et 24 novembre prochains, dans 31 centres répartis dans toute la France, les candidats au titre de MOF tenteront de gagner leur place pour la finale prévue en mai. Ce matin, au lycée Henri IV à Paris, à quinze jours des premières épreuves, **Alain Ducasse** et sa dream team composée de **Jacques Maximin**, Bistrot de la Marine-Jacques Maximin à Cros-de-Cagnes (06), de **Christophe Quantin**, chef des travaux du lycée hôtelier de Blois (41) et de **Michel Roth**, chef exécutif du Ritz à Paris (1^{er}) ont procédé au tirage au sort des sujets pour la classe cuisine-gastronomie, en présence des présidents et vice-présidents des centres, et des chefs de travaux ou directeurs d'établissements. Les jeux sont faits : en entrée, un Gros carrel braisé et laqué au beurre de homard, et pour le plat, Pie de canard au navet. Les sujets complets seront en ligne dans quelques jours sur le site du comité d'organisation des expositions du travail (Coet), www.meilleursouvriersdefrance.org. Les candidats pourront y poser leurs questions aux auteurs du thème, du 12 au 18 novembre inclus. Questions et réponses seront intégralement publiées en ligne. À noter, pour la première fois, l'épreuve écrite est couplée cette année à l'épreuve pratique. Les 23 et 24 novembre, outre les deux plats, les aspirants MOF auront un QCM de 25 questions à remplir en quarante-cinq minutes. "Cette partie théorique écrite permet de jauger les connaissances sur la gestion, l'hygiène, la culture professionnelle...", explique Christophe Quantin. Devant les présidents et vice-présidents de centres, les organisateurs expliquent les procédures : le tirage au sort du poste et du commis, la conformité du plat à la description, le système de pénalités pour les retards (au-dessus de cinq minutes, le plat n'est pas noté). "Depuis le dernier concours, des améliorations ont été apportées dans le but d'assurer une véritable équité entre les candidats", assure Alain Ducasse, président de la classe cuisine-gastronomie du concours. Dans la salle, qui atteint une concentration de MOF au mètre carré exceptionnelle, on est tout ouïe. La responsabilité des centres leur incombe et il la prenne avec le même sérieux que le col bleu-blanc-rouge qu'ils arborent. "Dans la classe cuisine-gastronomie, nous avons 565 inscrits cette année, nous dépasserons donc le score des 400 présents du 23^e concours, souligne Alain Ducasse. Les femmes restent insuffisamment nombreuses - 12 au total -, mais j'espère que, comme au précédent concours, elles auront un taux de succès remarquable. Je suis content aussi de voir que nous accueillons des candidats originaires du monde entier (avec 27 candidats étrangers, NDLR). Tout ceci marque l'extraordinaire vitalité du concours MOF." Reste à plancher sur le carrel et le canard !

Nadine Lemoine

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

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

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

SECRETARIAT DE RÉDACTION
 Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
 et Hugo Nicolaou

MAQUETTE
 Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
 JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
 CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
 Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE
 n° 0910 T 79916
 Dépôt légal à parution
 Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION
 Roto Centre - 45 770 Saran
 Capital : 1 418 141,74 €
 Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

LA PRIORITÉ DE FRANCE BOISSONS : VOUS ACCOMPAGNER AU QUOTIDIEN DANS VOS PROJETS



●●● servir

Vous servir au quotidien, c'est la mission fondamentale de France Boissons. Un sens du service qui se traduit chaque jour à travers une présence permanente à vos côtés, l'écoute de vos besoins, la gamme de produits la plus large, la livraison, l'assistance technique.



●●● animer

Vous conseiller, vous proposer les outils qui permettent d'animer les lieux de vie et de lien social que sont les établissements CHD. De nouvelles offres et des outils d'animation toujours en renouvellement sur les nouvelles tendances et le meilleur des innovations produits.



●●● réussir

Nous plaçons votre réussite au cœur de nos préoccupations parce que c'est la réussite de votre entreprise qui fait la prospérité de la notre.

Réussir ensemble, un engagement de France Boissons à vos côtés.

JEAN DALAUDIÈRE, PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION DES FRANCHISÉS D'ACCOR, S'EXPRIME

Encore plus de franchises au sein du nouvel Accor ?

Le départ annoncé du p.-d.g. d'Accor Gilles Pélisson et la nomination de Denis Hennequin, p.-d.g. de McDonald's Europe, seraient considérés comme des preuves d'une accélération de la franchise, jugée trop lente pour les administrateurs. Décryptage d'une option stratégique séduisante sur le papier.

Difficile de dire réellement si l'accélération de la franchise au sein du groupe Accor a été l'un des éléments déterminants liés au départ du président du groupe, **Gilles Pélisson**. C'en est peut-être néanmoins l'une des clefs. Rappelons-en les principales étapes.

Alors que la stratégie est en place depuis 2006, elle est devenue un axe de développement majeur du groupe en 2009, au moment où la crise économique s'installe en Europe. Accor choisit d'intensifier son développement en s'appuyant sur une stratégie immobilière qualifiée d'«asset right» consistant à adapter les modes de détention des hôtels selon leur segment de marché et leur localisation.

Dès 2009, **Gilles Pélisson** annonce qu'il souhaite qu'Accor devienne la référence européenne de la franchise. À la fin de l'année dernière, le parc de chambres en propriété et location fixe représentait 40 % du total, celui en gestion et location variable 39 % et enfin la franchise 21 %. Entre 2010 et 2015, est prévue l'ouverture de plus de 700 hôtels en franchise dans le monde dont une bonne partie en Europe de l'Ouest. Cette année, le rythme a pris une cadence encore plus rapide : «nous avons ouvert 66 hôtels en franchise sur la zone Europe, Moyen-Orient,

Afrique, ce qui représente 4 500 chambres, une première pour Accor», déclarait **Julien Mulliez**, directeur de la franchise Europe.

Vers un nouveau modèle de contrat de franchise ?

Pour **Jean Dalaudière**, président de la Fédération des franchisés d'Accor, cette amplification va de pair avec «l'ajout de 300 franchisés en France d'ici à 2015, en plus des 747 franchisés actuels». Selon lui, ce phénomène ainsi que la nomination d'un franchiseur de réputation à la tête du groupe pose questions : «l'un des problèmes fondamentaux réside dans la concurrence des marques. Il n'y a pas de droit d'exclusivité chez Accor, les marques vont se multiplier sur un même site», estime Jean Dalaudière. Autre enjeu : celui de savoir si les redevances vont rester au même taux. «La franchise McDonald's est de 15 % alors que celle d'Accor oscille entre 7 et 8 %», poursuit-il. Nous savons que les franchises McDonald's n'ont rien à voir avec celles de l'hôtellerie, puisqu'elles s'apparentent davantage à de la location gérance, alors que les hôteliers sont tous propriétaires, soit des murs et du fonds, soit uniquement du fonds. Nous pouvons néanmoins craindre d'éventuels changements avec un p.-d.g. spé-

cialiste de la franchise.»

Autre motif d'inquiétude pour les franchisés, la représentativité en termes de gouvernance : «Nous réalisons, en France, au sein d'Accor 40 % du chiffre d'affaires. Nous devons être davantage inclus dans les décisions. Pour cela, nous devons nous doter d'une structure organisationnelle afin d'être mieux entendus par les dirigeants du groupe», souhaite Jean Dalaudière. Un souhait repris par **Yann Caillère**, directeur général délégué Europe du Sud, Moyen-Orient et Afrique, qui précise que la volonté d'Accor consiste à multiplier les commissions (achats, marketing, par exemple...) en concertation avec les franchisés.

Pour Jean Dalaudière, le départ du p.-d.g. d'Accor n'est pas étranger à la montée en puissance de Colony Capital et plus récemment d'Eurazeo - les actionnaires principaux-, dont on connaît le succès avec la marque B&B Hôtels. Celui-ci s'en est d'ailleurs désengagé récemment pour monter dans le capital d'Accor. Les franchisés Accor sont donc dans l'expectative, pensant, à l'instar de leur président, qu'«une page se tourne» : «Le métier d'hôtelier à part entière est en train de se perdre au profit de la finance.»

Évelyne de Bast

APRÈS CINQ ANNÉES À LA TÊTE DU GROUPE ACCOR

Gilles Pélisson, chronique d'un départ annoncé

En dépit de ses bons résultats - compte tenu de la crise -, le p.-d.g. d'Accor quittera ses fonctions le 15 janvier 2011, suite à une décision collégiale du conseil d'administration du groupe.

Le départ de **Gilles Pélisson** de la présidence du groupe Accor serait le résultat de «petites divergences au sein du conseil d'administration, depuis quelque temps déjà, qui aboutissent à un divorce», ainsi qu'il l'a expliqué dans *Le Figaro*. L'arrivée au rang d'administrateur, en 2009, de **Denis Hennequin** - p.-d.g. de McDonald's Europe depuis 2005 et successeur désigné de Gilles Pélisson -, pourrait avoir précipité cette volonté de changement à la tête du groupe. C'est du moins l'avis de **Bernard Boutboul**, directeur du cabinet Gira Conseil, qui estime que «le nouveau p.-d.g. possède des qualités clés utiles pour Accor, car il est l'un des meilleurs spécialistes des réseaux de franchise dans le monde, avec notamment sa réussite en France, pays réputé particulièrement difficile.»

Le poids des fonds d'investissements

Malgré la montée en puissance des fonds d'investisse-

ments Colony Capital en 2006 et Eurazeo en mai 2008 dans le capital d'Accor (27,6 % du groupe à eux deux), il semblerait qu'un consensus se soit dégagé, sans doute sous la pression d'administrateurs qui attendent des résultats rapides. La nomination de Denis Hennequin laisse à penser que le groupe donnera peut-être un coup d'accélérateur à la franchise ainsi qu'à toute forme d'exploitation en «asset light», avec des ventes des murs dans un proche avenir. Mais rien n'a été confirmé pour le moment par le groupe.

Pour **Gérard Pélisson**, cofondateur d'Accor avec **Paul Dubrule**, l'avenir du groupe n'est en aucun cas menacé. «Le climat était assez tendu depuis quelque temps, avec ces fameuses divergences stratégiques. Mais Gilles,



Pour **Gérard Pélisson**, le départ de son neveu de la présidence d'Accor ne menace en rien la stabilité du groupe.

au cours de ces cinq années [à la tête du groupe] a obtenu d'excellents résultats, avec une valeur boursière en hausse et la mise en place d'une stratégie de développement valorisante pour Accor. Suite au départ de Gilles, la nomination de Denis Hennequin, un homme brillant et qui connaît le métier, était ce que l'on pouvait espérer mieux pour Accor», déclare l'oncle de Gilles Pélisson.

Aussi, pas question de parler d'OPA. Pour **Gérard Pélisson**, «le groupe a une structure solide, et Accor véhicule une véritable image à la française». Quant aux stratégies particulières déployées par les fonds d'investissement - «qui ont une logique qui leur est propre» -, il souligne que «les bons résultats du groupe laissent entrevoir des valorisations d'actifs importantes.»

É. de B.

DANS UN COURRIER ADRESSÉ AUX PARLEMENTAIRES

Le Synhorcat s'inquiète de la possible suppression de la réduction de cotisation sur les repas

Le projet de loi de finances pour 2011 confirme la volonté du Gouvernement de supprimer un certain nombre de dispositions qualifiées de niches fiscales. Parmi ces mesures, la suppression de l'exonération de cotisations patronales sur les avantages en nature repas dans les hôtels, cafés et restaurants à compter du 1^{er} janvier 2011.

En réaction au projet de loi de finances pour 2011, **Didier Chenet**, président du Synhorcat a adressé un courrier aux parlementaires. Il dénonce une «décision, préjudiciable à l'équilibre financier de nombreuses entreprises du secteur, qui aurait pour conséquence d'instaurer une discrimination fondée sur le régime fiscal et social appliqué à la restauration des salariés à l'occasion de leur emploi», rappelant que «la sup-

pression de cette exonération pénaliserait la restauration traditionnelle». Pour le président du Synhorcat, «si une réforme des charges sociales dues au titre de la restauration des salariés doit être menée, celle-ci doit (...) être étendue à l'ensemble des modes de restauration de tous les salariés en France, et non pas se limiter aux seuls avantages en nature nourriture dont bénéficient les salariés de notre secteur». Cette réduction de cotisations sur les avantages

en nature est égale à 28 % du minimum garanti, actuellement fixé à 3,31 E. Ce qui donne une exonération de 0,93 E par repas et représente mensuellement une réduction de cotisations de 40,92 E par salarié travaillant sur la base de 39 heures et ayant droit à 44 repas. En supprimant l'exonération de charges patronales, le Gouvernement vise un gain de 121 ME par an.

Pascale Carbillat

AU SALON EQUIP'HÔTEL

TransGourmet Market : plus de 200 marques alimentaires et un espace coaching

L'espace TransGourmet Market, piloté par TransGourmet, sera l'opportunité pour les professionnels de découvrir l'offre produits des plus grandes marques de l'agroalimentaire, mais aussi les filières et marques du groupe, à travers des pôles de démonstrations et de dégustation. À ne pas manquer, au cœur du TransGourmet Market Hall 7.3.

À u salon Equip'Hôtel, plusieurs espaces sont à retrouver sur le TransGourmet Market : un village alimentaire de 4 000 m² avec 70 partenaires, 200 marques exposées, dédiées à la restauration hors domicile ; 5 pôles régionaux d'informations et d'affaires TransGourmet avec plus de 100 conseillers pour présenter les solutions TransGourmet ; 17 stands cuisines de démonstrations culinaires équipés par Enodis ; 50 stands boutiques ; et enfin, le 'food court' TransGourmet. Cet espace présentera un podium de démonstrations culinaires : lancement de produits, recettes et techniques de chefs, animés par des personnalités et des experts culinaires et orchestrés par les plus grandes marques de l'agroalimentaire. 4 pôles de filières produits seront présents : marée ; fruits et légumes ; boucherie ; snacking, viennoiseries, pâtisseries et glaces. Un espace coaching, ouvert au public, s'articulera autour de différentes thématiques et sera animé par des experts.

L'espace Coaching en détail

Ma carte vue par un grand chef (Michel Roth, Christian Le Squer, Bernard Leprince, Didier Avril, Jérôme Dubois, Jean-Sébastien Bompil...) : besoin d'idées nouvelles sur la constitution, la mise en avant et la présentation de vos plats ? Des chefs prestigieux proposeront, le temps d'un coaching personnalisé, des pistes originales adaptées à votre établissement.

► Pour un coaching personnalisé de qualité, nous vous conseillons d'apporter vos cartes et menus.

Les desserts, un élément de différenciation dans ma carte par un grand pâtissier (Yann Brys, Nicolas Boussin, Vincent Boué...) : grâce aux conseils des meilleurs pâtissiers, faire de ses desserts une valeur ajoutée, l'élément de différenciation fidéli-sant de sa carte.

► Pour un coaching personnalisé de qualité, nous vous conseillons d'apporter vos cartes et menus.

J'adopte la 'diététique attitude' : des diététiciennes prodiguent leurs conseils et élargissent la vision et le choix des menus pour accentuer le plaisir de manger 'bon et sain'.

► Pour un coaching personnalisé de qualité, nous vous conseillons d'apporter vos cartes et menus.



Yves Cebron de Lisle, directeur marketing et communication TransGourmet : "TransGourmet a choisi de participer au développement d'Equip'Hôtel, que nous considérons comme un salon référent de la profession. Nous souhaitons fédérer nos partenaires industriels pour créer un village alimentaire, le TransGourmet Market, de plus de 4 000 m², où les visiteurs pourront découvrir les plus grandes marques du secteur de la RHD [restauration hors domicile, NDLR]. TransGourmet a décidé de devenir un partenaire de premier plan du salon Equip'Hôtel, afin d'y rencontrer ses clients et futurs clients, de présenter son offre de produits multi-température (frais, surgelé, épicerie) et ses solutions pour la restauration (livraison, services, webshop...)"

Je capitalise mon savoir-faire en cuisine avec e-Quilibre : une législation parfois complexe ? Besoin des bonnes solutions aux bons problèmes ? Des spécialistes guident et aident le professionnel à proposer des menus équilibrés, à respecter son budget, à gagner du temps. Le professionnel ressortira de ce coaching avec des solutions mettant en valeur sa vraie plus-value.

► Pour un coaching personnalisé de qualité, nous vous conseillons d'apporter votre plan de menu actuel.

La Viande dans ma carte, la maîtrise du coût portion par Beauvallet : remettre au goût du jour la tradition, maîtriser le coût portion, savoir choisir les bons morceaux, innover au rythme des saisons... Un diagnostic personnalisé et les conseils avisés des experts aideront le professionnel à trouver des solutions pour valoriser la viande sur sa carte, satisfaire, surprendre et fidéliser ses convives.

► Pour un coaching personnalisé de qualité, nous vous conseillons d'apporter vos cartes et menus.

Je deviens expert en hygiène professionnelle avec Ecolab : optimiser ses méthodes et son budget, être en conformité avec la légis-

lation en vigueur, besoin de solutions pratiques... L'hygiène professionnelle est l'affaire de tous. Toutes les questions méritent l'avis et les conseils avisés des experts : plan de maîtrise sanitaire (PMS), HACCP, plan de nettoyage et de désinfection (PND)...

► Pour un coaching personnalisé de qualité, nous vous conseillons d'apporter la liste des produits d'hygiène que vous utilisez, ainsi que le plan de votre cuisine.

Équiper et aménager ma cuisine par Enodis : ouverture d'établissement de restauration ? Réaménagement de la cuisine ?



Des experts sont à l'écoute pour aider le professionnel à (re)dynamiser le lieu de travail, gagner en fonctionnalité et en efficacité. Quel que soit l'espace, le budget, le type d'activité, une solution personnalisée existe.

► Pour un coaching personnalisé de qualité, nous vous conseillons d'apporter votre projet de restauration, votre carte, le ticket moyen, le nombre de couverts et/ou le plan de votre cuisine.

Mon site internet vu par un expert, par Business Lab : évaluer sa présence sur internet, mieux comprendre les enjeux du marketing interactif ou aiguïser les papilles de ses clients en ligne, avec Business Lab, profitez de l'expertise d'une grande agence digitale.

WWW.TRANSGOURMET.FR

Retrouvez le guide du visiteur dans le numéro n° 3210 du 5 novembre ou sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr avec le mot-clé RST0263.

CUISINE PROFESSIONNELLE CONSEIL ÉTUDE CONCEPTION
INSTALLATION MAINTENANCE

DEPUIS 30 ANS, AU SERVICE
DE L'EXIGENCE CULINAIRE

Une implantation élargie, des experts à votre écoute,
des bureaux d'études plus proches de vous...

vous êtes servis !

Présent à ÉQUIP'HÔTEL
Stand G 084 - Hall 3



BOS
équipement
hôtelier

Renseignements sur www.bos-equipement.com N°Indigo 0 825 877 690

0,125 € TTC / MN



UN TITRE ET SIX HEUREUX ÉLUS

Des 'Grands de demain' qui n'ont pas froid aux yeux

Invités par la Maison de champagne G. H. Mumm à l'occasion de la sortie du guide *GaultMillau* 2011, les six 'Grands de demain' ont reçu leur trophée au terme d'une visite des terres et des caves de la marque champenoise. Une journée clôturée par un dîner signé Arnaud Lallement (2 étoiles *Michelin* à l'Assiette champenoise, à Tinquieux). Portrait de six garçons dans le vent.

Hélène Binet



Didier Goiffon, jeux de palais

Étoilé en 2006, 'Grand de demain' dès cette année : **Didier Goiffon** franchit encore un palier. Installé à Péronnas, non loin de Bourg-en-Bresse, dans un établissement chic et confortable, dont son épouse **Sandra** supervise la salle, il y laisse s'exprimer une cuisine ludique et inventive, aux plats en perpétuelle évolution. Le secret d'une cuisine raffinée, selon lui ? "Des produits de qualité, le respect du temps de cuisson, un assaisonnement juste et une bonne température de dégustation."

Passionné de terroir, cet homme de caractère aime décliner un registre de plats 'tendances', dans l'unique but de "faire plaisir aux autres".

RESTAURANT LA MARELLE • 1593 AVENUE DE LYON • 01960 PÉRONNAS • TÉL. : 04 74 21 75 21 • WWW.LAMARELLE.FR

Maxime Crouzil, un prénom et la mer

Dans le petit village de Plancoët, en Bretagne, **Maxime Crouzil** s'est fait un prénom et une cuisine. Après avoir fait ses classes chez **Joël Normand**, **Gérard Besson**, **Jacques Lameloise**, **Christian Willer** et dernièrement **Bruno Oger**, il a retrouvé sa région natale. Maxime Crouzil a repris le flambeau de son père, **Jean-Pierre**, qui officie toujours en cuisine, pour une belle table marine. Les créations culinaires - de saison, cela va sans dire - "sont associées à différentes textures iodées, rappelant le large de l'Armor". Bref, une cuisine de poisson de haute tenue et qui ne manque pas de caractère.



RESTAURANT MAXIME ET JEAN-PIERRE CROUZIL • 20 LES QUAIS • 22130 PLANCOËT
TÉL. : 02 96 84 10 24 • WWW.CROUZIL.COM

L'alchimie gagnante de Jan Schwittalla



Situé au centre de Bordeaux, à deux pas de son jardin public, le Septième pêché attire grâce à son nom évocateur, son cadre contemporain et intimiste. Aux fourneaux de l'établissement, un jeune chef allemand, **Jan Schwittalla**, 28 ans, qui a fait ses premiers pas avec le double étoilé berlinois, **Christian Lhose**, pendant cinq ans. Parce que la gourmandise n'a pas de limites, le chef concocte des plats aux saveurs venues d'ailleurs, qu'il infuse avec son inspiration personnelle. Côté salle, **Laurence Doisy** procure un accueil chaleureux pour que la prestation soit parfaite. "Nous nous sommes rencontrés au Regent Grand Hotel Bordeaux. Là, nous avons décidé d'ouvrir ensemble un endroit qui nous correspondrait, et où chacun apporterait ses compétences", raconte la jeune chef d'entreprise.

Alchimie gagnante et envoûtante.

