

Expedia
lourdement
condamné
pour pratiques
commerciales
trompeuses

Bientôt
**les produits
frais signalés**
sur les cartes de
restaurant

L'art
de préparer et
de proposer **les
champignons
sauvages**

Olympiades
des métiers :
Alexis Bouillet
médaillé d'or

L'Hôtellerie

Restauration

13 octobre 2011 N° 3259

ANNONCES CLASSÉES PAGE 20

L'HEBDO DES C.H.R. LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

TRAVAIL TEMPORAIRE

Adaptel
Interim, hôtellerie - restauration



Agence Paris Ouest
17, rue Emile Duclaux - 75015 Paris - Tél : 01 53 58 30 30 - Fax : 01 43 06 02 74

Agence de Paris Nord
40, rue de Chabrol - 75010 Paris - Tél : 01 48 24 58 58 - Fax : 01 48 24 10 68

Agence de Paris Est
6, boulevard Jules Ferry - 75011 Paris - Tél : 01 43 14 32 20 - Fax : 01 48 06 88 34

Agence de Lyon
36, avenue Berthelot - 69007 Lyon - Tél : 04 37 65 25 90 - Fax : 04 37 65 25 99

www.adaptel.fr

Une interview exclusive de Denis Hennequin pp. 2-3

La nouvelle frontière d'Accor : faire la course en tête des groupes hôteliers mondiaux

Denis Hennequin,
p.-d.g. du groupe Accor :
"Redonner plus
de sens au futur
de notre métier."



Près d'un an après sa nomination à la tête d'Accor, **Denis Hennequin** dresse un bilan des premières mesures engagées pour accompagner ce qu'il appelle le "troisième cycle du groupe", celui de la dynamisation fondée sur l'hôtel comme seule préoccupation. Pour l'ancien patron de McDonald's Europe, rien de plus naturel que d'évoquer le thème très américain d'une "nouvelle frontière", allusion aux vastes ambitions de **J. F. Kennedy**

après son élection à la Maison Blanche. Et Denis Hennequin ne manque pas de fixer un horizon exigeant pour l'ensemble des collaborateurs du groupe Accor : "Être le numéro un sur tous les continents à l'exception des États-Unis." Ne manquez pas de lire l'interview détaillée du directeur général du premier groupe hôtelier européen - et cinquième mondial - qui explique comment il compte faire d'Accor le leader de l'hébergement sur la planète.

UN PREMIER TIRAGE À 15 000 EXEMPLAIRES : LE 'BOTTIN GOURMAND' DÉVOILE SA NOUVELLE FORMULE p. 8

L'édito

À l'italienne

Pour les amoureux de l'Italie, il y a la lumière du soir sur l'Aventin, le vent dans les pins des jardins Boboli, les ruelles ensoleillées de Ravello, les vignobles de Montalcino, la vallée des Temples d'Agrigente, sans oublier le parfum envoûtant des îles Borromées. Mais l'Italie n'est pas seulement ce rêve stendhalien où le présent se fond dans des siècles d'une histoire tourmentée entre la Venise de **Donna Leon** (gros succès d'édition) et les turpitudes des Borgia (très bel audimat sur Canal+). C'est aussi une vie quotidienne héritée d'une civilisation doublement millénaire, où la passion de l'art sous toutes ses formes le dispute à une éternelle 'dolce vita' que le monde entier envie aux compatriotes de **Federico Fellini**.

Il n'était donc pas illégitime que le pays du cullatello, de la truffe d'Albe, du parmigiano, des spaghetti alla carbonara et du vitello tonnato impose à ses restaurateurs un strict respect des appellations et des indications de provenance des produits.

Il n'a échappé à aucun voyageur de la péninsule que les cartes des établissements sont nettement plus informatives que de ce côté-ci des Alpes, en raison de l'obligation faite aux restaurateurs de mentionner, outre l'origine, si les produits sont frais ou surgelés.

C'est pourquoi tout restaurateur de l'Hexagone soucieux de transparence et de respect des règles d'une honnête concurrence ne peut que se féliciter de la proposition de loi du député des Pyrénées-Orientales

Fernand Siré, lui-même fils et petit-fils de restaurateurs, qui souhaite rendre obligatoire la mention de l'usage de produits frais dans les restaurants. Proposition d'ailleurs saluée par **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme qui n'oublie pas qu'il est également en charge de la consommation. **Les dirigeants des organisations professionnelles ne pouvaient rester indifférents à cette perspective et ont exprimé le vœu légitime d'une concertation approfondie** avant toute décision de mise en œuvre d'une nouvelle réglementation. Il ne s'agit bien évidemment pas de stigmatiser une forme ou une autre de restauration, mais d'exiger, dans leur propre intérêt, une totale transparence de la part des professionnels. La mesure devrait être d'autant mieux accueillie que les chaînes de restauration pratiquent depuis longtemps une communication intensive sur l'origine de leurs produits : il suffit de consulter une carte de Léon de Bruxelles, d'Hippopotamus ou de Buffalo Grill pour ne plus rien ignorer des moules de Zélande, de l'entrecôte de Salers ou de la vache d'Argentine. **L. H.**

P. S. : Il ne vous a pas échappé que **L'Hôtellerie Restauration** vous propose dorénavant une nouvelle maquette où les niveaux de lecture, la typographie et la mise en page vous permettent de mieux faire votre choix d'une information hiérarchisée. Votre avis sur : redaction@lhotellerie-restauration.fr

En bref

Le Méridien Étoile mis en vente

La société Starman, joint-venture de Starwood Hotels & Resorts et Lehman Brothers, met en vente le très emblématique Méridien Étoile pour 350 M€, murs et fonds. Cet établissement est le plus grand hôtel de France, avec 1 025 chambres. "Quoiqu'il arrive, il conservera sa marque Le Méridien et sera exploité en contrat de gestion", précise Starwood Hotels & Resorts.



Pizza & Pasta Expo les 3 et 4 avril 2012



La 5^e édition de Pizza & Pasta Expo se déroulera au parc des expositions de la porte de Versailles (Paris XV^e), les 3 et 4 avril 2012. Ce salon international de la

restauration italienne accueillera deux compétitions de pizzaïolo : le Master Pizza France et le Giro Pizza. Durant ces deux jours, deux autres manifestations auront lieu : le Salon du halal et le 11^e Salon des marques de distributeurs.

Francis Chauveau distingué de l'ordre national du Mérite

Le chef de cuisine **Francis Chauveau** a été fait chevalier dans l'ordre national du Mérite par **Michel Proserpi**, ancien proviseur honoraire

des lycées hôteliers de Bordeaux et de Nice et en présence de **Jean Leonetti**, maire d'Antibes et ministre des Affaires européennes.



Grand

Inspirant un nouvel élan

Accor Denis Hennequin position sur tous les des États-



Denis Hennequin, p.-d.g. d'Accor : "Nous n'aurons pas le même mode de développement sur toutes les enseignes et sur tous les marchés."

Vous avez parlé de 150 M€ d'investissement. À quoi vont-ils servir ?

Ces investissements vont servir aux enseignes et à toute la logistique ainsi qu'à la rénovation des espaces collectifs de nos filiales. Pour les ibis styles (ex-all seasons), il n'y a que très peu de travaux à réaliser puisque ce sont des hôtels neufs ou rénovés. Quant aux ibis budget (ex-Etap Hotel), nous allons faire en sorte que 90 % du parc soit équipé de la chambre Cocoon d'ici à 2013. Nous allons profiter du déploiement prévu pour la rénovation de ces chambres et l'élargir à une rénovation plus globale à moindre coût.

Quelle va être la part des hôtels ?

Pour ceux qui n'ont que le 'bedding' [Le confort du lit, NDLR] à revoir, le coût reste limité et sera variable en fonction du travail à réaliser. Pour les ibis classiques, il faudra compter environ 500 € du m² lorsqu'ils auront à rénover leurs espaces collectifs. Quant aux ibis budget, un processus de rénovation était déjà engagé avec le déploiement de la chambre Cocoon, qui coûte environ 7 000 € la chambre, rénovation des espaces communs incluse.

Vous avez parlé d'un fonds marketing. Comment va-t-il fonctionner ?

Ce fonds existe mais il n'a pas fonctionné comme il le devrait. J'ai suggéré qu'il soit géré en partenariat, cogéré avec la Fédération des franchisés Accor, et qu'il fonctionne par marque. Il fonctionnera comme un GIE [Groupement d'intérêt économique, NDLR] et de nouveaux budgets pourront, si nécessaire, être décidés de manière concertée. Pour mémoire, en 2010, le fonds accusait un déficit de 50 M€ ; à fin 2011, il sera revenu à l'équilibre.

Vous n'avez dévoilé que très peu de choses sur les nouvelles formes de restauration...

Nous n'avons pas encore pu finaliser les démarches concernant la restauration. Là encore, il n'y a pas de réponse globale. Pour les marques haut de gamme et luxe, comme Sofitel, je pense 'glocal'. Un partenariat, au coup par coup, avec un grand chef, porteur d'un savoir-faire français mais ouvert à la cuisine locale s'impose. C'est le cas au Sofitel Vienne ou au Sofitel Grand d'Amsterdam, par exemple. Chez Pullman, puisque l'on s'adresse davantage à des voyageurs d'affaires internationaux, je

L'Hôtellerie Restauration : Vous avez été nommé à la tête du groupe Accor l'année dernière. Comment vous sentez-vous dans vos nouveaux habits d'hôtelier ?

Denis Hennequin : Parfaitement bien. Ma nomination date d'il y a onze mois et il en aura fallu neuf pour accoucher d'un nouveau projet. Cette nouvelle stratégie donne un second souffle au groupe et remet l'innovation au cœur de l'entreprise. Si je devais résumer la vie du groupe, je dirais qu'Accor a vécu trois cycles : le cycle 'pionnier', celui du 'recentrage', et vient aujourd'hui le temps de la 'dynamisation', avec l'hôtel comme seul sujet de nos préoccupations.

Pour quelles raisons avoir capitalisé autant sur la marque ibis ?

La nouvelle stratégie de l'hôtellerie économique n'est qu'une première étape. Le pôle économique est en effet le plus rentable pour le groupe. Il représente 50 % de notre Ebit [excédent brut d'exploitation, NDLR] et constitue l'une des grandes différences par rapport à nos principaux concurrents, chez qui ce segment n'existe pas. Quant au processus d'innovation, il ne portera pas uniquement sur les marques et les chambres, mais aussi sur les espaces collectifs et les façades. C'est dans les espaces communs et les services généraux que le vrai travail de fond va se faire sentir, et principalement dans les ibis 'classiques', puisque ces espaces à vivre seront repensés et les chambres conservées et déployées, avec la Coquelicot pour ibis et la Cocoon pour Etap. Nous avons, depuis cette annonce, suscité un intérêt au Royaume-Uni de nouveaux franchisés, convaincus par notre changement d'enseigne.

angle

En novembre dernier, Denis Hennequin était nommé p.-d.g. du groupe Accor en remplacement de Gilles Pélisson. L'arrivée de cet homme de la restauration rapide au sein d'un des plus grands groupes hôteliers du monde suscitait beaucoup d'attentes. **Propos recueillis par Évelyne de Bast**

nequin vise la pole continents à l'exception Unis

suis plus enclin à travailler sur un concept de restauration qui se déclinera dans tous les hôtels. Il faut qu'il y ait là une identité commune à tous les restaurants. Chez Mercure, chaîne non standardisée, il faut reprendre les anciens concepts qui ont fait la notoriété de la marque avec une restauration plus locale. Chez Novotel, concept plus normé, deux types de formules peuvent être étudiées, l'une pour les hôtels de centre-ville, et l'autre pour ceux situés en périphérie. Quant à ibis, je vois davantage le déploiement d'une restauration sous forme de partenariat afin de bénéficier du savoir-faire d'une marque.

Votre travail sur ibis va-t-il se répéter sur les marques milieu et haut de gamme ?

Plus on monte en gamme, plus la segmentation hôtelière est fine. Par conséquent, je ne transformerai pas MGallery en 'Small Sofitel' ou Mercure en 'Novotel Lifestyle'.

En termes de développement, en quoi vous démarquez-vous de votre prédécesseur ?

Tout d'abord par l'affirmation de la conviction que nous ne serons jamais un groupe uniquement franchiseur et que nous n'aurons pas le même mode de développement sur toutes les enseignes et sur tous les marchés. Nous devons fonctionner sur trois jambes : à la fois franchiseur, opérateur sur tous les segments et propriétaires, mais uniquement sur l'économique et plus spécialement en Europe. L'économique est notre secteur le plus rentable en Europe. Il dégagne des marges importantes, un Roce de 20 % [*Return On Capital Employed*, retour sur capital investi, NDLR], ce qui justifie le fait que nous soyons propriétaires, même si, a contrario, des hôtels dits économiques, comme ceux de Motel 6 aux États-Unis, n'ont pas vocation à rester comme filiales, car leur Roce, à 4 %, est insuffisant. Par ailleurs, nos modes de gestion resteront différenciés car ils sont adaptés à nos segments de marché. L'économique convient aux filiales - que nous soyons propriétaires ou en leasing - et à la franchise, le milieu de gamme est aussi bien adapté aux filiales - avec loyer -, aux franchises

et aux contrats de management. Quant au haut de gamme, il est destiné principalement aux contrats de management. D'ailleurs, la plupart des murs de nos hôtels Sofitel ont été vendus et nous continuerons sans relâche notre politique d'asset light' sur ce segment. L'autre différence concerne notre rythme de développement, avec des chiffres d'ouverture de chambres plus élevés que nos prévisions. Ainsi, en 2011, nous avons prévu d'ouvrir 30 000 chambres : nous atteindrons 35 000 et avons annoncé l'ouverture de 40 000 chambres par an pour 2012 et 2013.

Quelle est aujourd'hui votre nouvelle ambition ?

Être le numéro un sur tous les continents, à l'exception des États-Unis. Si l'on regarde le marché chinois, nous avons une carte à jouer, compte tenu de la qualité de notre offre. Il existe pléthore de projets en Chine, et c'est un marché où les offres budget et économique ne sont pas encore différenciées. Je souhaite donc proposer des produits sous la 'méga marque' ibis. Nous sommes déjà très présents dans le haut de gamme avec Sofitel (22 hôtels et 35 en projet d'ici à 2015) et Pullman (10 hôtels et 60 en projet). Pour Accor, la création de la 'méga marque' ibis va nous permettre d'accélérer le développement.

Quel message voulez-vous transmettre à vos collaborateurs ?

C'est celui que j'ai exprimé au travers de la nouvelle signature : 'Open New Frontiers in Hospitality'. Elle illustre notre volonté d'être un groupe français avec une ambition internationale. Nous sommes passés d'un statut 'multi-métiers' à celui de 'mono-métier', ce qui nous permet d'être plus forts et de redonner plus de sens au futur de notre métier. Nous nous sommes désendettés en nous séparant d'actifs qui nous pénalisaient, et nous nous donnons pour objectif de devenir la référence de l'hôtellerie. Je pense que ce message a déjà été formidablement bien perçu par les franchisés, les partenaires et les collaborateurs qui l'ont adopté, car ils ont senti une ambition plus grande.

“ Nous ne serons jamais un groupe uniquement franchiseur. ”

Denis Hennequin

Rendre la concurrence plus juste

Fernand Siré, député UMP, a fait adopter un amendement au projet de loi renforçant la protection de l'information du consommateur visant à rendre obligatoire la mention de l'usage de produits frais au restaurant.

Les produits frais bientôt signalés dans les menus

Lundi 3 octobre, lors de la discussion à l'Assemblée nationale du projet de loi renforçant les droits, la protection et l'information du consommateur, le député UMP des Pyrénées-Orientales **Fernand Siré** a fait adopter un amendement rendant obligatoire l'affichage sur les cartes de restaurant des conditions d'élaboration des plats.

Pour justifier ce texte, Fernand Siré a fait valoir "que les consommateurs sont désormais de plus en plus soucieux de la qualité de leur alimentation et souhaitent en particulier disposer d'une information claire leur permettant de savoir si les plats qui leurs sont proposés dans les établissements de restauration ont été ou non confectionnés dans l'établissement et s'ils sont basés sur des produits frais." Outre, l'information des consommateurs, cette mention "permettra également de valoriser la cuisine faite sur place et le travail des restaurateurs qui s'attachent à maintenir la grande exigence de la gastronomie française".

Si une telle mesure a été accueillie favorablement au sein de l'Assemblée, **Daniel Fasquelle** (député UMP du Pas-de-Calais) a toutefois souhaité élargir le champ d'application de cette mesure, initialement réservée aux seules entreprises qui exploitent un fonds de commerce de restauration, "aux personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration, permanente ou occasionnelle."

UN DISPOSITIF NOVATEUR

Si **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, se déclare favorable à un tel dispositif, qu'il qualifie d'extrêmement novateur, il souhaite cependant organiser au préalable une réunion de concertation avec les professionnels, afin de définir avec eux le dispositif à mettre en œuvre. Un arrêté ministériel viendrait alors en définir concrètement les modalités d'application.

Roland Héguay, président confédéral de l'Umih, déplore le manque de

concertation sur ce texte. "Je retiens que le ministre s'est engagé à une concertation et l'Umih y participera activement", ajoute-t-il. En outre, il invite l'auteur de l'amendement, Fernand Siré, à venir en discuter au congrès annuel de l'Umih, en novembre à Saint-Malo (35). Pour le Synhorcat, il était primordial d'éviter toute distorsion de concurrence entre les professionnels exerçant une activité de restauration. **Didier Chenet**, président du syndicat, se félicite que son organisation ait été entendue et précise que le Synhorcat continuera de travailler sur ce dossier en participant, dans les prochaines semaines, à la définition



de ces modalités d'information avec le cabinet du secrétaire d'État au Tourisme.

En revanche, cette mesure a été accueillie avec beaucoup plus d'enthousiasme par **Claude Izard**, président des Cuisineries gourmandes, qui déclare : "Voilà une mesure qui va permettre de rendre la restauration limpide vis-à-vis du consommateur : fini les professionnels qui cachent la vérité des produits. Le consommateur saura et pourra faire le choix. Cette mesure n'est pas faite pour faire disparaître les formes de restauration qui utilisent ces produits, mais pour rendre la concurrence plus juste. Le mot 'boulangerie' n'a pas retiré les 'points chauds', bien au contraire ! Cette révolution permettra un bond en avant de la qualité dans les restaurants, mais elle permettra aussi une meilleure formation professionnelle et un bond en avant de l'attrait pour notre métier. Au final, le consommateur sera gagnant."

PASCALE CARBILLET

Une volonté politique et stratégique

Finie la tristesse des bureaux vieillissants et mal adaptés. C'est un 22 rue d'Anjou nouveau qui vient d'être inauguré.

Coup de neuf pour le siège de l'Umih

Six mois de travaux ont été nécessaires à la rénovation du siège de l'Umih, situé 22, rue d'Anjou, à deux pas de la Madeleine. 800 m² entièrement repensés par l'architecte **Thierry Luizard**. "La disposition des pièces a totalement changé, pour que ce soit plus clair et plus pratique. Les deux étages communiquent désormais par un escalier intérieur. (...) Le mobilier est neuf, de même que l'informatique. Nous voici prêts pour demander au moins 4 étoiles dans le nouveau classement hôtelier", sourit le président confédéral **Roland Hégu**y, devant un parterre d'invités et de personnalités, dont le ministre de la Fonction publique, **François Sauvadet**, le sénateur maire de Laon (Aisne), **Antoine Lefevre**, ou encore le député du Var, **Jean-Michel Couve**.

Une rénovation particulièrement bien accueillie par les élus et les administratifs de l'Umih, pour qui une page devait résolument se tourner.

"Ce coup de neuf est le symbole d'une Umih qui se rénove. C'est la modernisation de notre syndicat qui est en marche", ajoute Roland Héguy. Un syndicat qui doit être "à la mesure des 85 % des CHR syndiqués qu'il rassemble", appuie le Biarrot dans son discours d'inauguration. Les dorures du salon Louis XV, pièce historique de l'ancienne FNIH, brillent de nouveau de tous leurs feux, et côtoient désormais des pièces aux lignes fluides et fonctionnelles. Roland Héguy et le vice-président national, **Hervé Béc**am, parlent volontiers d'une tradition en mouvement, vivante, toujours portée par la défense des métiers et des adhérents. "Nous venons de signer un

Hervé Bécam, **Roland Hégu**y et l'homme par qui l'Umih et l'harmonisation de la TVA sont arrivées, **André Daguin**.



De gauche à droite : **Antoine Lefevre**, **Roland Hégu**y, **François Sauvadet**, **Philippe Villalon** et le président de la FNCF-MN, **Laurent Lutse**.



Ci-dessus : **Jean Terlon**, président de l'Umih Essonne, **Jean-Marc Le Carour**, à qui l'on doit en partie la création de l'Umih par son rapprochement entre le Clus et la FNIH, **Thierry Luizard** et sa compagne, et **Thierry Grégoire**, président des saisonniers de l'Umih.

Ci-contre : **Jean-Michel Couve**, député du Var et ancien maire de Saint-Tropez (83). Une longue complicité en faveur du tourisme le lie à **Roland Hégu**y.

partenariat avec un prestataire pour fournir un courtage financier à nos adhérents. Il portera leur dossier de financement et ira chercher la banque qui offre les meilleurs taux. Ainsi, nous évoluons vers un service toujours plus complet au profit de l'adhérent", donnent-ils en exemple.

De gauche à droite : **Laurent Duc**, président de la Fédération hôtelière de l'Umih, **Michel Bédu**, président de l'Umih 57 et d'Umih Formation qui a été chargé de conduire cette rénovation, **Roland Hégu**y, **Hervé Béc**am et **Philippe Villalon**.



Le salon Louis XV a retrouvé son panache.

Des bureaux aux lignes contemporaines et fonctionnelles.



Sans oublier l'étude de 26 pages, qui vient d'être réalisée par l'économiste **François Saint-Cast** à la demande de l'Umih et de son président des restaurateurs, **Philippe Villalon** : "La restauration française : un accélérateur de croissance", dans laquelle tableaux et chiffres officiels apportent un éclairage pragmatique et complet sur les bienfaits de l'harmonisation de la TVA sur l'économie française ou encore cette volonté affirmée d'apporter toujours "plus de démocratie" au sein de l'organisation. Prochain rendez-vous, du 22 au 24 novembre, à Saint-Malo (35), pour le congrès national 2011. **SYLVIE SOUBES**

Un travail titanesque

Les restaurateurs de l'Umih appellent les professionnels à se mobiliser. Mot d'ordre : sensibiliser les consommateurs à la réalité économique de la TVA à taux réduit.

Maintien de la TVA à 5,5 % : le terrain doit montrer l'exemple

S'appuyant sur le rapport "La restauration française, un accélérateur de croissance", la Fédération nationale de la restauration française (FNRF) au sein de l'Umih est aujourd'hui bien décidée à modifier l'opinion publique et celle des politiques avant les présidentielles. Le travail est titanesque mais ne fait pas peur à la branche emmenée par **Philippe Villalon**, qui appelle tous les professionnels à "distiller" la bonne information auprès de leur clientèle et des institutionnels. Celui-ci doit prochainement rencontrer à Lyon le président de l'Association des maîtres cuisiniers de France, **Christian Têtedoie**. "Notre combat doit aussi rassembler tous les grands chefs et hauts étoilés, estime le dirigeant syndical en soulignant : les Français aiment bien leurs restaurants, mais ils n'aiment pas la restauration. Ce paradoxe doit cesser.

La profession doit retrouver le capitale sympathie qu'elle mérite." Surtout que "les effets directs, indirects et induits de la TVA à 5,5 % sont bénéfiques pour les finances publiques."

"LA QUALITÉ EST NOTRE COMBAT"

Philippe Villalon annonce par ailleurs vouloir rapidement organiser des rencontres avec les syndicats de salariés. "Si les politiques revenaient en arrière, employeurs et salariés seraient touchés. Ils mettraient inévitablement le pôle social en danger. L'entreprise, c'est un tout. Il est clair que ce serait mortel. J'insiste sur ce mot." Quant à l'amendement qui vise à indiquer par un astérisque les produits frais, la FNRF est, là encore, descendue dans l'arène. "La mise en avant de la qualité est déjà notre combat. Le titre



Philippe Villalon, encadré par **Guy Pressenda** (à gauche) et **Jean Terlon** (à droite), membres du bureau.

de Maître restaurateur en est la preuve. Nous allons, avec les autres organisations professionnelles et le ministère, remonter les critères d'obtention. Nous recherchons la reconnaissance d'un savoir-faire. Si tout le monde peut recevoir ce titre, cela ne servira pas la restauration. Nous sommes pour l'information au public, pas pour

le n'importe quoi. Mettre en avant les produits bruts, transformés sur place, me paraît beaucoup plus intéressant pour le consommateur." La FNRF réfléchit également à un nouvel affichage des prix sur les cartes. "Nous avons l'obligation de mettre les prix TTC, mais rien ne nous empêche d'indiquer le prix hors taxe !" **SY. S.**

À l'initiative
du Synhorcat

Le 4 octobre 2011, le tribunal de commerce de Paris a condamné les sociétés du groupe Expedia à payer plus de 400 000 € de dommages intérêts au Synhorcat et à deux hôtels, ainsi qu'à corriger certaines mentions figurant sur leur site, en raison de pratiques commerciales trompeuses.

Expedia, Hotel.com et Tripadvisor condamnés pour pratiques commerciales trompeuses



De gauche à droite : **Didier Chenet**, président du Synhorcat, maître **Franck Valentin** et **Christophe Paluel-Marmont**.

Le Synhorcat est fier d'avoir porté ce dossier qui profite à l'ensemble de la profession, déclare **Didier Chenet** président du Synhorcat. Avec un tel jugement, le e-commerce s'interdira un certain nombre de pratiques. Pour l'avocat du Synhorcat, **Franck Valentin**, le plus important ce sont "les attendus de cette décision de 22 pages, avec une motivation extrêmement rigoureuse, pointilleuse". Le tribunal a reconnu la recevabilité de l'action du Synhorcat en tant que représentant de l'ensemble de la profession et pouvant à ce titre intervenir en justice. Ainsi, les sociétés de réservation en ligne Expedia, Hotels.com ainsi que le site d'opinion Tripadvisor ont été condamnés à verser au Synhorcat 134 955 € au titre du préjudice commercial et 150 000 € au titre de l'atteinte portée aux intérêts collectifs de la profession. En outre, l'Hôtel de la place du Louvre, à Paris (1^{er}), et le château de Guillaumin, à Landudec (29), qui se sont joints à l'action du Synhorcat, se

voient allouer des dommages intérêts au titre du préjudice commercial qu'ils ont personnellement subis : 60 000 et 23 000 €, respectivement. "Il s'agit d'un dédommagement exceptionnel", insiste l'avocat du Synhorcat, qui se félicite aussi que l'exécution provisoire ait été prononcée : "Le juge a considéré que cette décision devait être assortie de l'exécution provisoire, c'est-à-dire qu'elle devait être immédiatement exécutable. Ce qui veut dire que si Expedia et Hotels.com désirent faire appel de ce jugement, ils devront s'acquitter de l'ensemble des condamnations au préalable."

INFORMATIONS MENSONGÈRES

Outre ces condamnations pécuniaires, les opérateurs ont été condamnés à modifier certaines mentions figurant sur leurs sites. En effet, les mentions 'aucune chambre n'est disponible aux dates sélectionnées' (sur www.expedia.fr) ou 'l'hôtel n'est pas disponible aux dates que vous avez choisies' (sur www.hotels.com) affichées sur les sites

constituent des pratiques commerciales trompeuses. Par conséquent, ces sociétés doivent faire disparaître de leurs sites les phrases litigieuses dans un délai de 15 jours à compter de la signification du jugement, et ce, sous astreinte de 1 000 € par jour de retard pendant trois mois. Si les modifications n'ont pas été effectuées dans le délai imparti, le Synhorcat peut alors saisir le juge de l'exécution et demander la condamnation au paiement des astreintes. De même, les informations promotionnelles figurant sur les sites de Tripadvisor, Expedia et Hotels.com constituent aussi des pratiques commerciales trompeuses qui doivent disparaître dans les mêmes délais. En revanche, le Synhorcat n'a pas obtenu gain de cause quant à la mention du numéro de téléphone de l'hôtel à la place de celui de la centrale de réservation sur la fiche de l'établissement figurant sur ces sites. Le tribunal, considère "qu'un internaute même peu averti remarque immédiatement qu'ils renvoient tous au même numéro et comprend aisément que ce numéro est celui d'une centrale de réservation". De même, le Synhorcat demandait la suppression sur le site de Tripadvisor des liens de redirection vers la centrale de réservation Expedia. Ces liens n'ont pas un caractère trompeur, décide le tribunal, qui rappelle que les hôteliers ont la possibilité de refuser que les photos de leurs établissements soient présentes sur le site. "Ces opérateurs ont compris qu'on ne pouvait pas faire n'importe quoi et que le droit s'appliquait sur internet", précise **Christophe Paluel-Marmont**, premier vice-président et président de la commission Europe du Synhorcat. Depuis

quatre ans, le Synhorcat se battait pour que les informations sur les hôtels soient transparentes et ne portent pas préjudice aux consommateurs et aux professionnels. L'information sur internet devenant prépondérante, il est fondamental qu'elle soit fiable pour tous les acteurs économiques et les internautes." Didier Chenet ajoute que "le Synhorcat est prêt à nouer un dialogue constructif avec l'ensemble des acteurs du e-tourisme et lance un appel aux autres organisations patronales pour qu'elles nous rejoignent dans ce combat pour nos professionnels et nos clients".

Le jugement a été salué par **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme. Ce dernier avait d'ailleurs demandé aux services de la Direction générale de de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) de réaliser une enquête approfondie dans ce secteur. Ce qui avait abouti à une constatation de pratiques commerciales trompeuses de la part de ces sociétés. L'État avait alors rejoint l'action judiciaire initiée par le Synhorcat. **Kent Nyström**, le président de l'Hotrec, le syndicat hôtelier européen, a félicité le Synhorcat pour son succès et rappelé que "l'Hotrec offrira toujours son soutien à toutes les parties qui travaillent à l'établissement de relation équilibrée profitant aux hôteliers, aux consommateurs, mais aussi aux sites d'opinion ou de réservation en ligne".

PASCALLE CARBILLET

Retrouvez la réaction d'Expedia avec le mot-clé **RTR416721** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.com

À Londres

Olympiades des métiers : la pâtisserie-confiserie en or

Aux 41^{es} Olympiades des métiers qui se sont déroulées à Londres du 6 au 8 octobre, 44 jeunes français se sont appliqués à défendre le savoir-faire tricolore dans 39 métiers. Parmi eux, trois jeunes du pôle alimentation : **Alexis Bouillet**, pâtisserie-confiserie, **Maxence Barbot**, cuisine, et **Déborah Teinturier**, service en salle (lire page 51). Alexis Bouillet, 21 ans, devait travailler sur le thème du 'monde sauvage et les fleurs'. "Son travail était propre et fluide. Il a perdu quelque points à cause de la fatigue mais, dans l'ensemble, il a tout donné", constate **Emmanuel Lecanu**, son expert. Et grand bien lui en a pris, puisqu'il a décroché la médaille d'or, une première dans cette catégorie depuis 2007. "C'est une explosion, un soulagement pour moi : ça fait un an et demi que je vis pour les Olympiades !



Alexis Bouillet a remporté une médaille d'or dans sa spécialité.

C'est une victoire que je partage avec toutes les personnes qui m'ont soutenu, en particulier l'équipe du Plaza Athénée et Emmanuel Lecanu", déclare Alexis Bouillet. Le futur ? "Continuer à travailler dans le palace parisien, puis partir à l'étranger pour voir ce qui s'y fait", lâche le jeune homme. Maxence Barbot (21 ans), lui, n'accède pas au podium, mais repart avec une plus grande maturité professionnelle et une expérience hors du commun. La suite ? "Finir ma mention complémentaire de dessert de restaurant au lycée La Guerche-de-Bretagne, puis pourquoi pas me lancer un autre défi : le championnat de France des desserts à l'assiette."

HÉLÈNE BINET

Les trois jeunes français du pôle alimentation : **Alexis Bouillet**, pâtisserie-confiserie, **Déborah Teinturier**, service en salle, et **Maxence Barbot**, cuisine.

“Montrer aux professionnels comment les choses évoluent”

Lundi 17 octobre, la Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique (Fagiht) se réunit en congrès national à Villefontaine dans l'Isère. Son président, Claude Daumas, nous en livre les grandes lignes. **PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES**

Congrès 2011 chargé pour la Fagiht

L'Hôtellerie Restauration : Comment va s'articuler le congrès de Villefontaine ?

Claude Daumas : Nous aurons, le matin, des ateliers dédiés aux branches. Avec les hôteliers, nous parlerons du e-commerce. Il ne s'agit pas de leur dire “*équipez-vous !*” mais de savoir si leur site est adapté aux nouveaux défis.

Bernard Boutboul interviendra chez les restaurateurs, dont la table ronde est intitulée ‘Restaurateur : fier de notre métier’. **Régis Marcon** sera également présent et il exposera les grandes lignes de son livre blanc sur l'apprentissage. Ce que nous souhaitons, durant ces travaux, c'est montrer aux professionnels comment les choses évoluent. Il est essentiel qu'ils ne se laissent pas dépasser. Nous devons les aider à anticiper. Si je prends l'exemple de la restauration en station, à une époque, on nous disait “*Vous avez des Espagnols, alors cuisinez espagnol !*” Cela n'est plus vrai.

Les gens recherchent l'authenticité. Ils viennent avec un besoin de dépaysement et de valeurs. La prestation dans l'assiette doit refléter le terroir et notre savoir-faire. Avant, on parlait de rapport qualité-prix et c'était réservé à l'assiette. Le client juge différemment, sur la prestation globale. Il a une autre vision : il prend en compte l'accueil, la décoration, la rapidité, l'ambiance, la manière dont il est servi... Avec les débitants de boissons, nous aborderons la responsabilité pénale de l'exploitant. Beaucoup d'entre eux se font aujourd'hui piéger. La pression administrative est importante et s'accroît à



Claude Daumas à la veille du congrès 2011 de la Fagiht.

leur rencontre. Le secteur du café et du bar a besoin de se reconstruire.

Quels sont les débats prévus en séance plénière ?

