

L'Hotellerie Restauration

25 NOVEMBRE 2010

N° 3213

MEILLEUR SOMMELIER
D'EUROPE

PAGE 34

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

LE SUISSE
**PAOLO
BASSO**
RAFLE
LA MISE À
STRASBOURG

AU CONGRÈS DE L'UMIH À BIARRITZ (64)

PAGES 2-3

“SE RETROUVER POUR DESSINER L'AVENIR”



De gauche à droite : Roger Sengel, Serge Agzikarian (société Tertio), Philippe Villalon, Laurent Lutse, Bertrand Lecourt, Roland Héguy, Thierry Grégoire, Jacques Barré et Hervé Bécam.

Roland Héguy et Hervé Bécam vivent leur premier congrès à la tête de l'Umih. Le président confédéral et son vice-président, élus le 4 octobre dernier, ont été accueillis par **Jean-Jacques Ernandorena**, président de l'Umihra (Umih région Aquitaine), mardi 23 novembre, au 58^e congrès du syndicat, qui se tient à Biarritz. En présence de plus de 500 participants, Roland Héguy a rappelé l'importance de “*se retrouver pour dessiner l'avenir*”. La sérénité est au rendez-vous. Ce qui est de bon augure, avant la visite du nouveau secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**. Car les chantiers sont nombreux et les échéances proches comme les lois incendie ou accessibilité ou le maintien de la TVA réduite au-delà de 2012.

SUR LA CARTE

PAGE 7

Proposer des champignons sauvages frais à vos clients

PREMIÈRE VISITE

PAGE 5

Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, à Equip'Hôtel

JURIDIQUE

PAGE 29

La modulation du temps de travail chez les saisonniers

À BRUXELLES

PAGE 34

L'Hotrec se veut la voix unique de la profession

De g. à d. : **Christophe Paluel-Marmont**, président de la commission Europe du Synhorcat, **Anna Torres**, directrice générale de l'Hotrec, et **Didier Chenet**, président du Synhorcat et membre du bureau exécutif de l'Hotrec.

Dans un contexte de mondialisation, l'Hotrec est le seul interlocuteur de l'hôtellerie et de la restauration au niveau des instances européennes. Il s'empare de dossiers variés qui vont de l'étiquetage des allergènes aux problèmes que posent certains sites de réservations en ligne, et il défend les intérêts de la profession à un échelon supranational.

TRAVAIL TEMPORAIRE

HÔTELLERIE

RESTAURATION

... parce que seuls des spécialistes peuvent répondre à vos besoins ...

**ADAPTEL**
Travail TemporaireE-mail : contact@adaptel.fr
www.adaptel.frADAPTEL LYON
3 avenue Berthelet - 69007 LYON
Tél. : 04 37 65 25 90
Fax : 04 37 65 25 99ADAPTEL PARIS SUD
16, rue Hoche
92130 ISSY-LES-MOULINEAUX
Tél. : 01 47 36 18 30
Fax : 01 47 36 38 08ADAPTEL PARIS NORD
40, rue de Chabrol - 75010 PARIS
Tél. : 01 48 24 58 58
Fax : 01 48 24 10 68ADAPTEL PARIS EST
66, rue Arnelot - 75011 PARIS
Tél. : 01 75 77 01 66
Fax : 01 75 77 01 65

N° D'URGENCE : 06 73 89 18 07

Au firmament de l'humanité

Ne boudons pas notre plaisir : la décision de l'Unesco d'inscrire au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité le repas gastronomique des Français ne peut que flatter légitimement l'orgueil du coq gaulois.

D'autant que nous aurions sans doute peu apprécié que, dans cette catégorie où nous entendons dominer la planète, les sages de l'Unesco fassent droit aux prétentions mexicaines et italiennes. On passera sur la candidature du pays des tacos et des tortillas, pour considérer que l'Hexagone était d'autant plus destiné à décrocher le podium que nos voisins transalpins ont suffisamment manœuvré dans le passé pour obtenir que pratiquement toutes les villes du pays soient inscrites au fameux Patrimoine mondial - elles le méritent certes, mais tout de même -, sans oublier les innombrables zones archéologiques ou naturelles qui font de la Botte un patrimoine mondial à elle toute seule.

Donc, forts de cette distinction qui était loin d'être acquise - il a fallu dominer une sélection variée qui allait de la technique des cloisons étanches des jonques chinoises à la musique marimba dans la région sud du Pacifique colombien, et on en passe -, nous sommes aujourd'hui confrontés à la lourde tâche de faire honneur à cette reconnaissance.

Car la mission qui incombe dorénavant à tous les promoteurs de cette candidature française relève de l'intérêt national, s'agissant d'une pratique qui concerne l'ensemble de la population française dans son culte de la pratique gastronomique aux occasions festives de la vie.

La profession, il est vrai, a joué depuis des décennies un rôle fondamental dans la promotion de notre art culinaire, tant à l'étranger par l'activité des chefs sollicités pour des manifestations de prestige, que dans l'Hexagone par le maintien de traditions fortes de leur diversité, d'un savoir-faire ancestral et précieusement transmis de générations en générations, envers et contre toutes les vicissitudes de la conjoncture et l'émergence de comportements alimentaires réducteurs.

C'est dire combien il est dangereux de se bercer d'une illusoire autosatisfaction alors que la reconnaissance de l'Unesco implique, au contraire, de tout mettre en œuvre pour faire fructifier ce regain de notoriété internationale.

Il faut espérer que les pouvoirs publics seront sensibles aux arguments du professeur **Jean-Robert Pitte**, président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, qui voit enfin ses efforts aboutir. Et, pourquoi pas, lui accorder la création d'une Cité de la gastronomie qui pourrait avantageusement occuper les locaux vides de l'Hôtel de la Marine sur la place de la Concorde. L. H.

EN BREF

Le Trophée CDRE France 2011 est lancé

La prochaine édition du Trophée CDRE (Club des directeurs de la restauration et d'exploitation de France) se déroulera à Paris en mars 2011. Cet événement annuel constitue désormais le rendez-vous incontournable pour les jeunes étudiants de BTS des établissements d'enseignement hôteliers et centres de formation. La sélection des finalistes s'opérera à l'issue de la réalisation d'une étude de cas ayant pour thème la restructuration de la restauration dans un hôtel de la région lyonnaise. Les finalistes s'affronteront autour d'ateliers reflétant le quotidien d'un directeur de la restauration et d'exploitation le 18 mars 2011 à l'EPMTTH à Paris. Le jury sera composé de professionnels de la restauration, enseignants et partenaires de la profession.

Le dossier d'inscription est téléchargeable sur le site de l'association www.cdrefrance.com, rubrique 'Dossier à télécharger'.

CHD Expert publie un bilan 2010 des investissements en équipements des CHR

Le cabinet d'experts publie les résultats d'un état des lieux de l'équipement des CHR. La crise économique a affecté les dépenses en équipements dans le secteur : 35 % des établissements affirment avoir revu leurs dépenses à la baisse et 12 % les ont même reportées. Mais la baisse de la TVA a permis de limiter les effets de la crise. 70 % des professionnels déclarent s'être mieux équipés grâce à cette baisse. CHD Expert s'est également interrogé sur le comportement des professionnels lorsqu'ils acquièrent leur point de vente en termes de rénovation. 5 % des établissements sont repris en l'état et 14 % sont simplement rafraîchis. 37 % des CHR ont effectué de gros travaux réalisés par leurs soins. 15 % ont fait appel à un décorateur ou à un architecte d'intérieur. Le marché, majoritairement composé d'indépendants, n'a pas encore le réflexe de solliciter des professionnels pour une dépense qui peut paraître de prime abord somptuaire, mais qui en réalité représente une véritable plus-value.

Christophe Dié quitte le Miramar Beach Hotel à Théoule-sur-Mer (06)

La saison des mouvements divers et autres 'transferts' de chefs a commencé sur la Côte d'Azur. Après le départ de **Ludovic Puzenat** de l'hôtel Saint-Paul et celui de **Philippe Jégo** de l'Imperial Garoupe, qui rejoint le Cap d'Antibes Beach Hotel, c'est au tour de **Christophe Dié**. À 39 ans, cet ancien de **Marc Meneau**, **Alain Senderens** et **Joël Robuchon** aura passé une seule saison à la tête des cuisines de L'Étoile des Mers, le restaurant du Miramar Beach Hotel, du groupe Tiara Hotels & Resorts à Théoule-sur-Mer (06). Il était auparavant, de 2006 à fin 2009, le chef de l'Hôtel de Mougins, établissement 4 étoiles. "Je quitte le Miramar pour pouvoir mieux m'exprimer en restant, je l'espère, dans la région où j'étudie plusieurs propositions. Je ne veux pas changer pour changer mais apporter une gastronomie sur le long terme", précise Christophe Dié

AU PROGRAMME :

QUALITÉ ET DURABILITÉ, QUEL LIEN ?

Ouverture du 58^e congrès de l'Umih

Biarritz accueille du 23 au 25 novembre le congrès national de l'Umih. À la tête d'un syndicat qui affiche sa sérénité retrouvée, **Roland Héguy** et **Hervé Bécam**, dont les discours ont été chaudement applaudis.

C'est l'Umihra (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de la région Aquitaine), présidée par **Jean-Jacques Ernandorena**, qui a donné le top départ, mardi 23 novembre, au 58^e congrès de l'Umih. L'Umihra, constituée il y a quatre ans, s'inscrit dans une volonté nationale d'organiser un maillage régional de l'Umih. La structure est aujourd'hui la plus avancée avec des statuts déposés en Préfecture, le recrutement d'un chargé de mission, un plan d'actions annuelles...

Au programme 2010 : Qualité et durabilité, quel lien ? Le champ est vaste. Les nouvelles normes hôtelières qui intègrent des éléments de service et d'environnement, l'impact des certifications comme HôtelCert sur la gestion de l'entreprise, les axes de promotion retenus par Atout France ou encore l'intérêt grandissant des nouvelles générations pour un tourisme différent, qui prend en compte l'éthique, le bien-être des salariés... Un puzzle pour certains, l'opportunité d'un équilibre économique nouveau pour d'autres, un choix d'avenir dans tous les cas. Une réunion de travail qui s'est clôturée par la remise de l'écolabel européen à six hôtels aquitains : Ville d'Hiver (Arcachon, 33), L'Auberge de la truffe (Sorges, 24), l'ibis de Sarlat (24), le Best Western Grand Hôtel français (Bordeaux, 33) et l'hôtel camping La Rivières (Les Eyzies, 24).

Le client au centre des travaux

À 16 heures, lever de rideau officiel du congrès, dans la salle plénière du centre le Bellevue, en présence de plus de 500 participants. Dans son discours d'ouverture, **Roland Héguy**, président confédéral de l'Umih, a rappelé l'importance de "se retrouver pour dessiner l'avenir". La sérénité après la tempête.

Les chantiers, on le sait, sont nombreux et les échéances proches comme les lois incendies ou accessibilité, sans oublier le maintien de la baisse de la TVA au-delà de 2012. Des sujets qui seront sans doute abordés, jeudi 25 novembre après-midi avec **Frédéric Lefebvre**, le nouveau secrétaire d'État au Tourisme qui a confirmé sa présence à Biarritz... Au centre de ces trois jours de travaux, le client : "Tenter de mieux le comprendre, mieux le cerner, mieux anticiper ses souhaits." Premier invité, le sociologue **Dominique Wolton**, pour un 'débriefing' percutant sur le rôle des CHR dans la société actuelle et future (voir ci-contre).

Ministères transversaux

Biarritz est aussi, pour le syndicat de la rue d'Anjou, le début d'une organisation politique interne qui va désormais s'appuyer à la fois sur ses fédérations et sur des 'ministères', emmenés par des élus qui auront la charge de thèmes transversaux. L'organigramme : **Michel Bédu** à l'emploi, la formation, le paracommercialisme ; **Laurent Duc** au tourisme, l'Europe, les régions, l'environnement. **Roger Sengel** aux finances, à la modernisation ; **Thierry Grégoire** à la communication, à l'intelligence économique, au secteur veille et prospective ; **Philippe Villalon** au contrat d'avenir ; **Laurent Lutse** à la problématique cafés et **Bertrand Lecourt** à l'accessibilité et à la sécurité. **Hervé Bécam**, qui était en charge du rapport moral et d'activité, a, quant à lui, rappelé que l'Umih ne s'était jamais arrêtée de travailler durant la période troublée qu'elle avait traversée. Confirmation sous les applaudissements nourris de la salle.

Sylvie Soubes

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 PROFESSION SYMBOLE DE L'IDENTITÉ CULTURELLE FRANÇAISE

POUR LE SOCIOLOGUE DOMINIQUE WOLTON, LA PROFESSION A "DE L'OR ENTRE LES MAINS"

Roland Héguy, président confédéral de l'Umih, et Dominique Wolton, directeur de l'Institut des sciences de la communication au CNRS, invité très attendu du 58^e congrès de l'Umih à Biarritz, reviennent sur le rôle de la profession dans la société moderne. Image et enjeux.

Dominique Wolton : Les CHR sont un capteur de la société, dont la force réside dans sa fonction de communication sociale et culturelle. Depuis le début de l'humanité, les gens ne font que deux choses. Ils achètent et ils vendent : c'est le commerce. Et ils se déplacent pour acheter et pour vendre : c'est l'hôtellerie. Vous êtes dans une fonction de service, de rencontre, essentielle. Dans le monde, il y a aussi des cultures de cafés, hôtels, restaurants, très différentes d'un pays à l'autre. En France, nous avons une culture très forte du bistrot et de la boulangerie. Ils représentent la vie et le cœur du village. Or, les boulangeries sont en train de repartir alors que les cafés ferment. Le café, c'est une identité culturelle française, un patrimoine que l'on ne valorise pas assez. Même constat pour la restauration populaire : on le voit bien dans le cinéma des années 1930 et 1940, ce qui faisait alors la force du restaurant, c'était la restauration populaire. Ce qui fait le tissu de la restauration aujourd'hui, c'est le restaurant à 12 E.

Roland Héguy : Nous devons rester un acteur de proximité.

D. W. : En France, l'accueil n'est pas à la hauteur de ce que les gens attendent. À Paris, c'est typique. Nous avons pourtant la chance folle d'être la deuxième destination au monde, voire la première. Ce constat n'est pas propre à votre secteur, mais un étranger fera obligatoirement appel à un café ou à un restaurant dans la journée... Je trouve que ce petit plus, cette petite dose d'humanité, fait défaut. Comme je viens de vous le dire, ce n'est pas spécifique à votre branche. La qualité du service dans notre pays a baissé globalement depuis une trentaine d'années. Les gens ne sont pas aimables entre eux, ils ne sont pas polis. C'est un phénomène sociologique. L'émancipation individuelle, qui est en soit un progrès, s'est traduite par le fait suivant : 'j'ai des droits mais je n'ai pas de devoirs'. L'individu a le droit d'être lui-même, de s'exprimer, de revendiquer, mais les contreparties de devoir, de respect ou de politesse ont en partie disparu.

R. H. : La notion de service disparaît parce qu'elle est devenue trop chère en France. Le petit job n'existe plus. Avant, c'était très agréable quand vous descendiez dans un petit hôtel de pouvoir faire cirer vos chaussures ou d'avoir une consommation plateau-repas... Tout ça est fini ou ne concerne que les établissements de prestige. Nous avons effectivement perdu en matière d'accueil mais je crois que l'on peut encore changer la donne. Il faudrait que tous les jeunes qui sont dans nos métiers se sentent



Échange plein de liberté entre Roland Héguy et Dominique Wolton, qui est l'un des invités très attendus du congrès de l'Umih à Biarritz.

acteurs de cela. C'est quelque chose sur lequel nous devons travailler.

D. W. : Vous avez la possibilité d'accueillir des gens qui n'ont pas de formation et cette capacité à capter des fonctions de travail est également extrêmement importante. Chez vous, des gens sans diplômes peuvent grimper dans la hiérarchie. Il n'y a pas beaucoup de professions aujourd'hui qui peuvent le proposer. Pour les jeunes, c'est autant d'occasions de promotion et de formation, autant d'occasions de découvrir d'autres formes de rapports humains et sociaux. Votre force réside également dans son aspect artisanal. Et l'artisanat, il n'y a pas de mystère, on y reviendra sans cesse. Quand les gens sont enfermés dans des grandes tours, face à leur ordinateur du matin au soir, ils ont envie de contact, ils ont besoin d'un accueil où ils sont reconnus. Les petits commerces, les petits indépendants sont fondamentaux dans cet équilibre. Je trouve catastrophique cette concentration pour raisons économiques. C'est tout une part de la communication humaine qui s'en va.

Vous avez la possibilité d'accueillir des gens qui n'ont pas de formation et cette capacité à capter des fonctions de travail est extrêmement importante.

Dominique Wolton

bien oui, il y a des modes de vie différents et tout le monde ne se ressemble pas, tout le monde n'a pas les mêmes besoins ! La

qualité de la vie peut s'inscrire dans des horaires décalés. Malheureusement, vous n'êtes pas épargné par la baisse de l'engagement au travail comme valeur... Je pense qu'il faudrait faire un tour d'Europe de l'accueil... Ce serait sans doute très instructif.

R. H. : Nous sommes au centre des contradictions de la société.

D. W. : Dans certains endroits, vous ne trouvez personne à l'accueil et on trouve cela plus moderne de supprimer un emploi. Il faudrait des aides particulières pour éviter cet excès d'automatisation. Nous sommes des êtres sociaux : nous sommes de bonne humeur, ou tristes, ou heureux et nous avons besoin de la relation

à l'autre. Prenez une personne âgée qui vit seule et qui va acheter son pain à la boulangerie, c'est parfois la seule communication qu'elle aura de la journée. "Comme d'habitude, une baguette bien cuite Madame Dupont ?" Pour elle, cela change tout.

R. H. : Je voudrais revenir sur les jeunes. Il y en a beaucoup en France qui sont en réelle difficulté, en recherche d'un emploi alors qu'ils n'ont pas de bagages, qui veulent se remettre sur les rails pour construire quelque chose. Nous sommes en train d'imaginer avec nos bureaux une sorte de parcours. Un jeune pourrait désormais venir frapper à notre porte et nous dire : voilà, j'ai envie de faire quelque chose et je ne sais pas quoi. Il y aurait alors une prise en charge de ce jeune, d'abord pour lui montrer nos métiers, ensuite pour l'intégrer dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'alternance, avec, à ses côtés, un tuteur labellisé. Mais cette prise en charge serait forte avec un tuteur qui pourrait avoir un rôle presque de père, un rôle qui rappellerait l'esprit du compagnonnage.

D. W. : Un gosse qui a des problèmes a besoin de parler. Dans votre proposition, il va être obligé de se mettre à parler. Même en cuisine, ça cause !

R. H. : Nous participons à l'aménagement du territoire ; cela aussi, c'est important.

D. W. : Ce maillage national doit être préservé. Un café, c'est l'anti-solitude. La baisse de TVA a été significative de la perception de votre secteur. On vous voit d'abord comme un lobby corporatiste, même si dans le même temps, on vous reconnaît comme un art de vivre.

R. H. : Oui, mais quoi faire ?

D. W. : Il ne suffit pas d'informer pour communiquer. Si les récepteurs ne veulent pas entendre... Tout le problème, c'est d'arriver à modifier les conditions de réception, pour que les gens se mettent à entendre. Les plats du jour qui passaient de 7,80 à 7,60 E ont donné une mauvaise image. On a eu l'impression que vous étiez juste des profiteurs.

R. H. : Grâce à cette baisse de TVA, nous avons créé 30 000 emplois dans une période de récession économique générale. Nous avons stoppé les défaillances d'entreprises. Au total, ce sont 60 000 emplois qui ont été maintenus ou créés.

D. W. : Vous êtes plus nombreux que dans le monde agricole, et lui n'est pas taxé d'être uniquement un lobby, alors que vous, vous l'êtes.

R. H. : Comment sortir de cette image alors que nous sommes des chefs d'entreprise qui créent de l'emploi et de la richesse ?

D. W. : Les agriculteurs ont le rapport avec la nature et vous, vous avez le rapport avec l'autre, c'est-à-dire la relation !

R. H. : Il existe envers nos professionnels un capital sympathie individuel. Dans ton village, dans ta ville, tu es copain avec le cafetier, avec le restaurateur. Or, l'image collective de la profession est dénaturée. Il y a une fracture.

D. W. : Là où vous n'avez pas de responsabilité, c'est qu'en France nous sommes - et c'est un mode stupide - dans l'urbanisation intensive et la technisation maximum. On déshumanise les rapports sociaux. Quand je vous parle du rapport à la relation, c'est vous qui avez l'avenir devant vous. La question de la relation est devant nous. Les hommes, les êtres humains sont seuls et vous avez, quelque part, de l'or entre les mains.

R. H. : Nous faisons fausse route à être purement dans la mécanique du chiffre.

COMME PRATIQUE SOCIALE ET SAVOIR-FAIRE

L'Unesco inscrit le repas gastronomique des Français au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité

La France a joué de ses atouts culturels, au-delà de sa cuisine pure, pour faire reconnaître mondialement sa gastronomie. Le but ? Défendre et préserver notre patrimoine culinaire.

Depuis plusieurs années, l'État français demandait la reconnaissance de la gastronomie française, mais il a fallu trouver un 'subterfuge' pour intégrer une dimension culturelle pleine et entière et faire ainsi aboutir le dossier. La demande a alors pris une nouvelle appellation, plus large : celle de repas gastronomique. Qu'entend-on exactement par là ? Une "pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires..." Nous ne sommes pas dans l'assiette, mais dans la composition d'un repas séquencé (entrée, plat, dessert), dans le choix des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le tout est désormais reconnu comme éminemment culturel, typiquement français et à préserver. Il inclut notre gastronomie.