SEPTIÈME PÉCHÉ • 65 COURS DE VERDUN • 33000 BORDEAUX • TÉL. : 05 56 06 42 16 • WWW.7PECHE.FR

Sébastien Gropellier, le touche-à-tout

Dans leur établissement sis sur la place de l'église d'un charmant village près de Mâcon, le chef **Sébastien Gropellier** et son épouse **Floriane** - qui officie en salle - viennent de relever un nouveau défi. Après une 1^{re} étoile au guide *Michelin* obtenue en 2008, c'est au tour du *GaultMillau* de mettre à l'honneur ce couple ambitieux, récompensé d'un 14/20 et du titre de 'Grand de demain'. Le cadre champêtre de La Table de Chaintré arbore désormais fièrement trois toques, pour sa cuisine du marché pointue. "Je travaille seul avec une aide en cuisine, tandis que mon épouse travaille en salle", explique Sébastien qui, en dépit de cette configuration minimaliste, ne laisse rien au hasard : il prépare tout, de l'entrée au dessert, en passant par le pain. À 34 ans, l'ancien second de **Jean-Paul Jeunet**, **Bernard Loiseau** et **Patrick Henriroux** laisse les produits de saison guider son menu au gré des disponibilités de ses fournisseurs, tous triés sur le volet. Chaque semaine, un nouveau menu à déguster succède au précédent, pour 52 €. "Je fais mon marché dans la région." Le jeune couple voit loin. Et il a raison...



LA TABLE DE CHAINTRÉ • LE BOURG • 71570 CHAINTRÉ • TÉL. : 03 85 32 90 95
WWW.LATABLEDECHAINTRÉ.COM

Baptiste Fournier, des acquis et des idées



À Sancerre, dans son restaurant lové au milieu des vignes, le jeune chef **Baptiste Fournier** ne laisse pas de surprendre avec sa cuisine sincère et fraîche. Il ne chérit rien tant que la qualité des légumes et aromates qu'il conjugue au rythme des saisons. Joli parcours cosmopolite que le sien : **Guy Savoy**, les frères **Pourcel**, **Alain Passard**, le tout entrecoupé de virées lointaines, États-Unis et Asie, histoire de voir du pays. Il a rejoint l'auberge familiale depuis trois ans, succédant à son père **Daniel**. Dans cette belle maison contemporaine, croisant acquis et idées innovantes, il avoue vouloir offrir "une cuisine simple, mais toujours très goûteuse". À 29 ans, le voilà déjà récompensé de trois toques dans le *GaultMillau*.

RESTAURANT LA TOUR • 31 NOUVELLE PLACE • 18300 SANCERRE • TÉL. : 02 48 54 00 81
WWW.LA-TOUR-SANCERRE.FR

Akrame Benallal, le fonceur

Après un passage à Tours, **Akrame Benallal** a décidé de gagner la capitale, rue de l'Arbre sec, il y a un mois et demi. Déjà repéré par le *GaultMillau* lorsque ses pénales se trouvaient en région Centre, il reçoit le titre de 'Grand de demain' pour ses plats inventifs et expressifs. Il va piocher ses techniques et son savoir-faire, dans des maisons telles que celles de **Pierre Gagnaire** et de **Ferran Adrià**, pour mieux se les approprier et réinventer une cuisine à son image : jeune, dynamique, celle d'un fonceur passionné. "Je reste fidèle au produit et à la cuisine du marché. Les plats changent tous les jours en fonction des arrivages", soutient le jeune chef. Akrame Benallal joue la carte de la réactivité, sans s'imposer la contrainte de menus. Un fort tempérament qui l'emmène vers le succès.



L'ATELIER D'AKRAME • 64 RUE DE L'ARBRE SEC • 75001 PARIS • TÉL. : 01 55 34 40 40

EQUIP HOTEL 2010
Revenir vous
Hall 2 Stand B64



Solutions d'équipement professionnel

Planning des
ATELIERS SERFIGROUP
Nos experts
vous rencontrent...

NOVEMBRE - 2010

<p>DIMANCHE 14</p> <p>11h30-12h30 - L'affichage Dynamique</p> <p>14h30-15h30 - Nouvelle Classification Hôtelière : LES ENJEUX</p> <p>16h00-17h00 - Les LCD connectés : la future génération</p> <p>LUNDI 15</p> <p>10h00-11h00 - Nouvelle Classification Hôtelière : L'auto diagnostic</p> <p>11h30-12h30 - La vidéo protection</p> <p>14h30-15h30 - Nouvelle classification hôtelière : LES ÉTAPES</p> <p>16h00-17h00 - Nouvelles gammes de LCD : EasySuite & Primesuite</p>	<p>MARDI 16</p> <p>10h00-11h00 - Nouvelle Classification Hôtelière : LES ENJEUX</p> <p>11h30-12h30 - Passage au tout numérique : les solutions, sans changer mon parc LCD!</p> <p>14h30-15h30 - L'auto diagnostic en ligne</p> <p>16h00-17h00 - Les LCD connectés : la future génération</p> <p>MERCREDI 17</p> <p>10h00-11h00 - Nouvelle Classification Hôtelière : LES ENJEUX</p> <p>11h30-12h30 - Nouvelles gammes de LCD : EasySuite & Primesuite</p> <p>14h30-15h30 - Le WiFi dans votre hôtel</p> <p>16h00-17h00 - Passage au tout numérique : les solutions, sans changer mon parc LCD!</p> <p>JEUDI 18</p> <p>10h00-11h00 - Passage au tout numérique : les solutions, sans changer mon parc LCD!</p> <p>11h30-12h30 - Les LCD connectés : la future génération</p>
---	--

Retrouvez les détails des interventions prévues sur notre stand
 et déposez vos questions sur www.serfigroup.com

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

POUR 150 MILLIONS D'EUROS

À Lyon, InterContinental s'offre l'hôtel-Dieu

L'ouverture d'un hôtel 5 étoiles d'envergure internationale aura enfin lieu en 2016 dans la cité rhodanienne. Sous enseigne InterContinental, il sera intégré au vaste projet de rénovation de l'hôtel-Dieu.

L'implantation d'un établissement 5 étoiles sous enseigne InterContinental d'ici à 2016 devrait doper l'activité économique du centre-ville de Lyon. "C'est tout le cœur de Lyon qui sera porté à un niveau exceptionnel", se félicite **Gérard Collomb**, le maire de la ville, à propos de la rénovation de l'hôtel-Dieu. Le projet conservera l'authenticité du lieu, et en "gardera la pensée, l'histoire, le vécu [mais] réinterprétés pour en perpétuer le sens", souligne **Didier Repellin**, architecte en chef des Monuments historiques : il sera en effet associé à un quartier d'affaires et de commerce de luxe en plein centre-ville.

Présenté par l'équipe Eiffage, Generim et InterContinental en partenariat avec le bureau AIA et les architectes Didier Repellin et **Albert Constantin**, le projet a été choisi pour sa sobriété, son élégance et son respect du patrimoine historique de la ville. En outre, pour **Philippe Baude**, le président de Generim, "son emplacement devrait en faire un lieu de villégiature pour les Lyonnais, qui redécouvriront un ensemble de cours, de passages et de traboules qui vont s'ouvrir de nouveau à la vie".

L'hôtel occupera 21 000 m² de surface hors œuvre nette, pour 62 000 m² de surface à rénover et 10 000 m² de construction neuve. L'InterContinental sera composé de 140 chambres et le lobby sera aménagé sous le grand dôme de l'hôtel-Dieu (d'une hauteur de 32 m), qui deviendra un espace pour les réunions d'affaires. Le petit dôme de droite abritera un centre de conventions doté d'un



Simulation du projet de l'hôtel-Dieu à Lyon.

amphithéâtre de 300 à 500 places et d'un musée. Le dôme de gauche recevra le Pôle régional de promotion de la santé (PRPS). L'investissement total s'élève à 150 millions d'euros.

"C'est la conjonction de trois éléments qui nous a permis de gagner le marché, explique Philippe Baude. La qualité du travail proposé, car le dossier est avant tout un dossier de rénovation ; la qualité de l'équipe, comprenant plusieurs sociétés lyonnaises, et enfin la qualité de l'enseigne.

InterContinental dispose d'une force commerciale importante et qui a montré en France son savoir-faire dans la gestion et la rénovation d'immeubles classés monuments historiques."

Un choix stratégique

Les hôteliers lyonnais se déclarent satisfaits, car cet hôtel 5 étoiles vient combler un manque. "C'est une excellente chose de faire venir une nouvelle enseigne à Lyon. Cela permettra de booster l'hôtellerie et tout le monde en profitera", s'enthousiasme **Laurent Duc**, président de l'Umih 69.

"Avec 68 % de clientèle d'affaires, Lyon va enfin offrir aux organisateurs de congrès et au tourisme d'affaires un 'flagship' de grande envergure", renchérit **Gérard Veilex**, responsable tourisme de la CCI de Lyon.

Du côté d'InterContinental, c'est la fierté qui prime. **Didier Boidin**, vice-président des opérations Europe de l'Ouest, Russie et Ukraine, explique que le choix de la cité rhodanienne est stratégique : "Nous avons déjà réalisé une étude il y a quelques années. Avoir le choix de l'emplacement était la condition sine qua non." Avec un prix moyen de 121 E pour les hôtels 4 étoiles en 2009 et un RevPAR de 71 E "nous avons donc étudié un prix moyen plancher à 260/270 E la première année, avec un taux d'occupation de 60/65 %", précise Didier Boidin.

Évelyne de Bast

En chiffres

- Investissement : 150 ME
- Surface : 21 000 m²
- 140 chambres dont 25 suites duplex, 2 suites prestige, 1 suite présidentielle
- Propriété des murs : les Hospices civils de Lyon. Eiffage signera en 2012 un bail emphytéotique de 94 ans
- Inauguration : printemps 2016

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 Creteil 433 927 332

www.transgourmet.fr

N°Azur 0 811 65 65 88

PRIX APPEL LOCAL



TRANS-GOURMET

Engagé à vos côtés

EQUIP'HOTEL

PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE

14 - 18 NOV. 2010

Votre badge gratuit sur

www.equiphotel.fr-codeTGM1

À TROIS MOIS DU CONCOURS

Jérôme Jaegle se prépare au Bocuse d'or

Lyon (69) Le chef du restaurant Christian Têtedoie et son commis Yannick Gallet sont dans la dernière ligne droite. Concentrés, confiants, ils ont encore besoin d'un coup de pouce financier. Entretien avec le candidat français.

Propos recueillis par Nadine Lemoine - Vidéo : Cécile Charpentier



Jérôme Jaegle, chef du restaurant Christian Têtedoie à Lyon, défendra la France au Bocuse d'or les 25 et 26 janvier 2011.

a associé les goûts, toujours sur papier, décidé de l'esprit de notre plat, de ce qu'on voulait faire ressortir dans notre création. Aujourd'hui, on est en train de finaliser les derniers détails pour la cohérence et l'accord des saveurs.

Pouvez-vous nous parler de vos coachs ?

Mes coachs techniques sont **Éric Pras** [*Lameloise à Chagny, NDLR*], **Jérôme Schilling**, un ami de longue date, qui est le second de **Guy Lassausaie** [*Guy Lassausaie à Chasselay, NDLR*] et enfin **Christian Née** [*La Pyramide à Vienne, NDLR*], qui m'a beaucoup aidé depuis deux ans dans mes recherches sur les concours.



Jérôme Jaegle et son commis Yannick Gallet dans leur box d'entraînement.

L'Hôtellerie Restauration : Quel est votre état d'esprit à l'approche du concours ?

Jérôme Jaegle : J'éprouve un peu d'appréhension, car l'enjeu est important, mais je suis très confiant quand même.

Combien de temps par semaine consacrez-vous à votre entraînement ?

J'ai arrêté d'exercer au sein du restaurant pendant quelques mois : avec **Christian Têtedoie**, on a décidé qu'il valait mieux que je me concentre sur le concours. J'ai la chance d'avoir une bonne équipe derrière moi en cuisine, notamment mon second qui est avec moi depuis plusieurs années et qui est très sérieux. Pour le Bocuse d'or, on travaille au quotidien. On prend une journée de pause par semaine. Les journées varient. On peut travailler pendant des heures uniquement sur de petits points à modifier ou avoir des journées plus conséquentes, quand nous avons de gros problèmes à régler.

Quelles sont les différentes étapes de l'entraînement ?

Nous avons tout simplement commencé par des croquis, des visites de musées, beaucoup de recherches, notamment sur l'architecture. Après, on

Quelle est la nature de vos échanges avec eux ?

Avec Éric et Christian, on échange beaucoup de mails, de photos, de coups de fils, quasi quotidiennement... Ils se déplacent pour venir goûter, pour voir où on en est. Jérôme passe beaucoup plus souvent parce qu'il est plus près.

Quelle est la partie sur laquelle vous pensez devoir progresser ?

On a déjà bien avancé, mais on a encore une grosse marge de progression sur l'ensemble, parce qu'à trois mois du concours, dire qu'on est prêts serait mentir. Il y a encore des choses à améliorer sur tous les points.



Retrouvez Jérôme Jaegle en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr

Avez-vous besoin d'aide, de sponsors ?

Nous avons établi un budget prévisionnel, le plus serré possible, et aujourd'hui, on n'a pas encore réuni l'intégralité des fonds nécessaires. Toute aide peut nous être vraiment utile.

Avec le Bocuse d'or Europe, vous avez vécu le concours en situation réelle, qu'en avez-vous retiré ?

J'ai eu la chance d'aller voir plusieurs fois le Bocuse d'or avant d'y participer, donc on s'attendait aux conditions de travail dans le bruit. Mais quand on est dans le box, si on est bien concentrés sur notre travail, on est dans notre bulle. C'est ce à quoi il faut veiller : rester concentrés.

Est-ce que vous vous entraînez dans des conditions similaires ?

Sur les dernières semaines certainement : on va mettre un peu de bruit, de musique ou je ne sais quelle nuisance sonore, celle qu'on trouvera à ce moment là !

WWW.JEROMEJAEGLETEAMFRANCE.COM
JAEGLEJEROME.TEAMFRANCE@YAHOO.FR

“UN BUFFET DANS LA TRADITION DES AUBERGISTES”

Campanile, nouvelle génération

Avec Patrick Jouin à la déco et Pierre Gagnaire à la cuisine, Campanile allie design, saveur et technologie pour se refaire une identité.

Campanile rénove ses hôtels, sa cuisine et son image. La chaîne née en 1976 - 380 hôtels-restaurants répartis dans 9 pays, 9 millions de couverts et 6 millions de nuitées - a demandé au designer **Patrick Jouin** de repenser les aménagements intérieurs et au chef **Pierre Gagnaire** de revoir la partie culinaire. Le tout accompagné d'un nouveau slogan : “*Vos envies changent, nous aussi*”. L'enseigne recadre son image. Le logo, qui met en valeur son activité de restaurateur, a lui aussi été modernisé. Hors prestation du chef 3 étoiles, l'investissement de cette rénovation représente entre 600 et 1 000 E/m², affirme la direction. Créateur du Vélis et décorateur du Plaza Athénée, Patrick Jouin a utilisé le verre et le bois, pour des volumes facilitant la circulation. Les chambres sont plus spacieuses et équipées de lits haut de gamme. Un quart

des hôtels et tous les restaurants ont déjà été rénovés. 40 % du chiffre d'affaires des Campanile provient de la restauration, la moitié des clients de la marque viennent y manger sans dormir. “*Nous avons cherché un chef étoilé qui pouvait correspondre à l'image de Campanile*”, explique **Benjamin Lacoste**, directeur de la restauration, c'est-à-dire une marque historique française, avec un buffet dans la logique traditionnelle d'aubergiste. Des valeurs qui plaisaient à **Pierre Gagnaire**, pour qui il n'est pas nécessaire de recourir au caviar et à la truffe pour faire de la bonne cuisine.”

“Des recettes simples mais parfaitement exécutées”

“*Le buffet à volonté est devenu l'icône de Campanile*”, résume **Nathalie Duneau**, directrice marketing de Louvre Hôtels. Patrick Jouin a pensé



Des espaces plus aérés, signés Patrick Jouin.



Le buffet.

le matériel et Pierre Gagnaire le gustatif, sur le principe d'une “*cuisine française contemporaine, des recettes simples mais parfaitement exécutées*”, pour un ticket moyen de 20 E. Sans renoncer à ses valeurs d'origine, Campanile entend bien séduire une nouvelle clientèle d'affaires, en s'appuyant sur des collaborations pérennes. Pierre Gagnaire s'est engagé dans une “*lo-*

gique partenariale pour une réelle volonté d'avancer sur notre marque”, conclut **Nathalie Duneau**. **Cécile Cau**

WWW.CAMPANILE.FR

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR
Rechercher OK

Retrouvez l'interview de **Pierre Gagnaire** en tapant le mot-clé

RTR811473 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

LA BOURSE

B. Loiseau

- 1,46 % ↘

Groupe Flo

+ 3,83 % ↗

Sodexo

+ 0,01 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 25-10 ET
LE 09-11-10

ENTRE MONTPARNASSE ET SAINT-GERMAIN DES PRÉS

Tradition, charme et authenticité chez Bistro et Terroir

Paris (VI^e) Ancien restaurant de Gérard Vié, spécialisé dans les terrines, Bistro et Terroir incarne le renouveau des valeurs d'accueil des bistros d'antan. À commencer par son schéma économique, qui repose sur un modèle familial, une bonne solution pour réduire les charges.

Bambina Barthélémy opère en cuisine depuis quarante ans. Cette Italienne au caractère bien trempé tient absolument à tout préparer elle-même, à commencer par 'l'épluche' des légumes dès 8 heures du matin. Ensuite, elle s'occupe des fonds de sauce, prépare les tartes, pendant que **Patrick**, son époux, épaulé par **Quinto**, le frère de la chef, s'occupe de la salle, de la gestion du restaurant, ainsi que de l'accueil des clients. Ouvert six jours sur sept, le restaurant propose une cuisine traditionnelle savoureuse. Les terrines sont restées la spécialité de la maison, notamment avec la Terrine aux deux poissons. Le restaurant, ouvert depuis mai 2010, enregistre une fréquentation en progression constante. Un schéma économique qui demande beaucoup d'investissement personnel.

Solution payante

"Nous avons tenu plusieurs affaires par le passé, notamment en province. L'inconvénient était que le travail était surtout lié à la fréquentation estivale, explique Patrick. Nous souhaitons revenir à Paris. Nous avons trouvé cette affaire au cœur de Paris, dans le VI^e arrondissement, via notre expert comptable et, avec un schéma économique traditionnel et familial, nous avons pu la reprendre." Ce que ne dit pas Bambina, c'est que la contrepartie est difficile : en termes d'horaires et de stress, travailler en famille implique d'importants sacrifices sur le



"En étant une équipe de 4 personnes, notre chiffre d'affaire est équivalent à celui de l'ancien restaurant qui employait 8 personnes", explique Patrick, ici aux côtés de son épouse **Bambina Barthélémy** et son beau-frère **Quinto**.

plan familial. Cependant, la solution peut s'avérer payante : "avec une équipe de 4 personnes, notre chiffre d'affaire est équivalent à celui de l'ancien restaurant, qui employait 8 personnes. Mais c'est également deux fois plus de travail", ajoute Patrick. Tant par son modèle économique que par le savoir-faire des propriétaires, Bistro et terroir joue le rôle de gardien ancestral de la cuisine bistro : un accueil chaleureux, une cuisine traditionnelle préparée avec soin, pour un ticket moyen aux alentours de 35-40 €, ce qui est raisonnable au regard du quartier.

A. J. A.

BISTRO ET TERROIR
97 RUE DU CHERCHE-MIDI
75006 PARIS
TÉL. : 01 42 22 19 18

MAÎTRE D'HÔTEL, ENSEIGNANT ET DÉSORMAIS AUTEUR

Gil Galasso au service du XXI^e siècle

Le maître d'hôtel livre ses réflexions sur les récentes évolutions du service en salle dans 'Le Nouveau Service', publié récemment à compte d'auteur. Technique, humour et fantaisie s'y mêlent pour revaloriser son métier.

Vainqueur de la coupe Georges Baptiste 2001, Meilleur ouvrier de France en 2003, champion du monde des maîtres d'hôtel en 2009... Ces titres prestigieux couronnent un passionné du service en salle : le professeur et maître d'hôtel **Gil Galasso**. Faire reconnaître son métier, apprendre, transmettre, échanger : une mission primordiale pour lui qui déplore que sa profession reste "trop méconnue".

Aussi est-il devenu professeur certifié en accueil et commercialisation au lycée hôtelier de Biarritz (64). Son approche, développée dans *Le Nouveau Service*, se fonde sur "l'esthétisme, la sincérité et la gentillesse", des notions auxquelles il souhaite ajouter sa fantaisie et son humour. Son objectif demeure de travailler dans le respect des programmes de l'Éducation nationale, qui évoluent constamment, afin de s'adapter à la profession et à la nouvelle clientèle.

"Les informations sont perdues pour les générations futures si elles ne sont pas écrites"

"Les attentes de notre clientèle ont bien évolué, mais le service en salle n'a pas toujours su s'y adapter." Repenser les



Gil Galasso, maître d'hôtel et professeur de service en salle.



Le Nouveau Service, publié à compte d'auteur par **Gil Galasso**.



Retrouvez
Le nouveau Service
de Gil Galasso
en vidéo sur
www.lhotellerie-restauration.fr

gestes et les techniques de la salle, les ajuster au XXI^e siècle : c'est l'ambition revendiquée par Gil Galasso dans son ouvrage de trois cents pages, récemment publié à compte d'auteur. Il s'est lancé dans l'écriture "parce que le monde des maîtres d'hôtels manque cruellement de littérature. Nous conversons, nous échangeons, mais les informations sont perdues pour les générations futures si elles ne sont pas écrites. Or, je crois que ce début du XXI^e siècle va constituer un moment clé pour l'évolution des métiers de la salle".

Hélène Binet

Vidéo Cécile Charpentier

LA DÉFENSE DES PAYSANS EST SON NOUVEAU CHEVAL DE BATAILLE

Carlo Petrini veut "défendre les productions de qualité menacées de disparition"

Le charismatique président-fondateur de Slow Food est devenu un personnage incontournable en Italie. Entretien.

Propos recueillis par Bernard Degioanni



L'Hôtellerie Restauration : Quel est votre sentiment sur la crise économique ?

Carlo Petrini : On parle des pays riches face à la crise, rarement des pays pauvres. On ne dénonce pas la violence économique des industries agroalimentaires contre les communautés paysannes dépouillées de leurs richesses naturelles.

Comment envisagez-vous l'avenir ?

Il n'y a pas de contradictions insurmontables entre les savoirs traditionnels et les progrès obtenus grâce à la science. Le dialogue et la coopération sont plus que jamais nécessaires. Il faut parier sur une transformation lente et non pas sur la révolution.