Il y a aura le pacte social, la sécurité incendie, la SPRE, l'accessibilité... Nous préparons un document spécifique pour les établissements d'altitude. En fonction de la hauteur d'enneigement ou de la déclivité, on se retrouve parfois avec trois rez-de-chaussée... Ce dossier est très compliqué. Qu'est-ce qui est vraiment adaptable ? Imposer tout et à tout le monde, c'est bien sur le papier, mais la réalité est tout autre. Laisser croire à une personne handicapée

que tout lui est devenu accessible n'est pas bon. Parallèlement, aucun établissement ne doit être fermé du fait de sa non-accessibilité... Il faut, en outre, que les travaux exigibles techniquement soient économiquement viables... Si la loi était appliquée à la lettre, elle pourrait conduire à la disparition de 40 % des établissements en France.

Que pensez-vous de l'obligation de distribuer des éthylotests qui est désormais en vigueur pour les établissements ouverts entre 2 heures et 7 heures du matin ?

La Fagiht a toujours été favorable à l'éthylotest dans la voiture. Ce qui serait logique. On ajouterait au gilet et au triangle le moyen de savoir si on est en capacité de prendre le volant. Nous avons obtenu qu'il n'y ait pas de bornes obligatoires dans les discothèques. Ce type de matériel demande trois minutes après utilisation pour se réinitialiser. Vous imaginez la queue au moment de la fermeture d'un établissement... Personne n'aurait eu la patience d'attendre. La distribution d'un éthylotest à la sortie de l'établissement est, à ce stade, le choix le plus efficace.

Comment voyez-vous la condamnation d'Expedia et de Tripadvisor ?

Nous nous réjouissons d'autant plus que c'est nous qui avons fourni les éléments qui ont conduit le ministère du Tourisme à appuyer l'action du Synhorcat. Cette

condamnation est un succès parce qu'elle met en lumière des pratiques inacceptables.

Êtes-vous favorable à l'idée de signaler les produits frais sur la carte ?

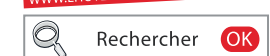
Nous sommes d'accord pour informer le client sur ce qui a été préparé en cuisine en se concentrant sur les produits bruts transformés.

Comment réagissez-vous à l'instauration de la taxe de 2 % sur l'hôtellerie ?

Mal. Je ne cesse de le répéter, cette taxe n'est pas la bienvenue car les hôtels sont déjà suffisamment taxés... Surtout qu'on va demander un effort supplémentaire à un secteur qui doit faire face à de nombreux investissements comme nous venons de le voir : incendie, accessibilité, nouveau classement... Je suis par ailleurs très inquiet concernant l'hôtellerie d'outre-mer. Elle va en effet devoir supporter cette taxe en plus de la suppression de l'abattement de 30 % sur le bénéfice imposable annoncée par le Premier ministre lors de la présentation générale du plan de rigueur pour les entreprises des DOM.

www.fagiht.fr

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez le programme du congrès avec le mot-clé **RTR516722** sur www.lhotellerie-restauration.fr

En bref

21^e édition du Trophée de golf de la restauration hors domicile

Le 21^e Trophée de la restauration hors domicile a eu lieu le 7 octobre 2011 au golf de Saint-Germain-en-Laye (78). Bénéficiant d'une météo

exceptionnelle, cet événement golfique a réuni 120 joueurs, soit 30 équipes, le temps d'un strokeplay à l'australienne. 200 participants et

invités ont profité du dîner organisé après cette intense rendez-vous sportif, véritable événement golf de la profession.

120 joueurs soit 30 équipes ont participé au 21^e Trophée de golf RHD.



CLASSEMENT BRUT

| Classement | Prénom nom | Société | Score |
|------------|----------------------|---------------------------|-------|
| 1 | Ivan Schofield | KFC | 63 |
| | Guillaume Darsy | Pepsico | |
| | Frédéric Massie | Heineken Entreprise | |
| | Manuel Biota | Carrefour | |
| 2 | Thierry Deseine | Val de Seine distribution | 64 |
| | Francis Barba | Saint-Louis Sucre | |
| | Gilles Worms | CIPF-Codipal | |
| | Christophe Evreux | Metro Cash & Carry France | |
| 3 | Marc de Sainte-Croix | Robot Coupe | 64 |
| | Didier Ferrara | Moneygard | |
| | Mario Desvaux | Golf du Paradis | |
| | Rémi Sabarros | Beachcomber Hotels | |

CLASSEMENT NET

| Classement | Prénom nom | Société | Score |
|------------|-------------------|----------------------------|-------|
| 1 | Ivan Schofield | KFC | 52,03 |
| | Guillaume Darsy | Pepsico | |
| | Frédéric Massie | Heineken Entreprise | |
| | Manuel Biota | Carrefour | |
| 2 | Dorian Dida, | Restauration Golf du Raray | 55,73 |
| | Dan Dida | Restauration Golf du Raray | |
| | Paul Requillart | Davigel | |
| | Dominique Niger | Davigel | |
| 3 | Xavier Gardes | Café Au Père Tranquille | 57,11 |
| | Laurent Tarrisse | Café Au Père Tranquille | |
| | Dominique Massard | Restaurant Les Éditeurs | |
| | Frédéric Dorin | Restaurant Les Éditeurs | |

Modernisez votre restaurant grâce au PMR

Qu'est-ce que le PMR (Prêt pour la Modernisation de la Restauration) ?

Le PMR est un financement d'OSEO, issu des mesures du Contrat d'Avenir de la Restauration, destiné aux restaurateurs, afin de faciliter le financement de leurs projets de modernisation. D'une durée de 5 ans, avec des remboursements trimestriels, il est adapté à la nature de vos projets.

Que veut dire « projet de modernisation » ?

Les projets concernés par ce prêt peuvent prendre diverses formes :

- des investissements immatériels : création de site Web, formation du personnel, actions commerciales;
- des travaux d'aménagement et dépenses de mise aux normes;
- des investissements matériels : équipement de cuisine, mobilier, enseigne...
- le rachat d'une entreprise, sous réserve que les investissements de modernisation représentent au moins 25% du programme.

Faut-il présenter une garantie ?

Non, le PMR est un prêt sans garantie.

Combien puis-je emprunter et à quelles conditions financières ?

Vous pouvez emprunter de 15 000 à 900 000 euros et bénéficier de la garantie d'OSEO. Ce financement sera assuré par un PMR associé à un prêt bancaire. Il sera mis en place par la banque de votre choix.

Deux formules possibles :

- une formule à taux zéro, de 5 000 à 10 000 euros, le PMR devant être associé à un prêt bancaire, à moyen ou long terme, d'au moins le double du PMR. Dans la limite de 110 000 euros, la formule (PMR + prêt bancaire) est simplifiée et accélérée.
- une formule à taux bonifié de 10 001 euros à 300 000 euros de PMR, toujours associé à un prêt bancaire d'au moins le double.

Quelles sont les conditions pour avoir accès à ce prêt ?

Ce prêt est ouvert à tous les chefs d'entreprise qui dirigent une entreprise de restauration depuis plus de 3 ans (sous réserve d'acceptation du dossier).

Qui contacter ?

Dans tous les cas, contactez votre banque.

Pour en savoir plus :
pmr.oseo.fr



↗ **B. LOISEAU**
+ 3,81 %

↘ **GRUPE FLO**
- 5,38 %

↗ **SODEXO**
+ 0,52 %

Restauration

Un premier tirage à 15 000 exemplaires

Son rédacteur en chef David Bachoffer répond à nos questions.

PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE

Le 'Bottin gourmand' nouveau est arrivé

Repris en 2010 par le groupe Uni-Editions (*Régal, L'Amateur de vins et spiritueux*), le *Bottin gourmand* nouvelle version arrive en librairie le 18 octobre.

L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont les nouveautés ?

David Bachoffer : Les changements apportés au guide sont réels, en termes d'édition et de philosophie. Notre ambition est d'abord de réaliser un beau produit d'édition, un guide que l'on aime consulter car il est élégant, joliment imprimé et riche de belles illustrations, de cartes gourmandes. Une toute nouvelle maquette, l'abandon des classements étoilés, une sélection de plus de 2 000 adresses, restaurants et artisans de bouche en partenariat avec la Société des Meilleurs ouvriers de France et le club Prosper Montagné. Un découpage par région, des cartes illustrées de spécialités régionales et une sélection d'adresses présentées selon des critères qui répondent aux besoins des lecteurs. Nous avons 4 familles de restaurants : les Tables d'exception, celles que l'on rêve un jour de découvrir ; les Valeurs sûres, des tables pour ne pas se tromper ; les Tables à découvrir, pour la cuisine bien sûr, mais également parce que cela vient d'ouvrir, pour une situation ou un cadre inédit... ; et enfin une nouvelle famille d'adresses intitulée À l'ardoise, des restaurants mais aussi des comptoirs gourmands, bars à tapas, éleveurs d'huîtres, caves à fromages... où

Le lancement du *Bottin gourmand* chez **Alain Senderens**, place de la Madeleine (Paris, VIII^e) a réuni de nombreux chefs, dont les 'chefs de file' régionaux.



déguster un produit ou un plat d'exception. Et une sélection d'adresses de qualité à retrouver sur notre site web www.bottingourmand.com.

Combien comptez-vous de collaborateurs et d'inspecteurs ?

Vingt-cinq enquêteurs testeurs, deux rédacteurs en chef, **Philippe Quintin** et moi-même, une rédaction de 7 permanents et plusieurs rédacteurs en régions et issus du groupe Uni-Editions. Le *Bottin gourmand* ne travaille pas seul. Il considère ses lecteurs comme ses premiers partenaires. 5 000 lecteurs actifs

correspondent avec la rédaction et nous livrent leurs bonnes adresses.

Pourquoi des chefs de file ? Est-ce une distinction ?

Pour cette édition 2012 - qui marque le

véritable renouveau du guide -, nous avons souhaité mettre à l'honneur 25 chefs qui incarnent toutes les richesses et l'excellence de leur région. À notre sens, c'est une distinction. Dans cette nouvelle édition, chaque chef de file est présenté sur une double page et ouvre la sélection des adresses *Bottin gourmand* pour sa région. Nous présentons un portrait du chef, une recette emblématique de sa cuisine et quelques-unes de ses adresses d'artisans ou de fournisseurs.

Qu'est-ce qui distingue le *Bottin gourmand* des autres guides ?

Les établissements référencés sont des établissements visités. Les enquêteurs-testeurs *Bottin gourmand* paient leurs additions. Nous avons abandonné les classements étoilés, car faudrait-il des étoiles pour quantifier son estime ? Il existe d'autres symboles plus explicites et plus à même de répondre au choix d'un restaurant. L'ambition du *Bottin gourmand* est d'informer, pas de juger. Nous avons l'ambition de partager avec

nos lecteurs le plaisir d'une table qui vient d'ouvrir, le bon rapport qualité prix d'un bistrot à Paris, le caractère inédit d'une nouvelle forme de restauration... Sans être chauvin - à l'heure où la cuisine française rayonne plus que jamais à l'étranger -, le *Bottin gourmand* défend avant tout le terroir et le savoir-faire des professionnels : ses vins, ses fromages, ses produits... Les tables qui y figurent sont autant de conservatoires de notre précieux patrimoine gourmand.

Qu'est-ce qu'il apporte concrètement aux restaurateurs ?

Demandez à des grands chefs comme **Régis Marcon** ou **Alain Ducasse** en quoi un guide gastronomique participe à la réussite et à la reconnaissance de leur travail. Quand un guide est honnête, rigoureux et cultive la plus essentielle de ses fonctions, celle de révéler et découvrir de nouveaux talents aux fourneaux, il participe de façon déterminante au succès des maisons qu'il sélectionne.



Le *Bottin gourmand* (2 000 adresses) sera en librairie le 18 octobre. Prix : 24 euros.

Les chefs de file

Alsace : **Olivier Nasti**, Le Chambard
Aquitaine : **Michel Guérard**, Les Prés d'Eugénie
Auvergne : **Régis Marcon**, Le Clos des cimes
Bourgogne : **Patrick Bertron**, Le Relais Bernard Loiseau
Bretagne : **Olivier Roellinger**, Maisons de Bricourt
Centre : **Jacky Dalais**, Restaurant Jacky Dallais
Champagne-Ardenne : **Arnaud Lallement**, L'Assiette champenoise
Corse : **Pascal Cayeux**, Calla Rossa
Franche-Comté : **Jean-Paul Jeunet**, Restaurant JP Jeunet

Languedoc-Roussillon : **Gilles Goujon**, Le Vieux Puits
Limousin : **Gilles Dudognon**, La Chapelle Saint-Martin
Lorraine : **Cyril Leclerc**, Château d'Adoménil
Midi-Pyrénées : **Sébastien Bras**, Restaurant Michel et Sébastien Bras
Nord-Pas-de-Calais : **Marc Meurin**, Château de Beaulieu
Basse-Normandie : **Ivan Vautier**, Restaurant Ivan Vautier
Haute-Normandie : **Gilles Tournadre**, Restaurant Gill
Pays-de-la-Loire : **Philippe Vételé**, Villa Anne de Bretagne

Picardie : **Marc Duval**, La Grange de Belle-Eglise
Poitou-Charentes : **Christopher Coutanceau**, Restaurant Richard et Christopher Coutanceau
Paca et Monaco : **Alain Ducasse**, Le Louis XV, et **Gérald Passédat**, Le Petit Nice Passédat
Rhônes-Alpes : **Anne-Sophie Pic**, Restaurant Pic, et **Patrick Henriroux**, La Pyramide
Paris-Île-de-France : **Alain Senderens**, Restaurant Senderens, et **Inaki Aizpitarte**, Le Châteaubriand

Tout en conservant son activité de traiteur

Astaffort (47) Le chef reprend l'hôtel Le Square, tenu pendant dix ans par Michel Latrille. Fabrice Biasiolo : le besoin de nouveaux défis

Fabrice Biasiolo retrouve la gastronomie par besoin d'un "nouveau défi" après la perte de son étoile Michelin en 2010. "C'est la continuité de ce que j'ai toujours fait et toujours aimé. C'est mon tempérament, ma passion : j'ai besoin de défis", affirme-t-il.

Fabrice Biasiolo a repris au début de l'été l'hôtel-restaurant Le Square qui a été tenu pendant dix ans par **Michel Latrille**, parti ouvrir une brasserie à Boé, aux portes d'Agen. Tout a été refait. L'agencement des espaces et la décoration aux notes de couleurs vives donnent un aspect contemporain à l'accueil, à la salle de restaurant, au salon et aux 12 chambres situées à l'étage. L'hôtel conserve le nom Le Square, le restaurant reprend celui d'Une Auberge en Gascogne, l'ancien établissement étoilé de Fabrice Biasiolo qu'il a transformé en mai 2010 en un restaurant axé sur une cuisine terroir à l'enseigne de Cochon, Canard et Cie.

"Le métier d'hôtelier n'est pas nouveau pour moi. J'ai eu pendant dix ans des chambres au-dessus de



Fabrice Biasiolo : le retour passionné à la gastronomie.

mon ancien restaurant", rappelle le chef, ancien de **Michel Bras**.

"DES AVENTURES PASSIONNANTES"

Fabrice Biasiolo poursuit sur sa lancée.

En 2010, il avait ouvert Imagine, un restaurant avec une cuisine orientée sur le poisson à Boé, au bord du lac de Passeligne, près d'Agen. Il continue son activité de traiteur sous le label Un Traiteur en Gascogne, conserve la concession de la restauration à l'hippodrome d'Agen et reste consultant pour Les Grandes Tables du 104 à Paris. "En multipliant les établissements, je ne choisis pas la facilité mais

ce sont des aventures passionnantes. J'ai des collaborateurs fidèles depuis de nombreuses années. Ils arrivent à maturité. Mon rôle de chef d'entreprise, c'est de leur permettre d'évoluer. C'est aussi le moyen de les garder car je tiens à eux", souligne-t-il. L'ensemble des établissements emploie une quarantaine de salariés.

BERNARD DEGIOANNI

Hôtel Le Square • Une Auberge en Gascogne • 5 Place de la Craste • 47220 Astaffort • Tél. : 05 53 47 20 40
www.uneaubergeengascogne.com



Le restaurant a repris le nom d'Une Auberge en Gascogne, l'ancien établissement étoilé de Fabrice Biasiolo.

Ouvert en juillet dernier

Une nouvelle adresse 'bistronomique', au succès assuré grâce à ses trois associés trentenaires fraîchement débarqués de la Grande Cascade à Paris.

Neva Cuisine, bistrot chic et gourmand



Matthieu Marcant, Beatriz Gonzalez et Yannick Tranchant, les associés de Neva Cuisine.

Le 5 juillet dernier, **Beatriz Gonzalez**, chef cuisinier, son mari **Matthieu Marcant**, directeur de salle, et **Yannick Tranchant**, chef pâtissier, ouvraient Neva Cuisine (Paris, VIII^e), un bistrot gourmand et raffiné. Grâce aux compétences de chacun, le succès est vite arrivé. Si les associés s'en félicitent, ils avouent qu'il aura fallu procéder à un certain nombre de réglages au cours des premières semaines.

Le lieu au décor chic et contemporain accueille 44 places assises, toutes espacées pour mettre à l'aise les clients. Par contre, la cuisine est si petite que Yannick Tranchant doit s'installer au comptoir, dans la salle, avant d'être rejoint en cours de service par Beatriz Gonzalez pour dresser les desserts ensemble. Et comme il arrive que des clients soient installés au comptoir, cela crée une proximité avec ces derniers, qui plaît aux associés, désireux, après la Grande Cascade (Paris, XVI^e), de connaître une autre ambiance et de travailler dans un nouvel état d'esprit, comme le déjeuner qui doit être servi en une heure, la rencontre facile des clients, la répartition du travail en équipe réduite. À partir de plats simples, la carte (formules midi et soir à 29 et 36 €) change souvent, répondant à la saison et aux arrivages des fournisseurs de la maison. Impossible cependant de retirer les Raviolis de gambas et leur bouillon mousseux au gingembre, le Ris de veau crousti-fondant ou la Sphère chocolat : lorsque l'équipe s'y est essayé, les plats furent aussitôt réclamés...

CAROLINE MIGNOT

Neva Cuisine • 2 rue de Berne • 75008 Paris • Tél. : 01 45 22 18 91

En bref

Le groupe Flo organise la première journée de sensibilisation au handicap le 20 octobre

GROUPE FLO

La restauration d'émotion, ça se vit, ça se voit

300 personnes handicapées pourront découvrir, le temps d'un service, les métiers de la restauration dans 170 établissements sélectionnés par le groupe. L'objectif de cette journée est de favoriser l'échange entre personnes handicapées et salariés du groupe, "de bousculer les idées reçues, les préjugés et les tabous, et pousser les limites de l'intégration des travailleurs handicapés dans nos métiers réputés non accessibles", détaille le Groupe Flo. **Dominique Giraudier**, directeur général du groupe Flo, animera un tchat vidéo à 15 heures en direct du restaurant La Coupole et sur le site : www.faimdeconversation.fr

Une journée conviviale

La cave de Beaugues-de-Venise et le Château d'Hugues ont tour à tour réuni de nombreux chefs.

Quand les chefs vendangent dans le Vaucluse

Dans les Côtes-du-Rhône, la fin des vendanges a été marquée par l'implication de nombreux restaurateurs régionaux. Ils étaient d'abord invités par **Claude Chabran**, le président de Balma Venitia, à prendre le sécateur pour récolter le raisin ou bien à régaler les vendangeurs et les amis des domaines concernés.

À Beaugues-de-Venise, la météo a un peu bousculé le programme. Mais après une visite dans les vignes, les chefs ont retroussé leurs manches pour proposer un menu festif à plus de 200 visiteurs de la cave coopérative de la



Autour de **Michel Receveur**, les chefs ont régaler les amis de la cave de Beaugues-de-Venise.

commune. Parmi l'équipe mobilisée en cuisine, on reconnaissait **Jean-Marc Larrue** (Le Jardin de la tour, à Avignon), **Richard Bagnol** (L'Oulo, à Mazan), **Pierre Paumel** (La Bastide des princes, à Caderousse), **Christian Brunet** (traiteur

à Montoux), **Claudine Vigier** (fromagère à Carpentras) et **André Sube** (pâtissier à Camaret). Sans oublier **Michel Receveur**, président national des Disciples d'Escoffier, fidèle participant à ce rendez-vous.

DANS LES VIGNES DU CHÂTEAU

Au Château d'Hugues, à Uchaux, **Bernard Pradier**, le vigneron, a réuni lui aussi de nombreux partenaires qui ont quitté leur cuisine l'espace d'une journée. Après un petit déjeuner au château, tous

ont passé la matinée dans les vignes avant de partager la dégustation des vins du domaine et de se remettre de leurs efforts autour d'un casse-croûte. S'étaient ainsi mobilisés **Pierre-Bruno Vernhet** (Auberge de l'Orangerie, à Piolenc), **Stéphane Roulet** (Le Cochon bleu, à Avignon), **Karine** et **Cyril Boscop** (Au Comptoir, à Piolenc), **Laurent Deconinck** et son équipe (L'Oustalet, à Gigondas), **Yvonne** et **Andrea Schrit** (Le Château de Massillan, à Uchaux), **Olivier Augier** (Le Rocher, à Saint-Étienne-des-Sorts), **Carole** et **Lionel Llobel** (La Plume d'ange, à Sérignan-du-Comtat), **Yves Crouzet** (La Tour, à Avignon), **Christelle** et **Thierry Baucher** (Les 5 Sens, à Avignon), **Laurence** et **Éric Sapet** (La Petite Maison, à Cucuron), **Paul Roussel** (La Charrette bleue, à Condorcet).

JEAN BERNARD



Dans les vignes du Château d'Hugues, les chefs ont récolté le raisin.

Depuis le 7 et jusqu'au 15 octobre

Lille (59) Après le succès de la première édition en mai dernier, la Semaine du resto mobilise ce mois-ci 71 restaurants du Nord-Pas-de-Calais. Parmi eux, six étoilés qui trouvent aussi leur intérêt dans cette opération commerciale.

Semaine du resto Les étoilés du Nord-Pas-de-Calais jouent le jeu

La proposition est alléchante : des menus gastronomiques à 21 € au déjeuner (entrée, plat, dessert) et 28 € au dîner. Un concept qui vient de Belgique (les RestoDays) et qui mobilise, outre-quiévrain, plus de 200 établissements et une trentaine au Luxembourg. Initiée dans le Nord-Pas-de-Calais par le site resto.fr, l'opération a attiré en mai dernier, pour sa première édition, 3 000 gourmets qui ont découvert une cinquantaine de restaurants.

"LES ÉTOILÉS, UNE VITRINE"

À l'image de ce qui se fait justement en Belgique, où une vingtaine d'enseignes étoilées participent à l'opération, cette 2^e édition, qui a débuté le 7 octobre et dure jusqu'au 15 octobre, propose encore plus de grandes tables. Ainsi, de



Le Sébastopol, à Lille, participe pour la deuxième fois à l'opération.



quatre étoilés, ils passent cette fois à six, sur les douze que compte la région : Le Sébastopol à Lille, le Val d'Auge à Bondues, le Château de Montreuil à Montreuil-sur-Mer, le Pavillon au

Touquet, l'Epicure à Wimereux et le Cerisier à Laventie. Ils proposeront des formules à 36 € le midi et 43 € le soir. "Les étoilés, c'est une vitrine, confirme Ismaïl Tumer, l'organisateur. Ils

donnent du crédit à l'événement."

Réciproquement, **Jean-Luc Germond**, chef du Sébastopol, note que la Semaine du resto est une bonne opération de communication. "On attire une clientèle belge, sensibilisée aux RestoDays. C'est aussi une autre façon de se faire connaître par le relais d'internet", note-t-il. **Marc Meurin**, seul à être doublement étoilé dans la région, participera à l'opération, mais avec ses établissements non étoilés, Monsieur Jean et le Jardin d'Alice. Néanmoins Ismaïl Tumer ne cache pas son désir de rallier le prestigieux Château de Beaulieu à Busnes, pour accrocher une autre étoile à l'édition du printemps 2012.

MARIE-LAURE FRÉCHET

www.semaineduresto.fr

Partage d'expériences

Du 4 au 6 octobre, une vingtaine de chefs français ou francophones installés à l'étranger se sont donné rendez-vous à l'école Grégoire Ferrandi puis à l'espace Mobalpa.

Les Chefs des deux hémisphères de retour au village

Les élèves de l'école Grégoire Ferrandi, attentifs à la démonstration du chef **Ilham Guerrah** (Shanghai, Chine), le 6 octobre dernier, dans les cuisines du lycée parisien.



travaillé sur le thème du 'sel et poivre'. Spécialiste de la cuisine aux épices, il a décliné différents bouillons en précisant l'intérêt d'un dosage juste et précis. Son premier conseil aux jeunes : "Savoir d'où l'on vient et apprendre les bases, pour ensuite créer sa propre cuisine."

Auprès des étudiants du service en salle, les chefs **Marc De Canck** (Canada), **Marc Friederich** (Afrique du Sud), **Philippe Pesneau** (Maroc), et **José Martinez** (États-Unis) ont échangé leurs points de vue lors d'une table ronde sur le vin et ont répondu aux nombreuses questions des jeunes, qui rêvent pour beaucoup d'exercer à l'étranger. "Étant indépendants, nous gérons nous-mêmes nos restaurants, et donc la cave. Les élèves ont sollicité des informations sur les tendances en matière de vins étrangers", explique José Martinez.

"La passion de notre métier réduit les kilomètres qui nous séparent... C'est un esprit, une philosophie, de partager avec les autres", lance **Nicolas Vienne** (Thaïlande). **Michel Mouisel**, responsable du développement international à l'école Grégoire Ferrandi, souligne : "C'est une volonté forte, pour les chefs du village, que de vouloir transmettre aux futurs professionnels leur vécu international, la compréhension des différentes cultures. Ces échanges concrétisent une pédagogie active, dans le respect des valeurs culinaires françaises et l'enrichissement de sa gastronomie." Tous ensemble, ils ont, les deux jours suivants, réalisé des démonstrations auprès du grand public, à l'espace Mobalpa (Paris, XII^e). Un succès qui a ravi les papilles des visiteurs.

HÉLÈNE BINET

À la Foire européenne de Strasbourg

Chaque année, la Fédération des restaurateurs et chefs de cuisine d'Alsace organise des compétitions culinaires, en partenariat avec l'Umih 67.

La bouchée à la reine et la terrine de poisson au top



Frédéric Castelo présente son plat de bouchée à la reine.

À l'occasion de la Foire européenne de Strasbourg, la Fédération des restaurateurs et chefs de cuisine d'Alsace et le groupement des hôteliers et restaurateurs du Bas-Rhin Umih 67 ont organisé un concours traditionnel, avec la meilleure bouchée à la reine, et un autre plus ouvert et artistique, avec la meilleure terrine de poisson. Pour chaque épreuve, 15 candidats étaient retenus dans les deux départements régionaux. Et cette année, les Haut-Rhinois

ont raflé les mises. Tout d'abord, le jeune **Frédéric Castelo**, installé depuis trois mois dans son Arbre vert à Schaffhouse-près-Seltz (67). Rappelé au dernier moment pour pallier une absence, le jeune chef a séduit le jury avec une bouchée à la reine impeccablement exécutée.

LIBERTÉ DE CRÉATION SUR LE POISSON

Pour le deuxième concours, faisant place à la créativité, la présentation avait davantage d'importance, comme en témoignaient ce maké ou ce kouglof de la mer. Et c'est **Pascal Basso**, aidé de son patron **Christophe Kaegy** (Le Colombier à Bartenheim-la-Chaussée, 68) qui l'a emporté, en réinterprétant les ingrédients de la matelote, autre plat emblématique de la région, avec des poissons d'eau douce comme l'anguille, le sandre, l'omble chevalier, le saumon fumé et les écrevisses. Comme la plupart des autres, ce plat a été créé pour le concours et sera désormais ajouté à la carte de l'établissement.

FLORA-LYSE MBELLA

Objectif 300 unités

L'enseigne de restauration italienne du groupe Le Duff a rouvert, le 5 octobre dernier, son établissement de Montparnasse. Celui-ci présente un nouveau concept qui devrait essaimer.

Del Arte : un nouveau visage végétal

Relookés tous les six ans en moyenne, les établissements Del Arte, du groupe Le Duff, profitent généralement de cette occasion pour faire évoluer le concept. Ainsi, le Restaurant Del Arte Montparnasse, après sept mois de travaux, a dévoilé le 5 octobre, un nouveau visage, résolument végétal. Des oliviers en pot, du bois, et des murs d'eau séparent le restaurant pour un côté plus intimiste. La cuisine est toujours ouverte sur la salle, et le patio central est agrémenté d'une verrière. Côté cuisine, il n'y a pas de changement (15,5 € le ticket moyen). *"Le Restaurant Del Arte de Montparnasse est un restaurant type. Nous sommes dans une phase de négociation avant de procéder au développement. Mais, à terme, l'objectif est de décliner ce concept sur les futurs restaurants de l'enseigne"*, déclare **Antoine Barreau**, directeur général de Del Arte.

UN DÉVELOPPEMENT À L'INTERNATIONAL

D'ici à la fin de l'année, l'enseigne va accélérer son développement pour arriver à 109 restaurants - dont deux ouvertures en Irlande, à Limerick et Cork. Del Arte fera également ses premiers pas à Djeddah, en Arabie saoudite, avec une ouverture prévue pour février 2012. *"Nous comptons doubler le parc dans les trois prochaines années, soit 30 ouvertures par an"*, ajoute le directeur général. L'objectif, à terme, est de développer un réseau de 300 établissements d'ici à 2015. Côté investissement, il faut compter 870 000 € (droit d'entrée compris) pour être à la tête d'un établissement Del Arte de 470 m².

HÉLÈNE BINET

www.delarte.fr



Le patio central est toujours présent, mais avec une décoration plus végétale (oliviers, matériaux en bois, murs d'eau).

LE DUFF EN CHIFFRES

Dans son portefeuille, le groupe Le Duff compte - en France et à l'étranger - les enseignes **Bridor**

(5 usines de production), **Brioche Dorée** (489), **Del Arte Pizza** (91), **La Madeleine** (60), **Au Pain doré** (12), **Ferme des Loges**, **FB solution** (3 unités de production), **Fournil de Pierre** (12), et **Bruegger's** (35) - der-

nière enseigne rachetée le 16 mars dernier. Avec 1 095 restaurants et boulangeries présents dans 50 pays, le chiffre d'affaires s'élève à 1,105 milliard d'euros en 2011 (+ 15 % de croissance annuelle).

Présent dans 51 pays

La chaîne de restauration mêlant musique rock et cuisine américaine connaît le succès depuis 1971. L'établissement parisien fêtera ses 20 ans en novembre prochain.

Hard Rock Cafe, succès planétaire

Fondé en 1971 par deux Américains, **Isaac Tigrett** et **Peter Morton**, le premier Hard Rock Cafe a ouvert ses portes près de Hyde Park Corner à Londres, avec pour objectif de rassembler dans une ambiance détendue tous les amoureux de rock'n'roll, et pour devise : 'Love All, Serve All' (Aimons tout le monde, servons tout le monde). Depuis, la chaîne s'est développée avec 134 restaurants dans 51 pays. La large gamme de cocktails, la grande variété de plats, l'environnement musical, et surtout une collection de 73 000 objets ayant appartenu aux stars du rock international ont fait le succès de la chaîne. Plus de 77 millions de personnes se rendent chaque année dans un Hard Rock Cafe.

"CHANGEMENTS BI-ANNUELS"

Les fondateurs ont défini les standards des recettes, inspirées de classiques de la cuisine américaine. *"Le siège de Hard Rock International est situé à Orlando, en Floride. La chaîne de restauration a son laboratoire de cuisine là-bas, avec une équipe dirigée par John Storms, chef*

des cuisines. Les recettes sont choisies, testées et approuvées. Ensuite, les nouvelles cartes sont envoyées dans les 134 cafés. Les changements interviennent deux fois par an", explique **Vanessa Miller**, directrice des ventes et du marketing au Hard Rock Cafe de Paris. Les best-sellers : Ribs (travers de porc mariné et grillé), Legendary Oz Burger (hamburger bacon, cheddar, oignons), Tupelos (aiguillettes de poulet frites), Apple cobbler (gâteau aux pommes tièdes), Hot fudge brownie (brownie chaud). Le ticket moyen est de 28 €. Le Hard Rock Cafe de Paris, situé sur les grands boulevards, à quelques pas du Rex et du Théâtre des Variétés, a été la première ouverture de la chaîne en Europe, en 1991. L'établissement dispose de 250 places assises, et accueille environ 20 000 clients par mois. Le 24 novembre prochain, il fêtera ses vingt ans lors d'une soirée animée par Nicolas Ullmann, comédien.

H. B.

Hard Rock Cafe • 14 bd Montmartre
• 75009 Paris • Tél. : 01 53 24 60 00
• www.hardrock.com

Les Chefs en Or
CONCOURS TRANSGOURMET

Osez l'épreuve !

Sélection Chefs
6^{ème} édition
présidée par Michel Roth
Le Poulet de Bresse
Le Sang
L'Oignon des Cévennes

Sélection Apprentis
4^{ème} édition
présidée par Christian Le Squer
Le Saint-Pierre
La Seiche
La Pulpe de Passion

Partenaires Officiels
CHEF **AMBROSI** **TRANSGOURMET**
Engagé à vos côtés

Inscriptions jusqu'au 15 février 2012
Plus d'informations : 01 60 13 79 44
ou www.transgourmet.fr

8 millions de repas servis en 2011

Planet Sushi s'ancre à Marseille

Le poids lourd de la cuisine japonaise a ouvert le 30 septembre un nouvel établissement. Son p.-d.g Siben N'Ser, nous confie ses objectifs.

Malgré une "petite baisse de régime" de trois mois suite à la catastrophe de Fukushima (- 7 % de chiffre d'affaires), "la vogue du sushi, maki, californiana, sashimi et autres plats japonais, n'est pas près de retomber". Pour Siben N'Ser, 34 ans, p.-d.g. du groupe Planet Sushi "le sushi est comme la pizza ou le hamburger. Il devient une valeur sûre de la cuisine. Il est bon et correspond aux habitudes du manger vite et bien."

En 1998, Siben N'Ser a 19 ans et il a l'intuition que le secteur du sushi a un énorme potentiel de développement. Ce fils de commerçants d'origine marocaine, autodidacte, a déjà compris les fondamentaux du commerce : "l'accueil, le sourire, la qualité, le service, les équipes, l'investissement financier, l'emplacement, l'emplacement..." Avec ses premières économies, l'équivalent de 15 000 €, il ouvre son premier

Planet Sushi, rue Mozart à Paris. Un tout petit local à partir duquel il livre à domicile. Après quelques années de galère, le persévérant jeune homme réussit sa percée.