Une valeur d'exemple

Pour les Mexicains ou les Italiens qui tentent également de faire reconnaître la spécificité de leur cuisine et qui ont déjà été déboutés, la victoire de la France - qui a joué de ses atouts culturels au-delà de la cuisine pure - aura sûrement valeur d'exemple. La défense de ce dossier monté par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, présidée par **Jean-Robert Pitte** et dirigée par **Pierre Sanner**, a demandé beaucoup d'efforts et de diplomatie. Mais dans quels buts ? Encourager, soutenir, trouver les financements pour développer des outils et des initiatives en faveur de la défense et de la préservation de notre patrimoine culinaire.

"L'inscription de notre gastronomie par l'Unesco ne saurait être une fin en soi, elle prendra tout son sens si des actions ambitieuses (...) sont rapidement mises en œuvre", explique Pierre Sanner qui pense au renforcement des enseignements existants, à la création d'une Cité de la gastronomie (voir ci-dessous), voire d'une bibliothèque gourmande

digne de ce nom, d'un musée des arts de la table, d'un centre de ressources rassemblant les expressions de notre patrimoine gastronomique (dictons, chansons, comptines, films, photographies, enregistrements radio...), d'un centre d'innovation et de création...

Bonne nouvelle, depuis cette 'promotion' du repas gastronomique français, **Bruno Le Maire**, ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire et **Frédéric Mitterrand**, ministre de la Culture et de la Communication, annonçaient des "mesures concrètes, notamment en matière d'accompagnement éducatif dans les écoles, de recensement des éléments constitutifs de ce patrimoine immatériel et de manifestations culturelles." Ils assurent que leurs ministères vont œuvrer ensemble "pour valoriser les produits alimentaires et les savoir-faire culinaires, encourager le tourisme gastronomique sur nos territoires, et développer la promotion du patrimoine alimentaire français à l'international." Des déclarations que les professionnels ne peuvent qu'applaudir. **Nadine Lemoine**

PLUSIEURS VILLES SONT CANDIDATES

Vers la création d'une cité de la gastronomie

Tours (37) Après l'inscription du repas gastronomique des Français au Patrimoine de l'humanité par l'Unesco, ses promoteurs appellent à la création d'un grand lieu culturel.

Après avoir été rendue publique le 17 novembre, à Nairobi (Kenya), la décision de l'Unesco d'inscrire le repas gastronomique des Français au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité a été présentée vendredi 19 novembre à Tours. La ville est en effet à l'origine de la démarche lancée il y a quatre ans par **Francis Chevrier**, le directeur de l'Institut européen d'histoire des cultures de l'alimentation (IEHCA). De grands professionnels de la gastronomie étaient présents, comme **Guy Savoy**, **Michel Guérard**, **Jean Bardet** ou **Yves Camdeborde**. "C'est à une révolution culturelle, a expliqué Francis Chevrier, que nous appelle l'Unesco en considérant que la gastronomie est digne de figurer au panthéon des créations humaines, au même titre que le théâtre, la danse, la musique l'architecture."

Mais "cette décision de l'Unesco nous oblige, a insisté **Jean-Robert Pitte**, président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, il y a des engagements précis pris par l'État. Il faut aussi que cela représente un électrochoc pour les professionnels". Loin d'être un aboutissement, l'inscription se veut être une première étape. La Mission pourrait ainsi poursuivre ses travaux sur d'autres demandes comme 'Vin et Terroir'.

Vers un grand lieu culturel

À terme, le débouché le plus probable devrait être la création d'une Cité de la



Jean-Robert Pitte, président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires.

gastronomie définie comme un espace de découverte et de dégustation, un centre de formation avec des chefs en résidence, une vitrine de l'excellence culinaire, un pôle de développement touristique...

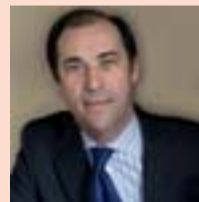
L'État s'est engagé à "initier une réflexion" sur cette structure, sans toutefois parler de moyens. C'est pourquoi la Mission a lancé un appel à candidatures pour lequel plusieurs villes se sont d'ores et déjà manifestées : Saint-Denis (93), Lyon (69), Bordeaux (33), Fontainebleau (77), Joigny (89), Épernay (51), Beaune (21) et Tours. Jean-Robert Pitte, de son côté, penche pour l'Hôtel de la Marine, inoccupé, place de la Concorde à Paris (VIII^e). Cette "Cité de la gastronomie doit bénéficier du même rayonnement que la Cité de la musique ou la Cité de l'architecture", assure-t-il.

Jean-Jacques Talpin

Micro-trottoir : Que représente, pour vous, la décision de l'Unesco d'inscrire le repas gastronomique français au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité ?

Patrick Scicard, président du directoire de Lenôtre

"La reconnaissance d'une coutume sociale et culturelle ancestrale"



"Je me réjouis qu'une pratique tournant autour de l'alimentation et de la cuisine soit reconnue sur le plan mondial. (...) Ce

repas gastronomique à la française inclut les mets, mais également le service, les rituels, la recherche des bons et beaux produits, la présentation soignée, l'esthétique de la table, les accords mets et vins, bref tous les repères identitaires et artisanaux qu'une grande maison de luxe alimentaire comme Lenôtre se doit de promouvoir et qu'elle valorise aujourd'hui avec plaisir en élevant cuisine et convivialité au rang d'art véritable." **N. L.**

Frédéric Anton, Pré Catelan (3 étoiles 'Michelin') à Paris (XVI^e)

"Une excellente nouvelle pour notre patrimoine culinaire"



"C'est une excellente nouvelle pour notre patrimoine culinaire et pour notre profession. On peut légitimement espérer que cette reconnaissance soit suivie d'actions

concrètes qui soutiendront la transmission de notre savoir-faire. C'est l'essentiel. Mais ce n'est pas un combat chauvin, puisque cette décision ouvre la porte pour d'autres cuisines qui pourront à leur tour œuvrer pour leur promotion." **N. L.**

Franck Putelat, restaurant Le Parc (1 étoile 'Michelin') à Carcassonne (11)

"Un hommage au terroir"



"Cette distinction du repas gastronomique français est aussi importante que la baisse de la TVA. Quand vous êtes à l'étranger, on vous dit toujours qu'il y a trois choses qui représentent la France : la gastronomie, la tour Eiffel et l'Arc

de Triomphe. C'est une décision qui aura un impact très positif, et qui attirera sans aucun doute davantage de touristes en France. C'est aussi la reconnaissance d'un savoir-faire qui va au-delà du cuisinier ; c'est un hommage au terroir, aux éleveurs, cultivateurs, toutes ces personnes qui nous mettent les meilleurs produits dans les mains." **F. M.**

Éric Guérin, La Mare aux oiseaux (1 étoile 'Michelin') à Saint-Joachim (44)

"Il faut continuer à défendre la gastronomie"



"C'est une belle chose pour la France, mais je pense qu'il ne faut pas s'endormir mais continuer à défendre la gastronomie ! On revient de plus en plus vers le produit tout en ayant une large

ouverture d'esprit, en regardant ce qui se passe à l'international." **H. B.**

Alexandre Bourdas, Sa.Qua.Na (2 étoiles 'Michelin') à Honfleur (14)

"La cuisine doit rester dans un mouvement de société"



"J'aime toutes les cuisines du monde, je voyage beaucoup et je prends autant de plaisir à chaque fois. Je crois que la cuisine doit rester dans un mouvement de société. L'homme évolue et se nourrit différemment et il ne faut pas figer ça." **H. B.**

BAPTÊME DU FEU

Première sortie officielle de Frédéric Lefebvre à Equip'Hôtel

Le salon a accueilli la première rencontre officielle entre la profession et son nouveau ministre de tutelle.

Premier contact officiel entre les acteurs de la profession et le nouveau secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, jeudi 18 novembre, à l'occasion du salon Equip'Hôtel, le rendez-vous international des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Une présence d'autant plus appréciée qu'elle a été fixée dans un laps de temps très court après la nomination du secrétaire d'État. À ses côtés, **Corinne Menegaux**, directrice de la division hôtellerie et restauration de Reed Expositions France et directrice du salon, **Thierry Brener**, président du comité stratégique d'Equip'Hôtel et **Michel Filzi**, directeur général de pôle chez Reed Expositions France. La visite a démarré par une rencontre avec les hôteliers. Le début d'une série de poignées de mains chaleureuses, sur les stands notamment de Châteaux et Hôtels Collection, avec **Régis Bulot**, président d'Auberges & Bistrot de France, ou du groupe Accor, avec **Sébastien Couderc** et **Thierry Bernard**. Un périple amical qui s'est poursuivi dans l'espace dédié à la décoration. Auprès des représentants d'Art et Floritude, Frédéric Lefebvre a salué l'artisanat, des "métiers essentiels, qui représentent l'identité de la France mais dont beaucoup disparaissent aujourd'hui..." Un phénomène que le ministre souhaite inverser, rappelant que la création est aussi "l'âme d'un pays".

De stand en stand

Après s'être arrêté chez Dipline, la lumière créative et Dedon mobilier, Frédéric Lefebvre a félicité le studio Tendence, détaillé et conduit par son auteur, la designer **Elisabeth Leriche**. Un peu plus loin, la société Guy Degrenne a pu expliquer ses activités. Le ministre s'est montré très intéressé par l'univers des couverts et de l'orfèvrerie. Dans les étapes suivantes : les vins de Savoie **Adrien Vachet**, le matériel de cuisine Frima, Actif Industrie ou encore Charvet... Et l'incorruptible TransGourmet Market, qui a marqué avec force et modernité le retour de l'alimentaire sur Equip'Hôtel. **Jean-Christophe Adouritz**, président du directoire de TransGourmet France, n'a pas hésité à revenir sur l'impact



Yves Cebron de Lisle, **Jean-Christophe Adouritz** et **Frédéric Lefebvre**, le secrétaire d'État au Tourisme à l'entrée du très réussi TransGourmet Market, le nouveau pôle agroalimentaire du salon.

Première poignée de main entre **Gérard Guy** et **Frédéric Lefebvre**. À gauche, **Jacques Blanchet**, conseiller auprès du président de la CPIH et à droite, **Corinne Menegaux**.



Philippe Villalon, **Frédéric Lefebvre**, **Roland Héguay** et **Hervé Bécarn** lors de leur entretien sur le stand de l'Umih.



Didier Chenet, **Marcel Bénézet**, président de la commission bars et cafés du Synhorcat et **Frédéric Lefebvre**, à son arrivée à Equip'Hôtel.

positif de la baisse de la TVA en restauration et la nécessité de maintenir la mesure. "Je ne fais pas partie de ceux qui pensent que le bilan est mauvais", a rassuré Frédéric Lefebvre. La phrase est importante et le secteur l'aura entendue avec satisfaction. **Yves Cebron de Lisle**, directeur marketing et communication de TransGourmet France, a, quant à lui, évoqué la qualité des produits et le dynamisme de l'agroalimentaire français.

Le message des organisations professionnelles

Dernières haltes au programme : les syndicats patronaux. **Roland Héguay**, président confédéral de l'Umih et **Hervé Bécarn**, vice-président, entourés de **Philippe Villalon**, président de la FNRF (Fédération nationale de la restauration française) et de **Jacques Barré**, président du GNC (Groupement national des chaînes hôtelières), ont rappelé que la profession avait respecté le contrat d'avenir, dans l'emploi comme dans le social et qu'ils attendaient un soutien fort du nouveau gouvernement. Même message dans la bouche de **Gérard Guy**, président de la CPIH (Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie), qui a aussi retenu l'attention du ministre sur le travail effectué par la CPIH 44 et qui s'étend aujourd'hui à d'autres départements. Le principe : des TPE qui s'organisent en réseau pour devenir plus réactives. Et ça marche. Même volonté de défendre les entreprises 'patrimoniales' chez **Didier Chenet**, président du Synhorcat. Face à lui, un ministre de tutelle qui partage ses convictions : la défense d'emplois non délocalisables, la nécessité d'une promotion de la destination France, l'importance d'une régulation d'internet à l'échelon mondial, l'investissement dans l'humain comme dans l'entreprise.

Sylvie Soubes

La France remporte le Mondial des chefs de restauration collective



Le salon Equip'Hôtel et le Comité de coordination des collectivités ont remis le prix du Meilleur chef du monde des collectivités en gestion directe au candidat français **Gilbert Gracia**, de l'école

des officiers de la gendarmerie de Melun (77).

Service : entre 400 et 500 couverts par jour.

Son plat : Volaille en habit de cèpes, cromesquis et cannelloni aux champignons et jus des coteaux de la Drôme, et en dessert, un Croustillant au coco et fruits des îles vanillés. **Paul Kerner** de l'île de Guam et **Carlos Jimenez Chavarria** du Costa Rica sont arrivés respectivement en 2^e et 3^e positions.

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

MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE : LA COURSE BAT SON PLEIN

LES SÉLECTIONS SE SONT DÉROULÉES À L'ÉCOLE FERRANDI

MOF sommellerie : une mise en bouche très compétitive

Paris (VI^e) Dix ans après sa création, la classe sommellerie réunissait 55 candidats lors des épreuves qualificatives pour la finale.



Les sommeliers candidats au MOF et les membres du jury, à l'école Ferrandi à Paris (VI^e).

Alors que 65 sommeliers avaient validé leur candidature, 55 seulement se sont présentés le 10 novembre, à l'école Ferrandi, à Paris (VI^e), lors d'une journée de sélection pour le MOF sommellerie. Sous la direction de **Philippe Faure-Brac**, Meilleur sommelier du monde et directeur de la classe, et sous le contrôle de **Geneviève Becquelin**, inspectrice générale de l'Éducation nationale, quatre épreuves écrites étaient prévues afin de sélectionner les meilleurs pour l'étape suivante prévue en mai 2011 : une dégustation commerciale, l'établissement d'une fiche pédagogique et culturelle pour l'équipe de service, l'identification d'un produit et l'analyse sensorielle d'un vin blanc. Après visionnage d'une scène de service, les candidats devaient souligner les erreurs commises par l'employé. Ensuite, les participants devaient mener une négociation avec un agent commercial avant de s'exprimer en anglais. Enfin, chacun se retrouvait face à **René Bergès**, le chef de La Table de Beaurecueil, à Beaurecueil (13), auteur d'une mise en bouche qu'il convenait d'associer à un vin.

Remise en question

"Pour la première fois, je me suis entouré d'un comité technique pour préparer les ateliers, soulignait Philippe Faure-Brac. Tout s'est déroulé avec la qualité de suivi et la transparence qui font que depuis la création de ce MOF, notre jury est cité en référence." Beaucoup de professionnels, ont accepté de jouer le jeu : **Manuel Peyrondet** (Royal Monceau, à Paris), Meilleur sommelier de France ; **Stéphane Debaille** (Le Lisita, à Nîmes) et **Antoine Petrus** (Le Crillon, à Paris), tous deux sacrés Meilleurs jeunes sommeliers de France ; **Romain Iltis** (La Verte vallée, à Munster), lauréat du Master of Port 2008 ; ou encore **Henri Chapon** (directeur commercial à Saint-Julien-de-Chédon) et 3^e du concours du Meilleur sommelier d'Europe en 2002. "C'est un concours différent de tous les autres, résumait Manuel Peyrondet, nous ne sommes pas là pour montrer des connaissances mais plutôt prouver nos qualités professionnelles."

Jean Bernard

DANS LE CADRE ÉTUDIÉ DU LYCÉE RENÉ AUFFRAY

MOF maître d'hôtel, service et arts de la table : un hors d'œuvre très appétissant

Clichy (92) 59 candidats concourraient pour les épreuves qualificatives de cette 6^e édition. L'aventure se poursuivra les 9 et 10 mai prochains, au Bristol à Paris.

Sur 76 candidats inscrits, seuls 59 étaient présents le 10 novembre dernier, lors des épreuves qualificatives du concours Un des Meilleurs ouvriers de France maître d'hôtel, du service et des arts de la table. Le prestigieux concours s'est déroulé dans les locaux du lycée René Auffray à Clichy (92), sous les yeux d'un jury présidé par **Gérald Louis Canfailla**, dit 'Monsieur Louis', ancien directeur du restaurant Lasserre à Paris (VIII^e) : "L'infrastructure et l'organisation du bâtiment étaient parfaitement adaptées à ces épreuves : l'amphithéâtre et la salle de restaurant sont positionnés de façon à ce que les candidats ne se rencontrent pas", avance-t-il.

Jean-Pierre Vast, proviseur du lycée et **Jean René Vogler**, chef de travaux, ont mobilisé professeurs et élèves pour la mise en place des épreuves. Autour du président, 52 membres l'assistaient : "Nous avons travaillé collégialement. Cela fait dix mois que nous planchons sur les sujets d'épreuves et l'organisation du concours", explique-t-il. Aux côtés de Gérald Louis Canfailla, 3 vice-présidents : **Dominique Loiseau**, **Nicolas Jobin**, retraitée de l'Éducation nationale, **Didier Galopin**, chef des travaux du lycée hôtelier Savoie-Léman de Thonon-les-bains (74). Le jury comptait également **Jean-Louis Souman**, directeur du Bristol à Paris (VIII^e) et le secrétaire général du bureau, **Bruno Morlet**, professeur à l'IUFM.

Des épreuves et un film

Les candidats avaient six ateliers pour se démarquer. Les deux épreuves écrites portaient sur les connaissances professionnelles (patrimoine gastronomique



Membres du jury et candidats réunis au lycée René Auffray à Clichy (92).

et culturel, législation commerciale et sociale...) et sur la compréhension de l'anglais. Côté pratique, les candidats devaient se livrer à la vérification d'un menu avant son impression, à la mise en place d'un couvert de banquet, à la commercialisation d'une carte de mets connue trois semaines à l'avance auprès d'une table de trois clients. L'épreuve technique consistait à trancher et servir un râble de lièvre sauce poivrée. "Nous voulions un plat de saison, avec des garnitures adaptées - purée de marron, airelles, chips de betterave", explique le président. **Éric Beaumard**, directeur du Georges V à Paris, a apporté sa caution à l'épreuve d'accord mets et vins : argumenter et vendre le choix, avec une sauce normande, d'un vin blanc (Domaine Laroche chablis grand cru Les Blanchots 2006, Cuvée du Connétable du château de Sancerre, ou le grand Ardèche 2008 de Louis Latour). Un film produit par **Daniel Dugény** a été projeté. "Ce documentaire montre comment les candidats ont vécu le concours et ateliers. Nous souhaitons le mettre à disposition des écoles hôtelières et des CFA pour donner envie aux jeunes", déclare Gérald Louis Canfailla. Les résultats de la sélection seront divulgués sur le site du Coet, d'ici à deux semaines. L'aventure en finale continue les 9 et 10 mai 2011, au Bristol. **Hélène Binet**

L'UNIVERS DU BAR A TROUVÉ SA PLACE

MOF barman : la profession entre dans la cour des grands

Guyancourt (78) 25 candidats se disputaient les épreuves qualificatives de la première édition du MOF barman.

Mardi 10 novembre 25 candidats se sont affrontés, dans les locaux du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Guyancourt (78), aux épreuves qualificatives de la première édition du MOF Barman. "Nous avons fait une demande en 2007 pour que le métier de barman soit représenté lors de ce prestigieux concours. Le Coet [Comité d'organisation des expositions du travail, NDLR] a finalement donné son feu vert cette année", explique **Guy Musart**, président du MOF barman et président de l'Association des barmen de France (ABF). L'univers du bar a réussi à décrocher sa place. "Il ne faut pas oublier que cela équivaut à un diplôme de niveau III [bac +3, NDLR]", ajoute-t-il.



Une des candidates, en pleine épreuve pratique du cocktail classique : après tirage au sort, **Marie-Laure Dupuy** est tombée sur le 'Pink Lady' (4 cl de gin, 2 cl de jus de citron et 1 cl de sirop de grenadine).

connaissances du bar, l'histoire et les recettes des cocktails classiques, les produits de bar, les boissons, les principales régions et appellations du vignoble français et quelques questions juridiques. "Il fallait répondre à 78 questions. Nous avons abordé tous les termes de la profession", raconte **Guy Musart**. Les participants avaient quarante-cinq minutes pour les épreuves pratiques : réaliser à l'aveugle une analyse sensorielle, identifier trois crus de café, traverser une séquence consacrée à la commercialisation et à la vente, identifier cinq arômes, et enfin, réaliser, après tirage au sort, un cocktail classique.

Les candidats doivent patienter trois semaines pour savoir s'ils sont acceptés

pour la grande finale du MOF Barman, qui aura lieu le 10 mai prochain, à Clermont-Ferrand (63). Les résultats seront consultables sur le site du Coet, www.meilleursouvriersdefrance.org. **H. B.**

Retrouvez les impressions de Marie-Laure Dupuy, candidate, en tapant le code d'accès **RTR311537** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr.

Contact Hôtel
33 Boulevard Victor Hugo
10000 TROYES
TEL. 03 25 45 98 67
Fax 03 25 82 19 43

1910-2010
20 ans !
Une volonté
d'ouvrir
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 Establis, en faveur
du développement durable
Un site portail dynamique www.contact-hotel.fr
Un contrôle de Réservation avec Call Center
Un guide papier national édité 2 fois par an soit plus de 130 000 ex.
200 000 copies de folios remboursés sur 2009 !
Une centrale d'Achat et un Réseau de fournisseurs privilégiés
des plus compétitifs
Une proximité avec les grandes Compagnies d'Assurances
et les assurances de voyages
Un service Développement dynamique et précis
Une équipe efficace, motivée, prête à vous servir

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



LA BOURSE

B. Loiseau
- 5,02 % ↘

Groupe Flo
- 2,52 % ↘

Sodexo
+ 0,54 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 15-11 ET
LE 22-11-10



LE RESTAURATEUR EST RESPONSABLE EN CAS D'INTOXICATION ALIMENTAIRE

COMMENT PROPOSER DES CHAMPIGNONS SAUVAGES FRAIS DANS VOTRE RESTAURANT

Quelles sont les règles à respecter pour proposer des champignons sauvages frais dans vos établissements ? Comme il n'existe malheureusement pas de réglementation nationale, il faut vous renseigner au niveau local afin de savoir s'il existe un arrêté préfectoral ou communal.