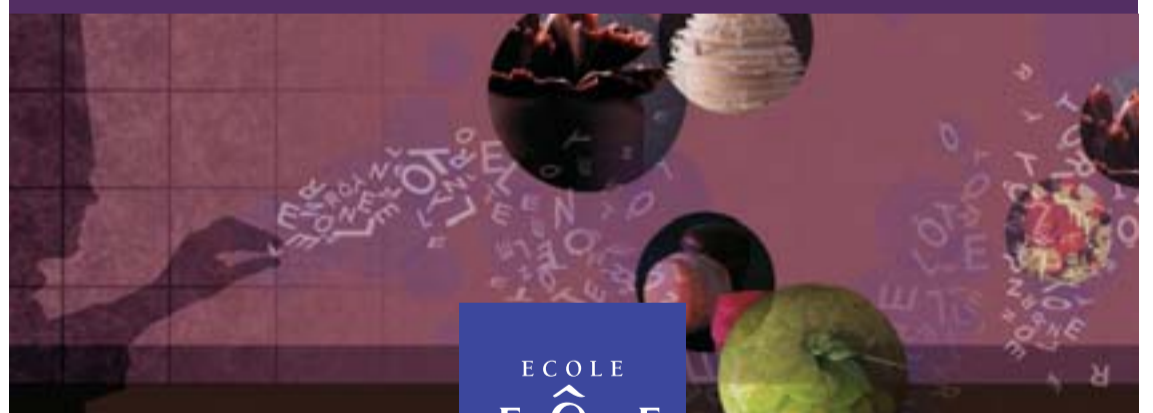
Quelle est l'influence de Slow Food ?

Au départ, le mouvement était un club de gourmets. Aujourd'hui, il défend les productions de qualité faites de façon ancestrale et menacées de disparition. Avec l'association Terra Madre, nous abordons les problèmes de façon éthique et nous pesons sur les décisions concernant le monde rural.

Comment votre mouvement est-il subventionné ?

Je ne me déplace pas un chapeau à la main. 65 % de notre budget provient des ressources de notre mouvement. Nous avons choisi la voie la plus difficile, celle de la dignité.

Formation et Perfectionnement aux Métiers de la Gastronomie



Inclus
stages de 2
et 3 jours

ÉCOLE
LENÔTRE
PARIS

Des stages d'exception aux côtés de Meilleurs Ouvriers de France, Meilleur Sommelier du Monde, Champions du Monde, Chefs étoilés et professionnels hautement qualifiés.

Nouveau Calendrier 2011 sur www.ecole-lenotre.com

Ecole Professionnelle à Plaisir (78)
Ecole pour Amateurs au Pavillon Elysée Lenôtre (Paris)

Tél. : +33 (0)1 30 81 46 34 / 35 – ecole@lenotre.fr

HygiAlim
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Retrouvez nos promotions en ligne !



www.hygielim.com
Tél. : 02 99 35 64 50 - Fax : 02 99 65 24 49

SURTOUT n'ouvrez pas ce sac !

Vous risqueriez de faire évoluer votre business vers une nouvelle dimension



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

flag
SYSTEMES

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

ÉCOLE DU VIN DE PARIS

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



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

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

tessali

Equip'Hôtel
Hall 3
Allée F
Stand 068



Des canapés-lit haute couture sur mesure

9, rue Gustave Eiffel - ZI, du Rocher Vert
77140 NEMOURS - FRANCE
+33 1 64 28 22 72
FAX : 01 64 28 94 03 - contact@tessali.fr

PASSION ET CARACTÈRE

C'Yusha fête un an de succès en famille

Bordeaux (33) Le restaurant gastronomique et familial de Pierrick Célibert continue d'étonner et de plaire.

Il y a tout juste un an, **Pierrick Célibert** réalisait le rêve de sa vie : ouvrir son propre restaurant. Après avoir remis aux normes cet ancien hôtel de caractère aux pierres apparentes en plein centre de Bordeaux, il l'a baptisé le C'Yusha en pensant à ses filles, **Yusha** et **Sharleen**. Et c'est une véritable histoire de famille qui commence. Pierrick a largement participé aux travaux avec l'aide de son oncle menuisier pour les tables, de sa maman pour les serviettes de table et d'un vieil aïeul qui lui a fait don d'un triporteur de 1950 ! Ici, tout est matière à l'étonnement. Le menu est inscrit sur une carte en bois reliée par une lanière en cuir, pas de nappe, mais un billot de bois de boucher.

"Je veux transmettre ma passion du produit"

Formé par les plus grands noms de la cuisine, **Michel Guérard**, **Bernard Loiseau**, **Alain Ducasse** ou encore **Jacques Cagna**, Pierrick a gravi tous les échelons et appris l'exigence. "Le secret de ma cuisine ? C'est le respect des produits, des saisons et une bonne dose de créativité ! Une passion que m'ont transmise mes grands-mères." Ce passionné joue sans cesse sur les parfums, les textures, les couleurs et les saveurs et sait s'entourer des bonnes personnes. **Elodie Pichard**, son ancienne apprentie, réserve un accueil chaleureux et jovial ; **Bertrand**



Six mois après son ouverture, le C'Yusha figurait dans le guide Michelin 2010.

Bijasson, le président des sommeliers d'Aquitaine, lui sélectionne des vins sur mesure, et, bien sûr, sa femme **Karine**, elle-même sommelière. Pierrick parle avec entrain de ses fournisseurs et a créé une boutique pour que les clients puissent repartir avec certains produits : vinaigres, bières, vins, thés de Bordeaux et la fameuse plante à huître du Bassin d'Arcachon.

Nathalie Bednar

C'YUSHA

12 RUE AUSONE · 33000 BORDEAUX
TÉL. : 05.56.69.89.70
WWW.CYUSHA.COM

UN REPAS À 3 EUROS

20^e édition de la Formule jeune pour les Étoiles d'Alsace

Strasbourg (67) Pour célébrer les 20 ans de la formule, les Étoiles d'Alsace ont investi un restaurant universitaire afin d'accueillir les étudiants, le mercredi 27 octobre 2010. Cette année, la campagne gastronomique dure un mois supplémentaire, met un voyage à New York en jeu et inaugure une formule Excellence.

Toujours destinée aux moins de 35 ans et organisée par un regroupement de restaurateurs alsaciens exigeants et solidaires, la Formule jeunes des Étoiles d'Alsace est un rendez-vous entre la jeunesse et la fine fleur de la gastronomie alsacienne. Pour le lancement de sa 20^e édition, 300 convives étaient reçus au restaurant universitaire Gallia de Strasbourg avec une formule à 3 €. Le service était assuré par les élèves du lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch. Certaines nouveautés ont été introduites lors de cette édition, comme la prolongation de la campagne gastronomique pendant un mois supplémentaire (du 1^{er} novembre au 31 mai 2011 cette année).

Une nouvelle formule est désormais accessible dans les restaurants : l'Excellence à 95 €, qui fait son apparition dans les établissements pourvus d'au moins deux étoiles *Michelin* (l'Auberge de l'Ill de la famille **Haerberlin** à Illhaesern, au Cygne d'**Annie** et **François Paul** à Gundershoffen et à la Fourchette des Ducs de **Nicolas Stamm** et **Serge Schaal** à Obernai). Pour les autres formules, Prestige, Expression et Winstub, les prix, baissés l'an dernier à la faveur de la baisse de la TVA, ne sont pas modifiés : 84, 64 et 34 €. Les hôtels proposent aussi des tarifs préférentiels et les coupons de réduction valables chez



De gauche à droite : **Bernard Leray**, **Hubert Maetz**, **Patrick Fulgraff** et **Alexis Albrecht** au dressage avec les élèves du lycée Dumas d'Illkirch.

les artisans font leur retour. Cette année, un des participants remportera un repas-formule dans l'établissement de son choix. Un séjour de deux jours pour deux personnes à New York avec des étapes dans les grandes tables de la Grosse Pomme est également en jeu.

Flora-Lyse Mbella

ÉTOILES D'ALSACE

18 RUE DU PARC
67205 STRASBOURG
TÉL. : 03 88 56 21 21
WWW.ETOILES-ALSACE.COM

DU SNACKING FAIT MAISON

Le Stübe, la gastronomie allemande nouvelle version

Paris (I^{er}) Ancien propriétaire du Stübli, Gerhard Weber a mis de côté l'ambiance tyrolienne pour ouvrir un snack sobre où la cuisine est toujours faite maison.

Gerhard Weber n'en est pas à sa première affaire. Le Stübli, bien connu des amateurs de spécialités allemandes, c'était déjà lui. "Après vingt ans passés là-bas, j'avais envie d'autre chose. C'était trop diversifié. J'ai pris une année sabbatique et ai réfléchi à la suite. J'ai voulu ouvrir un concept plus simple, plus structuré." Gerhard Weber, natif de Francfort, a donc transposé son savoir-faire au snacking et Le Stübe, qui signifie 'petit salon' en allemand, a vu le jour au printemps près du Louvre. Comme dans sa précédente affaire, tout y est fait maison, sauf le pain, un regret pour cet homme issu d'une longue lignée de boulangers-pâtisseries. "J'accorde beaucoup d'importance à ce que l'on a dans l'assiette, même si celles-ci sont dorénavant jetables", insiste-t-il. Son laboratoire, au fond du local, est minuscule. Qu'importe. Secondé de deux cuisiniers, il réalise tout sur place : les pâtisseries - des gâteaux traditionnels revisités, comme la forêt noire présentée dans un pot gourmand -, les bretzels, les salades, les sandwiches, les pommes de terre, les tartes et strudels salés. "Ce n'est pas 100 % allemand, mais il



Après le Stübli, Gerhard Weber imagine le Stübe, nouvelle ambassade de la cuisine allemande à Paris.

y a des touches incontournables", commente le chef. Comme la currywurst, cette spécialité de la culture 'imbiss' (sur le pouce) berlinoise, à base de saucisse découpée et nappée d'une sauce relevée de curry. Côté boissons, il met l'accent sur des choses "qui sortent de l'ordinaire", toujours en provenance d'outre-Rhin : Fritz-Kola et Fritz-Limo de Hambourg, Bionade (une limonade bio

avec peu de sucre), de la bière (Beck's, Warsteiner, Erdinger Weiss) et même un vin, le Grauer Burgunder, un pinot gris de Baden.

Un prototype

Ce premier Stübe fait figure de prototype, avec l'idée d'en ouvrir deux ou trois de plus. "Je ne veux pas en faire une franchise car j'aimerais rester maître de mon affaire - je suis un artisan dans l'âme - mais j'aimerais pouvoir développer un laboratoire central et avoir ainsi la possibilité de faire mon pain moi-même." Si Gerhard Weber n'a pas repris l'activité traiteur, il continue de fournir quelques restaurants en pâtisseries, comme La Maison du caviar. En outre, ses anciens clients du Stübli sont ravis de le retrouver enfin. On n'oublie pas comme ça une réputation bâtie depuis vingt ans.

Julie Gerbet

LE STÜBE

31 RUE DE RICHELIEU
75001 PARIS
TÉL. : 01 42 60 09 85

"UNE HISTOIRE POUR CHAQUE PRODUIT"

Da Rosa, l'épicerie-cantine ibérique qui voit loin

Paris (VI^e) L'épicerie Da Rosa, considérée comme le temple des jambons ibériques dans la capitale française, remporte un franc succès depuis sa transformation en cantine en 2002.

Chez Da Rosa, tout ce qui se déguste peut s'acheter". Tel est le concept de cette épicerie-cantine qui porte le nom de son fondateur : José Da Rosa. Né au Portugal, cet ancien de Mariage Frères est le premier à avoir importé légalement des jambons ibériques à Paris, en 1995. Il les exposait alors dans une boutique sise dans le Marais : La Péninsule. Jean-Louis et Gilbert Costes furent parmi ses premiers clients. Petit à petit, José Da Rosa approfondit sa connaissance des produits ibériques, portugais et italiens. Il visite les exploitations pendant ses vacances, rapporte des charcuteries, de l'huile d'olive, du vinaigre... "Je connais 98 % des producteurs personnellement. Et puis, j'ai une histoire pour chaque produit et l'exclusivité avec certains producteurs", développe-t-il. En février 2002, ses activités s'intensifient avec l'ouverture d'une épicerie fine rue de Seine. "Je n'avais pas envie de créer une cantine, mais les gens se sont



José Da Rosa est le premier à avoir importé légalement des jambons ibériques à Paris.

mis à manger sur place, à grignoter dehors les produits qu'ils achetaient. Nous avons donc installé quelques tables, puis obtenu l'autorisation d'en mettre dehors. Au début, la carte était ridicule. Puis, en 2005, j'ai demandé à Frédéric e. Grasser-Hermé de la revoir. Elle m'a aidé à mettre les produits en avant."

Outre les assiettes de jambons (dont le fameux Ibérico bellota), les tapas et les grands fromages, le cultissime club sandwich ou le Risotto Da Rosa au riz carnaroli, jambon bellota et parmesan remportent la palme des produits phare. Une soupe bio composée d'un bouillon de légumes auquel les clients ajoutent trois ingrédients de leur choix est également à la carte depuis l'hiver dernier.

"Nous allons faire des travaux d'embellissement et des modifications de travail pour apporter une qualité supplémentaire" projette déjà José Da Rosa, qui songe aussi à ouvrir d'autres boutiques, en France et à l'étranger. À 45 ans, José Da Rosa se sent prêt à franchir un nouveau tournant. J.G.

DA ROSA

62, RUE DE SEINE
75006 PARIS
TÉL. : 01 40 51 00 09
WWW.DAROSA.FR



N°1 SPÉCIALISTE DE LA RÉSERVATION DE RESTAURANTS POUR L'ENTREPRISE

Commercialisez vos tables auprès des entreprises

www.businessstable.fr

BusinessTable

Conviez le Business à votre Table

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.**

developpement@businessstable.fr

0 826 02 40 40

Prix d'un appel national

TOUS LES SÉLECTIONNÉS SONT SITUÉS À PARIS

SEPT RESTAURANTS NOMINÉS POUR LES PALMES DE LA RESTAURATION 2011

Le 21 février prochain, le Centre international de Deauville accueillera la 16^e édition des Palmes de la restauration du Leaders Club France. Sept établissements, du fast-food au restaurant asiatique en passant par les kebabs ou la pâtisserie, sont en lice.

Hélène Binet



C'est la première fois que tous les prétendants aux Palmes de la restauration sont situés à Paris. **Robert Petit**, président du Leaders Club France et **Daniel Majonchi**, fondateur et président du Leaders Club international, présenteront chaque concept le 21 février prochain, dans le cadre de l'Omnivore Food Festival à Deauville (14).



Rutabaga Antoine Bresson (créateur) et Vincent Vibrac (pilotage du projet)

Le principe s'inspire des richesses du terroir en conciliant la gastronomie française et le fast-food dans une ambiance 'néobistrot'. Les spécialités maison reposent sur diverses recettes réalisées à partir d'un appareil à clafoutis, baptisés 'clafoubagas'.

WWW.CHEZ-RUTABAGA.FR
16 RUE DES PETITS CHAMPS · 75002 PARIS
TÉL : 01 47 03 38 32

Joosbayoo David Poty, Bruno Moron et Vincent Didelet



Joosbayoo est un concept de restauration rapide de type 'finger food', accessible et populaire. L'idée est de proposer un vaste choix de plats cuisinés réalisés en bouchées et de varier les plaisirs en servant 3 à 5 saveurs différentes par boîtes de 6 à 10 pièces. Ces bouchées sont servies dans des boîtes à fourreau et à consommer avec une pince en bambou. Les plats allient sucres lents, fruits et légumes et céréales.

WWW.JOOSBAYOO.COM
2 RUE DU ROULE · 75001 PARIS
TÉL : 01 45 33 67 60

Tea by Thé Françoise et Patrick Derderian



Tea by Thé est un salon de thé moderne proposant une collection de cocktails de thés (chauds et glacés) originale : Thépuccino, Bubble Thé, Spicy&Ginger, Mojithé, Sangria Thé... Un mode de consommation du thé moderne conservant une grande rigueur dans la préparation de celui-ci. Tea by Thé propose également viennoiseries, sandwiches, salades, desserts...

WWW.TEABYTHE.COM
2 PLACE DU PALAIS ROYAL · 75001 PARIS
TÉL : 01 42 60 39 46

Our Kebab Damien Schmitz



Our Kebab, c'est le kebab réinventé par le chef étoilé **Philippe Géneletti**. L'objectif est de rassurer la clientèle grâce à une hygiène sans faille et un vrai discours nutritionnel. Ce concept propose une restauration rapide et orientale avec vente à emporter mais adaptant le kebab aux codes du snacking chic.

WWW.OURKEBAB.COM
95 RUE RAMBUTEAU
FORUM DES HALLES
75001 PARIS
TÉL : 09 81 91 78 28

KGB, Kitchen Galerie Bis William Ledeuil, Cédric Maréchal (créateurs) et Yariv Berrebi (chef)



KGB propose une cuisine française contemporaine réinterprétée avec les saveurs, produits et techniques de l'Asie du Sud-Est. Elle est présentée dans des marmites en porcelaine dont il suffit de soulever le couvercle pour se laisser porter par les parfums qui s'en dégagent (citronnelle, gingembre, basilic thaï, yuzu...). Fraîcheur des légumes de production locale, originalité, nouvelles techniques d'assaisonnement et absence remarquable de matières grasses définissent cette cuisine.

WWW.ZEKITCHEN-GALERIE.FR
25 RUE DES GRANDS AUGUSTINS · 75006 PARIS
TÉL : 01 46 33 00 85

Roule galette Dominique Olivier, Dominique Baumier (créateurs) et Jean-Patrick Loison (opérateur)

Les restaurants Roule galette revisitent la galette de sarrasin et la crêpe de froment. Le concept repose sur la mise au goût du jour et la création d'un produit de grande consommation adapté à la restauration de type fast-food.

WWW.ROULEGALETTE.COM
9 RUE AUX OURS
75003 PARIS
TÉL : 01 44 78 93 50



La Pâtisserie des rêves Thierry Teyssier et Philippe Conticini



La Pâtisserie des rêves, c'est l'association de grands noms de la pâtisserie à de grands gâteaux classiques, l'apport d'un savoir-faire contemporain et triplement étoilé à une consommation quotidienne. Sortir la pâtisserie des murs dans lesquels elle a été enfermée grâce à la vente à emporter, un salon de thé, des animations goûters dans un décor gai et coloré, tel est le pari entrepris par **Thierry Teyssier** et **Philippe Conticini**.

WWW.LAPATISSERIEDESREVES.COM
111 RUE DE LONGCHAMP
75016 PARIS
TÉL : 01 47 04 00 24

for a greener tomorrow



*La culture du meilleur - **Changeons pour un environnement meilleur - Crédits photos : Gettyimages - Polyvalence

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



**MITSUBISHI
ELECTRIC**

Changes for the Better

PLUS DE 200 EXPOSANTS ÉTAIENT PRÉSENTS AU SALON

La distribution automatique, restauration de demain ?

Pendant trois jours, le salon international Vending Paris a rassemblé particuliers et professionnels pour faire le tour du marché de la distribution automatique et des dernières nouveautés, entre conférences et démonstrations.



La nouveauté 2010 du salon, la Vending Canteen : un grand panorama de produits étaient exposés et disponibles à l'aide d'un pass mis à disposition par IXXI, une filiale de la RATP.

Le monde de la distribution automatique change pour répondre à l'évolution des modes de consommation. Durant les trois jours de Vending Paris, particuliers et professionnels ont pu assister à de nombreuses conférences et animations pour s'informer et anticiper. Organisé par Reed expositions, le salon international de la distribution automatique, en partenariat avec Navsa (Chambre syndicale nationale de vente et services automatiques), s'est déroulé porte de Versailles, à Paris (XV^e) du 27 au 29 octobre derniers. "Vending Paris est le salon où tous les acteurs du marché peuvent montrer leur dynamisme et leurs évolutions majeures", estime **Corinne Mene-gaud**, directrice de la division hôtellerie-restauration de Reed Expositions et directrice de Vending Paris. Pour cette édition, le salon s'est engagé en faveur du développement durable, en portant une attention toute particulière aux innovations s'inscrivant dans cette démarche. Une journée business internationale a favorisé les rencontres et échanges entre les différents acteurs clés du marché de la distribu-

tion automatique, avec des conférences (produits innovants et grandes tendances européennes...).

"Une véritable vitrine"

Pour la première fois, Vending Paris a ouvert un restaurant tout automatique, la Vending Canteen. Un concept original pour présenter et tester en direct à travers 11 'bars' de dégustation, les innovations, en boissons chaudes et froides, snacking su-

cré et salé... "Machines dernier cri, moyens de paiement du futur, espace design et produits alimentaires tendances de toutes sortes, il y en a pour tous les goûts", assène **Jean-Marc Nigond**, président de la Navsa. Nous avons travaillé à la création d'un grand espace de restauration 100 % automatique, afin de créer une véritable vitrine."

La prochaine édition du salon aura lieu du 24 au 26 octobre 2012. **Hélène Binet**

Un marché émergent

Lors d'une conférence présentée à l'occasion du salon Vending Paris, **Bernard Boutboul**, directeur du cabinet Gira Conseil, s'est penché sur les chiffres du secteur. "La restauration automatique fait sa révolution depuis quelques années. Jusqu'en 2001, il y avait juste McDonald's et son hamburger. De là, Cojean est apparu et a déclenché un autre mouvement avec ses fast-foods bio. La restauration automatique ne pourrait-elle pas ouvrir en gamme ?", s'est-il interrogé, alors que ce marché global représente 600 000 distributeurs et 2,2 milliards d'euros de CA - dont 24 173 distributeurs et 170 millions de chiffres d'affaires en restauration automatique. Autres chiffres

significatifs : 71 % des repas pris à l'extérieur du domicile le sont pour moins de 10 € TTC, boissons comprises. Un repas sur trois dans un cadre actif s'effectue en faisant autre chose et un autre tiers s'effectue sans se mettre à table.

Ne plus uniquement combler les petites faims

Peu à peu, l'offre se positionne en concurrent face à la restauration rapide. Généralement, les distributeurs automatiques sont implantés en entreprise (66 %), dans des collectivités (25 %) ou sur des sites publics (9 %). Si la variété des sites d'implantation est restreinte, ce qui limite le développement du secteur, celui-ci dispose en

revanche d'un avantage : il offre la possibilité au consommateur de manger à toute heure de la journée. Restent quelques fondamentaux à respecter : la propreté de la machine, la préhensibilité, l'emballage des produits (frais), la simplicité à comprendre... Si auparavant, on trouvait principalement des confiseries dans les distributeurs, de nouveaux produits ont fait leur entrée : snacks froids (sandwichs...) et chauds (frites, hamburgers...), pâtes, pizzas, plateaux-repas... Il ne s'agit plus de combler uniquement les 'petites faims'. L'offre est désormais en concurrence avec la restauration rapide, voire traditionnelle.

LANCÉE EN FÉVRIER

Une pizzeria bio et pas chère, c'est possible

Quimper (29) En serrant ses marges, Flavio Sollazo peut proposer ses spécialités à des tarifs très compétitifs.