DÉVELOPPEMENT DE LA FRANCHISE

En 2008, il décide de miser sur la franchise. Fin 2011, le groupe comptera "50 à 60 restaurants en France et à l'étranger [États-Unis, Espagne, Maroc, Panama, NDLR] dont 20 en franchise". Il devrait réaliser plus de 8 millions de repas pour un chiffre d'affaires de 50 M€, soit 42 % de mieux. Siben N'Ser insiste : "Nous



Un tapis roulant de 55 mètres où défilent en continu les 180 spécialités de la carte.



Siben N'Ser, p.-d.g. (au centre) avec ses franchisés Philippe Pottier (à droite) et Rachid Fakret.

tablons sur une progression de 40 franchises par an, notamment aux États-Unis où nous avons des ambitions. Nous développerons aussi des restaurants en nom propre - 20 aujourd'hui -, particulièrement, à Paris, pour des raisons de proximité."

Confiant dans l'avenir, le p.-d.g. mise sur l'originalité de son concept. D'abord, des recettes japonaises fusion dont un California foie gras, subtile

alliance de foie gras de canard, chutney de figues et mangue fraîche, et d'amusants maki Nutella à la banane, fraise ou mangue. Ensuite, trois concepts de restauration : Planet Sushi café (de petite dimension), Planet Sushi food (restaurant) et Planet Sushi Testaurant (formule plus aboutie). C'est ce dernier type d'établissement qui vient d'ouvrir à Marseille. Piloté

par deux associés franchisés, Philippe Pottier, 31 ans, propriétaire du restaurant Le Crillon à Avignon, et Rachid Fakret, 30 ans. Ce 4^e "Restaurant" de l'enseigne (deux autres ouvriront prochainement à Strasbourg et Lille) décoré en rose et blanc offre, sur un plateau tournant de 55 mètres de long, les 180 créations de l'enseigne. Une expérience originale, rapide, à prix maîtrisé (menu à 12 € le midi). Ici, on choisit ses plats et on paie à l'assiette à la fin du repas. Voilà qui devrait séduire la clientèle du Vieux-Port très habituée à la cuisine japonaise. Sept autres enseignes de la marque devraient suivre dans la cité.

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

Planet Sushi Marseille • 7 rue Pythéas • 13001 Marseille • Tél. : 04 91 56 56 56 • www.planetsushi.fr

Avec sa marque Puro Gusto

Le groupe de la restauration et des services aux voyageurs s'attarde sur le 'petit noir', premier motif d'arrêt pour ses consommateurs.



Autogrill mise sur le café

Lucas Casadei, barista officiel de Segafredo, a formé les employés d'Autogrill.

un deuxième établissement est prévu dans la nouvelle zone commerciale de la gare Saint-Lazare à Paris. Le déploiement à plus large échelle en France est en cours de réflexion", ajoute le directeur général.

CULTURE CAFÉ

Ouvert cet été, Puro Gusto est un corner café pensé comme une unité à part entière. L'offre en cafés est plus large (de 1,40 € à 2,95 €), la vaisselle plus élégante, et le matériel professionnel plus performant. Autogrill et Segafredo - son partenaire depuis plus de dix ans - ont également mis au point une formation théorique et pratique pour chaque employé, assurée par Lucas Casadei, barista officiel de Segafredo, et Laurent Bellotto, responsable de la 'task force' café d'Autogrill. Le résultat ? "Nous avons gagné trois points de pénétration, un taux de reprise en hausse et 100 % de satisfaction de nos voyageurs", souligne Vincent Monnot. Le test Puro Gusto est concluant.

Cependant, avec 160 tonnes de café et plus de 16 millions de cafés vendus chaque année, soit 46 000 par jour, les deux tiers de l'activité café sont réalisés sur autoroute. "Tous les ans, 60 millions de visiteurs fréquentent nos établissements, notamment pour y faire une pause-café. C'est la raison clé de leur arrêt", assure le directeur général. En attendant l'ouverture de ses prochains Puro Gusto, Autogrill souhaite s'attarder sur ce créneau dans ses concessions autoroutières (74 sites).

HÉLÈNE BINET

Le café est un produit phare chez Autogrill, il représente 89 % des ventes de boissons chaudes. Nous souhaitons que la vente de café soit un élément de différenciation et de fidélisation pour notre clientèle", déclare Vincent Monnot, directeur général d'Autogrill. Avec 271,2 M€ de chiffre d'affaires en 2010, pour 456 points de vente dans 96 sites, le groupe italien de la restauration et des services aux voyageurs compte bien mettre en valeur le café. Et c'est dans son établissement sous enseigne Puro Gusto, située dans la galerie commerciale du carrousel du Louvre, qu'Autogrill a choisi d'effectuer son test. Alors que la marque est déjà présente en Italie et en Grèce, le Puro Gusto parisien est le seul qui a été ouvert dans l'Hexagone. "C'est une marque stratégique :

En bref

KFC lance des ateliers de cuisine dans toute la France



KFC ouvre les portes de ses cuisines pour partager les secrets de préparation de ses recettes de poulet. Tous les fans pourront s'inscrire pour découvrir les coulisses de l'enseigne dans les

grandes villes de France. Il s'agira de mettre en pratique la technique 'In Store Prepared' (ISP) : la préparation à la main de la panure de vrais morceaux de poulet. Le coup d'envoi de l'ISP Tour sera donné sur la page Facebook de KFC France : www.facebook.com/KFC.France

Un nouveau packaging pour Quick

Toujours aussi respectueux de l'environnement mais plus colorés et plus contemporains, les nouveaux emballages Quick ont été conçus sur le thème de l'innovation et mettent en avant, avec ce nouveau design, les valeurs que l'enseigne revendique : audace, innovation, goût et qualité. L'ensemble de la gamme Quick (burgers, frites, boissons et sachets) adopte une nouvelle identité visuelle, dévoilée progressivement depuis le début du mois de septembre.



Le 29 septembre 2011, le nouveau design des packs Quick a été récompensé par l'attribution d'un Gold Pentawards (compétition mondiale dédiée au packaging design sous toutes ses formes).

Tout le confort du gaz en citerne avec un ingrédient indispensable : le choix.



Pack FaciliPro

**Vous êtes concentré sur votre activité,
Butagaz s'occupe du reste.**

- L'installation de votre citerne offerte.
- Vos livraisons prévisionnelles sont gérées par Butagaz.
- La garantie du prix le plus bas, grâce au « Joker anti-hausse ».
- Une facture maîtrisée avec le paiement en 2 fois sans frais.*

Pack FlexiPro

**Vous adaptez les services Butagaz
au rythme de votre entreprise.**

- Pas d'abonnement.
- Vous fixez les dates d'approvisionnement.
- Possibilité d'un paiement échelonné.*

Plus d'informations sur

BUTAGAZ.fr

ou au

N°Azur 0 810 10 22 22

(prix d'un appel local depuis un poste fixe)

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

* Offre soumise à conditions. Pour le pack FlexiPro, l'option « paiement échelonné » est payante. Plus d'informations sur Butagaz.fr.

BUTAGAZ

↗ + 6,64 % ACCOR
 ↗ + 2,06 % SBM
 ↘ - 8,75 % HÔTELS DE PARIS
 ↗ + 8,97 % CLUB MED
 ↗ + 0,55 % GROUPE PARTOUCHE

Hôtellerie

“Je ne crois pas que l’hôtel parfait existe”

Jean-Michel Wilmotte

Architecte et architecte d'intérieur, Jean-Michel Wilmotte est à la tête d'un cabinet dont la réputation, avec des réalisations telles que la Réserve de Ramatuelle ou le Mandarin Oriental, n'est plus à faire dans l'hôtellerie.

Propos recueillis par Évelyne de Bast

“L’hôtel est une poésie fonctionnelle”

Il est des rencontres qui se méritent. Un rendez-vous avec **Jean-Michel Wilmotte** en fait partie. Voyageur invétéré, architecte internationalement reconnu, nommé récemment membre du jury de la distinction palace par Atout France, l'homme est peu disponible pour la presse. Son caractère introverti le place rarement sur le devant de la scène. Toutefois, il a été encensé à l'occasion de l'ouverture du Mandarin Oriental, pour l'architecture élégante du bâtiment et son jardin intérieur. Le célèbre architecte nous



© GRÉGOIRE GARDETTE
Une chambre de la Réserve de Ramatuelle.

a fait part de sa conception de l'hôtellerie, et de ses projets.

L'Hôtellerie Restauration : Avec l'ouverture du Mandarin Oriental, vous êtes apparu comme l'un des grands architectes d'hôtels de ces dernières années. Pensez-vous poursuivre et vous affirmer sur ce créneau ?

Jean-Michel Wilmotte : J'aime les hôtels. Ce sont des lieux de rencontres, de croisement, d'accueil mais aussi d'évasion et de dépaysement. Ils peuvent refléter l'humeur, satisfaire le besoin ou provoquer le rejet du visiteur qui s'y trouve. On apprécie d'autant plus une ville que l'on se sent bien dans l'hôtel où l'on est descendu. De la même façon, on peut passer un très mauvais séjour si l'on se sent mal dans un



© GRÉGOIRE GARDETTE
La Réserve de Ramatuelle : détail de l'escalier.

hôtel. Je pense que les hôtels doivent être à l'image du lieu où ils se trouvent.

Vous travaillez sur des projets très variés. Que trouvez-vous de différent dans la construction d'un hôtel ?

Ce sont des endroits où se marient la fonctionnalité et le rêve. Un hôtel est une poésie fonctionnelle. On est également dans un schéma cartésien car tout projet d'hôtel doit respecter un budget. Il faut donc jouer sur la qualité de l'espace, et faire en sorte que la fonctionnalité ne soit pas trop visible, tout en apportant une qualité de confort optimale. Les matières - en particulier le bois, la pierre, le métal, le verre, les textiles - jouent un rôle important.

Quels sont, parmi les hôtels que vous avez réalisés, ceux que vous aimez particulièrement ?

Nous ne sommes qu'au début de notre travail dans l'hôtellerie. Chaque projet est une histoire unique. La Réserve

de Ramatuelle était un bâtiment existant dans un site intéressant. Nous avons décidé de garder une partie de l'architecture, et nous avons fait de notre mieux pour la sublimer et l'intégrer dans un paysage entièrement repensé. De nombreux murs et cloisons ont été abattus afin d'agrandir l'espace et libérer les vues. Le Mandarin Oriental est tout à fait différent. Nous avons démolé deux bâtiments pour n'en construire qu'un, mais dégager ainsi un formidable espace vert intérieur, devenu le plus grand jardin d'hôtel à Paris.

Dans un hôtel, quels sont les éléments qui marquent votre différence ?

Quand il s'agit d'un hôtel urbain, nous travaillons beaucoup les façades car ce sont des éléments répétitifs. Il faut les rendre attrayantes. On essaye de trouver des astuces pour les animer. Tout est question de rapport entre le vide et le plein, un jeu de lumières et de proportions. Dans un hôtel avec un terrain hors contexte urbain, on va davantage travailler l'intégration au paysage.

Vous considérez-vous plutôt comme un architecte ou comme un architecte d'intérieur ?

Nous avons les deux activités et c'est ce que nous souhaitons continuer à développer. Au Mandarin Oriental nous n'étions chargés que de l'architecture. Nous avons également défini tous les espaces intérieurs, dont la décoration a été confiée à **Sybille de Margerie** et **Patrick Jouin**. Dans d'autres projets, nous nous occupons de l'ensemble de la mission qui inclut l'architecture et l'architecture d'intérieur. Nous sommes structurés pour pouvoir réaliser la mission complète.

L'hôtellerie est sous l'influence de tendances. Les suivez-vous ?

Nous sommes hors tendances, nous créons nos propres tendances. Ce que nous privilégions, c'est l'intégration, soit



Jean-Michel Wilmotte.

© LÉO-PAUL RIDET



© GRÉGOIRE GARDETTE
“Le succès d'un hôtel réside dans le rapport qui existe entre l'espace privé et l'espace public”, explique **Jean-Michel Wilmotte**. C'est le cas avec la Réserve de Ramatuelle, ci-dessus.

© GRÉGOIRE GARDETTE

Hôtellerie

À la réserve de Ramatuelle, l'intégration dans le site naturel prime.



© MARCEL ZUBLENA

en milieu urbain soit dans un site naturel, mais toujours avec le souci de créer des événements uniques. Cela doit plaire car la Réserve à Ramatuelle est un hôtel qui ne désemplit pas. Dans la même veine, nous réalisons actuellement, pour une petite chaîne, des hôtels totalement en unisson avec leur environnement.

"Il faut jouer sur la qualité de l'espace", estime l'architecte. Ci-dessous, le restaurant de la Réserve de Ramatuelle.

Nous travaillons aussi sur deux projets à Courchevel dont l'un pour Four Seasons.



© MARCEL ZUBLENA

Nous menons aussi d'autres études, pour des investisseurs privés, dans le sud de la France notamment. Dans tous les cas, en ce qui concerne les équipements, nous privilégions la simplicité. Nous ne sommes pas des adeptes du technologique à outrance.

Vous semblez ne travailler que pour des hôtels 5 étoiles. Êtes-vous opposé aux hôtels de moindre catégorie ?

Absolument pas. D'ailleurs le luxe peut aussi exister dans des 2 étoiles, même avec des petites surfaces. Actuellement nous avons plusieurs projets, dont un à La Défense pour une chaîne scandinave. La contrainte financière y est très importante.



© GRÉGOIRE GARDETTE

Le restaurant avec vue sur la mer de la Réserve de Ramatuelle.

Vous avez participé à la rénovation de nombreux musées. Or, on voit s'ouvrir beaucoup d'hôtels qui utilisent le patrimoine artistique ou historique de la ville, voire qui font de la scénographie dans leurs locaux. Envisagez-vous de créer l'un de ces 'hôtels culture' ?

Nous avons travaillé sur un projet de ce type à Bahreïn. Il s'agissait de raconter la culture islamique au sein d'un hôtel situé dans un quartier historique en mélangeant art traditionnel, coutumes et vision contemporaine. Ce projet est pour le moment en suspens, mais j'espère qu'il y en aura d'autres.

Comment imaginez-vous l'hôtel de vos rêves ?

J'ai des goûts très éclectiques et je ne crois pas que l'hôtel parfait existe. Quand je voyage, je descends, par exemple, au Raphaël à Rome parce que je lui trouve un charme étonnant, tout comme au Bairro Alto à Lisbonne ou à l'hôtel Pietrasanta à Pietrasanta, en Italie, qui fait rentrer l'art dans le quotidien. Ce sont des hôtels généreux avec beaucoup de mémoire, et parfois un peu chargés, alors que j'aime en principe surtout les endroits totalement épurés.

Un hôtel, ce sont aussi des rituels, des chambres qu'on retrouve avec plaisir, un service impeccable, un personnel accueillant. Je crois que le succès d'un hôtel réside dans le rapport qui existe entre l'espace public et l'espace privé. Il faut trouver à chaque fois le juste rapport.

Quels sont les moyens que vous vous donnez pour vous développer sur le créneau hôtelier ?

Une équipe dans l'agence est détachée sur ce secteur. Elle compte une dizaine de personnes pour le moment. Son seul objectif est le suivant : créer des lieux exceptionnels, être efficace, faire plaisir tout en faisant plaisir à notre client. Nous mettons aussi la touche finale à une nouvelle ligne de mobilier dédié à l'hôtellerie. Nous maîtriserions ainsi toute la chaîne d'intervention.

Piscine et spa de la Réserve de Ramatuelle.

10^e SALON PROFESSIONNEL BIENNAL ALPIN DE L'HÔTELLERIE ET DES MÉTIERS DE BOUCHE ALBERTVILLE

Du 4 au 7 novembre 2011

180 EXPOSANTS
12 000 VISITEURS

UNE ORGANISATION **savoieexpo**

www.salonalpin.com LES AFFAIRES VOUS ATTENDENT AU PIED DES STATIONS !

Vous êtes une référence dans votre métier, choisissez le logiciel qui VOUS ressemble.

CONÇU PAR DES HÔTELIERS-RESTAURATEURS ET DES EXPERTS COMPTABLES

- Une facture mensuelle minimum de : 0€. Vous ne payez que lorsque vous l'utilisez.
- Assistance, mises à jour et intégralité des modules inclus dans le prix : hôtel, restaurant, bar, cave, terminaux points de vente & back-office.

www.chroffice.com
Contactez-nous au 01 83 62 03 35

ChrOffice
Le logiciel sur mesure

Un savoir-faire traditionnel au service de la gastronomie

Thon, espadon et flétan fumé
Truite, carpe et esturgeon fumé
Saumon fumé biologique
et Label Rouge

Z.I. de Sura • 01390 St André de Corcy
Tél. 04 72 26 44 42 • Fax 04 72 26 49 04
E-mail contact@lefumetdesdombes.com

www.lefumetdesdombes.com

GeHo Gestion Hôtelière

LOGICIELS

RESERVATION FACTURATION ACHATS-STOCKS

Réso-Centralisée ... Réserve Solutions adaptées...

Interface Winkey (Oracode-Clavotal)
Interface Borne (DAC) Ariane System

geho@geho.fr
08.20.20.6.7.8.9

BORNES

GeHo

SERRURES Codes-Cartes

INFOR SoftBrands

DES LOGICIELS HÔTELIERS, MOTEURS DE VOTRE RENTABILITÉ

De multiples chemins conduisent au succès, laissez nous vous guider avec des logiciels qui répondent aux besoins de l'ensemble des centres de profit de votre hôtel.

Pour en savoir plus :
www.infor.fr/softbrands/hospitality
editions@infor.com
01 69 47 68 55

“Nous réinvestissons régulièrement dans nos hôtels”

Clare Chiu, la fille cadette de Richard Chiu, le fondateur du groupe Warwick International Hotels, est aujourd'hui chargée des projets stratégiques pour le groupe. Elle fait le point sur son développement. **Propos recueillis par Évelyne de Bast**

Warwick se repositionne

L'Hôtellerie Restauration : Pouvez-vous nous rappeler l'histoire du groupe et les moments clés de son développement ?

Clare Chiu : Le groupe Warwick a été fondé en 1980 par **Richard Chiu** avec le rachat du Warwick New York. Cet achat a représenté un tournant pour Richard Chiu, qui était auparavant impliqué dans le développement de parcs d'attraction et l'immobilier en Asie. Nous avons très vite ouvert plusieurs autres établissements, dont notre 1^{er} hôtel à Paris en 1981, le Warwick Champs-Élysées à Paris, rue de Berri.

Pour votre développement, quel mode de gestion avez-vous privilégié ?

Le groupe développe ses hôtels [50 à ce



jour, NDLR] en suivant trois modèles économiques : le contrat de management, l'affiliation et, enfin, l'achat ou la construction d'hôtels dont nous sommes nous-mêmes opérateurs. Mais notre développement ne suit pas une ligne figée. Le mode d'affiliation est une démarche originale qui sied aux hôtels indépendants car ils conservent leur autonomie et



“Notre développement ne suit pas une ligne figée.” explique **Clare Chiu**, chargée des projets stratégiques de Warwick.

européen se trouve à Paris. Mais nous souhaitons aller plus loin en termes de commercialisation. Nous serons présents sur le salon ITB Asia qui se tiendra à Singapour du 19 au 21 octobre afin d'y représenter tous les hôtels de la collection, tous modes de gestion confondus, et de les commercialiser auprès de la clientèle asiatique.

leur identité, tout en profitant de nos équipements technologiques et de notre savoir-faire dans le domaine de la commercialisation et de la distribution. En rejoignant le réseau Warwick, un hôtel affilié peut doubler le nombre de ses nuitées en un an.

Les hôtels qui rentrent dans le réseau sont toujours indépendants, positionnés 4 et 5 étoiles. Mais ces derniers demandent souvent de prévoir des travaux de rénovation. Pouvez-vous nous donner des montants par hôtels ?

Difficile à dire, tant les hôtels sont différents les uns des autres. Les hôtels affiliés sont responsables de leurs travaux. En ce qui concerne les nôtres, nous avons engagé d'importants travaux de 'relooking' au Warwick de New York. À ce jour, 50 % des chambres ont été rénovées et le montant total devrait se situer autour de 3,7 M€. Mais, bien évidemment, nous réinvestissons régulièrement dans nos hôtels. À Paris, après avoir rénové les parties communes du Warwick Champs-Élysées, nous envisageons d'importants travaux d'embellissements au Westminster, en 2012, pour en faire la vitrine de notre groupe.

Quelles sont les destinations clé de votre développement ?

Pour nous, celles-ci se divisent entre nos zones historiques - Europe, États-Unis et Asie-Pacifique - et une nouvelle zone où nous nous développons, le Moyen-Orient. Nous ouvrons en Jordanie un hôtel sur les bords de la mer Morte, en contrat de management avec un propriétaire local. Par ailleurs, nous construisons aux îles Fidji un troisième hôtel dont nous sommes propriétaires et gestionnaires à 100 %. En Europe, la France demeure une destination clé : nous sommes propriétaires des murs et du fonds du Warwick Champs-Élysées rue de Berri, et du fonds du Westminster, rue de la Paix ; d'autre part, notre bureau

www.warwickhotels.com



Premier hôtel acheté par le groupe créé par Richard Chiu, le Warwick New York a vu 50 % de ses chambres rénovées pour un montant total de 3,7 M€.

“Un cadre propice, loin de la pression”

Paris (XV^e) L'Association des gouvernant(e)s générales de l'hôtellerie (AGGH) a mis ses partenaires à l'honneur lors d'une journée au Cap 15.

Bilan positif pour le showroom des gouvernantes générales

La troisième édition du showroom organisé par l'association des gouvernantes générales de l'hôtellerie (AGGH) a tenu ses promesses : plus de 180 visiteurs ont sillonné les allées du salon Cap 15 à Paris (XV^e). Côté partenaires, on se réjouit aussi d'avoir un lieu d'échanges avec les professionnels. “Cette journée permet de voir un large panel de fournisseurs et leurs innovations, afin d'améliorer les conditions de travail des femmes de chambre. Cela permet de se mettre à la page”, confie **Sandrine Kouyoumji**, gouvernante générale à l'hôtel Le Burgundy à Paris. Pour **Jocelyne Henin**, présidente de l'Association des gouvernantes générales suisses (qui compte 60 membres), “cette initiative permet de rassembler les professionnels du secteur. Les rencontres se font

Corinne Veysière, Patricia Derex et Caroline Courtois, présidentes des antennes de l'AGGH Paris, Lyon et Côte d'Azur.



dans un cadre propice, loin de la pression du quotidien”. Celle-ci souhaite organiser à son tour un showroom en Suisse. Sur les stands - décoration, fleurs, produits d'accueil, entretien... -, les 40 partenaires présents étaient ravis. “On retrouve tous les clients en un seul lieu. Ils sont plus décontractés et disponibles”, note **Pierre Florentin**, directeur général de Servi (société de

vêtements d'image). “Pour notre premier showroom, nous sommes contents des contacts que nous avons pu établir”, ajoute **Max Da Silva Matos**, directeur technico-commercial chez Seitz (produits d'entretien). Pour **François Marchand**, président d'Aficom (produits d'accueil), “au-delà des gouvernantes, on a vu des directeurs d'hôtels, directeurs généraux, ou responsables des achats... Chaque année,

le showroom devient plus intéressant.”

“DES ÉCHANGES CONSTRUCTIFS”

À l'issue de la manifestation, l'équipe organisatrice relève un bilan positif. “Nous sommes plus à l'aise au bout de trois ans”, estime **Corinne Veysière**, présidente de l'AGGH Paris-Île-de-France. Après chaque showroom, nous demandons à nos partenaires et à l'équipe organisatrice un retour afin de pouvoir progresser l'année suivante et satisfaire au maximum les professionnels et partenaires qui nous suivent. Les échanges sont constructifs car les participants ont l'esprit occupé par l'opérationnel. Les représentants d'autres associations professionnelles

comme l'AICR, le CDRE ou les Clefs d'or, et des gouvernantes générales ne faisant pas partie de l'AGGH ont également fait le déplacement.”

L'assemblée générale de l'AGGH est prévue en février 2012. Parmi les projets : le passage en association nationale - avec un seul bureau - pour réunir les trois antennes AGGH (100 membres), rapprochement avec la Suisse et l'Allemagne, et créer un site web européen sur le métier de gouvernant(e). **HÉLÈNE BINET**

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez la liste des partenaires avec le mot-clé **RTR516534** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

“Une force de construction” Le club hôtelier stéphanois est né

Tous les protagonistes de l'avenir du club hôtelier stéphanois s'étaient réunis le 29 septembre à l'hôtel Ténor pour entériner la création de cette association loi 1901 dont les statuts ont déjà été déposés le 25 août 2011. Elle regroupe 90 % des hôtels de Saint-Étienne et sa région, soit 1 260 chambres sur 1 600 dans un rayon de 30 km autour de la ville. Elles sont toutes classées, du 1 au 4 étoiles, avec une répartition équilibrée entre franchisés, filiales de chaînes et résidences de tourisme.

“Étant donné notre vocation uniquement commerciale, les résidences de tourisme apportent une offre complémentaire à notre réseau”, déclare sa présidente **Caroline Montagnier**. Cette bonne représentativité des types d'hébergements va permettre

au club de gagner la confiance des élus et des institutionnels. “Nous voulons être une force de construction auprès des collectivités locales et des institutions”, précise la présidente.

DES CHARTES QUALITÉ ET DESIGN

Aujourd'hui, le Club présente une offre cohérente, notamment pour répondre à la demande des congressistes, une clientèle qui ne représente encore que 20 % de la clientèle actuelle.

Saint-Étienne (42) Représentatif de toute l'offre hôtelière de la ville, il aura pour objectif de mieux commercialiser les hébergements touristiques et développer une offre congrès encore insuffisante.

“Désormais, nous voulons prendre part au développement du territoire”, déclare Caroline Montagnier, ajoutant que le club a déjà un programme bien rempli : se doter d'un site internet facile d'accès, créer une charte de qualité destinée à l'accueil des congressistes, élaborer une charte design pour aider les hôtels à se rénover (peut-être même avec l'aide de la Cité du design implantée dans l'agglomération stéphanoise), enfin, optimiser la taxe de séjour. D'autres opérations, plus ponctuelles, sont programmées.

Dotée d'un petit budget (les cotisations ont été évaluées à 200 € en moyenne par établissement), mais sans aucune subvention à ce jour, la toute nouvelle structure affiche aussi une représentativité dans la composition de son bureau. Sa présidente, Caroline Montagnier, en tant que directrice de l'hôtel Ténor, représente un hôtel indépendant, et est aidée de deux vice-présidents, **Jean-Philippe Caron**, directeur de l'hôtel Mercure (filiale du groupe Accor), et **Alain Boyer**, propriétaire de l'hôtel Kyriad (franchise). Le club hôtelier dispose enfin de nombreux parrains, comme Oséo, Metro, la Cité du design ainsi que Saint-Étienne Métropole.

É. DE B.

En bref

Accor renforce sa marque Mercure au Royaume-Uni

Accor vient de signer avec le groupe Jupiter Hotels, nouveau propriétaire des hôtels Jarvis, son plus important contrat de franchise de l'année, pour exploiter 24 hôtels sous la marque Mercure au Royaume-Uni.

Dans le cadre du repositionnement de ses marques, c'est un groupe Accor plus solide qui se constitue en Grande-Bretagne, avec l'apport de 2 664 chambres supplémentaires. Ce qui portera à 68 le nombre d'hôtels sous la marque Mercure au Royaume-Uni, avec l'objectif d'atteindre le chiffre des 300 hôtels d'ici à 2015.

Mercure, qui fait partie des hôtels non standardisés du groupe Accor, représente aujourd'hui un réseau mondial de 700 hôtels principalement développés en franchise et répartis dans 50 pays. Les nouveaux hôtels de la marque seront notamment situés à Londres, Leeds, Bradford, Manchester, Bristol, Gloucester et Leicester ainsi que dans des destinations touristiques comme Brighton, York, Édimbourg et Inverness.

Vous avez une minute ?



m.ihotellerie-restauration.fr

Vente directe

IHG lance le meilleur prix garanti



Alors que la concurrence entre les différents canaux de distribution fait rage, les grandes chaînes restent maîtresses dans l'art de proposer les meilleures offres en vente directe. C'est en tout cas ce que souhaite prouver InterContinental Hotels Group (IHG) en proposant sur son site web la 'garantie du meilleur prix'. Deux offres viennent d'être lancées sur le site d'IHG : la 'best price guarantee' et un 'book with us advantage'. IHG affirme proposer aux clients les prix les plus bas du marché pour une chambre d'un hôtel de marque IHG. Si un client trouve moins cher ailleurs pour le même hôtel, alors IHG offre alors la première nuitée et facture le prix le moins élevé pour le reste du séjour.

UNE OFFRE TARIFAIRE TRANSPARENTE

Cette offre cherche à concurrencer les agences de tourisme en ligne sur leur propre terrain en communiquant sur le prix. C'est aussi un véritable engagement envers le client qui bénéficie en outre d'une offre tarifaire transparente, sans frais cachés. Le groupe Wyndham avait déjà proposé ce type d'offre il y a quelques années, mais a abandonné, en 2009, le système de nuit offerte en cas de prix moins cher ailleurs au profit d'un système de remise de - 10 % sur le prix le plus bas si le client trouve moins cher ailleurs.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

Les inscriptions aux concours de l'AICR sont ouvertes

Présidée par **Gautier Py**, l'Amicale internationale des chefs de réception et directeurs adjoints organise la 20^e édition du

trophée David Campbell, concours du meilleur réceptionniste de Paris. Les éliminatoires auront lieu le 18 novembre prochain. Ce concours professionnel est ouvert aux réceptionnistes des établissements d'Île-de-France de catégorie 4 ou 5 étoiles. Le jury, composé de professionnels et d'enseignants, sélectionnera les

qualifiés professionnels et étudiants qui disputeront la finale le 6 décembre à Paris. Le (ou la) lauréat(e) représentera la section parisienne lors de la finale de l'International David Campbell Trophy qui aura lieu à Prague, en République tchèque, au cours du congrès international de l'AICR qui aura lieu du 18 au 22 janvier 2012. Pour la 3^e année, l'AICR

organise en parallèle un concours 'junior' et invite l'ensemble des lycées hôteliers de France à participer avec leurs élèves de classe de BTS option A, BTS responsable de l'hébergement et mention complémentaire accueil-réception. Toutes les informations se trouvent sur le site internet de l'AICR : www.aicr.fr.



La finale de l'International David Campbell Trophy aura lieu à Prague.

Ouvrir Lyon au tourisme d'affaires

Mama Shelter chez les Gones

À cœur de la cité rhodanienne, ouvrira en 2012 le 3^e Mama Shelter, concept d'hôtel 'low cost - high style', né de l'imagination de deux créateurs, **Serge Trigano** et **Cyril Azaouirate**, du designer **Philippe Starck** et du chef **Alain Senderens**. Juridiquement, Mama Shelter n'est pas un hôtel et encore moins un hôtel '2 étoiles luxe' comme l'ont surnommé certains. Il s'agit d'abord et avant tout d'une résidence de tourisme. Ce qui ne l'empêche pas de rentrer dans le champ des projets hôteliers audacieux voulus par la ville. La construction de cet établissement, évaluée à 30 M€, a été confiée au groupe immobilier Cardinal, qui a déjà réalisé la résidence Park & Suites. Le bâtiment sera commercialisé auprès de propriétaires multiples sous le régime de la loi Bouvard-Censi par la société de conseil en gestion de patrimoine Expert & Finance : soit 54 appartements, de 17 à 40 m², avec deux sous-sols de parking, une bagagerie, ainsi que le restaurant signé

Alain Senderens s'ouvrant à l'arrière sur une terrasse végétalisée...

UNE SÉRIE DE PROJETS

Pour la municipalité de Lyon, classée depuis 1998 au patrimoine mondial de l'Unesco, l'arrivée du Mama Shelter s'intègre parfaitement dans une grande ambition : celle d'ouvrir la cité rhodanienne au tourisme d'affaires et urbain. Plusieurs projets se sont adossés au schéma hôtelier réalisé par la ville et la communauté d'agglomérations du Grand Lyon. Celui-ci envisageait une offre hôtelière portée à 15 000 chambres d'ici à 2015. Outre le Mama Shelter et l'ouverture en septembre du Golden Tulip (groupe Louvre Hotels), sont également prévus le pôle hôtelier Accor à la Part-Dieu, mais aussi des projets plus confidentiels comme le futur hôtel flottant 4 étoiles Canabae, le



Le futur Mama Shelter lyonnais proposera 54 appartements, de 17 à 40 m².

projet de rénovation urbaine du site de l'Antiquaille ou encore celui de l'hôtel-Dieu, sous la bannière d'InterContinental...

É. DE B.

Avant de renforcer le segment économique

Le groupe y accélère le développement de ses marques Royal Tulip, Golden Tulip et Tulip Inn.

Louvre Hotels se renforce en Afrique du Nord et au Moyen-Orient

Louvre Hotels annonce qu'une joint-venture est en phase de finalisation avec Flamingo Hotels Management Company que dirige **Amine Moukarzel**. Selon **Alain Sebah**, vice-président des opérations internationales de Louvre Hotels pour la zone Moyen-Orient et Afrique du Nord, ce partenariat devrait permettre au groupe d'ouvrir environ un hôtel par mois dès d'octobre 2011 et pour l'ensemble de l'année 2012. "D'ici à la fin 2012, nous devrions avoir 60 hôtels dans la région, déclare-t-il. Pour cela, il nous fallait une alliance reconnue pour faire avancer les projets. Amine Moukarzel va nous permettre de dynamiser notre développement et notre gestion des marques Golden



Alain Sebah, vice-président des opérations internationales de Louvre Hotels.



Amine Moukarzel, directeur de Flamingo Hotels Management Company.

Tulip et Tulip Inn." Ce dernier, qui gère déjà plus de 40 hôtels sur les marques du groupe, assure que 70 % des hôtels dont l'ouverture est prévue dans les prochains mois seront des Golden Tulip (4 étoiles) et 30 % des Tulip Inn

(3 étoiles) en privilégiant les contrats de management. Louvre Hotels Group devrait dans un deuxième temps développer les marques économiques Campanile et Première Classe dans cette zone. "En Algérie comme en Tunisie, il existe un potentiel énorme pour les 'budget hotels', en particulier dans les villes secondaires où les terrains sont plus abordables, souligne Amine Moukarzel. L'Arabie Saoudite présente encore bien plus d'opportunités. Aucun projet de développement n'a été remis en question par les révolutions ou par la crise. Aux Émirats arabes unis, nous avons deux hôtels sur le point d'ouvrir. Le groupe va ouvrir deux nouvelles enseignes à Bahreïn."

É. DE B.

Cure de jouvence

Après un an de travaux, cet établissement situé dans la périphérie nantaise trouve un nouveau souffle. Ses 50 chambres mêlent confort et déco zen.