Si les champignons de Paris cultivés industriellement sont les plus présents sur les tables, les champignons forestiers sont aussi très appréciés en France. Parmi les plus populaires on trouve les cèpes, les bolets, les chanterelles, les trompettes-de-la-mort et les pieds-de-mouton. Mais la récolte de ces champignons au niveau national est insuffisante pour répondre à la demande et conduit la France à en importer. Selon l'ONF (Office national des forêts), la récolte de ces champignons sauvages (sylvestres) est évaluée par les professionnels à environ 5 000 tonnes par an. L'organisme considère que les volumes commercialisés sont probablement deux fois plus élevés en raison des ventes en direct. Un restaurateur qui propose des champignons sauvages à sa carte a plus de chances de se les procurer auprès d'un grossiste et, dans une majorité des cas, il s'agit de champignons d'importation. Mais il reste malgré tout des champignons sauvages : dans ce cas, quelles sont les précautions à prendre par le restaurateur qui se fournit directement auprès des ramasseurs de champignons ?

Une réglementation très éparse

Il faut savoir qu'il n'existe pas de réglementation générale sur la vente des champignons sauvages frais. Comme pour toutes les denrées alimentaires, les champignons sauvages frais sont soumis aux dispositions générales des codes existants, comme celui sur la consommation, ainsi qu'à des décrets régissant les fruits et légumes. Les champignons sauvages frais sont aussi souvent mentionnés dans les règlements sanitaires départementaux (RSD). Par exemple : "Les champignons sauvages commercialisés doivent être accompagnés d'un certificat de comestibilité par des agents habilités à cet effet et agréés par l'autorité sanitaire." Mais obtenir ce fameux certificat de comestibilité relève de la gageure. Bien souvent, les services de l'administration ignorent l'existence. Cette difficulté s'explique par le fait que les préfets et les maires ont la possibilité de prendre des arrêtés spécifiques aux champignons sauvages en fixant la liste des espèces autorisées ainsi que les modalités de contrôle. Si le préfet peut imposer la délivrance d'un certificat de comestibilité pour tout champignon sauvage frais vendu conformément aux dispositions du règlement sanitaire, le plus souvent il assouplit cette obligation en prévoyant dans l'arrêté une liste d'espèces noirement connues qui peuvent être vendues sans ce certificat.

Selon une enquête réalisée en 2008, par le centre de toxicovigilance de Grenoble, auprès de 235 villes réparties dans l'ensemble des départements français, 51 arrêtés ont été recensés, dont 43 municipaux et 8 arrêtés préfectoraux avec une ancienneté moyenne de 22 ans (de 1 à 71 ans). Cette enquête conclut d'ailleurs à la nécessité d'une réglementation nationale unique qui permettrait de définir les administrations et services compétents, une liste nationale positive d'espèces avec (possibilité de la modifier localement), les modalités de contrôle, la qualification du contrôleur ainsi que les conditions de bonne information des consommateurs (espèces toxiques crues ou mal cuites, risques d'allergies, etc.)



En matière de champignons sauvages, c'est la prudence qui doit primer.

Des arrêtés préfectoraux fixent des limites

Le restaurateur doit aussi se référer à l'arrêté préfectoral sur la cueillette et la vente des champignons auprès de la préfecture ou de la mairie. Celui-ci peut en effet fixer la liste de champignons dont le ramassage et la cession à titre gratuit ou onéreux sont interdits, ou l'autoriser dans certaines conditions sur tout ou partie du territoire et pour des périodes déterminées. Mais le plus souvent, cette réglementation a pour but de limiter la quantité ramassée par personne. Par exemple, la préfecture de Lozère a instauré une réglementation depuis le 10 septembre 2007. La cueillette ne peut s'effectuer que du lever au coucher du soleil. Si elle est à caractère familial, elle est tolérée dans la limite de 10 litres par personne et par jour. Cette tolérance à des fins de consommation familiale interdit toute cueillette en vue de la revente. Passer outre à cette interdiction est passible d'une amende de la 4^e classe. D'autres départements ou communes autorisent la cueillette des champignons, mais à la condition d'être détenteur d'un permis de cueillette délivrée moyennant finance.

La conduite à tenir par le restaurateur

En matière de champignons sauvages, c'est la prudence qui doit primer avant tout. Il est indispensable de se limiter à des espèces connues et en bon état de conservation. Qu'il les ramasse lui-même ou qu'il les achète, le restaurateur doit être très vigilant, même si les champignons qu'il achète font partie de la liste des espèces autorisées. La prudence (souvent imposée par les arrêtés) prescrit de

n'acheter que des champignons intacts, frais et entiers, c'est-à-dire munis de toutes leurs parties (chapeau, pied, bulbe, volve...). D'ailleurs la vente de champignons falsifiés ou corrompus, c'est-à-dire trop vieux, flétris, gâtés, saturés d'humidité, perforés par les insectes ou coupés en morceaux est interdite.

Le lot ou le panier doit indiquer clairement et visiblement le nom des champignons sous leur dénomination française ou latine. De même, il est interdit de mélanger plusieurs espèces différentes dans un même lot.

Les champignons sont commercialisés sous la seule responsabilité du vendeur. Mais le restaurateur a une obligation de résultat en termes d'hygiène alimentaire envers sa clientèle, et en cas d'intoxication alimentaire, c'est lui qui restera responsable. Il doit donc veiller à demander à se faire établir une facture par son vendeur.

Attention ! Ne vous procurez des champignons qu'auprès de personnes maîtrisant réellement le sujet. Les dictons concernant la comestibilité ou la toxicité des champignons sont souvent la cause de nombreuses intoxications et seule une bonne connaissance botanique de l'espèce est source de sécurité.

Des risques d'intoxication réels

Le ministère de la Santé met en garde les consommateurs contre les risques d'intoxication liés à la consommation de champignons sauvages. Depuis la mi-septembre, une vingtaine de cas d'intoxication ont été recensés, dont 14 sont liés à la consommation d'amanites phalloïdes. Dans la majorité des cas, ces intoxications sont la conséquence d'une confusion avec d'autres champignons comestibles. Mais certaines intoxications sont dues à la cueillette par des personnes qui ignorent les risques et en l'absence totale d'identification des champignons. Quatre régions sont principalement concernées : Centre, Pays de Loire, Rhône-Alpes et Île-de-France.

Pascale Carbillat

VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE
2 appareils en 1 !

robot coupe
R 201 Ultra

FONCTION COUPE LÉGUMES
FONCTION CUTTER

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

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

NOUVEAUTÉS

Quelles actions commerciales [e-mailing, google adwords...] génèrent des réservations ?

Que pensent vos clients de votre prestation hôtelière ?

A la recherche de prestations supplémentaires à vendre ?

availpro
à la réponse !

Moteur de réservation - Smart Channel Manager - Connectivités PMS
www.availpro.com - Tel. : 01 58 42 58 23

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR

Ambiance Restaurant

MOBILIER HÔTELS, RESTAURANTS, COLLECTIVITÉS & ARTS DE LA TABLE

www.ambiance-restaurant.com

Ce produit n'est pas un produit répulsif.

KILDOR
Complexe de plantes

Pour en finir avec le fléau des punaises de lit

Produit anti-insectes (cafards, etc.)

Pour éviter la prolifération, réagissez dès les premiers signes

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

La cuisson sous vide

Machine sous vide **MULTIVAC**

Sacs sous vide **CRYOVAC**

Thermoplongeur

Pack

Thermomètre

EQUIPRO

Tel. : 01 49 65 65 40 - Fax : 01 49 65 61 47 - Site : www.equipro.fr - Email : contact@equipro.fr

UN DÎNER DE PRÈS DE QUATRE HEURES

Dialogue gastronomique transatlantique à New York

À l'invitation de la James Beard Foundation, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Guy Savoy, Jean-Georges Vongerichten et François Payard ont cuisiné ensemble pour un dîner de gala qui s'est tenu le 10 novembre au restaurant Four Seasons.

Des légendes françaises de la gastronomie - Alain Ducasse, Joël Robuchon, Guy Savoy, Jean-Georges Vongerichten et François Payard - étaient réunies à l'appel de la James Beard Foundation, l'organisation qui promeut la gastronomie outre-Atlantique. L'objectif : célébrer les chefs français présents aux États-Unis et encourager le dialogue entre les deux pays. "Les chefs américains ne seraient pas arrivés là où ils en sont sans les chefs français", ajoute Mitchell Davis, vice-président de la fondation.



De g. à d. : Guy Savoy, François Payard, Susan Ungaro, présidente de la James Beard Foundation, Alain Ducasse, Joël Robuchon et Jean-Georges Vongerichten.

'Happy few'

Alain Ducasse et Joël Robuchon ont cuisiné ensemble pour la dernière fois en avril dernier à Londres. "Nous avons tous des personnalités très différentes, explique François Payard. Alain Ducasse a l'air réservé mais, quand on le connaît, il a un grand sens de l'humour, Joël est très gentil, Guy est le plus doux, Jean-Georges le plus cool..." Seul Daniel Boulud manquait à l'appel. Et pour cause : le chef s'attela à l'ouverture de son nouveau restaurant, DB Bistro Moderne, à Miami.

290 'happy few' ont participé à ce dîner historique de près de quatre heures qui coûtait 625 \$ (455 E) ou 550 \$ (401 E) pour les membres de la fondation. Au menu : Truffe blanche en duo mêlée de pomme

ratte de Joël Robuchon, Soupe d'artichauts à la truffe noire de Guy Savoy, Carré d'agneau grillé, glaçage au piment fumé de Jean-Georges Vongerichten, Tranche d'aubergine fondante d'Alain Ducasse. Et en dessert, signé François Payard, une Poire rôtie au beurre noisette et sirop d'érable, servie sur une pâte feuilletée très fine. Parallèlement, une vente aux enchères a permis de récolter 200 000 dollars (145 900 E), destinés aux programmes de la fondation.

Laure Guilbault



Retrouvez d'autres reportages sur le pays sur www.lhotellerie-restauration.fr

AVEC UNE AMBITION BISTRONOMIQUE

Le Gallois Siôn Evans aime les grands espaces

Saint-Albans-Leyse (73) En 2004, il tente le pari d'ouvrir La Fresque, un restaurant gastronomique dans un village isolé de Savoie. Six ans plus tard, le succès est au rendez vous avec l'ouverture du Panoramic, son nouveau restaurant.



ou de cuisine, Siôn Evans a su séduire une clientèle locale, surprise de voir s'installer un Gallois en terre savoyarde. Après avoir exploité pendant six ans La Fresque, il ouvrira début décembre Le Panoramic, près de Chambéry, où les perspectives sur les cimes alpines sont à couper le souffle. "Nous sommes tombés amoureux des lieux", explique Delphine, son épouse, responsable de la salle.

Siôn a donc vendu La Fresque et compte rencontrer le même succès avec son nouveau restaurant.

"Personne ne pensait que nous pourrions drainer une clientèle à

la Rochette, un village isolé. Pourtant, nous avons réussi. Ce sera la même chose au Panoramic... en mieux. Nous allons passer de 15 à 48 couverts. En été, la terrasse nous apportera un surcroît d'activité. Nous voulons garder une carte courte et une ambiance conviviale. Notre objectif : devenir un 'bistronomique'. Nos clients souhaitent une bonne table, sans tout le décorum d'un gastronomique traditionnel."

Fleur Tari

LE PANORAMIC

240 CHEMIN DES VIGNES
73230 SAINT-ALBANS-LEYSSE

Siôn Evans a ouvert son premier restaurant en Savoie, La Fresque, en 2004.

LE MÉDOC À L'HONNEUR

Un salon aux couleurs de l'automne

Brest (29) Le salon des vins et de la gastronomie s'est tenu du 11 au 14 novembre.

La 26^e édition de cet événement brestois a permis d'honorer le Médoc tout en mettant en lumière des saveurs plus exotiques ou en proposant des dégustations de vins de haut niveau. "Qui prend le temps de regarder et d'aimer l'automne?" s'interrogeait **Victor Hugo**. Les visiteurs du parc des expositions de Penfeld à Brest peuvent répondre par l'affirmative, puisque plaisir et gourmandises étaient au rendez-vous du 11 au 14 novembre. L'occasion pour les visiteurs de se remonter le moral en cette saison mélancolique, et de mettre leurs papilles à l'épreuve, en goûtant vins et produits.

Ce rendez-vous devenu incontournable permet aussi de préparer les fêtes et de ramener des douceurs pour l'hiver. 450 exposants ont ainsi fait partager leur enthousiasme aux 70 000 visiteurs. Le programme d'animations proposait des dégustations de vins commentées par **Jean-Luc Pouteau**, meilleur sommelier du monde, des ateliers autour de produits dérivés comme le safran ou l'art du sushi avec **Xavier Pensac**. Chaque année le salon fête une région et pour cette 26^e édition, c'était au tour du Médoc d'être à l'honneur, grâce à un modèle d'économie rurale qui s'étend sur 16 500 hectares de vignes et 600 exploitations.

Jean-Yves Tournellec

POUR BOUSCULER LES TRADITIONS

Les tendances 2010-2011 des menus de fête

Les menus de fête revisitent les classiques à l'image de leur chef. Accords surprenants, fraîcheur et subtilité sont de mise.

Une multitude d'occasions de passer à table marque la fin d'année... Les chefs ont donc à l'esprit que le menu de fête, s'il doit séduire avec des produits de luxe, doit aussi faire preuve de légèreté et créer la surprise, tout en restant fidèle à l'esprit de la cuisine du chef. Au restaurant L'Oxalys (Val-Thorens, 73), **Jean Sul-pice** l'a bien compris. Le chef privilégie ce que la clientèle cherche en venant chez lui : "Il ne s'agit pas de partir à l'opposé de ce que je fais habituellement." Mais les produits de luxe sont détournés, travaillés différemment. "L'idée est de ne pas mettre la truffe partout, même si j'y pense pour le velouté de châtaigne en entrée. Le foie gras sera servi façon Huître pochée, velouté de topinambour, foie gras et vin rouge ; et la langoustine, parfumée avec pomme livèche et main de bouddha." Selon lui, le chapon doit rester à la maison, "il est fait pour parfumer toute la maison, être découpé à table et partagé par toute la famille". Pour son menu du 24 décembre, le chef pense à un ris de veau, du chevreuil et du foie de veau, des produits pour lesquels les clients peuvent avoir un a priori négatif.

Les festivités ne s'arrêtent pas aux menus

Du côté des palaces parisiens, il s'agit d'illustrer les fêtes durant plusieurs jours. À l'Hôtel Ritz (Paris I^{er}), elles commencent le dimanche 5 décembre avec le brunch de la Saint-Nicolas, où spécialités alsaciennes, crêpes et gaufres

seront proposées. Du 20 au 25 décembre, une cheminée est organisée au salon de 16 heures à 18 heures avec sablés et confiseries. Le dîner du 24 décembre s'annonce avec des produits 'classiques' revisités par **Michel Roth** :

Saumon sauvage mariné et tourteau au caviar, rafraîchi à la pomme et concombre, Foie gras au pain d'épices, légumes d'hiver cuits dans un vin chaud aux agrumes et Boule de neige de Noël au marron de Turin du chef pâtissier **Sébastien Ser-veau**. À l'Hôtel Crillon (Paris VIII^e), le chef **Christopher Hache** revisite la carte du bar du 20 décembre au 1^{er} janvier : Velouté de potimarron infusé au gingembre, Raviolis de langoustine au cerfeuil tubé-reux et la sublime Bûche 'cousue main' de **Jérôme Chaucesse**.

Dans le groupe Châteaux et Hôtels collection, un événement bouscule la composition des menus. À la carte des Tables remarquables, les produits de Norvège sont à l'honneur. "Une trentaine de chefs partiront fin novembre découvrir les produits de la mer de Norvège dans leur écrin naturel, comme les Saint-Jacques, le flétan et le tourteau. L'occasion pour eux d'enrichir leurs savoir-faire respectifs", explique **Stéphanie Barral**, responsable de la communication du groupe.

Caroline Mignot



Bûche 'cousue main' de **Jérôme Chaucesse**, chef pâtissier du Crillon.



UNIS POUR LE MEILLEUR

ET POUR LE MEILLEUR TransGourmet et Beauvallet Au cœur de la filière viande Pour satisfaire l'exigence des professionnels



TRANSGOURMET

Engagé à vos côtés

N°Azur 0 811 65 65 88

PRIX APPEL LOCAL

www.transgourmet.fr

SOIXANTE CHEFS AU SOMMAIRE

Le tome 2 des recettes des MOF arrive en librairie

Le deuxième tome des 'Meilleures Recettes des Meilleurs ouvriers de France' est paru mi-novembre.



Lancement du livre au Bon Marché à Paris en présence de nombreux MOF.

Le volume un a fait un tabac l'année dernière avec 15 000 exemplaires vendus. Il a même été récompensé par le Cookbook award du meilleur livre de cuisine. **Louis Le Duff**, patron du groupe du même nom et éditeur de l'ouvrage (Éditions GLD), a lancé illico la production du deuxième volume, sollicitant d'autres MOF. Pour les professionnels, c'est l'occasion de participer à un livre qui promeut le métier et le col bleu-blanc-rouge. D'autant que, dès le départ, le président-fondateur du groupe Le Duff s'est engagé à reverser une partie des droits d'auteur à la Société des Meilleurs ouvriers de France.

Soixante-six d'entre eux, dont certains aujourd'hui en poste à l'étranger, ont donné une recette pour ce tome dont le parrain est **Michel Roth**, chef exécutif du Ritz. Pour **Jean-Luc Rocha**, chef du Château de Cordeillan-Bages à Pauillac, "accepter de participer à cet ouvrage est un honneur. Nous sommes Meilleur ouvrier de France, c'est un état d'esprit. Être tous passés par les mêmes épreuves. Nous faisons partie de la même tribu. Ce livre en est le reflet. Honnêtement, chaque recette que je regarde, je ressens un frisson."

Parmi les chefs, on retrouve **François Adamski**, Gabriel à Bordeaux, **Didier Anies**, Grand Hôtel Cap Ferrat à Saint-Jean-Cap-Ferrat, **Eric Briffard**, du George V, **Christophe Bacquié**, Hôtel du Castellet, **Laurent Delarbre**, Tour d'argent à Paris, **Guillaume Gomez**, l'Elysée à Paris... "Je tiens à remercier Louis Le Duff, ses équipes et tous ceux qui ont participé à cette aventure. J'aime reprendre ce qu'il a dit : 'il y a 10 MOF dans mon groupe, c'est mieux que tous les diplômés du monde'", confie **Gérard Rapp**, président de la Société nationale des MOF. Grâce à l'argent récolté avec le livre précédent, le site internet a été relooké pour la partie apprentis. En janvier, celle destinée aux professionnels sera achevée. Un beau livre et une bonne action.

Nadine Lemoine

La cuisine à la loupe

Esthétisme et ergonomie



Paris (VIII^e) Ancien fidèle d'Alain Ducasse, Frédéric Vardon avec son fonds d'investissement Corfou a ouvert le 39 V (trente-neuf cinq) dans le triangle d'or de la capitale. Au 6^e étage d'un bel immeuble, ce local en couronne autour d'une cour a nécessité des trésors d'ingéniosité, surtout en cuisine, pour lui donner un cachet et une efficacité étonnants.

E. Delalande

Frédéric Vardon, 43 ans, après avoir été impliqué dans de nombreux projets d'Alain Ducasse (Hôtel du parc, Il Cortile, Les Spoon des Îles, de Carthage et de Londres) et avoir fondé un fond d'investissement en restauration, s'attaque à des projets originaux : une brasserie dans une zone logistique à Gennevilliers (92), Le Zinc, et, à présent, un restaurant au 6^e étage d'un immeuble luxueux de l'avenue George V à Paris (VIII^e). Le restaurant s'enroule autour de la cour, bénéficiant d'une terrasse et d'une exposition optimale. Avec un tel plan, l'architecte de la cuisine, **Paul Vallé** et le décorateur de salle ont dû être créatifs. Réitérant les choix qu'il avait appliqués au Spoon, Paul Vallé utilise chaque centimètre carré de cette cuisine ouverte visible par la salle à travers la cour, et privilégie l'esthétique.

Ce tour de force intègre le respect des normes HACCP alors que l'on ne dispose que d'une entrée verticale pour accéder à l'établissement, d'où des locaux poubelles réfrigérés aussi clos qu'une chambre froide. La cuisine tout en longueur dispose d'un passe de 12 mètres de long. Elle frappe par la qualité de ses inox 'marine' et par le nombre de tiroirs chauds et froids qui équipent les plans de travail et d'envoi. En effet, l'exiguïté du local ne permet que de petites chambres et armoire froides. Le passe est équipé d'une longue saladette réfrigérée qui aide à la finalisation du dressage à l'envoi ainsi que de deux points d'eau à commande automatique. L'ergonomie est au centre de tous les détails d'implantation du lieu. En préparation, les postes poissonnerie et légumerie sont munis de bacs réfrigérés et de grilles qui optimisent les surfaces de travail. La cuisine se décompose en trois plans centraux et un double plan adossé.