Sur sa devanture, le Pomodoro & Basilico (tomate et basilic en italien) affiche ses couleurs. Celles de l'Italie bien sûr, mais aussi et surtout sa caractéristique principale : tous les plats sont 100 % bio. Si l'appellation peut faire craindre des prix prohibitifs, un coup d'œil à la carte suffit à rassurer : 9 € en moyenne pour les pizzas... Le restaurant propose aussi, sur place ou à emporter, salades, pâtes et desserts maison. Vins et sodas sont également bio. Même les tableaux aux murs sont végétaux, donc biodégradables. "Notre démarche nous permet de nous différencier des autres pizzerias, mais pas seulement. Nous voulons aller au bout des choses", explique **Flavio Sollazo**, Sicilien de 36 ans.

Une affaire de famille

Pour l'y aider, le 'pizzaïobio' a un gros atout : l'oncle et le cousin de sa compagne, **Lorette**, sont tous deux gérants d'une épicerie Biocoop dans la région. "Cela nous aide pour nous fournir à des



Flavio Sollazo, 'pizzaïobio'.

prix très avantageux, mais nous avons aussi travaillé sur nos marges, précise Lorette. Une pizza vendue 10 € nous coûte 4,50 à 5 €, contre 1,50 à 2 € dans une pizzeria traditionnelle." Lancé en février dernier, le pari de Flavio et Lorette est en bonne voie puisque les 2 entrepreneurs se versent déjà des salaires.

Étienne Prigent

POMODORO & BASILICO
8 RUE SAINT-MARC • 29000 QUIMPER
TÉL. : 02 98 53 84 06

DÉCORÉ PAR UN JEUNE ARTISTE BRESTOIS

Bus29 : restaurant à impériale

Brest (29) Une façon originale de déjeuner à l'anglaise, au port de commerce, dans un bus à étage londonien.

Installée avec son magnifique bus29, venu tout droit de Londres, **Cécile Plantec**, jeune restauratrice, propose à l'heure du déjeuner soupes, salades, sandwichs, tartes et sweets à l'anglaise sur le port de commerce de Brest. Ce bus à impériale de 4,43 mètres de haut a fière allure et ne passe pas inaperçu. L'imposant véhicule a été agencé par **Ariane Barillé** et décoré par Wen 2, un artiste brestois.

Réceptions et cocktails

Le bus29 est ouvert pour le déjeuner, au parc à chaînes, et sera aussi proposé en location pour les réceptions et cocktails. Cécile Plantec ne cache pas qu'elle espère, dans un avenir plus ou moins proche, avoir



l'autorisation d'installer son bus sur le quai Malbert de Brest, face à la mer.

Jean-Yves Tournellec

La terrasse du bus29 est très appréciée les jours de soleil.

L'EX-PATRON DE SUN RESORTS LTD À LA RESCOUSSE

Le groupe Naiade veut redresser la barre

Naiade Resort Limited, groupe hôtelier mauricien, vient de présenter un plan de sauvetage, confié à l'un des acteurs les plus performants de l'hôtellerie de l'île, Paul Jones.

Le Britannique **Paul Jones** est devenu francophone. En 1975, il débarque à l'île Maurice pour l'ouverture de l'hôtel de luxe le Saint-Géran, premier établissement de Sun Resorts Ltd. Le patron du groupe sud-africain, **Sol Kerzner**, a choisi de miser sur le jeune hôtelier. Bonne pioche : 4 adresses haut de gamme viendront s'ajouter au Saint-Géran au fil des années. La réputation des hôtels n'est plus à faire. Managing Director de Sun Resorts Ltd jusqu'en 2002, Paul Jones connaît donc le marché mauricien comme personne. À cette date, un nouveau défi se présente : la création de la marque One & Only dont il est le président. Il regroupe alors sous cette bannière des hôtels exceptionnels, des Bahamas au Mexique en passant par les Maldives. Arrive juin 2010, l'homme prend sa retraite. C'était sans compter sur un défi impossible à refuser : remettre sur pied le groupe Naiade.

Début octobre, Paul Jones est devenu président du groupe, alors que ce dernier vit des heures difficiles : une expansion très rapide, beaucoup d'investissements et la crise qui a interrompu net son ascension. Aujourd'hui, les comptes sont dans le rouge et l'endettement est important. On demande à Paul Jones de redresser la barre. Un plan de restructuration financière a été adopté avec une levée de fonds en bourse (25 ME, et le cours de l'action a grimpé de 30 %), un rééchelonnement de la dette accordé par les banques. Le groupe possède fonds et murs de ses établissements. Les murs de l'hôtel Le Récif ont été cédés. Les moyens sont trouvés, il faut passer au travail sur le terrain.

"Que tout le monde se sente impliqué"

"Je suis un hôtelier, donc je suis exigeant. Et je n'ai pas de temps à perdre", avance Paul Jones. Dès son arrivée, il a fait le tour des établissements pour réaliser un audit des prestations et revigorer le moral des troupes inquiètes face aux difficultés rencontrées par le groupe. Il faut rassurer. Paul Jones joue la carte de la transparence. Il a mis en place une newsletter interne hebdomadaire dans laquelle il informe la totalité du personnel (2 500 personnes) des avancées, des projets, des idées à développer... Il imprime une dynamique, à charge pour les collaborateurs d'emprunter le même chemin. "Il faut que tout le monde se sente impliqué. C'est de leur avenir qu'il s'agit, tout autant que celui de l'entreprise."

"Nous devons miser sur l'accueil, le modèle mauricien généreux, naturel, qui vient du cœur, mais aussi sur le service qui doit être efficace et rapide. Tous les jours, on doit se demander si on a le meilleur produit, la meilleure prestation... une remise en question



"Nous devons miser sur l'accueil, le modèle mauricien généreux, naturel, qui vient du cœur, mais aussi sur le service qui doit être efficace et rapide", précise Paul Jones.

quotidienne est nécessaire pour progresser", précise le nouveau président encouragé par des réservations qui semblent à la hausse. Paul Jones compte aussi sur les "prix raisonnables pratiqués par le groupe. Un bon rapport qualité-prix recherché par les clients." Des arguments qu'il vient de présenter aux différents tour-opérateurs européens afin d'améliorer la distribution des hôtels. Paul Jones est sur tous les fronts.

Nadine Lemoine

Les hôtels du groupe Naiade

- **Île Maurice** : Beau Rivage (5 étoiles luxe) et ses 12 villas à Belle Mare, Legends (5 étoiles) à Grand Gaube, Les Pavillons (5 étoiles) au Morne, Tamassa (4 étoiles) à Bel Ombre, Merville Beach (3 étoiles +) à Grand Baie, Le Tropical (3 étoiles) à Trou d'Eau Douce, Île des Deux cocos (île privée avec 1 villa de luxe à Blue Bay).
- **Île de la Réunion** : Grand Hôtel du Lagon (5 étoiles) et l'hôtel Le Récif (3 étoiles à Saint-Gilles).
- **Maldives** : Diva Maldives (5 étoiles luxe) précédemment nommé White Sands Resort & Spa.



LA BOURSE

Accor

+ 5,32 % ↗

SBM

+ 2,13 % ↗

Hôtels de Paris

+ 16,46 % ↗

Club Med

- 0,11 % ↘

Groupe Partouche

+ 10,05 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 25-10 ET LE 25-11-10

EN BREF

Sofitel Vieux Port : une nouvelle équipe autour de Loïc Fauchille

Comment concilier la direction du Sofitel Vieux Port, établissement emblématique de la cité phocéenne, et la direction de la marque pour le sud de la France, l'Europe du Sud et l'Algérie ? Pour développer le positionnement luxe, le directeur général **Loïc Fauchille** a confié la direction de l'exploitation à **Thierry Giraud**, ancien responsable des restaurants Sofitel et des achats pour l'Europe du Nord. Il a également recruté **Jérôme Richet**, 32 ans, ancien de chez Hyatt et InterContinental,



Aurore Moreau, promue directrice de l'accueil.

comme directeur de la restauration. Il a aussi promu **Aurore Moreau** à la direction de l'accueil. À 28 ans, la jeune femme, titulaire d'un BTS au lycée hôtelier de Marseille, est passée en huit ans d'hôtesse d'accueil au



Loïc Fauchille, directeur général du Sofitel Vieux Port.

restaurant à chef de réception et, depuis un an, directrice de l'accueil. Elle devrait, d'ici peu, entrer dans le vivier Accor et se préparer, avec l'Essec, à de plus grandes responsabilités. Son conseil aux jeunes : "Il faut de la constance, le souci du détail, ne rien laisser passer, mettre le client au cœur de son action et faire avec passion un métier difficile. Si on ne peut pas se faire plaisir, il faut partir."

Dominique Fonseca-Nathan

Vous êtes restaurateur, centre de formation⁽¹⁾, maître d'apprentissage ou salarié manipulant des denrées alimentaires⁽²⁾.

COMMANDEZ DÈS MAINTENANT

VOTRE CDROM DE FORMATION
ET

OBTENEZ VOTRE ATTESTATION DE STAGE⁽³⁾
DEMANDÉE PAR LES SERVICES DE CONTRÔLE **POUR 99 € H.T.**

À l'intérieur 50 questions, des vidéos, des "power point" qui vous permettront de trouver des réponses tout en vous formant.

DVCONSULTANT
FORMATION HACCP
5, rue de Charonne Paris 11*

(1) Support de cours.
(2) Possibilité d'utiliser vos DIF.
(3) Nominative après validation.

Bon de commande à retourner à DVconsultant HACCP
5 rue de charonne 75011 Paris ou www.dvhaccp.com

1 coffret formation 118,40 € TTC (TVA 19,6 %) • Nombre

(chèque à l'ordre de dvconsultant)

Nom : Adresse :

Signature :

Gérer avec les logiciels Dylog c'est ... un jeu d'enfant !

-50% sur la solution choisie

N° Vert 0 800 90 99 36

www.dylog.fr

* offre valable pour tout engagement avant le 31/12/2010

Restez zen avec Frigoflex !

Préservez la qualité de vos produits en toute liberté grâce aux caissons réfrigérés 12V-24V-230V amovibles

Eberspächer SAS
Tél. 01 30 68 54 76
www.eberspaecher.fr
www.frigoflex.com

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

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

 **REPRO-TABLEAUX.COM**

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

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

GeHo
Gestion Hôtelière
LOGICIELS

**RESERVATION
FACTURATION
ACHATS-STOCKS**

Résea-Centrale - Adaptations...

geho@geho.fr
08.20.20.6.7.8.9

BORNES

GeHo

**SERRURES
Codes-Cartes**

AVEC 342 MILLIONS D'EUROS RÉALISÉS AU PREMIER SEMESTRE 2010

Transactions hôtelières : les investisseurs retrouvent la confiance

D'après BNP Paribas Real Estate, le volume des transactions au cours de l'année 2010 devrait dépasser le milliard d'euros. Avec le retour de l'activité économique et le rebond de l'activité touristique. Les investisseurs semblent de nouveau faire confiance à l'industrie hôtelière.

Pour les investisseurs hôteliers, le rebond relatif de l'activité économique a un effet d'entraînement sur l'activité touristique et donc sur l'activité hôtelière. De quoi redonner confiance aux investisseurs. Sur le marché européen, certains indicateurs sont repassés au vert au cours de 2010 : les échanges extérieurs sont à + 7 % contre - 12 % en 2009, la production industrielle à + 8 % contre - 15 % en 2009, avec un PIB qui pourrait croître de 1,5 % en 2010 (contre - 4,1 % en 2009). Une étude BNP Paribas Real Estate met néanmoins en garde contre une approche trop optimiste. Deux éléments restent incertains : la consommation des ménages, qui devrait stagner, voire baisser, en 2011, tandis que le chômage pourrait rester stable, voire augmenter.

Des transactions immobilières qui repartent à la hausse

Néanmoins, les transactions immobilières négociées sont tirées par les premiers signes d'une croissance retrouvée. Les 342 ME réalisés au premier semestre représentent ainsi une croissance supérieure de 278 % aux transactions réalisées au cours de la même période en 2009, avec des ventes importantes comme celle de l'Hôtel Pullman-La Défense pour un montant de 80 ME, celle de l'Hôtel Renaissance Arc de Triomphe pour 114 millions d'euros (comprenant également les commerces adjacents) et l'acquisition par le groupe Bessé Signature de l'Hôtel de Sers pour 50 ME.



Multiplication des petites transactions

Par ailleurs, note l'étude, les ventes d'actifs de très bonne qualité pour moins de 20 ME se sont amplifiées. Pour la banque, le taux de capitalisation, en baisse en 2009, s'est stabilisé en 2010. Et l'on assiste même à une légère remontée des actifs dit 'prime' (avec un taux de rendement de 6,6 %). Par ailleurs, le 3^e trimestre totalise près de 350 ME de transactions réalisées, dont celles relatives au Lutetia, au portefeuille de 48 hôtels du groupe Accor et aux hôtels B&B.

Enfin, conclut l'étude de BNP Paribas Real Estate, les mouvements du marché ont surtout entraîné la correction des valeurs des actifs. Ainsi, l'un des effets les plus positifs de ces derniers mois aura été le retour à une réalité économique qui 'colle' avec le marché. "Toutefois, précise **Patrick Sanville**, directeur de BNP Paribas Real Estate, cette affirmation doit être modulée parce que tous les actifs ne sont pas au même niveau." Pour le directeur du groupe immobilier, le comportement des vendeurs et des acheteurs varie : "Si certains actifs se sont rééquilibrés en fonction du marché - soit parce qu'ils s'étaient retirés du marché, soit parce qu'ils n'avaient pas trouvé preneur -, d'autres en revanche restent encore avec des valeurs surcotées."

Évelyne de Bast

APRÈS ONZE ANNÉES AU GRAND HÔTEL DU CAP-FERRAT

Michel Galopin reprend les rênes du Regent Grand Hotel

Bordeaux (33) Après une carrière internationale, le directeur succède à Nathalie Seiler-Hayez à la tête du 5 étoiles de Bordeaux.

À la veille de s'envoler pour Londres, où elle dirigera Le Connaught, **Nathalie Seiler-Hayez** a rappelé qu'à ses débuts, il y a trois ans, les critiques n'ont pas manqué face à des aménagements maintes fois annoncés et reportés. Aujourd'hui le propriétaire **Michel Ohayon** est sans appel, les derniers aménagements seront livrés sous peu : la discothèque, début novembre, le spa et sa piscine, fin décembre, et le Regent Grand Hôtel bouclera l'année "en gagnant de l'argent".

Michel Galopin, 57 ans, a trouvé un établissement à la hauteur de ses rêves. Son expérience internationale sera un atout pour diriger le 5 étoiles de 150 chambres et suites. Avant de piloter durant onze ans le Grand Hôtel du Cap-Ferrat, ce Parisien a fait l'essentiel de sa carrière en Asie, d'abord à Bangkok, à l'Oriental, puis à Hong-Kong, au Regent Hotel et au Peninsula. Ce sera ensuite la Corée du Sud avec le Shilla de Séoul. Diplômé du Wine & Spirit Institute de Londres et à l'origine de la création de l'association des sommeliers de Hong-Kong, la nouvelle recrue ne devrait avoir aucun mal à s'imposer dans la capitale mondiale du vin.



Michel Galopin succède à Nathalie Seiler-Hayez à la tête du Regent Grand Hotel Bordeaux.

REGENT GRAND HOTEL
2-5 PLACE DE LA COMÉDIE
33 000 BORDEAUX
TÉL. : 05 57 30 44 44
WWW.THEREGENTBORDEAUX.COM

Brigitte Ducasse

8 SALLES DE RÉUNION

L'Alexander Park mise sur une grande capacité d'accueil

Chambéry (73) L'ancien Novotel a été totalement rénové par Claude Varon, Cédric et Sylvain Pedretti. Désormais sous l'enseigne Best Western, l'Alexander Park mise sur une clientèle d'affaires et l'accueil de groupes, sportifs notamment.

« Quand j'ai appris que le groupe Accor se désengageait du Novotel Chambéry, j'ai tout de suite compris qu'il ne fallait surtout pas laisser passer cette opportunité », explique **Claude Varon**, ancien animateur d'un pôle territorial de développement économique. « J'ai donc contacté **Cédric et Sylvain Pedretti**, dirigeants savoyards d'une importante entreprise de transport. Ils ont accepté de me suivre dans l'aventure. » Les trois entrepreneurs ont alors choisi de garder le positionnement 'affaires' acquis par l'enseigne Novotel au cours de trente-deux ans d'exercice, de développer l'accueil de groupe via les tour opérateurs et d'encourager la réception de clubs sportifs, en proposant des services adaptés.

L'Alexander Park, qui a pris l'enseigne Best Western, dispose d'une capacité de 100 chambres sur 4 niveaux, d'une piscine, de 180 places de parking, pour 4 204 m² de surface hors œuvre nette. Il compte désormais 8 salles de réunion de 15 à 164 m², soit une capacité d'accueil de 200 personnes. Il devient le plus grand hôtel, en termes de capacité, de l'agglomération de Chambéry.

Claude Varon, déjà connu pour son implication dans les clubs sportifs et l'événementiel, a facilité la signature d'un contrat d'hébergement pour les équipes du Tour de France. La rénovation de l'hôtel (d'un coût de 2 ME) inclut la mise aux normes



Claude Varon et ses associés Cédric et Sylvain Pedretti.

européennes de l'établissement. La majorité des salariés de l'ancien établissement, ainsi que son directeur **Christophe Murard** sont toujours employés par l'hôtel. « Le turn over est très faible ici », explique Claude Varon.

Fleur Tari

20 % DE L'HÉBERGEMENT MARCHAND FRANÇAIS

De nouvelles normes de classification pour les résidences

Face à un marché en constante évolution, les normes de classification pour les résidences de tourisme, en vigueur depuis 1986, méritaient une révision en profondeur. C'est chose faite depuis juillet dernier, avec une échelle plus représentative des services et du confort.

Adopté en juillet 2010, le texte sur les normes des résidences est une véritable opportunité pour le secteur. Pour **Jean Gaillard**, président du Syndicat national des résidences de tourisme (SNRT), « il apporte un éclairage nouveau avec des critères plus consommateurs, mais également plus contraignants s'agissant de la sécurité, de l'accessibilité et la dimension environnementale. En revanche, cela devrait permettre aux résidences de mieux se positionner dans un environnement concurrentiel et d'être un mode d'hébergement d'avenir. »

La nouvelle classification devrait « augmenter la responsabilité des gestionnaires en privilégiant les bons gestionnaires », estime **Gérard Brémond**, président du groupe Pierre & Vacances. « Ces nouvelles normes, ajoute-t-il, sont une très bonne initiative pour le parc, qui va monter en gamme et permettre de mieux se vendre à l'international. »

Les résidences candidates devront répondre à une grille de 210 critères dont 40 structurels, les autres étant de nature plus qualitative. Comme pour l'hôtellerie, les documents devront être réalisés par un cabinet, la Cofrac, et le classement sera revu tous les cinq ans. Il présentera 50 % de critères obligatoires et 50 % de critères optionnels.

Un parc en constante évolution

Les résidences forment un secteur d'avenir, qui pèse sur le marché touristique français. Avec un parc de 1 800 résidences (150 000 appartements), « nous représentons environ 20 % de l'hébergement marchand en France » rappelle **Pascale Jallet**, déléguée générale du SNRT. Le secteur a en outre bien résisté à la crise. « Le taux d'occupation en 2009 n'a baissé que d'un point, se situant à 59 % en hiver et à 69 % en été, au regard des mêmes périodes en 2008. Les résidences urbaines n'ont chuté que de 7 % quand les hôtels enregistraient des baisses de 14 % ».

Toutefois, l'année 2009 a vu une succession de faillites retentissantes. Poussées par les incitations fiscales et les avantages locatifs qu'ils représentaient, des promoteurs peu scrupuleux, et surtout peu expérimentés, se sont engouffrés dans le créneau, ce qui a eu des effets désastreux. Cette situation de crise a cependant été enrayerée, avec l'appui du SNRT, notamment avec la création d'une charte de bonnes pratiques, et grâce à un lobbying efficace. « Nous avons réussi à tirer d'affaires 80 % des résidences en difficulté », souligne Pascale Jallet. Seules 120 résidences n'ont pas trouvé preneurs. »

É. de B.

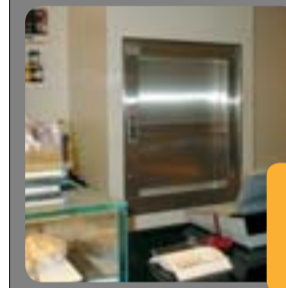
ecotel

www.ecotel.fr
ecotel@ecotel.fr
Tél. : 01 69 02 57 70

ENSEMBLIER DE VOTRE PROJET

cuisine arts de la table mobilier
hygiène entretien textile

Vos clients méritent le meilleur.



- Une nouvelle conception pour des monte-plats plus économiques alliant robustesse, sécurité et équipements de série.
- Adapté à votre activité, le monte-plats 2.0 peut également charger plaques, linge, bouteilles, paquets, courrier, etc.

Etna Fapel :

- 35 ans d'expérience
- Concepteur et fabricant
- Forte expertise et savoir-faire unique
- Intervention dans la France entière

etna fapel

L'expertise monte-charge

www.etnafapel.com - info@etnafapel.com
135 rue d'Ermont - 95210 Saint Gratien - 01 34 05 28 28

OC22 L'expertise
au service de votre boisson

- Une gamme complète de Pur Jus pressés, Jus de fruits BIO, Smoothies et de Solutions Cafés
- Des équipements adaptés à vos besoins et personnalisables
- Un service de proximité partout en France

OC22 - 35, rue de Seine
92700 Colombes - France
Tél. : +33 1 41 19 72 22
Fax : +33 1 41 19 72 33
oc22.com

CABINET D'EXPERTISE COMPTABLE IMPLANTÉ EN ZONE TOURISTIQUE, VOUS APORTE LE SUIVI SOCIAL, FISCAL, COMPTABLE POUR VOTRE ENTREPRISE ET ASSISTANCE À LA CRÉATION. N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER UN RENSEIGNEMENT OU UNE LETTRE DE MISSION.

cabinettessier@fr.oleane.com
Tél. 04 66 69 06 29
Fax 04 66 69 08 97
39, avenue foch
48300 Langogne

CAPIC, l'équipement de la bonne cuisine

CAPIC
Constructeur depuis 1958

CAPIC Quimper France
Tél 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 64 47
www.capic-fr.com / capic@capic-fr.com

40% DU PARC RUSSE À MOSCOU EN 2014

L'activité hôtelière reprend en Russie

Après une année 2009 difficile, la Russie reprend des couleurs en 2010, avec une reprise à + 4 %. Pour sa 6^e édition, le Forum des investissements hôtelier de la Russie et de la Communauté des États indépendants (Commonwealth of Independent States, CIS) pouvait compter sur un important public, parmi lequel de nombreux investisseurs.