À Saint-Herblain (44), l'hôtel Balladins fait peau neuve

Repris en décembre 2009 par **Henri Delamarre**, l'hôtel avait besoin d'une cure de jouvence. Après avoir intégré le réseau Balladins en décembre 2010, une vague de travaux a été décidée afin de moderniser cet établissement de Saint-Herblain (44), à 300 mètres du Zénith de Nantes et cinq minutes du centre commercial Atlantis. "À mon arrivée, les deux salles de séminaire avaient déjà été refaites par **Yann Garnier**", détaille Henri Delamarre. Il était donc logique qu'il sollicite

à nouveau cet architecte de l'agence Soon, pour la suite des rénovations.

UNE LITERIE HAUT DE GAMME HÔTELIÈRE

Une année de travaux - durant laquelle l'hôtel n'a pas fermé - a été nécessaire, "car nous avons procédé étage par étage", explique Henri Delamarre. Les 50 chambres ont été modernisées, dotées d'une literie haut de gamme hôtelière Bultex et d'écrans plats 68 cm. Les tonalités ont été harmonisées : le naturel s'accorde avec du vert,



du rouge ou encore du marron. Les parties communes ont été repensées, où le bar délivre des

'soft drinks' 24 heures sur 24. Des plateaux-repas sont disponibles à toute heure.

Une année de travaux a été nécessaire pour moderniser les 50 chambres de l'établissement.

L'hôtel de Saint Herblain, à l'instar du reste du réseau Balladins, soutient l'association Fais battre ton cœur. Henri Delamarre a donc fait installer un défibrillateur automatisé externe, accessible à tous dans le hall d'accueil.

ANNE EVEILLARD

Hôtel Balladins Nantes-Saint-Herblain • 1 rue des Piliers de la chauvinière • 44821 Saint-Herblain • Tél. : 02 40 63 95 63 • www.hotel-balladins-saint-herblain.com

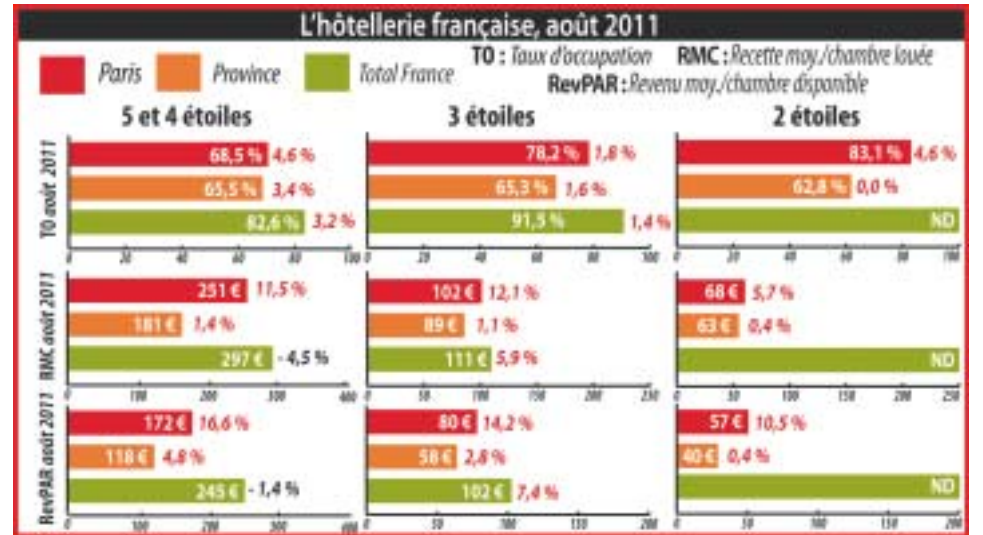
Baromètre mensuel Deloitte

Les performances sont globalement en progression, que ce soit en matière de taux d'occupation ou de prix moyen.

Une dynamique favorable pour l'hôtellerie française en août

Le mois de juillet s'était déjà achevé sur une dynamique de croissance du chiffre d'affaires hébergement (RevPAR), et le mois d'août a suivi cette tendance, avec des performances en progression sur quasiment tous les marchés. Paris affiche des progressions fortes du RevPAR : face à la crise et à une mauvaise météo, la capitale semble avoir fait office de valeur refuge. En province, les performances sont en augmentation, malgré un bilan plus mitigé du côté des grandes agglomérations. Ces résultats sont dus à une augmentation de la fréquentation. La hausse est plus sensible sur le haut de gamme, qui voit sa clientèle progresser de plus de 3 %,

que sur le milieu de gamme où elle est plus proche des 2 %. Pour autant, de nombreuses agglomérations ont enregistré un tassement de leur fréquentation : l'hôtellerie 3 étoiles d'Avignon, de Grenoble, de Nantes, de Rennes et de Rouen affiche ainsi des reculs de fréquentation supérieurs à 5 %. Enfin, la Côte d'Azur a continué à attirer davantage de clientèle, même si la progression de l'occupation des hôtels a été moins forte qu'au mois de juillet. Pour l'hôtellerie milieu et haut de gamme, les gains de croissance sont inférieurs à 5 %. En outre, les prix moyens ont eu tendance à reculer. Il est vrai que le Ramadan tombait cette année au mois d'août.



BNP Paribas Real Estate

De nombreuses ventes emblématiques ont été réalisées au cours de l'année

2011, une année positive pour l'investissement hôtelier en France

À un premier semestre 2011, la France a enregistré un volume de 836 M€ d'investissements en 22 transactions avec des ventes emblématiques comme celle du Pullman Bercy (vendu au groupe Host), celle du Lotti (vendu à la famille Costes), et enfin celle du Marriott Champs-Élysées, la transaction la plus importante représentant 215 M€. D'ici à la fin de l'année, estime Patrick Sanville, directeur du pôle hôtel chez BNP Paribas Real Estate, de nouvelles transactions se profilent. L'une des plus en vue concerne le portefeuille des hôtels Starwood qui comprend l'Hôtel du Louvre, le Concorde Lafayette, le Concorde Opéra, le Martinez et le Palais de la Méditerranée. Sont attendues également d'autres ventes emblématiques comme celle du Pullman Rive

Gauche à Bouygues Immobilier, mais également celles du portefeuille du groupe Accor. D'ici à fin 2011, "nous devrions atteindre le milliard d'euros d'investissements avec une année qui sera alors comparable à 2010", précise Patrick Sanville.

"D'AUTRES TYPES D'ACTEURS"

Quant au marché immobilier, il suit les tendances qui s'étaient dégagées en fin d'année 2010. "Le marché se partage en deux, avec d'un côté les petits produits à forte demande, pour lesquels les acquéreurs, disposant de davantage de fonds propres recourent plutôt au crédit-bail, et les marchés à forte valeur, dont les financements sont difficiles, et qui attirent d'autres types d'acteurs disposant de fonds propres importants, comme les fonds

d'investissements, les foncières, les institutionnels, et certaines grosses fortunes du Moyen-Orient. Les banques restent très sélectives et étudient avec soin les projets, ce qui veut dire aussi que les projets tangents - prix trop élevés, couverture trop faible de la dette par le cash-flow... - ne se font pas." "L'année 2011 devraient donc bien se terminer, conclut Patrick Sanville. Tout en étant prudent, je reste sur une note d'optimisme, sachant que les prévisions conjoncturelles sont bonnes, qu'il s'agisse de Deloitte qui avait prévu une augmentation du RevPAR de 3 à 5 %, ou MKG de 6 à 8 %. Au plan mondial, même l'Organisation mondiale du tourisme est optimiste et table toujours sur une augmentation des arrivées internationales d'environ 4 à 5 % pour l'année 2011."

EVELYNE DE BAST

Une saison estivale en dents de scie

En Finistère, la fréquentation jugée globalement positive en 2011

Michael Quernez, président de Tourisme en Finistère, et Sandy Causse, directrice, ont dressé le bilan d'une saison, à Quimper, dans le département "globalement positive, mais que l'on espérait meilleure". On constate une érosion de la clientèle étrangère, alors que la clientèle de proximité (Bretagne et Grand Ouest), en raison du contexte économique national et de la politique internationale, a privilégié les séjours dans la région.



Sandy Causse et Michael Quernez, les deux chevilles ouvrières du comité départemental du tourisme du Finistère.

se prolonge désormais jusqu'à la mi-septembre. Le Finistère reste une terre de tourisme et l'on ne vient pas en Bretagne que pour le soleil, mais aussi pour la beauté des paysages et l'excellent accueil. "Les comportements de

consommation ont changé, précise Michael Quernez. Désormais, il faut s'adapter aux réservations et départs de dernière minute, de même qu'à une conjoncture économique toujours pesante. L'économie touristique est à l'image de la société, c'est-à-dire le zapping, surtout pour la clientèle de proximité. Nous avons cependant de la chance d'être aussi une terre de festivals : les Vieilles Charrues, le Festival du bout du monde, le Festival de Cornouaille..."

JEAN-YVES TOURNELLE

Alors que l'avant-saison (avril et mai) a bénéficié d'un climat très clément, ce qui a permis de nombreuses réservations, la météo très défavorable des mois de juin et de juillet a été un frein au tourisme régional.



INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL
HOTEL & TOURISM MANAGEMENT

propose aux professionnels de l'hôtellerie
et de la restauration de transformer leur expérience
professionnelle en diplôme par la VAE

2 titres d'Etat certifiés RNCP
Bachelor's Degree (niveau II) et Master's Degree (niveau I)
in International Hotel Management

3 ans minimum d'expérience professionnelle

Pour en savoir plus, contactez Myriam Guillemin,
par téléphone au 04 78 38 80 03 ou par mail à m.guillemin@votel.fr

TOURISME ET FESTIVALS

Au final, la saison 2011 devrait se situer dans la lignée des années précédentes, avec 29,5 à 30 millions de nuitées. Selon Sandy Causse, "la haute saison

LYCEE HOTELIER JOSEPH STORCK

Guebwiller (68)

CAP

Cuisine Sandra Andres, Laura Aubry, Jeremy Beillard, Samuel Colin, Melissa De Rubeis, Sebastien Denny, David Dierstein, Mario Drouot, Yoann Ehret, Ayoub Fikry, Chatila Graffi, Arnaud Haag, Nicolas Herrbach, Yann Kolifrath, Marjorie Kubler, Nicolas Lacabane, Jonathan Lagarde, Fabrice Larcheveque, Jerome Lehmann, Kevin Neiss, Kübra Ocakli, Kevin Payet, Pauline Renno, Glenn Rusti, Kevin Schermesser, Fanny Wojtasik.

Restaurant Anita Brunner, Chloe Debruycker, Julie Dieffenthaler, Olivier Drollinger, Laetitia Geyer, Prescillia Grandgirard, Cindy Gross, Fatimata Koite, Camille Meisburger, Guillaume Muller, Quentin Perez, Aude Rotter, Loic Weisser, Elodie Zumbiehl.

BEP Romain Bertoli, Maxime Blanchard, Ophelie Collin, Rosalie Dirrig, Cyril Doppler, Celine Gillet, Eva Gollentz-Quikert, Valentin Karrer, Tatiana Kohler, Alan Kritter, Anthony Kupek, Pierre Laurent, Angélique Meyer.

Mention complémentaire

Accueil réception Mike Helleringer.

Sommelier Maxime Barth, Sita Bicking, Elisz Bruntz, Alexandre Figenwald, Lucien Hartmann, Alexandre Mangano, Estelle Moll, Quentin Rebeschung, Sophie Rey, Valentin Rougereau, David Wanner.

BAC professionnel Hugo Bruno, Alexia Buck, Melodie Burrus, Rudy Cabaret, Sabrina Cherif, Adele Colnat-Woehrling, Marie Dudal, Samuel Exel, Alexis Hostetter, Thomas Kilka, Stefan Krebs, Marc Le Bourvellec, Yannick Leppert, Anthony Martin, Virginie Meny, Thibaud Muller, Charline Ribolzi, Mathieu Risacher, Franck Seidel, Deriya Tarhan, Alexis Tekdas, Alexandru Tudoran-Man, Kevin Winterhalter.

BTS Franck Bachmann, Alexis Munier, Anne Sophie Vogel, Philippe Vogel, Kevin Wirth.

GRETA VIVARAIS PROVENCE

Aubenas (07)

CAP

Cuisine Nicolas Bichon, Marie Cambillard, Emmanuelle Chanal, Isabelle Couturier, Thibault Dehan, Danièle Delsart, Hasna Fargier, Christine Georges, Adrien Goudal, José Herrera, Emeline Le Gleuher, Annick Michel, Jean-Marc Petit, Yohan Remaoun, Bruno Seita, Landy Unger.

Restaurant Tiphonie Buisson, Valentine Furman, Tom Petit.

BAC professionnel Marion Caralli (AB).

LYCEE POLYVALENT STANISLAS

Villers les Nancy (54)

BEP Jonathan Berezowski, Sylia Bourouina, Fanny Callewaert, Mathieu Courmeaux, Nathan Dintrich, Imane El Ayare, Mélanie Eveno, Anais Gabin, Aurélien Goncalves, Lisa Guibert, Nellou Jacquet, Julie Kubelko, Julie Leroy, Quentin Mahu, Valentine Marchand, Margaux Michel, Mélissa Monce, Majda Oubilla, Pierrick Phulpin, Laura Pierre, Florian Pierre, Ophélie Raout, Guillaume Saunier, Victoria Souami, Thibaut Thiery, Vincent Vaucourt, Jérémy Villaume, Melissa Villaume, Antoine Zalokar.

Mention complémentaire cuisinier en desserts de restauration Daniel Audenis, Thibaut Bolle, Thomas Champion, Laetitia Giorgi, Francois Gutfreund, Emeric Masson, Cindy Maury, Yann Pierson, Yann Pierson, Thibaud Thirriard.

BAC professionnel Robin Charrier-Grosjean, Teddy Coisy, Belinda Decherf, Marine Gilliot, Agathe Louis, Sophie Marc, Romain Rougeck, Elodie Royer, Lou Voinot, Nicolas Bolland, Cécile Blaison, Pauline Blot, Clément Boitard, Thomas Ferry, Alexandra Gerardin, Elise Gross, Kevin Jacquemin, Cyril Lheureux, Jessica Miche, Anthony Noel, Gianni Piantoni, Karla Salpointe-Moser, Thomas Silvestri, Aurelien Soichet, Sarah Ticot, Samir Vivenot, Matthieu Vong, Floriane Wioland, Mélissa Yebo.

BAC technologique Barthelemy Absalon, Romain Alfieri, Mégane Andre, Lucas Armellini, Benjamin Artus, Maxime Beausoleil, Anna-Lisa Bei, Quentin Cavaliere, Thomas Charlier, Anne-Sophie Collot, Goundoba Dabo, Melanie Estebe Roca, Clément Fouraux, Florent Gaspard, Mathieu Gillot, Caroline Hablot, Florianne Hosatte, Yann Huysentruyt, Quentin Kessler, Matthieu Laugel, Susie Marc, Matthieu Marchal, Elodie Martin, Jennifer Meinl, Camille Monange, Robin Noirclerc, Emeline Pioche, Maxime Pomard, Marion Renaut, Léo Renck, Lorraine Rolando, Mélodie Schaeffer, Jonathan Schmitt, Gwenaëlle Tardieu, Thomas Tissier, Maxime Vincent.

BTS Léa Baraldo, Elodie Clerc, Hadrien Dillmann, Valentin Eguether, Cristelle Fidry, Maxime Jung, Manon Leonet, Florian Pawlik, Olivier Prinson, Pierre Schouller, Emmanuelle Streb, Yasmine Arend, Mathilde Autourde, Amandine Barboni, Daniel Blumfeldt, Megane Claudel, Anthony Convard, Karen Daentzer, Bertrand Herr, Marian Krajewski, Bastien Marie, Vincent Mourey, Baptiste Remy, Pierre Saint Remy.

LYCEE DES METIERS HOTELIERIE TOURISME ST LOUIS

Toulon (83)

CAP

Cuisine Ikrame Bouazi, Safa Bouazzaoui, Hassatou Diallo, Estelle Escande, Gabriel Fernandez, Julie Galvez, Sofiane Lahham, Leila Maachou, Karen Pierucci.

Pâtissier Bilel Bchrifia, Jordan Bismuth, Bastien Bleas, Maroua Bouazzaoui, Coralie Caponi, India Caprile, Philippe Chauder, Florian Chiazzo, Marylou Criscolo, Guillaume Duljan, Charles Honore, Alexandre Hubiere, Elsa Lelogeais, Sissi Mathonneau, Melissa Moll, Jonathan Pellenc, Alexandre Sauvage, Thomas Schiano De Colella, Chloe Solomondos, Anaïs Souillat.

Restaurant Nadia Ben M'hamed, Roxanne Cazorla, Joseph Del Tatto, Sandra Duval, Remi Guintini, Julie Lussagnet, Julie Montalbano, Sandes Moussa, Morgane Xavier.

Mention complémentaire

Accueil Réception Garance Allegre, Karl Audebert, Adeline Gava, Sophie Grassiano, Jennifer Jallageas, Anais Kaibach, Kévin Lasso, Williams Le Prat, Fanny Mourroz, Eyméric Naudin, Jennifer Philippo, Anais Reboul.

Barman Isabelle Asso, Vincent Bonnet, Ebtissem Bousbih, Bastien Buy, Julien Capelli, Geoffray Cauchy, Romain Colletta, Lucas Delemarle, Jeremy Le Blanche, Maxime Marigliano, Laurent Mazeau, Rémi Nemer, Mickaël Sanfulgencio, Alexandra Zezzos, Alexandre Zouaoui.

Cuisinier en desserts de restaurant Joris Colombo, Cedric Corrieri, Florent Dutto, Jean-Marcel Giani, Maxime Gonzalez, Florence Gudimard, Charlene Ibanez, Nicolas Maier, Vincent Mayor, Cedric Noyon, Damien Poslenski.

Pâtisserie Cyrielle Anello, Laura Bail, Francois Boyer, Morgan Costa, Lucas Derhore, Franck Devillers, Philippine Jouffroy, Urielle Mounin, Allyson Scarfogliere, Jérémy Schneider, Vincent Scotto Di Perrotolo, Alexis Theure.

Traiteur Camille Aloujes, Bérangère Beaujardin, Lucas Brasy, Romain Cateigne, Manon Crusem, Florent Fransolet, Guillaume Goni, Michelle Grondin, Pierre-alex Lagrange, Antoine Marchand, Laetitia Maresu, Benoit Perret, Eric Raynal, Yann Sicard.

BAC professionnel Myriam Baraket, Yasmina Belghali, Marvine Feret, Robin Forte, Arthur Fouasse, Jérémy Hyvernac, Cindy Jorge, Jimmy Latournerie, Vincent Meunier, Mylène Morandin, Ludivine Muller, Melvin Oddo, Alexandre Pabolleta, Cécile Perelle, Clément Perilhou, Marie Prompt, Teddy Raut, Thomas Renaudier, Christophe Russo, Lucas Torrens, Nadia Aggoune, Abdallah Ailali, Anthony Albert, Maxime Alvarez, Loic Brunel, Nans Canapa, Gregoire Castel, Antoine Chauliac, Marjorie Dacosta Moura, Enzo Fenoglio, Juliette Gay, Florian Geoffroy, Guillaume Lacaille, Lucie Lanery, Loic Le Berre, Kevin Mendes, Sebastien Pasquini, Thomas Pietrantoni, Lucas Saiani, Yann Schneider, Mélissa Vango, Dan Zenou, Isaora Benoit, Fabien Biaggioni, Marianne Castelluzzi, Kevin Chavanel, Maëlle Constantin, Nicolas Cuoco, Christelle Desheries, François Ferrazzo, Sebastien Graize, Logan Grosjean, Ramzi Hadj, Salem, Leonie Le Bris, July Martin, Pierre Mercier, Tiffany Nobili, Alexandre Perrot, Gaëlle Salaun, Cindy Sebastian, Marion Segard, Anthony Signes, Jean-loup Troncy.

BAC technologique Alexia Alice, Marie-Madeleine Badiane, Arnaud Beltran, Thomas Berger, Nicolas Bonastre, Ryad Bourbia, Marie Carouge, Charlene Doublet, Vincent Duclos, Adrien Ferrandez, Doreen Garnier, Angélique Guaresi, Léa Guelminger, Sonia Guemri, Morgane Guillemette, Sambre Hubaut, Rudi Kaiser, Damien Lavedrine, Sylvain Lavisse, Julien Mahieu, Julien Marchlewski, Benjamin Marco, Marie Rebuffat, Maximilien Ribeiro, Florian Scanavino, Tony Spagnoli, Billy Stauffer, Muriel Tur, Jérôme Aubert, Jonathan Beguin, Mickael Bonnet, Mike Elfassy, Guillaume Francois, Jean-Charles Gertner, Maxence Isbirian, Charly Isnello, Enzo Junod, Audrey Lucchesini, Margaud Manfre, Thibaut Marmont, Cécilien Marongui, Julien Palazzolo, Ambre Pelayo, Corentin Perrot, Adeline Piacentino, Nicolas Podda, Alexandre Pons, Manon Prin, Alison Quay-Bizet, Lucil Raynal, Mickael Stanojevic, Maxime Terrier, Karemba Toure, Jennifer Vachez, Marine Veylon.

BTS

Tourisme animation gestion touristiques locales Melanie Aicardi, Melody Caccomo, Camille Charbonnier, Manon Clef-Giraud, Aurélie Crozet, Emmanuelle Diebold, Abdelali El Moqri, Mélissa Fabre, Anthony Garcia, Laurie Gittton, Anaëlle Habay, Caroline Henry, Mathilde Laboureaux, Camille Lantier, Yoann Martin, Gaëlle Noridal, Marie Pastre, Pauline Pellegrino, Lea Pourrieres, Anne Sophie Sieber, Laura Stauffer, Marine Tahon, Aurelie Thibault, Christa Vivien.

Hôtellerie option A mercatique gestion Marie Allegre, Laura Apchie, Claire Bauer, Lucie Bodiguel, Amandine Chiva, Emilien Copin, Floriane Couty, Cecile Cucurullo, Sylvain D'andrea, Manuel Gaillard, Florian Garcia, Vincent Jalowiecki, Mélanie Leblanc, Fanny Lelong, Clemence Maddaloni, Florian Maneru, Thibault Mongella, Ngoc Diep Nguyen, Georie Prevost, Vincent Quaroni, Fanny Rizzo, Nielsen Rorony, Mickael Thepaut, Robin Tschumy.

Hôtellerie option B technique culinaire Deborah Arnaud, Pauline Arthus, Marielle Bacchiolelli, Emilie Bertrand, Adrien Carollo, Adrien Di Lorenzo, Sebastien Falcot, Josselin Ferlay, Loïc Fleurot, Sacha Florin, Clement Gastaldi, Guillaume Jauffred, Alexandra Lamort, Matthieu Lopez, Laura Martiniani, Franck Meucci, Cindy Morand, Marion Moulin, Jean François Mouton, Benjamin Perrin, Geraldine Rapp, Jennifer Rico, Julian Riou, Nausicaa Scheidt, Hugo Serme, Alexandra Sitarz, Adrian Vidal.

Tourisme vente et productions touristiques Tareina Adams, Mélanie Bertrand, Julie Bonnet, Stephanie Brillion, Coralie Buemi, Solene Carle, Pauline Chossegros, Laureline Coll, Julia Dudon, Frederic Enrique, Emelyn Falcinella, Faustine Fevre, Marion Giubergia, Adeline Larticle, Marion Menegatti, Aurélie Moulin, Charlotte Peyret, Marine Ponel, Axelle Rodet, Florent Tarride, Julien Trepied, Laura Valentin, Célia Zopire, Adeline Zoppello.

MAISON FAMILIALE RURALE DE BALAN

Balan (01)

CAP

Cuisine Jean-Francois Bas, Constance Bessard, Aurelien Bourgier, Erika Cabral, Elodie Calard, Fabien Cardonne, Anthony Critin, Benjamin Derrier, Jeffrey Dumas, Florian Faure, Julien Feret, Maxime Gilbert, Nicolas Giordano, Tiffany Guillerme, Anais Guillon, Sullivan Huchin, Mathieu Lardellier, Alois Leon, Kevin Liegeon, Romain Madignier, Lorene Oricha, Jordan Philippon, Pierre-Mathis Premat, Guillaume Romaine, Andrea Santos Marques, Romain Vallette, Ziane-Pierre Ziani.

Pâtisserie Benjamin Chauferin, THEO Dailly, Guillaume Dessaigne, Guillaume Duc, Lucas Dumarski, Gary Giunta, Lionel Kochian, Romain Lanly, Manon Mogis, Arnaud Toussaint, Christopher Ulouy, Elliott Badoux, Marine Chagny, Kevin Cinier, Céline Gabeulet,

Anthony Gay, Julien Gouvernet, Alexis Hostiguan, Tanguy Jacobs, Sebastien Neel, Mathieu Pellat, Floriane Pujos, Adrien Saubin, Aurelien Sicard, Kevin Sintes, Guillaume Vandaele, Clement Vitrant.

Restaurant Anouchka Annissimoff, Oceane Aymoz, Warren Caillaux, Elodie Caimi, Kevin Le Coz, Quentin Mereu, Julien Minot, Emelyne Pacifici, Amandine Pitron, Romain Rocle, Adeline Saëz, Feryelle Tebaibia, Emilie Valls, Huriye Yilmaz.

BP cuisine Raphael Du Gardin, Florent Dujardin, Leo Garofolin, Philippe Gonzalez, Stephane Gregoire, Carol-Anne Miquey, Sebastien Vanni.

Mention complémentaire

Cuisinier en desserts de restaurant Maxime Essertel, Cinderella Grandfils.

Pâtissier Benjamin Chauferin, Theo Dailly, Guillaume Dessaigne, Guillaume Duc, Lucas Dumarski, Gary Giunta, Lionel Kochian, Romain Lanly, Manon Mogis, Arnaud Toussaint.

Bac professionnel Elsa Buffin, Kevin Frontera Simonin, Melvin Goux-Perrin, Benoit Guibert, Brice Palazon.

INFREP DE ST-QUENTIN

Saint-Quentin (02)

CAP

Cuisine Brigitte Bellot, Floriane Camus, Emmanuelcarbonnier Carbonnier, Martine Desjardin, David Deville, Patricia Droixhe, Cecile Duplant, Justine Guhl, Cedric Husson, Catherine Labarre, Frederic Michelet, Bernard Nobecourt, Laura Pierrot, Sabine Platteaux, Christine Roger.

Restaurant Riadh Chniti, Audrey Duchemin, Virginie Fontaine, Geneviève Gauthier, Jeremy Hauet, Christine Maj, Emeline Tison.

CFA INTERPROFESSIONNEL 28

Chartres (28)

CAP

Cuisine Anthony Anger, Sébastien Badoud, Xavier Berland, Baptiste Bernard, Jonathan Bonnat, Mélanie Coupery, Thomas Danigo, Stéphane Diaz, Thomas Duchon, Mathieu Jacquemin, Baptiste Jousse, Mathieu Lecourbe, Steven Leroy, Kévin Lucas, Benoit Mandegou, Alexis Mazoyer, Alicia Meghrate, Quentin Ormancey, Maxime Periot, Thibault Pichard, Simon Pinault, Brice Pineau, Thierry Rousseau, Antoine Tessier, Thomas Varenas, Jessy Wexler.

Restaurant Yohan Audebert, Jimmy Benelbedjaoui, Clémence Bondoux, Ludivine Bricard, Dimitri Deshays, Alexandra Desirer, Joy Hameury, Aline Jahan, Elodie Lablais, Mehdi Larbi, Sandra le Fricc, Jessy Le Moing, Julie Lefort, Ségolène Loettgers, Elodie Mellet, Ludivine Michaudelle, Christine Omnes, Julien Pineau, Teddy Quentin, Elyse Rannou, Dylan Rouvel.

Brevet professionnel

Cuisinier Pierre Beucher, Emilie Geray, Christopher Laurence, Mathieu Noilleau, Damien Tellier, Cécile Tessier.

Restaurant Jean-Baptiste Courteuge, Franck Courtin, Julie Delugeard, Loïc Fontaine, Ana-Paula Gomes Pieres, Yoann Piquard, Roselyne Sineau, Marjory Thibault, Sylvie Todeschini.

ADEA CENTRE DE FORMATION HENRI DURAND

Bourg en Bresse (01)

CAP cuisine Jean Marc Alliod, Stéphanie Berry, Philippe Bonnard, Emeline Bordrez, Julien Chat, Jérémy Cauchy, Micheline Chaverot, Michaël Couffon, Céline Damoinet, Maria Gasthalter, Cathy Guiraud, Thierry Leveque, Mélanie Saez.

CCI FORMATION - CFA PIERRE COINTREAU

Angers (49)

CAP

Cuisine Julien Barale, Brandon Beclard, Aurélien Benlaroussi, Alicia Boigne, Olivier Boisseau, Olivier Boisseau, Hugo Bosse, Stacy Brivain, Kévin Cadeau, Antoine Caherec, Mégane Doutour, Sullivan Freulon, Amandine Goujon, Anthony Habault, Charles Katic, Charles Katic, Valentin Lacroix, Mathieu Laporte, Théo Laurent, Quentin le Lagadec, Wilfried Lefebvre, Freddy Lepin, Alexis Lesage, Raphaël Martin, Audrey Masson, Maëva Piedoie, Mathieu Poirier, Quentin Poirier, Quentin Preau, Corentin Preau, Corentin Rabouan, Anthony Regnier, Florent Rodrigues, Rémi Soullard, Gaëlle Thibault, Camille Viemont, Vivien Weissenbacher.

Restaurant Johany Arnoux, Cindy Boiziau, Alexis Breuil, Yolaine Chartier, Gwendoline Emeriau, Alban Giampreti, Adeline Goulet, Valentin Leclout, Antoine Legras, Emeline Lhermitte, Romain Lhommede, Amandine Machu, Valentin Maillard, Noémie Nouchet, Mélanie Pagerie, Eugénie Piaumier, Valentin Priet, Julie Tusseau, Valentin Viemont.

BAC professionnel Charlie Cesbron, Benoit Chatelais, Alexandre Deniau, Morgane Freulon, Jimmy Garreau, Floris Gergaud, Sylvain le Bras, Florian Rousseau, Tanguy Sarazin, Julie Cerisier, Julia Cohu, Manon David, Marjorie Denoual, Coralie Devy, Cynthia Jollivet, Hélène Mace, Damien Michaud, Caroline Mousseau, Mathilde Veillon, Anais Viot.

Mention complémentaire

Sommellerie Thomas Annet, Charlotte Boidron, Sophie Boucherat, Ronan Cadilhac, Jérémy Coffineau, Nicolas Devy, Miguel Giteau, Romain Guinaudeau, Aurélien Leduc, Murielle Poirier, Marion Roncier, Romain Wanderstein.

Cuisinier en desserts de restaurant Maxime Bouttier, Pierre Courtin, thomas Craipeau, Lydie Ferchaud, Frédéric Laureti, Xavier Paumier, Gabriel Silva Franceschi.

Barman Pierre Berthelot, Antoine Cholet, Anthony Coiffard, Corentin, Laure Laroche, Alexandre Lormel, Sylvain Mousset, Thomas Puygrenier, Maxime Renou, Stanislas Riant, Christopher Ridel, Nicolas Thibaudault.

Accueil-réception Anaïs Blanc, Chloé Dessard, Clément Gautun, Justine Lorteau, Gao Nouka Ly, Pauline Merand.

36 Résultats d'examens

LYCEE POLYVALENT VAUBAN

Aire sur la Lys (62)

CAP

Cuisine Jocelyne Barselis, Hervé Bazier Buscot, Réginald Buckman, Marie-Christine Buxant, Annie Louise Cordier, thierry Debacq, Elodie Dehaine, Véronique Delbecq, Sullivan Delestrez, Philippe Fichaux, Florence Fontaine, Corinne Hollander, Ingrid Jeumetz, Benoit Lecocq, Allisson Lefebvre, Emilie Limousin, Rémi Lobstein, Théodrine Marle, Michael Meuret, Steven Payelle, Jérôme Salomez, Monique Thelier, Alexandre Vetu.

Services en café-brasserie David Cleys, Wendy Courtin, sébastien Marquant, Virginie Piroue, Justine Pruvost, Rachelle Willery.

BEP Pauline Beck, Anaïs Bouton, Bryan Bultot, Loriane Chapellet, Styve Cocquerel, Elodie Dalibon, Benjamin Deknuydt, Cassandra Depriester, Elodie Duhoo, Marine Fleury, Céline Gosset, Adeline Gremelle, Kenny Guilbaut, Baptiste Kadluczka, Romain Lespagnol, Florian le Deunff, Priscilla Moerecant, Aurélien Petit, Ophélie Rayez, Julie Sagnier, Paul Segond, Eva Seigre, Michèle Specque, Laura Sury, Jason Thelier, Quentin Tristram.

BAC professionnel Olivia Alexandre, Pauline Beauchamp, Laetitia Bocquet, Sulliva Bournonville, Amandine Carre, Hélène Cazin, Théo Cousin, Kelly Cugny, Loïc Cuvillier, Romuald Defiguerrredo, Flavien Deletang, Elise Demol, Aurélien Denis, Camille Dicque, Guillaume Diereman, Emmanuelle Diers, Laura Dubiez, Cindy Duflor, Charles Dumez, Alexandre Dupuis, Justine Fasquelle, Christopher François, Florian Garnier, Sylvain Grain, Yoan Hubert, Frédéric Lagersie, Geoffrey Lefebvre, Alicia Martinet, Loïc Meser, Emilie Meteyer, Audrey Morelle, Christopher Noel, Amandine Patout, Valentin Pattou, Charlene Poirette, Marion Rasseneur, Geoffrey Rebergue, Elodie Reznethel, Corentin Rodrigues, François Rodrigues, Clémence Santune, Jérôme Saverys, David Serrurier, Daisy Straseele, Mindy Wimez.

Mention complémentaire accueil-réception Margot Descharles, Marion Lefebvre, Millie Lherbier, Clémence Marle, Amélia Ortega.

GRETA QUERCY ROUERGUE

Rodez (12)

CAP

Cuisine Michel Cacciola, Corinne Beaumort, Stéphanie Blanquet, Ramazan Kirtas, Frédéric Meyran, Esméralda Qejvanaj, Nehza Villaret, Magali Corre Torres, Stéphanie Levet.

Agent polyvalent de restauration Ophélie Cornuault, Abdou Ahamed, Sandrine Jague.