Le premier plan, l'îlot froid, est équipé d'un bac réfrigéré à saladette, d'une plaque à induction et d'un grill yakitori avec foyer à charbon intégré (afin de réaliser les petites brochettes d'entrée). Tout le reste du meuble est muni de tiroirs froids. Le plan adossé en face de cet îlot est aussi dévolu à la partie froide avec un micro-ondes sophistiqué 'Vapo saveur'. À côté, entre

ce plan et la rôtissoire, dans un recoin, une minisauteuse et un four 6 niveaux mini MKN. Le second plan central, le chaud, est équipé d'un wok à induction, d'un bain-marie cuiseur qui peut servir de couscoussier, de deux plaques Ecotherm de Therma, et d'un four tandoor. Avec le yakitori d'un côté et le tandoor de l'autre, ce dispositif propose une conception très originale de l'équipement. Le four tandoori sert aux grosses pièces, en cuisson forcée ou en cuisson lente. D'après Frédéric Vardon qui surveille ses équipes de près, les deux plaques Therma permettent des utilisations très diversifiées, du mijotage au poêlage puissant : en adossé, la rôtissoire, équipée d'une friteuse, de deux planchas (dont une rainurée en demi-surface), et d'une broche 8g (de Paul Vallé) : en dessous un tiroir chaud et des tiroirs froids. Au-dessus de l'îlot central chaud, côté passe, au bord de la hotte, un pont chauffant amovible permet les dressages chauds délicats.

Des détails

La cuisine est un trésor de détails ergonomiques : prises incluses dans les meubles et jamais fixées au mur, formes de toutes les pièces en inox (dont celle en un seul bloc de la plonge batterie), barre à bons de commande aimantée sur le passe. Le troisième îlot est dévolu aux desserts avec des meubles froids sous le plan de travail. En face, en adossé, se trouvent une plaque à induction et des tiroirs froids. Dans le recoin qui suit ont été placés les fours Guyon, statique, étuve et ventilé pour la pâtisserie. Les plans de travail de la pâtisserie sont éclairés en complément par de la fibre optique. La brigade de cuisine se compose de 8 personnes qui servent 30 à 40 couverts par service du lundi au vendredi. Le samedi et le dimanche peuvent être privatisés. Le ticket moyen est de 65 E à midi, 85 E le soir. La jeune sommelière est aidée par une magnifique cave à vin vitrée aménagée en salle : éclairée, elle participe du décor.

La cuisine se décompose en trois plans centraux et un double adossé.



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

QUALI CONSO

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

Avec des moyens simples et efficaces :

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

Un bilan personnalisé vous est offert.

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

LYCÉE SAINTE-FAMILLE**Amiens (80)**

BTS AGTL Marion Bazin Lefebvre, Arnaud Beauvois, Thomas Desrués, Aurore Lafosse, Anne-Sophie Lanoy, Maud Mascré, Perrine Mascrét, Laurie Monchy, Claire Morain, Magalie Sauvage, Laure Sébastien.

GRETA TOURISME HÔTELLERIE NICE**Nice (06)**

BAC PROFESSIONNEL SERVICES Aïcha Bouiedya, Mariama Cumbassa, Karima Ferchichi, Mary-Lou Girault, Charles Guilbart, Salwa Harmouch, Anne Sarah Jeanne, Soundes M'Nasri, Sofien Riahi, Marine Susini.

BTS Animation et gestion touristique locales Sandrine Bellotti, Julie Chesta, Marie De La Faye De Guerre, Eve Garcia, Benedetta Graffeo, Pawel Makovec, Coralie Tomasi, Annabelle Varin Murillon.

Ventes et productions touristiques Alexandra Kanakis, Nancy Khermache, Lucie Lambert, Morgan Wiroth.

Option A Clotilde Boomgaert, Elodie Bosch, Nicolas Bruneau, Laura Gouttenoire, Carlotta Leon, Justine Lichtenberger, Rémi Mino, Marie Pallmann, Sarah Terrado.

Option B Pierre Yves Malleval.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Sommellerie Elien Demuynek, Laurentiu Dichiaru, James Kern, Alexandra Neyret, Julien Tabor. **Employé barman** Denis Dugas Bourreau, Sébastien Jilali, Yoann Luquet, David Masamuna, Loïc Panafieu, Laura Pecchioni, Manon Ranjon, Dany Saleh, Mikaël Sartor.

LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELLERIE LE PARACLET**Quimper (29)****CAP**

Cuisine Anaïs Bachet, Florian Boennec, Anthony Cabillic, Jessie Cloitre, Céline Drouglazet, Jordan Huet, Sarah Joyaux, Nicolas L'Hostis, Mikaël Le Borgne, Adrien Le Coroller.

Restaurant Loïc Becam.

BEP MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Cuisine Magali Calloc'h, Audrey Fertil, Basile Giachetti, Erwann L'Huillier, Jérôme Lambert, Pierre Landuren, Thibaut le Flo'h, Maxime Ledan-Cabon, Erwann Moulin, Jordan Pennamen, Alexia Pichon, Vincent Raimbault, Sofiane Rebray, Isabel Rodriguez.

Restaurant Vincent Arhuro, Julie Bonnin, Maïwenn Canevet, Ronan Deffenain, Lucie Faucon, Nicolas Kernevez, Enora Le Burel, Gabrielle Le Grevellec, Typhaine Le Moing, Steven Le Pennec, Julie Queffelec.

Alimentation Hugo Ader, Olivier Albert, Anaïs Doyen, Renaud Friant, Estelle Glogaegen, Malo Le Cras, Caroline Potage, Fabien Scao, Kévin Torc'h.

BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE Alexandre Annovazzi, Axel Breteau, Laurine Brusadin, Paul Caccamo, Anna Castel, Tristan Cherhabil, Anna Daniel, Aurore Dare, Anthony Dumas, Damien Follzeou, Hyacinthe Gourmelin Lamy, Mathieu Guivarc'h, Paul Jouanjan, Antoine Jouette, Brendan Kan, Damien Kernaleguen, Flavie L'Helgoualch, Mathieu Lagadec, Alban Le Ninivin, Baptiste Le Pape, Alizée Le Roux, Hugo Lucas, Jessica Mironnet, Maxime Piguel, Pierre Antoine Quemener, Anthony Quilfen, Jean-Baptiste Robin, Chloé Rodallec, Hugo Rupin, Laura Schmitt, Claire Sevic, Anne Stephan, Joffrey Tanguy, Solène Toulliou.

BTS HÔTELLERIE

Option A Morgane Annic, Claire Badelier, Florian Begoc, Delphine Bescou, Stéphanie Bigeat, Charlotte Blanchard, Pierre-Yves Bramouille, Hubert Canevet, Jean-Pierre Chauvin, Joanna Cloarec, Anthony Conq, Amélie Dizet, Claire Eouzan, Vincent Gaillard, Lorine Gallic, Julie Glaziou, Leslie Gueguen, Audrey Helias, Loïc Hervin, Pierre Kerisit, Elodie Le Cossec, Mathieu Le Dizet, Marine Le Roux, Romain Loret, Camille Maitrugue, Fanny Marchadour, Ludovic Quenet, Etienne Rivoallon, Morgane Tirilly.

Option B Théo Babinot, Klervi Berrou, Kévin Berthou, Julien Chereau, Xavier Delchambre, Florian Guezenec, Joanne Le Peuch, Caroline Page, Pierre-Marie Pavoine, Julie Pochart, Adrien Pothier, Maximilien Raoult, Lila Tassin, Nam Anh Tran.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Traiteur Floriane Bonnard, Ludvine Guyot, Anthony Le Roux, Thibaud Lode. **Accueil réception** Janick Autret, Gary Hiaumet, Pobani Le Reun, Marion Milin, Anaëlle Pont, Anna Spinec.

CFA DU ROANNAIS**Mably (42)****CAP**

Cuisine Vincent Coeuret, Emilien Gueucier, Amandine Guillermain, Audrey Malowski, Quentin Mazard, Alexis N'Guyen, Cédric Roffat, Johan Dubouis, Quentin Limongi-Herder.

Restaurant Justine Caelles, Céline Chambon, Karen Deperrier, Ophélie Mathou, Tom Siddi, Audrey Gauthier, Pierre Goutard, Aurélien Ymain. **Pâtissier** Jason Archinard, Romain Canu, Vincent Chabry, Julien Durand, Loïc Leclerc, Cédric Valfort, Yoann Vernice, Pierre Bernard, Jimmy Clair, Marina Frobert, Justine Goyon, Quentin Lantoine, Maxence Magnin, Kévin Montegut.

Boulangier Anthony Boudot, Martial Colbeau, Julien Dubien, Cyprien Eyrolles, Arnaud Lambin, Valentin Pacaud, Mathieu Pardon, Aurélien Paumier, Jonathan Pinto, David Subtil, Benoit Bertholon, Frédéric Clement, Jérémy Cotton, Alexandre Linois, Mandrin Marie, Donovan Montesinos, Valentin Roman, Jordan Bastos, Anthony Dufaut, Kévin Durand, Jordan Gaillard, Jonathan Simon, Rémi Thivend.

Charcutier Camille Alex, Alexis Benigaud, Anthony Cohas, Audrey Damond, Guillaume Denis, Kévin Labrosse, Florian Noally. **Boucher** Lohane Bernard, Alexis Blanchard, Damien

Bozio, Amaury Cholleton, Damien Cuisinier, Alan Favre Felix, Florian Lagrange, Vincent Danerolles, Camille Ducarre, Guillaume Dumas, Maxime Garnier, Pierre Junet, Gaetan Laroche, Vincent Marcoux, Carole Murad, Benjamin Royer.

BEP

Cuisine Valdmiro Bernardo, Eliot Combronde, Brice Derieux, Justine Fargeton, Thomas Ivaldi, Gilla Montagnon, Sébastien Ogier, Juliette Sellani. **Restaurant** Amandine Cottier.

Pâtissier Laura Bosland, Elodie Chauv, Maxime Druere, Audrey Lacote, Augustin Mathelin, Edith Moulin, Quentin Thevenet, Blandine Vasconcelos. **BREVET PROFESSIONNEL**

Cuisine Vincent Auroux, Anaïs Chapuis, Cindy Cretin, Claudine Ducard, Aurélien Fabre, Julien Garnier, Auriane Ligonnet, Romain Quinto Y Becher, Maxime Raboutot, Anthony Rousset, Mathilde Soulage, Maxime Vassoille.

Restaurant Mathieu Dubessay, Maela Lagoutte, Samuel Leu, Victoria Lobersch, Sabrina Rahib. **Boulangier** Sébastien Chambe, Romain Gardon, Mathieu Laforest, Sophie Lidoine, Rémi Mainard, Alexandre Minot, Pierre Mounier, Alexandre Perrier, Jean-Paul Tournus, Damien Veillas, Charlie Vermorel.

Boucher Antoine Catesson, Julien Conte, Florian Degoulange, Pierre Durin, Julien Fournier, Romain Meunier, Romuald Raffin, David Rajaud. **MENTION COMPLÉMENTAIRE**

Pâtisserie Yoel Amsallem-Goery, Laurice Besson, Joanny Chetaille, Cindy Clarin, David Coppola, Rémi Corneloup, Auréline Gaudard, Elodie Mercier, Gaëtan Rousseaux, Nicolas Soulas, Jérémie Vernay.

Boulangerie Maxime Bailly, Maxime Balmont, Olivier Bonnet, Ghislain Fontaine, Sébastien Giraud, Cuisinier Guillaume Bouillot, Benjamin Delay, Pierre Fulachier, Maxime Girardon.

BTM PÂTISSIER Ghislain Bugnot, David Chargueraud, Anthony Dadolle, Pierre-Gilles Gauthier, Quentin Thomas, Vivien.

CAMPUS DES MÉTIERS**Saint-Germain-de-Lusignan (17)****CAP**

Cuisine Virginie Albalat, Christine Arvier, Williams Bondon, Alexandre Changey, Curtis Chazal, Tristan Crepeau, Aurore Dinand, Stéphanie Fargeas, Lisa Godefert, Victor Gofre, Mélanie Gousseau, Grégory Grandvoinet, Christophe Hodemon, Benoît Lanneau, Sylvain Leger, Vincent Luque, Alexis Petitgas, Joël Poublan, Luke Thomas, Steven Vigne.

Restaurant Laurie Cacaud, Charlene Chanut, Piére Chapeau, Mélissa Charrier, Manon Clemenceau, Laëtitia Creugnet, Yaëlle Duboeuf, Maroussia Fuchs, Sarah Giboulot, Aurélie Louvet, Sabrina Migrand, Florian Muller, Adeline Simonet, Aude-Line Vincent, Jonathan Wilmouth.

Pâtissier Valentin Berthelot, Pierre Berton, Steven Borgeix, Antoine Daclin, Cédric Doreau, Emmeline Dubois, Fabien Grateau, Nicolas Gregoire, Mickaël Guille, Vincent Le Bolloch, Laura Menard, Valentin Nouveau, Nicolas Ouvrard, Joachim Pommier, Basile Quelard, Enrique Renard, Adrien Rivalin, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Boulangier Sébastien Arnut, Jordan Bach, Alexandre Bonnaire, Mickaël Bonnaudeau, Benjamin Chabinaud, Thomas Chollet, Clément Cochon, Julien Guignard, Philippe Guilherme, Stefan Hodiesne, Nicolas Juvigny, François Rousseau, Antony Tournois, Julie Vautier, Thibault Vignaud.

Kévin Crespy, Cédric De Carvalho, Gaëtan Dumas, Nicolas Dupin, Jean Baptiste Duprez, Benoit Duranton, Maxime Frison, Jérémy Gibernon, Gaëtan Gire, Fabien Graille, Kévin Hervier, David Lucarella, Alban Matic, Kévin Pochelon, Gaëtan Rocher, Jordan Saby, Joachim Sans, Toumi Zouaoui.

Charcutier traiteur Guillaume Averlant, Tonny Bernet, Loïc Boit, Alin Ciurar, Vincent Fillere, Guillaume Lecras, David Liotard, Maxime Montavi, Clément Montellimard, William Robin, Fabien Sibaud.

Boucher Benjamin Alba, Franck Bancel, Anthony Bay, Thomas Bessette, Louis Blavoux, Benjamin Charrade, Thibaut Devidal, Fabien Dumeil, Gaëtan Gauthier, Benoit Jouffre, Julien Nicolas, Julien Roux, Clément Souvignnet, Yoann Testud.

BREVET PROFESSIONNEL **Boulangier** Nicolas Bay, Yoann-Florian Farget, Alexandre Guilhamon.

Boucher Quentin Dury, Florian Lays. **MENTION COMPLÉMENTAIRE**

Cuisinier en desserts de restaurant Esther Cros, Florent Cubizolles, Anaïs Teysier. **Pâtisserie boulangère** Julien Mathieu.

Pâtisserie, glacierie, chocolaterie, confiserie Rémy Barriol, Anthony Grand, Joris Imbert, Steffy Mounier, Mathilde Rocher, Kévin Verot. **Boulangerie spécialisée** Florian Beyssac, Gaëtan Boyer, Alexis Cornillon, Geoffrey Cullerier, Mickaël Nugier, Alexandre Rancon, Julien Reymond, Baptiste Simonnet, Julien Smajdor, Francis Verot.

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS INTERPROFESSIONNEL**Les Arcs-sur-Argens (83)****CAP**

Cuisine Boris Adriani, Marion Bellon, Arnaud Boursier, Brice Carvenec, Sébastien Charvolent, Lilian Contigiani, Mélanie Cuvier, Alexandre Dumalin, Florent Garcia, Clément Guardiera, Jeremy Klem, Aurélie Lapertot, Mathieu Lelarge, Virginie Lheureux, Thomas Masci, Quentin Mayeras, Victor Messina, John William Moriello, Jason Noizet, Johnny Rainord, Joy Roland, Léa Schiavone, Christophe Sciacco, Philippe Zayed.

Restaurant Laura Bafico, Eugénie Bouriah, Angélique Ceraulo, Siham Charki, Anthony Choukroun, Emilie Clarisse, Isabel Fernandes, Sami Festin, Benjamin Grolleau, Ornella Lembo, Romain Marchal, Laura Miard, Rémi Roszak, Douceline Rouvier, Faissal Sahyami, Laura Salort, Alexandre Sciortino, Loup Siccardi, Jonathan Tournour.

AFPA RHÔNE-ALPES**Saint-Priest (69)**

TITRE PROFESSIONNEL **Cuisinier** Laurence Bernard, Fanny Bornarel, Karim Himeur, Pierre Mickaël Junique, Eric Maamir, Fatna Makhlouf, Frédéric Monod, Annick Pasquet, Daniel Galtier, Maria Cegarra, Patricia Cereceda, Miran Akhmedov, Christian Banyiyezako, Bruno Alestra, Julien Auger, Sandrine Auquier, Antoinette Baptiste, Ruth Borel, Sophie Buffenoir, Feng Chun Crampon, Sylvie De Carvalho, Gisèle Evora, Christian Filipe, Philippe Lepretre, Fathi Maiza, Adrian Sanson, Béatrice Vialatte.

Agent de restauration Amran Abdillahi, Leila Absi, Thérésia Barro, Tene Véronique Charles, Marian Cosac, Maryène M'Baye, Snc Nadine, Léontine Perrachon, Marylène Ravonneaux, Sadek Semakdjji, Thierry Marion, Filipe Veiga Pires.

Agent d'hôtellerie Kathy Cilla, Queen Igharo, Maria Kairbekova, Precious Ogie, Dania Vieira, Sihem Zamou. **Gouvernante en hôtellerie** Olivier Boeri, Christian Clabaut, Anne Marie Debon, Pascale Dollinger, Elodie Grenier, Sylvie Laverton, Anaëlle Moisiere, Irisida Toska.

Garçon ou serveuse de restaurant Anissa Ben Achour, Wassila Benassa, Joseph Damet, Nathalie Escolier, Guillaume Gautier, Nathalie Plasse, Stéphanie Riche Droby, Mahamadou Samba, Hong Dao Tran.

Responsable de cuisine en restauration collective Grégory Arsicaud, Richard Bahloul, Laëtitia Bethery, Carole Bremond, Franck Castillo, François Dartois, Pascal Emanuelli, Kemel Halla, Thierry Lebas, Gilles Leglise, Gilles Muller, Nadia Naciri, Frédéric Thomas, Emmanuel Vandewalle.

Responsable établissement touristique Stéphanie Baumann, Benjamin Benhamou, Eric Berenger, David Brock, Audrey Cattel, Edna Fernandes Vieira, Claude Felix, Patrick Gaugy, Eloise Gloria, Eric Khacha, Philippe Scivo, Marie Sonnino, Chrystelle Soudan, Carole Turco, Dominique Zahm.

MAISON FAMILIALE RURALE D'ÉDUCATION ET D'ORIENTATION

La Roque-d'Antheron (13)**CAP**

Cuisine Angéline Araujo Da Silva, Frédéric Beguin, Pascal Nicolo, Jordan Risso, Laurie Suvelier. **Restaurant** Jason Rose Bonnard.

LYCÉE PROFESSIONNEL MARIE LAURENÇIN

Riom (63)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Mickaël Boulter, Julie Fontfreyde, Aurélie Freubault, Cassandra Lieppe, Bita Niang, Laura Roussel, Julie Samba Londa, Anne Sophie Tixeront, Alexandra Wilson.

ÉCOLE PROFESSIONNELLE DES MÉTIERS

Mont-de-Marsan (40)

PÂTISSIER Margaux Berlon, Elodie Darguy, Nicolas Pommiez, Maxime Zacharie, Sébastien Sibert, Arnaud Riviere, Charlotte Chaugier, Cyril Bohere, Thomas Sarton, Loïc Vannier, Yohan Serrat, Stanislas Laine, Thomas Lajunomme, Dorian Balestic, Pierre Ferreira, Mickaël Delgal, Gaetan Duhamel, Karen Chevreux, Alexander Van den Wijngaard, Stéphane Pennes, Romain Rigal, Jean Michel Lendormy, Simon Guilloissou, Antoine Marie, Dorian Peyssere, Sarah Poitron, Cécile

Hidalgo, Nelly Gauzere, Fabienne Aguado, Séverine Moine, Ludovic Olivier, Salima Slimani, Yanis Taraud. **PÂTISSERIE GLACIERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPÉCIALISÉES** Fanny Peter, Bellinda Delacroix, Yoan Guillaume, Jérôme Lannot, Frédéric Bernos, Julien Launay, Mathieu Bordes, Thomas Brunet, Meddy Duhau, Benjamin Dargelos, Anthony Broussouloux, Olivier Robert, Kévin Cheve, Lionel Larrere, Anthony Demeulemeester, Caroline Havard, Ludovic Di Guisto, Honathan Georgelin, Aurélie Laffon, Caroline Robin, Régis Capdeville, Romain Miner, Céline Plaza, Rémy Duprat.

BOULANGER Sébastien Gleizes, Michaël Da Ros, Romain Perriat, Benjamin Rach Phat, Virginie Decourdemanche, Adrien Giraudou, Bastien Cadillon, Alexandre Colomes, Stephane Alban, Xilliam Dayres, Victor Nogueira, Anne Kaba, Fabrice Oxaran, Mickael Moreira, Fabrice Lafourcade, Guillaume Recurt, Elodie Landais, Ludovic Denhier, Gaizka Le Calvez, Jean Pierre Quattrocchi, Dov Kosse, Vincent Ayme.

BOULANGERIE SPÉCIALISÉES Sylvain Queisel, Alexandre Colomes, Stephane Alban, Xilliam Dayres, Victor Nogueira, Anne Kaba, Fabrice Oxaran, Mickael Moreira, Fabrice Lafourcade, Guillaume Recurt, Elodie Landais, Ludovic Denhier, Gaizka Le Calvez, Jean Pierre Quattrocchi, Dov Kosse, Vincent Ayme.