Du 25 et 27 octobre, s'est tenu à Moscou le 6^e Forum des investissements hôteliers de la Russie et de la Communauté des États indépendants (CIS). L'occasion de réunir les différents acteurs du secteur pour planifier la relance d'un secteur durement touché par la crise économique. Si l'on en croit le bureau d'études STR, "l'Europe devrait mettre quatre ans à se relever de la crise". En Russie, on est encore loin du compte. "Ainsi, à Moscou, les RevPAR sont encore en baisse de 34 % par rapport au mois de référence d'octobre 2008, et de 58 % à Saint-Petersbourg par rapport à janvier 2004, mois de référence." La situation économique médiocre du pays a non seulement gelé les projets, mais n'en a pas non plus créés de nouveaux. Moscou, qui, d'ici à 2014, concentrera 40 % du parc hôtelier en Russie, avec 58 hôtels de chaîne internationale soit

39 334 chambres, n'a accueilli que 3 projets en 2009, 5 en 2010 et devrait en développer 7 en 2011. En dehors de sa capitale, la Russie n'a enregistré que deux projets : l'ibis de Kazan et le Ramada d'Ekaterinbourg.

Un lent développement

Pour le groupe Accor, le démarrage n'a pas été immédiat : "Le marché russe est un marché de frustration, car lent à développer", déclare Yann Caillière, directeur général délégué d'Accor pour les zones Europe, Moyen-Orient et Afrique. Présent en Russie depuis 1992, le groupe n'y possède que 8 hôtels à ce jour. Pourtant la ténacité demeure intacte : "L'objectif est de réaliser 50 hôtels dans les cinq années qui viennent", confirme l'un des développeurs du groupe. Le choix des implantations sera particulièrement suivi. "Au moins 50 % des ouvertures

seront réalisées à Moscou", précise Yann Caillière. D'autres groupes ont connu une croissance plus rapide. C'est le cas de Rezidor : "Nous sommes présents en Russie depuis dix-neuf ans, rappelle Kurt Ritter, p.-d.g. du groupe. Nous allons y gérer 35 hôtels, soit environ 4 000 chambres, avec 16 Radisson Blu et 19 Park Inn. Grâce à l'accord que nous avons passé avec Regional Hotel Chain, nous allons construire une vingtaine de Park Inn." Quant aux autres chaînes internationales, elles ne sont pas absentes non plus mais elle se font plus discrètes : Marriott, avec 9 Marriott Renaissance ouverts ou en projets, IHG, qui dispose de 19 hôtels dont 10 en projet, Hilton, qui redémarre son développement après avoir signé trois nouveaux hôtels en Russie, et annoncé un parc de 9 hôtels pour 2014... L'implantation limitée des chaînes internationales tient à plusieurs raisons. Le marché russe est complexe et les lourdeurs administratives y sont importantes, sans parler des problèmes de corruption. À quoi s'ajoute une conjoncture économique médiocre ces deux dernières années, ce qui a entraîné d'autres problèmes : les terrains sont rares et les financements difficiles à trouver. L'évolution du parc hôtelier russe suit une logique comparable à celle des pays émergents. Après une étape marquée par l'ouverture d'hôtels sur le segment du luxe, le pays commence à s'intéresser aux établissements économiques. Le groupe Accor, avec son enseigne ibis, enregistre des performances inattendues. "Nous frôlons les 85 % d'occupation sur l'année", déclare Ada Egorova, directrice de l'hôtel ibis Paveletskaya à Moscou. "En général, nous sommes complet toute la semaine, ce sont les week-ends qui sont les plus creux. Notre prix moyen se situe à 101 €, alors qu'il avoisine les 260 € pour une hôtellerie moderne à Moscou."

Évelyne de Bast

État du parc en Russie en 2011					
Groupes hôteliers	Hôtels ouverts	Hôtels en projet	Groupes hôteliers	Hôtels ouverts	Hôtels en projet
Accor	4 Novotel 4 Ibis	1 Sofitel 7 Mercure 5 Novotel 2 Adagio 9 Ibis	Kempinski	2	4
Corinthia	1		Lotte	1	
Domina Hotel Group		2 Domina 4 Domina Inn	Mandarin Oriental		1
Fairmont	1 Swissotel	1 Raffles 2 Swissotel	Ma Maison	1	
Four Seasons Hotels & Resorts		2	Marriott International Inc.	3 Marriott 4 Renaissance 3 Courtyard	1 Marriott 5 Courtyard
Golden Tulip Hospitality	2 Golden Tulip 1 Tulip Inn		Orient Express Hotels	1	
Hilton	1 Hilton 1 Double Tree 1 Hilton 1 Garden Inn	1 Hilton 2 Double Tree 5 Hilton 1 Garden Inn	Rezidor	8 Radisson Blu 9 Park Inn	8 Radisson Blu 10 Park Inn
Hyatt	1 Park Hyatt 1 Grand Hyatt 1 Hyatt Regency	1 Park Hyatt 1 Grand Hyatt 4 Hyatt Regency	Rocco Forte Hotels	2	
InterContinental Hotel Group	1 Crown Plaza 8 Holiday Inn	1 Intercontinental 3 Crown Plaza 1 Staybridge Suites 5 Holiday Inn	Shangri La		1
			Sokos Hotels	3	
			Starwood Hotel & Resorts	1 Luxury Collection 1 Le Méridien	1 Le W 1 Le Méridien
			Windham	1 Ramada 1 Days Hotel	2 Ramada 1 Days Hotel

Source : Ernst & Young



Ada Egorova, directrice de l'hôtel ibis Paveletskaya à Moscou.



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

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

DES TAUX D'OCCUPATION SUPÉRIEURS À 90% EN MILIEU DE GAMME

Deloitte constate un net rebond de l'activité hôtelière en septembre

Succès impressionnant pour les hôtels parisiens, performances convaincantes en province : le baromètre mensuel de l'activité hôtelière du cabinet de consultants dépeint un mois de septembre très positif.

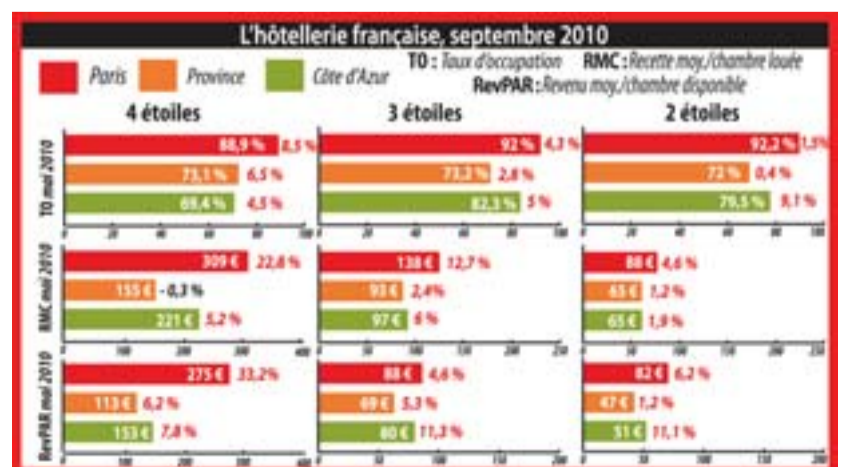
Le retournement de conjoncture est spectaculaire et la capitale a ouvert la voie : au mois de septembre, les hôtels parisiens ont enregistré des hausses exceptionnelles, au point que, note Deloitte, "les niveaux d'activité de la capitale flirtent avec les sommets". Une croissance à laquelle n'est pas étrangère la demande soutenue de la clientèle d'affaires. "Les progressions de RevPAR sont très fortes, jusqu'à 37 % pour l'hôtellerie 4 étoiles supérieur", relève notamment le cabinet d'experts. Le milieu de gamme n'est pas en reste en terme de fréquentation, "avec des taux d'occupation supérieurs à 90 %".

Metz profite du Centre Pompidou

En province et dans les grandes agglomérations, la dynamique est elle aussi positive. "Les augmentations sont particulièrement fortes pour l'hôtellerie haut de gamme et 3 étoiles des grandes agglomérations avec un taux de croissance à deux chiffres pour de nombreuses villes", estiment notamment les experts de Deloitte.

"Sur le marché 2 étoiles, les progressions sont moins prononcées", tempèrent-ils néanmoins, tout en ajoutant qu'en province "la légère progression permet de finir de compenser les pertes du début de l'année." Parmi les exemples de réussite cités : Metz (bénéficiant à plein de l'ouverture du Centre Pompidou) et Strasbourg. Seule grosse exception, Toulouse : "L'occupation de la Ville rose a

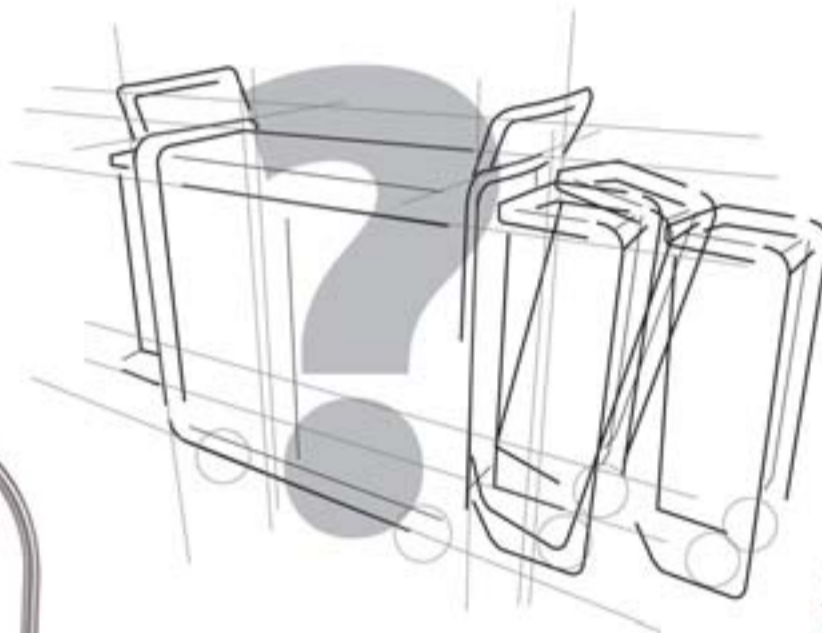
souffert en septembre d'une nouvelle année de baisse." Sur la Côte d'Azur, "l'hôtellerie milieu de gamme enregistre de bons scores sur tous les pôles", mais "sur le marché haut de gamme, la reprise n'est pas partagée par tous", notamment Monaco où "les performances stagnent".





we make it happen

Une nouvelle génération de chariots de service des chambres



Une gamme complète
associant expérience
et créativité



CADDIE S.A.
29 rue de Lattre de Tassigny
BP 47 - 67301 Schiltigheim cedex
Tél. : +33 (0) 3 88 83 90 90
Fax : +33 (0) 3 88 83 67 94
E-mail : caddie@caddie.com
Site : www.caddie.fr

PAS DE TABAC SUR UNE TERRASSE COUVERTE ET FERMÉE

Interdiction de fumer sur les terrasses fermées

Avec le retour du froid et de la pluie, les professionnels ont tendance à vouloir calfeutrer leurs terrasses pour permettre aux fumeurs de consommer leur cigarette à l'abri des intempéries. Attention ! Une terrasse couverte et fermée redevient un espace où il est interdit de fumer.

Le principe est simple : depuis le 1^{er} janvier 2008, l'interdiction totale de fumer dans les lieux publics s'applique à tous les établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration. Cette loi permet de mettre en place des fumoirs intérieurs, mais soumis à des normes techniques tellement draconiennes que très peu d'établissements utilisent cette possibilité. Reste une parade pour éviter la déperdition de la clientèle fumeuse : la terrasse. Mais si celle-ci est fermée, l'interdiction de fumer s'y applique aussi.

L'exploitation d'une terrasse entièrement ouverte n'est pas forcément très judicieuse, compte tenu des conditions climatiques de la majorité des régions françaises : le mauvais temps empêche une exploitation continue de cet emplacement. D'où la tentation pour les professionnels de couvrir au maximum cette terrasse et de l'équiper de parasols chauffants, afin de préserver la clientèle du froid et des intempéries. Cependant, certains aménagements de la terrasse peuvent la transformer à nouveau en lieu interdit au tabac. Or, le non-respect de cette interdiction peut coûter cher aux établissements.

Le principe de l'interdiction de fumer

L'article L.3511-7 du code de la santé publique prévoit "qu'il est interdit de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, notamment scolaire, et dans les moyens de transport collectif, sauf dans les emplacements expressément réservés aux fumeurs."

L'article R.3511-1 du code de la santé publique précise que l'interdiction "s'applique :

1° Dans tous les lieux fermés et couverts qui accueillent du public ou qui constituent des lieux de travail ;

2° Dans les moyens de transport collectif ;

3° Dans les espaces non couverts des écoles, collèges et lycées publics et privés, ainsi que des établissements destinés à l'accueil, à la formation ou à l'hébergement des mineurs."

Terrasse ouverte ou fermée

La circulaire d'application du 19 novembre 2006 précise qu'il est possible de fumer sur la terrasse des établissements dès lors qu'elle n'est pas couverte ou, si elle est couverte, quand sa façade est ouverte. Il est donc permis de fumer sur les terrasses ouvertes par le toit ou la façade. Cette notion de terrasse fait ensuite l'objet d'un paragraphe spécifique dans la circulaire du ministère de la Santé du 9 octobre 2007 (qui rappelle l'entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2008 de l'interdiction de fumer dans les établissements et en détaille les modalités d'application). Ce texte précise : "L'in-



Cette terrasse couverte, ouverte en façade, a l'autorisation d'accueillir des fumeurs.

terdiction de fumer s'applique aux lieux fermés et couverts en rappelant que les deux conditions sont cumulatives. Elle ne concerne donc pas les terrasses, dès lors qu'elles ne sont pas couvertes ou que la façade est ouverte. Ainsi, pour ce qui est des terrasses couvertes par un auvent, store ou bâche, l'interdiction de fumer ne s'y applique pas à partir du moment où elles ne sont pas totalement fermées, par exemple si la façade est complètement ouverte. Il en est de même lorsque tous les côtés sont fermés mais que la terrasse n'est pas couverte."

Les espaces extérieurs

Parce que le texte d'octobre suscite toujours de nombreuses interrogations chez les professionnels et leurs représentants qui ne savaient pas précisément quel type de terrasse était considérée ouverte et donc autorisée à être fumeuse, le ministère de la Santé précise, par une circulaire du 17 septembre 2008, les modalités de mise en œuvre de l'interdiction de fumer dans les espaces extérieurs. Qu'ils soient ouverts et/ou découverts, ils ne sont pas concernés par le décret de 2006 relatif à l'interdiction de fumer dans les lieux à usage collectif.

Quant aux terrasses, la circulaire rappelle que l'interdiction de fumer ne concerne pas les terrasses stricto sensu, c'est-à-dire un emplacement sur le trottoir d'une voie publique où l'on dispose des tables et des chaises pour les consommateurs devant un établissement. En effet, précise le texte, une terrasse est un espace extérieur. Aux termes du décret de 2006, de tels espaces ne sont pas concernés par l'interdiction de fumer.

Et la circulaire de préciser que doivent, en particulier, être considérés comme des espaces extérieurs :

- Les terrasses totalement découvertes, quand bien même elles seraient closes sur leurs côtés ;
- Les terrasses couvertes mais dont le côté principal serait intégralement ouvert (en général, la façade frontale).

Séparer physiquement terrasse et intérieur de l'établissement

Mais juste après ces explications, la circulaire ajoute que "la terrasse doit être physiquement séparée de l'intérieur de l'établissement. Il est donc interdit de fumer sur une terrasse qui ne serait que le prolongement de l'établissement dont aucune cloison ne la séparerait."

Cette précision tend à laisser supposer qu'il est impossible de fumer sur une terrasse située devant l'établissement et dont les baies vitrées seraient ouvertes, cette dernière constituant alors un prolongement de l'établissement. Le Synhorcat, qui ne pouvait tolérer cette position, a consulté le ministère de la Santé afin d'obtenir des précisions et lui a proposé de limiter cette condition de séparation entre intérieur et terrasse uniquement aux terrasses dites fermées.

L'interdiction concerne les 'vérandas'

Par courrier en date du 31 mars 2009, le ministère de la Santé a accueilli favorablement la demande du Synhorcat. Le ministère précise que la phrase litigieuse précitée ne vise que les terrasses fermées qu'il est d'usage d'appeler 'vérandas'. Ce qui signifie que les terrasses 'ouvertes', souvent saisonnières, ne sont pas considérées comme un prolongement de l'établissement. Le Synhorcat précise que les professionnels ne sont donc pas obligés de fermer leur établissement pour permettre à leurs clients de fumer sur les terrasses ouvertes. Seuls les établissements désirant ouvrir complètement leur terrasse fermée pour y accueillir des fumeurs devront la séparer par une cloison du reste de l'établissement.

Pascale Carbillet

→ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit et réglementation en CHR (baisse de la TVA inclus)' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Taux horaire minimum conventionnel

8,92 €

Taux horaire Smic

8,86 €

Valeur du repas

3,31 €

Plafond Sécu.

2 885 €

Indice du coût de la construction

1 517

Révision : + 5,71 %

Renouvellement :

+ 33,19 %

(2^e trimestre 2010)

Taux de chômage

9,7 %

(2^e trimestre 2010)

lhotellerie-restauration.fr

In Extenso
experts-comptables

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

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

Deloitte.

www.inextenso.fr





COISPLET DEBOFFLE
RESTAURATION INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE

1 Un service complètement gratuit

Un secteur de collecte qui couvre l'ensemble de la France

2 La garantie que toutes les huiles collectées sont dirigées vers des filières de biolubrifiant et biocarburant

3

Le Moulin de Concé
77290 - COMPANS
Tél. 01.40.26.10.27 Fax: 01.40.27.99.74
E-mail: coispletdeboffle@aol.com
www.coispletdeboffle.com



Automatismes
Accessoires
Sanitaires Inox

SUPRATECH. Tél. 02 47 92 23 31. Fax 02 47 92 84 71. info@autosanit.com



Labelisés :
Clef Verte,
Ecolab,
HQE...

NOLFAX
Produit naturel

Ne respirez plus n'importe quoi, respirez propre

Mettez fin à toutes les mauvaises odeurs

Certifié "protection de l'environnement" par le laboratoire officiel du Ministère de la consommation

Une plaque aromatique se déclipse sous son film pour l'entretien à froid

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



LA SOLUTION POUR VENDRE vos chambres sur internet

Reservit
hotel

Le bouton qui fait la différence sur votre site internet

it interface technologies

Retrouvez toutes les IT-solutions sur www.interface-tech.com



Mobilier pour Hotel Restaurant
Bar et Collectivité
Intérieur et Extérieur

Hôtel PRO

Aménagement pour espace extérieur
Terrasse, bar, piscine

WWW.hotelpro.fr

Groupes Julien-Sica

Tél: 05 63 62 10 10 Fax: 05 63 62 10 11 e-mail: julien-s@julien-s.com

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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Le contingent d'heures supplémentaires dans les CHR

Pourriez-vous me préciser ce qu'a changé l'avenant de décembre 2009 au sujet du contingent d'heures supplémentaires, lorsque ce dernier n'a pas été fixé par accord d'établissement ? J'ai lu des informations contradictoires. Merci beaucoup pour votre réponse.

Clarasf

L'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 n'est pas venu modifier la réglementation relative à la durée et au temps de travail, et par conséquent le régime des heures supplémentaires dans les CHR. L'accord, applicable depuis le 1^{er} mars 2010, est venu instaurer des avantages sociaux pour les salariés en contrepartie à la baisse de TVA. Il a notamment mis en place une prime TVA, une revalorisation de la grille de salaire, une mutuelle frais de santé (en cours de négociation), des jours fériés supplémentaires. Pour connaître la réglementation applicable aux heures supplémentaires et plus particulièrement au contingent des heures supplémentaires, il faut se référer à l'article 5.3 de l'avenant n° 2 du 5 février 2007. Celui-ci prévoit que "les dispositions du 5) de l'article 21 de la convention collective du 30 avril 1997 sont annulées et remplacées par les dispositions suivantes. Le contingent d'heures supplémentaires, excluant les heures supplémentaires compensées en temps, utilisable sans avoir de recours à l'autorisation de l'inspection du travail, est ainsi fixé à :

- 360 heures par an pour les établissements permanents ;
- 90 heures par trimestre civil pour les établissements saisonniers."

Maintenant, il faut également savoir quelle est

l'incidence de la loi du 20 août 2008 portant rénovation de la démocratie sociale et réforme du temps de travail sur la fixation du contingent annuel. Ce dernier est avant tout fixé par accord collectif. La loi permet de le faire directement par accord d'entreprise ou d'établissement. À défaut de telles dispositions négociées au niveau de l'entreprise, on applique celui fixé par la convention collective. Donc, en l'absence d'accord collectif (d'entreprise ou de branche), le volume du contingent est fixé à 220 heures (article D. 3121-14-1 du code du travail). En outre, la loi précise aussi que les contingents fixés par une convention collective de branche ou un accord d'entreprise conclu avant son entrée en vigueur sont toujours applicables. En conséquence, le volume de contingent fixé par l'accord du 5 février 2007 est toujours en vigueur. Lire la suite de cette discussion avec le code 12870 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

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

Il faut au minimum 100 chambres avec un coin cuisine pour être classé en résidence de tourisme

Je suis en train monter un projet d'hébergement touristique haut de gamme en respectant au minimum le cahier des charges pour un classement 4 voire 5 étoiles : un ensemble de 18 bungalows de 1, 2 ou 3 chambres, avec salon, une ou 2 salles de bains par bungalow, sans cuisine, et un jacuzzi sur chaque terrasse. Dois-je absolument faire classer ce projet en hôtel de luxe ou en résidence de tourisme haut de gamme ?

Dominikben

L'article D.321-1 du code du tourisme définit que "la résidence de tourisme est un établissement commercial d'hébergement classé, faisant l'objet d'une exploitation permanente ou saisonnière. Elle est constituée d'un ou plusieurs bâtiments d'habitation individuels ou collectifs regroupant, en un ensemble homogène, des locaux d'habitation meublés et des locaux à usage collectif. Les locaux d'habitation meublés sont proposés à une clientèle touristique qui n'y élit pas domicile, pour une occupation à la journée, à la semaine ou au mois. Elle est dotée d'un minimum d'équipements et de services communs. Elle est gérée dans tous les cas par une seule personne physique ou morale." Les normes et la procédure de classement pour des résidences de tourisme sont définies dans un arrêté du 4 juin 2010. Ce texte prévoit un pré-requis, c'est-à-dire une condition minimale à remplir pour demander à être classé en résidence de tourisme : il faut disposer d'une capacité minimale de 100 lits (personnes susceptibles d'être accueillies). Condition que vous ne remplissez pas.

En outre, le critère de classement n° 57 prévoit la présence d'une cuisine ou d'un coin cuisine dans les chambres. Cet élément est un critère obligatoire, qui rapporte 5 points, auquel il faut rajouter les équipements minimaux, prévus aux n° 58, 59, 60 et 61 et qui apportent 8 points de plus. Sans parler des équipements complémentaires considérés comme des critères optionnels mais pouvant devenir des critères obligatoires à partir d'un certain niveau de classement. Ces éléments montrent bien l'importance du coin cuisine dans les résidences de tourisme.



À la lecture de ces informations, c'est bien dans la catégorie hôtel de tourisme que vous devez postuler. Quant au choix entre 4 ou 5 étoiles, il faut veiller à bien remplir tous les critères demandés. Sans parler de la politique commerciale que vous souhaitez mettre en place. Il vaut mieux avoir un bon établissement 4 étoiles, que d'être classé 5 étoiles mais avec tout juste les minimas requis. **NB :** L'appellation résidence hôtelière n'a aucune définition légale et ne correspond à rien. Le terme consacré, défini et repris par les textes officiels, est celui de résidence de tourisme. Lire la suite de cette discussion avec le code 13077 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit et réglementation en CHR (Baisse de la TVA inclus)' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Le service au verre ne dispense pas de présenter les 10 boissons non alcoolisées

Je souhaite servir des sodas au verre : dois-je exposer mes grandes bouteilles en plastique ou existe-t-il un autre moyen de présenter les boissons que je vais servir ?

Isavy

L'obligation de présenter des boissons non alcoolisées dans un débit de boissons est prévue par l'article L.3323-1 du code de la santé publique. Selon cet article, il est obligatoire, dans tous les débits de boissons, de procéder à l'étalage de boissons non alcoolisées qui sont mises en vente dans l'établissement.

L'étalage doit comprendre au moins 10 bouteilles ou récipients et présenter, dans la mesure où le débit est approvisionné, au moins un échantillon de chaque catégorie de boissons suivantes :

- jus de fruits, jus de légumes ;
- boissons au jus de fruits gazeuifiées ;
- sodas ;
- limonades ;
- sirops ;
- eaux ordinaires gazeuifiées, artificiellement ou non ;
- eaux minérales gazeuses ou non.

Cette obligation a été instaurée afin de rappeler aux consommateurs qu'un débit de boissons n'est pas exclusivement réservé aux boissons alcoolisées et que l'on peut aussi y trouver des boissons non alcoolisées. Mais rien dans les textes ne dit que vous

devez présenter uniquement des petites bouteilles. En conséquence, si vous ne disposez que de grands formats de boissons non alcoolisées, ce sont ceux-ci que vous devrez exposer.

Je vous rappelle en outre que les sanctions pour le non-respect de cette présentation sont prévues par l'article R.3351-2 du code de la santé publique, qui prévoit que "le fait pour un débitant de boissons à consommer sur place de ne pas avoir installé un étalage de boissons non alcooliques mises en vente dans son établissement dans les conditions prévues à l'article L.3323-1 est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4^e classe". Ce qui représente une amende d'un montant de 750 € pour une personne physique et de 3 750 € pour une personne morale, c'est-à-dire si vous exploitez votre débit de boissons au travers d'une société. Lire la suite de la discussion avec le code **12973B** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit et réglementation en CHR (baisse de TVA inclus)' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Il est obligatoire d'avoir une personne présente la nuit dans un hôtel

J'aimerais savoir s'il y a obligation d'avoir du personnel présent jour et nuit dans un hôtel ? J'ai entendu parler de gérants qui ont été inquiétés suite à un incendie dans leur hôtel parce qu'ils n'étaient pas présents au moment des faits. Que dit la loi à ce sujet ?

Marie Nancy

Il y a une obligation de présence permanente de nuit comme de jour dans les hôtels, conformément à la réglementation sur la sécurité incendie. Cette présence peut être assurée par un salarié ou par vous-même. Le texte qui impose cette obligation va dépendre de la catégorie de votre établissement. Selon la capacité d'accueil de votre hôtel, il est classé entre la 5^e catégorie (moins de 100 personnes) et la 1^{re} catégorie (plus de 1 500 personnes).

Pour les établissements hôteliers de 5^e catégorie, il faut se référer à l'article PE27 du règlement du 25 juin 1980 qui impose l'obligation d'avoir un membre du personnel ou un responsable (c'est-à-dire vous-même) présent en permanence dans l'établissement, y compris la nuit. Un arrêté du 24 juillet 2006 est venu renforcer les règles de sécurité incendie pour les établissements de 5^e catégorie. L'article PO3 stipule en effet que cette obligation de permanence doit être assurée dans un local doté soit d'un tableau de signalisation, soit d'un report d'alarme. La personne présente n'est pas obligée de rester dans ce local, à la condition de rester dans l'établissement et de disposer d'un renvoi de l'alarme sur un récepteur autonome

d'alarme.

En outre, il est précisé que les câbles électriques utilisés pour le système d'alarme doivent :

- être indépendants des autres canalisations électriques ;
- être éloignés des autres appareils électriques ;
- ne pas traverser de locaux à risques particuliers ou être protégés par des parois coupe-feu de degré 1 heure.

Ce texte impose aussi une formation obligatoire pour le personnel qui assure la permanence. Il doit participer deux fois par an à des séances d'instruction et d'entraînement compatibles avec les conditions d'exploitation, tenant compte, le cas échéant, de son rythme saisonnier.

Pour les établissements de la 4^e à la 1^{re} catégorie, cette obligation existe aussi, mais sur la base d'autres textes réglementaires. Lire la suite de la discussion avec le code **13211B** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

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

La convention collective n'accorde pas de jours pour déménager

Comment est décompté un jour pris par un salarié pour déménager ?

Loic



Le jour d'absence rémunéré pour cause de déménagement n'est pas réglementé par la loi, mais par les accords collectifs ou conventionnels.

L'article 25-1 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997, relatif aux congés pour événements familiaux, n'accorde pas de jour d'absence rémunéré pour déménager.

Par conséquent, si vous déménagez en dehors de votre repos hebdomadaire, vous devez demander à votre employeur l'autorisation de vous absenter et négocier avec lui la manière dont ce jour vous sera décompté. Vous pouvez demander à prendre un jour de congé payé ou prendre un jour de congé sans solde. Lire la suite de la discussion avec le code **13157B** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

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

SUR LA ROUTE DE L'EXCELLENCE

Franck Riboud parrain de la 18^e promotion de l'Institut Paul Bocuse

Lyon (69) 110 étudiants ont reçu leur diplôme des mains du président-directeur général de Danone sur la scène de l'Auditorium Maurice Ravel.

J'ai choisi comme thème de cette soirée le ressourcement. Je pense à la gentillesse, aux efforts que vous allez déployer pour être constamment gentils avec vos clients stressés, des malades que vous devrez soigner, déclare

Franck Riboud aux étudiants dans un discours plein d'humour. Ils viendront chez vous se ressourcer. Si l'on connaît Danone pour les produits de l'agroalimentaire ou les eaux, le cœur du groupe se trouve à Évian où nous avons deux petits établissements, l'Hôtel Royal et l'Hôtel Hermitage. On appelle ça la maison de famille. C'est là qu'on va se ressourcer." Les étudiants ont fait une ovation à leur parrain qui leur a donné quelques conseils : "Restez vous-mêmes ! On n'a jamais vu quelqu'un réussir sans rester lui-même, à l'exception des acteurs." Un parrain qui les a félicités pour leur diplôme : "C'est important parce que cela vous donne confiance. Vous construisez votre avenir sur une réussite."

Président de l'Institut Paul Bocuse depuis douze ans, **Gérard Pélisson** a lui aussi encouragé les jeunes diplômés en licence, master et doctorat, qui sont en partenariat avec l'IAE de l'université de Lyon III. "Vous êtes le fer de lance de l'industrie du tourisme. Vous avez choisi des métiers d'avenir. Ce soir, vous recevez un passeport de qualité qui vous ouvrira des portes. Vous allez prendre de plus en plus de responsabilités. Visez l'excellence. La difficulté n'est pas d'être excellent une fois, mais tous les jours". **Hervé Fleury**, directeur



Franck Riboud, Gérard Pélisson et Hervé Fleury avec les étudiants sur la scène de l'Auditorium Maurice Ravel.

de l'École de management hôtellerie restauration & arts de la table d'Écully (69) et maître de cérémonie, a salué à son tour les "ambassadeurs d'un art de vivre", mais aussi la passion, la courtoisie, l'ardeur au travail qui animent ces jeunes qu'il connaît bien.

Hommage à un étudiant décédé

La cérémonie, véritable spectacle élaboré par les élèves avec leur professeur d'expression scénique, a été suivie par 1 200 personnes, les familles des jeunes (20 nationalités représentées), d'anciens élèves, des personnalités de la profession... La remise du diplôme en main propre par le parrain fut riche en émotion. Les jeunes et l'équipe enseignante ont rendu un hommage poignant à un étudiant, **Baptiste**, décédé quelque temps plus tôt d'un accident de la route. Un vrai moment de communion.

Paul Bocuse n'assistait pas à la soirée mais avait rejoint les récipiendaires le matin même pour une photo souvenir. Une grande journée pour la promotion 2010 Franck Riboud.

Nadine Lemoine

L'Institut Paul Bocuse à Shanghai

Gérer un restaurant-école dans le cadre de l'Exposition universelle de Shanghai, c'est le défi relevé par l'Institut. 24 étudiants d'Écully ont formé et coaché 120 homologues chinois pendant toute la durée de l'Exposition universelle. 20 000 couverts servis et une expérience unique.



© PASCAL MURADIAN

Créez et traduisez vos cartes & menus en quelques minutes avec



Menu DESIGNER est aujourd'hui le logiciel d'édition et de traduction de cartes et menus le plus performant sur le marché. Il offre en standard tous les éléments nécessaires à la création, traduction, impression et diffusion de vos cartes ou menus.

- Traduction des cartes/menus en 7 langues
- Plus de 100 fonctions spécifiques à la création de cartes et menus
- Plus de 10 000 ressources (images, cadres, modèles ...) vous permettent d'agrémenter vos présentations
- Création automatique via un assistant qui vous guide pas à pas dans votre carte en quelques clics
- Mais aussi une mise en page manuelle simple et puissante par "glisser-déposer"

250€ HT
soit 299€ TTC

Contactez-nous au
04 92 28 26 60
www.mdb-multimedia.fr

Logiciel pour Windows XP & Windows VISTA

MdB multimédia
Parc technologique d'Argile
118 avenue de la Quiléra
06370 Mouans-Sartoux

MdB multimédia
Espace Clichy
38 rue Mozart
92587 Clichy Cedex
mdb@mdb-multimedia.fr

MdB multimédia
Les allées François Truffaut
17 rue Denise Grey
38550 Saint Maurice l'Éclair

LA FINALE AURA LIEU À PARIS LE 24 NOVEMBRE

Challenge Accor de l'alternance en Paca

Le groupe a fait escale à l'école hôtelière de Provence pour organiser cette compétition interne régionale.

Pour le groupe Accor, l'alternance constitue une manière de former des jeunes à sa culture d'entreprise et de sélectionner ses futurs collaborateurs. Pour mettre à l'honneur ses apprentis et contrats de professionnalisation, il organise le Challenge national de l'alternance dans les métiers de la réception, de la salle, des étages, de la technique, du bar et de la cuisine. Cette année, 143 jeunes participent aux 6 épreuves en région Paca. Au niveau national, 32 seront sélectionnés pour la finale à Paris, le 24 novembre. Pour la première fois, la finale régionale se déroulait dans les locaux de l'école hôtelière de Provence. Un choix motivé, selon **Audrey Diné**, directrice de l'établissement, par "un partenariat très actif avec le groupe Accor".

Trois jeunes sélectionnés

Au terme des épreuves, trois jeunes ont été sélectionnés dont **Gwendoline Macedonia**, 21 ans, en 2^e année de BTS à l'école hôtelière de Provence et en contrat d'alternance au Pullman Marseille Aéroport, dans la catégorie réception. Le jury a également retenu **Alicia Crenet**, 16 ans, en CAP service hôtelier à l'école hôtelière d'Avignon et en poste au Novotel d'Avignon Nord dans la catégorie étage. Enfin, **Quentin Gallois**, en BTS au CFA du lycée hôtelier de Marseille, est sélectionné dans la catégorie salle. Il est en poste au Grand Hôtel du Roy René à Aix-en-Provence.

Dominique Fonsèque-Nathan

Les participants à la finale Provence. Au centre, les gagnants, **Gwendoline Macedonia**, **Quentin Gallois** et **Alicia Crenet**, avec **Sylvie Guerville**, responsable régionale formation Accor, et **Valérie Elbaz**, école hôtelière de Provence.



Les élèves du lycée Jean-Baptiste Darnet à la recherche du terroir

Saint-Yrieix-la-Perche (87) Une opération de valorisation des produits locaux a été lancée à destination des élèves de l'établissement professionnel le 21 octobre.

Des élèves du lycée professionnel **Jean-Baptiste Darnet**, à Saint-Yrieix-la-Perche dans la Haute-Vienne, se lancent avec leurs enseignants dans un projet de mise en valeur du terroir limousin. En partenariat avec des producteurs de la région, des artisans et des restaurateurs, à travers plusieurs itinéraires, jeux ou applications, "l'objectif est de sensibiliser nos apprenants aux valeurs du terroir qui les entoure, confirme la direction de l'établissement, en les incitant à agir de manière responsable dans la ligne du développement durable."

Un programme a été élaboré à l'intention des élèves des cycles BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie, CAP agent polyvalent de restauration et assistant technique en milieu familial et collectif et baccalauréat professionnel.



Il les invite à recenser, reconnaître et choisir des viandes, légumes et fruits du bassin arézien. Ils auront ensuite à les mettre en valeur à travers des recettes, des marchés, des dégustations, tout en s'intéressant aux notions de commerce équitable et d'éco-consommation.

L'opération a été lancée le 21 octobre, sur le campus du lycée, avec un marché artisanal : porc cul noir, veau de

Les élèves du lycée Jean-Baptiste Darnet, sensibilisés au développement durable et aux produits du terroir.

Saint-Yrieix, pommes Golden, châtaignes... Les travaux de recherche et de réflexion, la valorisation, l'invention culinaire seront au cœur de la deuxième partie qui se déroulera de novembre à mars, avant la clôture fixée début avril 2011.

"Tout ceci à un coût, révèle la direction, estimé à 2 800 €, financé par les collectivités, le lycée, et nos partenaires." Du côté des professionnels aréziens, on se félicite de l'initiative. Ainsi de **René Maury**, patron de l'Auberge du cheval blanc, qui se déclare "prêt à aider de tous (s)es moyens ces jeunes déjà amoureux de leur futur métier, et déjà responsables".

Jean-Pierre Gourvest

Sept grands chefs accompagnent les Apprentis d'Auteuil

La Loupe (28) À l'initiative de Jean-Jacques Torcheux, formateur au lycée Notre-Dame, sept chefs ont organisé un dîner de prestige au Château des Vaux pour valoriser les compétences d'une quarantaine de jeunes.

Sept grands noms de la restauration française ont conçu et réalisé un dîner d'exception au profit des Apprentis d'Auteuil, le 21 octobre dernier au Château des Vaux à La Loupe. Ces sept chefs ont encadré une quarantaine de jeunes en formation en hôtellerie-restauration afin de mettre en lumière leurs compétences. La soirée a accueilli 96 convives, en majorité des acteurs économiques de la région Centre-Bourgogne. Le menu de ce 'dîner des chefs' a été composé et réalisé par **Laurent Clément** (Le Grand Monarque, Chartres), **Stéphane Gaborieau** (Le Pergolèse, Paris), **Bruno Letartre** (La Vieille Maison, Chartres), **Camille Lesecq** (Le Meurice, Paris), **Gérald Biremont** (enseignant boulanger, Blois), **Ludovic Richard**, (enseignant boulanger, Priziac) et **Silvio Roussette** (Château d'Esclimont, Saint-Symphorien-le-Château). L'initiative a été coordonnée par **Jean-Jacques Torcheux**, formateur en cuisine au lycée professionnel Notre-Dame à La Loupe. Les Apprentis d'Auteuil est un centre de formation qui accueille des jeunes en grandes difficultés sociales, scolaires ou familiales.



La préparation du dîner avec les chefs et les Apprentis.

Jean-Jacques Talpin

2^e édition du trophée L'Huile d'olive à l'école des chefs

Lancé par l'Association française interprofessionnelle de l'olive avec le soutien de l'Union européenne et de FranceAgriMer, le trophée gastronomique L'Huile d'olive à l'école des chefs est parrainé par cinq chefs cuisiniers : **David Bève** (N'autre monde à Lille), **William Frachot** (L'Hostellerie du chapeau rouge à Dijon), **Rachel Gesbert** (La Fontaine aux perles à Rennes), **Jérémy Morin** (Le Métropolitain à Toulouse) et **Mathieu Viannay** (La Mère Brazier à Lyon). L'épreuve consiste à élaborer un menu original à base d'huile d'olive vierge extra, en tenant compte de critères gustatifs, esthétiques, nutritionnels et budgétaires et en utilisant des huiles d'olive vierge extra différentes - parmi quatre imposées - pour chacun des plats. Lors de la finale, les élèves sélectionnés réaliseront leur menu devant un jury.

Hélène Binet

Les sélections régionales se dérouleront en février 2011 et la finale aura lieu fin mars à Paris.

Inscriptions et renseignements sur le site www.lhuiledolivealecoledeschefs.com.

Le lycée Hôtelier Sainte-Thérèse a 20 ans

La Guerche-de-Bretagne (35) Professeurs et anciens élèves se sont retrouvés le 1^{er} octobre dernier pour fêter l'anniversaire du lycée hôtelier.

Pour célébrer ses vingt ans, le lycée hôtelier Sainte-Thérèse a choisi le 1^{er} octobre, fête de sa sainte patronne. Environ 200 anciens élèves sont venus pour remercier **Joseph Le Gal**, premier directeur de l'établissement, et **Gérard Blot**, directeur depuis sept ans, pour leur "bienveillance" et leur "rigueur". Les élèves de la première promotion se rappellent les avoir aidés à installer le mobilier pour la rentrée 1990. À l'époque, il n'y avait qu'une cinquantaine d'élèves, contre 212 en 2010, mais le lycée a su garder cette ambiance familiale. Les professeurs ont aussi montré leur attachement au lycée en créant un cocktail Sainte-Thérèse et plusieurs sculptures sur glace. **Véronique Brégeon**, propriétaire de l'hôtel 4 étoiles Lecoq-Gadby à Rennes, a félicité le lycée pour avoir "donné envie aux jeunes de se dépasser".

Sainte-Thérèse propose un CAP cuisine, un bac pro restauration et des mentions complémentaires en desserts de restaurant, et en accueil-réception (anglais et chinois).

Julie Durand

WWW.LYCEEHOTELIER.COM



Modules de formation continue

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

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

LE CORDON BLEU
Établissement d'enseignement supérieur privé
8, rue Léon Delhomme 75015 Paris
+33 (0)1 53 68 22 50
paris@cordobleu.edu

lcbparis.com

en Cuisine

Influences internationales
Cuisine légère et naturelle
Cuisine moderne étoilée



& en Pâtisserie

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



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

CUISINIERS SANS FRONTIÈRES

La Fédération mondiale des cuisiniers inaugure un programme humanitaire

Le lancement a eu lieu en grande pompe, le 20 octobre 2010, à l'Hôtel des ministres de Bercy.



Gissur Gudmundsson, le président de la Fédération mondiale des cuisiniers, lors du lancement du programme 'Cuisiniers sans frontières'.

En présence du secrétaire d'État au Tourisme **Hervé Novelli** et de nombreux professionnels, le président de la Fédération mondiale des cuisiniers, **Gissur Gudmundsson**, a officiellement lancé le programme humanitaire Cuisiniers sans frontières (World Chefs Without Borders, ou WCWB). Fondée en octobre 1928 à la Sorbonne, la Fédération mondiale des cuisiniers regroupe des associations dans 93 nations membres et représente plus de 10 millions de chefs. Depuis longtemps engagée dans la lutte contre la pauvreté et la famine, la Fédération a voulu aller plus loin avec ce projet d'aide humanitaire. "La générosité est la base même du métier de

cuisinier, a déclaré Gissur Gudmundsson. Je crois réellement que nous, les chefs cuisiniers, devrions toujours être prêts à apporter notre aide et notre soutien à tous ceux qui en ont besoin. Je sais également que le fait d'arriver le premier sur le terrain nécessite plus que le seul don de cuisiner. C'est pourquoi nous avons mis en place un programme à quatre niveaux pour assurer le succès d'un plan stratégique complet à long terme, de portée internationale."

Fournir de la nourriture et de l'eau potable aux plus démunis

WCWB est une initiative qui ne fait aucune discrimination raciale, religieuse, sexuelle, politique... et qui collabore avec l'ensemble des organisations d'entraide. Le but de ce programme est de sauver des vies, de soulager la souffrance et de restaurer la dignité et les droits humains élémentaires en fournissant de la nourriture et de l'eau potable aux plus démunis. Ainsi, WCWB va employer du personnel à plein temps, au siège social, afin d'assurer la mise en place du programme, la collecte des fonds, la communication sur les résultats et les développements mondiaux.

Julie Gerbet

WWW.WACS2000.ORG

SOUS LA HOULETTE DE DANIEL ATINAULT

Les Restaurateurs de France normands en assemblée générale

Concours des Jeunes Talents, Omnivore Food Festival, salon de l'Agriculture, Festival des AOC... l'association sera sur tous les fronts en 2011.

Claude et Claudine Giard, propriétaires du Marquis de Tombelaine à Champeaux (77), ont accueilli cette année l'assemblée générale des Restaurateurs de France (RdF), région Normandie. Une matinée de travail au cours de laquelle les professionnels ont évoqué le titre de Maître restaurateurs et confié à **Roger Bellier**, vice-président de RdF Normandie et président de l'Umih Orne, la mission de se rapprocher de la récente Association française des maîtres restaurateurs pour travailler avec ses membres sur l'évolution du titre. À l'ordre du jour également, le concours des Jeunes Talents RdF qui portera, en 2011, sur la cuisine et le service. "L'objectif de ce concours est de développer la lisibilité de notre label et de renforcer sa

notoriété", a rappelé **Daniel Atinault**, président de l'association normande, qui a confirmé la participation de l'organisation au salon Omnivore Food Festival de Deauville en février 2011. Un mois qui s'annonce chargé avec deux autres rendez-vous : le Festival des AOC à Cambremer, dans le Calvados, et le salon de l'Agriculture à Paris. Dans la visée encore, le programme Normandie 2011, qui va célébrer le 1100^e anniversaire du duché de Normandie. Événement auquel les professionnels souhaitent se rallier et qui sera émaillé d'animations culturelles et touristiques, d'avril à octobre prochains. Une réunion marquée aussi par la l'élection d'un nouveau trésorier, **Patrick Duret**, patron de La Citadelle à Granville, dans la Manche. Sy. S.



Daniel Atinault (à gauche de la bannière). Une réunion à laquelle participait aussi Françoise Leroy (au 1^{er} plan à droite) qui vient d'être réélue à la présidence de l'Umih Manche.

30 NOUVEAUX CONCIERGES TOUS LES ANS

Lionel Lorens, président des Clefs d'or : "Il y a de l'avenir dans le métier de concierge"

En congrès national à Marseille, les membres de l'association des concierges ont réfléchi sur l'avenir de la profession. Rencontre avec Lionel Lorens, président élu au printemps.

Propos recueillis par Dominique Fonsèque-Nathan

L'Hôtellerie Restauration : Vous avez demandé à vos adhérents d'imaginer l'hôtellerie en 2030. Le concierge y aura-t-il toujours sa place ?

Lionel Lorens : Le futur sera plus technologique, plus axé sur les NTIC [nouvelles technologies de l'informations et de la communications, NDLR]. Notre métier devra s'y adapter mais il ne disparaîtra pas. Internet a révolutionné le métier. Il y a dix ans, le travail d'un concierge démarrait quand le client arrivait à

l'hôtel. Maintenant, ce dernier prépare son séjour longtemps à l'avance, en envoyant des e-mails au concierge. Résultat : la création d'un poste de concierge 'back-office' chargé de traiter ces e-mails.

Le métier recrute-t-il ?

En France, compte tenu des départs à la retraite et de l'ouverture de très nombreux hôtels de luxe et de palaces, on recrute environ trente concierges par an. Il y a de l'avenir dans ce métier, notamment pour les membres des Clefs d'or - qui regroupent 80 % des concierges.

Vous avez initié une formation professionnelle d'établissement au lycée d'Occitanie de Toulouse. Quels sont vos projets pour cette filière ?

Il s'agit d'une formation en alternance qui correspond parfaitement aux besoins de la profession. À tel point qu'il y a trop d'offres de stages ! Nous souhaitons monter en gamme et l'ouvrir de préférence aux post-BTS.

Quelle est la place des femmes dans le métier ?

Elle est encore minoritaire. Nous en comp-



Lionel Lorens, président de l'association, et Djamilia Khanfri (Sofitel Vieux Port), future Clef d'or et organisatrice du congrès annuel.

tons 60 sur 420 Clefs d'or. D'ici cinq ans, elles devraient être une centaine. Nous sommes loin des 50 % de femmes concierges comme aux États-Unis. C'est une question de culture mais pas seulement le travail de nuit était interdit aux femmes il y a peu encore. Mais les choses changent vite.

UNION NATIONALE DES CONCIERGES D'HÔTELS CLEFS D'OR FRANCE
12 RUE CAMBON · 75001 PARIS
TÉL. : 01 42 60 77 57
WWW.CLEFSOR-FRANCE.ORG/
CAMBON@CLEFSOR-FRANCE.ORG

Contact Hôtel
33 Boulevard Victor Hugo
10000 TROYES
TEL. 03 25 45 98 87
Fax 03 25 82 19 43

1990-2010
20 ans !
Une volonté
d'indépendance,
une véritable
image de
professionnels
indépendants
qui surpassent
sur les
années !

+ 255 hôtels indépendants sur toute la France
Une démarche Qualité Interne reconnue par la Direction
du Tourisme avec la licence de la Marque Qualité Tourisme
Une ligne de Produits siglés primée Establi, en faveur
du développement durable
Un site portail dynamique www.contact-hotel.fr
Une centrale de Réservation avec Call Center
Un guide papier national édité 2 fois par an soit plus de 130 000 ex.
200 000 pages de photos rembourrées sur 2000 !
Une centrale d'Achat et un Réseau de fournisseurs privilégiés
des plus compétitifs
Une centralité avec les grandes Compagnies d'Assurances
et les assurances de voyages
Un service Développement dynamique et précis
Une équipe efficace, motivée, prête à servir un client.

Retrouvez-nous
Hall 3 Stand C 027
à Equip'Hotel

www.contact-hotel.fr info@contact-hotel.com

LE GROUPE TOURNIER : 4 HÔTELS ÉQUIPÉS 'YOURCEGID HÔTEL RESTAURANT'

Cette nouvelle marque regroupe l'ensemble des solutions Hôtellerie et Restauration de Cegid. Différentes offres permettent de répondre aux besoins de tous types d'établissements quelle que soit leur taille.

Valérie Mansis, directeur de l'hôtel Saint Roch 4* luxe à Courchevel (73) nous livre les motivations et les choix du groupe Tournier.

www.cegid.fr/chr
chr@cegid.fr



Le groupe Familial d'hôtellerie de luxe et de restauration, le groupe Tournier a opté pour la société Cegid et son offre progicielle **Cegid WinHôtel**⁽¹⁾, **Cegid WinRestau**⁽¹⁾ pour l'exploitation des ses hôtels. Initialement installée en 2006 à l'hôtel Saint Roch par la société GD Informatique⁽²⁾, cette offre s'est étoffée de nouvelles technologies et fonctionnalités et équipe aujourd'hui 4 hôtels du groupe :

- L'hôtel Saint Roch, 4* luxe à Courchevel de 24 chambres, suites et appartements, un restaurant gastronomique, un bar, un spa.
- L'hôtel Saint Joseph, 4* luxe à Courchevel de 16 chambres, suites et appartements, un restaurant italien, un restaurant asiatique, un bar.
- L'hôtel le Paddock, 2* à Courchevel de 34 chambres et le bar "l'Equipe".
- L'hôtel Saint Amour, 4* à Saint Tropez de 28 chambres et suites, un restaurant asiatique et provençal, un bar.

Quels avantages avez-vous retirés de l'informatisation de l'hôtel Saint Roch ?

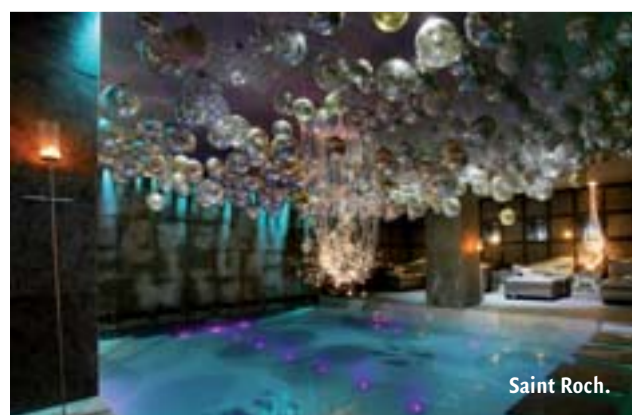
"Le passage à l'hôtel Saint Roch d'une gestion manuelle à une gestion informatisée (6 postes de travail) avec WinHôtel et WinRestau nous a apporté **la visibilité sur nos activités, la connaissance de nos clients, des analyses commerciales, des contrôles, des indicateurs, des tableaux de bord, véritable aide à la décision et suivi de notre activité**. La souplesse, l'efficacité et la facilité de prise en main du produit ont été décisives pour l'équipement de nos autres établissements".

Comment caractériseriez-vous votre solution logicielle ?

"Une solution efficace et intuitive qui s'est parfaitement adaptée à nos besoins, à la diversité et aux particularités de nos hôtels. Nous apprécions tout particulièrement la facilité d'utilisation des logiciels tant au niveau du paramétrage que dans leur utilisation quotidienne par nos équipes permettant une prise en main rapide et efficace. La convivialité des écrans, les messages de contrôle guident l'utilisateur et rendent le système très intuitif ce qui représente un véritable gain de temps pour la formation de notre personnel".

Quels ont été les apports et le choix de poursuivre avec Cegid ?

"Nous avons bien sûr changé d'interlocuteurs avec le passage de GDI à Cegid, mais nous avons gagné sur plusieurs terrains. La structure et l'organisation de Cegid nous ont fait bénéficier d'une forte écoute, un dialogue traduisant la compréhension de nos besoins dans la mise en place des solutions Cegid WinHôtel et Cegid WinRestau ainsi qu'une véritable gestion et suivi de notre projet d'informatisation. Un autre axe d'amélioration et de confort pour nos établissements est **la disponibilité des interlocuteurs et l'assistance téléphonique 7j/7j** qui n'existait pas auparavant. Face à ces



L'hôtel Saint Roch, 4* luxe à Courchevel de 24 chambres, suites et appartements, un restaurant gastronomique, un bar, un spa



points, nous avons trouvé en Cegid un partenaire efficace pour nous accompagner et répondre à nos attentes".

La qualité des progiciels

"La qualité et la robustesse des solutions Cegid WinHôtel et Cegid WinRestau sont également à souligner. **Nous n'avons jamais connu de problème de blocage ou de fiabilité de nos résultats sur nos différents hôtels**. Nous avons opté pour un paramétrage homogène ainsi qu'une standardisation de tous nos rapports sur nos établissements pour nous permettre d'effectuer analyses et comparatifs avec le maximum de facilité et d'efficacité".



Quelques points forts des solutions

Analyses commerciales et connaissance de nos clients ont permis une incontestable optimisation de nos ventes...

"Il nous était auparavant impossible d'optimiser le remplissage de nos hôtels car nous ignorions les sources de clients potentiels susceptibles de réserver dans nos établissements. **Avec Cegid WinHôtel, nous traçons aujourd'hui toutes les demandes de réservations ainsi que les canaux, sources de réservations et profils clients**. Ceci nous a permis d'identifier la demande client, d'affiner nos offres et d'optimiser notre remplissage.

Le module tarification automatique nous permet une gestion judicieuse de nos tarifs, souple et personnalisable en fonction de la période, de la saison et même du client assurant un meilleur contrôle et évitant ainsi des erreurs de facturation. Le planning clair et détaillé offre de nombreuses possibilités d'actions depuis ce dernier. Les rapports sont explicites, les statistiques lisibles et le tout est agrémenté de graphiques. **Le couplage avec Cegid WinRestau est également un avantage pour la facturation restaurant des**

clients hôtels. L'ajout d'un 7^e poste de travail nous permet de gérer les réservations du Paddock et du Saint Joseph directement depuis celui-ci. Les avantages des solutions nous apportent, un gain de temps, une analyse commerciale pertinente de notre activité, le contrôle de nos établissements, des éléments pour la prise de décision, le pilotage de nos activités et concourent au développement de notre groupe".

La souplesse du produit

"J'apprécie particulièrement **le transfert de mes bases de données des hôtels de Courchevel sur l'ordinateur portable que nous emmenons à Saint Tropez pour continuer à prendre des réservations** quand nos hôtels de montagne sont fermés et vice et versa. C'est enfantin et quel avantage !"

Quelles recommandations feriez-vous pour vos confrères ?

"La poursuite de l'équipement de nos établissements avec les solutions Cegid sont certainement la meilleure recommandation que je puisse faire à nos confrères. Ainsi nous équiperons prochainement l'hôtel des Saint Pères, 4* à Montagnole près de Chambéry d'une quinzaine de chambres, d'un restaurant et d'un bar des solutions Cegid WinHôtel et Cegid WinRestau particulièrement adaptées aux petits hôtels et petits groupes hôteliers comme le nôtre".



(1) Cegid WinHôtel et Cegid WinRestau deviennent Yourcegid Hôtel et Yourcegid Restaurant au sein de la nouvelle marque "Yourcegid Hôtel Restaurant".

(2) Cegid a fait l'acquisition de la société GD Informatique en avril 2008.

UN ÉTABLISSEMENT DU XIII^E SIÈCLE AUX NORMES ÉCOLOGIQUES EUROPÉENNES

Best Western Grand Hôtel français : doyen et pionnier

Bordeaux (33) Le 3 étoiles de 35 chambres n'est plus seulement le plus ancien de la cité, il est aussi le premier hôtel écolabellisé de Bordeaux. La remise du label européen écologique a été marquée par la présence du maire de la ville, Alain Juppé.

En remettant le label européen à **Frédéric Auriacombe**, propriétaire et directeur général de cette belle maison nichée au cœur du Bordeaux historique, **Stéphane Mathieu** de l'Afnor saluait le sans-faute de l'établissement au regard des critères écologiques du label. L'écolabel européen vient couronner un engagement de toujours dans la voie du développement durable. Frédéric Auriacombe a été à bonne école. Il se destinait à être agriculteur dans le Cantal avant de venir épauler ses parents en 1993. Naturellement, il prône le bon et l'authentique. Dans les mains de la famille Auriacombe depuis 1987, cet hôtel particulier du XVIII^e siècle, transformé en établissement hôtelier en 1870, figure dans le *Michelin* depuis la création du guide rouge. Si ses murs en pierre de taille et ses ferronneries d'art gardent l'empreinte du passé, les trois-



Frédéric Auriacombe entouré du maire de Bordeaux, **Alain Juppé**, et du responsable de l'AFNOR Sud-Ouest, **Stéphane Mathieu**.

que année nous nous attachons à restaurer une partie de l'établissement", indique Frédéric Auriacombe, à la tête d'une équipe de 14 salariés.

Depuis l'inscription de Bordeaux au patrimoine mondial de l'Unesco, la clientèle de tourisme prend un léger ascendant sur la clientèle d'affaires. Le bilan est de 82 % de TO de janvier à octobre 2010, pour un ticket moyen de quelque 116 E hors taxe, petit-déjeuner compris.

Brigitte Ducasse

quarts des chambres ont été rénovées dans un style contemporain, tout comme les salons d'affaires et la salle des petits-déjeuners où l'on savoure des produits frais, régionaux, bio et équitables. "Cha-

BEST WESTERN GRAND HÔTEL FRANÇAIS
12 RUE DU TEMPLE • 33 000 BORDEAUX
TÉL. : 05 56 48 10 35
WWW.GRAND-HOTEL-FRANCAIS.COM

UN PRINCIPE DE PLIAGE INÉDIT

La Voocard, un emballage publicitaire équitable pour la friandise du café

Cédric Peiffer a inventé la Voocard, un emballage publicitaire destiné aux friandises qui accompagnent le café et réalisé avec une démarche équitable.

Cédric Peiffer, 36 ans, est un intermédiaire d'un genre nouveau, issu du monde de la publicité, et dont la démarche repose sur le principe de la redistribution. Son invention, la Voocard, est un emballage publicitaire destiné à envelopper le chocolat ou l'accompagnement sucré offert par le restaurateur avec le café. Le principe étant que l'annonceur finance la campagne publicitaire. Cédric Peiffer achète le chocolat à des producteurs sélectionnés et fait réaliser la Voocard comportant l'annonce du client par un imprimeur certifié Imprim'Vert. Il don-

ne ensuite gratuitement le chocolat emballé aux acteurs CHR. Pour ces derniers, l'avantage est double : ils ne paient pas l'accompagnement café qu'ils offrent à leurs clients et bénéficient d'une animation commerciale.

"Je propose des produits sucrés d'accompagnement sans allergène, avec une traçabilité fiable, et qui mettent en valeur le café", explique Cédric Peiffer, qui s'approvisionne auprès de fournisseurs sélectionnés (Monbana pour le chocolat par exemple). "Pour la province, je traite avec des acteurs locaux", ou à des confiseurs indépendants. "Selon la volonté de l'annonceur, l'assemblage est réalisé dans un des établissements et service d'aide par le travail ou par les ateliers dans les prisons", poursuit l'intermédiaire. Dans le premier cas, le donneur d'ordre bénéficie d'une défiscalisation.



Cédric Peiffer avait remporté le Prix du public de l'affichage extérieur 2010 lors des Trophées Icona d'or.

encres utilisées végétales et sans aucun point de colle. Les séries peuvent aller de 5 000 à 300 000 pièces. L'entrepreneur compense les émissions de gaz à effet de serre générées par l'activité auprès de co2solidaire et travaille avec Vélotaxi pour les livraisons sur Paris.

Vendre le moment du café

Au mois de novembre, Cédric Peiffer lancera une campagne d'autopromotion de la Voocard en partenariat avec une trentaine d'établissements CHR parisiens, tous indépendants. Sur les 30 000 Voocards qui seront distribuées en une semaine, il proposera un jeu sondage sur les emballages, à consulter sur internet afin de mesurer la réactivité des clients. Dans le même temps, une opération sera lancée à Nantes et à Brest.

"Je propose aux marques d'offrir des chocolats à leurs clients en passant par les CHR. Je prends une commission sur l'ensemble du dispositif qui est uniquement à la charge de l'annonceur. Le moment du café est un moment particulier car les gens sont très réceptifs et plutôt détendus. C'est ce moment que je fais payer", précise-t-il. En projet pour 2011 : une voocard pour les produits salés d'apéritifs, des biscuits exempts d'arachide.

Lydie Ananastassion

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

QUALI CONSO

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

Avec des moyens simples et efficaces :

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

Un bilan personnalisé vous est offert.

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



EVOO
20 RUE VOLTAIRE • 93100 MONTREUIL
TÉL. : 01 48 70 47 05
WWW.EVOO.FR

Les kits de Bos Equipement



BEH@BOS-EQUIPEMENT.COM
WWW.BOS-EQUIPEMENT.COM
EQUIP'HÔTEL
HALL 3 - STAND G 084

Bos Equipement hôtelier met à disposition de ses clients un ensemble de services de qualité et de prestations sur mesure partout en France, pour l'équipement de tous types de résidence (mer, montagne ou campagne). Vaisselle, couverts, literie, linge, mobilier, petit électroménager... Bos Equipement réalise des kits correspondants à tous les budgets, du plus économique au plus haut de gamme. Les kits sont mis en carton par type d'appartement et livrés sur site. En option, la société propose la répartition dans les logements, le déballage et l'enlèvement des étiquettes.

Reprise de TransGourmet par le groupe suisse Coop

En rachetant les 50 % détenus jusqu'alors par le groupe allemand REWE, le groupe suisse Coop a pris le contrôle de 100 % des parts de TransGourmet SE. Coop renforce ainsi son engagement dans le B2B sur le marché du cash and carry et du foodservice livraison. Avec aujourd'hui plus de 21 000 employés, la holding TransGourmet réalise un chiffre d'affaires de 5,8 milliards d'euros. Ce qui en fait le 2^e acteur d'Europe dans le secteur. Le groupe TransGourmet compte les enseignes Howeg, Prodega-Growa CC, TransGourmet France, Fegro/Selgros et REWE FoodService qui opèrent actuellement en Suisse,



TRANSGOURMET

France, Allemagne, Pologne, Roumanie et Russie. Le groupe REWE a décidé de se focaliser désormais sur le commerce de détail et le tourisme. Les groupes Coop et REWE poursuivent néanmoins leur vaste partenariat stratégique ; la collaboration des deux entreprises restera intensive au sein de Coopernic. La reprise est prévue pour le 10 janvier 2011.

WWW.TRANSGOURMET.FR

Pescanova met en avant la queue de langouste de Cuba



Pescanova commercialise auprès des professionnels de la restauration des produits de la mer surgelés et propose de faire redécouvrir ce mois-ci un de ses produits 'star', la queue de langouste de Cuba. Disponible dans de nombreux calibres, elle offre de larges possibilités de mises en œuvre qui s'intégreront parfaitement dans les menus, avec un coût portion maîtrisé, un gain de temps et un service optimal.

WWW.PESCANOVA-PRO.FR

Parfumer autrement avec le sirop de safran d'Anjou

Original, le sirop de safran peut s'utiliser pour la préparation d'un kir avec du vin blanc sec, crémant, champagne ou cidre, pour changer du traditionnel kir au cassis.

Un filet de sirop peut également accompagner agréablement un fromage de chèvre jusqu'au dessert. La dose de référence est 0,1 g de safran pour 4 personnes (soit 45 stigmates). Cultivé en Anjou du sud, sur les côtes de l'Hyrôme à Che-



millé (49), aux abords des coteaux du layon, le safran a une action relaxante. Cette épice apporte une note suave à tous les mets. La société Tout Pour Les Papilles propose de déguster le safran d'Anjou sous forme de sirop, de chocolat ou de miel safrané. Bien d'autres produits sont disponibles sur le site en ligne ou en vente directe à la boutique.

WWW.TPLPFRANCE.COM
TÉL. : 02 41 87 55 83
FLOUBET@TPLPFRANCE.COM

Le batteur-mélangeur RM8 de Robot-Coupe

Robot-Coupe, spécialiste de la préparation culinaire, lance cette année un nouveau produit, le batteur mélangeur RM8. Compact et transportable, le RM8 réalise à merveille toutes les préparations salées ou sucrées de type blancs en neige, chantilly, beurre pommade, pain, brioche, purée de pommes de terre, mélange de farces, cakes salés, etc. Ses 5 points forts. Une capacité de cuve de près de 8 l peut pétrir jusqu'à 4 kg de pâte à pain. Puissance : il est doté d'un moteur asynchrone industriel à usage intensif. Pratique : un basculement de la tête pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve. Polyvalence : deux prises accessoires, une prise frontale compatible avec les accessoires usuels, une prise supérieure pour le positionnement d'une cuve cutter de 1,7 l. Portable : sa machine de table compacte est facile à transporter. 3 outils (fouet, palette et crochet) permettent une qualité de travail optimale.



WWW.ROBOT-COUBE.FR
EQUIP'HÔTEL
HALL 7.3 - STAND J 37

HRS ANTICIPE LA REVOLUTION MOBILE !

EN 2009 IL Y AVAIT 179 MILLIONS DE SMARTPHONES DANS LE MONDE. 525 MILLIONS SERONT EN CIRCULATION EN 2010*. UNE REVOLUTION EST EN MARCHÉ ET HRS L'ACCOMPAGNE !

Avec HRS.com, votre hôtel est disponible à la réservation sur :

- Internet mobile
- iPhone
- iPad
- BlackBerry
- Nokia Ovi Maps
- Palm Pre
- Layar (iPhone et Android)

Sans frais supplémentaires !

MOBILE IS OUR PASSION

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



* Sources Gartner

VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

2 appareils en 1 !



Equip'hôtel 2010
Hall 7.3
Stand J37

Contactez-nous
E-mail : marketing@robot-coupe.fr
Tél. : 03 85 69 50 00
www.robot-coupe.fr

robot coupe

DES CONFLITS DE VOISINAGE PLUS NOMBREUX

Les premiers états généraux de la nuit à Paris

Les 12 et 13 novembre, la ville de Paris inaugure la première de ces rencontres, qui chercheront des solutions pour mieux vivre la période nocturne dans la capitale, ensemble. Les professionnels du bar, craignant surtout les réglementations contraignantes, restent perplexes.

Vendredi 12 et samedi 13 novembre auront lieu les premiers états généraux de la nuit à Paris, organisés par la municipalité. Deux jours et une soirée de débats qui devraient permettre de "formuler des propositions pour construire un mieux vivre ensemble la nuit", espèrent ses organisateurs qui précisent que "tous les acteurs de la nuit parisienne auront la parole : citoyens, conseillers de quartier et de la jeunesse, associations de riverains, acteurs de la nuit et institutions." De nombreux thèmes alimenteront les ateliers sur la vie nocturne : les conditions de vie des travailleurs, la mobilité, les discriminations, la création de nouveaux espaces, les médiations possibles, l'évolution des nuits festives, la culture... Le balayage est assez



Un cafetier du II^e arrondissement : "Paris est une ville de moins en moins festive. Vouloir tout réglementer limite forcément le type de réjouissances."

large, mais procède, quand on interroge des professionnels du bar, d'un "vœu pieux", puisque tout semble "joué d'avance". "Paris est une ville de moins en moins festive et c'est son problème. Vouloir tout réglementer, tout organiser, limite de toute façon le type de réjouissances et le type de population concerné", résume un cafetier du II^e arrondissement, installé dans le prolongement de la rue Montorgueil. Et l'homme souligne un paradoxe : "En ce moment, rue des Petits Carreaux, les appartements se négocient 11 000 E le mètre carré. Et ça se vend en quinze jours. On vient dans ce quartier pour son caractère, son esprit vieux Paris et festif. Sauf que dès qu'il fait beau, ces nouveaux propriétaires estiment, parce qu'ils ont acheté très cher leur appartement, qu'ils ont droit à leur tranquillité et sont les premiers à vouloir faire fermer nos terrasses..."

Une véritable politique

Les conflits de voisinage liés aux nuisances sonores sont en nette augmentation. La loi antitabac n'a fait qu'accentuer les choses et le phénomène n'est pas propre à la capitale. Récemment, **Thierry Grégoire**, président de l'Umih Terre et mer d'Opale, faisait ce commentaire alors qu'un de ses adhérents berkois était contraint d'abandonner son activité sous la pression de la copropriété : "Les cafés rencontrent de plus en plus de problèmes. Les gens sont de plus en

plus individualistes, ils ne supportent plus rien. Certains se transforment en procéduriers intégristes !" Pour tenter d'adoucir les mœurs, la profession s'accorde sur le principe d'une charte. Fin mai, **Roger Sengel**, président de l'Umih Bas-Rhin et **Roland Ries**, maire de Strasbourg, ont signé une charte concernant la vie nocturne qui établit des engagements réciproques. Côté exploitants : le respect des réglementations, de l'environnement et des autorisations d'occupation du domaine public, la prévention des nuisances sonores, l'absence de discrimination, la formation du personnel et la préservation de l'ordre public. Côté municipalité, on s'engage à informer et soutenir les professionnels, à créer une commission de la vie nocturne, à en valoriser la qualité par la création d'un label ou encore à travailler sur l'aménagement urbain. Il s'agit, aux yeux de Roger Sengel, d'une "véritable politique de la vie nocturne", dont de nombreux professionnels, dans d'autres départements français, regrettent l'absence. Dans la capitale, ils regrettent surtout une "politique à sens unique qui préfère l'associatif au détriment du petit commerce et de sa convivialité naturelle", comme le lâche durement un propriétaire de licence IV parisien. Aux états généraux de répondre.

Sylvie Soubes

WWW.PARIS.FR

"ENGAGER LA CONVERSATION"

Nuisances nocturnes : l'Umih Bas-Rhin prend les choses en main

L'umih 67 lance une campagne expérimentale de sensibilisation au bruit. Des médiateurs iront, entre minuit et 4 heures du matin, à la rencontre des consommateurs qui stationnent à l'extérieur des établissements.

À minuit, le 29 octobre les professionnels du Bas-Rhin ont entamé une campagne expérimentale de sensibilisation. À l'initiative de l'Umih 67, présidée par **Roger Sengel**, et avec le soutien de la ville de Strasbourg, cette opération s'inscrit dans le prolongement de la charte pour la qualité de la vie nocturne ratifiée par le syndicat et la municipalité. 60 établissements se sont ralliés au texte, rappelle **Jacques Chomentowski**, vice-président de la vie nocturne à



Roger Sengel, président de l'Umih 67.

l'Umih Bas-Rhin. La campagne va durer quatre semaines. Tous les vendredis et samedis soir, quatre médiateurs en veste rouge aux logos de l'Umih et de la ville, arpenteront les rues entre minuit et 4 heures, selon un circuit déterminé par les organisateurs. Leur rôle : "engager la conversation avec les personnes ou les groupes de personnes situées à l'extérieur des établissements afin de les sensibiliser aux nuisances sonores."

Sys. S.

AU TERME DE NÉGOCIATIONS DE LONGUE HALEINE

Ouverture anticipée pour les discothèques du Loiret

Le préfet du Loiret a signé un arrêté autorisant toutes les discothèques du département à ouvrir tous les jours de la semaine dès 15 heures et jusqu'à 7 heures du matin. Mais cette autorisation, qui devrait permettre d'accueillir

un public de jeunes, n'est accordée qu'à titre expérimental pour six mois. Une évaluation sera effectuée au printemps pour valider définitivement cette ouverture anticipée. **Alex Wagner**, vice-président de l'Umih 45 en

charge des métiers de la nuit, se félicite de cette mesure : "La négociation de longue haleine qu'a menée l'Umih 45 depuis plusieurs mois auprès de la préfecture concernant les horaires de fermeture et d'ouverture des établissements vient de porter ses fruits." J.-J. T.

UN ENDROIT FESTIF

Black Diamond, l'afterwork monégasque



Ce bar lounge est le nouveau rendez-vous des monégasques branchés.

Dix ans après l'avoir vendu à Petrossian, **Jean-François Lopez** retrouve le Black Diamond. Le créateur du Point rouge veut faire du bar-restaurant le nouveau lieu branché de Monaco. Ce sera un endroit festif avec jeux de lumière, musique et programmation artistique : concerts le mardi (jazz manouche, latino, bossa...), cabaret burlesque le jeudi, soirée clubbing le samedi, sans oublier les happy hours du lundi au samedi, le point fort de l'établissement. "Joël Garault nous a aidés à mettre en place une brigade dirigée par Jean-Marie Giraud. L'offre va certainement s'orienter vers le libanais pour répondre à la demande. À Monaco, il n'y a pas de concurrence", explique Jean-François Lopez. L'établissement d'une superficie de 200 m² avec une terrasse de 50 m², est privatisable et peut accueillir jusqu'à 200 personnes.

Anne Sallé

BLACK DIAMOND
11 AVENUE PRINCESSE GRACE
98000 MONACO
TÉL. : 97 77 00 24
BLACKDIAMOND.MC

RÉCLAMANT D'AVANTAGE DE "BON SENS"

Cafés-cultures : les bistrotts se fédèrent pour continuer à pouvoir accueillir les artistes

La plate-forme nationale des Cafés-cultures tente de définir des lois mieux adaptées à l'activité mixte des bars-restaurants qui proposent une animation artistique régulière.



Laurent Lutse, président de la Fédération nationale des cafés, bars, brasseries et monde de la nuit (FNCB-MN) de l'Umih.

Créé en 2004, le collectif nantais les Bar-bars est à l'origine des Cafés-cultures qui rassemblent des patrons de petits bistrotts et de restaurants résolus à défendre et promouvoir le spectacle vivant dans leur établissement. Très vite, d'autres débi-tants des Pays de la Loire rejoignent le mouvement. En 2008, l'association organise les premières rencontres nationales des cafés-cultures à Nantes et donne naissance à la plate-forme nationale des Cafés-cultures. Depuis, "le mouvement est passé à la vitesse supérieure et touche l'ensemble de la France", se réjouit Laurent Lutse, président de la Fédération nationale des cafés, bars, brasseries et monde de la nuit de l'Umih (FNCB-MN) qui vient de participer à la première réunion officielle de la plate-forme à Paris. À ses côtés, René Lorre, président des cafés et brasseries de l'Umih 22, et Jean-Marc Le Carour, directeur pédagogique d'Umih Formation. Cette plate-forme, qui s'inspire du réseau des Musiques actuelles, se donne pour objectif "l'élaboration de solutions concrètes pour remédier à la situation complexe et aux difficultés des artistes et des cafés-concerts". Un tour de table auquel collabo-

re désormais le ministère de la Culture et des syndicats d'intermittents qui reconnaissent "la place prépondérante des cafés-culture dans la chaîne de diffusion du spectacle vivant et leur rôle clef pour les pratiques amateurs", soulignent les dirigeants de l'Umih. Les problèmes actuels sont d'abord d'ordre juridique. Les cafés cultures détiennent des licences de débit de boissons et/ou de restaurant, ils ont moins de 200 places et proposent une programmation artistique. Leur activité principale étant, rappelle le collectif, la vente de boissons et non l'organisation de spectacles, bien qu'ils organisent des animations régulières. Mais le fait de recevoir des artistes les place dans la catégorie lieu de spectacle, leur imposant des normes de sécurité identiques à celles d'une salle qui accueille des milliers de spectateurs...

Au coin du zinc

La profession souhaite donc un peu plus de bon sens de la part du législateur et entend bien s'investir dans l'élaboration de textes plus adaptés. Tout détenteur d'une licence d'entrepreneur de spectacle doit aussi suivre une formation de 4 ou 5 jours. Pour Jean-Marc Le Carour, elle pourrait être ramenée à 2 jours pour les cafés-cultures. Les horaires d'ouverture et de fermeture des établissements, les nuisances sonores ou la difficulté de plus en plus grande pour les interprètes de vivre de leur métier sont également abordés par les membres de la plate-forme. Elle planche sur l'obtention d'un financement commun fonds privés-fonds publics destiné à soutenir l'emploi des artistes se produisant au coin du zinc. Le dispositif serait géré par le Guso (service de simplification administrative dédié à la déclaration et au paiement des cotisations sociales pour l'emploi de salariés du spectacle vivant et impliquerait une réduction des charges en fonction du nombre d'artistes et de la situation géographique de l'établissement).

Laurent Lutse fixe deux rendez-vous aux professionnels : mardi 16 novembre à 12 h 30, sur le salon Equip'Hôtel, porte de Versailles, à Paris, à l'occasion de la conférence "Réglementation applicable au monde de la nuit" et mercredi 24 novembre, dans le cadre du congrès national de l'Umih à Biarritz.

Sylvie Soubes

Les membres de la plate-forme de réflexion sur les cafés-cultures

- le collectif Bar-bars (200 établissements adhérents répartis sur tout le territoire) ;
- l'Umih (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) ;
- le Snam-CGT (Union nationale des syndicats d'artistes musiciens de France CGT qui regroupe 35 syndicats locaux ou régionaux) ;
- le Pôle de coopération des acteurs pour les musiques actuelles en Pays de la Loire ;
- le Rama (Réseau aquitain des musiques amplifiées) ;
- la Région Pays de la Loire ;
- la Région Aquitaine ;
- la Ville de Nantes.

depuis 1892 Barista café culture torréfaction
ACADEMIE du CAFÉ® service latte art qualité
 expresso Champion de France savoir-faire
 formation **CAFÉS RICHARD** caféologie cocktails
 assistance **qualité** sélection origines



Académie du Café®

Centre de formation agréé

• Des formateurs confirmés •

M. McCauley - Caféologue, Formateur, Juge international
 A. Calvez - Formateur, double Champion de France de Barista

• Une expertise reconnue •

Caféologie / Dégustation / Barista / Cafés Cocktails / Latte art





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 45 51 59 44 info@wymservices.com
www.wymservices.com

La cuisson sous vide

Machine sous vide **Sacs sous vide** **Thermoplongeur** **Pack** Comprendant :
 1 machine sous vide
 1 sac avec thermoplongeur
 1 thermomètre
 300 sacs sous vide
 1 rouleau de mousse noire

MULTIVAC **Il finit Air CRYOVAC**

Résultat garanti grâce au réglage du vide en millibars. Pour la cuisson et la conservation. Cuisson et réchauffage. Permet de réguler au degré près la température de l'eau.

Thermomètre Spécial cuisson sous vide avec alarme sonore.

EQUIPRO Tél. : 01 49 05 85 40 - Fax : 01 49 05 81 47 - Site : www.equipro.fr - Email : contact@equipro.fr

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR

Ambiance Restaurant

MOBILIER HÔTELS, RESTAURANTS, COLLECTIVITÉS & ARTS DE LA TABLE

www.ambiance-restaurant.com

AMADEUS PMS

LA DIVISION HOTEL PMS D'AMADEUS DEVIENT INFOR-SOFTBRANDS—
LE DEUXIÈME FOURNISSEUR MONDIAL DE SOLUTIONS INFORMATIQUES HÔTELIÈRES.

- ▶ Garantie de continuité et support des solutions Amadeus Hospitality existantes.
- ▶ De nouvelles solutions dédiées aux hôteliers.
- ▶ Une philosophie définitivement orientée client pour un partenariat renforcé.

Construisons un meilleur futur avec Infor-SoftBrands.

INFOR SoftBrands

RETROUVEZ-NOUS SUR EQUIPHÔTEL - HALL 2 STAND 036 OU SUR WWW.INFOR.COM/HOSPITALITY

LA PAGE DU CHEF

À LIRE

"LES MEILLEURES RECETTES DES TERROIRS DE LA FRANCE"



Éditions Glénat
Coll. Carnets d'ici
Prix : 19,95 €

lhotellerie-restauration.fr



RECETTE DU CHEF

Framboises de pays et petit-suisse fermier servis dans une tuile craquante

PAR NICOLAS FAGES, CHEF DU CHÂTEAU DE SULLY À BAYEUX (14)



Ingrédients pour 4 personnes

Tuiles

- 0,025 kg de beurre fondu froid
- 0,025 kg de jus d'orange bio
- 0,020 kg de farine
- 0,065 kg de sucre en poudre

Sorbet fenouil

- 0,250 kg de bulbe de fenouil bio
- 0,250 kg de sucre
- 0,50 l d'eau
- 0,040 kg de sucre
- 0,55 l d'eau

- 4 g de stabilisant
- 18 g de pastis à l'ancienne

Garniture et finitions

- 4 petits-suisse fermiers normands
- 0,300 kg de framboises bio
- Quelques gouttes de vinaigre balsamique
- Mélange de cerfeuil, estragon, aneth, fenouil, sauge, fleurs de soucis, capucines ...

Progression

Réaliser le sorbet

- Émincer le fenouil et le confire doucement avec 0,040 kg de sucre et 0,50 l d'eau.
- Une fois confit, l'égoutter, le peser et le laisser refroidir.
- Réaliser un sirop avec le reste des ingrédients, laisser tiédir, rajouter le fenouil et mixer le tout avec quelques pluches de fenouil et le pastis.
- Passer au chinois et turbiner en sorbetière ou en bol Pacojet.

Cuire les tuiles

- Mélanger au fouet le sucre et la farine, ajouter ensuite le jus d'orange puis le beurre fondu froid.
- Fouetter pour éviter les grumeaux et laisser reposer 1 heure au froid.
- Étaler très finement sur une toile de cuisson en formant un rectangle de 20 x 25 cm.

- Cuire une dizaine de minutes au four à 180 °C et, dès la sortie, découper 4 bandes et les rouler aussitôt délicatement autour d'un cylindre.
- Laisser refroidir. Attention, c'est très fragile.

Dressage

- Réduire les petits-suisse en purée et écraser légèrement les framboises.
- Poser les tuiles dans les assiettes, mettre le petit-suisse au fond et remplir de framboises.
- Disposer une quenelle de sorbet dessus et saupoudrer avec le mélange d'herbes et de fleurs ainsi que quelques gouttes de vinaigre balsamique.

D'origine normande, le petit-suisse a été inventé par un Suisse.

Vin conseillé : de la liqueur de framboise.



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

ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIER

Celles-ci seront publiées dans le Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' et les recettes coup de cœur de L'Hôtellerie Restauration seront publiées dans le journal. Un bon moyen pour se faire connaître. Vous pouvez faire parvenir vos recettes (avec ou sans photo), ainsi que vos vidéos, à :

L'Hôtellerie Restauration - Recettes de chef à chef
5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris CEDEX 15
Tél. : 01 45 48 64 64 - Fax : 01 45 48 04 23
Courriel : dechefachef@lhotellerie-restauration.fr



"CUIRE AU CŒUR DU PRODUIT SANS MANIPULATION NI DÉTERIORATION"

Testuya Wakuda, simplicité et innovation

Après ses succès à Sydney, le Japonais Testuya Wakuda, revendique toujours la simplicité avec un art fondé sur la cuisson parfaite d'excellents produits. Il ouvre son premier restaurant en dehors de l'Australie, le Waku Ghin.

Le Waku Ghin est constitué de quatre cuisines alignées les unes à côté des autres qui reçoivent chacune un nombre limité de clients, assis sur de hauts tabourets dominant les plans de cuisson. Du restaurant classique, il n'a gardé qu'une salle où, à l'issue du repas, les clients se retrouvent pour déguster, autour de tables basses, des desserts d'une légèreté extrême. C'est que tous les plats sont préparés sous les yeux des clients. En dix minutes, et grâce à un savoir-faire exceptionnel, crabe, langouste, fugu et bœuf deviennent des plats de haute voltige. "La cuisson, c'est ce qui permet de conserver le goût d'un produit. Cuire au cœur du produit sans manipulation ni détérioration. Tout le reste n'est là que pour compléter ce goût. Ma cuisine s'appuie sur des ingrédients d'excellente qualité et sur la cuisson", détaille Testuya Wakuda. Le succès, indéniable, n'a pas changé cet homme humble tout en rondeur, à l'intelligence vive.



Testuya Wakuda : "Être au restaurant doit être un plaisir unique."

Testuya Wakuda est arrivé à Sydney en 1982, à 22 ans. Un chef australien, **Tony Bilson**, l'engage pour réaliser des sushis. Il y apprend les techniques de la cuisine classique française. En 1984, il ouvre son premier restaurant, avant de s'installer, cinq ans plus tard, dans une minuscule échoppe d'une banlieue de Sydney. "J'ai innové et, heureusement, les gens ont apprécié", remarque-t-il. En novembre 2000, il en ouvre un autre sur un site classé du cœur de Sydney, avec salle ouverte sur un jardin japonais. "Être au restaurant doit être un plaisir unique", affirme Testuya Wakuda, avec conviction. **Bernard Degioanni**

WAKU GHIN
MARINA BAY SANDS
10 BAY FRONT AVENUE
018956 SINGAPOUR
TÉL. : + 65 66888507
WWW.WAKUGHIN.COM

"SE RÉINVENTER UNE HISTOIRE"

Christophe Megel va de l'avant en Extrême-Orient

Depuis dix-sept ans en Asie, le chef élargit sans cesse son horizon. Il ose et convainc, toujours à l'instinct.

"J'ai toujours agi par instinct. Ce n'est ni le salaire ni la situation géographique qui m'ont séduit, mais le fait de pouvoir travailler dans de belles cuisines avec des gens passionnés", affirme **Christophe Megel**.

À Singapour, il dirige At-Sunrice Globalchef Academy depuis 2005, date à laquelle cette école de cuisine de haut niveau comptait 25 élèves et 8 professeurs, contre 800 et 25 aujourd'hui. "Nous enseignons toutes les cuisines, toutes les techniques. Notre but : former des gens compétents et passionnés", revendique ce directeur français.

Après des débuts dans sa région d'origine, à l'Auberge du Vieux Moulin à Sarreguemines (57), il fait partie de la première équipe d'**Alain Ducasse** au Louis XV, à Monaco. "Je l'ai suivi au Cirque à New York. Ensuite, j'ai pris une autre route en appliquant son enseignement qui pousse à aller vers d'autres horizons".

Cet horizon, ce sera Séoul à l'hôtel Shila, puis Osaka au Ritz-Carlton dont il assure l'ouverture à 26 ans, avant d'arriver deux ans plus tard à Singapour en tant



Christophe Megel et Kwan Lui, la fondatrice de l'école At-Sunrice.

que chef des cuisines du Ritz-Carlton Millenia, où il reste six ans.

Changer de cap

"J'ai eu beaucoup de chapitres précoces : apprentissage à 14 ans, dix ans dans des 3 étoiles. En 2005, à 34 ans, soit je me réinventais une histoire, soit je continuais à faire la même chose. J'ai opté sans hésitation pour la première

possibilité", se souvient-il.

Charismatique, vivant à un rythme effréné, Christophe Megel est extrêmement apprécié des cuisiniers asiatiques et respecté par les chefs français installés en Asie. "Changer de cap m'a permis d'aller vers le monde des affaires sans perdre ma veste de chef. Mes acquis culinaires me permettent de reproduire les gestes de mon premier métier, non pas de façon démonstrative mais académique." Les élèves d'At-Sunrice sont ravis. **B. D.**

AT-SUNRICE
GLOBAL CHEF ACADEMY
FORT CANNING CENTRE • 179618 SINGAPOUR
TÉL. : + 65 63363307
WWW.AT-SUNRICE.COM

BULLETIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE
L'Hôtellerie
Restauration



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

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

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

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

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° _____

Date de validité : ____ / ____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS
Médecine du travail : a-t-on accès à nos dossiers ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé **125108** sur le moteur de recherche de **www.lhotellerie-restauration.fr**

Vous avez des questions d'ordre juridique, social, économique ?

HALL 7.3
STAND N°E 86

Retrouvez des experts et juristes
à votre service sur le stand du Synhorcat



Droit du travail / Réglementation / Fiscalité

Prud'hommes

Emploi-Formation

Développement durable

Bail

Mutuelle et Prévoyance

Nouvelles technologies

Sécurité incendie

Recrutement

Retraite

Prime TVA

Terrasses

Tabac

Accessibilité

Apprentissage

Nouvelle classification hôtelière

Des formations 100 % opérationnelles

www.asforest.com



Formation & Conseil

Qualité de service
CQP

Langues

Droit

Gestion

Permis d'exploitation

VAE

RH

Création entreprise

Hygiène/HACCP

Hôtels • Cafés • Restaurants • Traiteurs

www.permisdexploitation.com

4, rue de Gramont • 75002 Paris • 01 42 96 60 75
synhorcat@synhorcat.com • asforest@asforest.com