LYCEE DES METIERS VAUBAN

Auxerre (89)

CAP

Cuisine Cindy Baillot, Lidvine Fouquier, Angélique Jeanneau, Angélique Drouot, Christophe Vallet, Thomas Perrier-Gros-Claude. **Restaurant** Marlène Baudry, Nicolas Berthelot, Robin Cheval, Alexandra De Pinho, Jérémy Dechambre, Gabrielle Sebas, Gino Molinaro, Alexandre Pascoli, Younès Sbaghi.

Services Hôtellers Priscillia Bergery, Emilie Veillet, Sarah Gouasmia, Monica Soares Santos.

BEP

Production de Services Maxime Baillergeau, Kévin Bertheau, Mathilde Billard, Paul Boivin, Simon Dusart, Allan Durand, Daniely Koimo Ndjountap, Mohamed Ezhani, Lucie Leonard, Camille Mehrasz, Ange Nanni, Aurélie Oussalem, Valentin Parmentier, Chloé Pesselier, Angéline Rigoulot, Delphine Thiroat, Jules Sciot.

Production culinaire Elodie Glaudin, Guillaume Rollin, Aurélien Chapillon, Jordan Bourotte, Lise Bolliet, Anthony Melo, Suleyman Fidan, Caroline Jondeau, Germain Kerleu, Amélys Lagier, Jordan Guyon, Camille Lamaud, Théo Raye, Thomas Beaurain, Laure Pierre, Grégory Prisot, Clément Ramos-Trigo, Luis José Rodrigues, Marie Belloir, Jonathan Zingg.

Mention complémentaire

Employé barman Marion Andreutti, Charlie Durand, Mathieu Fort, Morgane Vanzato, Moragn Jarry, Maxime Larduinat, Alban Leger. Cuisinier en dessert de restaurant Sébastien Cottet, Alexis Dargent, Johanna Fleuchey, Vincent Grebot, Bastien Lesueur, Annabelle Mazoyer, Lorène Canivet, Céline Mouton, Julien Pais, Thomas Poirier, Amélie Silva.

BAC professionnel Lucile Levasseur, Olivier Benhamou, Marianne Billard, Mickaël Boutaut, Mathieu Cordier, Henrick Delclaux, Sébastien Desvergnès, Sébastien Gauthier, Rémy Bonnassie, Gwendoline Enaud, Mylène Grenon, Mélissa Poulet, Stéphane Kopp, Charlotte Laupretre, Florian Maillard, Julie Marsigaglia, Aline Nony, Romain Renaudet, Delphine Ricard, Julien Robin, Johanna Thibault, Aline Vatin, Elodie Velluet, Gwendoline Yvon.

BAC technologique Kristina Bolotova, Eva Boudeville, Thibaut Bourgeois, Solène Bérole, Jordan Dias Goncalves, Anthony Dumont, Lisa Vigé, Romaric Fry, Annaëlle Vincent, Margot Gorin, Justine Grenin, Florie Guignard, Laurine Guillemard, Juline Laviron, Marine Pinto, Pierre Baptiste Cossin, Mélanie Mauffroy, Mélanie Soullié, Raphaël Spinelli.

INFREP DE BEAUVAIS

Beauvais (60)

CAP

Cuisine Patrice Schmitt, Amelie Flocin, Helene Cotelle, Nadia Belghoul, Raymond Coppin, Sophia Loureiro Arrias, Romain Noblesse, Catherine Remond.

Restaurant Vincent Pâque, Eleonore Bouteiller, Remy Jonfal.

Agent Polyvalent de Restauration Elodie Godard.

LYCEE PROFESSIONNEL ARMAND MALAISE

Charleville Mezieres (08)

CAP Maintenance et hygiène des locaux Cassandra Gourdoux, Hanane M'Ghizou, Laura Sanaju, Aurelia Truy.

LYCEE PROFESSIONNEL SAINTE MARIE

Bailleul (59)

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Jason Allender, Lauriana Boulinguez, Joffrey Boutez, Quentin Coorenaert, Céline Cornu, Paul Danel, Jonathan Dethoor, Sarah Gaffet, Ronan Gallois, Jérémy Hele, Aubrian Houvenaghel, Germain Houvenaghel, Julien Mahiette, Margot Masset, Cindy Piat, Gwendoline Pothin, Sophie Richet, Fanny Torcherie, Jimmy Tota.

BAC professionnel restauration Thomas Allays, Jérémy Baratto, Frédéric Bourgeois, Gwendoline Breuval, Antoine Buret, Aurélien Castelle, Robin Cerouter, Astrid Cornille, Christopher Delbarre, Jules Demeyer, Simon Deschamps, Chloé Desreumaux, Sabrina Dethoor, Antoine Dreossi, Sabrina Drode, Louison Gaillard, Rémi Hameau, Marie Inglard, Delphine Jakubowski, Anthony Lauwerier, Julien Leemans, Anaïs Lemeiter, Vincent Magnier, Justine Maniez, Caroline Mathon, Clément Merchier, Tracy Moothien Pillay, Anthony Paquentin, Maxence Pautrat, Romuald Pecqueur, Dolorès Schaessens, Quentin Schotter, Matthieu Taffin, Yannis Truffin, Matthieu Wozniak.

LYCEE JESSÉ DE FOREST

Avesnes Sur Helpe (59)

CAP

Cuisine Bastien Bacquet, Romain Bouillé, Mélanie Canivez, Jean Marc Estienne, Sylvie Fontenelle, Coralie Frenois, Laura Gillon, Sabrina Gutmann, Charly Hairion, Tony Hautcoeur, Aurore Lismonde, Amandine Loraux, Véronique Malot, Xavier Shops.

BEP

Dominante productoon culinaire Tony Culot, Pierrot De Duffeleer, Sarah Delcroix, Haby Deme, Thibault Leloire, Florian Leveaux, Maxence Matha, Kévin Sauvet, Alicia Tiercelet.

Dominante production de services Gwendoline Baudin, Christophe Caudrelier, David Degaigne, Aurélie Dubreucq, Hélène Eloy, Mélanie Helbicq, Jimmy Kendzia, Ludivine Lionetto, Pauline Van Wynendaele.

BAC professionnel Dimitri Bail, Kévin Bouvart, Gaëtan Brogniet, Marie Clément, Tony Croizé, Lolita Cuvelier, Antoine Dezoomer, Geoffrey Degroisse, Aude Ducarne, Matthieu Evrard, Christelle Eymar, Thomas Gallo, Andy Gambey, Kévin Herninelle, Julien Lambourg, Valentin Lequeux, Charlotte Lievens, Lucie Lozé, Dimitri Moity, Gwendoline Paris, Axel Raulin, Virginie Savary, Marine Vilaire, Dorian Wattier.

BAC technologique Sofia Allaoui, Clément Bayard, Guillaume Beaumont, Blandine Bouché, Manon Boulanger, Adrien Bragard, Robin Cauderlier, Marin Cochelard, Léo Delière, Grégory Djenane, Xavier Doisy, Béranger Flament, Axel Forriere, Antoine François, Sébastien Georges, Franck Guillaume, Amandine Lelong, Nathan Lévêque, Florian Mirapel, Kévin Mutte, Fanny Pinto Da Costa, Jérémy Plantain, Margot Reboul, Benjamin Renaud, Anne Laure Richard, Quentin Sallandre, Clément Sivery, Ludovic Souque.

BTS

Option A Julien Bodechon, Hélène Caffi, Gaëtan Chassin, Gauthier Demeestere, Emelie Gravez, Anne Charlotte Guinchard, Mickaël Herninelle, Valérian Lamour, Quentin Langlais, Pauline Pacome, Cyril Rogeaux, Julie Saulnier, William Vanhaelewyn, Amaury Wynne.

Option B Jean Baptiste Bastien, Florian Colas, Alexandre Lesaffre, Virginie Louvrier, Valentin Mervin, Aurélie Nguyen Dinh, Thomas Peronne, Anais Soulé.

EREA - LEA ROBERT DOISNEAU

St Lo (50)

CAP

Services hôteliers Epiphanie Chaplain, Emilie Chenel, Amélie Fauny, Marc Lecalot, Alexandra Simonne.

Cuisine Madison Coquerel, James Cretois, Marine Duclos, Sophie Mouchel, Manuella Perrines.

ATMFC Anaïs Bunel, Emilie Dugueperoux, Alison Ladune, Anddye Letords, Karen Marie, Clémence Monrocq.

CFA INTERPROFESSIONNEL HENRI MARTIN

Lezignan Corbières (11)

CAP

Boucher Jérémy Alaux, Thomas Birrien, Vincent Boniface, Stéphane Bourgeois, Jeremy Carrie, Clément Cecon, Yann Chenaud, Pierre Cubilier, Chouaib Daoudi, Anthony De La Cruz, Jeremy Garcia, Jordan Gimenez, Romain Herrera, Engueran Martel, Florent Merzeraud, Kévin Monmayran, Antoine Ortus, Kévin Pedron, Sebastien Pogliano, Lorenzo Santinelli, Mélissa Schwander, Marjorie Sola, Franckie Tondt.

Boulangier Charles Antoine Alglave, Nathan Bastide, Christophe Belilla, Benjamin Boudiaf, Martial Bounoure, Herve Bourigault, Téva Canoni, Clément Castello, Mathias Clos, Florian Gonot, Jean Louis Jaegge, Jérôme Journes, Arthur Mena, Loïc Meyer, Valentin Millaruelo, Thomas Monjon, Valentin Moutou, Kevin Reuil, Jessy Romera, Pierre Rostoll, Jeremy Salort, Yves Tabellion, Mark Vattier.

Charcutier Traiteur Kévin Ancin Leza, Cedric Cavalier, Jean Sébastien Delgado, Fabien Perillou, Jean Baptiste Rabat, Angelin Tran Vanba, Julien Brunel, Dimitri Verger.

Cuisinier Redwan Achari, Elisse Biart, Nassim Kaddour, Cassandra Lucas, Vincent Magister, Jessica Maurus, Manon Perot, Kévin Pueblas, Sofian Rachedi, Eddy Roger, Laura Tichadou, Maxime Viven.

Pâtissier Serge Bataller, Alexandre Bolotte, Celine Bournet, Quentin Checa, Emmanuelle Chobert, Jérôme Dufour, Maxime Fontaine, Kévin Gonzalez, Martial Greffier, Anthony Gutierrez, Marc Aoul, Cédric Jean, Nicolas Leclairche, Kévin Marechal, Jordan Nicole, Benjamin Noves, Marjorie Pesenti, Ivan Pinto Rodrigues, Laurie Quatrefages, Aurelie Raffy, Charlotte Santacreu, Antoine Siche, Mélissa Verdier.

Brevet Professionnel Boulanger Patrick Adam, Matthias Hurter.

EREA NICOLAS BRÉMONTIER

St Pierre Du Mont (40)

CAP Agent polyvalent de restauration Allan Barsoulet, Jonathan Bitz, Maxime Dagassan, Solène Etchebert, Clair Felix, Lydie Grain, Alexandre Matos.

GRETA DE LA PLAINE DES VOSGES

Neufchateau (88)

CAP

Cuisine Mickael Bernard, Jennifer Lhomme, Sébastien Rabaud, Gérard Salme.

Service Geoffroy Bellamy, Vanessa Cunin, Delphine Guillaume.

SARL FORMA CATALYSE

Semeac (65)

CQPIH

Réceptionniste Audrey Courgeau, Vasile Chiper, Anne Charo, Sabrina Hoffmann, Florian Perigot, Magali Paquire Gopal, Teresita Thomassin, Elsa Marchioni, Vanessa Degroot, Diana Seropyan, Laima Eimulyte Chudzik, Kolya Ivanova, Christophe Ballario, Chantal Garci, Laure Alquier, Samira El Assri, Thilipan Ratneswaran, Mickaël Halimi, Laurence Jaufrion, Bérénice Larroque Laborde, Jmila Guini, Cyrielle Midan.

Serveur en restauration Anaïs Amet, Valérie Le Goff, Rachel Bourlon, Mathieu Kouaoui, Alexandre Monpean, Isabelle Douang Dara, Florian Dirat, Anthony Melo, Jessica Dernaud, Laure Tourde Prudent, Jérémy Malzac, Clémence Py, Chloé Juston, Mallaurie Zaitter, Cindy Esposito, Ahmad Asgari Rankouhi, Luc Ferraris, Anaïs Fiedos, Benjamin Danes, Elodie Debas, Patricia Donat, Patricia Khelifi, Gricel Valadon, Laurence Fiore.

Commis de cuisine Léo Pronost Blasco, Ismaël Mostapha, Mohamed Darouechi, Caroline Joly, Kévin Duday, Alain Razanajatovo, Karl Torres, Nicolas Chanal, Emma Duplay, Mathias Lucrece, Paul Jean Gary Dalama, Mariam Gueye, Audrey Courgeau, Eric Douce, Nathanaëlle François, Kayan Mindor, Emilie Fabre, Renaud Gass, Amine El Bouamine, Laetitia Robin, Dominique Armagnacq, Laurent Cabane, Sylvie Alvarez, Catherine Wales, Claudie Druet, Hasmik Pogosyan, Ferroudja Boukrif.

Agent de restauration Priscilla Carmona.

Employé(e) d'étages Véronique Gayon, Echati Halidi, Leïla Haja, Esther Lafargue, Mihaela Mounos Golcea, Marie Christine Verbard.

Gouvernante d'étages Julie Baherle, Sonia Greiller.

Recape service Jessica Deraud.

Recape agent de restauration Hida Aziz, Neemata Radjabou, Paolo Cantoni, Nadja Benziane.

Cuisinier Jean Daride Dejar Mittel, Bruno Guyonuarch, Dominique Greiller, Patrick Salles, Leonardo Carreira.

LYCEE PROFESSIONNEL LOUIS ARAGON

Gisors (27)

CAP Agent polyvalent de restauration Laura Aubert, Ludivine Berry, Helene Da Silva, Jérémy De Castro, Salamata Dia, Laurence Eskiciyan, Jessica Herpin, Edwige Horville, Mickael Lagasse, Alexandre Perez, Coralie Robin, Omar Stiti, Florine Tasserie Florian Vimare, Alexandra Zuba.

CFA TRAJECTOIRE- CEFOP SAINT PIERRE

Brunoy (91)

CAP

Cuisine Bastian Alviset, Alexandre Brangé, Samir Dakhmouch, Steve Gabon, Idriss Hammouche, Jérémy Junier, Marine Menager, Christophe Nkoko, France Premont.

Restaurant Pascal Boscardin, Nicolas De Carvalho, Yoann Labin, Adrien Ranoux, Amandine Reichling, Mathieu Tarin.

BAC professionnel

Cuisine Caroline Chevalier, Jimmy Da Cruz, Thomas Dos Santos, Jessy Fargeas, Amaury Ferrary, Arnaud Gonzalez, Raffaëlo Kolf, Jeff Louigin, Brian Morel, Mathieu Naejus, Cédric Phelipeau, Romain Rousselet.

Restaurant Jonathan Belhassein, Thibault Bellesort, Romain Dubreuil, Kevin Jimenez, Fabrice Julhes, Jean Haykal, Tristan Legrand, Magaly Piscarel, Anthony Puissant, Romuald Rosinski.

LYCEE PRIVE PRÉSENTATION DE MARIE RIVIER

Bourg St Andeol (07)

Lauréats Anaïs Ananian, Stephane Audran, Benoit Bartaire; Quentin Beaufrere, Lucille Bernou, Megane Bouacha, Antoni Bricet, Arnaud Combin, Aurelie Debuigne, Aurelie Delauzun, Anaïs Doublet, Jean-Baptiste Ferlet, Vincent Fonda, Regis Garcia, Cindy Gassmann, Marie-Lucie Jaquier, Valerian Lopez, Clothilde Manso, Jonathan Martins Borges, Clemence Mazabrard, Victor Plat, Melissa Rabain, Laurent Rigail, Melvin Robeaux, Laura Schissler, Nathan Tabellion.

GRETA TOURISME HOTELLERIE NICE

Nice (06)

CAP

Cuisine Alexandra Blandamour, Kevin Despax, Thierry Gosse, Mathieu Kocik, Charlotte Marchand, Nathalie Salvat, Lyana Zanian. **Café brasserie** Chaïma Bezzaouia, Jessica Galipo, Cédric Gallian, Laura Gornes, Mark Iaria, Dwain Inglis, Yvan Schiavi. Services hôtelier Christopher Durand, Estelle Gasiglia, Marie Jocia Thomas.

Mention Complémentaire

Sommellerie Noam Amoyal Noam, Fabrice Cuny, Fanny Niel, Maxime Pastor, Laure Sirvan.

Employé barman Enzo Anasse, Florent Rivière, Quentin Soufflet, Saandati Vitta.

Lors de la création d'un site internet, on ne pense pas toujours à préparer des photos qui reflèteront la réalité de l'hôtel. Il s'agit pourtant là d'une des étapes essentielles à la mise en avant de son produit.

PAR THOMAS YUNG
ARTISAN REFERENCIEUR

L'importance des photos et des vidéos sur son site internet

Trop souvent, le site internet ne propose qu'une photo de l'établissement.

L'internaute se fait alors une idée erronée de l'hôtel. Notamment parce que l'unique photo extérieure (le plus souvent de la façade) est particulièrement avantageuse (on ne voit pas les autres immeubles, on a l'impression que l'hôtel est seul au monde...) et une fois sur place, c'est la déception. Ce que l'internaute avait pris pour un hôtel au milieu d'un parc arboré est simplement un bâtiment en zone urbaine, au bord d'une place et avec quelques arbres. Je vous recommande de publier des photos du quartier, de la rue, de la place voisine avec les terrasses des restaurants, etc. Il y a de nombreuses choses à montrer dans l'environnement proche de l'hôtel. Évidemment, si l'environnement de l'établissement n'est pas favorable, il sera compliqué de le transformer à son avantage, mais faut-il pour autant le cacher ? Avec les sites d'avis et des services comme Google Street View, l'internaute peut aisément visualiser les alentours. Il faut donc, autant que faire se peut, que les photos reflètent la réalité. Si les prises de vues dans les chambres sont

optimisées, que l'appareil photo a été calé dans un coin ou dans la salle de bain, cela fait croire que la chambre est immense. Il y a souvent 2 ou 3 bouquets de fleurs et une luminosité intense. Si, lorsqu'il arrive, le client trouve une chambre normale, sans fleurs et sans peignoir sur le lit, la réalité sera travestie. Bien sûr, le client s'en doutait, mais il peut percevoir cela comme un acte malhonnête, surtout si l'optimisation des visuels est trop poussée. Alors oui, montrez la réalité sous un angle avantageux, mais n'en faites pas trop, restez honnête. Certains établissements ne présentent pratiquement aucun visuel de leurs produits. Ils se contentent de gros plans sur des éléments impersonnels : tasse à café, poignée de porte, visuel sur le panonceau hôtel, etc. Cette stratégie n'est pas payante. L'internaute se dit tout de suite que l'établissement a quelque chose à cacher puisqu'il ne présente pas la réalité. L'honnêteté est (inconsciemment) remise en question.

RECHERCHE DE VÉCU

La vidéo, pour sa part, prend de plus en plus d'importance sur internet et



Montrez la réalité sous un angle avantageux, mais n'en faites pas trop.

notamment dans la conception des sites. L'hôtellerie est particulièrement friande de vidéos, elles permettent de présenter, dans de bonnes conditions, les produits de l'établissement, ce qui est positif pour le service, qui est un bien immatériel. De nombreux hôtels ont donc des vidéos de présentation sur leur site, de plus ou moins bonne qualité. Mais l'internaute n'est pas dupe, il sait très bien que ces vidéos sont commerciales,

qu'il y a un scénario, des 'acteurs', que le décor et la prise de vue ont été particulièrement soignés. Il sait également qu'il y a une post-production, etc. La valeur de ces vidéos n'est pas nulle, mais elle n'a pas un impact à la hauteur de l'investissement. Ce que l'internaute recherche, c'est un témoignage, du vécu. C'est pour cette raison qu'il va sur les sites d'avis. Faites plutôt une 'vidéo témoignage', prenez votre smartphone équipé d'une camera et filmez votre établissement,

le restaurant, la rue, les environs... Mais faites-le comme si vous étiez le client, avec des erreurs, de mauvais cadrages, etc. Le résultat ne sera pas de facture professionnelle, mais c'est cela que nous recherchons. Pour un investissement minimal (quelques minutes de préparation et de prise de vue), vous aurez un retour sur investissement bien plus intéressant qu'une vidéo professionnelle.

Blog des experts 'Web marketing : maîtrise commerciale et développement des ventes' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Pour créer et entretenir le bouche à oreille

34 % des internautes choisissent Facebook pour 'aimer' une marque, une bonne raison pour les hôteliers et restaurateurs d'y être représentés.

Les établissements hôteliers sont fans de Facebook

Les utilisateurs de Facebook sont désireux d'obtenir des informations et d'interagir avec les établissements et groupes d'hôtels. Une interaction qui, sur Facebook, se concrétise par l'existence de 'fans' qui 'aiment' (ou 'like'). Selon une étude de Social Media QuickStarter et de Chadwick Martin Bailey, 34 % des internautes choisissent Facebook pour échanger avec leurs marques favorites (contre seulement 4 % sur Twitter). Autant de clients que les hôteliers et restaurateurs ont tout intérêt à rendre fans de leur page. 'Interagir' sur Facebook avec une marque ne signifie pas seulement en commenter l'actualité : la démarche peut se résumer à la lecture et au suivi de celle-ci ; ce qui est le cas pour 77 % des fans d'une marque spécifique.

DES UTILISATEURS FIDÈLES

Les utilisateurs de Facebook ne papillonnent pas d'une marque à une autre : 78 % des personnes 'aimant' une enseigne en aiment moins de 10 en tout. Il s'agit donc d'utilisateurs plutôt fidèles. Selon l'étude, le choix de devenir fan d'une marque sur Facebook trouve plusieurs sources :



La page Facebook de l'hôtel Meurice.

- 58 % sont déjà clients (d'où une perspective de fidélisation) ;
- 57 % souhaitent bénéficier de remises ou d'offres spéciales (distribution) ;
- 41 % souhaitent afficher leur attachement auprès de leur réseau ;
- 31 % veulent être les premiers à avoir des informations

sur la marque. Les hôtels et restaurants ont intérêt à être présents, et surtout actifs, sur Facebook puisque cela leur permet de communiquer sur des événements locaux, de diffuser des offres spéciales, et surtout de créer et d'entretenir un bouche à oreille favorable : 56 % des 'fans' se disent prêts à recommander la marque auprès de leur réseau. Facebook est également devenu un canal de distribution à part entière : 51 % des fans d'une page

Facebook sont disposés à transformer cet engagement en achat. Les données de l'étude Social Media QuickStarter, dont le questionnaire a été réalisé en ligne en janvier 2011 ont été récoltées auprès de 1 491 utilisateurs de Facebook aux États-Unis et de plus de 18 ans.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

9,10€

Taux horaire minimum conventionnel

9,00€

Taux horaire Smic

3,36€

Valeur du repas

2946€

Plafond Sécu

1533

Indice du coût de la construction
Révision : + 4,00 %
Renouvellement : + 34,47 %
(4^e trimestre 2010)

9,7%

Taux de chômage au 1^{er} trimestre 2011

Juridique

Noter les horaires est vivement conseillé

Un employeur peut recourir à une forfaitisation sur le mois ou l'année du nombre d'heures ou de jours travaillés par un salarié dont il sait que la charge de travail peut l'amener, au cours de l'année, à dépasser la durée habituelle du travail dans l'entreprise. Cependant, il doit connaître et respecter un certain nombre de règles.

La convention de forfait n'exclut pas le contrôle du temps de travail

L'employeur peut décider de faire travailler un salarié - qu'il soit employé, agent de maîtrise ou cadre - un nombre d'heures supérieur à la durée de travail prévue dans la convention collective. Dans ce cas, il doit impérativement mentionner cette convention de forfait dans le contrat de travail du salarié au moment de l'embauche. Il peut aussi le prévoir dans un avenant ultérieur mais, dans ce cas, il doit alors obtenir l'accord et la signature du salarié.

La convention de forfait doit impérativement préciser le nombre d'heures supplémentaires inclus dans la rémunération. À défaut, elle ne pourra pas être valide et pourra être annulée par le conseil de prud'hommes. En outre, cette convention doit indiquer que la rémunération versée est au moins égale à la rémunération minimale applicable dans

l'entreprise pour le nombre d'heures que le forfait prévoit, augmentée des majorations dues pour les heures supplémentaires comprises dans le forfait.

Cependant, il faut veiller à respecter les dispositions légales et conventionnelles concernant la durée du travail et les temps de repos. Ainsi, par exemple, un cuisinier ne pourra pas travailler plus de 11 heures par jour, 12 heures pour le personnel de réception, et 11 h 30 pour le reste du personnel. Il faut aussi tenir compte de la durée maximale de travail, fixée à 48 heures par semaine. De même, le salarié ne pourra pas, malgré cette convention de forfait, ne pas bénéficier de son repos quotidien d'une durée minimale de 11 heures consécutives ainsi que d'un jour de repos par semaine.

Compte tenu de la dernière jurisprudence de la Cour de cassation (Cass. Soc. 29 juin 2011, n° 09-71.107), et bien que celle-ci

concerne les conventions de forfait jours sur l'année, il est vivement conseillé à l'employeur de noter les horaires effectivement accomplis par le salarié pour éviter toute difficulté en cas de contentieux (et donc éviter tout règlement d'heures

“ La rémunération moyenne mensuelle sur l'année du cadre autonome ne peut être inférieure au plafond mensuel de la Sécurité sociale, soit 2 946 € pour l'année 2011. ”

supplémentaires). Noter les heures effectuées par le salarié permet également d'être en mesure de justifier, auprès de l'inspection du travail, du respect des règles fixées par la convention collective (Cass. Soc. 29 juin 2011).

POUR LES CONVENTIONS DE FORFAIT JOURS SUR L'ANNÉE

Le recours à une convention de forfait jours sur l'année n'est valable que si deux conditions sont réunies, comme l'a rappelé la Cour de cassation dans son arrêt du 29 juin 2011 :

- elle doit être prévue par une convention ou un accord collectif de travail ;
 - elle doit être prévue par le contrat de travail ou un avenant contractuel.
- S'agissant du secteur des HCR, la convention collective du 30 avril 1997 ne prévoit la possibilité de recourir à une convention de forfait jours que pour les seuls cadres autonomes (article 13.2 de l'avenant n° 1 du 13 juillet 2004) et pour une durée de travail qui ne peut être supérieure à 217 jours par an. Par

conséquent, il n'est donc pas possible de conclure une convention de forfait jours avec un salarié appartenant à la catégorie employé ou agent de maîtrise. La rémunération moyenne mensuelle du cadre autonome sur l'année ne peut être inférieure au plafond mensuel de la Sécurité sociale, soit 2 946 € pour l'année 2011.

La conclusion d'une convention de forfait jours avec un cadre autonome (c'est-à-dire un cadre relevant de la catégorie 5 de la convention collective, bénéficiant d'une large autonomie dans leur emploi du temps) nécessite l'accord du salarié et doit être établie par écrit. Un avenant doit ainsi être signé par l'employeur et le salarié, si le recours au forfait jours n'était pas initialement prévu dans le contrat de travail.

En cas de recours à une convention de forfait jours, l'employeur doit joindre en annexe à chaque bulletin de paie le décompte des journées travaillées, le nombre de jours pris et ceux restant à prendre (article 13.2 de l'avenant n° 1 du 13 juillet 2004). En outre, le texte rappelle que cette annexe, qui est tenue mois par mois, sert de récapitulatif annuel et doit être mise à la disposition de l'inspection du travail et permettre un suivi de l'organisation du travail.

Il convient d'insister sur l'importance de ces documents de contrôle, la Cour de cassation ayant fait du respect de ces clauses conventionnelles une condition même de la validité de la convention de forfait.

Ainsi, lorsque l'employeur contrevient aux clauses d'un accord collectif organisant le contrôle et le suivi des conventions de forfait jours, ces conventions sont privées d'effet et le salarié peut prétendre au paiement d'heures supplémentaires (Cass. Soc. 29 juin 2011 ; n° 09.71-107).

L'employeur doit donc faire preuve d'une grande vigilance sur les conditions de validité de la convention de forfait, tant au moment de sa conclusion que tout au long de l'exécution du contrat de travail.

JULIETTE PAPPO
(avocat au Barreau de Paris)

Comdif Telecom L'innovation made in France

CYBERHOTEL équipe votre hôtel en réseau wifi aux normes et en téléphonie Voip haut de gamme, en un seul produit.

TOUTEFOIS, RIEN N'EST PARFAIT ET CERTAINS TROUVERONS CYBERHOTEL PAS ASSEZ CHER À L'ACHAT ET TROP ÉCONOMIQUE À L'UTILISATION.

<http://hotel.comdif.com> contact@comdif.com
+33 (0)469665501 +33 (0)689816533

FIBROLAB®
Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

Exemples de réalisations

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

Pensez dès maintenant à vos projets
Informations et documentation gratuite sur simple appel au :
0 320 489 751
Email : contact@fibrolab.fr

□ Courriers des lecteurs

Une question ? Rendez-vous sur les Blogs des Experts de Pascale Carbillet

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Les conditions à remplir pour être maître d'apprentissage

Nous tenons un restaurant depuis plus de cinq ans en couple sans salarié. Le cuisinier a une formation empirique de vingt ans de cuisine. Est-il possible de prendre un apprenti en cuisine ? Merci de nous éclairer. SANDRINE

Pour devenir maître d'apprentissage, il faut être majeur et offrir toutes garanties de moralité (article R6223-22 du code du travail). Mais surtout, un minimum de compétences professionnelles est nécessaire. Le maître d'apprentissage doit être titulaire d'un diplôme ou d'un titre relevant du domaine professionnel correspondant au diplôme préparé par l'apprenti et justifier de trois ans d'activité professionnelle. En l'absence de titre ou de diplôme, le maître d'apprentissage devra justifier de cinq ans d'activité professionnelle en relation avec la qualification préparée par l'apprenti (article R6223-24 du code du travail). Les compétences professionnelles exigées pour

les maîtres d'apprentissage sont vérifiées au moment du dépôt du dossier. Afin d'augmenter le nombre de maîtres d'apprentissage, un projet de décret prévoit de réduire les années d'expérience professionnelle nécessaires pour être désigné maître d'apprentissage. Selon ce texte en préparation, les salariés devraient être titulaires d'un diplôme ou d'un titre relevant du domaine professionnel correspondant à la finalité du diplôme ou du titre préparé par l'apprenti et d'un niveau au moins équivalent, et justifier de deux années, contre trois aujourd'hui, d'exercice d'une activité professionnelle en relation avec la qualification

visée par le diplôme ou le titre, ou posséder une expérience professionnelle de trois ans, au lieu de cinq, en rapport avec le diplôme ou le titre préparé par l'apprenti. Ce projet de décret a obtenu, le 13 avril 2011, un avis favorable du Conseil national de la formation professionnelle tout au long de la vie (CNFPTLV). Cet organisme vient aussi de valider, le 19 septembre dernier, plusieurs projets de décrets et d'arrêtés issus de la loi du 28 juillet 2011 pour le développement de l'alternance et la sécurisation des parcours professionnels. Reste à attendre leur publication au *Journal officiel* pour qu'ils soient applicables.

Blog des Experts : 'Droit du travail en CHR : tous les contrats de travail (+ modèles)'

Prix net et service compris sont deux mentions différentes

Je travaille dans un établissement où nous sommes rémunérés au fixe, mais où les menus mentionnent 'Prix net service compris / Service included'. Est-ce normal, alors que nous ne percevons pas de pourcentage ? S'agit-il d'une mention obligatoire pour tous les CHR en France, même si le pourcentage service ne nous revient pas ? VALÉRIE

La réglementation applicable en matière d'affichage dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place est définie par un arrêté du 27 mars 1987, modifié par un arrêté du 29 juin 1990. Dans son article 1^{er}, ce texte précise que "les exploitants des établissements, y compris ceux faisant partie d'un hôtel, qui servent des repas, denrées ou boissons à consommer sur place, sont tenus de procéder à l'affichage des prix à payer effectivement par le consommateur". En clair, cela veut dire que le professionnel doit faire figurer sur ses menus et cartes les prix net à payer par le client. Et de rajouter à l'alinéa suivant : "Dans les établissements où il est perçu un service, le prix affiché s'entend au sens du présent arrêté, taxes et services compris. Les documents affichés ou mis à la disposition de la clientèle doivent comporter la mention 'prix service compris' suivie de l'indication entre parenthèse du taux pratiqué pour la rémunération de ce service." Donc, c'est

uniquement dans l'hypothèse où le professionnel rémunère son personnel au pourcentage service conformément aux dispositions de la loi Godart, c'est-à-dire quand ce dernier perçoit un pourcentage du chiffre d'affaires de l'établissement, que la mention 'Prix service compris' avec le taux pratiqué, est obligatoire. Exemple : 'Prix service compris : 15 % HT' (ou '15 % TTC'). En mentionnant 'Prix net, service compris' sur les cartes, l'entreprise souhaite indiquer aux clients qu'ils n'ont pas de somme supplémentaire à verser pour le service. Mais dans ce cas, il faut mentionner 'Prix net' exclusivement. Cette erreur de terminologie a des conséquences juridiques, car elle laisse supposer que le personnel perçoit une rémunération proportionnelle au pourcentage du chiffre d'affaires, ce qui constitue une information mensongère.

Blog des Experts 'Droit et réglementation en CHR'

sirocco WEB Sirocco® web est un produit des Etablissements Sogal www.siroccoweb.net

Pourquoi investir dans un produit complexe ? Avec Sirocco Web, découvrez la simplicité de la gestion hôtelière en ligne !

Un ordinateur, une connexion internet et votre navigateur web habituel : vous êtes prêt à gérer votre hôtel avec www.siroccoweb.net !

- Planning interactif des réservations, pour maximiser votre taux d'occupation.
- Facturation en temps réel, pour optimiser votre trésorerie.
- Interface intuitive.

Aucun investissement, aucun engagement.

1 mois gratuit pour toute inscription

* Minimum de facturation : 45 € par mois.

L'École du Vin de France

Formations à l'œnologie sur 3 ou 5 jours

Diplômes du WSET «Intermediate» et «Advanced» reconnus à l'international.

Votre stage intensif financé par votre DIF et votre droit à la formation continue

Contactez Noémie Nicolle
01 43 41 33 94
www.ecoleduvin.com

ACTIFH International

Spécialiste en Hôtellerie Restauration depuis plus de 15 ans

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

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

morice **ILICO**

Fours à pizza
Pièces détachées d'origine

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

SALON PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE, DE L'HÔTELLERIE & DE L'ALIMENTATION

Du 26 au 28 FÉVRIER 2012

• SAINT-MALO •
ESPACE DUGUAY TROUIN

PRORESTEL
www.prorestel.com

Un salon organisé par

C'est la saison des champi

Reportage

Sortir des sentiers battus avec les champignons

Quarré-Les-Tombes (89) Afin de faire découvrir et cuisiner des espèces moins connues du profane, Francis Salamolard, chef à l'Auberge de l'Atre et expert en la matière, nous fait partager sa science.