BOULANGERIE SPÉCIALISÉES Sylvain Queisel, Alexandre Colomes, Stephane Alban, Xilliam Dayres, Victor Nogueira, Anne Kaba, Fabrice Oxaran, Mickael Moreira, Fabrice Lafourcade, Guillaume Recurt, Elodie Landais, Ludovic Denhier, Gaizka Le Calvez, Jean Pierre Quattrocchi, Dov Kosse, Vincent Ayme.

BOULANGERIE SPÉCIALISÉES Sylvain Queisel, Alexandre Colomes, Stephane Alban, Xilliam Dayres, Victor Nogueira, Anne Kaba, Fabrice Oxaran, Mickael Moreira, Fabrice Lafourcade, Guillaume Recurt, Elodie Landais, Ludovic Denhier, Gaizka Le Calvez, Jean Pierre Quattrocchi, Dov Kosse, Vincent Ayme.

BOULANGERIE SPÉCIALISÉES Sylvain Queisel, Alexandre Colomes, Stephane Alban, Xilliam Dayres, Victor Nogueira, Anne Kaba, Fabrice Oxaran, Mickael Moreira, Fabrice Lafourcade, Guillaume Recurt, Elodie Landais, Ludovic Denhier, Gaizka Le Calvez, Jean Pierre Quattrocchi, Dov Kosse, Vincent Ayme.

BOULANGERIE SPÉCIALISÉES Sylvain Queisel, Alexandre Colomes, Stephane Alban, Xilliam Dayres, Victor Nogueira, Anne Kaba, Fabrice Oxaran, Mickael Moreira, Fabrice Lafourcade, Guillaume Recurt, Elodie Landais, Ludovic Denhier, Gaizka Le Calvez, Jean Pierre Quattrocchi, Dov Kosse, Vincent Ayme.

BOULANGERIE SPÉCIALISÉES Sylvain Queisel, Alexandre Colomes, Stephane Alban, Xilliam Dayres, Victor Nogueira, Anne Kaba, Fabrice Oxaran, Mickael Moreira, Fabrice Lafourcade, Guillaume Recurt, Elodie Landais, Ludovic Denhier, Gaizka Le Calvez, Jean Pierre Quattrocchi, Dov Kosse, Vincent Ayme.

CFA INTERFOR SIA

Amiens (80)**CAP**

Cuisine Jonathan Blairet, Florian Brault, Mélanie Cronye, Maxime Degroote, Aurélie Dehesdin, Benjamin Dumetz, Morgan Dupont, Quentin Dupuis, Davy Facquez, Sébastien Farcy, Angéline Freville, Quentin Hecquet, Jérôme Laglenne, Cyril Launette, Lenaïc Lefebvre, Amélie Lefevre, Jérémy Magnier, Kévin Maus, Thomas Mollenhauer, Jérôme Mont, Julien Morty, Aurélie Moulin, Alison Perin, Ludovic Ple, Benjamin Ribot, Hélène Rommelaere, Ludvine Seret, Maxime Wilquin.

Restaurant Lucine Amiotte, Lucie Cardon, Stéphane Croquet, Jean-Baptiste Dejourge, Ophélie Duhamel, Mathieu Dupré, Julien Dutot, Rémi Facon, Kathleen Gauer, Florian Leguillier, Amandine Lejeune, Marina Lejeune, Hassana Maizi, Corinne Mathon, Thibaut Polveche, Pauline Raymond, Ornella Rossi.

Services en brasserie café Nuwan Assal, Elodie Barbier, Frédéric Gourdin, Loïc Guizy, Rebecca Kunstowicz, Sylvain Levie, Mandy Lombard, Jessica Nehou, Nicolas Sueur, Amélie Suiveng.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Cuisine Edouard Bazin, Kevin Brocrot, Nicolas Cavallie, Valentine Deleau, Aka Frédéric Gaudens, Stéphanie Gordien, Quentin Lambert, Angélique Rachesboeuf, Hélène Rippler, Deionne Parfait Sîma, Ophélie Sueur. **Restaurant** Amélie Abraham, Sabrina Debout, Cassandra Flamand, Marine Gapenne, Adeline Jurjevic, Ludovic Lauzes, Rafalé Mariani, Laëtita Morel, Angeline Orget, Sylvain Savoy, Vanessa Sernelve, Aurore Touze, Laure Vassant.

BREVET PROFESSIONNEL **Cuisine** Alexis Beaurain, Marc-Aurele Depit, Géraldine Fabry, Yannick Mailliard, Benoit Mombrun, Aurélien Mongin, Aymeric Sac Epee. **Restaurant** Laura Bazin, Arnaud Branly, Werner Doblantzky, Marion Hutin, Julie Moncond'huy, Julien Vandaele.

CFA UTEC - ÉCOLE HÔTELIÈRE

Meaux (77)**CAP**

Cuisine Vincent Brion, Ibrahim Camara, Benjamin Crané, Omar Guettoch, Kévin Hertzog, Karol Jaspard, Kévin Melzessard, Gwendoline Tourette, Mégane Uzan, Quentin Angibaudo, Khanssaou Azali, Benoit Mokana Ndotoma. **Restaurant** Johana Castet, Marina Danger, Kelly Houllier, Alexandre Lazio, Alexandre Mahieux, Ludvine Saillant.

BEP **Cuisine** Alexandre Belliot, Florent Bloumine, Kévin Brisset, Ophélie Manere Riga. **Restaurant** Margot Bernard, François Buteri, Joanna Maselon. **BAC PROFESSIONNEL**

OPC Estelle Boulanger, Anthony Debon, Kévin Jouix. **SC** Cyril Emo, Lydie Goury, Julien Grelet, Elisabeth Lefevre, Alexandre Napolitano, Kévin Pochet, Isabelle Thioux.

LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT-MICHEL

Priziac (56)**CAP**

Boulangier Cédric Boff, Laëtitia Glogaegen. **Pâtissier** Mohamed Butt, Félix Dutheil, Cédric Guyader, Alexis Le Brun, Valentin Lhorme, Jean Philippe Petit, Raphaël Rebelo. **BEP**

Pâtissier Romain Bernard, Quentin Berthelot, Laura Guerin, Adeline Jagueux, Guillaume Lavarec, Thibaud Le Brun, Gwendoline Lefevre, Déborah Morin, Julien Orain-Courties, Alexandre Trojan. **Boulangier** Yannick Bigot, Vincent Carimalo, Gaëtan Dubreuil, Julien Gueguen, Kévin Hivert, Kévin Wadbl.

LYCÉE HÔTELIÈRE DE TOULOUSE

Toulouse (31)

BEP Rémy Abbate, Benjamin Belvaux, Timothée Bonnet, Elodie Bourcier, Claire Cames, Meisy Cubas Chaviano,

Pierre-Loup Dhollande, Sébastien Gayoso, Jason Grandval, Laure Malecot, Romain Maron, Pierre Michau, Hélène Miquel, Geoffroy Pedussaud, Tsilavo Rasamison, Sophie Romero, Fabien Ronceray, Alexandre Saraf Rezaei, Claude Sourzac, David Spada, Lydie Toublan, Marilyne Zago, Olga Zimmermann, Clémentine Bailon, Sophie Baweski, Guillaume Bondurand, Jérémy Campagner, Gwendoline Castagne, Eric Castets, Yoann Cauquil, Alexandre Cirichelli, Olivia Coz, Jonathan Ditsch, Théo Fernandez, Thibaud Galpin, Camille Gouwy, Renaud Labat, Florian Mazier, Julie Nguyen, Steve Palma, Sébastien Pradel, Minata Sanou, Gabriel Thienot, Anthony Vialaret, Laetitia Vidal.

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELLERIE Sylvain Fernandez

PAR LA CRÉATION DE LA SOCIÉTÉ EUROPÉENNE D'HÔTELLERIE

LES RELAIS DU SILENCE ET INTER-HOTELS CONCRÉTISENT LEUR FUSION

La fusion entre les groupes Relais du silence et Inter-Hotel place la SEH, ainsi créée, en première place sur le réseau européen d'hôtellerie indépendante.

La Société européenne d'hôtellerie, créée le 19 novembre à la suite des assemblées générales des groupes Relais du silence et Inter-Hotel, regroupera les quatre marques P'tit déj-Hotel, Inter-Hotel, Qualys-Hotel et Relais du silence. Elle devient le premier groupe coopératif européen d'hôtellerie indépendante. Un événement "quasi historique", rappelle **Jean Lavergne**, président du réseau.

Le nouveau groupe, qui a un statut de coopérative, regroupe environ 550 hôtels. Toutes les catégories y sont représentées à l'exception des hôtels très économiques et des 5 étoiles luxe. Le réseau, à vocation européenne, devient aussi le deuxième réseau de France d'indépendants (en nombre d'hôtels).

La fusion a été plébiscitée par les deux groupes. Elle a été votée à 90 % par les Relais du silence et à 100 % par les hôteliers Inter-Hotel. Jusqu'au bout, le suspense a été maintenu car les réticences étaient nombreuses : "Il nous a fallu deux ans pour expliquer aux hôteliers que la fusion permettait aux deux chaînes de mutualiser leurs moyens en réduisant les coûts et en obtenant de meilleurs conditions



Stéphane Barrant, Jean Lavergne et Philippe Marguet, respectivement président et directeurs du nouveau réseau.

tarifaires", raconte **Jean Lavergne**. "Ce qui a été déterminant, souligne **Stéphane Barrant**, ancien directeur de Relais du silence et directeur du nouveau groupe, c'est l'état d'esprit du réseau et la qualité des relations entre les hommes."

Un directoire et un conseil de surveillance

La gouvernance du nouveau réseau sera assurée par un directoire composé de Jean Lavergne à la présidence, de **Pierre-Yves Roué**, propriétaire de

l'hôtel Ar Men Du, et des anciens directeurs des deux groupes, **Philippe Marguet** et Stéphane Barrant. Parallèlement, un conseil de surveillance s'est constitué. Dès le départ, il a voulu se donner une dimension européenne en nommant le Belge **Thierry Neyens**, hôtelier-restaurateur à Arlon, à la présidence. **Dominique Roche**, hôtelière Inter-Hotel, en sera la vice-présidente.

Parmi les priorités, la nouvelle équipe dirigeante assurera l'intégration des équipes, "car qui dit fusion, dit absorption", rappelle Stéphane Barrant. "Nous devrions être au minimum 40 personnes", estime Philippe Marguet. Mais le chantier principal va porter sur le développement européen du réseau : "Nous souhaitons développer le parc à l'extérieur de la France, dans une proportion d'environ 30 %, tout en respectant les marques qui se développeront de façon totalement autonomes", déclare Jean Lavergne.

Réunis à la Coupole le 19 novembre, les membres du nouveau réseau ont également rendu un hommage ému à **Xavier Olivereau**. Président des Relais du silence pendant une dizaine d'années, il a décidé de se retirer pour "vivre de nouvelles aventures et lancer de nouveaux projets". **Évelyne de Bast**

LE TROISIÈME RÉSEAU HÔTELIER DE FRANCE

Kyriad, 10 ans et du changement

La chaîne, créée en 2000, est devenue le 3^e réseau hôtelier en France après ibis et Campanile. À l'occasion de son anniversaire, elle renforce son positionnement et son image et mettant en place un nouveau dispositif pour ses franchisés.

Kyriad a décidé de fêter dignement ses 10 ans. Troisième réseau hôtelier en France, son repositionnement marketing et le choix de ses emplacements (en centre-ville principalement) en font un produit rentable, solide pour des investisseurs indépendants. Cet anniversaire est l'occasion pour le groupe Louvre Hôtels, propriétaire de l'enseigne, de renouveler les contrats de franchise. "Nous arrivons en fin de contrat pour beaucoup d'hôtels, souligne **Joël Guiraud**, directeur des opérations de Louvre Hôtels, ce qui nous a permis de revoir globalement nos contrats. Les prochains reposeront sur une redevance non plus fixée à la chambre, mais en pourcentage sur le chiffre d'affaires, en excluant les ventes sur internet - qui, dans certains cas, peuvent représenter jusqu'à 20 % du CA. Et nous prélevons 1 % du chiffre d'affaires pour notre budget marketing."

Nouvelles ambiances

Kyriad a engagé un travail de fond ces deux dernières années pour acquérir une image plus fiable. "Nous effectuons un suivi strict de la qualité, déclare **Joël Guiraud**, en demandant à des laboratoires agréés de réaliser 4 visites pour vérifier les normes d'hygiène, les services de l'hôtel, ainsi que la qualité de l'accueil au téléphone. Des règles indispensables qui ont per-

mis à la marque de devenir plus homogène."

Quatre décorateurs ont proposé leurs ambiances Kyriad. Comme il s'agit d'hôtels indépendants, tous différents à l'origine, les hôteliers sont libres de choisir le décor qu'ils souhaitent parmi ces modèles. "En général, assure **Joël Guiraud**, les travaux de 'mise aux normes Louvre Hôtels' ne doivent pas dépasser 4 000 € par chambre. Nous proposons aussi d'accompagner les indécis ou les personnes qui ne sont pas issues du monde de l'hôtellerie pendant la période de pré-ouverture. Enfin, pour les hôtels avec restaurant, soit 60 % environ du parc, nous proposons notre marque Carrousel, une carte 'maison' qui garantit une certaine forme de restaura-



Une chambre de l'hôtel Kyriad Nantes (44).



L'hôtel Kyriad du Mans (72).

tion." 30 établissements seulement l'ont choisie à ce jour. Le petit-déjeuner reste le seul produit normé. La

communication a été adaptée au niveau produit et à l'esprit d'indépendance de la marque. Avec son slogan, "Plus de confort, moins de conformisme".

Le groupe Louvre Hôtels est fier du développement de l'enseigne : "Le RevPar de Kyriad a augmenté de 51 % entre 2000 et 2010, souligne **Joël Guiraud**. Cette forte progression est un indicateur de bonne santé économique. Notre réseau totalise 220 établissements. Nous espérons atteindre le seuil des 330 en France. Nous avons fidélisé nos partenaires, avec 146 investisseurs différents. Cette année, sur 220 hôtels, 92 contrats ont été renouvelés, 15 % en sont sortis à notre initiative et 10 % à leur initiative." **É. de B.**

S
E
T
H
O
T
E
L
I
E
R



LA BOURSE

Accor
+ 1,89 % ↗

SBM
- 5,13 % ↘

Hôtels de Paris
- 10,31 % ↘

Club Med
- 0,94 % ↘

Groupe Partouche
- 1,52 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 15 ET LE 22-11-10

AVEC UN PARC RÉNOVÉ À 95 %

Choice France : un réseau désormais "solide"

Le groupe Choice Hotels Europe, filiale européenne du réseau Choice Hotels Internationals était à Equip'Hôtel pour la deuxième fois de son histoire. L'occasion de faire un point rapide sur le développement du réseau avec sa présidente Isabelle Rochelandet.

Isabelle Rochelandet, présidente de Choice, l'assure : "2010 devrait être une très bonne année avec un TO en hausse de deux points pour Comfort et Quality et un prix moyen en augmentation d'un euro également pour Comfort. Il reste stable pour Quality. Nous avons connu un mois de septembre exceptionnel ; octobre aurait dû l'être tout autant s'il n'y avait eu les grèves. Nous allons finir avec 15 établissements supplémentaires, alors que 8 hôtels ont été sortis du réseau." C'est toujours Comfort Inn qui tient la corde avec un apport de 13 hôtels. "Nous voulons être davantage dans les centres-villes, notamment à Paris, où nous avons déjà 5 Quality et 20 Comfort."

Le bureau français de Choice a également

été performant : "Nous avons augmenté de 20 % le chiffre d'affaires du groupe. 95 % du parc a été rénové à ce jour." Par ailleurs, les séances de formation destinées à aider les hôteliers dans la gestion de leur exploitation ont été suivies par environ la moitié des adhérents au réseau. Le produit SporTeam qui s'adresse aux licenciés, fédérations et clubs sportifs a été lancé en septembre. Parallèlement, le nouveau site Marketing Lounge est très utilisé. Enfin, le programme Choice Privileges réunit désormais 11 millions de clients dans le monde et près de 100 000 en Europe.

Le gros chantier des investissements technologiques 2010-2011 est en bonne voie :



Isabelle Rochelandet : "Être davantage dans les centres-villes."

"Le projet s'articule autour de plusieurs axes : le développement de notre Property Management System (PMS), Choice Advantage ; l'adaptation à l'international de notre centrale de réservation ; la migration des sites sur la plate-forme du site américain www.choicehotels.com. Ce vaste chantier devrait être achevé fin 2011, début 2012. Nous avons reconduit les contrats avec les sites déjà partenaires comme Expedia."

Désormais, le bureau Choice France est devenu "un interlocuteur de poids pour les Américains, se réjouit Isabelle Rochelandet, "Avant nous étions un bureau comme un autre. Nous sommes dorénavant considérés comme un marché mature et solide."

É. de B.

AVEC TROIS OUVERTURES EN 2012-2013

Marriott se recentre sur le marché européen

Le groupe américain, qui détient déjà 178 hôtels en Europe (dont 12 en France), souhaite y "doubler sa capacité dans les prochaines années", et mieux s'installer dans l'Hexagone, notamment à Paris.

Le groupe américain Marriott a confirmé sa volonté de développer sa présence en Europe, avec



l'ouverture de plusieurs hôtels. En France, trois nouveaux établissements sont annoncés à l'horizon 2012-2013 : le Courtyard Arcueil de 170 chambres, le Renaissance Aix-en-Provence de 139 chambres et le Renaissance Paris Saint-Cloud, de 113 chambres.

Car la destination France est essentielle : "Nous devons augmenter notre présence à Paris", souligne **Elizabeth Caminiti**, chargée de superviser les relations publiques du groupe dans la zone Europe.

Aujourd'hui, si Marriott exploite une vingtaine de marques, trois seulement sont représentées en France : Marriott, Courtyard et Renaissance. L'arrivée en Angleterre d'Edition, la marque 'lifestyle' du groupe, avec l'achat par le groupe du Berners Hotel à Londres sera un événement. L'établissement sera totalement transformé sous la houlette de l'architecte designer américain **Ian Shragger**. De même, la rénovation de l'hôtel Saint-Pancras (245 chambres), estimée à 150 millions de livres, devrait faire de cet établissement l'hôtel phare de la marque Renaissance en Europe.

Un nouveau site internet

Marriott, dont le développement se fait essentiellement en franchise ou en contrat de management, vient aussi d'étendre son champ d'action en Espagne, par la signature d'un joint-venture avec le groupe ibérique AC Hotels, qui lui permet d'enrichir son portefeuille d'environ 90 unités. En 2011, le groupe ouvrira également un hôtel Renaissance de 87 chambres à Lucerne (Suisse).

Enfin, le nouveau site internet du groupe a été mis en ligne. Entièrement traduit en fran-

çais, il se décline aujourd'hui marque par marque, et est accessible par tous. Cette refonte était indispensable, puisque, com-

me l'affirme **Rupprecht Queitsch**, directeur général du Marriott Paris Rive Gauche (757 chambres), "2/3 des ventes de certains hôtels se feraient aujourd'hui sur internet", dont 50 % sur la centrale de réservation www.marriott.fr. Désormais les internautes auront un accès direct vers les 3 500 hôtels du groupe.

É. de B.

WWW.MARRIOTT.FR

Une suite du Renaissance Arc de Triomphe.



LE PRÉSIDENT DU CLUB HÔTELIER DE RENNES

Karim Khan : "Il nous faut fédérer pour peser sur le marché du congrès"

Karim Khan vient de prendre la présidence du club hôtelier de Rennes métropole. Propriétaire du Château d'Apigné (hôtel et restaurant), il est aussi délégué national à l'Umih 35, trésorier de l'Umih Bretagne et membre du conseil d'administration de la Fédération nationale de la restauration française. Il nous parle des objectifs du club.

Propos recueillis par Olivier Marie

L'Hôtellerie Restauration : Qui sont les membres du club ?

Karim Khan : Le club hôtelier de la métropole rennaise compte à l'heure actuelle 55 membres. Un nombre assez stable avec davantage d'indépendants que de chaînes. Nous accueillons une grande majorité de deux étoiles [deux 1 étoile ; trente-neuf 2 étoiles ; huit 3 étoiles et un 4 étoiles, NDLR].



Karim Khan, le nouvel homme fort de l'hôtellerie rennaise.

soir pendant trois nuits d'affilée : voilà le défi.

Quelle est votre position sur le dossier du 4 étoiles rennais ?

C'est une excellente idée que de se servir du bâtiment Saint-Georges, mais compte tenu des contraintes économiques actuelles, 120 chambres pour un 4 étoiles, c'est un trop gros volume. Dans l'ave-

nir peut-être, mais pas aujourd'hui.

Quels sont ses principaux objectifs aujourd'hui ?

Ma principale préoccupation est de renouer le dialogue avec les établissements qui sont sortis du club et que j'aimerais voir revenir, notamment les Mercure et Novotel. Il nous faut fédérer afin de peser sur le marché du congrès et pouvoir proposer quelque 2 500 chambres par

L'offre actuelle suffit-elle ?

Évidemment. Sur Rennes, la place manque trois semaines dans l'année seulement. Les taux de remplissage le reste de l'année sont plutôt en baisse. Nous allons d'ailleurs lancer une action promotionnelle au cours du deuxième trimestre 2011 et refondre le site internet.

EN BREF

Michel Jauslin, meilleur directeur général aux Hospitality Awards

Michel Jauslin, directeur général du Parc Hyatt Paris-Vendôme a été consacré Meilleur directeur général de l'année dans le cadre des Hospitality Awards. Cette distinction, attribuée par le groupe MKG, récompense le directeur général ayant obtenu les meilleures performances en gestion, mais aussi les meilleures appréciations pour la qualité de son management, pour ses qualités humaines et pour son implication dans la vie locale tout en ayant la reconnaissance de ses pairs.

Pour Michel Jauslin, c'est aussi la récompense du groupe Hyatt, au sein duquel il a effectué la plus grande partie de sa carrière. "Cette récompense est surtout celle de mes équipes. J'ai eu beaucoup de chance de pouvoir travailler avec des équipes aussi performantes et d'avoir été suivi par un groupe qui nous a donné les moyens d'atteindre ce niveau d'excellence."

Michel Jauslin.



APRÈS LA FUSION AVEC AUBERGES ET BISTROTS DE FRANCE

Châteaux & Hôtels Collection élargit l'offre à la clientèle

Le groupe hôtelier présidé par Alain Ducasse vient d'annoncer sa fusion avec Auberges & Bistrots de France à la veille de ses conventions régionales et de la réunion de ses membres à Paris pour une soirée de gala hors normes. Le point avec Xavier Labrousse, directeur général de CHC. **Propos recueillis par Nadine Lemoine**

L'Hôtellerie Restauration : Vous avez réalisé un tour de France à la rencontre de vos membres avec Alain Ducasse, Laurent Plantier et Régis Bulot afin de présenter, entre autres, la nouvelle alliance avec Auberges & Bistrots de France. Quelles ont été les réactions en régions ?

Xavier Labrousse : Excellentes ! Nous avons affirmé notre ambition de grandir pour offrir plus de choix à nos clients. L'intégration d'Auberges & Bistrots de France s'inscrit dans cette logique. Elle caractérise notre volonté de développer, entre autres, la Compagnie des Auberges et les restaurants. Il nous reste du chemin à parcourir et l'aide que Régis Bulot pourra apporter à l'équipe nous permettra d'atteindre mieux et plus vite nos objectifs. Nous travaillons activement sur un plan d'action que nous présenterons début 2011.

Xavier Labrousse, directeur général de Châteaux & Hôtels Collection.



Quels ont été les sujets sur lesquels les membres vous ont le plus interpellé ?

Lors des conventions, nous avons partagé un contenu riche d'enseignements notamment grâce aux témoignages d'experts sur l'état des marchés et les perspectives qu'ils offrent. Les reproches des critiques gastronomiques et l'analyse des cabinets d'études ont parfois été difficiles à entendre. L'intervention de François Simon a certainement été la plus commentée car son analyse était sans concession, mais globalement juste. C'est d'ailleurs ce ton parfois provocateur que nous souhaitons pour ali-

menter la réflexion. Châteaux & Hôtels Collection est une marque en phase avec son époque qui défend une vision moderne et diversifiée de nos métiers. Nous nous devons de nous remettre en question régulièrement, pour anticiper les envies de nos clients et ne jamais cesser de progresser.

Chaque année, vous réalisez une enquête de satisfaction auprès de vos membres afin de connaître leur perception des services que vous leur fournissez. Quels sont les enseignements de la dernière enquête, dont vous venez de recevoir les résultats ?

Notre but est d'améliorer constamment les prestations fournies à nos adhérents. La satisfaction globale du réseau est de 80 %, soit 12 points de plus qu'en 2009. La notion de rapport qualité/prix (prestation contre cotisation) enregistre en particulier une très forte progression (+ 18 points). Comme la fidélité à la marque (+ 9 points, 81 %), les autres dimensions progressent aussi dans de belles proportions. À noter, la performance de la

qualité du guide, avec 76 % de satisfaits soit + 23 points. Parmi les grandes priorités identifiées grâce à cette enquête, nous avons particulièrement retenu la nécessité d'améliorer le suivi personnalisé de nos adhérents - afin de leur apporter des conseils en termes de commercialisation et de prestations -, la qualité et l'exhaustivité de l'information qui leur est fournie, notre communication externe et l'accroissement de notre visibilité sur internet afin de mieux promouvoir la marque et les établissements. D'autres actions sont plus profondes et seront donc progressivement traitées. Grâce aux avis de nos adhérents, nous nous sommes engagés dans une démarche d'amélioration continue.

Votre soirée de gala annuelle a eu lieu cette année à la Cité de la mode et du design à Paris. Une manifestation particulièrement prisée par les membres. Quels en sont les moments forts ?

Notre soirée de gala était placée sous le signe du mystère. Jusqu'à la dernière minute, le programme a été tenu secret. Tout d'abord, nous avons accueilli nos 700 invités dans un lieu culturel contemporain à l'architecture audacieuse. La prise de parole d'Alain Ducasse a évidemment été un moment fort et fédérateur : il a souligné la nécessité de mettre le client au centre de nos actions quotidiennes et de s'unir pour être plus fort. Après ce cocktail de bienvenue, une surprise de taille attendait nos adhérents : l'embarquement sur le plus prestigieux des Yachts de Paris, le Paquebot, pour une croisière de deux heures et demie sur la Seine. Le charme de Paris by night a opéré, particulièrement lorsque la tour Eiffel a scintillé au moment de notre passage ! Une fois de retour à la Cité de la mode et du design, le décor avait entièrement changé pour laisser place à des espaces lounges et une piste de danse enflammée par nos hôteliers et restaurateurs jusqu'au bout de la nuit...

“

Grâce aux avis de nos adhérents, nous nous sommes engagés dans une démarche d'amélioration continue.

”

Xavier Labrousse.



Alain Ducasse, président de Châteaux & Hôtels Collection.

SIX CHANTIERS LANCÉS EN SIX MOIS

Best Western lance un service personnalisé de décoration

La centrale d'achat Pro Achat de la chaîne volontaire (filiale à 100 %) vient de mettre en place cette offre. Coup de projecteur avec Mathilde Langlois et Jennifer Bertin, deux nouvelles recrues de la centrale.

Le marché de la rénovation ne cesse de progresser. "Chaque année, sur 900 hôtels faisant appel à la centrale, nous avons enregistré un potentiel de rénovation se situant entre 3 000 à 4 500 chambres, souligne Céline Gaubert, directrice de Pro Achat. C'est ce qui nous a décidé à mettre en place un service approprié dédié." Pas question de fournir des services standardisés : les hôteliers qui s'adressent à la centrale sont tous des hôteliers indépendants. "Nous apportons toujours un conseil personnalisé à nos clients, souligne la directrice. Comme nous sommes aussi une coopérative, nous avons une obligation de réponse vis-à-vis de nos membres qui sont également nos associés." Mathilde Langlois

et Jennifer Bertin ont donc intégré la Centrale il y a six mois. Décoratrices de formation, elles ont d'abord travaillé dans une agence spécialisée dans la décoration hôtelière : "Quand, il y a six mois, j'ai été engagée par Pro Achat, je n'ai pas eu besoin de démarcher les clients. En six mois, nous avons lancé six chantiers", souligne Mathilde. Les deux jeunes se rendent chez le client et traitent directement avec lui : "À Rambouillet par exemple, nous avons considéré l'environnement, et nous avons joué sur les thèmes de verdure et de bois naturel. En revanche, à Toulouse, nous avons adopté des tonalités chaudes et



Mathilde Langlois et Jennifer Bertin.

(salle de bains comprise mais sans carrelage) alors que pour un 4 étoiles, la fourchette est plutôt comprise entre 30 000 et 40 000 E par chambre.

ensoleillées." La facturation porte sur des honoraires calculés en temps passé, auxquels s'ajoutent les éléments de la commande. La plupart des matériaux et des mobiliers présentés par les décoratrices proviennent de la centrale. "80 % sont des fournisseurs agréés mais nous avons toujours une marge de manœuvre d'environ 20 %", précise Mathilde. Une chambre 3 étoiles s'estime à 15 000 E environ (chambre 3 étoiles s'estime à 15 000 E environ) alors que pour un 4 étoiles, la fourchette est plutôt comprise entre 30 000 et 40 000 E par chambre.

Évelyne de Bast

EN BREF

Le Meridien Montparnasse bientôt sous enseigne Pullman ?

Le Meridien Montparnasse, gros porteur de 953 chambres, avec 49 salons de 10 à 2 000 personnes, propriété de Starwood Hotel & Resort serait sur le point de passer dans le giron d'Accor, sous enseigne Pullman. Le projet, bien que non finalisé serait dû au rapprochement entre Unibail, le propriétaire des murs, et Accor. Le site internet de l'établissement annonce que l'hôtel ne sera plus sous enseigne Starwood Hotels & Resort à compter du 7 janvier 2011. Si le projet se concrétise, ce serait pour Accor l'occasion d'installer dans Paris intra-muros l'une de ses nouvelles enseignes phare dédiées au public affaires.

L'AGGH Paris Île-de-France soutient l'association à chacun son Everest

Présidée par Corinne Veysière, l'Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie (AGGH) Paris Île-de-France organise chaque mois une réunion avec l'ensemble de ses membres. Dernier thème abordé : Jean-Paul Lafay, président du Club des dirigeants des grands hôtels de Paris, a présenté l'association à chacun son Everest. Située à Chamonix (30), cette association reçoit tous les ans 200 enfants atteints d'un cancer. Elle est dotée d'un budget de 1,7 ME. L'AGGH Paris Île-de-France se propose de faire un don de linge et de différents produits à cette association, et l'a sollicitée pour participer à son prochain showroom, courant 2011. **Prochaine réunion de l'AGGH :** le 7 décembre prochain, pour un bilan de fin d'année.

Sébastien Valentin nommé directeur de la communication financière et des relations investisseurs chez Accor

Sébastien Valentin rejoint le groupe Accor en qualité de directeur de la communication financière et des relations investisseurs. Âgé de 42 ans, diplômé en droit et en journalisme, Sébastien Valentin a débuté sa carrière en 1996 chez MKG Conseil, en tant que chargé d'étude puis journaliste en charge de la rédaction du magazine HTR. En 2001, Sébastien Valentin intègre IXIS Securities où il occupe successivement les fonctions d'analyste financier responsable du pôle hôtellerie & loisirs, directeur marketing de 2004 à 2006, puis responsable de la recherche extra-financière (investissement socialement responsable) jusqu'en 2007. Il rejoint la Société générale en 2007 en tant qu'analyste financier responsable du pôle hôtels & loisirs.

SOUPLESSE ET FLEXIBILITÉ

Modulation du temps de travail pour les entreprises saisonnières

Les entreprises saisonnières connaissent, par définition, une activité restreinte à une partie de l'année. Elles peuvent aussi être soumises à des fluctuations de l'activité au cours de la saison. Elles peuvent donc mettre en place une modulation du temps de travail afin de retrouver un peu de souplesse et de flexibilité en sortant du carcan de la semaine civile.

La modulation du temps de travail permet de faire varier la durée hebdomadaire du travail sur tout ou partie de l'année, de sorte que les semaines de haute activité soient compensées par des semaines de moindre activité. Les heures supplémentaires effectuées en période de haute activité seront donc compensées par les heures non effectuées en période de basse activité. Ce qui évite de recourir aux heures supplémentaires en période de pointe, mais aussi au chômage partiel en cas de baisse d'activité.

La modulation ne s'applique pas automatiquement aux salariés

Les règles relatives à la modulation du temps de travail dans la profession sont fixées par l'article 19 de l'avenant n° 2 du 5 février 2007 à la convention collective des CHR. Une loi du 20 août 2008 portant rénovation de la démocratie sociale et réforme du temps de travail a créé un dispositif unique d'organisation du temps de travail sur un temps plus long que la semaine. Toutefois, cette loi maintient la validité des autres modes d'aménagement du temps de travail prévus par des accords collectifs conclus avant son entrée en vigueur. Les employeurs peuvent donc toujours s'appuyer sur les dispositions de l'article 19 de l'avenant n° 2. Cet article prévoit que ses dispositions sont d'application directe, sous réserve d'une consultation préalable des représentants du personnel lorsqu'ils existent. Cela signifie que l'entreprise n'a pas besoin de conclure un accord collectif organisant la modulation. Mais cela ne veut pas dire que la modulation s'applique automatiquement aux salariés : l'employeur doit respecter certaines obligations et notamment mentionner que le temps de travail du salarié sera modulé, en visant l'article 19 de l'avenant n° 2 à la convention collective. À défaut de respecter ces obligations, la durée du travail du salarié sera réputée organisée dans le cadre hebdomadaire et celui-ci pourra légitimement prétendre au paiement des heures supplémentaires accomplies chaque semaine.

Modulation sur la base de la saison

La durée du travail peut varier sur tout ou partie de l'année dans la limite de 1 607 heures par an et par salarié. Ce volume constitue le plafond de modulation mais ne constitue pas une limite absolue : si un salarié accomplit plus de 1 607 heures dans l'année, elles seront traitées comme des heures supplémentaires. Les partenaires sociaux

ont bien prévu dans l'avenant n° 2 la possibilité de mettre en œuvre la modulation au niveau de la saison. Mais, faute d'avoir prévu un plafond propre à la saison, il convient de proratiser le plafond annuel en douzième.

Par exemple, pour une modulation organisée dans le cadre d'une saison d'hiver de 4 mois, le plafond sera égal à 4/12^{es} de 1 607 soit 536 heures. On déclenchera donc le compteur d'heures supplémentaires à partir de la 537^e heure.

L'accord autorise une large amplitude de modulation puisque la durée du travail peut varier entre 0 et 48 heures. Cette amplitude doit toutefois tenir compte des durées maximales de travail, aussi bien quotidienne - pas plus de 12 heures pour un veilleur de nuit, 11 heures pour un cuisinier et 11 h 30 pour les autres catégories de personnel -, qu'hebdomadaire - fixée en absolu à 48 heures et 46 heures en moyenne sur une période de 12 semaines.

La programmation de la modulation

Pour lui permettre d'organiser sa vie personnelle, le salarié doit connaître le rythme de son activité. L'employeur doit établir une programmation indicative de la répartition des horaires sur la période de modulation. C'est une planification qui va fixer les périodes de haute, normale et basse activité avec les horaires correspondant. Si des institutions représentatives du personnel (IRP) sont présentes dans l'entreprise, l'employeur devra les consulter sur la programmation indicative. Il devra également la communiquer aux salariés.

Exemple : pour une modulation s'étalant entre le 1^{er} décembre et le 31 mars, on pourrait retenir la programmation suivante :

- du 1^{er} au 18 décembre : période basse ;
- du 19 décembre au 2 janvier : période haute ;
- du 3 janvier au 11 février : période normale ;
- du 12 février au 13 mars : période haute ;
- du 14 mars au 31 mars : période normale.

À l'intérieur de chaque période, on définira les horaires correspondants, ces derniers pouvant varier à l'intérieur de la période. Il s'agit d'une programmation indicative : l'employeur pourra la modifier moyennant le respect d'un délai de prévenance de 7 jours (après consultation des IRP si elles existent). Ce délai peut être réduit à 48 heures en cas de circonstances exceptionnelles, mais celles-ci ne sont pas fixées dans l'avenant n° 2. Il considère toutefois que constituent des circonstances exceptionnelles les arri-

vées et départs importants de clients non prévus, des retards ou des décalages dans les arrivées et départs, les conditions météorologiques, le surcroît d'activité pour pallier les absences imprévues du personnel, tout autre circonstance revêtant la nécessité d'une intervention rapide, non prévisible et qui ne peut être différée.

La modification de la programmation en cas de circonstances exceptionnelle entraîne l'octroi d'une contrepartie aux salariés concernés. Celle-ci peut être fixée par accord d'entreprise. À défaut, elle prend la forme d'un repos compensateur équivalent à 10 % des heures effectuées par jour de retard par rapport au délai de prévenance. Par exemple : un salarié avisé 5 jours à l'avance (au lieu de 7), ayant effectué pendant les 2 jours de retard (7-5) 18 heures de travail, a droit à 1,8 h de repos compensateur (10 % de 18 heures).

En plus de cette programmation, l'activité des salariés peut être organisée selon un calendrier individualisé, dont la modification est possible dans les mêmes conditions que la programmation.

En outre, l'employeur a l'obligation de contrôler la durée du travail de ses salariés par un relevé quotidien des heures travaillées, un émargement hebdomadaire et une information mensuelle annexée au bulletin de salaire.

Lorsque la période de modulation est achevée, le bilan va permettre de déterminer si des heures supplémentaires ont été effectuées ou non.

Reprenons l'exemple d'un salarié embauché pour une saison d'hiver de quatre mois, avec un plafond de modulation de 536 heures :

- si le salarié effectue moins de 536 heures, il n'a accompli aucune heure supplémentaire et l'employeur ne peut pas déduire de son salaire 'les heures manquantes' ;
- s'il a effectué 560 heures, l'employeur devra lui payer 24 heures supplémentaires.

Pour déterminer quelle majoration va leur être appliquée, on ramène ce volume d'heures en nombre de semaines : la modulation a été organisée sur 4 mois soit 17,332 semaines. On divise les 24 heures supplémentaires par le nombre de semaines soit 1,38. Le salarié est réputé avoir accompli 1,38 heure supplémentaire par semaine. Les 4 premières heures supplémentaires étant majorées de 10 %, les 24 heures supplémentaires réalisées par ce salarié seront toutes majorées de 10 %.

Pour un volume d'heures supplémentaires de 87 heures, on obtient 5 heures supplémentaires en moyenne par semaine. On payera 69 heures à 10 % et 18 heures à 20 %. **Catherine De Bruyne/Fagih**

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





Solution créée par & pour les restaurateurs

My Business Restaurant

Je gère, j'optimise, j'avance!

www.my-business.fr

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



ecotel

ENSEMBLIER DE VOTRE PROJET

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

cuisine arts de la table mobilier hygiène entretien textile



ABIOTEC
Technologie UV

NOUVEAU
Application: Hôtels et Restauration

REDOUTABLE!

Piège à insectes volants nouvelle génération

- De 30 à 400 m² par appareil
- Sans bruit
- Sans odeur
- Sans produit chimique
- Sans risque d'incendie, ni de contamination
- SAV assuré!

WWW.DESINSECTISEURS-CONSOUMABLES.COM ☎ 01 46 45 19 19



tessali

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

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

Évaluation de l'avantage en nature des dirigeants de société

Nous sommes une SARL, dans laquelle nous détenons mon épouse et moi 50 % du capital. Mon épouse est salariée en tant que responsable hébergement, quant à moi, je suis salarié en tant que chef de cuisine/gérant. J'assume réellement cette fonction de chef de cuisine pour laquelle je suis rémunéré, et assure mon rôle de gérant sans rémunération. Suite à un contrôle Urssaf, il m'a été dit que je ne pouvais pas bénéficier des avantages nature nourriture à 3,31 E, mais que je devais payer un prix moyen de la carte TTC, marge comprise, alors que je mange avec mes salariés et la même chose qu'eux. Qu'en est-il ? Pouvez-vous nous renseigner ?

jicees

Les avantages en nature sont fournis par l'employeur à ses salariés sous forme de prestations (biens ou services), soit gratuitement, soit moyennant une participation du salarié inférieure à leur valeur réelle. Un arrêté du 10 décembre 2002 fixe un principe général de prise en compte des avantages en nature dans l'assiette des cotisations de sécurité sociale d'après leur valeur réelle.

Cependant, l'article 5 de cet arrêté prévoit la possibilité d'une évaluation forfaitaire pour certains avantages en nature dont la nourriture et le logement.

Cette évaluation forfaitaire des avantages en nature concerne les salariés et assimilés. En revanche, sont exclus du bénéfice de cette évaluation forfaitaire :

- les gérants minoritaires ou égalitaires de SARL ;
- les présidents-directeurs et directeurs généraux de SA ;
- les présidents et dirigeants des sociétés par actions simplifiées.

Pour ces dirigeants, l'évaluation des avantages en nature repas et logement doit se faire d'après leur valeur réelle. Le ministère du Travail est venu préciser dans une circulaire DSS n°2003-07 du 7 janvier 2003, ce qu'il faut entendre par valeur réelle : pour le repas, il s'agit de la base du prix payé par l'employeur ou de la facture acquittée par le dirigeant ; pour le logement, la valeur réelle est déterminée d'après le montant du loyer. Si le montant n'est pas connu, il faut alors prendre en compte le taux des loyers pratiqués dans la localité pour un logement de surface identique, ou à défaut la valeur locative servant de base à l'établissement de la taxe d'habitation. C'est seulement si cette valeur locative n'est pas connue que le forfait a vocation à s'appliquer.

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

Quelles sont les limites au cumul d'emplois pour les temps partiels ?

Un salarié en temps partiel - 27 heures hebdomadaires en moyenne, par exemple - a-t-il le droit de travailler pour plusieurs autres employeurs ? Et, si oui, combien d'heures en tout ?

Acl

Un salarié à temps partiel peut travailler chez un autre employeur. Mais l'autre emploi ne doit pas le conduire à dépasser les durées légales de travail, tant journalières qu'hebdomadaires.

Ce cumul d'emplois ne doit donc pas dépasser 11 h 30 (limite qui varie aussi en fonction de votre poste) par jour, ni 46 heures par semaine (moyenne sur 12 semaines), et 48 heures pour une durée maximale hebdomadaire absolue. Il doit aussi permettre de respecter le repos quotidien de 11 heures entre deux jours de travail et laisser un jour de repos dans la semaine, car le code du travail interdit de travailler plus de 6 jours par semaine.

Avec un contrat à temps partiel de 27 heures par



semaine, un salarié a la possibilité de travailler en théorie 19 heures par semaine pour un autre employeur. En théorie, car cela va aussi dépendre de la répartition des 27 heures dans la semaine : en effet, il faut déterminer si les heures effectuées chez un autre employeur ne le conduisent pas à enfreindre les règles sur les durées maximales de travail, le repos quotidien entre deux jours de travail et le repos hebdomadaire obligatoire.