F Francis Salamolard, chef cuisinier de l'Auberge de l'Atre à Quarré-les-Tombes (89) dans le parc naturel régional du Morvan, s'est spécialisé dans la cuisine du champignon. Toutes les semaines, il en propose une centaine de kilos à sa clientèle, servis principalement en accompagnement. Il présente un éventail de grands comestibles, qui va de la girolle à la chanterelle, en passant par la trompette-de-la-mort, le pied-de-mouton, mais aussi le cèpe des pins, voire le très parfumé armillaire couleur de miel, qui se cuisine très frais. "Mais il faut être connaisseur", précise le chef. Qui ajoute : "C'est comme la vesse-de-loup géante, qui se présente sous la forme d'une boule blanche pouvant atteindre la taille d'un ballon de football. On la cuit comme une escalope de foie de veau poêlée ou panée. On peut le servir en amuse-bouche, ce qui permet de faire découvrir à notre clientèle certaines variétés sur lesquels on a aucun risques."

LACTAIRE DÉLICIEUX ET AMANITES DES CÉSARS

Le chef s'approvisionne auprès d'une trentaine de ramasseurs répartis sur les 4 départements (Côte-d'Or, Nièvre, Saône-et-Loire, Yonne) du parc du Morvan qui connaissent sa passion pour les champignons. "Si, cette année, en raison d'une météo clémente à cette période, il est plus difficile de se procurer le lactaire délicieux, en revanche, la semaine dernière, nous avons eu des amanites des Césars, le roi des champignons. On trouve plus fréquemment cette espèce dans le Midi, en raison du climat. Il fallait remonter en 2003 pour en trouver dans nos régions", précise Francis Salamolard.

Sa passion mycologique, il la fait partager avec ses clients en organisant, deux fois par semaine, en pleine saison, des sorties champignons en petit groupe.



Francis Salamolard fait admirer les différentes espèces ramassées lors d'une sortie en forêt, avant de procéder à leur identification.



Francis Salamolard explique comment préparer les champignons avant la cuisson.



Pour contrôler la qualité des champignons (ici, des girolles) et l'absence de vers, il ne faut pas hésiter à les couper en deux.

L'idée ? Découvrir et ramasser les champignons, des bons aux moins bons, y compris les toxiques. De retour au restaurant, une fois l'identification de chaque spécimen faite, tous les participants sont conviés en cuisine pour une démonstration des méthodes de préparation et de cuisson. Pour cuisiner une poêlée de champignons à base de girolles,

COMMENT DISTINGUER L'AMANITE TUE-MOUCHE DE LA CÉSAR

Si l'amanite tue-mouche est rouge avec des petits points blancs sur le dessus, l'amanite des Césars, elle, est très orangée, non seulement sur l'extérieur mais aussi sur les lamelles du chapeau et le pied. On ne peut donc pas les confondre, à condition de bien examiner les caractéristiques de chacune. Autre variété d'amanite rare que l'on trouve en forêt mais que les gens ne cuisinent pas dans le Morvan : l'amanite rebuscens (ou amanite rougissante).



Les 4 variétés de champignons préparés par Serge Salamolard lors du reportage : girolles, trompettes-de-la-mort, chanterelles et cèpes.

chanterelles, trompettes-de-la-mort, cèpes, Francis Salamolard conseille de rincer les champignons la veille, mais sans les faire baigner.

Puis de les faire sécher toute la nuit pour qu'ils retrouvent tout leur parfum. Ils sont prêts à être cuisinés le lendemain.

DES CHAMPIGNONS COMESTIBLES PEUVENT ÊTRE TOXIQUES

"Sur les 200 espèces de champignons les plus connues et les mieux répertoriées, 50 variétés sont comestibles. Les autres n'ont pas d'intérêt culinaire, voire peuvent être toxiques et un certain nombre d'entre eux sont même mortels", explique Francis Salamolard. Ce dernier prévient que l'on peut néanmoins être malade avec des champignons comestibles. Il met en garde en particulier contre le cèpe des pins (ou cèpe de bordeaux) qu'on trouve dans le Morvan. Ce champignon très spongieux, qui récupère tous les spores des autres variétés de champignons, pousse fréquemment à côté d'amanites tue-mouche et d'amanites panthère qui sont, eux, très toxiques. Le secret d'un bon cèpe des pins réside dans sa fraîcheur. Quand il est blanc sous le chapeau, il n'y a aucun risque. En revanche, lorsque de la mousse verdâtre apparaît, en règle générale, il est impropre à la consommation et l'on évite de le faire rentrer en cuisine. Toutefois, il est possible de l'utiliser, à condition de le faire cuire longtemps et de le servir sous forme de velouté. Autre solution pour ne pas perdre le produit : le déshydrater, en le coupant en lamelles que l'on fait sécher, pour l'utiliser ensuite. La déshydratation de champignons fait disparaître sa toxicité. Avec quarante ans d'expérience professionnelle, dont vingt-six ans à L'Auberge de l'Atre, dans les cuisines de laquelle ont transité des tonnes de champignons, le chef demeure très rigoureux sur leur qualité et leur fraîcheur. Celles-ci s'apprécient aussi en contrôlant le pied du champignon. Pour cela, il suffit de couper ce dernier en deux afin de voir s'il n'est pas véreux.

Auberge de l'Atre • Les Lavaults • 89630 Quarré-les-Tombes
• Tél. : 03 86 32 20 79 • www.auberge-de-latre.com

gnons sauvages

PAR PASCALE CARBILLET

Jouer sur la texture, la couleur, le goût et l'aspect

Saint-Bonnet-le-Froid (43) Le champignon est le produit phare de l'établissement de Régis et Jacques Marcon qui en propose plus de quarante variétés. Considéré par beaucoup comme le roi des champignons, le chef 3 étoiles *Michelin* nous livre quelques conseils.

Régis Marcon : les secrets d'un mycophage

En bon passionné de mycologie, **Régis Marcon** continue régulièrement d'arpenter les forêts de Haute-Loire, pour ramasser, découvrir (encore) de nouvelles espèces de champignons. Au titre de mycologue, il préfère revendiquer celui de mycophage. Tout comme il privilégie l'appellation latine, véritable espéranto que les mycologues chevronnés utilisent pour désigner les espèces. Cette langue - qui est tout sauf morte - lui permet, lors de ses périples asiatiques ou nord-américains, d'être sûr de parler de la bonne espèce. Chaque champignon possède au moins trois noms : latin d'abord, français ensuite - généralement la traduction du premier -, et un ou plusieurs surnoms régionaux, le plus souvent très imagés et descriptifs. Ces derniers vont se décliner selon les régions. Ce qui les rend parfois trompeurs car ils vont désigner des espèces différentes : la russule charbonnière, appelée charbonnier dans le Nord, n'a rien à voir avec son homonyme du Massif central, qui désigne le tricholome prétentieux.

DANS LE CHAMPIGNON, TOUT EST BON

En France, le consommateur privilégie le goût du champignon alors qu'au Japon, la texture prime. Régis Marcon utilise toutes les caractéristiques du champignon, en jouant sur la texture - craquante ou molle -, mais aussi sur la couleur, le goût et l'aspect. Le pied-de-mouton n'a pas beaucoup de goût mais sa texture est un peu croquante. D'autres espèces sont utilisées pour leur couleur, comme le lactaire améthyste (mousseron violet). Certains combinent plusieurs

caractéristiques, le croquant et la couleur comme le lactaire sanguin qui présente une couleur orange très prononcée, ou le rouge vineux du russula xerampelina. Pas moins de 40 variétés de champignons sont proposées au Restaurant Régis et Jacques Marcon et avec le menu dégustation, il est possible de goûter une douzaine de sortes de champignons.

NETTOYER LES CHAMPIGNONS

Il faut éviter de laver les champignons, sauf si c'est vraiment nécessaire. Quand le champignon est trop sale, passez-le rapidement sous un filet d'eau froide, et épongez-le aussitôt. S'il s'agit de girolles ou de trompettes-de-la-mort, plongez-les trente secondes dans un bac rempli d'eau, pour faire disparaître terre et sable. N'hésitez pas à renouveler l'opération, puis égouttez-les. Le sparassis, en revanche, nécessite un nettoyage à grande eau en changeant régulièrement celle-ci afin de le débarrasser des aiguilles de pin. On nettoie un cèpe avec un pinceau ou une éponge humide. Grattez les pieds du champignon avec un économe. Pour les espèces à tête visqueuse, telle l'amanite des Césars, il est nécessaire d'éplucher la peau du chapeau. Pour cela, tirez à l'aide d'un couteau du bord jusqu'au milieu du chapeau. Coupez les pieds de certaines espèces (marasmes, améthystes, coulemelles) dont on ne consomme que le chapeau.

LA CUISSON

La cuisson varie selon les espèces et la texture des champignons. Pour les champignons à chair tendre comme les mousserons et les girolles, la cuisson doit être rapide. Pour les autres, la cuisson peut être prolongée, comme pour le cèpe. En revanche, il est déconseillé de faire réchauffer des champignons : ils deviennent



Régis Marcon continue régulièrement d'arpenter les forêts de Haute-Loire. À ses côtés, le mycologue Gilles Liège.

indigestes. Dans certains cas, il sera nécessaire de blanchir les champignons pour enlever leur amertume comme avec les pieds-de-mouton. Cette opération permet aussi de fixer leur couleur (mousserons violets des bois, trompettes-de-la-mort) ou d'atténuer le goût un peu trop prononcé des pieds bleus. Blanchir une grande quantité de la même espèce, puis les éponger aussitôt permet d'éviter de mettre trop de matières grasses à la cuisson. Sauter les champignons constitue le mode de cuisson qui convient à presque toutes les variétés, à l'exception des plus fragiles comme les amanites rougissantes. Jetez vos champignons dans la poêle chaude, faites les revenir, puis retirez l'eau. C'est seulement à ce moment-là que vous rajoutez la matière grasse (huile d'olive, beurre, graisse d'oie). Terminez la cuisson en salant puis ajoutez éventuellement des herbes fraîches hachées et de l'échalote ciselée.

Restaurant Régis & Jacques Marcon • Larsiallas
• 43290 Saint-Bonnet-le-Froid • Tél. : 04 71 59 93 72
www.regismarcon.fr

FRICASSÉE RETOUR DE CUEILLETTE

Ingrédients pour 8 personnes

- 150 g de cèpes
- 120 à 150 g de chanterelles communes
- 150 g de sparassis crépus
- 100 g de faux-mousserons
- 100 g de pieds bleus
- 100 g de chanterelles jaunissantes
- 150 g de trompettes-de-la-mort
- 150 g de pieds-de-mouton
- 2 à 3 cuillerées à soupe de beurre fondu
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 80 à 100 g de beurre fin
- 2 cuillerées à soupe de persil, cerfeuil et ciboulette hachés
- 3 grains de genièvre
- 1 petite branche de thym
- Sel, poivre du moulin, huile d'olive

Progression

- Nettoyer, essuyer et laver les champignons si nécessaire. Oter les queues des mousserons et des pieds bleus. Porter à ébullition 1 l d'eau avec 15 g de sel.
- Plonger les pieds bleus dans l'eau bouillante, les blanchir pendant 2 minutes. Puis les retirer à l'aide d'une écumoire et les verser dans une bassine d'eau glacée.
- Blanchir ensuite les mousserons pendant 30 secondes. Les retirer et les mettre dans l'eau glacée. Blanchir de même les trompettes-de-la-mort et les verser dans l'eau glacée. Puis ôter les champignons de l'eau, les égoutter.
- Tailler les cèpes en quartiers, couper les sparassis, les chanterelles et les pieds-de-mouton s'ils sont trop gros.



© Laurence Lager-Barruel

- Dans une petite casserole à fond épais, faire chauffer 60 g de beurre, ajouter les échalotes finement ciselées, 1 pincée de sel ; laisser cuire jusqu'à ce que les échalotes soient translucides, puis réserver.
- Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile d'olive, le beurre fondu, ajouter le thym, les baies de genièvre

et les gousses d'ail écrasées avec leur peau.

- Dès que le mélange huile-beurre est bien chaud, verser les cèpes et faire colorer légèrement pendant 3 à 4 minutes, tout en remuant avec la cuillère en bois.
- Ajouter ensuite, et dans cet ordre, les sparassis, les pieds-de-mouton et les chanterelles communes. Dès que ces champignons sont cuits (environ 3 min), ajouter les autres (pieds bleus, faux mousserons et trompettes-de-la-mort). Retirer les gousses d'ail et le thym de la poêle.
- Ajouter les échalotes revenues à la fricassée, saler et poivrer à votre goût. Mélanger à la fricassée le beurre fin restant et le mélange d'herbes hachées. Servir très chaud et sans attendre.

Une arme anti-crise

Accueil souriant, discours irréprochable à la réception, esprit d'équipe... autant de qualités qui s'apprennent. Des consultants en ont fait leur spécialité.

Ces coachs qui dopent les équipes

Blonde, souriante, le regard pétillant, **Isabelle Coornaert** cumule les casquettes : spécialiste de la communication et du marketing stratégique, elle a une expérience opérationnelle de plus de vingt-cinq ans dans l'univers du tourisme et de l'hôtellerie de luxe. Du Métropole à Monaco au Ritz à Paris, en passant par les Byblos de Saint-Tropez et de Courchevel, elle a participé à la promotion de ces établissements de prestige. Une carrière qui l'a incitée à créer Uniquexperiences. Cette agence de conseils prône notamment le concept 'Côté client' : une formation continue d'un nouveau genre, destinée au personnel des palaces.

Des scripts pour "sublimier l'offre"

"Dans un premier temps, j'observe à la loupe le fonctionnement de la réservation et de la réception à des moments différents de la journée." Ensuite, Isabelle Coornaert rédige des scripts pour "sublimier l'offre" et inciter le client à réserver une chambre, un soin au spa ou commander des prestations qu'il juge adaptées à son profil. "À l'instar du cirage des chaussures, comme chez



Berluti, pour un homme d'affaires", suggère Isabelle Coornaert. Un service proposé au Plaza Athénée, palace parisien où la créatrice d'Uniquexperiences a testé ses scripts et formé ses premières équipes. "La direction du Plaza m'a donné carte blanche", confie-t-elle, pour sensibiliser le personnel de la réservation à "une autre façon de vivre l'hôtel". Isabelle Coornaert transmet "les bons mots pour le dire" : "Pour que le personnel touche le cœur des clients, il faut aller au-delà de tout système normé en termes d'accueil", explique celle qui vient d'être agréée par le Fafih. **Paul Jones** acquiesce. Pour le directeur général de Naiade Resorts, "former ses employés, afin de mieux répondre aux besoins du client, est une priorité". Aussi a-t-il convié le coach

Paul Jones, directeur général de Naiade Resorts (photo), a sollicité le coach **Ron Kaufman** pour former les 3 000 employés du groupe.



Isabelle Coornaert a sensibilisé le personnel de la réservation du Plaza Athénée à "une autre façon de vivre l'hôtel et d'en parler".

Ron Kaufman, reconnu pour son approche dynamique et moderne du service clientèle, pour former les quelque 3 000 employés du groupe d'ici à la fin de l'année. Tous les maillons de la chaîne, des jardiniers aux managers, en passant par les responsables d'équipes, sont sensibilisés. Ron Kaufman a donc été sollicité pour apprendre "une culture du service".

"Les tâches ne doivent plus se faire machinalement, mais être motivées par l'envie de surprendre les clients", explique Paul Jones.

Le coaching des personnels serait-il une nouvelle arme anti-crise ? Isabelle Coornaert obtient le feu vert du Plaza Athénée pour revoir la collaboration entre les concierges, la réception et l'Institut Dior. "Je vais leur apprendre à se vendre les uns les autres et à adapter leur discours par rapport à chaque profil de client."

ANNE EVEILLARD

Uniquexperiences • 40 rue Vauthier • 92100 Boulogne-Billancourt • Tél. : 01 48 25 74 60

Nouveau challenge

Arcachon (33) Après treize ans à ce poste, Pierre-André Delbeau a passé le flambeau à Nadine Limouzin qui devra s'adapter aux spécificités de l'établissement.

Première rentrée au lycée Condorcet pour Nadine Limouzin

C'est un établissement complexe, varié et passionnant. Complexe, car il y a une grande diversité de formations avec quatre pôles : industriel, tertiaire, service à la personne et hôtellerie, lequel compte 250 élèves sur un total de 750. Et tout cela est nouveau pour moi. Mais j'ai reçu un excellent accueil, en particulier du corps enseignant." La capacité d'adaptation de **Nadine Limouzin**, 54 ans, mère de trois enfants et grande sportive - navigation, golf, vélo - se mesure à l'aune de son parcours. Passée par l'École centrale de Paris, ingénieur durant huit ans puis professeur agrégée de mathématiques pendant seize ans, c'est en 2004 qu'elle passe le concours de personnel de direction et se retrouve en Gironde comme proviseur-adjointe du lycée de Langon (33), puis principale du collège de Guîtres (33).

"FACILITATEUR"

Elle souhaite mettre l'accent sur la communication interne et externe. "Le travail en équipe est fondamental. Je suis là comme un appui, un facilitateur." Très attachée au volet international du lycée doté



Nadine Limouzin : "J'ai reçu un excellent accueil".

d'une section européenne anglais pour le bac pro cuisine et le bac pro commercialisation et services en restauration, elle entend poursuivre les échanges avec l'étranger : Allemagne, Japon et Angleterre, notamment, grâce à son partenaire Louvre Hotels Group.

BRIGITTE DUCASSE

Lycée Condorcet • 1 avenue Roland Dorgelès • 33120 Arcachon • Tél. : 05 57 52 72 40 • www.lycee-condorcet-arcachon.fr

Dix années d'expérience

Nice (06) En poste au Radisson Blu Hotel à Nice, la jeune femme est l'une des deux lauréates du concours 2011 dans la classe 'Gouvernant(e) des services hôteliers'.

Virginie Lafon-Raganeau entre dans la famille des MOF

Une renommée prestigieuse, un challenge personnel, une évaluation de mes compétences par les plus grands professionnels du métier, la mise en avant de mon établissement... : les motivations n'ont pas manqué à **Virginie Lafon-Raganeau** pour tenter le prestigieux concours. Assistante gouvernante générale au Radisson Blu Hôtel de Nice aux côtés d'**Ingrid Recco** depuis cinq ans, elle avait précédemment exercé au Fairmont Monte-Carlo. Son titre de Meilleur ouvrier de France couronne dix ans d'expérience sur le terrain et un travail de préparation de seize mois.

"UN PETIT CHEF D'ENTREPRISE"

"La préparation théorique a été difficile car il existe peu d'ouvrages de référence sur le métier. Le Blog des Experts de **Corinne Veyssière** et **Caroline Courtois** de l'AGGH sur le site de **L'Hôtellerie Restauration** a été un bon support mais

l'épreuve nécessitait parfois d'aller encore plus loin dans le détail, poursuit-elle. Le projet du chef-d'œuvre - une console informatique - m'a permis de m'épanouir et j'en suis d'autant plus fière qu'il apporte une notion d'innovation à ce métier finalement très moderne. Aujourd'hui, un(e) gouvernant(e) est comme un petit chef d'entreprise dans l'entreprise et c'est passionnant." L'accession au titre de MOF de Virginie Lafon a été fêtée par l'établissement lors d'une soirée organisée en présence de **Lionel Servant**, directeur général du Radisson Blu Hotel, **Nicole Spitz**, présidente de classe MOF 'Gouvernant(e) des services hôteliers', **Caroline Courtois**, présidente de l'AGGH Côte d'Azur et **Corinne Veyssière**, présidente de l'AGGH Île-de-France. **ANNE SALLÉ**



"Le projet du chef-d'œuvre - une console informatique - m'a permis de m'épanouir", expliquait **Virginie Lafon-Raganeau** lors d'une cérémonie au Radisson Blu Hotel de Nice.

“Nous captions un plus large public”

L'école hôtelière de Provence ouvre un BTS

Après quelques travaux estivaux, les locaux aixois ont accueilli le 12 septembre dernier les élèves de la première promotion du BTS hôtellerie-restauration (option A et B). **Sylvie Maureau**, directrice de cette unité et de l'école d'Aubagne, ne cachait pas son enthousiasme. *“Il est important pour le groupe La Forbine [dont les deux établissements sont des filiales, NDLR] de se positionner à Aix-en-Provence, ville à la fois étudiante et touristique, et qui ne disposait pas de centre de formation. Avec cette ouverture et notre site d'Aubagne, nous couvrons désormais un plus large secteur et captions ainsi un plus large public.”*

“PERCUTER RAPIDEMENT”

“Nous avons en effet, à chaque rentrée, de plus en plus de demandes de jeunes du bassin aixois, confirme **Patrice**



Patrice Pilati, responsable des relations entreprises et **Sylvie Maureau**, directrice de l'école hôtelière de Provence.

Pilati, responsable des relations entreprises. *Nous avons reçu une cinquantaine de candidatures, mais nous n'avons pu en retenir que 27, celles des jeunes les plus motivés. Nous n'embellissons ni ne dramatisons la situation, nous rétablissons quelques vérités, notamment*



Aix-en-Provence (13) Face aux demandes croissantes de formation, l'établissement installé à Aubagne a créé une entité pour les élèves du bassin aixois.

au niveau des horaires : oui, vous risquez de travailler le soir de Noël et pas seulement.” L'accès à ce BTS en deux ans, en contrat de professionnalisation, s'effectue sans année de remise à niveau. *“Les jeunes recrues, qui ont entre 18 et 24 ans, n'ont pas toutes un cursus dans le secteur de l'hôtellerie ou de la restauration, mais ils ont un certain vécu, poursuit Patrice Pilati. Ils savent d'où ils viennent et où ils vont, certains ont déjà un projet ficelé. Le rythme en alternance est soutenu. Ils doivent percuter rapidement mais aussi oser lever la main et dire ‘je n'ai pas compris.’”* Quant aux débouchés, ils sont assurés dans la région Paca comme à l'étranger.

HÉLÈNE DOREY

École hôtelière de Provence • 580 avenue Wolfgang Amadeus Mozart • 13100 Aix-en-Provence • Tél. : 04 42 39 86 31 • www.ehp.fr

En bref

Fabrice Desvignes, Bcuse d'or 2007, rejoint l'École Ferrandi

Après dix années passées en cuisine à la présidence du Sénat, **Fabrice Desvignes** se lance un nouveau défi : l'enseignement. En rejoignant le corps professoral chargé du Bachelor de l'école Ferrandi, programme



Fabrice Desvignes va se consacrer à l'enseignement pour les étudiants inscrits en Bachelor Ferrandi.

d'enseignement supérieur, **Fabrice Desvignes**, Bcuse d'or 2007, affiche son ambition : la transmission des techniques et des savoir-faire fondamentaux dans la grande tradition de la gastronomie française. *“Ce que je souhaite transmettre avant tout aux étudiants, c'est l'exigence du métier. Il faut prendre le temps d'acquérir les bases techniques et connaître*

les produits avant de se lancer dans la création. Je suis un chef exigeant, j'aime le travail bien fait”, souligne-t-il. Le Bachelor Ferrandi a pour ambition de former, après le bac, en trois ans, de futurs créateurs-repreneurs d'entreprises dans le domaine de la restauration : cuisiniers restaurateurs, traiteurs, organisateurs de réceptions et managers de restaurants.

“Un sésame pour l'emploi”

Chez Accor, l'ascenseur social s'appelle VAE

En 2011, les directeurs de 8 hôtels hotelF1 et Etap Hotel du groupe Accor ont reçu leur diplôme de licence générale dans le cadre du dispositif de validation des acquis de l'expérience (VAE) mis en place entre la direction des ressources humaines des deux enseignes hotelF1 et Etap Hotel (futur ibis budget), la chambre de commerce et d'industrie de Versailles et l'ESC de Rouen, l'une des écoles supérieures de commerce les plus dynamiques de France. Testée l'an dernier avec une première promotion qui réunissait une dizaine de directeurs, cette deuxième expérience est une réussite. Pour ces cadres, ayant parfois dû arrêter tôt leurs études, cette deuxième chance constitue une véritable opportunité. Les huit lauréats ont reçu leur diplôme des mains de **Nadège Préaux**, directrice des études du programme Bachelor de l'ESC Rouen, qui leur a annoncé non sans fierté qu'ils *“faisaient désormais partie des 17 000 diplômés de la Rouen Business School”*. Tous reconnaissent avoir vécu une formidable expérience et une formation exemplaire leur permettant de mettre en valeur leurs *“multi-compétences de directeur d'hôtel”*, comme le soulignait l'un d'entre eux.

“UN PASSEPORT POUR L'AVENIR”

Pour Accor, l'expérience ne s'arrête pas là. Tout en précisant que *“les diplômés sont un sésame pour l'emploi en France”*, **Christophe Alaux**, directeur général de l'hôtellerie France d'Accor, affirmait *“être très fier de la réussite de cette formation*

sous forme de VAE, qui rentre dans l'ADN du groupe depuis sa création par les coprésidents qui ont voulu permettre à leurs collaborateurs de grandir dans leur métier” : *“elle représente un formidable ascenseur social au sein du groupe et en même temps un passeport pour l'avenir de nos collaborateurs en terme d'employabilité.”* Il précise que cette opération sera non seulement répétée cette année - une dizaine de candidats ont été retenus -, mais qu'elle sera également aménagée pour les autres marques du groupe grâce à de nouveaux partenariats. De son côté, **Franck Pruvost**, directeur général des

Les huit nouveaux diplômés d'Accor en présence de **Nadège Préaux**, directrice des études du programme Bachelor de l'ESC Rouen, **Christophe Alaux**, directeur général de l'hôtellerie France d'Accor et **Franck Pruvost**, directeur général des marques hotelF1 et Etap Hotel.



Pour la deuxième année consécutive, le groupe a offert à huit de ses directeurs et directrices d'hotelF1 et Etap Hôtel (futur ibis Budget) d'accéder à un diplôme de licence.

marques hotelF1 et Etap Hotel, rappelle la valeur des marques économiques qui, selon lui, représentent le visage de la diversité. Il souligne que la VAE ouvre à tous la possibilité d'accéder à des diplômes, que l'on soit directeur et directrice (avec la licence) ou réceptionniste et gouvernante, avec le certificat de qualification professionnel).

ÉVELYNE DE BAST

DYNAMISEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES!

- Adhésion gratuite à notre site Internet
- Commission de 13 %
- Aucun allotement
- Gestion du planning en toute autonomie
- Plus de 20 000 clients sociétés dont 3M, Auchan, Colas...
- Mise en avant de votre hôtel grâce à nos actions Marketing (moteurs de recherche, comparateurs de prix comme Kelkoo...)

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



Pour évaluer l'aptitude à s'adapter à un nouveau métier

Créée par Pôle emploi, la méthode de recrutement par simulation répond parfaitement aux besoins de l'hôtellerie-restauration, ouvre les profils des candidats et inspire de nombreux recrutements.

Diversifier ses recrutements grâce à la méthode de simulation



comportement et l'habilité à s'adapter au poste à pourvoir. Cette ouverture se traduit dans les statistiques, puisque 85 % des personnes ainsi recrutées exerçaient un métier différent. À l'origine de cette méthode, il y a un cas concret, une problématique soumise à ce qui était encore l'ANPE au milieu des années 1990. Un sous-traitant automobile cherchait alors ses équipes pour une nouvelle ligne de production, mais il ne parvenait pas à recruter en respectant ses exigences de diplômes. Sur 500 postes ouverts, seule une trentaine de candidats collait ainsi au profil voulu. Il a donc bien fallu ouvrir le 'sourcing' et sélectionner selon d'autres critères. De cette mission est née la MRS. "Il a fallu créer de nouveaux outils de sélection, des exercices de simulation pour pouvoir évaluer l'aptitude des candidats à s'adapter à un autre métier", poursuit Francis Proust. Depuis, Pôle emploi a déployé une centaine de plateformes de vacation à travers la France et créé un département dédié composé d'une vingtaine de consultants.

LA RESTAURATION, GRANDE CONSOMMATRICE DE MRS

Les grandes chaînes de restauration font souvent appel à Pôle emploi afin de mettre en place des séances de MRS. Les postes visés sont essentiellement ceux de commis de cuisine, serveur, plongeur, équipier et agent polyvalent. Dans l'hôtellerie, les employés d'étage ou encore les réceptionnistes profitent de ce mode de présélection. Beaucoup de programmes de MRS sont ainsi lancés à la demande de groupes au moment des ouvertures de nouvelles entités. Certains répondent à une demande particulière sur un métier structurellement en tension comme celui d'assistant manager. Enfin, d'autres encore voient le jour à l'initiative d'agences régionales de Pôle emploi qui ont détecté un besoin en recrutement difficile sur leur bassin d'emploi. Gratuit pour les entreprises, sur la base du volontariat pour les candidats, la MRS s'est montré capable de

résoudre de manière efficace la problématique récurrente du recrutement chez les restaurateurs. El Rancho utilise ce service pour les ouvertures de restaurants en région. "Nous définissons avec Pôle emploi des critères de sélection permettant d'évaluer le comportement, la personnalité ou encore la résistance au stress. Le taux d'intégration réussie chez les candidats recrutés par cette méthode atteint 60%", précise Karen Brunet, la DRH de la chaîne de restauration El Rancho. Elio ou encore ibis constatent les mêmes réussites en termes d'intégration, dont les taux approchent parfois les 80 %.

DES EXERCICES PRATIQUES EN SITUATION

Pour évaluer les aptitudes et habilités nécessaires à un poste de travail, Pôle emploi utilise des exercices concrets réalisés en situation réelle, répartis en séances de trois à quatre heures. Les exigences de chaque métier sont prises en compte. Ainsi, un candidat devra préparer dix assiettes à l'aide d'images ou en suivant les consignes d'un autre candidat pendant qu'un troisième contrôle, tout en pouvant être parfois interrompu ou mis sous pression, comme c'est souvent le cas dans un restaurant. Tout cela est minuté, bien sûr. Pour un poste de commis de cuisine, le candidat devra sélectionner des produits, les trier en fonction des dates limite de consommation (DLC) tout en respectant des consignes, un timing, et en résistant à l'inévitable stress du coup de feu. Pour les métiers en contact avec la clientèle, des

“ Le taux d'intégration réussie chez les candidats recrutés par cette méthode atteint 60%.

Karen Brunet,
DRH d'El Rancho

improvisations et des mises en situation permettent de mesurer les qualités relationnelles du candidat. Seule limite de la MRS : la sélection de candidats issus d'autres secteurs et d'autres métiers implique une formation dispensée par l'entreprise. Et, sur ce terrain, les groupes sont mieux armés que les PME. Toutefois, des accords par branches professionnelles pourraient intégrer la MRS dans le recrutement des apprentis. Une nouvelle piste pour favoriser l'alternance et trouver les bons profils adaptés aux contraintes du secteur. VALÉRIE MEURSAULT

En 2011, Pôle emploi aura fait embaucher plus de 55 000 personnes via la méthode de recrutement par simulation (MRS) dont 7 300 dans la restauration et plus de 1 000 dans l'hôtellerie. Des chiffres qui ne cessent d'augmenter depuis sa mise en œuvre en 2005. Le succès de cette méthode pragmatique, basée sur des exercices de simulation, se confirme dans les secteurs qui doivent faire face à des difficultés de recrutement comme celui de l'hôtellerie-restauration.

La MRS permet de pallier la pénurie de candidats sur des postes clés en ouvrant très largement les profils. "Elle s'adresse à des personnes en recherche d'emploi sans qualification ou dont le profil ne répond pas aux demandes du marché du travail", précise Francis Proust, adjoint du chef du département MRS au sein de Pôle emploi. Avec elle, on ne mise plus sur les diplômes ou l'expérience. Seuls comptent la personnalité, le

Un nouveau segment porteur

Marc Chétrit embarque des hôteliers à bord des yachts

À 20 ans, Marc Chétrit embarque pour les Caraïbes où il décroche un emploi sur un paquebot. Après neuf années de cabotage sur la Royal Caribbean Cruise Line (RCCL), où il atteint le poste de directeur de la restauration, il rentre en France pour créer, à Paris en 1992, le cabinet International Services. Il sélectionne alors du personnel hôtelier français pour son ex-employeur. Depuis, le monde de la croisière a connu une révolution et une croissance phénoménale. Marc Chétrit est aujourd'hui une référence pour les jeunes Français tentés par une expérience maritime. Son cabinet s'est délocalisé à Lorient et il recrute

désormais pour différentes compagnies de croisière mais aussi pour des parcs d'attraction. En presque vingt années d'activité, il revendique le recrutement de 13 000 candidats sur ses différents programmes, dont 1 500 rien que pour l'année 2010.

APRÈS LES PAQUEBOTS, LES VOILIERS ET LES YACHTS

Cet été, le recruteur breton a posé le pied sur le rocher monégasque avec de nouveaux objectifs et des associés. "Nous avons décidé de nous implanter à Monaco en nous associant avec Silvio Rossi, ancien vice-président de Silversea qui a mené une

Le premier recruteur français de personnel hôtelier pour les bateaux de croisière ouvre un bureau à Monaco.



Marc Chétrit revendique le recrutement de 13 000 candidats au vingt ans.

carrière internationale dans le secteur des croisières depuis 1982, et Erica Noaro, une

spécialiste des ressources humaines pour le domaine du yachting et des compagnies de croisière. Nous souhaitons développer ce pôle afin d'offrir les services que nous proposons actuellement à différentes compagnies de croisière, à des propriétaires de yachts de luxe de 50 à 100 mètres mais nous souhaitons aussi développer le recrutement d'officiers et proposer nos services à des palaces et hôtels", explique avec enthousiasme Marc Chétrit.

FRANÇOIS PONT

Monaco Hotel and Marine Consulting
Le Continental B • 18, place des Moulins •
98000 Monaco • www.mhmc.mc



À 51 ans, **Thierry Graffagnino** est maître pizzaiolo, gérant d'un point de vente de livraison à domicile, consultant et président de la FPF.



Automne 2008, au salon Equip'Hôtel : lancement de la Fédération des Pizzaiolos de France (FPF), avec l'acteur **José Garcia** (à droite), parrain de la fédération.



Thierry Graffagnino, en 2008, avec feu **Nonno Cicillo** (à droite) le plus vieux pizzaiolo du monde. Ce jour-là, le maître pizzaiolo devient vice-champion du monde de pizza.

Thierry Graffagnino, roi de la pizza

Champion de France et président de la Fédération française des pizzaiolos, ce Sicilien d'origine évoque avec passion son métier, auquel il se consacre pleinement.

6 HEURES "On dit de moi que de la sauce tomate coule dans mes veines", s'amuse **Thierry Graffagnino**, 51 ans, connu pour être l'un des meilleurs pizzaiolos au monde. Champion de France, vice-champion du monde, lauréat de l'Institut européen de la pizza italienne et président de la Fédération des pizzaiolos de France, ce dingue de la calzone baigne dans la culture pizza depuis sa plus tendre enfance. "C'est ma grand-mère paternelle qui m'a appris à cuisiner. Chaque dimanche, nous allions déjeuner chez elle la traditionnelle pasta. Les odeurs de sa cuisine hantent ma mémoire à tout jamais."

L'ascension de Thierry dans le monde de la pizza a été fulgurante. Serveur à 18 ans dans une pizzeria parisienne, il remplace au pied levé le pizzaiolo. Carton plein pour Thierry, qui décide dans la foulée de se mettre à son compte. Un camion à pizzas d'abord, puis deux, puis trois, tous griffés Graffagnino. La réussite le pousse à ouvrir sa propre pizzeria à Domont (95). Bien lui en a pris : Thierry livre aujourd'hui, depuis ce qu'il nomme 'son laboratoire', une centaine de pizzas par jour.

6 H 15 Ses pâtes à pizza sont prêtes : 50 à 300 pâtons qu'il laisse mûrir au froid durant trois à six jours. "La longue maturation de mes pizzas est l'une de mes marques de fabrique. Cela permet de gagner en digestibilité, en goût et en moelleux."

8 HEURES Le téléphone commence à sonner. Consultant pour un fabricant de matériel, pour des hôtels de renom et pour tout pizzaiolo souhaitant se lancer dans le secteur, Thierry n'est pas avare de son temps. Entre deux coups de fil, le maître

pizzaiolo réalise plusieurs devis : "République dominicaine, île Maurice, Vietnam, Sicile... Je parcours les hôtels et restaurants du monde entier pour prodiguer mes conseils", explique-t-il fièrement.

11 H 10 Arrive l'heure de sa commande hebdomadaire : "Le fromage, l'huile, les herbes ou encore les poivrons... Je fais importer ces ingrédients d'Italie. Je veux des produits

AVANT CE POSTE, THIERRY GRAFFAGNINO A ÉTÉ...

- **De 18 ans à 22 ans** : serveur puis aide-pizzaiolo chez Pizza Nando, Paris (XI^e).
- **De 23 ans à 26 ans** : gérant d'un camion à pizza. Thierry sillonne le Val-d'Oise. Son affaire prospère au point d'acheter 2 autres camions.
- **De 27 ans à 34 ans** : gérant et directeur de son premier restaurant Il Graffagnino à Domont (95). Parallèlement, il se lance dans la livraison à domicile.
- **À 35 ans** : consultant pour plusieurs hôtels de renom. Démonstrations de son savoir-faire sur différents salons.
- **À 45 ans** : première participation au championnat de France de la pizza. Thierry termine 65^e sur 100 candidats. L'année suivante, il repasse le même concours et se hisse à la 10^e place.
- **À 46 ans** : premier Français aux championnats d'Europe de la pizza.
- **À 50 ans** : vice-champion du monde, lors des championnats du monde de la pizza.

Ses responsabilités (en tant que pizzaiolo), c'est aussi :

- réaliser tous les plats à la carte de la pizzeria (pizzas classiques et élaborées, entrées, desserts, recettes de pâtes fraîches et de bruschetta) ;
- fabriquer les différentes pâtes à pizza (pâtes levées, pâtes levées composées, pâtes 'traiteurs') ;
- préparer les garnitures simples (tomates, fromages, herbes aromatiques) et élaborées (sauces, fruits de mer, charcuterie, légumes...) ;
- assurer le pétrissage et la panification de la pâte, effectuer la mise en place de la garniture, puis la cuisson de la pizza.

d'excellence pour agrémenter mes pizzas. Mes tomates aussi, je les veux gorgées de soleil." Une démarche qui s'est avérée payante : "Quand les gens goûtent mes pizzas, je sens dans leurs yeux que j'ai proposé quelque chose de fort."

13 H 40 Le maître pizzaiolo a rendez-vous au Café Seguin (92). Thierry dispose de deux heures pour apprendre au chef de ce restaurant à faire la meilleure pizza possible. Il réalise les réglages du four à pizza, travaille en équipe l'épaisseur de la pâte, participe à l'établissement d'un cahier des charges.

16 HEURES En tant que président de la Fédération des pizzaiolos de France, Thierry Graffagnino organise le premier Mondial de la pizza. "Ce sera prochainement dans un grand parc d'attractions parisien", confie-t-il. Il planche également sur un programme de formation pour les pizzaiolos.

18 H 30 C'est l'heure d'ouverture de son point de vente de livraisons à domicile. À une cadence infernale, Thierry cuisine 150 pizzas en une soirée, toutes livrées à moins de cinq minutes à vol d'oiseau de son domicile situé à Moisselles (95). À minuit et demi, une fois le rush passé, le maître pizzaiolo nettoie sa cuisine à grandes eaux. "Avec 10 kg de pizza par personne et par an, conclut-il, les Français sont les deuxièmes consommateurs de pizzas dans le monde. C'est devenu le plat préféré de l'Hexagone." Thierry Graffagnino a incontestablement de beaux jours devant lui.

MYLÈNE SACKSICK

Pizzeria Graffagnino • 7 rue Guy Vennat • 95570 Moisselles • Tél. : 01 39 91 56 46 • www.federation-pizzaiolos-france.fr

FORMATION ET ÉVOLUTION D'UN PIZZAÏOLO

S'il n'existe pas de diplôme spécifique et reconnu pour exercer ce métier, le pizzaiolo est généralement titulaire d'un CAP cuisine ou d'un BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Des formations pratiques et de courte durée (non diplômantes) au métier de pizzaiolo sont éventuellement accessibles. C'est notamment le cas à l'école Treblec à Maure-de-Bretagne (35), à l'École française des pizzaiolos, à Paris (XVII^e) ou à Cap-d'Ail (06). Côté évolution de carrière, un pizzaiolo devient généralement chef d'équipe, puis chef de cuisine. Certains préfèrent ouvrir leur pizzeria. D'après l'enquête salaires 2010 de **L'Hôtellerie Restauration**, ce professionnel gagne autour de 1 930 € bruts par mois pour 39 heures par semaine, et perçoit des pourboires dans 63 % des cas.

Entretien croisé

La leçon de choses d'Alain Baraton, jardinier de Versailles

Jardinier en chef du parc de Versailles et du domaine du Trianon, Alain Baraton fait aussi partie du club de l'Apprentissage aux côtés de Michel Roth et Guy Savoy. C'est à l'Hôtel du Pas-de-Calais, où se trouve l'un des plus beaux murs végétaux de la capitale, qu'il s'est prêté à un entretien avec Didier Chenet, président du Synhorcat.

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Didier Chenet : Nous avons beaucoup de similitudes entre nos métiers. Je pense à la transmission et à l'apprentissage.

Alain Baraton : Votre métier de restaurateur n'existerait pas s'il n'y avait pas, en amont, des jardiniers. Cuisiner sans pouvoir mettre de légumes dans sa composition me paraît difficile... Je ne supporte pas l'idée qu'on ne puisse pas transmettre. Nous ne sommes jamais les propriétaires d'un savoir, nous n'en sommes que les dépositaires. J'ai une très grande vénération pour les chefs cuisiniers. On les sent capables de faire des merveilles. J'ai accepté, à la demande de la ministre [de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle, NDLR] **Nadine Morano**, de participer au club des apprentis. L'administration est toujours un peu longue à se déplacer et notre objectif est de l'encourager à mieux développer l'apprentissage. **Michel Roth** est le président adjoint du bureau, je suis secrétaire et j'ai pour adjoint **Guy Savoy**, autre Michel Ange de la gastronomie. **Patrick Sciard** est aussi des nôtres et nous partageons les mêmes valeurs. Je regrette qu'en France, le seul leitmotiv soit le baccalauréat. Tous les ans, on nous dit : il y a eu 82 ou 83 % de taux de réussite. Ce qui montre que cela ne sert plus à rien. Et puis, tous ces banquiers qui sont tous en train de mettre à mal le pays ont le bac. Comme quoi on peut avoir le bac et ne pas être très compétent... Quand on est mauvais à l'école, on dit au gamin : "Eh bien, tu seras jardinier, cuisinier..."

D. C. : Une grande majorité des jeunes vient dans nos écoles ou CFA par dépit et non par vocation. Ne nous cachons pas la face. Cela freine ceux qui sont très motivés et cela ne permet pas de tirer vers le haut.

A. B. : Ce n'est pas la seule absurdité. Quantité des politiques remettent en cause la TVA en restauration. Moi, je préférerais que la TVA à 19,6 % soit appliquée aux produits phytosanitaires qui devraient rapporter plus... Ce que je constate, c'est qu'on veut à nouveau taxer les métiers manuels, les secteurs qui sont source d'emploi et de plaisir. Il y a des métiers pour moi qui ne servent à rien ou qui sont des nuisances, je pense aux contractuels par exemple...

SI 'VICE ET VERSAILLES...' M'ÉTAIT CONTÉ

Alain Baraton aime aussi l'écriture. *Vice et Versailles* est sorti début octobre. Crimes, trahisons et autres empoisonnements au palais du Roi-Soleil vous attendent dans cet ouvrage qui retrace toutes les machinations qui habitaient la demeure de Louis XIV. Pas de chiens écrasés en costume d'époque, mais d'implacables tragédies et des meurtres sanglants qui ne laissent pas de trace. *Vice et Versailles* est paru aux éditions Grasset, 16 €, dans toutes les bonnes librairies.

“ Le restaurateur a la mission d'exciter nos papilles, mais il a le devoir de présenter les produits de la nature. ”

Alain Baraton



Didier Chenet et Alain Baraton devant le mur végétal de l'Hôtel du Pas-de-Calais, Paris (VI^e).

D. C. : En cuisine, il y a des tendances. On peut dire la même chose des jardins...

A. B. : Il y a eu quantité de styles depuis que les jardins existent. À l'origine, ils étaient extrêmement structurés avec des lignes droites, des symétries et le point d'eau

toujours au milieu. Puis le jardin devient italien, avec toujours beaucoup de règles mais dans un esprit moins religieux. On passe ensuite au français où c'est l'explosion des surfaces. À l'époque de Louis XV, on reproche aux jardins leur trop grande rigueur. Je vous cite ce commentaire : "Le jardin de Monsieur Le Nôtre est si triste que l'allée la plus fréquentée est celle qui mène à la sortie..." C'est un peu abusif, mais cela montre que le jardin du temps de Le Nôtre n'est pas un jardin de plaisir, mais un jardin de pouvoir. À partir de là, on va créer le jardin anglais, paysager. Là, on ne cherche pas à copier la nature, on l'idéalise. On montre la nature non pas telle qu'elle est mais telle qu'on voudrait qu'elle soit...

D. C. : Est-ce le cas actuellement ?

A. B. : Mettons de côté les pseudo-jardiniers qui mettent quatre carrés de pelouse et plein de cailloux. Les citadins ont besoin d'espaces verts et de naturel. La tendance, c'est de redonner au citadin de la nature et de donner à la nature la possibilité de prendre possession du lieu dans la biodiversité, déplacer un petit bout de nature au milieu de la ville... Le jardin est en train de se débarrasser aussi de tout ce qui est trop sophistiqué. Vous avez sans doute connu un tonton ou une tata qui avait une pelouse magnifique mais vous aviez l'interdiction d'y mettre le pied. Désormais, on veut courir sur les pelouses. Le jardin n'est plus un écrin, on veut pouvoir en profiter, et l'utiliser.

“ La restauration essaie de revenir au respect des saisons. C'est une notion que nos métiers partagent. ”

Didier Chenet

Tous ces espaces mutilés par des panneaux 'pelouse interdite' n'ont pas de sens. Un jardin doit permettre à des enfants de faire des roulades, à des amoureux de se cacher. Un jardin, c'est la vie.

D. C. : C'est un moment de partage, à l'image de la restauration.

A. B. : Je n'aime pas les faux jardins français ou japonais. Ma définition d'un joli jardin, c'est celui que l'on quitte à regret. Vous vous arrachez de ce lieu pour rentrer au bureau, chez vous... Or, vous auriez bien aimé en profiter encore un peu. Contrairement au restaurant. Une bonne table, vous la quittez satisfait, avec l'espoir d'y retourner.

D. C. : La restauration essaie de revenir au respect des saisons. C'est une notion que nos métiers partagent.

A. B. : Quand je vois des jardiniers du dimanche qui installent des structures plastiques qui dégradent le paysage pour récolter des tomates un mois plus tôt, je n'ai toujours pas compris l'intérêt. Quand je vois des restaurateurs qui me servent des produits hors saison, je trouve ça surprenant : je me méfie de la provenance, du goût et cela me dissuade même de revenir. Le restaurateur a la mission d'exciter nos papilles, mais il a le devoir de présenter les produits de la nature. Mais pas n'importe comment. Quand on voit du topinambour au prix du caviar, il y a de quoi être surpris.

D. C. : Vous n'aimez pas un hôtel sans verdure, n'est-ce pas ?

A. B. : Le décor sert à flatter votre regard. Quand je voyage et qu'il m'arrive d'être seul dans un hôtel, que j'ai entre les mains un journal que je n'ai même pas choisi, j'aime pouvoir parler à un ficus. Je me

sens moins seul. Nous regardons toujours une plante verte... Et puis lorsqu'il y a un jardin, un coin de verdure ou une plante, cela rappelle que l'hôtelier a un petit d'humanité en lui.

Taxe de 2 % dans l'hôtellerie 'de luxe'

Hôtelier aux Baux-de-Provence et membre du bureau de l'Umih 13, Emmanuel Achard s'insurge contre la taxe de 2 % sur les nuitées supérieures à 200 €. Verbatim.

PROPOS RECUEILLIS PAR DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

Emmanuel Achard : "Le pacte de confiance est rompu"

En faisant voter une surtaxe de 2 % pour les nuitées supérieures à 200 €, le Gouvernement fait une volte-face rapide et absurde, sans aucune concertation avec la profession, affichant ainsi clairement son mépris pour les professionnels de l'hôtellerie et du tourisme.

Cette taxe constitue une charge nouvelle pour le secteur de l'hôtellerie. Toute l'hypocrisie est là. Désormais, c'est donc bien deux taxes (surtaxe de 2 % et taxe de séjour), en plus du prix de la chambre, dont les touristes étrangers devront s'acquitter. En cette période difficile, l'hôtelier, n'avait pas besoin de cela. Il doit se battre continuellement pour conserver ses marges du fait notamment des distributeurs sur internet ! Chacun sait que vendre ses chambres au tarif affiché relève de l'exploit tant les commissions, les négociations, les remises et promotions sont devenues monnaie courante. Les clients gèrent avec rigueur leur budget. Il serait illusoire de croire que cette taxe pourra être purement et simplement appliquée. Ils vont la discuter. Résultat, le plus souvent, l'hôtelier devra l'offrir pour pouvoir appliquer son prix de chambre. Tout cela laisse augurer une belle pagaille tarifaire ! Cette taxe risque de devenir une charge pour les hôteliers, charge pour laquelle il faudra trouver de nouvelles économies nécessairement contre-productives en termes d'emploi et d'investissement. En matière d'industrie touristique, la France est une destination malmenée par rapport à des destinations étrangères où le coût moindre de la main d'œuvre permet des tarifs plus attractifs. Quelle belle mission d'ambassadeurs vont avoir les hôteliers en expliquant aux tours-opérateurs, agences de voyages et clients étrangers que la France se dote

d'une nouvelle taxe pour renflouer les caisses de l'État ! Encore une fois, l'hôtelier qui espère pouvoir augmenter, même très légèrement, ses tarifs pour suivre l'inflation va devoir s'en abstenir pour 'faire passer la pilule'. C'est donc son chiffre d'affaires et sa trésorerie qui seront directement pénalisés.

Le pacte de confiance qui avait été conclu entre les professionnels, les syndicats et le Gouvernement vient de voler en éclats !

Les prochaines négociations avec les syndicats salariés ou le Gouvernement vont être plus difficiles. Ce ne sont pas les palaces ou hôtels très haut de gamme qui vont se trouver les plus pénalisés mais surtout la petite hôtellerie indépendante de charme. Le vrai luxe ne commence pas à 200 € ! Dans cette affaire, il faut que le Gouvernement n'oublie pas de taxer les chambres d'hôte et les résidences hôtelières ou de vacances dont le tarif journalier dépasse souvent les 200 € et qui créent déjà une concurrence déloyale, les mêmes charges et contraintes ne s'appliquant pas à tout le monde.

Il est déplorable que cette mesure ait été prise dans la précipitation sans concertation avec les professionnels. L'hôtellerie est créatrice d'emploi et nécessite continuellement de lourds investissements pour rester compétitive et répondre aux normes exigées toujours plus contraignantes. Les touristes, constituent une denrée volatile. Ils sont délocalisables, à l'inverse de nos entreprises et de nos emplois. Alors, soyons sérieux, n'acceptons pas cette taxe et demandons à nos politiques d'être plus réalistes. Pourquoi en effet, s'attaquer à l'hôtellerie française qui fait

Pour Emmanuel Achard, membre du bureau de l'Umih 13 : "Il est déplorable que cette mesure ait été prise dans la précipitation sans concertation avec les professionnels."



tourner l'économie, crée de l'emploi et améliore les acquis sociaux depuis 2009 pour ses salariés ? Dans un contexte économique difficile, il est indispensable que la règle du jeu ne change pas de façon brutale. Est-ce comme cela que l'on récompense les efforts d'une hôtellerie toujours à la recherche de compétitivité et à qui, tant les pouvoirs publics que les clients, demandent déjà toujours plus ?

Les échéances électorales sont proches. Les professionnels du tourisme (et certains salariés du secteur) qui seront pénalisés par les effets de ce coup de poignard dans le dos s'en rappelleront."

Un site pour chaque département L'Umih Alsace investit le web



Roger Sengel était ému à la tribune en annonçant la fin de la 'Gazette hôtelière', magazine plus que centenaire.

Au mois de juillet, la *Gazette hôtelière*, créée en 1903, est parue pour la dernière fois. Depuis des années, le magazine est déficitaire du fait de la perte d'annonceurs et d'abonnés. Alors, le président de la section bas-rhinoise (bailleur de fonds du mensuel) et alsacienne de l'Umih, Roger Sengel, a tranché : elle

sera remplacée prochainement par un site internet. Actualités des adhérents, de la législation, de la vie du syndicat, tout sera consultable, avec des alertes destinées aux adhérents. Le Bas-Rhin et le Haut-Rhin auront chacun leur site, ainsi qu'un autre commun pour toute l'Alsace. Jean-Jacques Better,

président de l'Umih 68, était présent pour cette annonce.

LE CONSEIL D'ALSACE S'INVITE

Année électorale oblige, les dossiers nationaux (TVA, SPRE) et régionaux se sont aussi invités (le Conseil d'Alsace - qui remplacerait les deux départements et la région, encore en discussion - et le tourisme). La réunion des deux agences départementales et du comité régional du tourisme a été évoquée, ainsi que des opérations ponctuelles en projet. La plus avancée, Pâques en Alsace, se veut le pendant printanier du très réussi Noël, qui attire des millions de visiteurs. Quant à Strasbourg, l'opération 'Strasbourg mon amour', autour du 14 février, ravit la profession, mais elle est encore à l'état embryonnaire.

FLORA-LYSE MBELLA

À l'occasion de la Foire européenne de Strasbourg, l'Umih 67 a réuni ses adhérents. Au menu, beaucoup d'annonces, dont celle de la création d'un site internet d'information destiné au grand public et aux professionnels.

VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE
Une technique exclusive !

Boîte fouet dotée d'une construction interne entièrement métallique

Couteau et pied démontables, une exclusivité robot-coupe

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

“Amener des solutions clients”

Le torréfacteur continue de livrer en direct ses clients, qu'ils soient à Paris, Bordeaux ou Lyon... La proximité est, pour cette société familiale, au cœur du succès.

Cafés Richard : national mais toujours aussi proche

Il y a vingt ans, **Anne Richard-Bellanger** faisait ses premiers pas dans la société familiale. La Maison Richard était alors essentiellement francilienne. En 2011, Cafés Richard est national avec 11 agences déployées sur tout le territoire et 120 camions sur les routes. Rachat de torréfacteurs locaux ou création pure comme à Bordeaux, le torréfacteur s'est donné les moyens de ses ambitions tout en continuant de livrer en direct. *“C'est notre choix, notre savoir-faire. Cela nous permet de rester en contact direct avec nos clients et de mieux comprendre leurs besoins. Cette politique nous permet d'amener des 'solutions clients' et pas seulement le kilo de café/grains”,* explique-t-elle. Il y a aussi l'accompagnement matériel, bien sûr. *“Avoir la machine à café adaptée à son activité et à son établissement est essentiel. Or, il existe une multitude de machines, de la traditionnelle à la tout automatique. Nous apportons notre expertise au professionnel. Nous cherchons avec lui ce qui lui convient le mieux.”* Au quotidien, les livreurs jouent un rôle complémentaire. *“Ils sont sensibilisés à la qualité, ils jettent un coup d'œil quand il y a un souci, ils nous remontent l'information. C'est un travail d'ensemble et de proximité.”*

Durant les deux dernières décennies, la demande 'marketing' s'est accrue. La vaisselle, comme les produits annexes, font partie intégrante de l'offre café.

“Nous avons été les premiers à proposer un petit carré de chocolat. C'était avec Valrhona.” Cafés Richard multiplie depuis les idées gourmandes, de l'amande au spéculoos. Dernière proposition en date : le grain de café enrobé de chocolat. Anne Richard-Bellanger a toujours cru également dans le fameux 'café gourmand'.



“Nous apportons notre expertise au professionnel”, estime **Anne Richard-Bellanger**.

Je crois pourtant dans ces produits et c'est un moyen de se démarquer”, estime Anne Richard-Bellanger qui rappelle aussi la difficulté, pour des pays producteurs, à obtenir la certification bio. *“Je pense à l'Éthiopie, ils font de très belles choses mais ils ne sont pas organisés pour...”*

Les cocktails à base de café font partie des solutions revendiquées par le torréfacteur. Sur son site de formation - l'Académie du café et l'Université -, de nombreuses recettes sont étudiées et suggérées. *“Devenir un vrai barista est une valeur ajoutée incontestable. Si certaines choses paraissent trop compliquées, il y a de nombreuses astuces pour se différencier. Le painting [voir ci-dessous, NDLR] n'est pas très difficile. Certaines figures ne demandent pas plus de vingt secondes de préparation.”*

Pourquoi s'en priver ?

SYLVIE SOUBES

www.richard.fr

Les mini-rochers, une nouveauté des Cafés Richard.



Là encore, une nouveauté saisonnière à découvrir actuellement : le mini-rocher, présenté dans une collerette blanche. Cinq recettes panachées sont déclinées, dont le praliné-amande, le praliné-chocolat noir et le chocolat blanc-moka... Pour les fêtes de fin d'année, Cafés Richard prévoit une nouvelle collection de truffes fantaisies.

SE DIFFÉRENCIER

Le torréfacteur mise également dans le commerce équitable avec l'acquisition de Lobodis. Et dans le bio. *“Ce n'est pas encore très répandu. Ce sont principalement les groupes ou les collectivités qui sont sur ce créneau, parce qu'ils doivent répondre à un cahier des charges.”*

L'ART DU PAINTING EN 20 SECONDES CHRONO

Voici comment réaliser une orchidée sur un cappuccino en 6 étapes.

Commencer par verser doucement la mousse de lait puis accélérer vers la fin pour faire apparaître un cercle blanc au centre.



ÉTAPE 1

Dessiner un premier cercle avec de la sauce chocolat sur le contour du cercle blanc.



ÉTAPE 2

Dessiner un deuxième cercle plus grand entre le premier et le rebord de la tasse.



ÉTAPE 3

Avec un pic en bois, tirer du centre vers l'extérieur 4 traits (haut, bas, gauche et droite) en faisant attention d'essuyer l'ustensile entre chaque trait.



ÉTAPE 4

Pour finir, tirer 4 traits de l'extérieur vers le centre entre les premiers traits.



ÉTAPE 5

L'orchidée est terminée.



ÉTAPE 6

Chef barman au restaurant Daniel à New York

Xavier Herit, une créativité sans limite

Les cocktails ne sont plus réservés aux bars branchés. Les restaurants gastronomiques s'intéressent de plus en plus à la mixologie (l'art du cocktail) pour satisfaire une clientèle jeune et exigeante. À Manhattan, le restaurant Daniel (3 étoiles *Michelin*) s'est doté d'une carte de cocktails élaborés signée **Xavier Herit**, un ancien du bar du Plaza Athénée à Paris. Les recettes sont rassemblées dans le nouveau livre *Cocktails and Amuse Bouches for Her and for Him* (Éditions Assouline, 50 \$, environ 38 €). "Nous nous concentrons sur la richesse des ingrédients. Le fait d'être à proximité de la brigade en cuisine permet une créativité

sans limite", explique Xavier Herit.

DE L'ESSONNE À MANHATTAN

L'histoire commence dans une petite ville de l'Essonne. Le jeune Xavier travaille dans un Novotel, passe du room-service aux banquets. À 20 ans, il part à Londres, le nez au vent. Il ne parle pas un mot d'anglais. Qu'importe ! "Londres, c'est l'aventure à trois heures de train de Paris", s'amuse-t-il. Il trouve un job dans un hôtel Hilton, au room-service, puis au bar qui devient vite "[s]on élément naturel."

De retour à Paris, il travaille au Korova, le bar de l'animateur



Xavier Herit et Daniel Boulud.

télé **Jean-Luc Delarue**. Tout près de là, le bar du Plaza Athénée vient d'ouvrir. Il

Cet ancien du Plaza Athénée publie un livre de cocktails avec son mentor le chef étoilé Daniel Boulud.

se présente au culot et ça marche ! Au côté du chef barman **Thierry Hernandez** (lire interview ci-dessous), il apprend la créativité. "Il nous lançait des défis : 'les gars, inventez un cocktail !'" Le grain de folie du chef barman et de son équipe déride la capitale : professionnels de la mode, clients de l'hôtels et locaux s'y précipitent. Mais Xavier veut repartir. Il entend qu'**Alain Ducasse** ouvre Mix à New York. Thierry Hernandez le recommande et Alain Ducasse lui demande de faire l'ouverture. "En deux secondes, c'était fait", se souvient-il. À la fermeture de Mix New York, Xavier Herit rejoint le DineX

Group, l'empire de Daniel Boulud. En 2008, Daniel est refait à neuf et dans le nouveau lounge, Xavier donne libre cours à sa créativité, aussi bien pour la carte de cocktails que pour la musique. S'il considère son travail comme un art, Xavier ne se qualifie pas comme mixologiste : "Tout le monde se donne le titre de mixologiste maintenant. C'est surtout la preuve que la culture du cocktail est de plus en plus médiatisée. Il ne se passe pas un jour sans qu'un journal y consacre un article." **LAURE GUILBAULT**

Daniel • 60 East, 65th Street • NY 10065
New York, États-Unis • Tél. : +1212 288 00 33
www.danielnyc.com

Thierry Hernandez, directeur du bar du Plaza Athénée

"Nous voulons proposer de nouveaux modes de consommation"

Rencontre avec cet auteur de cocktails audacieux, tant sous forme liquide que solide.

PROPOS RECUEILLIS PAR A. J. A.

L'Hôtellerie Restauration : Vous êtes actuellement directeur du bar du Plaza Athénée à Paris. Pouvez-vous détailler votre parcours professionnel ?

Thierry Hernandez : J'ai commencé en autodidacte du bar, à l'hôtel George V à Paris, puis je suis parti en Écosse à l'hôtel Gleneagles pendant un an, et, le 31 décembre 1985, je suis devenu commis de bar à l'hôtel Plaza Athénée. Depuis, j'ai gravi les échelons un par un.



Les cocktails esquimaux de **Thierry Hernandez**.

Quelles sont, selon vous, les qualités d'un bon barman ?

Comme dans tous les métiers de service dans le secteur du luxe, la disponibilité, la créativité, la recherche de l'excellence, la rigueur et surtout un sens aigu du relationnel.

Combien de cocktails sont proposés à la carte du Plaza ? Quels sont les plus demandés ?

Nous disposons de plus de 300 alcools différents, uniquement ce que l'on appelle des 'super premium' car la qualité est essentielle dans notre établissement. Nous avons une quarantaine de cocktails à la carte, que nous renouvelons régulièrement. Le whisky, la vodka et le champagne sont les boissons les plus demandées.

Le Plaza Athénée propose des cocktails originaux sous forme de bonbons par exemple. Disposez-vous d'un laboratoire de recherche ?

Au bar du Plaza, nous avons voulu

démontrer, depuis maintenant dix ans, que le monde du cocktail pouvait se différencier, innover, autant que le monde de la cuisine, c'est pourquoi nous avons développé des cocktails solides, sous forme d'esquimaux, de sushis, etc. Évidemment, cela ne remplace pas le cocktail dans sa texture classique, c'est-à-dire liquide, mais le principe est que nous voulons proposer de nouveaux modes de consommation.

Quelle est, selon vous, la 'structure' idéale d'un cocktail ?

On ne parle pas forcément de structure, mais d'une pyramide des saveurs. Un bon cocktail est celui qui a une bonne 'balance', c'est-à-dire du corps (l'alcool de base), un parfum (la liqueur) et un liant (jus de fruits, etc.).

Quel conseil donneriez vous à un jeune qui souhaite devenir barman ?

La motivation reste essentielle, il faut avoir envie de faire plaisir, de servir. C'est un métier qui demande beaucoup, il faut donc

être prêt à y consacrer du temps.

Quel est votre cocktail préféré ?
Le prochain que je vais créer !



Retrouvez la recette du Black Mojito avec le mot-clé **RTR716596** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Créez et traduisez vos cartes & menus
en quelques minutes avec

Menu DESIGNER
logiciel de création de cartes & menus

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

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

250€ HT
soit 299€ TTC

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

Logiciel pour Windows XP & Windows VISTA

MdB multimédia
Parc technologique d'Argile
118 avenue de la Quiera
06170 Mouans-Sartoux

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

MdB multimédia
Les allées François Truffaut
17 rue Denise Grey
93850 Saint Maurice l'Éclair

Grâce à une météo favorable

Pour le Conseil interprofessionnel des vins de Provence, le premier bilan des vendanges est positif.

Un millésime très prometteur en Provence

Hiver pluvieux, printemps chaud et sec, orages périodiques pendant l'été résument la météo de cette année en Provence. Aucun dégât dû au gel ni à la grêle n'est à déplorer. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions et de façon précoce. Plus récemment, après un mois de juillet frais et arrosé, le mois d'août a été plutôt chaud et sec en deuxième quinzaine. Début septembre, des orages localisés ont en général apporté l'eau nécessaire aux vignes ayant subi une légère pression hydrique courant août. Le rafraîchissement a entraîné une perte partielle de l'avance végétative, gagnée au printemps, pour revenir plus proches des normales. Ce régime orageux a impliqué des disparités locales caractéristiques de la Provence. Le mistral, régulièrement présent, a encore contribué à la typicité climatique, notamment en aérant les vignes après les pluies. La qualité de la vendange, récoltée ou en cours, est excellente.

ROUGES DE TRÈS GRANDE QUALITÉ

Le bord de mer a quasiment fini les vendanges et les zones les plus tardives sont en général bien avancées. Globalement environ les trois quarts des raisins sont



La tendance semble être globalement à la stabilité des volumes récoltés, par rapport à 2011.

rentrés à fin septembre, soit légèrement en avance par rapport aux autres années. Les températures fraîches pendant les vendanges, souvent réalisées la nuit, permettent de conserver en cave le meilleur des arômes des cépages locaux. Couleurs, taux d'alcool et

arômes typiques semblent au rendez-vous, et le savoir-faire des vignerons contribuera à la qualité des rosés de Provence. Ces caractéristiques sont en corrélation avec des rendements en jus souvent inférieurs à la récolte 2010, notamment dans l'arrière-pays. Si les rosés vont encore dominer la production, l'année est également favorable à des rouges de très grande qualité qui pourraient remonter le niveau des stocks plutôt bas pour cette couleur en Provence.

Il est encore difficile de faire un bilan précis à l'échelle de la région, tout n'étant pas récolté à la date d'aujourd'hui. La tendance semble être globalement à la stabilité des volumes par rapport à l'année dernière, avec peut être, une légère augmentation (de +1 à +5%), variable suivant les zones, et généralement plus favorable aux AOC qu'aux IGP dans le Var, et le contraire dans les Bouches-du-Rhône. Cette légère progression du volume récolté, observée depuis quatre années consécutives, est réalisée dans un contexte économique favorable. En effet, les stocks sont faibles et on a observé encore une progression de la commercialisation et de la valorisation des rosés de Provence pendant la saison 2011, encore en cours.

En bref

PARTICIPEZ À LA MEILLEURE ANECDOTE DU SOMMELIER

L'idée de ce concours revient à la Fédération française des syndicats du liège. Jusqu'au 20 octobre, tous les sommeliers professionnels peuvent poster sur le site

www.pousse-le-bouchon.fr leurs anecdotes les plus 'tire-bouchonnesques' ! Les meilleures d'entre elles seront mises en scène et interprétées par la comé-

dienne **Christelle Cholet**. Les internautes éliront les cinq meilleures anecdotes et le grand gagnant sera désigné par un jury de professionnels composé

notamment de **Philippe Faure-Brac**, Meilleur sommelier du monde. Dans un esprit résolument convivial et détendu, le site propose un accès personnalisé avec

création d'un profil, visualisation des anecdotes, des votes, etc. De nombreux cadeaux à la clé.

www.pousse-le-bouchon.fr

À trois mois de l'échéance européenne

260 cahiers des charges consolidés ont été transmis au ministère de l'Agriculture.

Le comité national des AOC viticoles rend ses conclusions

La Commission permanente et le Comité national des appellations d'origine relatives aux vins, aux eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'INAO se sont réunis les 28 et 29 septembre 2011, à trois mois de l'échéance communautaire qui fixe au 31 décembre 2011 la date butoir pour l'envoi des cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées (AOC) viticoles à la Commission européenne. Plus de 260 cahiers des charges consolidés - et complétés d'un paragraphe sur le lien à l'origine - ont été transmis au ministère de l'Agriculture. Sur ces 260 cahiers des charges, 60 ont eu leurs décrets d'homologation publiés au *Journal officiel* ainsi que leurs cahiers des charges publiés au *Bulletin officiel* du ministère de l'Agriculture. On dénombre 357 AOC pour une superficie de 452 311 hectares et un volume de 21 540 083 hectolitres en 2010 (source : *Direction générale des douanes et droits indirects*).

ACCESSION D'AOVDQS EN AOC

L'appellation d'origine vin de qualité supérieure (AOVDQS) Coteaux d'Ancenis a été reconnue AOC. Sur les 17 AOVDQS qui existaient, 15 ont demandé leur accession

en AOC, dont Châteaumeillant, qui a d'ores et déjà vu son décret d'homologation en AOC publié au *Journal officiel*. L'AOVDQS Lavilledieu a formulé une demande de reconnaissance en IGP (indication géographique protégée) et l'AVODQS Thouarsais a souhaité être intégrée à l'AOC anjou. La catégorie des AOVDQS disparaîtra au 31 décembre 2011.

AOV SAVENNIÈRES ROCHE AUX MOINES ET SAVENNIÈRES COULÉE DE SERRANT

Le Comité national a approuvé la reconnaissance en AOC de savennières roche aux moines et de savennières coulée de serrant. Auparavant, roche aux moines et coulée de serrant étaient des dénominations géographiques complémentaires de l'AOC savennières.

AOV QUARTS DE CHAUME ET CÔTEAUX DU LAYON CHAUME

Le Comité national a émis un avis favorable à la reconnaissance de l'AOC quarts de chaume complété de la mention 'grand cru' et à la reconnaissance de l'AOC coteaux du layon premier cru complété de la dénomination géographique complémentaire 'chaume'.

AOV BOURGOGNE ET AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ

Le Comité national a approuvé l'aire géographique révisée de l'AOC bourgogne et de l'AOC bourgogne aligoté. Ont été retenues :

- 6 communes de l'AOC beaujolais dans l'aire géographique de l'AOC bourgogne aligoté ;
- 25 communes de l'AOC beaujolais dans l'aire géographique de l'AOC bourgogne pour les vins rouges et rosés. Six d'entre elles font également partie de l'aire de l'AOC mâcon. Les 19 autres communes correspondent à l'aire des 10 crus du beaujolais, qui pourront prétendre à la production de l'AOC bourgogne gamay ;
- 42 communes de l'AOC beaujolais dans l'aire de l'AOC bourgogne pour les vins blancs.

AOV GAILLAC

Le Comité national a approuvé l'adjonction de la mention traditionnelle 'vendanges tardives' à l'AOC gaillac, dans le cadre d'une reconnaissance d'un produit historique élaboré jusqu'à ce jour au sein du gaillac doux. Cette mention était jusqu'alors

uniquement réservée à l'AOC alsace, l'AOC alsace grand cru suivie d'une dénomination géographique complémentaire ainsi que l'AOC jurançon.

AOV TOURAINE

Le Comité national a approuvé l'adjonction à l'AOC touraine des dénominations géographiques complémentaires chenonceaux et oisly. L'AOC touraine pourra être suivie de la dénomination chenonceaux pour les vins tranquilles blancs issus du cépage sauvignon blanc et les vins rouges issus d'un assemblage à base des cépages cot et cabernet franc. L'AOC touraine pourra être complétée de la dénomination Oisly pour les vins tranquilles blancs issus du cépage sauvignon blanc.

VENDANGES 2011

Le Comité national a pris connaissance des demandes formulées par les Organismes de défense et de gestion (ODG) concernant les rendements et conditions de production dans le cadre de la présente vendange. Le Comité national fixera définitivement les rendements lors de sa prochaine séance en novembre prochain.

Efficacité, précision du geste, sourire

La jeune candidate Déborah Teinturier a représenté le savoir-faire tricolore lors de la compétition internationale des Olympiades des métiers dans la capitale britannique. Arrivée cinquième, elle repart néanmoins avec deux médailles.

Les arts de la table ont bien tourné à Londres



"J'ai énormément progressé dans ce concours", estime Déborah Teinturier, candidate française en service en salle.

Déborah Teinturier, 21 ans, a représenté le service en salle lors des 41^{es} Olympiades des métiers à Londres. Un art à la française qu'elle a défendu pendant trente-trois heures de compétition, face à 24 candidats venus de tous les horizons. Déterminée, elle a fait preuve d'une grande rigueur pour mener à bien les différents ateliers imposés, et les épreuves 'surprises'. Au menu du premier jour : la découpe d'un saumon fumé, le décantage d'un vieux vin, la réalisation de 3 cocktails tirés au sort (au shaker, au verre à mélange et sans alcool), le pliage de 8 serviettes différentes et le nappage d'un buffet,



La candidate allemande pèle une orange à vif.

la découpe de fruits, le flambage d'un steak au poivre. Le deuxième jour, il fallait s'atteler à la mise en place chronométrée d'une table de 4 personnes (1 heure), puis se tenir prêt pour un service 'gastronomique' (réalisation de 2 steaks tartares, service du champagne et de la soupe au guéridon, découpage d'un carré d'agneau, flambage de crêpes suzette), puis à la reconnaissance de 10 liqueurs. Le troisième jour, étaient prévus : la mise en place d'une table de 8 personnes façon 'banquet', puis un service du midi adapté (servir le plat à l'anglaise, découper un cheesecake au guéridon). Il fallait ensuite se glisser dans la peau d'un barman (en réalisant 3 cocktails) puis d'un sommelier (service des vins). Au dernier jour, il s'agissait de réaliser des boissons chaudes (expresso et cappuccino) ; enfin, place au service 'bistrot'. "Nous avons trois ambiances de service différentes entre le gastro, le bistrot et le banquet, remarque Déborah Teinturier. Il faut savoir s'adapter à chaque situation. J'ai l'impression de jouer un rôle : ma tenue, mon maquillage, ma coiffure, et ma

prestance étaient adaptés et travaillés minutieusement."

ARTS DE LA TABLE DE TOUS PAYS, UNISSEZ-VOUS !

Efficacité, précision du geste, sourire : tout est scrupuleusement observé pour départager les concurrents, sans oublier, bien sûr, la technicité. Très vite, surgissent quelques disparités par rapport aux standards de service français et dans la manière de procéder des candidats, venus des quatre coins du monde : tantôt c'est la cuillère à soupe qui se place à gauche pour les spaghettis, tantôt il n'y a qu'une seule taille d'assiettes, parfois, le serveur déplie la serviette du client sur ses genoux à son arrivée à table... Alors, sur quels critères juger uniformément les candidats ? "À la fin d'une journée, les experts se réunissent et le mode d'évaluation des candidats se fait en deux phases d'une part, les

critères de performance et d'exigence sont notés de façon objective. D'autre part, la notation sur l'harmonie du candidat est subjective : chaque expert donne une note de 1 à 10", précise Dominique Waille, experte service en salle.

Les résultats tombent : si elle n'accède pas au podium, la jeune candidate française finit cinquième sur 24, derrière la Suisse (or), l'Australie (argent) et la Finlande (bronze). Une cinquième place à laquelle, dans l'histoire des Olympiades des métiers, catégorie service en salle, aucun candidat n'était jamais parvenu. Preuve de son investissement, elle a reçu



La candidate chinoise se préparant pour élaborer ses cocktails au guéridon.

la médaille de la nation, 'coup de cœur' de la délégation française à celle qu'elle juge être la plus méritante des jeunes de l'équipe de France. Déborah a aussi décroché la médaille d'excellence pour avoir obtenu plus de 500 points sur 600 au concours. "J'ai énormément progressé dans ce concours. Mon premier objectif - être dans les cinq premiers - est atteint. Mais on espère toujours mieux... Je dois aussi ce travail au lycée Jean Drouant, à Henri Di Nola, Dominique Waille et Denis Courtiade, qui m'ont aidée à me surpasser", lance-t-elle. La suite ? Poursuivre en licence professionnelle au lycée Albert de Mun, et en apprentissage au Plaza Athénée à Paris (VIII^e).

Une vue d'ensemble sur les épreuves de service en salle avec les 24 candidats étrangers.

HÉLÈNE BINET



Le bon **RÉFLEXE** pour trouver vos **FOURNISSEURS** **kifaikoi.com**

MATÉRIELS & équipements **Produits alimentaires & BOISSONS** **SERVICES**

5, rue Antoine Bourdelle • 75015 Paris • Tél. 01 40 48 63 12 • kifaikoi@kifaikoi.com



FAIRE CONNAÎTRE SON RESTAURANT SUR RESTAURANTDOR.FR

Restaurantdor.fr est un site d'annuaire sur lequel tous les restaurateurs peuvent inscrire leur restaurant en France. Pour cela, il suffit de se rendre sur le site et de déposer son annonce. Cet annuaire des restaurants est un moyen de mettre en évidence son établissement par l'affichage du menu, des horaires d'ouverture ainsi que des photos. L'inscription ne coûte que 29 € par mois. Cet annuaire est extrêmement bien référencé : si l'on tape sur Google 'restaurants Paris', 'restaurants Lyon', 'restaurants Marseille', www.restaurantdor.fr se trouve dans les 3 premières positions.



FRANCE PIZZA TOUR, LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LA PIZZA

Pour la troisième saison, les candidats ont la possibilité de s'affronter afin de décrocher le précieux sésame : la place pour la grande finale à Paris durant le salon Parizza, le 16 février 2012 à Paris, porte de Versailles. Cinq étapes qualificatives lors desquelles les dix premiers pizzaiolos de chaque étape seront sélectionnés, ont déjà été programmées. Le vainqueur sera déclaré champion de France de la pizza par étapes. Un jury composé d'anciens champions de France et de chefs étoilés notera selon un barème bien défini. La catégorie 'qualité classique' sera jugée sur trois critères : goût, cuisson, préparation devant le four (aisance, timing, hygiène, tenue, étalage). À noter que les pizzaiolos participant à l'épreuve classique devront présenter une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29 cm.

www.parizza.com



QUADRIGA LANCE SON OFFRE VIDÉO À LA DEMANDE EN 3D

Quadriga va lancer une offre vidéo à la demande en 3D spécifiquement conçue pour le secteur hôtelier, disponible grâce à son outil de communication et de divertissement, Sensiq. En partenariat avec le fabricant de téléviseurs Samsung, Quadriga diffusera la 3D dans les chambres grâce à une sélection de contenus à la demande. Un partenariat avec LG suivra très prochainement. Quadriga, avec sa connaissance du secteur hôtelier et ses partenariats développés avec les fabricants de téléviseurs, est capable de proposer une solution efficace et adaptée au marché de l'hôtellerie.

www.quadriga.com



NOUVEAU CATALOGUE CHEZ CHOMETTE DIRECT

Chomette Direct propose un nouveau catalogue pour mettre en scène une sélection pointue de l'offre présente sur son site www.chomettedirect.com. Édité dans un format innovant, ce catalogue de plus de 300 pages présente les tendances du moment : matières, couleurs, concepts... Plus de 40 espaces du catalogue présentent un large choix pour répondre à l'ensemble des besoins des professionnels : plus de 4 000 références, du 1^{er} prix aux plus grandes marques, réparties dans 7 univers (la vaisselle, la verrerie et les couverts, salle-bar et hôtel, au buffet, à emporter, en cuisine, pour l'entretien). On y trouve les dernières nouveautés, avec un focus tout particulier sur la marque propre de Chomette Direct, Pro.mundi, qui permet de bénéficier du meilleur rapport qualité-prix, quel que soit le besoin. Ce catalogue est également téléchargeable sur www.chomettedirect.com



CUBE DIGITAL MEDIA, UNE SOLUTION DIGITALE POUR L'INFORMATION ET L'ORIENTATION CLIENT

Le logiciel de communication eHotel permet de gérer et d'afficher les tarifs des chambres, prestations ou taux de change à la réception. Il oriente également les clients vers leurs salles de réunion grâce à des totems ou des écrans relais, pilotés via un planning couplé à un système de fléchage automatisé. Simple d'utilisation, la suite eHotel nécessite moins de papier, et permet une intervention en temps réel ou

en différé sur l'affichage. En quelques clics, on peut diffuser une information ou une promotion. L'affichage peut être personnalisé aux couleurs du client.

Tél. : 03 83 35 36 11

www.cube-digitalmedia.com

Site dédié aux solutions hôtelières : <http://hotels-centres-congres.cube-display.fr>



3 NOUVEAUX PRODUITS NESTLÉ® POUR VARIER L'OFFRE DESSERT

Nestlé® s'efforce de proposer des desserts toujours plus variés et originaux. Pour un client de restaurant, la première et la dernière impression sont les plus importantes. Ainsi, le dessert se doit d'être particulièrement soigné. Il faut donc joindre imagination, créativité et savoir-faire. Nestlé professional propose 2 nouvelles mousses pour varier les saveurs : la Mousse coco (avec de la noix de coco râpée) et la Mousse saveur citron (légèrement acidulée aux zestes de citron). Ainsi que le gâteau aux amandes, proposé avec différentes personnalisations (vanille, pâte de pistache, fruits confits). Une recette très riche en amandes (23 %) qui peut se servir en gâteau à partager, en portion individuelle façon financier ou en muffins.

www.nestleprofessional.com



LE SETT, DU 2 AU 4 NOVEMBRE À MONTPELLIER

La 33^e édition du Sett (Salon des équipements et techniques du tourisme) aura lieu du 2 au 4 novembre 2011 au parc des expositions de Montpellier (34). Plateforme d'échanges et d'affaires, le Sett est devenu le point de rencontre incontournable des professionnels de l'hôtellerie de plein air. L'édition 2010 a flirté avec les 10 000 visiteurs (+ 21 % par rapport à l'édition précédente), sur 30 000 m² et 8 halls sectorisés. Cet engouement a été la conséquence des nombreuses nouveautés et innovations (plus de 150) présentées par près de 400 exposants.

www.salonsett.com



1001 MENUS CRÉE DES SITES MOBILES POUR RESTAURANTS

Mobimenu, de la société 1001 Menus, est un service réservé aux restaurateurs qui leur permet de créer un site mobile personnalisé en quelques minutes, sans aucune connaissance technique. De nombreuses fonctionnalités sont proposées : le choix des couleurs, l'insertion du menu du restaurant, un moteur de réservation... Aujourd'hui, très peu de sites internet de restaurants sont optimisés pour la consultation sur mobile. Or, selon une étude Médiamétrie de juin 2011, le nombre d'utilisateurs de smartphones en France a atteint les 17 millions, et un des usages fréquents de leurs utilisateurs consiste à rechercher des adresses et informations sur des restaurants. Par ailleurs, une étude Morgan Stanley révèle que, d'ici à 2013, il y aura davantage de pages internet consultées depuis des smartphones que depuis des ordinateurs.

Tél. : 06 61 83 21 17

xzeitoun@1001menus.com

www.mobimenu.fr



LE CARPACCIO JEAN ROUTHIAU

Jean Routhiau a eu l'idée de créer du carpaccio en portion assiette surgelée (70 g, soit 7 tranches de bœuf), qu'il suffit d'accommoder en quelques minutes, sans décongélation. Grâce à sa fabrication brevetée, les assiettes de Carpaccio Jean Routhiau permettent de proposer une entrée ou un plat du jour, quelle que soit la saison, en toute sérénité. Le Carpaccio est proposé avec une marinade discrète, à base d'huile de tournesol et d'olive, et de jus de citron. Cette marinade permet d'assurer une bonne conservation et un décollement facile des feuilles de papier sur lesquelles la viande est posée.

www.jean-routhiau.fr

La page du chef

De chef à chef

ENVOYEZ-NOUS VOS RECETTES

Celles-ci seront publiées dans le Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' et les recettes coup de cœur de **L'Hôtellerie Restauration** seront publiées dans le journal. Vous pouvez faire parvenir

vos recettes ainsi que vos vidéos à :
L'Hôtellerie Restauration - Recettes de chef à chef -
5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris cedex 15
Tél. : 01 45 48 64 64 - fax : 01 45 48 04 23 -

E-mail : dechefachef@lhotellerie-restauration.fr
Retrouvez Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' sur www.lhotellerie-restauration.fr
Cliquez sur 'Blogs des Experts'

Onglet de bœuf rôti, vinaigrette d'œuf et d'alliacés

PAR NICOLAS FAGES, CHEF DE CUISINE AU CHÂTEAU DE SULLY, BAYEUX-SULLY (14)

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pavés d'onglet de 0,140 kg chacun
- une noix de beurre
- 1 œuf bio
- 2 grosses pommes de terre à chair ferme
- quelques brins de ciboulette
- 1/2 cuillerée à café d'échalote ciselée
- 1 petite cive
- quelques fleurs de ciboulette
- 0,10 l de vinaigre
- sel, poivre, fleur de sel de Guérande

Progression

Cuire les pommes de terre

- Laver les pommes de terre, les cuire en robe des champs, les laisser refroidir et les peler.
- Les couper dans la longueur en tranches de 0,5 cm d'épaisseur et réserver.



Confectionner la vinaigrette d'œuf

- Cuire l'œuf au dur, l'écaler, hacher le blanc et passer le jaune au tamis.
- Ciseler la ciboulette, les cives et l'échalote.
- Mélanger tous les éléments avec la vinaigrette et vérifier l'assaisonnement.

Poêler les onglets

- Faire mousser le beurre et un peu d'huile dans une poêle, y déposer les onglets, les saisir sur les deux faces puis terminer la cuisson au four à 80 °C jusqu'à l'appoint désiré.
- Les réserver sur une grille et, au moment du service, les passer sous la salamandre et les assaisonner de poivre et de fleur de sel de Guérande.

Dressage

- Réchauffer les pommes de terre au micro-ondes et les répartir dans les assiettes.
- Poser dessus les onglets et verser la vinaigrette autour.
- Servir aussitôt décoré de quelques fleurs de ciboulette.

Façon simple et agréable de servir ce morceau d'abat.
Vin conseillé : un saint-joseph Chapoutier 2007.

Vins

Coupe du monde de rugby : découvrez les vins néo-zélandais

Ces temps-ci, on parle beaucoup de la terre du long nuage blanc (ou Aotearoa en langue maori). Une opportunité pour faire découvrir à vos clients les vins néo-zélandais.

La Nouvelle-Zélande produit des vins de qualité. Avec une superficie plantée en vigne d'un peu plus de 30 000 hectares et une production de 2 millions d'hectolitres, ce pays bénéficie d'un climat tempéré très propice à la culture de la vigne.



Un vignoble dans la région d'Auckland, dans l'île du Nord.

plus de la moitié de l'encépagement du vignoble néo-zélandais. Viennent ensuite muscat, gewurztraminer, semillon, riesling... Pour les vins rouges : surtout du pinot noir, puis loin derrière, merlot, cabernet-sauvignon, syrah...

PRINCIPALES RÉGIONS DE PRODUCTION

Le pays est constitué de deux îles principales : l'île du Nord et l'île du Sud, séparées par le détroit de Cook. En provenance d'Australie, la vigne est arrivée en Nouvelle-Zélande au début du XIX^e siècle. Marlborough, au nord de l'île du Sud, produit à elle seule près de la moitié des vins néo-zélandais, et est surtout renommée pour la qualité de ses sauvignons et pour ses rouges issus de pinot noir. Hawkes'Bay, à l'est de l'île du Nord, l'une des plus anciennes régions de production, et Gisborne, sur la côte est de l'île du Nord, ont une production plus variée. Parmi les autres régions, on peut citer Northland, Auckland, Waikato et la Bay of Plenty et Wairarapa pour l'île du Nord, et Nelson, Waipara Canterbury et Central Otago pour l'île du Sud.

PRINCIPAUX CÉPAGES

Les cépages sont essentiellement d'origine européenne. Pour les blancs (4/5 de la production) : sauvignon et chardonnay représentent à eux seuls

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Depuis longtemps déjà, un code de pratique pionnier, le programme de production intégré des vignes (NZIWP), a été mis au point pour apporter aux producteurs néo-zélandais une structure encadrant les pratiques d'une viticulture économiquement et écologiquement fiable. En 2007, une association de producteurs, l'Organic Winegrowers of New Zealand (OWNZ), a été créée pour soutenir et encourager la production de vins biologiques.

RESTAURATEURS ET VINS DE NOUVELLE-ZÉLANDE

Il est relativement facile de se procurer des vins néo-zélandais en France. Ils offrent une gamme très complète, y compris de vins effervescents. Avec la vogue actuelle des vins issus de sauvignon, il vous sera très facile de faire découvrir ces vins du bout du monde.

PAUL BRUNET

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdô 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 Carbillet
E-mail : pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

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

SECRETARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

CLAUDE VEYRAC/PROVENANCES

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 64 403 - ISSN 0750 - 3717

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO



Gilles Cibert est président du club hôtelier de Nantes et initiateur du projet d'éco-certification des hôtels de Nantes Métropole.



Référence

Centre-ville de Nantes

Nantes (44) Les contraintes du classement n'ont pas entamé les convictions environnementales de Gilles Cibert, propriétaire de cet hôtel d'architecte.

Le voyage écologique de La Pérouse

Sorti de terre en 1993, l'Hôtel La Pérouse fait référence dans le monde de l'architecture et de l'hôtellerie. Construit au cœur de la ville, dans un site protégé, sa signature contemporaine démontre que la modernité peut s'intégrer dans le secteur sauvegardé d'un centre-ville. Son concepteur, le cabinet Barto + Barto architectes, a donné la priorité à l'intégration dans l'environnement ancien de la ville, l'optimisation de l'espace, mais aussi au soin des détails et aux matériaux nobles. Le mobilier est issu le plus souvent de designers (Le Corbusier, Grey, Rietveld, Bellini, Knohl). Très controversé lors de sa création,

l'hôtel a obtenu le prix de l'hôtel le plus design d'Europe en 1995. Il a été labellisé Patrimoine architectural du XX^e siècle en 2010.

UNE ANNÉE DE CHIFFRE D'AFFAIRES INVESTI

Les préoccupations de l'époque - et notamment le prix du pétrole - avaient conduit ses concepteurs à équiper l'hôtel en tout électrique avec doubles-vitrages, systèmes de coupure du chauffage à l'ouverture des fenêtres et ampoules fluo-compactes. Depuis 2003, son nouveau propriétaire, Gilles Cibert, a engagé progressivement une politique environnementale

récompensée en 2007 par le label Clef verte puis, en 2008, par l'Écolabel européen. En un an, l'hôtel a divisé par deux ses déchets, réduit de 30 % ses émissions de gaz à effets de serre et baissé sa consommation d'eau de 7 %. Son prêt remboursé, l'hôtelier se lance dans les grands travaux. Il investit une année de chiffre d'affaires à la réfection complète de ses salles de bain pour un montant de 20 000 € par chambre.

ANNE SALLÉ

Hôtel La Pérouse • Cours des 50 Otages • 3 Allée Duquesne
• 44000 Nantes • Tél. : 02 40 89 75 00
• www.hotel-laperouse.fr

Zoom sur... la ventilation mécanique centralisée

L'objet d'une ventilation mécanique centralisée (VMC) est d'extraire l'air humide des pièces. Une fois celui-ci évacué, les systèmes classiques continuent à fonctionner et provoquent une arrivée d'air neuf dans la pièce qu'il faut souvent réchauffer ou refroidir suivant la saison. Ne pouvant matériellement installer un double flux, Gilles Cibert a opté pour un moteur à variation de fréquence associé à des bouches d'aération hygro-réglables. Quand les pièces sont humides, la pompe fonctionne à 500 W/h et les bouches sont grandes ouvertes. Quand l'air des pièces est sec, les bouches réduisent leur ouverture et le moteur ne tourne plus qu'à 200 W/h.

Coût pour 46 chambres : 5 600 €.

GILLES CIBERT, PROPRIÉTAIRE ET DIRECTEUR DE L'HÔTEL : "NOUS DEVONS ANTICIPER"

L'Hôtellerie Restauration : Le caractère unique de votre établissement n'a-t-il pas été un handicap quand vous avez voulu entreprendre une démarche environnementale ?

Gilles Cibert : Je me considère comme 'dépositaire' de ce bâtiment. Ma mission est de le conserver pour pouvoir ensuite le transmettre. Il ne m'appartient pas, il appartient au patrimoine de la ville. L'important, c'est de garder l'esprit d'origine, de ne dénaturer ni le bâti, ni son âme. Dans le cadre de cette démarche, on peut entreprendre beaucoup d'actions à effet immédiat sans toucher à la structure du bâtiment. Si des travaux sont nécessaires, il existe aujourd'hui de nombreux équipements adaptés.

Vous avez entamé une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) plus tardivement...
J'ai commencé par ce que je connaissais. Ingénieur

en agriculture, le climat et la démographie ont toujours été deux grands sujets d'intérêt pour moi. Constater les incidences du changement climatique, appréhender la pression alimentaire de 9 millions de personnes... J'ai voulu apporter ma pierre à l'édifice et en même temps préparer mon entreprise aux défis de demain. Dans dix ans, la manière dont on gère son affaire aujourd'hui sera complètement obsolète. Nous devons anticiper. En travaillant avec l'organisation non gouvernementale Natural Step, j'ai découvert que le développement durable, ce n'était pas une contrainte de plus pour l'entreprise, mais qu'il était au cœur même de ses préoccupations. J'ai alors redéfini ma stratégie d'entreprise autour d'une idée phare : apporter aux clients une expérience humaine pensée en intelligence avec les générations présentes et dans le respect des générations futures. Cela sous-entend des découvertes enrichissantes pour nos clients, des collaborateurs

épanouis, une inventivité dynamique, une logique partenariale avec les parties prenantes, une inocuité de nos opérations et une fluidité des procédures. Cela m'a conduit à élargir le champ d'action à la RSE.

Votre engagement dépasse le cadre de l'hôtel...

Je suis effectivement membre depuis 2004 de la section de Nantes du centre des jeunes dirigeants, dont la vocation est de mettre l'économie au service de l'homme. Je suis entrepreneur d'avenir depuis juin 2009, membre de l'Association des dirigeants responsables de l'Ouest depuis 2010 et encore président du club hôtelier de Nantes et initiateur du projet d'éco-certification des hôtels de Nantes Métropole. C'est seulement en nous unissant que nous trouverons des solutions aux défis qui nous attendent, en collaboration avec nos partenaires locaux.

PROPOS RECUEILLIS PAR A. S.

DES ÉCO-INITIATIVES QUI FONT MOUCHE

• La thermographie pour repérer les fuites

Ce procédé met en évidence la déperdition de chaleur du bâtiment et permet de cibler où apporter des améliorations pour réduire les pertes énergétiques. En moyenne, 30 % des déperditions thermiques d'un bâtiment s'effectuent par la toiture, 25 % par les murs et 13 % par

les vitres. Grâce à ce procédé, l'hôtel a identifié la nécessité de changer les joints des fenêtres qui avaient perdu de leur efficacité.

Coût : de 400 à 1 600 € HT selon l'importance de l'étude.

• Le partenariat avec les fournisseurs pour des produits adaptés

Le fournisseur de savon de l'hôtel, le laboratoire Sciences

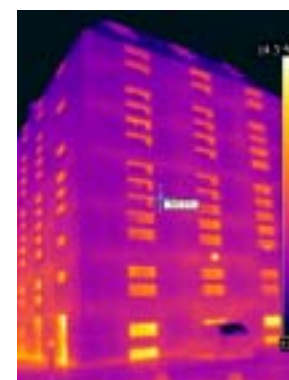
et Nature, élaborait de nouvelles compositions. L'hôtelier a proposé de servir de test pour recueillir les avis des consommateurs. Ce partenariat entre professionnel et fournisseur a permis d'être au plus proche des attentes de la clientèle.

• Le linge au cœur de la problématique

Le coton a connu une envolée de ses cours. Les quantités de

linge lavé sont colossales et alourdissent l'impact écologique de l'hôtel (responsables de 38 % de ses émissions de gaz à effet de serre). L'hôtelier a cherché à réduire le tonnage de coton lavé par des actions simples (- 20 % en un an) : réduction du grammage des draps et des serviettes de bain, non utilisation de couette, choix de peignoirs de bain en nid d'abeille.

La thermographie de l'hôtel a permis de cibler les actions à mener en termes d'énergie.



Célébrée par les plus grands chefs **La gastronomie péruvienne au sommet**

Saine et sexy”, selon **Danny Meyer**, restaurateur et p.-d.g. de l’Union Square Hospitality Group, la cuisine péruvienne traverse les frontières : **René Redzepi**, **Ferran Adrià**, **Michel Bras** s’étaient donné rendez-vous à Lima au Pérou pour Mistura, un festival de dix jours réunissant petits producteurs et restaurateurs qui s’est achevé le 18 septembre. Créé en 2008, Mistura est devenu l’événement culinaire le plus important d’Amérique latine, attirant plus de 300 000 visiteurs. “On voit au Pérou une volonté, une prise de conscience et une fierté nationale autour de la gastronomie”, constate **Michel Bras** qui en revient tout juste. Fort de son voyage, Ferran Adrià s’apprête quant à lui à réaliser un documentaire sur la cuisine péruvienne. L’engouement a atteint New York. On trouve désormais de l’aji amarillo, un piment jaune, sur les étals des marchés. Et surtout, **Gastón Acurio**, l’ambassadeur de la gastronomie péruvienne, vient d’ouvrir La Mar Cebicheria dans l’ancien local de Tabla dans le quartier du Flatiron, un lieu bien connu des New-Yorkais. Acurio, qui a ouvert son premier restaurant à Lima en 1994, possède aujourd’hui 32 restaurants dans 14 villes. “Gaston porte haut les couleurs de la gastronomie péruvienne, avec des valeurs telles que le respect du producteur, du collaborateur et du



Gastón Acurio, l’ambassadeur de la gastronomie péruvienne, ouvre son premier restaurant à Manhattan.

client”, explique Michel Bras. Le Péruvien a initié nombre de ses amis chefs à la cuisine locale. Cette année, il a convié les restaurateurs new-yorkais **Wylie Dufresne**, **Dan Barber** et **Danny Meyer** à visiter son pays.

MELTING-POT CULINAIRE

Creuset entre les cuisines espagnole, africaine, japonaise, chinoise et quechua, la gastronomie péruvienne repose sur des produits de qualité. “J’ai découvert des produits extraordinaires : des fruits parfois étranges mais goûteux,

Le dernier restaurant en vue à New York est péruvien tandis que le ceviche, la spécialité locale, a même atterri sur les cartes de temples de la grande cuisine comme Le Bernardin et Daniel.

des poissons de mer, mollusques et crustacés...”, raconte Michel Bras. Les chefs péruviens parviennent désormais à attirer des investisseurs. **Ricardo Zarate**, un autre émissaire de la cuisine péruvienne, vient d’ouvrir Picca à Los Angeles, dans un décor de loft branché. Après avoir travaillé pendant douze ans dans des restaurants japonais à Londres, il avait peiné à trouver des fonds pour ouvrir son Mo-Chica à Los Angeles en 2009. Michel Bras est revenu de son voyage plein d’inspiration mais il ne projette pas pour autant de récréer des plats péruviens dans son établissement ; il cuisine avec des produits locaux. “Du ceviche à Laguirole, je ne m’y aventurerai jamais”, plaisante-t-il. **LAURE GUILBAULT**

La Mar Cebicheria • 11 Madison Avenue • 10010 New York

Retrouvez sur lhotellerie-restauration.com :

- d’autres conseils et reportages sur les États-Unis : cliquer sur ‘Conseils et reportages par pays’
- les annonces d’emploi à l’international : cliquer sur ‘Candidats à l’international’

La cuisine péruvienne

Le ‘ceviche’, spécialité nationale, est une salade de poisson en marinade au citron vert, à l’oignon et parfois agrémentée de lait de coco. Plus généralement, on trouve beaucoup de poissons crus ou conservés au vinaigre, des piments et des pommes de terre de toutes sortes (il en existe plus de 3 000 variétés au Pérou). Autre spécialité, le ‘causa’ est une sorte de bava-rois salé froid à base de purée de pomme de terre et farci à l’avocat. Parmi les recettes favorites, le ‘tiraditos’, un poisson cru assaisonné. Il y a aussi une forte influence japonaise : le Pérou compte environ 90 000 ressortissants japonais pour un pays de 30 millions d’habitants.



La Mar Cebicheria, le restaurant de Gastón Acurio à Manhattan.

En direct des Blogs des Experts



“Achat d’un hôtel : est-ce possible de le faire en crédit-bail ?”

➤ Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot-clé **RTK8166** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Abonnez-vous

**L’Hôtellerie
Restauration**
L’HEBDO DES C.H.R. | L’HOTELLERIE-RESTAURATION.FR

- TOUS LES JOURS, LA NEWSLETTER
- TOUTES LES SEMAINES, LE JOURNAL

✂

1 3 mois 10 € 6 mois 20 € 1 an 40 € Durée libre 10 €/trimestre
(interruption sur simple demande)

2 Chèque joint RIB joint Carte Bleue n°
(à l’ordre de L’Hôtellerie Restauration) date de validité :/..... 3 derniers chiffres au dos de la carte :

3 Nom : Adresse :
..... Code postal & Localité :

4 Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :
..... (vos coordonnées ne sont utilisées que par L’Hôtellerie Restauration)

Abonnez-vous par

Tél. : **01 45 48 45 00** Fax : **01 45 48 51 31** abo@lhotellerie-restauration.fr
Internet : www.lhotellerie-restauration.fr

Courrier : **L’Hôtellerie Restauration • 5 rue Antoine Bourdelle • 75737 Paris Cedex 15**

DES PRIX
BAS

POUR DEPART
IMMEDIAT

SUR

peugeotwebstorepro.com

▶▶ Expert HDi

à partir de

13 600 € HT⁽¹⁾

sous condition de reprise⁽²⁾



★ BETC EURO RSCG - Automobiles PEUGEOT 552 144 503 RCS Paris.

PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL (1) Somme restant à payer pour l'achat d'un Expert Standard 227 L1H1 1,6L HDi 90ch neuf, hors option, déduction faite d'une remise de 5 900€ HT sur le tarif Peugeot 11D conseillé du 04/07/2011 et de 1500€ HT de Prime Verte Peugeot⁽²⁾. Offre non cumulable, réservée aux professionnels pour un usage professionnel, hors loueurs et flottes, valable sur véhicules en stock, identifiés, commandés et livrés entre le 1^{er} septembre et le 31 décembre 2011 dans le réseau Peugeot participant. (2) Prime Verte Peugeot de 1500€ HT pour la reprise d'un véhicule de plus de 10 ans destiné ou non à la casse et pour l'achat d'un véhicule VUL neuf, à usage professionnel.

VOLUME UTILE



de 5 m³ à 7 m³

CHARGE UTILE



de 988 kg à 1188 kg

LONGUEUR UTILE



2,25 m à 2,58 m



PEUGEOT
PROFESSIONNEL