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

La clause d'exclusivité interdit de faire des extras

Je me permets de vous adresser ce courrier afin d'avoir des précisions à propos de la clause d'exclusivité dans mon contrat de travail. Est-il vrai que cette clause m'interdit de faire des extras ?

F. L.

Effectivement, si vous êtes titulaire d'un contrat à temps plein, dans lequel il est mentionné une clause d'exclusivité, vous ne pouvez pas faire d'extras chez un autre employeur. La clause d'exclusivité est une clause par laquelle le salarié s'interdit l'exercice d'une activité professionnelle autre que celle pour laquelle il est engagé.

L'employeur cherche ainsi à s'assurer que le salarié consacrera à sa seule entreprise la totalité de sa 'force de travail'.

Cette clause permet également de se prémunir contre les risques d'infidélité et de concurrence. Le salarié qui passe outre à l'interdiction stipulée dans son contrat commet une faute qui autorise l'employeur à procéder à son licenciement.

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



LA MARQUE SOUHAITE IMPLIQUER LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

La bouteille 'végétale' de Volvic dans le hors domicile

Écologique, cette bouteille de 50 cl en plastique végétal est disponible sur le marché des HCR depuis novembre. Sa conception s'inscrit dans la démarche entreprise par Danone Eaux France pour réduire de 40 % l'empreinte carbone de ses marques principales - Evian et Volvic - entre 2008 et fin 2011.

Son nom de code est biomeg. Lancée sur le marché de la grande distribution début octobre, la bouteille d'eau Volvic (Danone Eaux France) en plastique d'origine partiellement végétale est disponible en 50 cl sur le marché des HCR depuis le mois de novembre. Elle est destinée aux professionnels de la restauration rapide, de la distribution automatique et aux minibars des hôtels. Sa composition, à base de 25 % de plastique recyclé (R-PET), de 20 % de mélasse de canne à sucre (bioplastique) impropre à la consommation alimentaire et de plastique PET (polyéthylène téréphtalate) la rend 100 % recyclable. Par rapport à une bouteille de Volvic 50 cl standard, le minéralier dit réduire son empreinte carbone de 35 à 40 %. La marque souhaite impliquer les professionnels de la restauration dans une démarche de collecte de la bouteille vide. **Nicolas Abadie**, directeur commercial CHD pour Danone Eaux France explique : "La Loi Grenelle 2 précise les obligations des émetteurs de bouteilles PET sur le marché pour une consommation hors foyer (hors CHR) et notamment la mise en place progressive d'un dispositif de collecte hors foyer. L'objectif : la récupération à terme d'un tiers des bouteilles consommées hors foyer contre un taux de recyclage actuel de 63 % dans l'habitat collectif."

2,50 euros maximum

En 2007, le marché de l'eau en CHD représentait 727 millions de litres. Sur les neuf premiers mois de 2010, les chiffres



L'eau filtrée, une alternative

À l'Oasis à Mandelieu (06), l'eau filtrée (plate et gazeuse) selon le procédé de surfiltration de l'eau du robinet développé par Nordaq Fresh constitue une offre supplémentaire sur la carte, à côté des eaux naturelles minérales habituellement proposées dans le restaurant gastronomique.

Le chef **Stéphane Rimbault** et le sommelier **Pascal Paulze** mettent en avant son absence de goût qu'ils jugent appropriée à la dégustation du vin. Elle est servie dans des flacons de 50 cl siglées Nordaq Fresh et vendue 3 €. Le procédé, créé en 2002 par le Suédois **Robert Hamman**, utilise un filtre de charbon actif qui,

selon **Jean-Mathieu de Rigaud**, chargé du déploiement en France, "va plus loin que les autres filtres dans l'élimination des composés chimiques présents dans l'eau du robinet". Ce qui confère à l'eau "des propriétés organoleptiques spécifiques pour le public averti de la haute restauration".

Des arguments pratiques

Le restaurateur, équipé d'un appareillage spécifique, verse une redevance à Nordaq Fresh, calculée au nombre de litres vendus. La marque a développé des contenants de 75 cl, 50 cl et 37,5 cl pour le room service. "C'est une offre alternative qui ne revient globalement pas moins cher

au restaurateur mais pas plus cher non plus", précise Jean-Mathieu de Rigaud qui avance d'autres arguments pratiques : pas de bouteilles à mettre en frigo, ni de caisses à transporter ou de bouteilles vides à gérer, pas de transport. La marque a reçu le laurier Ecorismo- FTC 2010 de l'innovation.

Sur son site, il est spécifié que l'eau Fresh doit être identifiée sur les menus sous la mention "eau rendue potable par traitement dans le cas de l'eau Fresh plate" et "eau rendue potable par traitement avec adjonction de gaz carbonique pour Fresh gazeuse" afin d'éviter toute confusion avec les eaux minérales et de source.

traduisent un recul de 1,6 % dont 7,6 % pour la restauration traditionnelle. "Une situation alarmante" imputable, selon Nicolas Abadie, à la baisse de fréquentation des établissements HCR et à un arbitrage de plus en plus marqué du convive entre solide et liquide. En cause : des prix de vente parfois rédhitoires (4,50 euros pour le litre en moyenne nationale) qui favorisent l'eau en carafe

et les eaux filtrées. Des tests dans plusieurs régions de France montrent pourtant l'impact d'une baisse de prix sur les ventes d'eaux minérales. Traditionnellement tourné vers la bouteille d'eau en verre consignée, le marché de la restauration à table évolue différemment selon les pays. En Espagne, par exemple, il est courant de poser sur une table de restaurant une bouteille en PET. **Lydie Anastassion**

DEPUIS FIN SEPTEMBRE

McDonald's teste la collecte des jouets Happy Meal à Paris

L'opération lancée dans le XIX^e arrondissement pourrait s'étendre à d'autres restaurants.

L'enseigne de restauration rapide McDonald's a choisi de tester la collecte des 'vieux' jouets accompagnant ses menus Happy Meal dans le restaurant franchisé situé avenue de Flandre à Paris (XIX^e). De toutes les unités parisiennes, il s'agit de celle où le ratio des ventes de menus enfants par rapport à l'ensemble des ventes est le plus important. Lancée fin septembre, l'opération devrait durer jusqu'au 20 novembre. "Certains clients nous ont dit que nous étions un peu fous de leur demander de rechercher chez eux des jouets de cette taille", raconte **Nasser Khaghani**, le franchisé. Petit à petit, le discours fait pourtant mouche. "Les équipiers en parlent lors de la vente des menus et nous avons un peu plus de retour", poursuit le patron. Trois urnes ont été livrées au restaurant. Une fois pleines, elles seront collectées par l'enseigne. Une démarche similaire a déjà été mise en œuvre en Suisse. "Je pense que c'est une bonne démarche à condition de l'accompagner d'un message d'explication et de communication",



Nasser Khaghani invite ses clients à rapporter les jouets vendus avec les menus enfants.

ajoute Nasser Khaghani. Si le test est concluant, le franchisé pourrait mettre des bornes de collecte dans ses 5 autres restaurants (Jaurès, Buttes Chaumont, Porte de Pantin, Canal Saint-Martin, La Courneuve) ainsi qu'à La Villette où un restaurant ouvrira fin décembre. **L. A.**

GRÂCE À UN PROCÉDÉ DE LAVAGE ÉCOLOGIQUE

Inovag lauréat de la 4^e édition du prix Stars & Métiers

Organisé par les Banques populaires et les chambres de métiers et de l'artisanat, le prix récompensera le lave-couverts d'Inovag dans la catégorie Innovation technologique.

Présidente de la société Inovag, implantée à Gardanne (13), **Marie-Rose Laujon** recevra le prix Prix Stars & Métiers dans la catégorie Innovation technologique, le 8 décembre au Pavillon Gabriel à Paris. Placé sous le haut patronage du ministère chargé de l'Artisanat, le prix organisé par les Banques populaires et les chambres de métiers et de l'artisanat, valorise le dynamisme

et l'innovation des artisans. Le kit lave-couverts Inovag, protégé par quatre brevets internationaux, a nécessité dix années de recherche et développement, et un investissement de 750 000 €. En quatre minutes, il accomplit parfaitement une opération qui prenait une heure auparavant. Le procédé, écologique, divise la consommation d'énergie et d'eau par deux, voire par dix, grâce à son action mécanique et non chimique. Par ailleurs, la suppression totale des microrayures et des dépôts résiduels conduit à une qualité sanitaire irréprochable et permet aux couverts de conserver l'éclat du neuf. Inovag a séduit une cinquantaine de clients dans les univers de la restauration hors foyer (RHF) : établissements gastronomiques (L'Arpège à Paris), traditionnels (Logis) ou collectifs (la Marine nationale). Créée en 2007, l'entreprise annonce pour 2009 un chiffre d'affaires de 147 000 € (600 000 € prévus en 2010), pour un effectif de 5 personnes. Le taux de transformation après démonstration à la clientèle s'élève à 57 %, pour un prix moyen de 5 000 € par machine. **L. A.**



Le concept allie efficacité et protection de l'environnement.

EN BREF

Christophe Renou vainqueur du concours Charles Proust 2010



Christophe Renou.

La troisième édition du concours Charles Proust, compétition de pâtisserie remise à l'honneur par l'association Relais desserts et Grand Marnier, a couronné **Christophe Renou**, de l'École du Grand Chocolat Valrhona à Tain-l'Hermitage. La finale du concours, qui s'est déroulée au Salon du chocolat à Paris, l'a consacré parmi 8 candidats. Christophe a choisi d'interpréter le thème 'La Saint Valentin aujourd'hui' en s'inspirant des coutumes japonaises, qui veulent que seules les femmes offrent des cadeaux aux hommes. Le Frangan's, son entremets, marie les essences de deux orchidées (la vanille et le Faham) dont le parfum conjugué est harmonisé par une note chaude de chocolat. Présidé par **Gérard Bannwarth**, membre de l'Association Relais Desserts, le jury de cette édition 2010 regroupait de grands noms de la pâtisserie dont **Angelo Musa** (MOF Pâtissier 2007, à Troyes), **Yves Thuriès**, **Eric Vergne** (membre Relais Desserts à Audincourt) ou encore **Christophe Michalak** (Hôtel Plaza Athénée à Paris). N. L.

Clémence Radenez remporte le Challenge Antonin Carême 2010



Clémence Radenez.

C'est à Meaux, en Seine-et-Marne, dans le cadre de la Foire d'automne, que s'est déroulé le Challenge Antonin Carême, piloté par l'association Goût avenir tradition. Il a été remporté par **Clémence Radenez**, élève du lycée des métiers de l'hôtellerie Jean Drouant à Paris, actuellement en première bac professionnel. Les candidats devaient réaliser 6 amuse-bouches modernes pour 4 personnes sur le thème du 7^e art présentés sous forme d'un minibuffet. Soutenue par ses enseignants (**D. Labarre**, **M. Vaillant** et **G. Blasco**), Clémence a travaillé des produits de saison en réalisant sa pièce froide sur un fond travaillé en lait gélifié décoré et orné d'une minipièce en pastillage. N. L.

UNE CAPACITÉ DE 48 ÉLÈVES À TERME

Lycée hôtelier pour malvoyants : l'expérience se poursuit

Saint-Gaudens (31) Les élèves du centre médico-social à vocation hôtelière (CMSH) participeront en novembre à un stage dans plusieurs établissements du groupe Accor.

Huit élèves déficients visuels inscrits en BEP métiers de la restauration sont venus cette année se joindre à la première promotion de 10 élèves qui avaient débuté en septembre 2009 leur cursus dans ce centre spécialisé, une expérience unique en France. À terme, 48 élèves déficients visuels pourront y être accueillis. Le partenariat avec le groupe Accor, signé en juin, va permettre aux élèves de rejoindre des hôtels Novotel et Mercure de Pau, Bordeaux, Saint-Étienne, Paris et La Grande-Motte. Les stages durent quinze jours pour les élèves de la première promotion y trois semaines pour ceux de la deuxième.

Échanges

Laurent Descoux, coordinateur pédagogique et professeur de cuisine, a précisé que "les établissements ont été sélectionnés sur la base d'un rapprochement travail-domicile de l'élève mais aussi sur le volontariat des collaborateurs du groupe Accor". Suite à la dissolu-



Les élèves déficients visuels avec **Viviane Darroze** et **Laurent Descoux**, les enseignants.

tion de la société Epicure, à l'origine de la création du centre, les élèves suivent leur scolarité au lycée professionnel hôtelier Sainte-Thérèse de Saint-Gaudens. Le partenariat permet aux élèves déficients visuels d'avoir des échanges avec les autres élèves du LP. Ensemble, ils participeront en décembre au Salon de la qualité alimentaire à Toulouse. **Bernard Degioanni**

ENQUÊTE AUPRÈS DE LA PROMOTION BTS 2010 DU LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION JEAN DROUANT PARIS (XVII^e)

Poursuite des études ou entrée sur le marché du travail ?

Cette enquête a été réalisée par **Pierre Berthet**, conseiller de l'enseignement technologique (CET tourisme, hôtellerie, restauration) et président de l'association des anciens élèves de l'établissement Promatel Paris-Île-de-France, en collaboration avec les professeurs en économie-gestion du lycée Jean Drouant, **Marie-Noëlle Bontoux**, **Martine Leurion**, **Séverine Tripart** et **Gilles Frechet**. Synthèse concernant le parcours des diplômé(e)s de la 71^e promotion (2010) du lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration (LMHR) Jean Drouant à Paris (XVII^e), section BTS, avec la question : les élèves poursuivent-ils leurs études ou entrent-ils sur le marché du travail ?



Lire les détails des résultats de l'enquête sur le site en tapant le mot-clé **RTR511361** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

DIPLÔMÉS OPTION A : MERCATIQUE HÔTELIÈRE

- Diplômés : 94, 74 % de la promotion initiale
- Participation à l'enquête : 81,70 %

Poursuite d'études :	63,04 %
Entrée sur le marché du travail :	26,08 %
Départ à l'étranger :	8,69 %
Recherche d'emploi :	2,17 %

DIPLÔMÉS OPTION B : ART CULINAIRE

- Diplômés : 100 % de la promotion initiale
- Participation à l'enquête : 50 %

Poursuite d'études :	61,11 %
Entrée sur le marché du travail :	22,22 %
Départ à l'étranger :	16,66 %
Recherche d'emploi :	0 %

Ouverture des inscriptions (Places limitées)

AIM
BUSINESS ADMINISTRATION

Hotel Financial Management Workshop
(10 - 13 janvier 2011)



Cornell University
School of Hotel Administration
Certification
In Revenue/Yield Management

AIM
ACADÉMIE INTERNATIONALE
DE MANAGEMENT

Information - Inscription : www.aim.fr

DE RETOUR DEPUIS 2005

Pascal Bernard en Argentine avec une brigade française

À 35 ans, le directeur de La Bourgogne, un relais gourmand situé à Buenos Aires, revient sur son itinéraire et sa volonté de créer une équipe française, avec laquelle la communication serait facilitée.

En crise, les clients sur leur trente et un, le tourbillonnant chef **Jean-Paul Bondoux** venu inspecter son restaurant : **Pascal Bernard** accueille tout cela avec un flegme sans doute acquis au Royaume-Uni. C'est en effet là que le jeune homme, tout juste titulaire d'un BTS en restauration suivi à Talence (33), a commencé sa carrière, dans la ville de Broadway, au Buckland Manor, avant de rejoindre son Bordelais natal et le Saint-James, un Relais & Châteaux à Bouliac. Mais l'envie d'ailleurs le démange à nouveau. "J'ai voulu apprendre l'espagnol, je suis arrivé avec mon sac à dos à Buenos Aires, sans même connaître l'Argentine", raconte-t-il. Il démarche les restaurants français de la capitale sud-américaine, et est immédiatement embauché comme serveur dans un petit établissement, Le Bec Fin. Il devient, deux mois plus tard, chef de rang à La Bourgogne, un relais gourmand créé par Jean-Paul Bondoux à Punta del Este, puis maître d'hôtel dans le restaurant homonyme de Buenos Aires. "En 2001, l'Argentine est entrée en crise. J'avais 26 ans et j'ai eu peur d'être déphasé", se souvient-il. Il retourne donc en Europe, devient sommelier au Lei Mouscardins (2 étoiles Michelin, à Saint-Tropez), puis d'assistant du directeur du Lindsay House à Londres.



Pascal Bernard, directeur de La Bourgogne à Buenos Aires.

En quête de profils français

L'Argentine finit par lui manquer. De retour à Buenos Aires en 2005, il se voit proposer le poste de directeur de la Bourgogne par Jean-Paul Bondoux. "Ici, le personnel est chaleureux et a une réelle envie de travailler. Les relations humaines ne sont pas comme dans un établissement français : il faut savoir expliquer, former, être à l'écoute", juge-t-il. Le directeur souhaite "reconstruire une équipe de plus en plus française, comme avant la dévaluation de 2002". **Jean-Baptiste Pilou**, chef exécutif, a rejoint l'établissement il y a trois ans et le chef pâtissier **Cédric**

Legrain, depuis avril. "C'est toujours plus facile d'atteindre des objectifs avec des personnes qui se comprennent et qui partagent une même culture. Si l'occasion se présente, nous recruterons avec plaisir des Français à des postes tels que chef de partie ou maître d'hôtel", signale-t-il. L'objectif est le même au sein de l'enseigne de Punta del Este : "Des pâtissiers et des cuisiniers français y sont toujours embauchés pour la saison d'été. La monnaie uruguayenne étant plus compétitive que le peso argentin, les salaires y sont plus attractifs et permettent d'employer plus de personnel français." Avis aux amateurs. **Violaine Brissart**

Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :
 • d'autres conseils et reportages sur l'Argentine : cliquez sur 'Conseils et reportages par pays' ;
 • les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'

GeHo
Gestion Hôtelière
LOGICIELS

**RESERVATION
FACTURATION
ACHATS-STOCKS**

Rése-Centrale - Adaptations...
Interface Winkey (Oracode-Clavotel)
Interface Borne (DAC) Ariane System

geho@geho.fr
08.20.20.6.7.8.9

BORNES
GeHo
SERRURES
Codes-Cartes

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.eberspacher.fr
www.frigoflex.com

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

Mobilier pour Hotel Restaurant

Bar et Collectivité

Intérieur et Extérieur

Aménagement pour espace extérieur

Terrasse, bar, piscine

Hôtel PRO

WWW.hotelpro.fr

Groupo Julien-Sica

tel: 05 63 62 10 10 fax: 05 63 62 10 11 e-mail: julien-s@julien-s.com

WYM Conseils & Services
c'est ...

+ 45% de chiffre d'affaires*
+ 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

EN BREF

Rémi Robert vainqueur du Trophée Masse sélection Sud



Rémi Robert, entouré de Sabine et Frédéric Masse.

Après **David Alessandria** pour la région Rhône-Alpes et **Philippe Rodrigues** pour le Grand Ouest, c'est au tour de **Rémi Robert** du restaurant E.A.T à Calvi d'être sélectionné, pour la région du Sud de la France. Le jury de **Philippe Jourdin** à Nice regroupe 8 étoiles et 3 titres de Meilleur ouvrier de France cette année. Il a plébiscité en particulier le plat chaud de Rémi Robert : Foie gras de canard poêlé et gambas nacrées en feuille de pain, infusion de carcasse et huîtres végétales. Ce thème de la mer était imposé pour le foie gras chaud. Pour les pièces cocktail, chaque candidat pouvait choisir un thème et le décliner en 5 pièces. Rémi a pris Parfum iodé et subtiles épices. **Kevin Grandubert** du Château

de la Messardière à Saint-Tropez, finit second devant **Quentin Joplet**, Le Relais à Seillans, qui décroche aussi le premier prix de l'accord mets et vins. Rémi Robert a gagné sa place pour la grande finale de l'automne 2011 sous la présidence d'**Anne-Sophie Pic**. Quant aux sélections Paris-Nord-Normandie et Alsace-Lorraine, elles auront lieu au printemps. Il est encore temps de vous inscrire. **N. L.**

Catalogue Ferrandi 2011 de formation continue en restauration

Ferrandi propose aux professionnels de la restauration commerciale et collective une cinquantaine de stages de perfectionnement et des formations diplômantes, avec neuf nouveaux stages dont la formation Tartes et tourtes salées. Au total, l'offre de formation continue Ferrandi couvre sept domaines d'expertise : cuisine, boulangerie-pâtisserie, restaurant, gestion-management, hygiène-nutrition, création d'entreprise et restauration collective. Elle accompagne les tendances du marché, avec par exemple, les stages Cuisine bistronomique, Cuisine du marché et les Buffets. Pour les débutants, des formations de quinze jours : Les bases de la cuisine et Les bases de la pâtisserie. Les personnes en reconversion se dirigeront vers les formations diplômantes, CAP de cuisinier, de boulanger et de pâtissier, où cette année encore le taux de réussite a été de 100 %. **N. L.**

Disponible sur www.egf.ccip.fr

EN MISANT SUR L'AUTORÉGULATION

L'Hotrec se veut la voix unique de la profession en Europe

Anna Torres, directrice générale de l'Hotrec, Didier Chenet, membre du bureau exécutif et Christophe Paluel-Marmont, président de la commission Europe au sein du Synhorcat, font le point.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

L'Hôtellerie Restauration : Comment résumez-vous l'Hotrec ?

Didier Chenet : Sachant que l'Europe n'a pas une bonne image en France...

Anna Torres : C'est la même chose dans un certain nombre de pays. Le problème principal, ce sont les gouvernements qui, trop souvent, disent : "c'est de la faute de l'Europe". Bruxelles est pourtant assez transparent et l'accès aux ministères est facilité. On peut facilement frapper à la porte de la Commission européenne, mais il faut avoir un message et savoir faire preuve d'unité. L'Hotrec est la voix unique de l'hôtellerie et de la restauration en Europe. Nous sommes la projection des syndicats à Bruxelles.

Christophe Paluel-Marmont : On s'aperçoit que nous sommes dans un métier 'global' malgré sa diversité. Les hôteliers ont tous les mêmes problématiques. Et à l'Hotrec, nous travaillons sur des projets communs. Aujourd'hui, les distributeurs sont mondiaux. Au niveau du tourisme, les Chinois ne vont pas s'adresser à nous pays par pays. Ils s'adressent à l'Europe.

D. C. : L'Hotrec est aussi un formidable moyen de comparer tout de ce qui se passe dans les autres pays. De mesurer l'impact de tel ou tel choix politique. La baisse de la TVA en est l'exemple type. Nous savons aujourd'hui que l'augmentation de la TVA a été catastrophique pour le secteur du tourisme dans certains pays, alors que la baisse de la TVA, chez nous, est un réel succès en termes sociaux et d'emplois.

Quels sont les champs d'action de l'Hotrec ?

A. T. : Toutes les politiques européennes nous affectent : fiscalité, alimentation, santé, concurrence, droits d'auteurs, social, commerce électronique... L'Hotrec est présente dans tout ce qui concerne les marchés européens.

Quels sont ses plus gros chantiers en cours ?

A. T. : L'étiquetage, l'information aux clients, notamment en ce qui concerne les allergènes. Nous sommes à la moitié de la procédure.

D. C. : Il s'agit d'informer le consommateur sur le produit. Nous refusons de porter sur nos cartes l'ensemble des produits. La différence pourrait se faire sur ce qui est emballé et ne l'est pas.

A. T. : Nous demandons depuis le début d'être exclus de cette mesure. Mais en première lecture, nous n'avons pas obtenu l'exclusion et les possibilités se réduisent en deuxième lecture.

D. C. : Nous allons continuer à nous battre, mais avec une marge de manœuvre qui n'est pas bien large.

A. T. : Concernant le droit des consommateurs,



De gauche à droite : Christophe Paluel-Marmont, Anna Torres et Didier Chenet.

nous initions la procédure. Il s'agit d'introduire des règles vis-à-vis des consommateurs. Comme, par exemple l'uniformisation des principes de réservation (délais, sommes versées, etc.). L'idée étant de clarifier ce qui existe. L'Hotrec estime que chacun doit garder son autonomie et son droit à la concurrence. On ne peut pas traiter tous les secteurs de services de la même manière. Nous travaillons aussi sur le droit à la concurrence, notamment sur le problème de la concurrence déloyale. Le problème majeur, ce sont les sites de réservation et d'opinion.

C. P-M. : C'est un dossier fondamental pour les hôteliers. 50 à 60 % des réservations passent aujourd'hui par internet. Nous avons essayé de créer une sorte de code de bonne conduite à l'attention des sites et, même si nous avons obtenu quelques satisfactions, sur les points importants, rien n'a bougé.

A. T. : 92 % de l'hôtellerie européenne est composée d'indépendants.

D. C. : Le Synhorcat planche depuis longtemps sur ce dossier. C'est très difficile de le mettre en mouvement à l'échelon européen, car il faudrait s'adresser à toutes les cours d'Europe, une par une. D'où l'action que nous avons menée, au nom du Synhorcat et non dans le contexte européen, contre Tripadvisor, Expedia et Hotel.com.

C. P-M. : L'Hotrec estime que l'hôtellerie doit avoir la maîtrise de son produit, de sa distribution et de ses prix. C'est le métier de l'hôtelier. Or, ces grands sites voudraient l'exclusivité de la distribution. Nous voulons obtenir des pratiques commerciales saines. Qu'il n'y ait pas d'informations mensongères qui dévient la clientèle. Prenons la disponibilité des chambres : nous voulons des libellés exacts. Quand les sites de réservation indiquent qu'il n'y pas de disponibilité, nous voulons

qu'ils précisent que c'est dans leur réseau qu'il n'y en pas. Nous voulons garder la maîtrise de nos ventes.

A. T. : Nous sommes dans la négociation, dans une phase intermédiaire avant d'aller en justice. Nous sommes également en train d'expliquer ce problème aux institutions européennes.

D. C. : N'oublions pas que, quelque part, c'est un dumping économique contre l'Europe. C'est l'économie européenne qui a le plus à perdre car ce sont des flux financiers énormes dont les profits ne restent pas en Europe.

A. T. : Nous sommes très vigilants en matière de droits d'auteurs. Un groupement de radiodiffuseurs allemands vient d'introduire une demande en Espagne contre une chaîne d'hôtels parce qu'elle diffuse des chaînes allemandes. L'Hotrec a lancé un questionnaire pour voir si des cas similaires existent ailleurs. Chaque pays ayant sa législation, nous devons essayer d'être le plus en amont et le plus au fait possibles.

C. P-M. : Il y a aussi les normes hôtelières. Il faut les harmoniser sans faire d'accumulation. Il existe une sous-commission au sein de l'Hotrec qui travaille sur les normes ; 80 % des pays adhérents l'ont rejointe.

D. C. : Mais la France ne l'a pas encore fait. Nous devons d'abord rénover nos propres normes. L'Italie et l'Espagne ne se sont pas engagées non plus pour l'instant. Il m'appartient de réunir tous les acteurs français et de savoir ce que nous faisons. Les réflexions et les idées sont 'en deçà' de notre classification.

Quelle est la philosophie de l'Hotrec ?

A. T. : Que ce soit l'industrie qui apporte des solutions. Que l'on trouve des systèmes via l'autorégulation et non par l'introduction de lois supplémentaires.

D. C. : L'Hotrec a fait le choix d'être en action et pas en réaction, c'est son objectif.

France et Hotrec ?

D. C. : La France cotise à l'Hotrec au travers d'Hôtellerie et Liberté, dont j'assume la présidence. Cette structure regroupe les organisations patronales françaises. C'est elle qui permet la cohésion des positions françaises. Je vais d'ailleurs prochainement réunir les membres pour un 'débriefting' du conseil d'administration qui vient d'avoir lieu à Budapest, en Hongrie. Je souhaite établir avec eux des propositions de travail sur les dossiers chauds, pour, ensuite, pouvoir porter la voix de la France.

C'ÉTAIT SA 4^E PARTICIPATION À CETTE ÉPREUVE

Paolo Basso sacré Meilleur sommelier d'Europe

Strasbourg a accueilli les 34 candidats au titre. Au terme de la finale à trois, c'est le candidat suisse qui a devancé David Biraud (France) et Matteo Ghiringhelli (Italie).

Sept mois après le concours mondial qui avait sacré le Britannique **Gérard Basset**, c'est un autre 'ancien' des grands rendez-vous internationaux qui a remporté le titre européen. Le 22 novembre, au Palais de la musique et des congrès de Strasbourg, c'est en effet le candidat suisse **Paolo Basso** qui a transformé sa 4^e participation en succès. Mais avant de s'imposer en finale, ce sommelier de 44 ans - qui a créé sa propre société de conseil à Lugano - a, comme les 33 autres candidats, dû se plier aux exigences d'une première série d'épreuves. De là, sont sortis les 8 demi-finalistes : le futur vainqueur, mais aussi **David Biraud** (France), **Merete Bo** (Norvège), **Matteo Ghiringhelli** (Italie), **Julia Gosea** (Roumanie), **Andreas Jeschmayr** (Autriche),



Le podium final : Matteo Ghiringhelli (3^e) Paolo Basso (1^{er}) et David Biraud (2^e).

Matthieu Longuere (Royaume-Uni), **Arvid Rosengren** (Suède). Après l'annonce des résultats est venue l'heure de la finale à trois, opposant David Biraud, Matteo Ghiringhelli et Paolo Basso. Service, accord mets et vins, dégustation à l'aveugle, correction de carte des vins erronée en constituaient les temps forts. L'expérience du candidat helvétique s'est révélée déterminante. À l'heure du palmarès, Paolo Basso précédait David Biraud, le chef sommelier du Crillon, à Paris, et Matteo Ghiringhelli (In Vino, à Paris). **Serge Dubs**, le président de l'Union de la sommellerie française, et la pléiade de Meilleurs sommeliers du monde et d'Europe accueillait dans leur cercle restreint un professionnel suisse d'origine italienne qui voit dans ce titre la consécration d'années de sacrifice. **Jean Bernard**

Les petits 'plus' repérés chez les fournisseurs à Equip'Hôtel

Par Jean Gabriel Du Jaiflin, directeur de JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix'



La flexibilité. Chez Ambassade de Bourgogne avec les modules Mobichef, votre cuisine s'installe là où vous en avez besoin. Gaz ou électrique, les modules s'arriment entre eux de manière simple et flexible. Idéal pour une terrasse, un repas à l'extérieur, un traiteur. Les éléments sont légers et facilement transportables.

WWW.AMBASSADE-DE-BOURGOGNE.COM



Le gain de place. Les fours mixtes Convotherm d'Enodis superposés 2 en 1 Easy Touch permettent - dans un espace réduit de 515 mm de largeur - de réaliser plusieurs cuissons simultanées. Plus une promesse : pour un four vendu un arbre planté.

WWW.ENODIS.FR/NOS_MARQUES/CONVOTHERM



L'équilibre. Empilo, l'invention d'un restaurateur de Fougères (35), Stéphane Galon est un système économique et peu encombrant permettant d'empiler des assiettes de toutes formes et de toutes tailles grâce à 3 pièces de caoutchouc.

WWW.EMPILO.COM



Les économies. Grâce à Makoa, vous pouvez torréfier du café dans votre établissement. En effet, avec cet appareil, vous torréfiez vous-même et selon vos besoins votre café vert acheté en vrac à plus ou moins 7 € le kilo. Il se conserve comme des lentilles. Le grain est cuit lentement à cœur entre 150 et 250 °C durant vingt min environ. Seule cette méthode permet de garantir le bon déroulement des réactions de Maillard. C'est un concept Éco-responsable.

WWW.MAKOA-INDUSTRIE.COM

Le dépannage. Le site : eevad.com propose, entre autres pour les professionnels des CHR, d'acheter en ligne directement les pièces détachées de son matériel. Brûleurs, résistances, etc. La recherche est un peu fastidieuse mais des dizaines de marques sont proposées.

WWW.EEVAD.COM



La pertinence. Chez Comenda, pour un encombrement au sol d'un peu moins de 2 m², on peut avoir une laveuse à avancement automatique de casiers, la AC2A, avec une table d'entrée et de sortie pour un casier. Ce qui permet de laver 100 casiers à l'heure. On peut naturellement ajouter une table avec bac, un tunnel de séchage et un condenseur de buées.

WWW.ALICOMENDA.FR



La basse consommation de gaz Charvet a apporté des améliorations au système 'Top Gaz' qui coupe l'arrivée de gaz lorsque le cuisinier retire le récipient. Également chez ce fabriquant, la ligne Extend Concept permet de composer vous-même votre piano central suivant vos envies avec le slogan : la nouvelle architecture culinaire.

WWW.CHARVET.FR

Le transportable. Les planchas électriques au chrome Metos permettent de réaliser une cuisine spectacle où vous le souhaitez. C'est un élément indépendant à poser (d'environ 80 x 50 x 20 cm) avec 2 zones de cuisson. Pour lequel il vous faudra néanmoins une alimentation électrique de 7 kW en 400 V 3N 20A.

WWW.METOS.COM



L'hygiène. HI-Clean est une nouvelle poubelle de Nayati réalisée entièrement en inox, très compacte, hygiénique et anti-feu. Elle accepte des sacs standards 60 ou 100-120 litres selon les modèles. Elle est silencieuse, grâce à son piston sur bain d'huile.

WWW.NAYATI.EU

Visite du Resto des Chefs d'Equip'Hôtel avec Electrolux

Par Jean Gabriel Du Jaiflin, directeur de JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix'



- 1 air-o-steam Four - Cellule**
Cook and Chill : la solution intelligente pour cuire et refroidir sans surveillance
Cook and Chill : the best solution for cooking and chilling without controlling
- 2 air-o-speed**
Le four le plus rapide du monde
Air O Speed : découvrez les avantages de la technologie multi-ondes. Vous avez en même temps four convection, four vapeur et four multi-ondes
Air O Speed : come and find out the new technology "multi-waves" : 3 ways to cook in 1 oven : convection, steam, and multi-waves
- 3 Le Fourneau Molteni**
Molteni alla le prestige à la haute technologie
Molteni combines prestige and high technology
- 4 green & fresh**
Heavy Duty Refrigeration
Nouvelle génération d'armoires à froid réfrigérées : encore plus de sécurité dans la conservation de vos aliments grâce au système FWC
New refrigeration range : extra security in your food preservation with FWC system
- 5 Bateau mélangeur**
un outil parfait au service des cuisiniers et des pâtisseries
Planetary mixer : a powerful tool in the service of chefs and pastrycooks
- 6 Couteaux cutter-cuque ligures** : ils font l'œuvre de dessert, un seul outil pour toutes vos créations
Cutter/cuque : from appetizers to dessert, a single tool for all your creations
- 7 Tables de travail inox "Premium"** : modularité et résistance, une gamme complète à vos mesures
"Premium" stainless steel working tables : modularity and resistance, a full range to your measurements

Plus d'informations sur www.electrolux-professional.fr
Le Resto des Chefs remercie Equip'Hôtel pour son accompagnement qualité - www.equip-hotel.com

Cette année, les cuisines du restaurant VIP sont grandes ouvertes, non pas sur la salle, mais sur le public. À travers de grandes baies vitrées, les visiteurs du salon peuvent observer

en direct la mise en place et le service du repas réalisés par de jeunes chefs étoilés. Le public assiste à l'ensemble du travail guidé par la présentation de Georges Golan.

Electrolux et Molteni ont installé une cuisine grandeur réelle entièrement équipée des matériels et équipements de dernière génération.

On assiste donc à la matinée d'un véritable restaurant dans toutes ses étapes. La brigade du chef du jour, assistée par les élèves de l'école hôtelière Tecomah (www.tecomah.fr) ainsi que des conseillers culinaires et techniques du Groupe Electrolux, effectue la mise en place.

Le coup de feu en direct

Les denrées froides sont stockées dans les armoires Green & Fresh qui disposent d'un contrôle électronique intelligent : Frost Watch Control (FWC)

“ J'ai d'abord été séduit par cette cuisine spacieuse, fonctionnelle et très lumineuse. C'est un bon outil qui va me permettre une mise en place aisée de mon service pour plus de 120 couverts. ”

Laurent Saudeau



Lire l'interview de Laurent Saudeau en tapant le mot-clé **RTR911711** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

dont les avantages sont l'HACCP intégré, avec une alarme sonore et visuelle, un dégivrage électronique intelligent avec un diagnostic de contrôle et un menu de programmation.

La plupart des produits qui vont constituer le banquet pour plus de 110 convives sont épluchés, découpés et mixés sur place devant l'œil attentif des visiteurs du salon. Les pâtisseries préparent leurs desserts, tandis que les commis effectuent la mise en place des assiettes qui seront servies aux convives.

Le chef du jour s'active devant un superbe fourneau Molteni tout électrique, équipé d'éléments de pointe dont une plaque coup de feu Ecotherm avec 4 zones de chauffe indépendantes pouvant atteindre plus de 400 °C sans incommoder l'utilisateur, car elle est non radiante. La chaleur développée reste concentrée sur le récipient.

Lire la suite de l'article en tapant le mot-clé **RTR511707** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Le spa : les tendances relevées à Equip'Hôtel

Par Caroline Marcoux, directeur de Coach Omnium & Spa et auteur du Blog des Experts

De nouvelles clientèles au spa...

Le luxe n'a plus le monopole du spa. Désormais, chacun rêve de ce moment de détente et de plaisir. Plus petits, moins coûteux, de nouveaux concepts apparaissent adaptés à l'hôtellerie 3 étoiles, mais également à des clientèles très spécifiques pour lesquelles la conception et les équipements doivent être repensés : la clientèle des seniors et celle des enfants représentent des marchés à très fort potentiel.

Comment satisfaire tous nos plaisirs sensoriels ? Des hôteliers-restaurateurs sont venus témoigner de leur expérience de chef mise au service du spa, ou quand gastronomie rime avec bien-être. **Pierre Yves Lorgeoux** (Vichy Spa Hôtel), **Jean-François Bérard** (L'Hostellerie Bérard) et **Pascal Marcin** (Dolce La Hulpe, Bruxelles) ont révélé leurs recettes et leurs techniques, pour une nouvelle cuisine santé, savoureuse et ludique.



Les conférences de la bulle spa.

La 'miniaturisation' des équipements

Afin de répondre au manque récurrent d'espace de certains hôteliers, la société Tylo a créé un équipement 3 en 1 : dans moins de 3 m², le client retrouve le plaisir du sauna (chaleur sèche à 90 °C) et du hammam (chaleur humide à 45 °C), associé à celui d'une douche, jouant sur la chromothérapie et l'aromathérapie. Une solution pour les plus petits spa, ou la suite luxe d'un hôtel...



Les innovations techniques.

UNE COLÈRE JUSTIFIÉE

La guerre des poubelles a coûté 800 000 € aux hôtels

Marseille (13) Les récents conflits sociaux ont terni l'image de la cité phocéenne, selon les professionnels qui s'inquiètent de la multiplication des annulations.

Inquiétude et énervement : tels sont les sentiments des grands hôtels marseillais (Sofitel, Radisson, Villa Massalia, New Hôtel, Novotel Vieux-Port, Palm Beach Pullman). Les conflits sociaux récents, dont celui des poubelles qui a duré dix-neuf jours, ont eu raison de leur optimisme et, selon eux, "les annulations de séminaires se multiplient à cause de l'image désastreuse de la ville." Ils l'écrivent dans une lettre commune adressée à Jean-Luc Gaudin, sénateur-maire de Marseille, Jean-Noël Guérini, président du conseil général et Eugène Caselli, président de la communauté urbaine. Une lettre que L'Hôtellerie Restauration a pu se procurer. "Nous souhaitons vous faire part de notre inquiétude concernant notre ville. La propreté est devenue un problème majeur. C'est le ressenti de nos clients qui ne comprennent pas comment une métropole comme Marseille souffre d'un manque d'organisation face à la décadence sanitaire. D'autres villes se mobilisent pour contrôler et empêcher le développement d'un tel déclin [...]. Le conflit qui vient de se terminer nous a fait perdre 790 000 € de chiffre d'affaires sur



Marseille victime de conflits sociaux à répétition.

nos 6 hôtels ainsi qu'une visibilité affaiblie sur les prochains mois ; les annulations ne se comptent plus. Ce n'est pas une clientèle de vacances qui vient à Marseille mais celle de courts séjours. Grâce à l'évolution de notre image, la fréquentation touristique s'accroît. Ce sont des clients en quête de découvertes culturelles et urbaines qui se développent dans notre ville. Il serait judicieux d'étendre et de multiplier les aires de repos, les espaces festifs, les animations de rue comme l'on peut voir à Barcelone ou ailleurs afin d'augmenter les nuitées..." Un message qui pèsera d'autant plus fort que Loïc Fauchille, directeur général du Sofitel Vieux Port, devrait prendre des responsabilités régionales au Syndicat national des chaînes hôtelières.

Dominique Fonsèque-Nathan

CENTRE DE RÉFLEXION SUR L'ART CULINAIRE

Yannick Alléno président du premier comité Bocuse & Co

Composé d'acteurs et d'intervenants nationaux issus de l'hôtellerie et de la restauration, ce comité vise à défendre les valeurs contemporaines françaises du métier d'entrepreneur.

C'est au cours de la cérémonie des trophées Bocuse & Co 2010, qui récompensait trois jeunes diplômés de l'Institut Paul Bocuse, que Yannick Alléno a officialisé l'existence du comité Bocuse & Co. L'un de ses buts est de promouvoir l'esprit entrepreneur autour de thématiques variées. Parallèlement, l'Institut Paul Bocuse travaille à la création d'une pépinière d'entreprises qui aura pour vocation de rassembler étudiants et enseignants des différents programmes autour de projets de développement.



Yannick Alléno "En gastronomie et diversité culinaire, la France peut avoir valeur d'exemple".

S'appuyer sur le passé

Cette année, le thème initié par le comité avait pour intitulé Cuisine et terroirs : le passé de nos origines peut-il devenir notre futur ? Une thématique qui vient à point nommé après l'inscription du repas gastronomique français au Patrimoine immatériel de l'Unesco. Car la cuisine française, en belle évolution ces dix dernières années, est tout sauf figée. Yannick Alléno, dont le parcours sans faute (Le Meurice à Paris, le Royal Mansour à Marrakech et One&Only The Palm à Dubaï) lui vaut d'être considéré depuis 2007 com-

me un des plus grands chefs du monde, n'est pas surpris. "Non seulement je m'y attendais, mais j'ai aussi milité pour ça. Sachant que d'autres cuisines l'auraient tout autant mérité, comme la cuisine cantonaise ou italienne." Si la cuisine française est la première à avoir eu cette distinction, explique le chef, c'est "parce qu'elle est sortie depuis longtemps de son carcan bourgeois avec une évolution remarquable depuis 1789, tout en drainant de vraies valeurs économiques du pays au travers de tous ses métiers satellites. Si nous sommes capables de défendre notre diversité, nous défendrons notre futur".

Sonia Delzongle

BULLETIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie Restauration

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



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.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

Toiture à refaire d'un fonds de commerce : en étant gérant, à qui incombent les travaux ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé **RTK115** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr