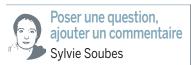


Réouverture: des projets mais pas de date

L'Europe travaille à la création d'un passeport Covid numérique et une proposition législative sera présentée dans le courant du mois, a annoncé, lundi 1er mars, la présidente de la Commission européenne, Ursula von der Leyen. Son objectif: "Faciliter la liberté de mouvement au sein de l'Union européenne et vers l'étranger", a précisé Eric Mamer, porte-parole de la Commission européenne. Un 'pass vert' individuel dans lequel serait inscrit le fait d'avoir été vacciné, ou d'avoir été testé négatif au Covid-19, ou encore d'être protégé par des anticorps suite à une infection passée. Cet outil serait effectivement une bonne chose pour le secteur du tourisme et des voyages, donnant des perspectives là où ne règnent, pour l'instant, que restrictions et incertitudes. Le 25 février dernier, Emmanuel Macron, alors en visioconférence avec les 27 dirigeants européens, a aussi évoqué le principe d'un 'pass sanitaire' pour la réouverture des lieux culturels et des restaurants. Un projet, au travers de l'application TousAntiCovid, est entre les mains du secrétaire d'État chargé de la Transition numérique, Cédric O, en concertation avec les organisations patronales et les différents acteurs de la branche CHRD. Le principe vise, en France, à supprimer le cahier de rappel au moment de la réouverture des établissements, dont personne ne connaît toutefois la date.



> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR566683



L'Hôtellerie

Informations et annonces pour votre métier

5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris Cedex 15 - Fax: 01 45 48 04 23

web + mobile Ihotellerie-restauration.fr

© 01 45 48 45 00

⋈ abo@lhotellerie-restauration.fr Petites annonces

© 01 45 48 64 64 pa@Ihotellerie-restauration.fr © 01 45 48 48 94

© 01 45 48 55 85 pub@lhotellerie-restauration.fr

Imprimeur: Roularta Printing -

Taux de fibres recyclées: 2 % Certification: PEFC - Eutrophisation:

Ptot 0,005 kg/tonne

Meiboomlaan 33, B-8800 Roeselare Origine du papier : Allemagne

Editeur: SA SEPT - Dépôt légal à parution

ISSN: 2117-8917 Commission paritaire n° 0925T79916

Directeur de la publication : O. Milinaire Prix au n°: 0,77 € /temporairement 1,54 € (hebdomadaire/temporairement quinzomadaire)

Ce numéro est composé de 52 pages et de 2 encarts L'Hôtellerie Restauration















Bruno Le Maire annonce un dispositif prenant en charge les coûts fixes jusqu'à 10 M€ par an (p. 8)



Reconfinement partiel : 20 départements placés en surveillance renforcée (p. 8)

Le Sirha Lyon aura lieu du 23 au 27 septembre (p. 8)

L'ACTUALITÉ

CA M'INTÉRESSE

SUR NOS RÉSEAUX



Ces blogs qui bouleversent la vie des restaurateurs

Les aides du fonds de solidarité sont-elles à prendre en compte pour le calcul de l'indemnité de perte d'exploitation?



www.lhotellerie-restauration.fr/blogs-des-experts

À Biarritz, réouverture provisoire de L'Hôtel du palais





www.facebook.com/LHotellerieRestauration

Mory Sacko (Top Chef) arrive sur France 3 dans un nouveau programme, Cuisine ouverte



www.twitter.com/lhotellerieLHR

Baptiste Renouard, nouvel étoilé Michelin 2021



www.instagram.com/lhotellerie.restauration

Pour retrouver les articles en intégralité







Vous avez besoin d'aide?

Chômage partiel, protocole sanitaire, PGE, fonds de solidarité...

Rendez-vous sur SOS Experts 'Covid -19: principales aides aux CHR et mesures à respecter' sur www.lhotellerie-restauration.fr



RFCARIN

L'INFO DU MOIS EN BREF FÉVRIER 2021

HÔTELLERIE

Frédéric Brouillard et Gwenaël Le Houerou: "Le point noir pour cette année. c'est l'absence de visibilité" Frédéric Brouillard. président de l'Association des franchisés Accor. et Gwenaël Le Houerou, vice-président, exposent les principaux points positifs (réactivité du Gouvernement avec la mise en place du chômage partiel, aides accordées aux entreprises...) et les axes d'amélioration (lourdeur administrative, absence de visibilité...) face à la crise du Covid-19.

Fabrice Beyer (Balladins): "Il faut garder une optique optimiste pour ne pas sombrer"



Pour le directeur commercial et marketing, la période que le secteur traverse doit être l'occasion de

repositionner son offre et de redéfinir les priorités. Le développement de la marque reste à l'ordre du jour, principalement dans le Grand-Est et en Bretagne.

Retour des performances attendu dès 2022 sur les destinations de loisirs

Une étude menée par le spécialiste en immobilier d'entreprise Cushman & Wakefield France affirme que la France reste une destination privilégiée pour les investisseurs.

Google va payer 1,1 M€ pour "classement trompeur" des hôtels



Une enquête de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), initiée en 2019, a permis de démontrer le caractère trompeur du classement des hôtels par Google, notamment sur son moteur de recherche.

Décès d'Arne Sorenson. PDG de Marriott

Arne Sorenson. PDG de Marriott International. est décédé le 15 février à 62 ans des suites d'un

cancer du pancréas. Premier dirigeant à ne pas être issu de la famille Marriott, il était à la tête du groupe depuis 2012.

RESTAURATION

Le chef Marcel Keff s'est suicidé



L'ancien chef étoilé du restaurant La Lorraine à Zoufftgen, Marcel Keff, a mis fin à ses jours dans la nuit du 22 au 23 février. Il avait 63 ans. Les messages de confrères et amis témoignent d'un vif émoi dans la profession.

"Je ne rends pas mon tablier"

C'est le message inscrit sur un tablier 100 % made in France vendu 35 € via la plateforme participative Ulule. Les bénéfices sont reversés à des associations de restaurateurs pour les aider à tenir bon.

Mory Sacko arrive sur France 3

Mory Sacko, chef étoilé du restaurant Mosuke à Paris et ancien candidat de Top Chef, présente un nouveau programme sur France 3, baptisé Cuisine ouverte et diffusé chaque samedi à 20 h 15.

Not So Dark annonce une levée de fonds de 20 M€

L'opération, pilotée par le fonds d'investissement Kharis Capital, devrait permettre à la startup d'accélérer son développement européen en ouvrant 30 nouvelles dark kitchens en 2021.

Trois ouvertures prévues pour Cyril Lignac

Cyril Lignac a programmé l'ouverture de deux restaurants au premier semestre 2021: Ischia, à Paris, à la place de son ancien restaurant gastronomique Le Quinzième, et Le Bar des Prés à Londres. Début 2022, un troisième restaurant est prévu dans l'hôtel Intercontinental Amstel, à Amsterdam.

Le Sirha Lyon est reporté du 23 au 27 septembre

Le Bocuse d'or aura lieu les 26 et 27 septembre (**Davy** Tissot représentera la France), et la coupe du monde de pâtisserie se déroulera les 24 et 25 septembre.

Promocash DIOCHE de mon restaurant





"

Comme Promocash n'est pas loin de mon restaurant ça me permet de faire mes achats rapidement. Soit je viens au magasin, soit je passe au drive ou je me fais livrer. Et ça me fait gagner du temps.

Les avoir à côté, c'est un vrai atout!

"

Entre Pros, appliquons les gestes barrière!

Reportage photo réalisé avant la crise sanitaire











RECAPINEO

L'INFO DU MOIS EN BREF FÉVRIER 2021

JURIDIQUE

Aides pour l'embauche des jeunes de moins de 26 ans et aux emplois francs

Deux mesures temporaires permettent à l'employeur de bénéficier, jusqu'au 31 mars, d'une aide de 4 000 € pour l'embauche d'un jeune et d'une aide pouvant aller jusqu'à 17 000 € dans le cadre d'un emploi franc.

Possibilité de reporter le paiement des cotisations Agirc-Arrco pour février 2021

L'Agirc-Arrco permet aux employeurs en difficulté de reporter le paiement des cotisations de retraite complémentaires à échéance du 25 février.

Couvre-feu: modalités et activités autorisées au 1er février



Les bars et restaurants sont toujours fermés mais peuvent maintenir une activité de vente à emporter et de livraison. Les déplacements entre la France et l'étranger sont interdits, sauf pour certains motifs. Les centres commerciaux d'au moins 20 000 m² doivent être

fermés, à l'exception des commerces alimentaires et des pharmacies. Les restaurants des centres commerciaux peuvent seulement assurer des livraisons.

Les titres-restaurants 2020 sont valables iusqu'au 31 août

Un décret du 2 février prolonge le doublement du plafond du titre-restaurant à 38 € par iour et son utilisation le dimanche et les jours fériés, ainsi que la date limite de validité jusqu'au 31 août 2021.

Nouveau dispositif d'exonération et d'aide au paiement des cotisations sociales

Un décret du 27 janvier 2021 précise les modalités d'application de la loi de financement de la Sécurité sociale pour 2021, instaurant un nouveau dispositif d'exonération et d'aide au paiement des cotisations sociales.

Fonds de solidarité pour le mois de janvier 2021

Un décret du 8 février 2021 prolonge le fonds de solidarité en janvier 2021, qui sera limité aux entreprises fermées (restaurant, débit de boissons) et aux secteurs protégés (hôtels, évènementiel, tourisme...) ayant subi une baisse d'activité.

SYNDICATS, TOURISME ET SOCIÉTÉ

Discothèques : Sabine Ferrand demande le soutien des députés dans son projet d'indemnisation des fonds de commerces

La présidente de l'Umih Centre Val de Loire et du Loir-et-Cher a écrit aux députés pour leur demander de l'aider à avancer dans ce projet qui permettrait aux chefs d'entreprise d'envisager de nouvelles activités, alors que les établissements sont toujours fermés.

PGE. restructuration de la dette, trésorerie : l'Ahtop fait un point d'étape

L'association Ahtop a organisé un webinaire autour du PGE et de la restructuration de la dette. Il était animé par son président, Jean Bernard-Falco, avec pour invitée Maya Atig. de la Fédération bancaire française.

Malgré la crise, le concours Jeunes Talents Maîtres restaurateurs a pu avoir lieu

Julien Lalevée a remporté le concours qui s'est déroulé au CEFFPPA Adrien Zeller à Illkirch-Graffenstaden, sous le parrainage du triple étoilé Michelin Marc Haeberlin. Le concours est ouvert aux apprentis et jeunes cuisiniers issus de l'apprentissage de moins de 24 ans.

60 % des Français veulent retrouver leurs restaurants



Les Français sont 60 % à déclarer vouloir retrouver les restaurants et 44 % à affirmer que dîner dehors sera la première chose qu'ils feront à la réouverture, un pourcentage bien plus élevé que les autres Européens.

Régulation des locations type Airbnb: la Cour de cassation donne raison à la mairie de Paris

La Cour de cassation a validé la réglementation des plateformes touristiques mise en place par la mairie de Paris dans sa lutte contre le développement anarchique des locations touristiques de courte durée.

Pour toujours plus de saveurs, découvrez 3 marques exclusivement dédiées à la restauration









Bruno Le Maire annonce un dispositif qui prendra en charge les coûts fixes jusqu'à 10 M€ par an



Bruno Le Maire.

Le ministre de l'Économie, Bruno Le Maire, a annoncé le 24 février un nouveau dispositif qui permettra de couvrir l'intégralité des coûts fixes pour lesquels le fonds de solidarité ne suffit pas. Il couvrira 70 % des charges fixes pour les entreprises de plus de 50 salariés, et 90 % des charges fixes pour les entreprises de moins de 50 salariés qui font plus d'un million d'euros

de chiffre d'affaires, dans la limite de 10 M€ par an. La perte brute d'exploitation sera indemnisée. Pour disposer de cette aide, les demandes devront être déposées sur le site professionnel de la DGFIP. Ce dispositif sera rétroactif à partir du 1er janvier 2021.

Le Sirha Lyon aura lieu du 23 au 27 septembre



Prévu initialement en janvier dernier, le Sirha, rendez-vous mondial du food service, est reporté du 23 au 27 septembre. Il sera central dans le dispositif de relance, confirmant son rôle d'accompagnateur et de

précurseur d'un secteur en perpétuelle adaptation. L'ensemble des exposants, partenaires, chefs et acteurs majeurs de la restauration et du food service ont répondu présent pour cette 20e édition. Les 24 concours du Sirha, dont le Bocuse d'or (26-27 septembre) et la coupe du monde de la pâtisserie (24-25 septembre), entendent plus que jamais fêter, au-delà d'un retour à la normale, un renouveau pour l'ensemble du secteur.

Les salons Sandwich & Snack Show, Parizza et Japan Food reportés aux 13 et 14 octobre



Annoncée dans un premier temps les 7 et 8 avril, l'édition 2021 de Sandwich & Snack Show, Parizza et Japan Food se dérouleront les 13 et 14 octobre. porte de Versailles (Pavillon 7.1) à Paris, en raison de "la prolongation de l'épidémie de Covid-19, ainsi que celle de l'état d'urgence sanitaire", indique

l'organisateur, Reed Expositions France. "Fortement impactés par la crise, les professionnels de la restauration et acteurs du food service pourront y trouver des solutions pour donner un nouveau souffle à leur business et se relever", promet Jean-François Quentin, directeur général de pôle chez Reed Expositions France.

Confinement partiel: Dunkerque et les Hauts de Flandre au même régime que les Alpes-Maritimes



Dunkerque est désormais en confinement partiel le week-end.

La population de Dunkerque est en reconfinement le weekend, tout comme celle de la communauté de commune des Hauts de Flandre, depuis le 27 février. Les règles sont identiques à celles qui ont été arrêtées dans les Alpes-

Maritimes. Dunkerque enregistre plus de 900 cas pour 100 000 habitants, alors que la ville en comptait moins de 250 il y a deux semaines. Vingt départements (notamment ceux des régions Paca et Île-de-France, les Hauts-de-France, le Rhône, la Moselle) sont placés en surveillance renforcée, en raison de la forte pression hospitalière et de la part importante des variants dans les nouvelles contaminations. De nouvelles restrictions devraient être annoncées pour le week-end du 6 mars.

Face à la crise, les hôteliers de Pau se regroupent



Pau et son agglomération comptent 47 hôtels centrés sur la clientèle d'affaires.

Les hôteliers de la ville de Pau (Pyrénées-Atlantiques) et de l'agglomération se sont regroupés à l'initiative de Lionel Imirizaldu, vice-président de l'Umih Béarn-Soule, pour avoir plus de visibilité et de poids, et ainsi se faire entendre

des autorités locales. Sur les 47 hôtels que compte l'agglomération, 45 ont rejoint ce groupement. "Avec nos confrères des discothèques et des restaurants, nous avons manifesté à Pau en décembre dernier. Nous en avons marre de ne pas être écoutés", explique **Alexandre Lapeyre**, gérant du Quality Hôtel Pau Centre Bosquet, en référence aux différentes demandes d'annulation de charges auprès de la mairie et de la préfecture. "Nous n'avons rien obtenu", se désole-t-il.





DU BRUIT DANS LES CUISINES!

Nous sommes très heureux de vous présenter notre steak haché de poulet façon bouchère. Sans additifs, sans conservateurs, sain et facile à cuisiner, ce délicieux steak haché de poulet vous ouvre de nouvelles perspectives en cuisine!

Vous proposer des produits innovants qui répondent aux exigences des consommateurs pour nous, c'est ça, être la marque complice des chefs.



René Ricol: "L'État doit effacer les dettes des petites entreprises accumulées durant la crise"

L'expert financier a rencontré Didier Chenet. président du Groupement national des indépendants, en exclusivité pour les lecteurs de L'Hôtellerie Restauration. Tous les deux réfléchissent dès à présent aux moyens d'aider les petites entreprises qui se retrouveront au tribunal du commerce suite à la crise. René Ricol livre son analyse.



René Ricol (à gauche) et Didier Chenet.

l y a trois catégories d'entreprises : les plus petites - dans lesquelles entrent 80 % des adhérents du GNI -, les grandes et stratégiques, et enfin toutes les autres. S'agissant des premières, beaucoup ne peuvent plus travailler actuellement, comme les cafés et les restaurants, mais certains artisans, comme les plombiers ou les électriciens, peuvent avoir une activité soutenue."

Pour celles qui ne travaillent plus ou pas assez : "Les aides de l'État existent mais elles vont connaître leurs limites. Nous nous trouvons dans une situation qui se dégrade, avec des dépôts de bilan inéluctables en raison des difficultés que les entreprises auront pour attendre la reprise et la financer, tout en devant rembourser leurs dettes hors PGE. Cela explique l'anxiété légitime de beaucoup d'entrepreneurs. Si on doit aller jusqu'au risque de liquidation, qui peut reprendre ces entreprises? Dans le contexte actuel, ce sont les propriétaires eux-mêmes. Or, ce n'est pas dans nos habitudes: quand quelqu'un va en liquidation, on trouve un autre repreneur."

Pour toutes les entreprises qui iront au tribunal du commerce : "La seule idée qui me paraît jouable et équitable serait la désignation d'un expert indépendant dans le cadre d'un nouveau mandat ad hoc à imaginer. Ces experts seraient des administrateurs judiciaires bien évidemment, mais aussi des experts-comptables et des commissaires aux comptes, ou encore d'autres professionnels. L'expert devra se poser une seule question : est-ce que cette entreprise, hors crise sanitaire, fonctionne? C'est-à-dire: dans quel état était-elle avant la crise sanitaire, est-ce qu'elle a toujours sa clientèle et la capacité de repartir ? Si tel est le cas, il ne faut pas hésiter à lui donner sa chance et donc à restructurer la dette."

Restructuration: "Il faut d'abord faire une photographie de la réalité de l'entreprise ; ça passe notamment par une réévaluation réaliste du bilan. Il faut aussi valoriser ce qu'on appelait autrefois le pas-de-porte. Là encore, il faut être raisonnable mais cela permet de mieux faire apparaître les sécurités que l'entreprise peut donner à ses prêteurs. La question de la localisation va être clé car même à 20 mètres de distance, les écarts de valeurs peuvent être substantiels, en particulier pour les bars et les restaurants.

Il faut analyser ensuite comment l'entreprise pourra fonctionner à la sortie de crise avec les moyens dont elle dispose. C'est donc avoir une approche d'analyse du prévisionnel avec, comme toujours, les hypothèses défavorables, probables et favorables. À partir de là, il faut regarder le montant des dettes que l'entreprise peut supporter et être prêt à annuler celles auxquelles elle ne pourra pas faire face. L'État doit effacer les dettes - qu'elles soient fiscales, sociales, bancaires ou fournisseurs - des petites entreprises accumulées durant la crise. Je voudrais insister ici sur la notion d'équité. Si l'État ne prend pas en charge ces dettes, cela veut dire que l'on transfère les difficultés sur d'autres sociétés ou organismes, et ce ne serait pas raisonnable. Que l'État prenne en charge une partie des dettes est légitime car le chef d'entreprise ne bénéficie pas de l'assurance chômage, alors que la moyenne des gains des dirigeants des petites entreprises françaises se situe à peine au-dessus du smic. Cela sera infiniment moins dramatique que de laisser les entreprises faire face à des procédures qui vont durer des années, avec tous les drames humains que cela peut générer."

René Ricol est "un expert en mécanismes financiers" et a été "pompier de service" auprès de plusieurs Gouvernements, rappelle Renaud Revel dans son ouvrage sur les grands patrons, Les Visiteurs du soir. L'homme a aussi présidé la Compagnie nationale des commissaires aux comptes et l'International Federation of Accountants (IFAC). Médiateur du crédit puis commissaire général à l'investissement, il est aujourd'hui président et associé fondateur du cabinet Ricol Lasteyrie, au sein duquel il est responsable du conseil en stratégie et en gestion de crise.

Le principe d'un expert indépendant : "Compte-tenu du nombre d'entreprises susceptibles d'être concernées et de la nécessité de traiter les dossiers rapidement, il est nécessaire de disposer d'un groupe de personnes habilitées et dont les honoraires seront encadrés, qui devront suivre un processus d'analyses si possible validé par la Conférence des présidents des tribunaux de commerce. Ces experts doivent pouvoir mesurer comment l'entreprise va s'équilibrer dans une sortie de crise qui sera sans doute progressive."

Solidarité: "Dans la vie, il faut toujours qu'il y ait un retour. La crise terminée, les entreprises qui auront bénéficié avec succès de cette procédure pourraient reverser de

l'argent à l'État ou abonder un fonds de retraite."

Pourquoi il ne faut pas écraser le PGE :

"Ce serait un mauvais signal, car c'est un dispositif de l'État qui est général. En revanche, sa durée de remboursement doit être allongée à dix ans. Le pragmatisme doit l'emporter et je suis certain que ce sera le cas avec des institutions européennes que la crise fait évoluer dans le bon sens.

Il est important que les responsables des organisations professionnelles se mettent dès à présent à discuter avec le Gouvernement pour mettre en place ce process dédié aux petites entreprises. Autant je suis partisan que l'État ou Bpifrance entrent au capital des entreprises stratégiques pour le pays, autant je ne pense pas que les prêts participatifs fassent sens en ce qui concerne les petites entreprises. Pour les entreprises moyennes et les ETI, ce sera du cas par cas avec une restructuration classique de la dette sur le moyen

terme (banques avec garanties Bpifrance), probablement en reportant encore les échéances de remboursement du PGE. Je suis pour une approche pragmatique et pour que l'on sorte de ces mauvaises habitudes qui consistent, par exemple, à demander aux entreprises des tableaux de prévision de trésorerie à dix ans. Cela est absurde et coûteux pour les entreprises, et n'apporte aucune valeur ajoutée."





> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR766566



L'ACTUALITÉ

Transition numérique des TPE : Alain Griset fait le point sur les aides et les objectifs du Gouvernement

Une TPE sur trois a un site internet. C'est trop peu, estime le Gouvernement qui a décidé en fin d'année dernière d'accélérer les actions de modernisation destinées au développement d'activités en ligne prévues dans le cadre du plan de relance. Pour y parvenir, le Gouvernement table d'une part sur une approche territoriale, en encourageant les collectivités locales à mettre en place des solutions numériques, mais aussi sur une approche individuelle, en s'adressant directement aux TPE. Rencontre avec Alain Griset, ministre en charge des TPE et des PME.



L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi cet investissement dans le numérique?

Alain Griset: Même si, globalement, 90 % des secteurs fonctionnent en France actuellement, certains sont à l'arrêt ou rencontrent d'importantes chutes de chiffre d'affaires, comme la restauration. Les indépendants sont particulièrement touchés et nous voulons les accompagner sur le chemin de la numérisation qui présente de multiples avantages, que ce soit dans la gestion comme dans la commercialisation. Le click and collect permet à des restaurateurs de conserver un lien avec leur clientèle et va créer de nouvelles sources de revenus à terme. Un restaurant qui fait 40 ou 50 couverts pourra ajouter une dizaine de couverts supplémentaires en vente à emporter. Ce sont de nouvelles opportunités à saisir.

Ouels sont les outils?

Le plan de numérisation des TPE a été lancé lors de la présentation du plan de relance puis renforcé en novembre. Il comprend des diagnostics numériques gratuits réalisés par les CCI et CMA. Les chambres consulaires ont jusqu'à la fin mars pour réaliser 10 000 diagnostics, et 15 000 diagnostics supplémentaires sont prévus courant 2021. Le module de formation en ligne 'Ma TPE a rendez-vous avec le numérique', réalisé avec France Université Numérique, se déroule en ce moment et un appel à projet a également été lancé pour développer des formations gratuites et accompagner les chefs d'entreprise dans la mise en œuvre d'une action numérique concrète.

Dans le cadre du deuxième confinement, 60 M€ ont été mobilisés pour financer un chèque numérique de 500 € pour les entreprises de moins de 11 salariés qui ont dû fermer. Les hôtels, même s'ils sont restés ouverts, peuvent en bénéficier. Les entreprises éligibles devront justifier d'avoir engagé des dépenses de numérisation à hauteur de 450 € minimum, entre le 30 octobre 2020 et le 31 mars 2021. La plateforme de dépôts des dossiers [cheque. francenum.gouv.fr, NDLR] est ouverte depuis le 28 janvier dernier.

Les restaurateurs indépendants réclament une date de réouverture. Que leur répondez-vous?

N'importe quelle date peut être démentie à tout moment. Nous donnerons une date quand nous serons sûrs qu'elle pourra être tenue. Ouvrir pour refermer ne serait ni raisonnable, ni tenable pour les professionnels. En revanche, nous pouvons leur donner une visibilité sur le maintien du soutien financier jusqu'à la réouverture. Nous avons choisi de laisser les restaurants fermés parce que pour consommer, il faut enlever son masque, ce qui augmente considérablement la circulation du virus. Les différents modes de confinement et le couvre-feu sont là pour éviter le brassage des populations.



> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR566603

L'année étoilée d'Hélène Darroze

LONDRES (GRANDE-BRETAGNE) La chef décroche pour la première fois 3 étoiles *Michelin*, pour sa table londonienne, Hélène Darroze at the Connaught.



Hélène Darroze dans les cuisines du restaurant Hélène Darroze at the Connaught, à Londres.

e 18 janvier, Hélène Darroze obtient 2 étoiles pour son restaurant Marsan, à Paris. Une semaine plus tard, le 25 janvier, Gwendal Poullennec, directeur international des guides Michelin, revient la voir à Paris pour lui annoncer que le restaurant Hélène Darroze at the Connaught de Londres décroche 3 étoiles Michelin dans le guide UK 2021. "Quand j'ai appris [cette nouvelle], il fallait que je tienne ma langue quelques heures. J'ai quand même demandé la permission d'appeler mon papa, mon frère et mon oncle, les cuisiniers de ma famille. Tout le monde était sans voix. On était très émus", raconte Hélène Darroze, qui représente la quatrième génération de cuisiniers de sa famille.

"C'était une immense émotion et j'ai pensé à mes équipes, en particulier à Kirk Whittle, mon complice en pâtisserie depuis dix-sept ans, au chef exécutif, Marco Zampese, et au directeur du restaurant, Mirko Benzo. Je suis également particulièrement fière de recevoir ce prix aux côtés de mon amie, la chef Clare Smyth. Croyez en vos rêves : tout est possible, et restez fidèle à votre féminité!"

C'est en 2008 que l'hôtel 5 étoiles, The Connaught, fait appel à Hélène Darroze. "Londres, ça a été un coup de cœur. Ils m'ont dit que c'était pour ma cuisine qu'ils me voulaient et pour se démarquer de ce qui était proposé à Londres. Je n'ai jamais eu d'impératif en termes d'étoiles, mais ce qui est impératif, c'est la satisfaction client et la rentabilité. Je travaillais avec Paddy McKillen, copropriétaire

Le restaurant Hélène Darroze at the Connaught est situé dans le quartier chic de Mayfair, à Londres.



du Connaught, pour toujours faire mieux. C'est l'éthique de cet établissement, mon restaurant compris". En 2009, soit un an après l'ouverture, une première étoile récompense le restaurant, suivie en 2011 par une deuxième.

"J'ai deux maisons : je donne autant à l'une qu'à l'autre"

Les premières années, Hélène Darroze passait une semaine à Londres et la suivante dans son restaurant parisien qui portait son nom. Depuis 2015, elle reste dans la capitale anglaise deux à trois jours, trois fois par mois. "Dans mon cœur et dans ma tête, j'ai deux maisons. Je donne autant à l'une qu'à l'autre, confie la chef. Néanmoins, au Connaught, je suis très secondée côté ressources humaines, marketing, finances, avec des équipes que je connais de longue date. À Paris, ce sont des dossiers que je dois traiter moimême."

Comment déterminer quel plat sera servi à Londres plutôt qu'à Paris ? "Quand je travaille un plat, je sais où il sera servi. C'est instinctif! Et aujourd'hui, à Londres, je me suis engagée encore plus à privilégier les produits du Royaume-Uni, les circuits courts et tous ces petits producteurs qui font beaucoup d'efforts pour arriver à un niveau qu'ils n'avaient pas auparavant. Il peut aussi y avoir un plat qui commence à Londres et qui va à Paris, et vice-versa, même en le faisant évoluer. On peut dire aussi qu'au Connaught, on fait une cuisine dans un hôtel 5 étoiles avec une clientèle d'hôtel très internationale. La cuisine de Marsan est peut-être encore plus basée sur l'essentiel, sur la mise en valeur du produit que celle de Londres. Ceci dit, c'est toujours ma cuisine."

À Londres comme à Paris, Hélène Darroze n'a aucune visibilité côté réouverture. Elle prend un jour après l'autre. "Je travaille beaucoup mais c'est quand même une parenthèse. Je me pose, je réfléchis. Je travaille sur la cuisine. Je la mets à profit pour la rendre positive. Je suppose que quand tout le monde aura été vacciné, on pourra reprendre une activité normale, sans distanciation ni masque. Je l'espère, mais quand ?"



RESTAURATION

Pascal Barbot: "On a payé cinq loyers en même temps pendant un an"

PARIS Les travaux de son restaurant ont démarré en janvier 2020, mais le chef étoilé a dû tout arrêter lors du premier confinement. Le chantier a donc pris du retard, mais pas les factures. Récit d'une année sans travailler.

ur le papier, tout était calé. Le déménagement ne devait être qu'une étape. Après vingt ans passés rue Beethoven à Paris (XVIe), le chef étoilé Pascal Barbot et le directeur de salle Christophe Rohat devaient exporter leur restaurant, L'Astrance, rue de Longchamp (XVIe), à la place de l'ancien Jamin de Joël Robuchon. Mais c'était sans compter la crise sani-

taire. Débutés en janvier 2020, "après trois mois de curage et un mois de désamiantage", les travaux ont été stoppés dès le premier confinement, "par respect pour la copropriété", confie Pascal Barbot. La reprise du chantier n'a eu lieu qu'en septembre, pour une livraison du restaurant courant janvier 2021. Le chef étoilé comptait alors ajouter un mois de "mise en route", pour l'élaboration de la carte et la for-



L'Astrance 2 comptera 380 m² et

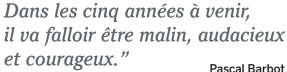
mation des équipes. D'autant que celles-ci sont passées de treize salariés à près d'une trentaine, car L'Astrance 2 comptera une vingtaine de tables contre huit précédemment.

"C'est le projet d'une vie"

Mais les projections de la fin d'été sont tombées à l'eau avec le confinement de l'automne dernier. À cela s'ajoute la vente du fonds de commerce et des bureaux de la rue Beethoven qui n'a pu se faire qu'en septembre dernier. "On a payé cinq loyers en même temps pendant un an", explique Pascal Barbot, à savoir les deux restaurants, les deux bureaux attenants et une cave. La note est salée avec des rentrées d'argent égales à zéro depuis l'hiver 2019-2020, période à laquelle L'Astrance 1 a fermé ses portes.

"On en est à notre deuxième PGE": Christophe Rohat tient les comptes à jour, ainsi que les rendez-vous à la banque et chez l'avo-





cat. Dossier de perte d'exploitation, report de remboursement des prêts, supplément de crédit : ils ont tout obtenu. Les équipes sont au chômage partiel mais, en tant que gérants, le duo Barbot-Rohat ne touche rien depuis près d'un an. "Heureusement, on avait un peu d'économies", détaille le directeur de salle. Mais celles-ci fondent comme neige au soleil. "Il y a des nuits où l'on ne dort pas beaucoup", reconnaît Pascal Barbot, impatient de retrouver ses fourneaux. "L'Astrance, rue de Longchamp, c'est le projet d'une vie", projet dont l'investissement est estimé entre 4 et 5 M€. Les équipes sont solidaires : "Tous nous ont aidés à déménager. Ils ont rencontré nos producteurs. Les sommeliers et l'équipe en salle ont fait les vendanges", détaille Pascal Barbot. Les réseaux sociaux, depuis un an, permettent de garder un lien à la fois avec les salariés et avec les clients, en montrant les coulisses de L'Astrance en travaux.

Ouand on lui demande comment il voit l'avenir, Pascal Barbot se dit toutefois "optimiste": "Dans les cinq années qui viennent, il n'y aura pas de place pour la routine. Il va falloir être malin, audacieux et courageux. Il va falloir se bouger et repenser nos façons de fonctionner." Il n'exclut pas la vente à emporter et surtout évoque la mise en place de marchés de producteurs, "car ils doivent être soutenus". "On doit regarder dans toutes les directions", conclut Pascal Barbot, qui n'a qu'une hâte : "Retourner en cuisine et retrouver nos clients." ■



Poser une question, ajouter un commentaire

Anne Eveillard

> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR165808



Guillaume Gomez se consacre au rayonnement international de la gastronomie française



Après vingt-cinq ans passés à l'Élysée, à servir plus de 2 millions de repas pour quatre présidents et les 800 agents qui œuvrent au sein de la Présidence, **Guillaume Gomez** - arrivé comme jeune appelé et devenu le chef des cuisines - passe la main. "J'ai décidé de continuer à servir mon pays autrement", a-t-il annoncé sur Twitter. Il explique que ses nouvelles fonctions le mettraient "au service du rayonnement international de notre gastronomie, de

nos savoir-faire, de nos producteurs, de nos restaurateurs et de nos artisans. Toujours pour la France". À partir de début mars, il sera officiellement "représentant personnel du président de la République auprès des acteurs et des réseaux de la gastronomie et de l'alimentation, afin de promouvoir les arts culinaires de la France". Guillaume Gomez, coprésident d'Eurotoques et président des Cuisiniers de la République française, était déjà fortement engagé dans la défense de notre patrimoine et des producteurs. Il va donc désormais s'y consacrer à plein temps.

Christophe Hay ouvrira Fleur de Loire en 2022

Christophe Hay a annoncé la fermeture de ses établissements La Maison d'à Côté (2 étoiles *Michelin*) et Côté Bistrot à Montlivault (Loir-et-Cher) au printemps 2022, et la naissance de Fleur de Loire, son nouveau



projet, à Blois. "Fleur de Loire est un projet connecté à la nature et résolument contemporain avec une vision nouvelle de la restauration, de l'hôtellerie et du bien-être, tournée vers l'extérieur", explique le chef. Le nouvel ensemble - qui combinera un restaurant gastronomique, une brasserie, un kiosque à pâtisserie, un hôtel 5 étoiles ainsi qu'un spa - sera confié à l'architecte et décoratrice d'intérieur **Caroline Tissier**. Dans ce futur établissement qui verra le jour à l'été 2022, "le respect de la terre et de la biodiversité sera également omniprésent, y compris à travers la cuisine", promet le chef.



François Pipala: "J'ai toujours donné le meilleur de moi-même"

COLLONGES-AU-MONT-D'OR Celui qui occupait le poste de directeur de salle depuis 1986 au restaurant étoilé Paul Bocuse vient de prendre sa retraite. Ce perfectionniste, soucieux du travail bien fait, a consacré sa vie au métier du service. Une passion qui ne s'est jamais tarie.

ne retraite bien méritée. C'est ce que l'on peut souhaiter à François Pipala qui vient de fêter ses 51 ans de carrière, dont 35 au service de la Maison Bocuse, à l'Auberge du Pont-de-Collonges (Rhône), 2 étoiles Michelin. Une vie entière (ou presque) dédiée au service en salle qui lui a valu de nombreuses récompenses. Parmi elles, le titre de meilleur ouvrier de France maître d'hôtel en 1993 et celui du meilleur directeur de salle des Grandes Tables du monde en 2016. Au cours de toutes ces années au sein du restaurant Bocuse, il a ainsi contribué, avec ses pairs, à la renommée internationale de cette institution lyonnaise.

Un coup du destin

Pourtant, François Pipala est tombé dans le métier un peu par hasard. À l'origine, le jeune garçon, né près d'Angers, rêvait de devenir cuisinier. "Mes grands-parents, qui travaillaient en restauration collective, m'ont initié très jeune au métier. Mais quand j'ai commencé mon apprentissage, à 13 ans et demi, au restaurant étoilé le Vert d'eau à Angers, il n'y avait pas de place en cuisine. Le chef m'a alors mis en salle. Je ne voulais pas, j'ai beaucoup pleuré. Mais il m'a convaincu que j'étais fait pour cela. Il ne s'était pas trompé", explique-t-il avec nostalgie.

Après avoir fait ses armes dans plusieurs maisons en Angleterre et en Anjou, le maître d'hôtel découvre l'univers des palaces, en 1982, lorsqu'il rentre au Richemond à Genève. Envoyé pour faire l'ouverture du Métropole à Monte-Carlo, il croise, au cours d'un déjeuner d'affaires, Roger Jaloux, le chef exécutif de Paul Bocuse à l'époque, qui l'invite à Collonges-au-Mont-d'Or (Rhône), rencontrer l'équipe. C'était en 1985. Quelques mois plus tard, il intègre la brigade de cette maison qui représente, pour lui, le graal absolu. "Dans ma vie, j'ai eu la chance extraordinaire de faire de



Bio express

1969: apprentissage au restaurant le Vert d'eau à Angers (Maine-et-Loire)

1982: sommelier puis chef de rang au Richemond à Genève (Suisse)

Mars 1986-décembre 2020 : directeur de salle à l'Auberge du Pont de Collonges-Paul Bocuse (Rhône)

1993 : obtient le titre de MOF maître d'hôtel

belles rencontres. On est venu me chercher à chaque fois. Ce métier, c'est avant tout une aventure humaine", reconnaît-il.

Être irréprochable

Pendant trente-cinq ans, François Pipala va alors exercer son métier de premier maître d'hôtel puis de directeur de salle au côté d'un chef charismatique, Paul Bocuse. "C'était un personnage unique qui nous accordait une grande liberté dans notre travail. Il nous faisait confiance. En contrepartie, il attendait beaucoup de nous. Cela m'a donné envie de me surpasser chaque jour afin de ne jamais le décevoir", admet-il. Tout au long de sa carrière, il va alors appliquer les règles de base inculquées par Paul Bocuse pour atteindre l'excellence : donner le meilleur de soi-même à chaque service, être concentré dans son travail et attentif aux attentes des clients,

comme s'assurer qu'ils mangent chaud, ne pas les faire attendre ni les bousculer... Au fond, être irréprochable. "Ces règles sont les mêmes aujourd'hui. Le service n'a pas beaucoup changé. Ce qui compte, c'est la satisfaction du client", assure-t-il. Très impliqué dans la transmission des savoir-faire, François Pipala a formé de nombreux commis. Il s'est notamment montré intransi-

La crise occupe tout mon esprit, car la restauration, c'est ma famille de cœur."

geant sur le savoir être : "Dans tous les métiers d'accueil, la présentation est primordiale. Avoir une veste propre, des ongles soignés, des chaussures cirées..., c'est la base. De même, les formules de politesse et le sourire doivent être de mise. Si un jour, l'un de mes commis n'était pas en forme, je préférais le renvoyer chez lui plutôt que de le voir assurer un mauvais service", explique-t-il. Comblé par son métier, il loue également la découpe en salle qui permet, selon lui, d'assurer un mini-show auprès des clients.

Inquiet pour la profession

Aujourd'hui, François Pipala doit écrire une nouvelle page de son histoire. Sa retraite, il la voit active, peut-être dans la transmission de son métier auprès de la jeune génération. Mais rien de bien précis. "En fait, j'ai du mal à profiter sereinement du temps présent et à me projeter en raison de la crise que traverse la profession. Je suis très inquiet pour tous ces petits restaurateurs qui vivent des situations dramatiques. Cette crise occupe tout mon esprit, car la restauration, c'est ma famille de cœur. Mon métier m'a tout apporté: sur le plan professionnel mais aussi sur le plan privé, car il m'a permis de rencontrer mon mari. J'espère que la profession se relèvera vite de ce marasme", conclut-il.







HÔTELLERIE

Philippe Marguet (The Originals): 'Il ne faut pas céder à la panique"

Même si le niveau de réservation dans les hôtels reste faible, le directeur général du réseau hôtelier coopératif est confiant dans le modèle mis en place depuis le changement de marque opéré en 2018.

L'Hôtellerie Restauration : Quel bilan faites-vous de l'année qui vient de s'écouler?

Philippe Marguet: En ce qui concerne le chiffre d'affaires, la baisse d'activité est de 35 % sur l'année 2020 par rapport à 2019. Nous avons toutefois quelques éléments de satisfaction, concernant notamment les ventes en direct. De plus, nous comptons 18 nouveaux entrants dans le réseau cette année sur tous les segments. Nous regroupons actuellement près de 450 établissements en France et en Europe. Cela démontre que notre modèle coopératif fonctionne bien, ce qui nous rassure car nous avons fourni un grand travail sur notre changement de marque en 2018-2019 [le groupe s'appelait anciennement SEH, NDLR]. Nos investissements ont permis de mieux nous organiser et de simplifier notre modèle de communication et de distribution et ce, malgré la crise.



Philippe Marguet, directeur général de The Originals: "La reprise sera progressive tant que le couvre-feu et la possibilité d'un reconfinement demeureront."



Le château du Rivau a intégré le réseau The Originals Collection en 2020.

n'en reste pas moins qu'il y a encore beaucoup de sujets en cours de discussion. Toutefois, il ne faut pas céder à la panique, en raison du faible portefeuille de réservations en cours et du grand nombre de réservations de dernière minute. Il faut rester vigilant et visible.

Comment voyez-vous la reprise?

La reprise sera progressive tant que le couvrefeu et la possibilité d'un reconfinement demeureront. Elle sera certainement portée par le segment affaires, et par l'hôtellerie économique et moyenne gamme. Tout dépendra du calendrier de la réouverture des restaurants et des frontières, de la vaccination... Nous

attendons un petit redémarrage aux mois d'avril-mai, mais surtout à partir de juin et nous croisons les doigts pour que l'été se passe bien.



Poser une question, ajouter un commentaire

Roselyne Douillet

> www.lhotellerie-restauration.fr/OR/RTR466434

Quelles ont été les stratégies mises en place l'été dernier et y a-t-il des hôtels qui s'en sont mieux sorti cette année?

Au moment de la reprise, nous avons mis en place deux actions distinctes : d'abord, nous avons revu notre stratégie tarifaire, en dotant nos offres de plus de flexibilité; puis, nous avons mené deux campagnes de communication digitale qui ont été très bénéfiques. Pendant l'été, ce sont les hôtels touristiques et situés sur les zones littorales qui ont le mieux tiré leur épingle du jeu, surtout en Nouvelle-Aquitaine, en Bretagne et en Auvergne-Rhône-Alpes. Les hôtels qui ont obtenu les meilleurs résultats sont ceux qui apportent des solutions de restauration de qualité. Le grand perdant est Paris, mais aussi quelques grandes villes comme Bordeaux.

Globalement, depuis la fin de l'année, l'activité affaires est bien présente en province, même si elle n'atteint pas les niveaux que nous avons connus.

Les aides mises en place par l'État sont-elles suffisantes?

L'hôtellerie est un secteur très vorace en capitaux donc si le RBE [résultat brut d'exploitation] chute, les difficultés pour assurer l'équilibre financier apparaissent immédiatement. Globalement, les mesures prises par l'État ont quand même aidé les hôteliers. Il

Quels conseils pour les hôteliers indépendants?

- · S'adapter aux réservations de dernière minute en faisant preuve de beaucoup de vigilance et de flexibilité sur les conditions tarifaires.
- Jouer sur tous les éléments de visibilité sur le digital et les réseaux sociaux.
- Mettre en avant la singularité de l'hôtel, travailler son offre et son expérience client.
- Proposer des solutions de restauration de qualité aux clients tant que les restaurants n'ont pas rouvert.

Crise sanitaire : Accor à l'heure du bilan

Chiffre d'affaires en chute libre, mais mise en place d'un plan d'économie des coûts. Restructuration, mais ouverture de 205 hôtels... La situation est grave pour le groupe français, mais pas désespérée.

ous avons dû faire face à un coup d'arrêt total de l'activité. " En présentant les résultats annuels pour 2020, Sébastien Bazin, PDG du groupe Accor, a rappelé le côté inédit de la crise que le secteur de l'hôtellerie-restauration traverse depuis bientôt un an. Crise à la fois sanitaire, économique et sociale, qui a fait chuter le chiffre d'affaires d'Accor de 60 %, en le ramenant à 1,6 milliard d'euros, contre 4 milliards en 2019.



Pour faire face à la crise sanitaire, **Sébastien Bazin**, le PDG d'Accor, a misé sur une organisation "simplifiée et agile".

Face à cette réalité, le groupe a dû déployer un plan d'économies des coûts récurrents de 200 M€ dès le mois d'août 2020 avec, à la clé, au moins un millier de suppressions d'emplois. Sébastien Bazin a évoqué la mise en place d'une organisation "simplifiée et agile", ainsi qu'un rapprochement avec Ennismore - opérateur hôtelier basé à Londres - via la création d'une entité de douze marques dans l'hôtellerie lifestyle. S'y ajoute la signature d'un partenariat stratégique avec le groupe Faena, pour déployer l'enseigne éponyme à l'international. Sans oublier l'ouverture, en 2020, de 205 hôtels, ce qui porte le parc hôtelier d'Accor à 753 344 chambres et 5 139 établissements.

Et demain ? "Accor va continuer d'investir sur ses marques historiques, qui représentent 85 % du revenu", a détaillé Sébastien Bazin, qui a aussi le coworking en ligne de mire : les espaces modulaires Wojo, créés avant la crise sanitaire en joint-venture avec Bouygues, vont se multiplier. Quelque 1 200 espaces devraient voir le jour dans les hôtels Accor d'ici à 2022. Enfin, le bilan 2020 d'Accor pointe "les premiers signes tangibles de reprise en Asie, Afrique-Moyen Orient et Amérique du Sud". Une note d'optimisme à laquelle Sébastien Bazin ajoute : "Et le vaccin est là !" ■





> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR266610



Rejoignez une coopérative hôtelière d'avenir

www.theoriginalshotels.com/ venez-nous-rejoindre



450 HÖTELS EN FRANCE ET EN EUROPE

Double activité et fonds de solidarité

JURIDIQUE

"Mon établissement est à la fois hôtel, restaurant et bar traditionnel. Mon chiffre d'affaires principal est réalisé par le restaurant, qui est complètement à l'arrêt car je ne suis pas cuisinier et je ne fais pas de vente à emporter. En revanche, je loue quelques chambres pour dépanner les commerciaux. Le chiffre d'affaires de ces chambres doit-il être déduit du fonds de solidarité qui m'est octroyé alors que les plats à emporter, eux, sont exclus?"



Le chiffre d'affaires de la location de ces chambres n'est pas déduit du fonds de solidarité mais il est pris en compte pour apprécier votre perte de chiffre d'affaires. Par conséquent, il va déterminer le montant du fonds de solidarité auguel vous avez droit. Vous avez plusieurs activités et le régime d'aide est déterminé en tenant compte du chiffre d'affaires de référence, soit dans votre cas l'activité de restauration. En revanche, la perte de chiffre d'affaires de référence est calculée à partir de ce chiffre

d'affaires, toutes activités confondues. Donc, dans votre cas, vous devez prendre en compte le chiffre d'affaires réalisé avec ces chambres pour apprécier votre perte.

Cette question a fait l'objet d'une réponse sur le site des impôts, dans la foire aux questions concernant le fonds de solidarité en faveur des entreprises, mise à jour le 23 décembre 2020 : "J'exerce une double activité dont l'une seulement est concernée par une interdiction d'accueil du public. À quel régime d'aide puis-je prétendre et sur

quelle base ? Pour déterminer le régime d'aide, il est tenu compte de l'activité principale en termes de chiffre d'affaires de référence. Si votre activité principale est concernée par une interdiction d'accueil du public, vous pouvez bénéficier de ce régime. La perte de chiffre d'affaires est déterminée à partir du chiffre d'affaires de référence, toutes activités confondues."

Pascale Carbillet

SOSEXPERTS Covid-19: principales aides aux CHR et mesures à respecter

Location de salle de réunion

"Peut-on louer une salle de réunion pour plus de six personnes, tout en respectant la distanciation pour les clients hébergés ou non hébergés, avec ou sans repas?"

Les hôtels peuvent à nouveau accueillir à une clientèle de loisirs mais ils ne peuvent toujours pas utiliser leur salle de petits déjeuners ni de restaurant. La nourriture et les boissons ne pourront être proposées qu'en room service. L'article 45 du décret n° 2020-1310 du 29 octobre relatif aux espaces divers, culture et loisirs prévoit que les établissements de type L (salles d'audition, de conférence, de réunions, de spectacle ou à usage multiple) ne peuvent pas accueillir de public, sauf notamment pour : la formation continue et professionnelle, ou des entraînements nécessaires pour le maintien des compétences professionnelles,

JURIDIQUE -

uniquement dans les salles à usage multiple. Cette disposition permet aux hôteliers de pouvoir recevoir des séminaires, mais seulement pour des réunions de formation et sans prestation de restauration.

Le principe est donc l'interdiction de louer des salles, sauf exception pour les salles à usage multiple. À la lecture de ces principes, je vous déconseille de louer votre salle de réunion.

Pascale Carbillet

SOSEXPERTS Covid-19: principales aides aux CHR et mesures à respecter

Exclusion de la vente à emporter pour le fonds de solidarité

34 EXPERTS

JURIDIQUE

"Pouvez-vous m'indiquer l'article qui stipule que le chiffre d'affaires de la vente à emporter ne se calcule pas pour bénéficier du fonds de solidarité?"

Pour le calcul de la perte de chiffre d'affaires au cours de la période d'interdiction d'accueil du public, les recettes réalisées sur les activités de vente à distance avec retrait en magasin ou livraison ne sont pas prises en compte. Ce principe a été prévu par l'article 3-10 nouveau au décret du 30 mars 2020, rajouté par un décret du 2 novembre 2020.

Ce décret du 2 novembre 2020 est venu modifier le décret du 30 mars 2020 en améliorant le fonds de solidarité pour les pertes d'octobre et de novembre. Il ajoute l'article 3-10 qui précise notamment : "La perte de chiffre d'affaires au sens du présent article est définie comme la différence entre, d'une part, le chiffre d'affaires au cours de la période d'interdiction d'accueil du public à l'exception du chiffre d'affaires réalisé sur les activités de vente à distance avec retrait en magasin ou livraison."

Dans sa foire aux questions publiée sur son site internet, le service des impôts a précisé en quoi consistaient les ventes à distance avec retrait en magasin ou livraison : "Seules peuvent être exclues du chiffre d'affaires les ventes en ligne, par correspondance, par téléachat ou par téléphone auprès d'un professionnel avec retrait en magasin ou livraison réalisées par des entreprises ne pouvant plus accueillir de public."

À la lecture de cet article, la vente à emporter en tant que telle, sans



commande préalable, ne pouvait être exclue du chiffre d'affaires réalisé. C'est la raison pour laquelle j'avais conseillé aux professionnels de faire valider les achats de leurs clients qui venaient directement passer commande dans leur établissement, par SMS, e-mail ou appel téléphonique. Toutefois, il n'est pas facile pour les restaurateurs d'apporter la preuve d'une commande préalable par téléphone et de conserver tous les e-mails et SMS de commande préalable. De plus, dans un premier temps, il fallait prendre en compte 50 % de ces ventes pour le calcul de la perte de chiffre d'affaires de décembre. Un décret du 19 décembre 2020 avait en effet inséré un nouvel article 3-15 qui prévoyait : "Pour les entreprises ayant fait l'objet d'une interdiction d'accueil du public, le chiffre d'affaires du mois de décembre 2020 intègre 50 % du chiffre d'affaires réalisé sur les activités de vente à distance avec retrait en magasin ou livraison." Il faudra attendre un décret du 16 janvier 2021, qui rétablit pour les

entreprises interdites d'accueil du public, notamment les restaurants qui développent la vente à distance, l'exclusion de l'ensemble du chiffre d'affaires réalisé à ce titre (et non plus à hauteur de 50 % seulement) de la perte indemnisée au titre de décembre 2020, et exclut également la vente à emporter. L'article 3-15 est à nouveau modifié et prévoit désormais : "Pour les entreprises ayant fait l'objet d'une interdiction d'accueil du public, le chiffre d'affaires du mois de décembre 2020 n'intègre pas le chiffre d'affaires réalisé sur les activités de vente à distance, avec retrait en magasin ou livraison, ou sur les activités de vente à emporter."

Non seulement le texte a rétabli l'exclusion totale du chiffre d'affaires réalisé en vente à distance mais, surtout, il mentionne clairement la vente à emporter.

Pascale Carbillet

SOSEXPERTS Covid-19: principales aides aux CHR et mesures à respecter

Pas de sanction pour les impayés de loyers et les factures d'eau, d'électricité et de gaz

L'article 14 de la loi d'état d'urgence sanitaire du 14 novembre 2020 a rétabli l'interdiction de pénalités financières ou de résiliation du bail en cas de nonpaiement des loyers et de l'interdiction d'interruption de fourniture d'eau, d'électricité et de gaz des locataires de locaux commerciaux. Un décret du 30 décembre fixe les critères à remplir par les entreprises pour bénéficier de ces dispositions à partir du 17 octobre 2020.



Pendant la période de fermeture, il est interdit au propriétaire d'appliquer des intérêts ou pénalités de retard ou d'activer la clause résolutoire en cas de retard ou non-paiement des loyers commerciaux ou charges locatives.

a loi n° 2020-1379 du 14 novembre autorisant la prorogation de l'état d'urgence sanitaire et portant diverses mesures de gestion de la crise sanitaire prévoit dans son article 14 :

- d'une part, la réactivation de la protection des locataires,
- d'autre part, l'interdiction d'interruption de fourniture et possibilité de report des échéances des factures d'eau, d'électricité et de gaz.

Les entreprises bénéficiant de ces régimes de protection

L'article 14 de la loi s'applique aux personnes physiques et morales exerçant une activité économique affectée par une mesure de police administrative prise dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire ou de sortie de l'état d'urgence sanitaire.

Pour bénéficier de ces mesures de protection, les entreprises doivent remplir les critères suivants (art. 1 du décret du 30 décembre):

Textes de référence :

Loi 2020-1379 du 14 novembre 2020 autorisant la prorogation de l'état d'urgence sanitaire Décret n° 2020-1766 du 30 décembre 2020 relatif aux bénéficiaires des dispositions de l'article 14 de la loi n° 2020-1379 du 14 novembre 2020

1. leur effectif salarié est inférieur à 250 salariés:

2. le montant de leur chiffre d'affaires constaté lors du dernier exercice clos est inférieur à 50 M€ ou, pour les activités n'ayant pas d'exercice clos, le montant de leur chiffre d'affaires mensuel moyen est inférieur à 4,17 M€;

3. elles ont subi une perte de chiffre d'affaires d'au moins 50 % entre le 1er et le 30 novembre 2020.

La perte de chiffre d'affaires se définit comme la différence entre

le chiffre d'affaires au cours du mois de novembre et le chiffre d'affaire de référence qui peut être soit :

- le chiffre d'affaires du mois de novembre 2019 ;
- ou, si l'entreprise le souhaite, le chiffre d'affaires mensuel moven de l'année 2019 :
- ou, pour les entreprises créées entre le 1er juin 2019 et le 31 janvier 2020, le chiffre d'affaires mensuel moyen sur la période comprise entre la date de création de l'entreprise et le 29 février 2020:
- ou, pour les entreprises créées entre le 1er février 2020 et le 29 février 2020, le chiffre d'affaires réalisé en février 2020 et ramené sur un mois :
- ou, pour les entreprises créées après le 1^{er} mars 2020, le chiffre d'affaires mensuel moyen réalisé entre le 1er juillet 2020 (ou à défaut la date de création de l'entreprise) et le 30 septembre 2020. Le décret précise aussi que pour les entreprises ayant fait l'objet d'une interdiction d'accueil du public, le chiffre d'affaires du mois de novembre n'intègre pas le chiffre d'affaires réalisé sur les activités de vente à distance avec retrait en magasin ou livraison.

Des justificatifs demandés

Les entreprises qui remplissent les conditions pour bénéficier de ces protections doivent produire une déclaration sur l'honneur. Cette déclaration est accompagnée de tout document comptable. fiscal ou social permettant de justifier que les conditions sont bien remplies. La perte de chiffre d'affaires est établie à partir d'une estimation, précise le décret.

Les entreprises de moins de 50 salariés qui bénéficient du fonds de solidarité peuvent justifier de leur situation en présentant l'accusé de réception du dépôt de leur demande d'éligibilité au titre du mois de novembre 2020, accompagné de tout document comptable ou fiscal permettant de justifier qu'elles ne dépassent pas le niveau de chiffre d'affaires (50 M€).

Pas de sanction pour le non-paiement des loyers ou charges locatives

Les entreprises remplissant les conditions citées précédemment ne peuvent encourir d'intérêts, de pénalités ou toute mesure financière ou encourir toute action, sanction ou voie d'exécution forcée à leur encontre pour retard ou non-paiement des loyers et des charges locatives afférents aux locaux professionnels ou

Il est prévu que les procédures d'exécution qui auraient été engagées par le bailleur à l'encontre du locataire pour non-paiement des lovers ou de charges locatives sont suspendues.

commerciaux où leur activité est située. Cette mesure est entrée en vigueur de manière rétroactive à compter du 17 octobre 2020 et s'applique jusqu'à un délai de deux mois à compter de la date à laquelle leur activité cesse d'être affectée par une mesure police administrative.

Il est en outre prévu que les procédures d'exécution qui auraient été engagées par le bailleur à l'encontre du locataire pour non-paiement des loyers ou de charges locatives sont suspendues.

Toute stipulation contraire, notamment toute clause résolutoire ou prévoyant une déchéance en raison du non-paiement ou retard de paiement des loyers ou charges, est réputée non écrite. Concrètement, pendant cette période, il est interdit au propriétaire d'appliquer des intérêts ou pénalités de retard ou d'activer la clause résolutoire en cas de retard ou non-paiement des lovers commerciaux ou charges locatives.

Pas de sanction pour le non-paiement des factures d'eau, de gaz et d'électricité

Les fournisseurs d'électricité, de gaz et d'eau ne peuvent procéder à la suspension, à l'interruption ou à la réduction, y compris par résiliation du contrat, de la fourniture d'électricité, de gaz ou d'eau aux entreprises subissant une mesure administrative de fermeture, pour non-paiement des factures.

Ces mesures s'appliquent aux contrats afférents aux locaux professionnels ou commerciaux où l'activité des personnes concernées est affectée par une mesure de police administrative. Elles s'appliquent à compter du 17 octobre 2020 et deux mois après la fin des mesures de police administrative interdisant l'accueil du public.

Les fournisseurs d'électricité, de gaz et d'eau doivent en outre accorder un report des échéances de paiement des factures exigibles entre le 17 octobre 2020 et deux mois après la fin des mesures de réglementation de l'ouverture au public et qui n'auraient pas encore été acquittées. Ce report ne peut donner lieu à des pénalités financières, frais ou indemnités à la charge des personnes précitées.

Le paiement des échéances ainsi reportées est réparti de manière égale sur les échéances de paiement des factures postérieures, sur une durée ne pouvant être inférieure à six mois.



Pascale Carbillet



SOS Experts Covid -19: principales aides aux CHR et mesures à respecter

sur www.lhotellerie-restauration.fr

ÉCOLES-FORMATION

Guillaume Pape (Top Chef) en visite au lycée de Saint-Quay-Portrieux



Guillaume Pape (à droite) réalise sa recette d'ormeaux poêlés, risotto de pommes de terre.

Finaliste de l'émission Top Chef en 2019 et chef du restaurant L'Embrun à Brest (Finistère), Guillaume Pape est venu dans les cuisines du lycée hôtelier de Saint-Quay-Portrieux (Côtes-d'Armor), dont il est un ancien élève, pour élaborer sa recette d'ormeaux poêlés, risotto de pommes de terre. Parrain de promotion de la classe des BTS MHR.

Guillaume Pape avait déjà rencontré les étudiants en octobre dernier pour évoquer avec eux son parcours professionnel. Il en a profité pour aborder la gestion de la crise sanitaire et les différents aménagements rendus nécessaires, mais aussi les échanges qu'il entretient avec les producteurs locaux malgré la fermeture des restaurants.

La France a dépassé le nombre de 500 000 apprentis en 2020

Le ministère du Travail a publié les chiffres de l'apprentissage pour 2020 : 495 000 contrats ont été signés dans le privé en 2020 contre 353 000 en 2019, soit une hausse de 40 % et cela de manière homogène sur l'ensemble du territoire. En ajoutant les contrats signés dans la fonction publique, la France dépasse les 500 000 apprentis. Un chiffre jamais atteint. La progression de l'apprentissage en 2020 est tirée par l'enseignement supérieur, et notamment par les qualifications de niveau bac + 2 (22 % des contrats). Pour Élisabeth Borne, ministre du Travail: "Ce résultat historique de l'apprentissage est le fruit de la mobilisation exceptionnelle des entreprises et des centres de formation d'apprentis dans toute la France. Cette mobilisation générale doit se poursuivre pour que les résultats obtenus en 2020 deviennent la norme et que l'apprentissage continue à être une voie d'accès privilégiée à l'emploi pour les jeunes."



La sélection de la quinzaine







L'Hôtellerie Restauration

Consultez les stories quotidiennes...

... et devenez notre correspondant



Vous ferez peut-être bientôt partie de notre sélection!



Ihotellerie-Ihr

JE M'ABONNE!

PRODUITS & ÉQUIPEMENTS Snacking & Cuisine du monde

Best of des idées snacking à emporter : les États-Unis

Comment booster vos inspirations grâce à un petit tour des meilleures innovations dans le monde ? Anne-Claire Paré, dirigeante de bento, cabinet spécialisé en tendances et en marketing pour la restauration, fait le point.

Poulet surprise au royaume des burgers

Le poulet est la protéine animale en vogue outre-Atlantique. Moins onéreux que le bœuf, plus écologique et auréolé d'une perception santé plus avantageuse, le volatile s'impose sur les cartes. McDonald's lui-même reconnaît que la demande de poulet dépasse désormais celle du bœuf et a lancé trois nouvelles références de sandwich en févier dernier. Les leaders de la restauration à table se précipitent pour lancer des marques virtuelles positionnées sur le poulet spécial livraison.

Le dernier en date, Twisted Tenders, est signé par les propriétaires de Logan's Roadhouse, l'un des poids lourds du steakhouse avec 200 établissements aux États-Unis. Bénéficiant de la force de frappe du groupe, Twisted Tenders va

cuisiner, dans ses 175 cuisines, du

poulet pané selon une recette signature de leur restaurant phare, Chophouse.

Un festin 100 % volailler à consommer en version nature ou pimentée, en combinaisons de 3, 6, 10 ou 20 pièces, et à

Logan's Roadhouse, I'un des poids lourds du steakhouse, se met au poulet avec son plat Twisted Tenders.

Les atouts des algues japonaises



Le 15 février, au restaurant Astrance Paris (Paris, XVI°), se déroulait une cooking class en live, organisée par le ministère japonais de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche, entre le chef Takuji Takahashi, ambassadeur de bonne volonté pour la diffusion de la nourriture japonaise et chef étoilé du restaurant Kinobu (Kyoto), et Pascal Barbot, chef du restaurant Astrance Paris, pour faire découvrir les différentes algues japonaises.

Lors d'un stage avec l'académie des cuisiniers de Kyoto, Pascal Barbot a appris la tradition japonaise pour l'intégrer dans la cuisine du restaurant Astrance Paris.

Les ingrédients sélectionnés par Pascal Barbot pour ce live



Carré d'agneau en croûte d'algues

sont l'algue kombu, l'algue aosa et des paillettes de nori, avec lesquelles il a réalisé deux recettes.

QUELQUES QUESTIONS À PASCAL BARBOT

Pourquoi avoir choisi les algues japonaises en tant qu'ingrédients pour cet événement?
Pour leur parfum, le kombu est vraiment une très belle algue. Il y avait aussi l'algue aosa et les paillettes de nori pour la texture. En fonction de l'objectif recherché, goût ou texture, il y avait des propositions d'algues différentes.

Selon vous, quelle sera la place des algues japonaises dans la cuisine française?
Les algues ont un rôle important à jouer dans la cuisine française. Elles sont d'ailleurs assez présentes depuis de nombreuses années mais il faut encore s'intéresser à elles, arriver à plus les

Dans la recette de la soupe à l'oignon, vous avez utilisé le dashi de kombu et vous lui avez donné une seconde vie, pourquoi?

Quand on fait un dashi

intégrer dans la cuisine.



(bouillon), l'algue diffuse son parfum dans de l'eau et on la récupère pour la braiser et l'intégrer à une autre recette. Il est hors de question de jeter cette algue, c'est un

produit d'exception. Il faut juste être créatif pour la réutiliser.

Dans la recette de l'agneau en croûte d'algues, quels sont avantages de la chapelure de riz ?

Je me suis inspiré de la recette française de l'agneau en croûte d'herbe. Une croûte c'est une viennoise, un beurre, une chapelure que l'on peut parfumer soit à l'ail, soit à l'anchois et très souvent avec des herbes. L'idée est de reprendre cette recette classique, à la place des herbes on met des algues, et à la place de la chapelure de pain, on utilise de la chapelure de riz (le panko). La chapelure de riz absorbe le beurre et cela fait une très belle texture. Recettes et vidéo:

recettes et video .

https://worldsgreatingredients.com

PRODUITS & ÉQUIPEMENTS Snacking & Cuisine du monde

agrémenter de chips maison assaisonnées et de 15 sauces aux noms bien accrocheurs. Seules concessions hors bassecour, le supplément coquillettes au fromage ou les boulettes de brownies sauce caramel.

La tentation de la distribution



En 2020, de nombreux restaurants se sont découvert épiciers, ouvrant leurs approvisionnements à leurs clients pour maintenir une activité et des débouchés commerciaux à leurs fournisseurs. Subway Grocery a si bien vendu son pain, sa viande, son fromage, ses soupes surgelées, ses cookies... que le premier test sur 250 points de vente a été étendu à 1 500 lieux. La prochaine étape sera le développement d'une ligne de produits pour les supermarchés. Au-delà des ventes additionnelles, c'est un moyen de rester présent dans l'esprit des clients, et même d'augmenter la fréquentation du restaurant.

Un mouvement qui s'accélère : en 2000, moins de 10 marques de restauration étaient présentes en supermarchés, on en compte plus de 50 aujourd'hui et 90 % d'entre elles se sont lancées ces toutes dernières années.

Et pourquoi pas un abonnement?

GadoGado, restaurant asiatique basé à Portland (Oregon), expérimente depuis plusieurs mois un abonnement pour les dîners du dimanche soir : un vrai moven de réenchanter la fin de semaine et de sécuriser des volumes! Les clients les plus fidèles réservent pour chaque fin de week-end le nombre de dîners et la taille des portions d'un dîner mystère qu'ils passeront chercher au restaurant. Dès le lancement en décembre, l'enseigne a ainsi nourri 18 familles, soit 30 personnes.

Ce modèle de l'abonnement est gagnant pour tout le monde : il permet de dégager des recettes complémentaires et de donner à sa clientèle des gages pour sa fidélité. Une envie réelle - selon Propertynest, 55 % des New Yorkais seraient intéressés par la souscription d'un abonnement auprès d'un restaurant - que la start-up Table 22 a déjà saisie. Elle propose depuis mai 2020 des formules de ce type et est déjà présente dans 25 villes américaines.



GadoGado. restaurant asiatique basé à Portland, propose des abonnements.

Des initiatives à adopter

- En vente à emporter, la spécialité s'impose! Un menu livraison doit idéalement être court et proposer peu de plats, avec des possibilités de déclinaison : taille, sauces, accompagnements...
- Modularité : une cuisine fermée en restauration à table peut servir de cuisine fantôme et préparer des plats destinés à la livraison pour une marque virtuelle.
- Donner accès à des produits professionnels, c'est une aubaine pour les clients de la restauration désormais condamnés à cuisiner chez eux. Les vendre chez soi. c'est déjà bien, mais on peut imaginer des partenariats avec des épiciers, primeurs, commerçants locaux pour donner plus de visibilité à ces offres... On a vu en 2020 certains fleuristes compléter leurs gammes avec des produits alimentaires!
- · Proposer un abonnement à ses clients pour qui cuisiner tourne à la corvée

Pouvoir récupérer un repas de son restaurant préféré pour son foyer une à deux fois par semaine, surtout s'il est à côté, c'est une bonne idée. Le dimanche soir peut être un bon point de départ.



> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR366196



Brioche et ananas rôtis

UNE OFFRE GOURMANDE ET RESPONSABLE

POUR VOS PLATS sur place, à emporter ou en livraison!





Croque roquefort

et poire



Burger Végétarien

NOS 5 SITES FRANÇAIS PRODUISENT 90 % DE NOS PAINS DE MIE ET PAINS SPÉCIAUX





SANS HUILE DE PALME BLÉ 100 % FRANÇAIS



NOUS NOUS ENGAGEONS À RÉDUIRE NOTRE IMPACT CARBONE **ETÀ COMPENSER 100% DES** ÉMISSIONS CARBONES RESTANTES

PRODUITS & ÉQUIPEMENTS Snacking & Cuisine du monde

Le Wakamé

Les algues, un trésor marin dans nos assiettes

Indissociables de la cuisine asiatique, en particulier japonaise, les algues apportent du goût, de la texture, des couleurs mais également beaucoup d'éléments nutritifs, ce qui en fait à la fois un aliment-plaisir et un aliment-santé. Elles surprennent les papilles mais savent aussi se montrer très discrètes dans les préparations.

epuis la Préhistoire, les pays côtiers intègrent les algues dans leur alimentation. Au Japon, cette habitude est encore plus ancrée qu'ailleurs. Les variétés d'algues sont très nombreuses mais certaines sont plus courantes. Elles permettent d'apporter de la diversité en cuisine et un goût très jodé.

Le wakamé (Undaria pinnatifida): algue d'un beau vert vif cultivée principalement au Japon, en Corée et désormais en Bretagne, qui accommode toutes sortes de plats: salades, sauces, potages, poissons, tartes salées... De texture très fine, sa saveur est plutôt douce, presque sucrée. Les feuilles (vendues séchées) doivent être ramollies dans de l'eau une dizaine de minutes avant utilisation. Préférez une cuisson brève pour préserver les éléments nutritifs et la couleur du wakamé.

Le nori (Pyropia ou Porphyra Sp.) : cultivé en Asie mais également cueilli en Bretagne ou en Galice (Espagne), c'est l'ingrédient de base des makis. L'algue est transformée en pâte, séchée puis com-

VOTRE FOURNISSEUR DE PRODUITS ALIMENTAIRES JAPONAIS DEPUIS 1992

Www.foodex-group.eu

f in ©

pressée pour obtenir des feuilles fines et délicates, de couleur noire ou vert très foncé. Le nori accompagne les œufs, les sauces froides ou chaudes mais également toutes les préparations à base de poisson, ou les soupes miso.



Le kombu royal (Laminaria Saccharina): algue présente au Japon et en Europe, formé de lanières vertes foncées ou brunes. Séché, son goût est légèrement sucré et son parfum iodé. Cette algue est idéale pour la réalisation du bouillon de la fondue japonaise, dans lequel on trempe des morceaux de viande, de poisson, de légumes ou de tofu. Une version beaucoup plus light que les fondues savoyardes ou bourguignonne, mais tout aussi conviviale!

La laitue de mer (Ulva sp): algue verte à la saveur légèrement poivrée qui pousse sur tous les rivages côtiers de la planète. Elle se consomme aussi bien crue dans les salades ou cuite, frite, en beignet (dans les tempuras de crevettes, par exemple) en papillote ou émincée dans une sauce ou un plat, à la place des herbes aromatiques.

La dulse (Palmaria Palmata): cette algue rouge provenant surtout d'Irlande, d'Écosse et d'Islande se consomme crue dans une salade ou cuite à l'étouffée avec des légumes ou des pommes de terre.

Cette liste est loin d'être exhaustive et les algues, par leur richesse en protéines, en fibres, en minéraux (calcium, magnésium, fer, iode, zinc...) et vitamines (A, B9, C, K notamment) contribuent à notre bonne santé. Sur le plan gustatif, elles permettent d'innover, de l'apéritif au dessert. À mettre sans hésiter au menu!

Les algues cachées

Sans le savoir, nous consommes régulièrement des algues : yaourts aux fruits, glaces, entremets, crèmes allégées, pâtisseries... contiennent des carraghénanes (E407), de l'agar-agar (E406), des alginates (E401 à 405). Ces extraits d'algues sont utilisés en cuisine comme gélifiants.



MO POUSE Fruits secs GOURMANDE & SAINE

3 recettes savoureuses

à base d'amandes, superfruits & chocolat noir 70% de cacao

Aligné avec le PNNS

"1 poignée par jour de fruits à coque sans sel ajouté "





Format 35g

IDÉAL EN

prêt distributeurs à vendre automatiques





Hygiène : les pâtisseries fraîches et desserts de restaurant



Les desserts de restaurant à base de produits fragiles (crèmes, mousses...) doivent être assemblés au plus près du service, en prenant toutes les précautions d'hygiène.

Chantilly, crème pâtissière, bavarois... ces préparations mettent l'eau à la bouche mais elles intéressent aussi beaucoup les microorganismes qui peuplent notre environnement. Les bonnes pratiques d'hygiène de base sont donc indispensables.

Sources

GBPH Pâtisserie n° 5902 GBPH Restaurateur n° 5905 Règlements (CE) 852 et 853-2004 Arrêté du 21 décembre 2009

es pâtisseries fraîches et les desserts servis au restaurant sont des préparations qui attirent les micro-organismes. Ceux-ci ont besoin de substances nutritives pour vivre, et plus il v a de manipulations, plus ils se régalent. Les risques microbiens seront ainsi très importants pour les pâtisseries et glaces à base de crème, d'œufs, de lait. Coliformes (E. coli), salmonelles et staphylocoques s'y développent facilement et peuvent être dangereux pour l'homme. Dans les pâtisseries à base de fruits, des levures et des moisissures peuvent également se former. Les micro-organismes ont besoin d'eau pour se développer : les pâtisseries sèches et les biscuits présentent donc moins de risques.

Éviter la contamination des desserts

La contamination peut être initiale : les microorganismes sont déjà dans les matières premières et produits livrés (salmonelles dans les œufs, listeria dans le lait cru...), ou secondaires : contamination lors du stockage, de la fabrication, des manipulations et de la mise en place. Elle peut aussi se faire par du matériel mal nettoyé.

- Pour l'éviter, prévoyez des appareils entièrement démontables afin d'éliminer plus facilement les salissures. Les poches à douilles, si elles ne sont pas jetables, doivent être bien nettoyées et désinfectées.
- Le personnel peut contaminer les desserts s'il les manipule avec des mains non lavées, des plaies non protégées, avec une tenue sale, des cheveux qui tombent, ou encore en toussant ou en postillonnant.
- Des fruits crus non lavés peuvent être porteurs de germes, ainsi que des arômes ou des parfums déjà entamés et conservés dans de mauvaises conditions. Tenez compte de ces paramètres pour tous les desserts et encore plus si vous fabriquez des glaces maison, qui nécessitent un matériel adapté.
- Le milieu doit être propre (plans de travail, zones de stockage), les fenêtres fermées pour éviter les poussières et la ventilation suffisante et bien entretenue.

Éviter la multiplication des germes

En cas de rupture de la chaîne du froid, d'un refroidissement trop lent (l'objectif est d'atteindre moins de 10 °C en moins de 2 heures, moins de 6 °C en moins d'une heure pour les appareils à crème glacée), d'une protection insuffisante des préparations (buffet), les germes peuvent se multiplier et, là encore, entraîner un risque d'intoxication alimentaire.

- Les desserts seront réalisés si possible dans une zone de préparation froide (température inférieure à 12 °C) et conservés entre 0 et 4 °C dès la fin de leur fabrication.
- Certaines préparations nécessitent plus de précautions : pour réaliser de la crème fouettée, utilisez des briques de crème pasteurisée ou stérilisée non entamées. Le reliquat pourra être ensuite intégré dans une préparation cuite. La vérification des températures des chambres froides, réfrigérateurs ou vitrines réfrigérées est indispensable.

Stopper les germes

Lorsque les températures de cuisson sont insuffisantes (couple temps-température ne per-





mettant pas la destruction des germes), les micro-organismes résistent. Une crème pâtissière doit, par exemple, être maintenue à ébullition pendant au moins 1 minute 30 et une crème anglaise à 83 °C pendant au moins 1 minute. Le thermomètre à sonde s'impose alors.

La survie des germes peut être aussi le résultat d'une mauvaise désinfection du matériel : temps de pose non respecté, dosage de produit insuffisant, rinçage bâclé... Les germes ne sont alors pas complètement éliminés et pourront contaminer les préparations suivantes.

La conservation

- Respectez les consignes de température et les dates de consommation inscrites sur les emballages des matières premières, tout en organisant la rotation des stocks. Les desserts ayant été préparés dans de bonnes conditions d'hygiène et refroidis rapidement peuvent être conservés pendant trois jours entre 0 et 4 °C, filmés ou recouverts d'un couvercle. Mais en pratique, les qualités visuelle et gustative ne seront peut-être plus au rendez-vous : un chou chantilly ne sera commercialisable que pendant deux jours.
- Certaines préparations à base d'œuf cru ou insuffisamment cuits seront de préférence utilisés dans les 24 heures (crème anglaise, mousses...). Dans tous les cas, vérifiez la provenance des œufs, leur fraîcheur, et éliminez les œufs sales ou fêlés.
- Les matières premières comme la crème fraîche doivent être utilisées dans les trois jours qui suivent l'ouverture, sauf mention contraire du fabricant.
- Les meringues, plus pauvres en eau et sucrées, peuvent se conserver pendant cinq jours.
- Les glaces maison seront conservées à 18 °C et servies rapidement. La dénomination du produit et la date de fabrication doivent être précisées sur le conditionnement.

Le service

• Les desserts de restaurant à base de produits fragiles (crèmes, mousses...) doivent être assemblés au plus près du service, en prenant toutes les précautions d'hygiène appropriées, tant au niveau du matériel que du personnel et du milieu.

- Si vous présentez vos desserts en vitrine, ne les mélangez pas avec des entrées ou des sandwichs ou d'autres produits de nature différente. Vérifiez quotidiennement la température des vitrines (max 7 °C) et présentez, si possible, seulement les desserts que vous pensez vendre dans la journée.
- Certains gâteaux peuvent être maintenus à température ambiante pendant le service mais s'ils sont exposés à la clientèle, ils ne doivent pas être resservis. Dans le cadre d'un buffet, il vaut mieux réapprovisionner l'étal en fonction de la demande pour éviter les contaminations et le gaspillage.

Le service de la glace: Il est d'usage de laisser à disposition une cuillère dans un récipient d'eau chaude pour servir plus facilement les boules de glace. Or, cette eau peut très rapidement devenir un bouillon de culture. Elle doit être changée très régulièrement, plusieurs fois pendant le service. ■



Article réalisé en partenariat avec la DGAL





Comment chauffer une terrasse fermée

À partir de l'automne 2021, le chauffage des terrasses ouvertes sera interdit en France, comme c'est déjà le cas à Rennes depuis le 1^{er} janvier 2020. Les négociations finales sont en cours, précise Barbara Pompili, ministre de la Transition écologique. En premier lieu, vous devez vous conformer à la réglementation municipale de votre commune concernant les terrasses se situant sur le domaine public.



À Rennes, le chauffage des terrasses est interdit depuis le 1^{er} janvier 2020.

Terrasse fermée

Si la terrasse est conçue comme une salle supplémentaire, totalement fermée (y compris les portes), dont les fenêtres peuvent être ouvertes en vue d'aérer les locaux, alors cette salle répondra aux mêmes règles que celles qui s'imposent à l'établissement : règles d'hygiène et d'accessibilité, interdiction de fumer, etc. Si elle se trouve sur le domaine public, la terrasse devra être rapidement démontable, et les installations de chauffage également. Des solutions classiques peuvent être envisagées :

- radiateurs (démontables) dépendant du chauffage central du restaurant ;
- chauffage électrique à convecteur ou climatisation réversible ;
- plancher ou plafond chauffant avec, pour l'été, une possibilité de refroidissement par eau glacée ;
- vitrage chauffant.



CONTRACT UNIT
DÉPARTEMENT DÉDIÉ
AUX ESPACES EXTÉRIEURS
PROFESSIONNELS
+33(0) 427 30 02 02
vlaemynck.com





L'édition 2020-2021 du catalogue contract, accompagné du **complément nouveautés**, est disponible sur vlaemynck.com.



- si le toit de la terrasse est fixe, vous pouvez éventuellement prévoir la pose de panneaux solaires.

Que dit la législation

• Si votre chauffage est au gaz de ville ou en bouteille

Les bouteilles de gaz butane peuvent être utilisées et stockées indifféremment à l'extérieur ou à l'intérieur. En revanche, les bouteilles de gaz propane doivent être impérativement stockées et utilisées à l'extérieur de l'établissement. Le local où sont stockées les bouteilles de gaz doit disposer d'une ventilation basse (30 cm du sol) et haute (1,80 m). Le stockage en cave ou en sous-sol est interdit. Vous devrez suivre le règlement

de sécurité qui comprend :

- le chapitre VI du titre 1 du livre 11 traite des installations au gaz et aux hydrocarbures liquéfiés, ERP du premier groupe, dans les articles GZ ;
- les articles GZ du règlement de sécurité ont été complétés et modifiés en dernier lieu par l'arrêté du 23 janvier 2004 ;
- l'arrêté du 23 mars 1965 portant approbation du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP).



À partir de l'automne 2021, pour les terrasses ouvertes et les contre-terrasses, il ne restera aux professionnels que la solution de proposer des couvertures à leurs clients.

• Si votre chauffage est électrique

Les installations électriques doivent répondre à la norme NF C15-100 2002 et 2005, avec une protection des appareils IP 45. C'est

la norme officielle régissant la sécurité relative aux installations électriques basse tension. Une attention et une protection particulières devront être apporté aux câbles au sol ou aériens alimentant votre terrasse.

Terrasse ouverte ou contre-terrasse

Le chauffage de ces terrasses devrait être interdit à partir de l'automne prochain. Il ne resterait alors aux professionnels que la solution de proposer des couvertures aux clients, notamment pour les fumeurs souhaitant consommer en terrasse. Les textes à venir apporteront davantage de précisions sur les types d'installations interdites.

■







accompagné du **complément nouveautés**, est disponible sur fermob.com.



Quatre idées pour ombrager sa terrasse

Parasol, pergola, toile ou store : différentes solutions permettent de protéger une terrasse du soleil.

a terrasse d'un café, d'un restaurant ou d'un hôtel a toujours été un endroit très apprécié par les clients, et elle le sera encore plus cette année, quand les CHR rouvriront, pour les clients souhaitant prendre un verre ou un repas dans un endroit bien ventilé. Elle est prisée à la fois par les fans de bronzage et ceux qui cherchent à se protéger des UV : l'établissement doit donc proposer des places au soleil mais aussi des tables ombragées, surtout au déjeuner, quand la chaleur est à son maximum. Mais comment combiner pratique et esthétique pour ombrager correctement ?



Parasol: le chic du classique

Lorsque la terrasse est limitée en espace, mieux vaut privilégier la solution temporaire du parasol, facile à installer, déplacer et ranger. Mais celui-ci s'adapte aussi à des superficies plus conséquentes, dans ses versions XXL. Il donne, en outre, beaucoup de cachet à une terrasse, si la forme de sa surface toilée et sa couleur se fondent avec l'environnement.



+33 4 78 64 64 17 contact@vivezlexperienceglatz.com

vivezlexperienceglatz.com



Pergola: la pertinence de la version bioclimatique

Compromis entre le store et la véranda, la pergola permet de profiter d'une terrasse sans se soucier de la météo. Végétale, en bois ou encore en acier, rétractable ou à lames orientables, la pergola peut aussi se décliner dans une version dite bioclimatique. Celleci génère une ventilation naturelle tout en régulant la température intérieure : selon la position des lames orientables de la toiture, on peut bloquer les rayons du soleil en été, mais les laisser passer en hiver afin d'optimiser les apports de chaleur à l'intérieur. Une solution à la fois écologique et économique.

Store: l'évidence du pratique

Les stores d'extérieur sont de plus en plus fonctionnels tout en restant décoratifs, grâce à des toiles graphiques ou colorées. Faciles à manœuvrer car motorisés, ils protègent de la chaleur, résistent aux intempéries et peuvent être équipés d'un éclairage LED.



Toile: le charme des voiles

Pour créer des jeux d'ombres en journée, une ou plusieurs voiles triangulaires peuvent être suspendues au-dessus d'une terrasse. Le profil idéal : des modèles en toile polyester traitée déperlante et anti-UV.







> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR166580





Collection HORIZON Design BIG-GAME

Des solutions d'aménagement extérieur fabriquées en France

Confort Style Durabilité



lafuma-mobilier.com

Restauration rapide: un marché qui résiste



ACTIVITÉ: RESTAURATION RAPIDE. SANDWICHERIE. VENTE À EMPORTER

| Fonds classés par tranche de chiffre d'affaires hors taxes | France * | | | Grandes métropoles ** | | Balnéaire et montagne | | Ensemble du territoire (sauf grandes métropoles, balnéaire et montagne) | |
|---|------------------------|---------|----------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|---|---------|
| | Coef EBE (prix/EBE) | Prix/CA | Tendance | Coef EBE (prix/EBE) | Prix/CA | Coef EBE (prix/EBE) | Prix/CA | Coef EBE (prix/EBE) | Prix/CA |
| Jusqu'à 250 000 € (CA moyen : 145 909 €) | 1,88 | 80 % | → | 1,72 | 76 % | 2,15 | 99 % | 1,67 | 62 % |
| De 250 000€ à 399 000 € (CA moyen : 314 123 €) | 2,08 | 64 % | 7 | 2,08 | 99 % | 2,9 | 111 % | 2,4 | 61 % |
| De 400 000 € à 1 400 000 € (CA moyen : 805 626 €) | 3,34 | 73 % | → | 3,4 | 77 % | 3,1 | 55 % | 3,4 | 73 % |
| Toutes tranches confondues (CA moyen: 308 769 €) | 2,10 | 70 % | 3 | 1,89 | 66 % | 2,23 | 76 % | 2,09 | 68 % |

Moyenne calculée sur 60 cessions réalisées par le réseau Michel Simond sur la période du 01/01/2020 au 31/12/2020



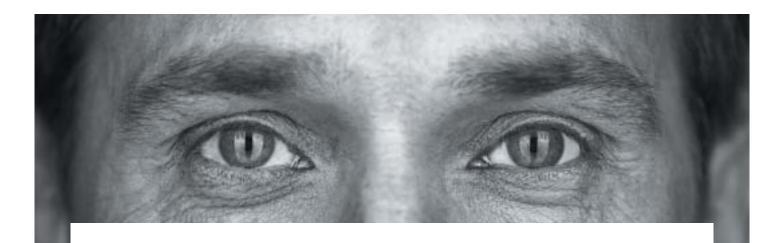
commentaire

"Le marché de la restauration rapide, sandwicherie et vente à emporter a plutôt bien résisté en 2020 malgré la crise sanitaire que nous traversons. Même si une partie de la clientèle a disparu en raison du télétravail, le secteur a su adapter son offre pour attirer de nouveaux consommateurs. La percée de nouveaux concepts de restauration rapide basés sur les tendances actuelles - le manger sain et local - se poursuit. Cela renouvelle l'offre proposée et donne une image positive du secteur, longtemps considéré comme le parent pauvre de la restauration. Les grandes métropoles, comme l'agglomération de Lvon. sont les laboratoires de ces nouveaux concepts, qui peuvent rapidement évoluer en franchise en cas de succès. Nous constatons d'ailleurs

une forte demande de développement des réseaux de franchises sur Lyon, ce qui a tendance à tendre le marché. Si on ajoute la résilience du secteur face à la crise et une clientèle toujours friande de ce mode de restauration, tous les ingrédients sont réunis pour limiter la baisse des prix de cession."

^{*} France métropolitaine et DOM-TOM

^{**} Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Paris, Strasbourg, Toulouse





CESSION ET REPRISE DE COMMERCES ET D'ENTREPRISES

Plus de **20 ANS** d'expérience et **15 000 TRANSACTIONS** réalisées

Vous aussi **CONFIEZ-NOUS** votre projet de cession ou de reprise

UN ACCOMPAGNEMENT À 360°

- VALORISATION de l'affaire au prix du marché
- SÉLECTION
 rigoureuse de chaque dossier
- sur les modalités de cession/reprise
- Mise en RELATION
 et ACCOMPAGNEMENT
- Organisation
 d'un ENTRETIEN
 personnel et confidentiel
- Aide à la recherche de FINANCEMENTS

www.msimond.fr









Groupement national

Les Professionnels de la Transaction en Fonds de Commerce

VOTRE PROJET MÉRITE LES COMPÉTENCES DE NOS EXPERTS

Sérieux • Sécurité • Service

NORD

Cabinet B2M

SUD EST

www.cessiopro.com

700 avenue de Tournamy - 06250 MOUGINS

CessioPro

59 62

06 83 13

04 97 23 55 20

36 rue de l'Hôpital Militaire 59800 LILLE

www.agencebordeyne.com

03 20 228 228

CREP SALAD Vue mer stat. Bain. aff. agencée avec goût aux normes pieds dans l'eau, terrasse ensol. d'env. 50 pl. ouv. env. 10 mois. Idéal. placée, parking grat. CA en const. progr. sur sect rech. ouvert uniqu. le midi durant la basse saison, poss de dév. le CA Vente du Foncier Nous consulter. PRIX Fonds : 310.240€ FAI Réf. 2853 HOTEL BUREAU 2* + 15 N° Belle opportunité en Nouvelle Aquitaine, vendu cause santé. Rénové et décoré avec goût, aucuns travaux à prévoir, aux normes, prêt à être exploité, beau logement T5 avec entrée indépendante. 1 mois de congés A voir absolument ! PRIX Fonds : 548.000€ FAI Réf. 2683

13- Ville dynamique, 26.000 hab. Bouches du Rhône, Tabac, Loto avec grosses

13- Ville dynamique, 26.000 hab. Bouches du Rhône, Tabac, Loto avec grosses commissions: Tenue depuis 14 ans. Affaire non rénovée (fort potentiel). Loyer 984€. Superficie 60 m2. Parking Gratuit. CA Total 2019/2020 465.000€. EBE retraite 2019/2020: 240.000€ (pour un couple). Prix 802.000€ (ref 6970).

33- Golife de 51 Tropez, Village bain. Bar Brasserie en centre-ville, face à la plage. 50 cvts avec bar et terr 70 cvts face à la mer. Clé en main avec pot de dével. Important fermé tous les soirs. Prix: 518.400€ honoraires du cabinet inclus (ref 6971) 06- Nice gare du sud. Restauration rapide très bel emplacement avec extraction. Terrasse 38 places ensoleillées. Prix 196.200€ (ref 6968)

NOTRE COUP DE COEUR!

OCCITANIE

Abault Immobilier d'Entreprise 3 rue d'Alsace Lorraine - 31000 TOULOUSE www.abault.com

05 61 21 75 40

Nouvelle agence!

Consultez l'ensemble de nos offres www.abault.com

Atlantique Transactions

16 17 79 24 33 49 85 56, avenue Gambetta - 17100 SAINTES

www.atlantique-transactions.fr

05 46 90 98 98

17. LA ROCHELLE centre, RESTAURANT proche marché, 80 pl.+ terr. Grosse client. locale, belle cuisine éq. Agenct au top. Aux normes. Bønne rent. Idéal qualité de vie. CAht + 470 k€. Hono. ht 5.83% à charge d'Acq. Prix Hai 428.000€ (PL5885) 17. Proche LA ROCHELLE. Ville balheaire vivant à l'année, HOTEL BUREAU BAR Lic. 4, terrasse, logt de fonction. Fermé 4 à 5 sem./an. Poss. extension. Murs & fonds indissociables. Hono. ht 5% à charge d'Acq. Prix Hai 636.000€ (PL5716) 17. Pro. plages. H.B. 2°, aux normes, 22 n°, env.700 m², logt fonct rof; jard terr. M&F. belle aff ss. trav. CA Ht. > 230.000€ (Hono ht 4.41% incl charge Acq. Px Hai 1.025.000€ (TP5842)

Cabinet David-Descubes 86 79 85 49 16 17 44 37 36

128, avenue de la Libération - 86000 POITIERS

www.david-descubes.fr

05 49 88 05 37

BAR TABAC PRESSE LOTO JEUX BRASSERIE Excellent environnement. Affaire de 120 m² entièrement rénovée accessible PMR + terrasse privée. Matériel et mo-bilier impeccables. CA HT 231.600€ + commissions 173.800€/an. Prix du Fonds

billet impeccables. CA H1 231.600e + commissions 173.800e/aii. Prix uu Poilus : 550.006 net vendeur + honoraires de négociation HOTEL AVEC SOIREE ETAPE 44 N° ** Belle structure environnement économique favorable, salles de restaurant et pellt-déjeuner + salles de séminaire, 44 chambres ** état impeccable, logement de fonction avec jardinet, grand parking privé. CA HT 2019 : 543.800€. CA HT 2020 : 409.850€. Possibilité achat des murs. Prix des parts sociales : 550.000€ net vendeur + honoraires de négociation

Consultez

nos nombreuses

affaires

de CHR

Toutes nos offres sur

300 000€ BM01154- A vendre, Région Pont-Audemer, Beau BAR TABAC LOTO FDJ PMU

Agence du Vieux Marché

www.agenceduvieuxmarche.fr

29 Quai du Havre - 76000 ROUEN

Cabinet Cousin

4, rue Grande Rue - 50100 CHERBOURG-OCTEVILLE www.acheter-un-commerce-en-normandie.fr

02 33 10 05 50 50 - NOUVEAU : TRES BELLE BRASSERIE MODERNE de centre-ville située sur

emplacement n° 1, comprenant 120 places assises, 50 en terrasse. 5 semaines de congés. Affaire de direction. Autres activités : tabac, FDJ, LOTO, bar. EBE Reconstitue 265.000 €. Réf. 1049.

NORMANDIE BRETAGNE

AJ00414- Proximité Rouen, très beau commerce HÔTEL RESTAURANT 2** 14

numéros aux normes, établissement de charme avec un rapport de 77.000€. Prix 350.000€ + 8% de négociation ht charge acquéreur. Possibilité d'acheter les murs:

PRESSE seul dans la ville, commissions tabac 115.000 €, Loto Fdj 26.000€, presse 12.500€, Pmu 6.900€. Terrasse 70 places, logement F5 + garage + annexe. Prix

350.000€ + 8 % d'honoraires de négociation ht à la charge de l'acquéreur.

50- BAR-BRASSERIE : Spécialisé Burger. Côte touristique. 40 places à l'intérieur. 80 places en terrasse. 1 mois et demi de fermeture l'hiver. Bail neuf. Loyer 400€ par mois. C.A.: 436.000€. E.B.E.: 80.000€. PRIX: 200.000€. Nous consulter. Réf. 996

Luxior Immobilier

83, rue de Siam - 29200 BREST

www.luxior-immobilier.com

02 98 46 65 37

22 29 56 44

76 27 80 14

02 35 89 07 17

LUXIOR commerces QUIMPER 02 98 64 08 08

FINISTERE SUD CREPERIE VUE MER

Créperie idéalement située en bord de mer, ville très touristique du Finistère Sud 35 places intérieures et 30 places sous véranda en extérieur, Sa places inferience et als places sous verainde et exterieur, Nombreux parkings à proximité. Emplacement rare. Belle rentabilité. Prix 282.000€ Noraires inclus, 265.000€ honoraires exclus. Honoraires : 6,42 % TTC à la charge de l'acquéreur.

Le CEH est aujourd'hui le 1er Groupement national de

cabinets d'affaires indépendants



HÔTEL 3 *** REST LIC IV - Ille et Vilaine (35)

Ets grand standing. Entre Rennes et St-Malo. Idéal. Ville de charme, chargée de romantisme et d'histoire, cadre except. Entier, rénové et aux normes. Belle rentabilité et qualité de vie et u institue, cultur except. Emiliar reative et aux intries. Senie l'entacune et quantie un préservée. Equipe en place, qualifiée et dynamique. Semblable à aff de direction. 33 ch spac toutes équipées. Grand log. fonction, salle de séminaire. Parc et parking privés. Poss dévei-muliples certaines, tant en lemer d'act que d'exten. Aff en progr. M. & F indiss. Pour prof. sérieux. Un véritable coup de coeur !! A visiter ABS. !! Just. de 800.000€ d'apport. Ref 190917 K.

CABINET PART'NER COMMERCE 49, rue de I île 72300 SABLE SUR SARTHE Tél: 02 43 14 16 33 - Email: marc@partnertcommerce.com

répond à une

CHARTE DE QUALITÉ fixée par le CEH afin de bénéficier

du label « Membre de CEH »

Tous ses membres actifs, présents sur le terrain et proches de vos commerces ou entreprises, sont DES INTERLOCUTEURS PRIVILÉGIÉS QUI MÈNENT À BIEN VOS PROJETS de cession ou d'acquisition.

www.ceh-france.com

PAYS DE LA LOIRE

Part'ner Commerce

22 35 56 37 44 49 53 72

49 rue de l'Ile 72300 SABLÉ-SUR-SARTHE www.partnertoucommerce.com

02 43 14 16 33

BAR BRASSERIE PIZZERIA Rennes 1ERE COURONNE. Etablissement idéale ment situé au cœur d'une commune très attractive. Outil de travail exceptionnel, équipement et agenc. de qualité. Equipe stable en place, belle terrasse. Grande cap. d'accueil, fermé le samedi soir et le dimanche + jours fériés ainsi que 4 se-maines de congés dans l'année. CA sup. à 750.000€ H7. A visiter absolument ! Apport minimum conseillé 200.000€. PV Nous consulter. Réf 190443 L. BAR-TABAC - FDJ - PMU dans le 49. Très belle affaire fermée le dimanche. Plus de 140.000€ de comprissions. Très benne répatibilité. Pétiblement décent 170 MC

de 160.000€ de commissions. Très bonne rentabilité. Prélèvement gérant +70 K€ PV nous consulter. Réf: 180637 E

👇 CENTRE - ÎLE DE FRANCE **MP Commerces & Transactions**

27 28 41 45 78 91

1, rue de Civry - 28000 CHARTRES

www.mptransactions.com

06 08 42 03 60

REF 531 : BISTRO RESTAURANT (78) Affaire de centre ville Fermée 2 jours heb-REF 531 : BISTRO RESTAURANT (78) Affaire de centre ville Fermee 2 jours med do Gérée en partie par du personnel. Bon agencement Cuisine climalisée Ville agréable, TB Clientélé Prix net vendeur 290 KE REF 429: PZZETRIA RESTAURANT (28) Áfaire à fort potentiel Proche site tou-ristique Bail neuf Rentabilité excellente. Possible d'exploiter licence IV en saison; Terrasse EBE Sup à 450 KE REF 418: BAR BRASSERIE RESTAURANT (28) Belle surface 2 salles 40/45 pl-Terrasse de 30 pl Appart F 3, cour, 55 couverts jours /moy Fermé Dim & Lundi Prix Attractife

POUR ADHÉRER AU CEH contactez-nous au ou rdv sur



Professionnel de la transaction en fonds de commerce : le Groupement CEH cultive votre réussite!

CENTURY 21 GROUPE HORECA NOTRE SÉLECTION DU MOIS

SEINE-ET-MARNE

CENTURY 21 HORECA 77

01 60 60 60 45 www.century21-horeca-77-commerces.com



7 RESTAURANT En centre-ville et à proximité de nombreux commerces, avec une terrasse. L'établissement a été refait à neuf, il dispose d'une capacité de 20 couverts à l'intérieur et de 25 couverts en terrasse. PRIX FAI : 246 532€



777 RESTAURANT BRASSERIE cuisine traditionnelle, situé dans une rue passante, proche Fontainebleau. Ce restaurant dispose d'une clientèle fidèle, une grande terrasse, bel appartement en R+1. Produit à très fort potentiel. PRIX FAI: 176 000 €

RÉF. 11313

YVELINES

CENTURY 21 HORECA 78 01 30 83 80 21

www.century21-horeca-78-commerces.com



RESTAURANT PIZZERIA Lic.IV dans zone commerciale 80 places en salle + 85 en 2 terrasses ext. Fermé dim + 6 sem/an. CA 250 K€. Loyer 2000 €/mois avec log 2 pièces. Poss. achat murs et fonds.

PRIX FAI: 170 654 € RÉF. 78-207794

移 RESTAURANT DU MIDI Cœur zone de bureaux très dense. Surface 220 m². 90 pl en salle et 72 en terrasse. Cuisine très bien équipée. Fermé WE + 6 sem, ponts, jours fériés Bail récent, loyer 35 K€/an. CA HT : 340 K€ sur 200 jours. Très rare sur le secteur PRIX FAI: 373 000 € RÉF. 78-210459

HAUTS-DE-SEINE

CENTURY 21 HORECA 92

O1 46 21 14 17 www.century21-horeca-92-commerces.com



92 EXCLUSIVITÉ RESTAURANT Angle, Lic.IV Bel emplacement. Secteur Malakoff Vanves. 60 places salle et terrasse 10 cvts. Lic.IV non exploitée. Belle cuisine. Surf. de 70 m² En parfait état. Beau CA. PŖIX FAI: 405 724€ RÉF. 92-207689



RESTAURANT Empl n°1. Sect: Nanterre La Défense. Surf. 200m². Affaire d'angle. Cuisine ouverte, véritable extraction. Terrasse. En pleine expansion, équilibré entre bureaux et résidentiel. CA HT: 575 K€ Perf:>100 K€ PRIX FAI : 384 524€ RÉF. 92-197223

HÉRAULT / GARD

CENTURY 21 MERCOM

04 67 00 04 00 www.century21-mercom-beziers.com



LITTORAL BAR TABAC Lic.IV Affaire ouverte à l'année. Très bel emplacement. Bonne clientèle. Agencements récents 14 places + mange debout à l'int. et 12 tables (x2/x4) en terrasse. Log. de fonction T3 à l'étage de 60 m² Excellente rentabilité de 164 000 €. Vendu en fonds de commerce. PRIX FAI: 565 000 € / RÉF. 6544

CENTURY 21 HORECA 75

01 56 33 47 00 www.century21-horeca-75-commerces.com



BEAU RESTAURANT Lic.IV dans quartier et rue très recherchés. tres recnerches.
70 places assises avec cuisine d'envoi de plain-pied ouverte sur salle. Grande hauteur sous-plafond.
Un sous-sol total avec labo, stockage, cave à vins, monte-charge. Extraction externe. Loyer 49 000 €/an PRIX FAI : 532 924 €

RÉE 75-207623



HÔTEL 3* d'une trentaine de d'une trentaine de chambres, bien entretenu, bien situé dans un quartier privilégié, très dynamique. Salle petit déjeuner en RDC. Faible loyer. Pur de personnel à reprendre. Jolie cour intérieure. Vente des parts sociales sociales. PRIX FAI: 3 655 000 €

RÉE 75-211505

CENTURY 21 HORECA 83 04 98 01 34 00

www.century21-axxis-var.com



BAR BRASSERIE
Lic.IV. Sur Port de plaisance.
Face mer et bateaux. Gros lieu
de promenade toute l'année. Proche manifestations porteuses. Belle fréquentation du midi. Terrasses. 110 Couverts. CA HT: 1500 000 € - PERF: 210 000 € PRIX FAI: 1 165 000 € RÉF. 210526

BOUCHES-DU-RHÔNE

CENTURY 21 HORECA 13 04 90 56 00 72

w.centurv21-axxis-bouches-du-rhone.com



MARSEILLE HÔTEL DE PRÉFECTURE Centre-ville. 17 chambres sur 4 niveaux. Établissement très bien entretenu. Bureau. buanderie, cave, cour extérieure. Avis favorable de la commission de sécurité. Loyer annuel HT HC : 25 000 €

PRIX FAI: 375 000 € / RÉF. 210529

HÉRAULT / AUDE

CENTURY 21 MERCOM

TARN / HAUTE-GARONNE

CENTURY 21 HORECA 31

w.century21-horeca-75-commerces.com

O4 99 52 22 62 www.century21-mercom-montpellier.com



05 61 25 92 99

11 HÔTEL RESTAURANT 30 n° 2** avec terrasse ext. + piscine. Très bon état général. Affaire saisonnière. Fermée 3 mois par an. Pas de salariés en CDI. Accessibilité handicapé label. Log. de fonction 3 n° avec salles d'eau 90m². Restaurant ouvert uniquement le soir. PRIX en toute propriété FAI 1 598 000 € / RÉF. 2741

ESSONE / VAL-DE-MARNE

CENTURY 21 HORECA 91

01 69 46 05 80

www.century21-horeca-91-commerces.com



ALPES-MARITIMES CENTURY 21 LAFAGE HORECA

OMMERCES 04 92 04 06 00 www.century21-lafage-horeca-commerces.com



31 BAR BRASSERIE Lic.IV Centre-ville nord de Toulouse, proximité grand axe, commerces , proche métro. Surface 400m², cuisine pro équipée avec extraction, four à bois et zone de stockage. Intérieur : 100 places. Terrasse : 50 places. PRIX FAI: 275 000€

RÉF. 75-205478



31 BAR À TAPAS Lic.IV Toulouse Centre-ville Proche quartier Saint Cyprien, emplacement avec visibilité. Affaire d'angle donnant sur une place. Surface 125 m². Intérieur : 60 places. Terrasse : 50 places. Cuisine équipée d'une extraction. PRIX FAI : 600 000€ RÉE 30-182875



91 BEAU RESTAURANT Grande ville proche aéroport. Plus de 60 places assises. Lic.IV. Grande cuisine CA HT: + de 140 000€ PERF: + de 70 000€. Ouverture 5 jours le midi seulement. Ce restaurant vous offre un réel potentiel de développement PRIX FAI: 186 490 € RFF 91-211319



91 RESTAURANT PIZZERIA Empl. n°1 plein cœur d'une zone d'activité en plein dvlpt. 500 m² de surface com. Grande terrasse de plus de 75 places prisés l'été. 57 places de stationnem 57 places de stationneme CA HT : 1,2 millions € HT. Vente obligatoire murs et fonds PRIX FONDS FAI: 960 000€ PRIX MURS + FONDS FAI : 2 027 000 € / RÉF. 207021



06 BRASSERIE BAR À VINS Emplacement 1°. Affaire rénovée avec terrasse. Clientèle à l'année, locale et touristique. Fort potentiel! Perf: 180 000 € PŖIX FAI: 353 000€ RÉF. 06-211557



06 TABAC PRESSE LOTO Excellent emplacement zone commerciale et habitation, rythme confort, possibilités de dvlpt importantes. Très bonne rentabilité : 80 500 € sur 270j. CA: 206 127 € - Perf: 80 500 € PŖIX FAI: 197 000€ RÉF. 06-207131

N°1 DE LA TRANSACTION DE FONDS DE COMMERCE CAFÉS - HÔTELS - RESTAURANTS

Concessions - Marchés Publics



Avis de concession

Lot n°23 Plage de Pampelonne Commune de Ramatuelle

Type de pouvoir adjudicateur : Collectivité territoriale

Nom officiel : Commune de Ramatuelle

Numéro national d'identification (SIREN) : 218 301 018 000 14 Adresse postale: 60 Boulevard du 8 mai 1945

83350 Ramatuelle France

Téléphone: 04 98 12 66 66 - Fax: 04 98 12 66 74

Courriel: info@mairie-ramatuelle.fr

Adresse du site internet : https://ramatuelle.fr/

Adresse du profil d'acheteur : www.marches-publics.info Les documents de la procédure sont disponibles gratuitement en accès

direct non restreint et complet, sur le profil d'acheteur. Les informations complémentaires peuvent être obtenues en utilisant exclusivement le module correspondance du profil d'acheteur.

Les candidatures ou, le cas échéant, les offres doivent être envoyées par voie électronique sur le profil d'acheteur.

Caractéristiques de la concession :

Intitulé : Concession de service public pour l'exploitation du lot n°23 de la plage de Pampelonne

Numéro de référence : DSP-LOT-23-2022-2030

Code CPV principal:

92332000 Services de plage

Codes CPV complémentaires :

Type de prestations - Services

55300000 Services de restaurant et services de personnel en salle

55400000 Services de débit de boissons

Description succincte : La présente consultation a pour objet l'attribution d'une concession de travaux et de service public balnéaire après mise en concurrence sous forme de procédure ouverte pour l'exploitation d'un sous-traité d'exploitation de la plage de Pampelonne. La consultation porte sur le lot n°23 de type «Etablissement de plage» de la plage de Pampelonne, avec une période d'exploitation annuelle comprise entre le 1er mars et le 31 octobre (travaux de montage et démontage des bâtiments d'exploitation inclus)

Valeur totale hors TVA: 9 000 000 €

Lieu principal d'exécution:

Plage de Pampelonne - commune de Ramatuelle

Code NUTS : FRL05

Description des prestations :

Le délégataire aura les charges suivantes :

· Edifier, mettre en place puis maintenir en bon état de conservation le patrimoine immobilier et mobilier nécessaire à l'exploitation du lot n°23;

· Ouvrir à tous les usagers individuels sans aucune discrimination d'aucune sorte, toutes les installations et activités concessives en favorisant la satisfaction de leurs besoins :

· Gérer les installations et les activités qui en découlent au mieux des intérêts des usagers et de la Commune en respectant les obligations légales en matière d'hygiène et de sécurité ;

- Mettre en œuvre toutes les mesures contribuant à la valorisation des équipements et des activités exercées :
- Développer le caractère attractif du site de la plage de Pampelonne au plan touristique, la qualité de l'architecture, des activités et des services personnalisés à destination d'une clientèle diversifiée sur le périmètre délégué ;
- Développer sur le lot n°23 une offre tout à la fois accessible et de qualité dans les conditions prévues au D.C.E., qui impose des contraintes sur ce point.

La concession est attribuée sur la base des critères énoncés dans les documents de la procédure.

Durée de la concession 108 mois.

Le contrat ne s'inscrit pas dans un projet/programme financé par des fonds de l'Union européenne.

Il s'agit d'une procédure ouverte de passation avec une remise des candidatures et des offres effectuées en même temps.

Conditions de participation :

L'information sur les conditions de participation et les documents requis est précisée dans le règlement de consultation.

Date limite de remise des candidatures ou de réception des offres 10 mai 2021 à 16h00

Langue(s) pouvant être utilisée(s) dans l'offre ou la demande de participation : Français

Instance chargée des procédures de recours :

Tribunal Administratif de Toulon - 6 Rue Racine - Toulon 83041 greffe.ta-toulon@juradm.fr

tel: 04 94 42 79 30 - Fax: 04 94 42 79 89 http://toulon.tribunal-administratif.fr/

Précisions concernant les délais d'introduction de recours:

- Référé précontractuel avant la signature du contrat (art. L551-1 et s. Code de justice administrative) ;
- Le cas échéant référé contractuel après signature du contrat (art. L551-13 et s. Code de justice administrative);
- Recours en validité du contrat par les tiers au contrat un délai de 2 mois à compter des mesures de publicité appropriées.

Date d'envoi du présent avis : jeudi 25 février 2021

Pour retrouver cet avis intégral, télécharger le dossier de consultation, poser des questions au pouvoir adjudicateur, déposer un pli, allez sur: https://www.marches-publics.info/fournisseurs.htm



Conformément à l'article R2122-1 du code général de la propriété des personnes publiques, l'autorisation d'occupation du domaine public peut être consentie, à titre précaire et révocable, par la voie d'une convention.

Grand Orb communauté de communes en Languedoc souhaite choisir un prestataire en vue d'exercer une activité de « BAR BRASSERIE LICENCE III » dans les locaux de restauration situés sur la base de loisirs de La Prade à Lunas (34600), dans le cadre d'une convention et ce, conformément aux conditions développées dans les documents téléchargeables

Par dérogation à l'article L1311-5 du code général des collectivités territoriales, cette convention n'est pas constitutive de droits réels.

La durée de la convention est du 1er mai 2021 au 31/12/2021 et reconductible tacitement 3 fois par période de 12 mois.

Les modalités de participation et le projet de convention sont téléchargeables sur la page : https://www.grandorb.fr/Services/Commande-Publique/2/10.html

Pour toute question, vous pouvez contacter le 04.67.95.59.31, ou le 04.67.95.59.56.

> . Reprendre un hôtel : la rédaction des actes

. Choix d'une banque : trouver un interlocuteur de confiance

> . Fonds de commerce : obtenir une licence IV

Quelles assurances choisir lors d'une reprise d'établissement?

> Retrouvez tous ces articles sur notre site...

Ihotellerie-restauration.fr

AVIS DE CONCESSION

Autorité concédante : Centre des monuments nationaux. Hôtel de Sully - 62, rue Saint-Antoine - 75186 Paris cedex 04



Objet : Concession pour l'exploitation d'ateliers gastronomiques à l'Hôtel de la Marine.

La consultation a pour objet de désigner le concessionnaire chargé de l'exploitation d'ateliers gastronomiques dans les appartements de Mme Thierry de Ville d'Avray, situés à l'entresol de l'Hôtel de la Marine, ainsi que du financement, de la conception et de la réalisation des travaux et aménagements nécessaires à la mise en œuvre de ces services. Consultation non allotie.

Procédure : La présente consultation est passée en application de l'article R.3121-5 du code de la commande publique (valeur estimée supérieure au seuil européen). Il s'agit d'une procédure négociée. Un avis de concession a été publié au JOUE et au BOAMP.

Durée de la concession : La convention est conclue pour une durée de 10 ans à compter du début d'exploitation des Espaces, et pourra être renouvelée une (1) fois, sur décision du CMN, pour une durée de 5 ans. La durée de la convention de concession pourra faire l'objet de négociations en fonction des investissements réalisés par le concessionnaire et validés par le CMN. En tout état de cause, la convention de concession ne pourra être d'une durée supérieure à 20 ans à compter de sa date de notification.

Retrait des dossiers de consultation : Le dossier de consultation est à retirer gratuitement par les candidats sur la plateforme des achats de l'État (PLACE) : https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=entreprise. EntrepriseAdvancedSearch&AllCons&refConsultation=707794&orgAcronyme=f5j

Remise des offres: Les offres sont remises sous forme numérique ou papier, dans les conditions précisées par le règlement de consultation, au plus tard le 20 avril 2021 à 12h.

Critères d'attribution : Les offres seront analysées selon les critères précisés dans le règlement de la consultation.

rouvez une affaire à la hauteur de vos ambitions! Plus de 10 000 annonces de vente ou de gérance d'établissements sur notre site

Ihotellerie-restauration.fr

Vente Ouest



BLONVILLE-SUR-MER

VENTE DE DEUX PARCELLES BATIES POUR CONSTRUCTION D'UN RESTAURANT **AVEC OU SANS BAR**

La Commune de Blonville-sur-Mer, propriétaire du bâtiment situé au 3, rue Charles Laforge (parcelles AB309 de 187m² et AB310 de 209m²) a été approchée par plusieurs opérateurs privés intéressés par l'acquisition de ce bâtiment et des deux parcelles en vue de la destruction du bâtiment et de la construction d'un nouveau bâtiment ou en vue de la réhabilitation du bâtiment existant, destiné à acqueillir un restaurant avec éventuellement un bar et des logements pour les exploitants ou le personnel.

Ces parcelles faisant partie du domaine public de la commune, cette dernière a décidé le 26 janvier 2021 de :

- procéder au déclassement par anticipation des emprises foncières communales
- □ lancer une consultation pour rechercher les candidats éventuellement intéressés

Le dossier fixant les conditions de cette consultation et les caractéristiques de la vente, peut être obtenu gratuitement en contactant Mme Laurie LEFEVRE-ALEMANY - courriel : mairie.blonville.lla@blonville.fr Mairie de Blonville-sur-Mer - Hôtel de Ville - Place Gaston Lejumel - 14910 Blonville-sur-Mer -02.31.87.92.09

Les candidatures et les offres devront être transmises, dans les conditions fixées par le dossier de consultation, avant le 1er septembre 2021.

VENTE Murs, Fonds

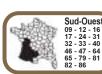


Provence Méditerranée 04 - 05 - 06 11 - 13 - 20 30 - 34 - 48 66 - 83 - 84

RESTAURANT A SAINT-TROPEZ. Bar/ Restaurant (licence IV) dans le centre de Saint-Tropez. CA à développer. Prix: 270.000€. Référence: C5014. Contact: cannes@magrey com - 04 92 98 98 22 MAGREY AND SONS RETAIL No 109W6185



Brasserie/restaurant avec gros po tentiel sur le Golfe de St-Tropez avec emplacement n°1 et CA de TTC. 2.900.000€/an 3.600.000€. Référence : C5005. Nous consulter au 04 92 98 98 22 ou cannes@magrey.com MAGREY AND SONS RETAIL No 109W6123



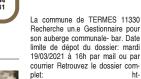
110

Charmant RESTAURATANT aux normes 50 places rénové avec terrasse ombragée dans village classé sur une place avec grand parking. Belle réputation, loyer 990€ avec logement 100 m2 au dessus. Restau-

rant ouvert toute l'année (8 sem

congés/an) 6 services le midi et 1 le

soir. tabledestbertrand@gmail.com



tps://termes.jimdofree.com/actualité s/ mairie.termes @orange.fr 04.68.70.01.06/ 06.24.00.25.62. No

Offres

140



GERANCE LIBRE pour RESTAU-RANT et BAR (licence IV) dans Camping Lodge & Spa situé dans le poumon vert de la ville d' Albi dans le Tarn. (55000 hab., classée U-NESCO). Etablissement ouvert à la clientèle de la ville (3min du centre historique). Prendre connaissance de notre site www.albirondack.fr ballario.andre.ballario@orange.fr

No 140W5874

GDE TERRASSE PANORAMIQUE ENTIÈREMENT REFAITE. VUE MONTAGNES ET CANIGOU. LOY-ER 3000€/ mois. davidpoli@hotmail. fr 06.78.14.33.06 No 140W5543



GERANCES

France de 25 chambres Bassin d'Arcachon cherche son GERANT H/F uniquement pour la partie restauration. Accueil tout type de clientèle .CA à développer; disponible dès la réouverture des restaurants. Contact: vanessadefoy@orange.fr Tél: 06.03.89.11.98 No 140V6639

GOLF de QUETIGNY GRAND DI-JON 21800. Recherche couple de Gérants motivés pour gérance du Restaurant. Commercants et osatisfaction clientèle. Matériel complet et en bon état. Disponibilité rapide demandée. Envover CV pour 1er contact à hpaulo@bluegreen.fr No 140W5867



STATION THERMALE 66500 MO LITG LES BAINS RÉSIDENCE Ho-TELIÈRE. Location saisonnière CU RISTES du 01/04 au 31/11. RDC 1 SALLE RESTAURANT +CUISINE AMÉNAGÉE: 1 SALLE DÉTENTE.



106

Vente TRAITEUR EVENEMENTIEL

dans 77 limite 94. Créé en 1984

Clientèle particuliers et sociétés. CA

avant Covid d'environ 1 400 000 €.

Possibilité de location ou achat des

murs (500 m² laboratoire, 1000

m² entrepot). Vaisselle et véhicu-

les, nombreux référencement dans

108

les salles.

olisou@hotmail.fr No

Rhône-Alpes

01 - 07 - 26 38 - 42 - 69 73 - 74

109

RESTAURANT/BRASSERIE PRO-CHE DE LA PLAGE. Restaurant/ Brasserie à proximité de la plage proche de Cavalaire-sur-Mer. Prix 385.000€. Référence: C5003. Concannes@magrey.com -8.98.22. MAGREY AND 04.92.98.98.22. SONS RETAIL No 109W6183

IMMEUBLE DANS LE GOLFE DE

investisseur. Petit immeuble (murs

libres) comprenant un appartement

et un local entièrement équipé en

bar, dans le golfe de Saint-Tropez

Prix: 760.000€. Référence: C5000.

04.92.98.98.22. MAGRÉY AND

Contact: cannes@magrey.com

Affaire

SAINT-TROPEZ.

SONS No 109W6184



belle affaire (brasserie/restaurant) emplacement N°1 dans rue piétonne à Cannes, avec licence IV et gros CA. Affaire à saisir à 2.950.000€. Référence Magrey: C0005 Contact: cannes@ magrey.com No 109W6121



Vente d'une brasserie de 110m² proximité Saint-Raphaël avec très bonne visibilité et vue imprenable sur la mer. A vendre pour 385.000€.

Référence : C5002. Contact cannes@magrey.com - 04 92 98 98 22. MAGREY AND SONS RETAIL No 109W6124



No 110W5950

A quelques kms de Moliets et Maa sur la route des plages, typique auberge landaise, FDC HOTEL RES-TAURANT BAR lic IV. 42 couverts int, 60 terrasse. 9 chambres. Logt fonction 60m2. Belle parcelle de 1300m². Ouvert à l'année. CA en progression. Loyer annuel 21.480€ HT HC. Px 182.000€. 06.67.12.95.80 No 110W5873

Vends hotel restaurant Font-romeu, 25 chambres, spa. piscine, grand parking. Murs et fond 1.300.000€. Tél. 06.35.51.02.96. No 110Z0319

EN DIRECT: HOTEL BU-REAU 2 ETOILES, MURS ET FONDS DE COMMERCE DANS LES LANDES. Tél.: 06.82.60.52.51. 110W5916

Outre-mer

Vend RESTAURANT Guvane Fran-

caise. Ici les restaurants sont réou-

verts depuis Aout 2020 sans inter-

ruption. CA 350.000 €uros. 4 sala-

riés. Affaire très saine. colombus 1975 @ gmail.com



- . Ventes
- . Locations
- . Gérances
- **Matériels**

Diffusez votre annonce sur notre site : Ihotellerie-restauration.fr

Pour tout renseignement contactez-nous (du Lundi au Vendredi de 9h à 18h)

Tél.: 01 45 48 64 64 ou E-mail: pa@lhotellerie-restauration.fr



cannes@magrey.com 04.92.98.98.22. MA MAGREY AND SONS RETAIL No 108W6189

Pour publier votre annonce

de Vente de **Matériels** professionnels

sur le journal + Internet

contactez

Hôtellerie Restauration

au 01 45 48 64 64

10 € TTC

RESTAURANT CLÉ EN MAIN TRÈS BONNE AFFAIRE. Restau-

rant/Brasserie zone piétonne de

Sainte-Maxime. Fort potentiel. Prix

500.000€. Référence: C5018. Con-

04.92.98.98.22. MAGREY SONS RETAIL No 109W6186

04.92.98.98.22.

cannes@magrey.com

la photo couleur Journal



BRASSERIE IDÉALEMENT LOCA-

LISéE. Brasserie avec super empla-

cement sur le Golfe de Saint-Tro-

pez, ouvert toute l'année, Affaire à

saisir à 3.288.000€. Référence

C5006. Contact : cannes@magrey.com - 04 92 98 98 22. MAGREY

AND SONS RETAIL No 109W6125

Vente d'un fonds de commerce (clés en main) dans village naturiste copropriété en bord de mer (au coeur d'un centre commercial), cli-entèle familiale. Restaurant bar ta-60 cvts intérieur, 20 l'extérieur (terrasse au bord de l'eau). Idéal pour couple. GE-RANCE POSSIBLE AVEC SERIEU-SE REFERENCES SINON S'AB-STENIR. chrystele.r1981@gmail com No 109W5461

NOUS CONSULTER: cannes@magrey.com - 04 92 98 98 22 affaire (brasserie restaurant - licence

MAGREY & SONS SPÉCIALISTE DE LA VENTE DE BARS HÔTELS ET RESTAURANTS CÔTE D'AZUR

+ Internet en supplément du tarif de votre annonce VOUS RECHERCHEZ OU VOUS VENDEZ UN ÉTABLISSEMENT?

Région Pornis: Capfun cherche un LOCATAIRE H/F dynamique pour la gestion d'un RESTAURANT/ SNACK/ BAR de camping. Fort potentiel. 1200 fouristes/semaine. Aucun autre commerce ou restaurant sur le camping. Bail saisonnier. Loyer 10 à 12% du CAHT. kaubry@capfun.com No 140W5455

Hotel 3*** 30 chambres avec Restaurant, excellent état, Saint-Quentin (02) cherche CHEF ASSOCIE ou COUPLE avec apport pour prendre GERANCE avec propriétaire pendant 3 ans, avec promesse de vente intéressante. info@lepotdetain.fr No 140G9715



ACTIVITÉ A FORT POTENTIEL. Gérance-libre bar/ restaurant/ snack à fort potentiel dans le golfe de Saint-Tropez entièrement équipé. Prix : 60.000€/ an HT. Référence: C5004. Confact: cannes@magrey. com - 04.92.98.98.22. MAGREY AND SONS RETAIL No 140W6187

Le Golf de Saint Aubin (91), recherche son Gérant In/F. Exp. de-mandée, Installations (salle, terrasse, cusine), neufs et de qualité. Fort Potentiel de dév. Empl. unique. LIV. Parking Emplacement unique. Caution et loyers à négo. Dispo rapide. Envoyer LM + CV pour 1er contact à hpaulo@bluegreen.fr No 140WS666

www.gerancimmo.fr CAMPING 4*/
900 emplacements Proche VIAS
loue son RESTAURANT licence IV
Caution= 10.000€. SAISON=
45.000€. C.V. impératif:
groupesogefim@gmail.com No
14057082

www.gerancimmo.fr MARINA 150 MOBIL-HOME +167 Chambres proche ST-TROPEZ loue son RES-TAURANT- BAR. CAUTION= 40.000€. SAISON= 70.000€. C.V. impératif: groupesogefim@gmail. com No 140S7083 Pour grand chef étoilé à la recherche d'un lieu atypique, pour faire épanouir son talent dans un vieux moulin à eau classé FONDATION DU PATRIMOINE, entièrement restauré en 2010 en capacité de produire farine, huile de noix comme autrefois.Le domaines 2 ha au coeur des 2 Charentes. Téléphone 06.85.23.20.20. No 140W6182



(18) GERANCE LIBRE, 1500 euros charges comprises avec logement, RESTAURANT- SALON DE THE, ouvert d'avril à septembre, situé dans le parc d'un chateau monument historique accueillant 18000 visiteurs avec gites et chambres d'hotes. Parfait pour un couple de saisonniers. 06.16.38.77.50. herveborne@hotmail.fr No 140W5872

Nous recherchons un(e) gérante(e) pour le restaurant, snack, bar et dépot de pain de notre Camping Village Coté o Mont Saint Michel. Camping de 208 emplacements. Camping ouvert du 02/04/2021 au 26/09/2021. Montant total du loyer pour toute la saison: 12 000€ HT Un logement mobil-home inclus. Contact: c.brabant@cote-o.fr No 140/20318

Demandes

141

Spécialiste de l'hotellerie restauration depuis +de 20 ans recherche opportunités de Gérance Hotel Restaurant ou Hotel ou Restaurant pour franchisé ou investisseur airmant les challenges. J'étudie toutes propositions: mer/ montagne Sud. athomr. luxury@gmail.com 07.49.96.95.76. No 14157078

L'Hôtellerie Restauration

Concessions, marchés publics...

en ligne pendant 30 jours sur

Ihotellerie-restauration.fr

+ 1 parution presse

Pour tout renseignement contactez-nous du lundi au vendredi de 9h à 18h

au 01 45 48 64 64

ou par E.mail : pa@lhotellerie-restauration.fr

EMPLOIS Offres



150

Grande brasserie réputée dans le centre ville Amiens recherche SE-COND DE CUISINE H/F (salaire net 1700€, salaire à négocier en fonctions des compétences et de l'expérience. Poste stable CDI (poste disponible des la réouverture) 39H par semaine. Passionné, créatif, sérieux sont des atouts indispensables. vittowiotte@orange. fr No 150W4289

Grande brasserie réputée dans le centre ville d'Amiens (80) recherche SERVEUR / CHEF DE RANG H/F (salaire à négocier en fonctions des compétences et de l'expérience). Poste stable CDI / 39H par semaine. Passionné, sérieux et stable seront des atouts indispensables. vittowiotte@orange.fr No 150W4290

Chateau de Fère 5* un/une Directeur/trice d'Hébergement: Gérer le remplissage de l'hotel. Excellent sens de l'accueil et du service. Gérer l'activité 'hébergement' de l'établissement etre le bras droit de la direction. CDD. Salaire selon compétences. CV + lettre de motivation à direction@chateaudefere. com No 150/W3925

Parc Astérix recrute un(e) Gouvernant(e) pour ses hotels: • encadrement des équipes : recrutement, formation, suivi, planification et évaluation. • suivi financier : budget, achats, factures • vérification des chambres. mayssa.terki@ parcasterix.com No 150W4176

Chateau de Fère 5* un/une RES-PONSABLE COMMERCIAL(E). Prospecter nouveaux clients et vendre prestations sur FIT MI-CE-évènementiel et mariages. Développer des offres. Gérer des OTA, Yield management-CDI à temps plein. Salaire selon compétences. CV + lettre de motivation. direction @ chateaudefere. com No 150W3926

(60) Parc Astérix recrute des CHEFS DE BRIGADE (H/F)! - veillier à l'accueil et au confort de notre clientèle - accompagner une équipe de réceptionnistes - controle et le suivi des réservations - veiller au respect des règles d'hygiène et de propreté des lieux. laura. sithpaseuth@parcasterix.com No 150W4183

(60) Parc Astérix recrute des MA-NAGERS EN RESTAURATION RA-PIDE H/F. BTS Hotellerie/Restauration et une expérience professionnelle en restauration commerciale. Horaires en continu, de coupure. Véhicule indispensable. Pas de possibilité de logement sur site. veronique. hannon@parcasterix.com 150W4184

(80) Nouveau concept de boutique restaurant recherche SECOND DE CUISINE H/F Salaire net 1500€ salaire à négocier en fonctions des compétences/expérience. Poste stable CDI(poste disponible des la réouverture) ./39H par semaine sauf le soir. Créatif, sérieux et pret à s'investir seront des atouts indispensables. vittowiotte@orange.fr No 150W4293

Chateau de Fère 5" un/une PRE-MIERI(E) DE RECEPTION: Gérer le remplissage de l'hotel. Excellent sens de l'accueil et du service. Excellent commercial. Bon manager, maitrise orale de l'anglais, CDI/CDD. Salaire selon compétences. CV + lettre de motivation à direction@chateaudefere.com No 150W3923

Le Bistrot de la Baie recrute pour la saison 2021 (H/F), dès la réouverture des restaurants... - 1 Chef de Partie/Cuisinier - 1 Chef de erang/Serveur Postes en coupure, possibilité logement, salaire à définir,prime régulière équipe jeune, bonne ambiance Envoyez vos CV à : lebistrotdelabaie@gmail.com No 150W4098

URGENT: Artisan chocolatier 'Au Chat Bleu' 3 rue des Manneliers à Lille, recherche un PREPARA-TEUR/ VENDEUR (H/F). Temps complet 35h, CDD puis CDI. Si vous etes intéressé(e), merci d'envoyer CV + Lettre de motivation: al.waff@ orange.fr No 150W4051

VOUS SOUHAITEZ
PASSER UNE ANNONCE?
Contactez-nous!
01 45 48 64 64
pa@lhotellerierestauration.fr

L'Auberge du Forgeron***, gastro et brasserie au Sud de Lille, rechche son futur CHEF (H/F) pour la réouverture. Fort d'une belle expérience niveau étoilé, vous vous distinguez par votre créativité et votre leadership. 2 jours repos continus, super ambiance. CV à contact@aubergeduforgeron.com No 150W4347

Parc Astérix recrute pour ses hotels!
Chef de Partie h/f - assurer et veiller au bon fonctionnement du service - animer et former une équipe de commis - etre responsable du respect des règles d'hygiène, de l'entretien et de la propreté des lieux et du matériel laura.sithpaseuth@parcasterix.com No 150W4175

DIRECTEUR 5* (h/f) Chateau de Fère, hotel de 35 chambres à110km de Paris, CDI +avantages. Professionnel confirmé, engagé et ambitieux ayant la volonté de s'investir a long terme. rbliah01@gmail. com No 150W3924

L'Aquarium recherche son nouveau CHEF créatif et exigeant h/f pour prendre la direction culinaire de son établissement Vous etes capable de proposer une cuisine raffinée et de régaler nos nombreux séminaires d'entreprise et banquets familiaux. Expérience exigée. Candidature : direction@aquarium62.fr No 150V6644

(80) Nouveau concept de boutique restaurant recherche VENDEUR/ SERVEUR (H/F) (salaire net 1500€) salaire à négocier en fonctions des compétences et de l'expérience). Poste stable CDI (poste disponible des la réouverture) / 39H par semaine sauf le soir. Créatif, sérieux et pret à s'investir seront des atouts indispensables. vittowiotte @orange. fr No 150W4294



Est 08 - 10 - 25 39 - 51 - 52 54 - 55 - 57 67 - 68 - 70 88 - 90

151

Restaurant-Hotel 3* situé en pleine campagne recherche pour nouveau challenge: 1 Chef de Cuisine qualifié(e) H/F. Expérience, excellente présentation, amour pour le métier et bon relationnel souhaité. Salaire attractif et 2 jours de congés consécutifs. Envoyer CV: marie@petitkohlberg.com No 151W4218

Hotel BOMA recherche CHEF DE CUISINE H/F. Missions: inscrievaloriser votre cuisine & élaborer cartes/menus en adéquation fidentité du BOMA Compétences: Exp. confirmée - Manag. d'équipe - Rigueur, ponctualité, flexibilité - Capacité d'adaptation, organisation CV+LM direction@boma-hotel.com No 151W4094

Restaurant traditionnel sur la route des vins d'Alsace, situé dans l'enceinte d'un hotel, cherche couple ou duo, CUISINE et SALLE, pour la saison 2021. Possibilité de gérance fin 2021. Contact: s.hab@sfr.fr No 151W4198



Hôtel Restaurant Golf Kempferhop

recrute <u>h/f</u> CDD saison mars

Chef de Rang /
Serveur

Horaire continu. 42h/ sem. Allemand, anglais. Possibilité logement.

CV, références, photo : betiemble@kempferhof.fr

(Alsace) Hotel "Le Parc" 4*, Obernai, recherche CDI- H/F: SPA MANAGER, GOUVERNANTE GE-NERALE, CHEF DE PARTIE CUISI-NE. maxime@leparchotel.fr No 15170324

Proche frontière Suisse recherche h/f pour saison: SECOND et COM-MIS CUISINE. Nourris, logés. taillard.hotel.restaurant@gmail.com No 151G9690



Hôtel restaurant golf Kempferhof recrute H/F CDD SAISON MARS

Chef de Partie Commis Cuisine et Commis Pâtisserie Horaire continu. 42h/sem. Poss logé.

CV, réf : contact@kempferhof.fr

Restaurant gastronomique, frontière luxembougeoise (57), recrute pour réouverture, H/F: CHEF DE CUISI-NE, CHEF DE PARTIE, dynamiques. Possibilité logement. 06.33.64.68.41. info@la-lorraine.fr

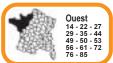
Chateau de l'Ille & Winstub & Spa à Ostwald, cherche de nouveaux talents pour sa ré-ouverture (fin mars), H/F: Chef de Rang - Assistant(e) MH - Maitre d'hotel - Assistant(e) Gouvernante - Employé(e) de spa. 39h/, horaires continus & coupés, Logement possible. assistant.ile@grandesetapes.fr No 1514W1198

Grand Hotel Bristol**** et Hotel Paul & Pia*** recherchent h/f. -RECEP-TIONNISTE CDI 39H Anglais maitrisé + allemand et/ou espagnol Exp. 2 ans Travail en équipe Diplome en hotellerie -VEILLEUR DE NUIT CDI 16H Maitrise anglais Sérieux et sens du service CV+LM à reception@grand-hotel-bristol. com No 151W4040

Le Golf & Country Club Bale recherche pour la saison 2021 (01.04.21 - 31.10.21) h/f: CUISINIER de formion CAP/ BEP de Cuisine ou BAC professionnel. Expérience confirmée professionnelle réussie sur différents postes en cuisine. 03.89.68.50.91. michael.schere@gccbasel.ch No 151W4091

(25) Dans le cadre de l'ouverture de son troisième établissement. Le Patte d'Ours recrute un(e) MANA-GER SALLE ET CUISINE. Concept inédit et original sur le territoire francais, sur le thème franco-canadien. Candidature à accueil@matheochr.fr REF à RAPPELER: MANI PO101 No 1514WAGS.

(25) Dans le cadre de l'ouverture de son troisième établissement, La Patte d'Ours recrute un(e) DIRECTEUR/ DIRECTRICE DE BAR RESTAURANT. Concept inédit et original sur le territoire francais, sur le thème franco-canadien. Candidature à accueil@matheo-chr.fr REF à RAPPELER: DIRLPO102-25 No 151WA037



152

(49) Restaurant Le Bord du Lac recherche 1 CUISINIER H/F pour compléter son équipe d'avril à septembre. Cuisine traditionnelle de qualité sur site privilégié. leborddulacribou@orange.fr No

(49) Hotel Restaurant 3* recrute immédiatement CHEF PARTIE créatif(ve), autonome, CDI. Expérience exigée. 02.41.59.13.65. aubergedelarose@orange.fr No 152G9695

Restaurant traditionnel, 50 couverts, cote de Nacre 15km Caen recherche COMMIS.E. de CUISINE. CDD 6 mois. Esprit d'équipe, méthodique, organisé.e. Bonnes conditions de travail. hotelsaintaubin@orange.fr 02.31.97.30.39.

Cuisinier(e), lundi au vendredi 7h-14h (wknd/soir off). Cuisiner des plats. Préparer salade/dessert a partir de Fiche technique. Gourmand, créatif et passionné. HACCP. Maîtrise des mises en place. Bonne tenue des locaux/matériel. Respect l'offre imposée. respect fiche technique. utiliser la balance. nantesgaresud@spok.fr



carriere.relaischateaux.com

DEMI-CHEF DE PARTIE H/F confirmé - CDI à temps plein - 2.5 j repos hebdomadaire - 6 sem.congés - primes (bilan, transport...) - Coach sportif - Salle de repos - Logement gratuit période d'essai... offre34638054.3087@relais.contactrh.com No 151Y4055

Située au coeur du vigno-Jurassien 10 mn d'Arbois /30 mn Besancon, Le Chateau de Germigney, rech collabora teur(trice) pour épauler notre Chef de Cuisine, Pierre Basso Moro, particulièr. respectueux de ses collaborateurs, au rest gastro et Bistrot. offre34652587.3087@relais. contactrh.com 151Y4107

Rest. Villa René Lalique 2* recherche CHEF DE RANG H/F. CDI temps plein, base 2300€/mois bruts + pourboires (salaire négociable selon votre expérience) 2,5 jours de repos hebdomadaires (dont consécutifs) **Avantages:** prime déplacement, primes performance-ancienneté, CE. Logé(e) à titre gratuit pendant période d'essai. direction@villarenelalique. com No 151Y4053

H/F, COMMIS DE CUISINE/ Villa René Lalique / Restaurant 2* et Hotel 5* / 43h00 / CDI / WINGEN-SUR-MO-DER, au coeur des Vosges alsaciennes / 2 JOURS DE REPOS CONSECUTIFS + SAMEDI MIDI. offre34638019.3087@relais. contactrh.com No 151Y4054

Villa René Lalique/ Restaurant 2*/ Hotel 5 */ WINGEN SUR MODER (67), recherche: Boulanger/ Patissier H/F. CDI, 43h, Motivé, Autonome avec un Bon Esprit d'équipe, 4 à 5 ans d'expériences. CV et lettre de motivation sur direction@villarenelalique. com No 151Y4052

Restaurant Gastronomique situé à 15km d'Angers (voiture nécessaire) cherche h/f Chef de Rang ou 1/2 Chef de rang expérimenté pour saison estivale de Mars à Octobre. Travail midi et soir, ainsi que le weekend. offre34665613.3087@ relais.contactrh.com No 152Y4206

Restaurant Gastronomique (membre Relais & Chateaux) situé en Anjou cherche Chef de Partie ou 1/2 Chef de Partie (H/F) en CDD saisonnier (Mars à Octobre). No 152Y4203

Réceptionniste Polyvalente (H/F) pour shift de matin, journée et soir en rotation au sein d'une brigade de 3 personnes. Travail de Front et Back office. CDD 6 mois (selon situation Gouvernementale), 2 jours de repos/semaine, travail le week-end. offre34665503. 3087@relais.contactrh.com No 152Y4205

L'Abbaye de la Bussière 4*
Relais Chateaux en Bourgogne recherche son/sa
CHEF PATISSIER pour LE
1131 (1* Michelin) & LE BISTROT DES MOINES (1 Bib
Gourmand 2017). 6 ans
d'exp. minimum. CDI- embauche fin mars 2021. Envoyer LM + CV sur info@
abbayedelabussiere.fr &
guillaume.royer@abbayede
labussiere.fr No 154W4116

Hotel-Restaurant à 5 km de Tours recherche h/f (fermeture hebdomadaire du restaurant: dimanche & lundi): Sous Chef, Chef de Partie, Commis de Cuisine, Patissier, Plongeur, A pourvoir, ouverture prochaine. Relais & Chateaux Le Domaine des Hautes Roches. 86 Quai de la Loire, 37210 Rochecorbon. edon. didier@vahoo.fr No 154Z0331

L'hotel La Signoria 5*, Calvi, recherche, H/F: Responsable petit déjeuner, Chef de rang, Second de Cuisine, Chef de partie, Commis Cuisine, Chef Paissier, Chef de partie Patissier. Postes en CDD d'avril à fin octobre - logés et nourris. direction@hotel-la-signoria.com

04.95.65.93.00. No 156W3910

Le Domaine de Fontenille Relais & Chateaux recherche SECOND, CHEF DE PARTIE, 1/2 CHEF DE PARTIE et COMMIS h/f, pour son restaurant 1* et son bistrot No 156W3906

Le Vieux Logis (Trémolat) Dordogne recrute SE-COND.E de CUISINE, CHEF PATISSIER.E. CDI. CV: vieuxlogis24@gmail.com No 157S7084

Le Chateau de Mercuès, exceptionnel Relais & Chateaux dans le Lot, recherche sa/son LINGER(E) pour prendre soin du linge de 30 chambres et 2 restaurants. CDD 8 mois (logé si besoin) à pourvoir fin mars 2021. Envoyez votre CV à s. fiere@chateaudemercues.c om No 157Y3943

Le Chateau de Mercuès (Lot, 46), recrute son Vendeur Caviste & oenotourisme (H/F), CDD du 01/04 au 17/10/2021. Passionné(e) par le monde viticole, ame de vendeur et compétences en sommellerie. Possibilité d'etre logé sur place. Envoyez CV à s.fiere@chateaudemercues.com No 157Y3941

Le Chateau de Mercuès, exceptionnel Relais et Chateaux de 30 chambres dans le Lot (46), recherche ses FEMMES DE CHAMBRE (H/F). Expérience, rigueur et sens du détail. Plusieurs CDD (39h ou 25h) sont à pourvoir d'avril à juillet pour la saison estivale. CV à s.fiere@chateaudemercues.com No 157Y3893

LES HORTENSIAS DU LAC Hotel Restaurant Spa- (Hossegor 40) recherche h/f: COMMIS CUISINE, CHEF DE PARTIE et PATISSIER. Envoyer CV à notre Chef Philippe MORENO à: cuisine@ leshortensiasdulac.com No 157G9700

Le Chateau de Mercuès****, Relais & Chateaux de 30 chambres, proche de Cahors (Lot), recrute son Chef de Réception (H/F). A pourvoir fin Mars 2021, CDD saisonnier, à partir de 1750 euros net, selon profil. Possibilité d'etre logé sur place. Candidature à s.fiere@chateaudemercues.com No 157Y4345

Le Chateau de Mercuès (Lot - 46) recherche son VEILLEUR DE NUIT (H/F). Passionné de l'hotellerie, vous aimez etre au service d'une clientèle dans un établissement haut de gamme. Anglais intermédiaire indispensable. CDD 8 mois à pourvoir le 31/03/2021. CV à s.fiere@chateaudemercues.com No 157Y3940

Maison Wenger, 2* Michelin, 18/20 Gaultmillau, Re-& Chateaux. au lais Noirmont en SUISSE, cherche Commis de salle h/f, de suite ou à convenir. Avec expérience en gastronomie. Maison Wenger, info@ maisonwenger.ch 0041.32.957.66.33, 2 rue de CH-2340 Gare, Noirmont No 308Y4327

RESTAURATION - RÉCEPTION

Consultez toutes nos offres d'emploi France & International sur Ihotellerie-restauration.fr et sur l'appli LHR-Emploi



recrutement saison d'été 2021 Presqu'île de Saint-Tropez

- Cuisine -
- Chef Pâtissier
- Chef de Partie Pâtisserie
- Chef de Partie Tournant

Postes h/f, saisonniers, nourris et logés.

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à direction@pinedeplage.com

L'Arbre à Pin à Houlgate restaurant

de bord de mer Recherche un Ser-

veur H/F pour la saison 2021 CDD

avril à fin septembre. Contrat de 41

heures. Entre 24 et 26 K€ selon

expériences 1 an mini candidature

recrutementlarbreapinhoulgate@gm

La Taverne Gavres Restaurant o-

rienté bistrot/gastro et vin nature, re-

niers/chefs/serveurs/chefs de rang.

Cuisine moderne et de saison, à

l'ardoise. CDD de 2 à 6M Avril à Oc-

tobre. Salaire/h. Logements disponi-

bles. Lettre de motivation et CV à

En Normandie au cœur d'Honfleur

Tourbillon, restaurant Chaleureux &

gourmand de l'hotel**** Les Mai-

sons de Léa recherche un/une MAI-

TRE D'HOTEL CDI 39h. Manage

équipe 6 pers, resp de la salle et

développement du CA, Anglais

(49) Ce (cette) CHEF(FE), sera ca-

pable d'élaborer des plats de sai-

son, créer la carte, organiser le tra-

vail et les horaires, gérer ses stocks

et etre au fait des normes HACCP,

et la marche en avant. Les condi-

tions et salaire seront à voir selon

aptitudes et expériences. Le con-

DAMGAN (56750). Nous recher-

chons des personnes dynamiques,

rigoureux, esprit d'équipe. Serveur, Chef de Rang, Barman, Chef de

Cuisine, Second de Cuisine h/f. Sa-

laires à définir selon exp. par rap-

port au poste. Logement poss, avec

participation en haute saison. Pos-

tes disp. dès reprise d'activité au

LE

lerayix@hotmail.

RAY:

d'avril.

06.09.45.07.18.

com No 152W3896

mariefr.b58@gmail.com No

recrutement@

orvoen.marin@gmail.com

152W4097

indispensable.

152W4096

152W4136

lesmaisonsdelea.com

indemnités.

mail:

expériences

La Promenade (front de mer, cuisine gastro spécialité poissons, chef ayant travaillé dans 5 restaurants 3 *** Michelin) recherche pour saison d'été à fin novembre: 2 Chefs de rang (expérience exigée) + 1 Patissier (expérience exigée: 1 'Michelin). CDD/CDI. Logement possible. elie.lebaillif@orange.fr No

Pour compléter son équipe, le Parc Animalier et Botanique de Branféré Le Thalassa Hotel Spa Restau-Camaret /Mer recherche à (Morbihan) recrute un SECOND DE partir du 01/04/2021 H/F: Chef de CUISINE H/F pour la saison 2021 partie / Patissier / Aide cuisine Plon-(fin mars à nov 2021) Travail en geur / Réceptionniste / Serveur se journée, 2 jours repos/semaine. htattrait pour les vins serait un + / Bartps://youtu.be/OLtaPC_3vi8 Envoy man / femme de chambre. Postes ez votre candidature par email nourris logés + d'infos recrutement. recrutement@branfere.com No thalassa.camaret@gmail.com No 152W4342 152W4108

Belle Brasserie Savenay (44), cuisine maison, recherche SERVEUR (H/F) expérimenté(e), VENDEUR (H/F) BOULANGERIE pour la partie restauration rapide. CDI. 2 jours repos consécutifs. Possibilité logement. Salaires motivants. emplois44@gmail.com ou 06.79.37.13.43. No 152W3971

Nous cherchons pour nos restaurants l'Armoric, La Potinière, La Britannia, Le Cavok. CHEF DE CUISINE H/F, SECOND DE CUISINE H/F, SECOND DE CUISINE H/F, CHEFS DE PARTIE H/F, LI-MONADIERS H/F, SERVEURS H/F ET BARMANS H/F. Durées des contrats: 2 à 9 mois avec possibilité de CDI. bistrotsoleil @ gmail.com 06.29.36.46.70. No 152W4156

Belle Brasserie, Savenay (44), cuisine maison, recherche SE-COND(e)/ SOUS-CHEF de CUISI-NE (brigade 8/10 personnes), CUI-SINIER (H/F) expérimenté et PA-TISSIER (H/F). CDI. 2 jours repos consécutifs. Possibilité logement. Salaires motivants. emplois44@gmail.com ou 06.79.37.13.43. No 150/M/3986.

Restaurant Fidelis, cuisine raffinée, situé à Saint-Malo intra-muros, recherche CUISINIER(E) en CDD ou CDI, dès la réouverture, poste 43h semaine, poste à fermé mardi et mercredi et dimanche soir, sauf juillet aout. Salaire selon compétences et motivation. Tel 02.99.40.97.27. ou fidelisrestaurant35@gmail.com No 152W4225

La Nonna trattoria italienne sur Les Sables d'Olonne en Vendée. Recherche CHEF DE CUISINE H/F confirmé(e), culture italienne, en CDI 45H 38-45K brut annuel, postu-

lez à omrgestion85@gmail.com No.

Belle Brasserie Savenay (44) cherche DIRECTEUR DE RESTAU-RANT (H/F) expérimenté(e). Vos missions : Management des équipes, Recrutement, Collaboration avec chef de cuisine, Suivi stocks. Salaire interessant et logement possible durant essai. emplois44@gmail.com ou par tél 06.59.96.86.81 No 152W4164

La Gourmandière à VANNES 56 (Golfe du Morbinan) 1* Guide Michelin/15 Gault Millau, recherche afin de compléter ses équipes de sale et cuisine H/F: Second de cuisine, Chef de partie cuisine, Patissier, Chef de rang, Assistant maitre d'hotel, Sommelier. Votre CV ici oliviersamson @ orange.fr

Chef de Cuisine h/f, 10 ans d'exp mini, dynamique , sympathique, communiquant. Une équipe en place jeune, bonne humeur. Cuisine bistronomique, créative, fraiche, locale et de saison. Midi et soir entre 150 et 250 jours. Salaire motivant. Logement possible. contact@lapetite-plage.com 06.63.56.17.05 No 152W4249



153

Nous sommes à la recherche d'une Femmel/Valet de chambre, dynamique et disponible rapidement. Nous sommes situés dans le 2ème arrondissement, à 2 minutes à pied du métro Opéra. Adresser candidature: lauren@rayz-suites.com No 153W4126

L'hotel K+K HoTEL CAYRé ****
Saint-Germain des Prés, recherche,
H/F: 1 CDI Réceptionniste Nuit/
Night Auditor. Adresser CV+ photo
+ lettre de motivation par e-mail à:
mathieu.weiss@kkhotels.com No
153V6649

Le Réceptionniste (H/F) est le 1er représentant sur le site, interlocuteur privilégié des locataires veillant à la qualité de service. Il assure principalement l'accueil physique et téi. Ses rondes régul. renf. nos engagements relatifs à l'hygiène et la sécurité des résidences.

LA PINEDE PLAGE

recrutement saison d'été 2021

Presqu'île de Saint-Tropez

Chef de Réception confirmé(e)

connaissance du logiciel PROTEL

Anglais obligatoire - Expérience 4 et 5 étoiles

- Poste h/f saisonnier nourri et logé -

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à

direction@pinedeplage.com

Groupe hotelier de 10 hotels indépendants parisiens de petites capacités, cherche son REVENUE MANAGER H/F en CDI 39h. Pilotage au quotidien Yield et stratégies tarifaires, analyses et paramétrages, reporting hebdo aux directeurs. 1 jour de télétravail/semaine. Expérience min 5 ans. onrecruter75@gmail.com No 153W4318

Liberty's Burger recrute son MANA-GER H/F avec deux ans d'expérience en restauration ou dark kitchen, gestion d'une équipe de 10 personnes, prise de commande en click&collect et gestion commande en livraison via Uber eats, Deliveroo. 2 jours repos/semaine, salaire 2000é brut. Début immédiat, 06.27.61.25.04. No 153W4312

L'intendance du Premier ministre (70 personnes) assure notamment la restauration du Premier ministre, du cabinet et du personnel du site de l'Hotel de Matignon. Le/la chefl(é) de Rang, au sein de l'office du Premier ministre ou du Restaurant des conseillers. sdsh-brhf@pm. gouv,fr No 153/W4259

Recherche CUISINIER.E et SER-VEUR.SE pour compléter équipe vente à emporter. ahmed.yiab@ wanadoo.fr No 153G9709

ESAT Le Colibri, 58 rue Dessous des Berges, 75013 PARIS. Portage de repas à domicile Activité traiteur BtoB. Rech h/f: CUISINIER (CAP / BEP) avec connaissances Traiteur. Bonnes capacités relationnelles, vous encadrez et formez des personnes en situation de handicap. rlemois@oeuvre-falret.asso.fr No 153W4292

Engagé dans la nutrition Bio & Végétarienne, on recherche notre commis cuisine & préparateur H/F, commande livraison - Poste journée - CDI - Rem fonct expérience. Niveau CAP cuisine ou mini 1 an expérience. Envie de l'investir dans une start up, envoie ton CV & lettre motivation contact@casa-veg.com No 153W4082 BISTROT DES VIGNES PARIS 16EME RECRUTE CHEF DE CUI-SINE (H/F) 60 PLACES CUISINE DU MARCHE, COUPURE, REPOS WE, PETITE EQUIPE. bistroidesvignes.fr 06.79.71.48.15. No 153W3933

Patron cherche h/f Cuisinier polyvalent travaillant seul pour brasserie tradi qualitative 25 cvts. Repos week-end, 3 continus et 2 coupures. Rémunération %. restoasso75@ gmail.com No 153W4254

RESTAURANT GASTRONOMIQUE 75005 PARIS RECHERCHE H/F POUR RENFORCER SON EQUIPE REFERENCE GASTRONOMIQUE SOUHAITABLE: 1 CHEF DE PARTIE, 1 SECOND DE CUISINE, 1 PATISSIER HORAIRE COUPURE, 2 JOURS 1/2 DE REPOS. CONTACT: sainsard@hotmail.com No 153W3984

La Crème de Paris recherche Patissier/Clacier H/F, 5 ans d'exp min. Equipe jeune et dynamique et équipement cuisine prof dernier cri. Création d'un nouveau poste pour un élargissement de l'offre client. CDI, pas de coupure, 2 jours de repos consécutifs. christine@ lacremedeparis.com No 153W4941

Le Grand Quartier, établissement hotelier dans le 10ème à Paris recherche h/f: - 1 RECEPTIONNISTE POLYVALENT DE NUIT (COLLABORATEUR POLYVALENT NUIT) H/F en CDI - 1 TECHNICIEN DE MAINTENANCE POLYVALENT H/F en CDI. Début à partir du 29 mars 2021. Envoyez vos CV à jobs@legrandquartier.com No 1530W4244

Hotel 4**** près Madeleine cherche h/f RECEPTIONNISTE JOUR confirmé (CDI). Anglais obligatoire, espagnol souhaité. madeleinerecrutement@gmail.com No 153Z0327

Cherche Chef de Partie h/f. Vous etes le spécialiste du Burger, la Pizza n'a plus de secret pour vous, vous etes professionnel de la cuisine Thai ou vous avez passé une bonne partie de votre carrière dans la Healthy California Food... Ce poste est fait pour vous. kitchen@ smarlkgroup.com No 153W4268

L'hotel de l'Aube est le premier hotel post-natal en France dédié aux mamans qui viennent d'accoucher. Le/ la manager hébergement et F&B pi-lotera l'ouverture du premier établissement, et réalisera les objectifs de performance de ces départements. Envoyer un CV à jobs@hoteldétalbe.com No 153W3931

SERVEUR/ SERVEUSE recherché(e) pour un restaurant/ bar italien. Expérience d'1 an minimum. Evolution possible. L'anglais est un plus. Pas de coupure. emma. catrix@gmail.com No 153W3897

Nous recherchons un PIZZAIOLO H/F expérimenté minimum deux ans pour une ouverture prochaine. Rémunération: 22006 mensuel brut. 2 jours de repos consécutifs. Min 80 pizzas / service. Mobile sur nos restaurants en Ile de France. jobs@geminifamily.fr No 153W4219



Télécharger l'application LHR Emploi





159

(78) CUISINIER(E) avec expérience en boutique traiteur, du mardi au dimanche, déposez vos CV: charcuteriegaudin78@gmail.com No 159W3928

(77) Les Intouchables (Bar à vin/ Restaurant/ Caviste) recherche un SOMMELIER/ CAVISTE H/F. - Tenue de la cave. - Achat/sélection vin/spirit. - Assurer les services du soir. - Création de contenu Rs. - Arnimat/dégustation. - Et encore pleins de choses. contact@lesintouchables.com Insta/FB: lesintouchablesbaravin No 159W4283

L'ESAT COTRA (78) recherche un.e. chef de parlie cuisine (en CDD) env. 130 repas (CAP mini + 5 ans d'exp). de 8h15 à 15h15 (lundi au vendredi). Rémunération : CCN66 Envoyer CV et LDM au dir. : •Mr ESCRIVA Laurent, 7 rue Georges Besse 78330 Fontenay Le Fleury lescriva@ oeuvre-lairet.asso. fr No 159W3966

Ecole Ducasse (Paris Campus - Meudon 92) est à la recherche d' un(e) Chef(fe) de Cuisine & d'un(e) Boulanger(e)/Formation. Si vous etes intéressé(e) par ces postes veuillez postuler au moyen du lien sui-

tps://sommet-education.cs od.com/ux/ats/careersite/3/ home?c=sommet-educatio n&country=fr No 159W3950

Brasserie Levallois-Perret recherche CHEF h/f autonome. Repos samedi soir, dimanche et lundi. martinetgregnet@gmail.com No 159G9699

Adaptel recherche pour un de ses clients, un ESAT, dans le secteur des Hauts-De-Seine (92) : Responsable Restauration (H/F) en CDI. Rémunération à définir en fonction du profil. Horaires de journée, vous travaillez en semaine. Merci de nous envoyer votre CV à : restauration-esté adaptel.fr No 159W4271

AUX VIEUX REMPARTS - PRO-VINS (77) -Hotel, Spa, Restaurants, Lounge Bar- recrute (H/F): Directeur de la Restauration, Commercial, Manager Restaurant, Chef de Rang, Barman, Réceptionniste, Night Auditor. Envoyer CV à: rh@ auxvieuxremparts.com No 159J2250

LE GAULOIS SUR LE GRILL,
Barbizon (77), recherche pour sa
réouverture, Hr? SECOND DE CUISINE, CHEF DE PARTIE, SERVEURS(EUSES), CDI temps plein.
Expérience exigée. PATIISSIER(E)
en EXTRA et EXTRAS SALLE
week-end. fernande.auguin@
orange.fr 06.30.60.34.27. No
159F0037

Cherchons SERVEUSE/ SERVEUR motivé(e) pour intégrer super équipe. Habitant proche Le Perreux-sur-Marne (94). CDI 1800€/ 1900€ brut. Restaurant italien face à la mairie. brosandcoperreux @ gmail.com No 159W4134

Pour réouverture d'un restaurant secteur 92 recherche CHEF de CUISINE h/f spécialités italiennes est un atout. Bonne présentation. groupe-auchere@outlook.fr No 159S7079

Bar brasserie tabac réputé 7.7 Isle Adam, 80 Cvts/ service. Cherche Directeur Brasserie Mr. Service limo. Equipe de 10 personnes. Pas de service le soir. 38 K€ + primes. Liberté d'actions. Profil de leader, très bon relationnel client. 5 ans d'expérience poste similaire. leloft. lisleadam@gmail.com No 159W3993

Le bistrot de la gare recherche futur CHEF DE CUISINE h/f, pour la réouverture. Vous etes autonome, créatif et rigoureux. Rejoignez une équipe jeune et dynamique. Poste en semaine, repos week-end. Expérience 5ans minimum demandé cmarsonix@gmail.com No 159W3887

Dans le cadre de son projet de développement, afin d'améliorer la qualité du service rendu, l'EHPAD Pays de France Carnelle (à terme 154 lits, 1 accueil de jour de 14 places) souhaite recruter un professionnel qualité en restauration traditionnelle: CHEF GERANT (H/F). 35H et rémunération attractive. direction @ ehpad-pdfc.fr No 159W4145

Le Plongeur (H/F) est garant du nettoyage de la vaisselle et des ustensiles de patisserie sur un volume important. Il participe également au nettoyage des locaux et au débarrassage des poubelles. Repos hebdo: mardi et mercr. Hor de trav 7h-15h ou 6h-14h. Sal. 1680€ brut mensuel talents@pierreherme.com No 159W4102

(91) Mennecy, Restaurant "La Patte d'Oie" recherche h/l/ CHEF DE CUI-SINE, CHEF DE PARTIE. Véhiculés. 06.76.95.56.87. restaurantlapattedoie@orange.fr No 159J/2249

Le Barn Hotel recrute h/f son propre Boucher / Charcutier ainsi que son Boulanger! Nous recherchons des personnes EXPERIMENTEES afin de garantir une offre sur place de produits locaux, et faits maison auprès de notre clientèle et faire la renommée de la région. administration @lebarnhotel.com No 159W4257

Restaurant à Conflans-Sainte-Honorine dans le 78. Recherche h/f pour contrat en CDI personnel en Salle et en Cuisine. Horaire coupure. Contact : Monsieur Goncalves Mario 06.34.63.19.48. No 159W3986

Bois-Colombes recherche PIZZAIO-LO expérimenté.e. 06.27.02.70.03. (après services). No 159S7087

Restaurant italien Cergy recherche DIRECTEUR(TRICE) gestion unité commerciale. Langue italienne un +. CDI/ temps partiel. dallavaniglia @ hotmail.com 06.09.69.85.62. No 159Z0348

Emploi, apprentissage, stage, extra, à portée de main!!

<u>Télécharger</u> l'application LHR Emploi pour iPhone et Android

Accéder à
m.lhotellerie-restauration.fr
(site optimisé pour
les mobiles)
. Cibler les offres d'emploi
. Envoyer votre CV aux
recruteurs
. Accéder aux conseils CV

Plus d'infos sur Ihotellerie-restauration.fr



154

Restaurant seul au bord du Lac du Bouchet. Cuisine soignée et travaillée, produits frais et régionaux. Nous recherchons h/f pour la saison estivale (CDD 2/6 mois) en SALLE, en CUISINE et au BAR. Postes logés et nourris, rémunération selon formation et expérience. Envoyer vos CV à lac.recrute@gmail.com No 154W4340

SECOND(E) de cuisine en CDI proche Amboise. Passionné(e) par la cuisine faite maison et les produits locaux Créatif, Dynamique, Autonome, Rigoureux, Motivé vous avez le sens du travail en équipe, vous participerez à la création des cartes, ... CDI, 39h, 8 sem de congés/an contact@lescloseaux.com No 154W4070

Pour la saison 2021, les Hotels de Beauval recherchent des COMMIS DE CUISINE (H/F). Contrats à partir du 1er avril pour 7 à 8 mois Rémunération : entre 1400 et 16006 ent mensuel pour 38h33 par semaine (majorations de nuit, dimanches et jours fériés). Logement possible. recrutement@zoobeauval.com No 154W3974

Hotel 4* à Chartres, recherche RE-CEPTIONNISTE H/F. Expérience 1 an minimum. CDI temps complet. Disponibilité immédiate. Rémunération en fonction du profil. Possibilité de logement pendant la période d'essai. quality

Cherche h/f: Commis de Cuisine:
-Poste de commis avec exp. -Logement meublé fourni face au site
-1300€ à 1800€ net Serveur(se)
-Débutant(e) ou confirmé(e) -Midi
et/ou soir -1300€ à 1800€ net Ouverture: mercredi midi à dim soir ou
saison 35h. Tél 03.85.45.57.99
contact@chateaudecouches.com
No 154W4201

Afin de continuer à nous développer, Assa (* Michelin) reherche h/f en CDI: Second Cuisine Chef de Partie cuisine Chef de Partie patisserie Chef de Rang Hotesse d'Accueil. Possibilité d'évolution, 2 jours repos consécutifs et 7 semaines de congés + à Noël. CV à recrutement@assarestaurant.com No 154W3988

L'Auberge du Camp Romain, Hotel Restaurant et Spa proche de Beaune en Bourgogne, recrute, pour sa prochaine reprise H/F: Un(e) responsable de réception Un(e) Second de cuisine Un(e) assistant Maître d'hotel. Postes en CDI à temps complet. Lettre de motivation et CV à : campatal@gmail.com No 154W4073

Hotel Restaurant Logis Chaumont/Loire recrute ht/ pour avril/ fin octobre: CHEFS DE PARTIE salaires minimum brut base 39h 1950€, CUISINIERS/ PATISSIERS 1850€, CHEFS DE RANG 1950€. Cuisine semi-gastronomique. Possibilité logement. 02.54.20.98.04. hostellerie-chateau-chaumont@wanadoo.fr No 15420349

Pour publier votre annonce avec une mise en page particulière, contactez-nous au 01 45 48 64 64 du Lundi au Vendredi de 9h à 18h sans interruption



Rhône-Alpes 01 - 07 - 26 38 - 42 - 69 73 - 74

155

Le Jolla, belle terrasse sur les bords du Léman, recherche pour la saison (d'avril à mi octobre) du personnel motivé h/f. Postes nourris et logés sur place. Nous recherchons un plongeur, patissier, chef de partie ainsi qu'un barman, Runner et chef de rang. CV à trincaz.s@gmail.com No 155W4016

Le Wakpala, restaurant au bord du lac d'Annecy travaillant des produits frais, faits maison recherche h/f pour la saison d'été 2021 : Chef de partie - Chef de rang - Runner - Plagiste Runner - Commis de bar. Postes nourris / logés. CV à envoyer à l'adresse mail suivante : recrutement@wakpala.fr No 1555W3916

(38) Le Domaine de Suzel country resort recrute pour le redémarrage et le développement de son activité Nous recherchons de vrais professionnels h/f pour rejoindre notre belle équipe !!!! Expériences similaires. CV ET LETTRE à fv@ domainedesuzel.com Découvrez notre Domaine : www.domainedesuzel.com No 155W4314

Restaurant de cuisine francaise de produits frais et de saison cherche dès maintenant h/f Chef de Cuisine, Second Cuisine, Chef de Partie, Commis Cuisine, Plongeur, Chef de Rang, Serveurs et Commis Salle. Poste à pouvoir en CDI-CDD-Saison. Salaire selon expérience. hotel.laterrassefleurie@gmail.com No 155W4256

Le restaurant du Golf de St Genis (01 - Frontière Suisse) recherche : - 1 cuisinier/ patissier (H/F) - 1 serveur (H/F). De Mai jusqu'à octobre (Dates à convenir). Idéal pour un couple. Postes nourris-logés. Cuisine traditionnelle avec produits frais. Contact: info@albatros-academy. com No 155W4280

L'Escale Gourmande recrute un ou une CUISINIER/CUISINIèRE rigoureux.se et dynamique, en CDI 39h. Expérience demandée: 3 à 5 ans dans un poste similaire Un diplome en cuisine est un plus. Poste évolutif. Repos le Week-End sauf exception. Envoyez votre CV à restaurant.escalegourmande69 @ g mail.com № 155W4147

Restaurant Jérémy Galvan, 1* Michelin, Lyon, recherche h/f: ASSISTANT MAI-TRE D'HOTEL, DEMI-CHEF DE RANG, CHEF DE PAR-TIE CUISINE 3 jours congés/ semaine. jeremygalvan.jg@gmail.co m No 155G9691

Hotel Restaurant saisonnier en Savoie propose 3 postes à pourvoir pour la saison estivale De juin à septembre (dates à définir): -1 CUI-SINIER (HF) - 1 AIDE CUISINIER (HF) - 1 SERVEUR (HF). Rémunérations selon expérience. Logés et nourris (en chambre individuelle). contact@chaletderoselend. fr No 155W4304

Notre client est un célèbre chocolatier de la place Lyonnaise reconnu pour la qualité de ses produits. Nous recherchons un Chef Chocolatier h/f pour manager une équipe de 5 à 7 patissier Chocolatier. Vous avez impérativement un expertise chocolat forte et une expérience de management. fsegaud@peerz.fr No 155W4170 Pour L'enseigne O'brasseurs à Brignais. Cherche h/f Chef de Cuisine. Vous serez en charge de l'encadrement d'une brigade, la production et l'élaboration des menus du jour. Mail: rtbu69@gmail.com No 155W3987

Haute-Savoie, à Saint Gervais les Bains, L'Armancette Hotel 5*, membre de Leading Hotels of the World, recherche H/F pour l'ouverture de sa future brasserie: - Chef de rang, Chef de partie Poste nourri et logé à pourvoir à partir de début Mai en CDD ou CDI. christophe.samy@armancette.com No 155W4146

Restaurant LE QUARTIER GABRIEL recherche Serveur(se), Barman(aid) Runner, Chef de Rang (H/F), Contrat en CDI, CDD, Salaire selon expérience Fermé le Dimanche. Poste disponible immédiatement Cv par mail: recrutement@ quartier-gabriel.fr No 155W4101

La Maison TETEDOIE (LYON) Recherche, H/F: -Chef de Partie, -Serveur, Chef de Rang, -Réceptioniste de restaurant. Horaires en coupure et continue sur 5 jours. 2 jours de repos consécutifs. Postes à pourvoir en CDI et CDD pour la saison d'été. Mait: damien.chevillot@ tetedoie.com No 155W3949

De par la singularité des établissements de la Collection Lavorel Hotels, notre volonté est de proposer à nos clients une expérience unique. Nous recrutons un Directeur d'Exploitation (H/F). Vous disposez d'une exp de 3 ans mini. CDD à partir du mois d'avril 2021. recrutement@lavorelhotels.com No 155W3914.

Haute Savoie, à Saint Gervais les Bains, L'Armancette Hotel 5*, membre de Leading Hotels of the World, recherche H/F pour l'ouverture de sa future brasserie: - RESPONSA-BLE DE SALLE. Poste nourri et logé à pourvoir à partir de début Mai en CDD ou CDI. christophe.samy@armancette.com No 155W3945



Un Jardin secret en Combe de Savoie 7ha de vergers de jardin de fleurs de silence d'art de vivre 12 chambres qui rivalisent en confort et décoration Spa Hélicoptère privé Mariages Séminaires Cuisine Plaisir & Santé.

Pour me remplacer je recherche couple professionnels d'exception d'excellente formation hôtelière et références Cheffe) de Cuisine de Talent

& Maîtresse(tre) de Maison. Cadres gérants appointés logement confortable,

salaire à convenir.

Merci de m'envoyer votre CV
détaillé photos: rp@prevot.fr

(07) Cherche SECOND DE CUISI-NE H/F CDD saison estivale (TP) 1 an poste similaire, nourri, logé, 2 jrs repos consécutifs demi saison, 1 jour et demi juillet et aout, salaire suivant profil. graindemalice@ yahoo.com No 155W4305

Hotel Restaurant 3* "Le Pré de la Cure", Lac-Léman, Yvoire, recherche du 15/03/2021 à fin octobre, H/F: COMMIS, CHEF DE PARTIE, PATISSIER. Nourri(e)s, logé(e)s chambre individuelle. CV, photo: lepredelacure@wanadoo.fr No 155.12245

(73) Par anticipation pour la reprise, nous recherchons H/F: commis de cuisine (asisonnier) - chef de partie confirmé en patisserie (de préférence en CDI) - chef de partie tournant (saisonnier) - chef de partie aux cuissons (saisonnier) - chef de rang (saisonnier) - femme/ valet de chambre (saisonnier) contact@ novalaise-plage.com No 155W4025

Lavorel Hotels recrute I Cap sur la saison estivale 2021... Rejoignez nos équipes de la Collection I Nous recrutons un Chef de cuisine (H/F) pour très bel établissement 5 * de la Collection. Poste CDD à partir du mois d'avril 2021. Poste logé, statut cadre au forfait. recrutement@ lavorelihotels.com No 155W3920

Le CHATEAU LES OLIVIERS DE SALETTES **** Drome Provencale rech partenaires passionnés, dynamiques, 1 qualifiés pour compléter l'équipe du Chef (1 resto gastronomique/1 bistrot-grill): SAL-LE/CUISINE. De la réouverture jusqu'au 30/09/2021. Salaire selon expérience. 2 jours de RH, logt possible. contact@chateau-lesoliviers. com No 155W4131

Ω les Collectionneurs

recrute

Le chef Francois Gagnaire recrute en CDI pour son restaurant 'Anicia' situé dans le 6ème arrondissement de Paris, H/F: un.e PATISSIER.ERE ; un.e CHEF.FE DE RANG- SOM-MELIER.ERE. Expériences d'au moins 2 ans exigées. Possibilité d'évolution (=Responsable de salle). recrutement@jobhospitality.com No 153W4168

Hotel Restaurant 4* LAC ANNECY Recherche (h/f) avril/ octobre: SE-COND CUISINE, CHEF DE PARTIE, CHEF DE RANG, BARMAN, RECEPTIONNISTE, FEMME/ VALET DE CHAMBRE Sérieuses références exigées. N/L Envoyer CV + PH + LM: Hotel LE COTTAGE BISE, 74290 TALLOIRES. E-mail: contact@cottagebise.com No 155W4061

Chateau & Village Castigno 5" - Wine Hotel & resort recrute pour son restaurant étoilé 'La Table', pour la saison 2021 (avril à novembre), H/F: CHEF DE PARTIE, CHEF DE RANG, PLONGEUR. Possibilité de logement. Anglais obligatoire (poste en contact clients). CV et LM: gerrit@chateaucastigno.com No 156W4010

Chateau & Village Castigno 5* - Wine Hotel & resort recrute pr son restaurant asiathique "Le Thai' et son hotel, H/F: CHEF DE CUISINE SPEC. THAI, RECEPTIONNISTE, FECME DE CHAMBRE, SERVEUR PISCINE. Saison 2021: avril à novembre. Possibilité logt. gerit@ chateaucastigno.com No

156W4011
Chateau & Village Castigno 5* - Wine Hotel & resort recrute pour son bistrot-grill 'La Petite Table', H/F: ASSISTANT MAITRE D'HOTEL, SERVEUR. Saison 2021: avril à movembre Possibilité de logement Anglais obligatoire. gerrit@ chateaucastigno.com

Hotel Restaurant gastronomique "La Terrasse' recherche pour saison: PA-TISSIER.E. Desserts gourmands à l'assiette. connaissances boulangerie et CHEE de PARTIE h/f. Expérimenté.e.s. Possibilogement. terrasse. liebus@wanadoo.fr 157S7088

(69) CUISINIER H/F Produits frais pour des plats faits maison. Attente de créativité pour carte évolutive. Lettre de motivation et CV à: patchhouse69@gmail.com . 155W3959

Cherche un Resp de Résidence Hotelière (H/F) pr résidence Ap part'Hotel de Lyon. Ss l'autorité du Responsable Ccial et Exploitation des Résidences de Ville, le salarié (H/F) sera chargé notamment: du développement ccial du CA du site par une démarche de prospection 7eb3a8.nemea@apply.werecruit.io No 155Y4202

(69) L'Escale Gourmande recrute un ou une SERVEUR/SE en temps partiel pour le service du midi. une expérience en salle d'environ 3 à 5 ans. - un diplome en restauration - et l'anglais de base est un Repos le Week-End sauf exception. Envoyez votre CV à restaurant.escalegourmande69@g mail.com No 155W4149

Lavorel Hotels recrute! Cap sur la saison estivale 2021... Rejoignez nos équipes de la Collection ! Nous recrutons un-e Chef de Cuisine (H/F) pour l'établissement le Jules Verne**** situé à Yvoire. Poste à pourvoir en CDD à partir du mois d'avril 2021. Poste logé, statut caau forfait. recrutement@ lavorelhotels.com No 155W3919

Brasserie traditionnelle centre de Lyon cherche, H/F: Chef de partie expérimenté Second ou Chef de cuisine pour un CDI à temps complet. Salaire 2500 à 3000€ selon expérience. franckhamouilli@gmail. com No 155W4213



Provence Méditerranée 04 - 05 - 06 11 - 13 - 20 30 - 34 - 48 66 - 83 - 84

156

(Corse-Sud) Restaurant recherche h/f SECOND CUISINE CHEE DE PARTIE (froid), PLONGEUR, SER-VEURS. Expérience "Saison" souhaitée. Nourris, logés. Salaire moti-Permis B vant. lejardindelechauguette@wanadoo.fr No 156Z0325

(13) Bec, restaurant de cuisine moderne et créative, recherche cuisinier/ière ou serveur/euse avec expérience dans des établissements gastronomiques. Rejoignez une équipe jeune, conviviale et décomplexée. Faites-nous parvenir votre CV et quelques lignes de motivation. bienvenue@bec-restaurant. com No 156W4169

La Chichoumeille est un 'complexe de restauration'(cuisine street food. bar, patio, ice bar, food trucks) recrute un SECOND DE CUISINE H/F TRES expérimenté. Poste à pourvoir immédiatement. Salaire 1700e net plus expériences.1week end sur 2. Motivé(é), sérieux et enthousiaste. la-chichoumeille@orange.fr No

Au sein d'un complexe hotelier 4 étoiles situé à 80 kms de Montpellier Nous recherchons pour la saison 2021 - Serveurs/Serveuses -Réceptionnistes Hommes/Femmes Possibilités de logements Anglais indispensable Merci d'adresser vos candidatures à: avene.hotel@ pierre-fabre.com No 156V6651

Les Maisons d'Arles recherche : Second de cuisine (H/F) Il devra mettre en oeuvre les plats de la carte conformément aux attentes du chef. dans un esprit bistronomique provencal. Poste à 39h /sem, à partir de mars. 2 jours de repos /sem CCN HCR REM : 30 k€ selon profil + AN nourriture. No 156Y4064

Chef Cuisine H/F. Dans parc arboré centre ville de Bastia, vous serez a mené-e à réaliser une cuisine de ty pe brass avec des produits frais et de saison. Vous élaborerez chaud et le froid et possédez des notions en patisserie. Prise de poste 8h-15h lundi au sam. Poste à l'année. jlfontanabona@gmail.com No 156W4087

Hotel 5 Etoiles et son Restaurant (1 Macaron Michelin recrute Chef Patissier h/f Profil: gestion de commis, salon de thé et bistrot. Envoyer votre candidature à Florent Pietrafpietravalle@lamirande.fr No 156Z0350

Restaurant le fort Santa Giulia Recrute h/f pour la saison 2021: Chef de Cuisine, Chef de Partie chaud et froid, Plongeur, Patissier, Barman, Runner, Serveur, Chef de Rang Poste nourri et logé contrat CDD jusqu'au 31 octobre Expérience e xigées! 06.17.03.50.85. lelex2a@ hotmail.fr No 156W4321

Pour la saison 2021. Le Vieux Castillon (30) recherche (H/F) : Second de Cuisine - Chef de Partie Patissier - Commis de Cuisine - Aide-Cuisinier / Plongeur / Particularités du poste : - Travail en coupure Poste nourri - Mutuelle d'entrepri-Candidatures à chef@ vieuxcastillon.fr No 156W4267

L'hotel restaurant Corniche recrute pour la saison d'été: La table de la Corniche (BIB Gourmand) H/F: Chef de partie. Patissier, Sommelier, Chef de rang, Femme/ Valet de chambre. La Place (brasserie soignée): Chef de Cuisine, Chef de rang. Nourris et logés. Tel: 06.09.08.46.38. info@hotellacorniche.com 156W4349

(Ajaccio) Bar Restaurant "LE FO-RUM" recherche saison d'été H/F: CHEE DE CUISINE SECOND CUI-SINE, PIZZAIOLO (postes logés). PLONGEUR, SERVEUR et BAR-MAN. CV, photo: valenti2@ wanadoo.fr No 156F9995

Restaurant Bord de mei Corse du Sud recherche. h/f: un Chef de Cuisine CDD voir CDI, je vous espères créatif et doter d'un bon esprit d'équipe ainsi que son Sous-Chef. bonne ambiance mais appliqué . Salaire motivant. logé ch individuelle ainsi Serveur(se). 06.18.90.35.95. No 156V6640

Le Domaine de Barres Hotel*** avec un projet de passage en 4 étoi les, recherche son équipe : Chef.fe de cuisine, Second.e de cuisine, Patissier.e, Commis de cuisine h/f, Plongeur.se, Responsable de Restauration h/f, Chef.fe de Rang, Commis de Salle/ Serveur.se PdJ: CV + LM à direction@domainedebarres. com No 156W4057

Pour la saison 2021, au sein d'un camping 4* dans le Verdon, rech H/F: Chef Rang, Runner, Limonadier, Vendeur. Savoir se servir du PAD et l'anglais exigé Experience exigée. Envoyer CV: savane. kapa@gmail.com No 156W4109

Les Maisons d'Arles recherche Chef de partie (H/F). ses missions : cuisiner les plats sous les directives du Chef. Plusieurs poste saisonniers à pourvoir, 5 à 7 mois, à partir de mars. 39h hebdo.2 jours de repos consécutifs, semaine, Rem: 2200€ brut et AN nourriture. non logé No 156Y4065

Restaurant La Ferme, Avignon 84000, recherche à partir du 1er avril H/F CHEF DE CUISINE SE-COND DE CUISINE. CHEF DE PARTIE, COMMIS, cuisine provencale bistronomique, restaurant d'Hotel*** accueillant du public extérieur (50 à 60 couverts max /service,7/7, dej et diner). info@ hotel-laferme.com No 156W4114

LA FERME POZZO DI MASTRI, Figari (Corse), ouverture 1er/05/2021, recrute pour saison. H/F: CUISINE: PATISSIER, ROTIS-COMMIS. SEUR GRILLARDIN (BROCHES) SALLE: MAITRE D'HOTEL, CHEFS DE RANG. STAGIAIRES CUISINE/ SALLE juillet- aout (Ecole Hotelière). Produits d'exception issus du domaine, amoureux du métier, sérieux, professionnels. Nourri(e)s, logé(e)s. Contacter le Chef: phi. bourgeois@gmail.com 07.87.40.90.19. No 156F0033

Chef Bang h/f Allure distinction et maitr parfaite des codes de la relation avc clients. Pratique d'1 ou plusieurs langues étrangères est un + (au moins l'anglais). Assurer la mise en pl du rest, redressage des tables, prise cdes. Maitriser découpage poissons. Bonne Humeur! sas. epicure@gmail.com No 156W4200 CORSE restaurant traditionnel hord mer, recherche pour saison d'été h/f DE CUISINE. SECOND. SERVEUR/SE. 5 ans d'expérience minimum. Logement fourni. leoni. jeanfrancois9@gmail.com

La Chassagnette, restaurant étoilé en Camargue (13) rech Chef de partie (H/F). Poste à pourvoir en contrat saisonnier, de 6 mois, à partir du mois d'avril. Temps plein à 39h hebdo, 2 iours de consécutifs en semaine Salaire 2200€ brut mensuel et avantage en nature nourriture. hello@taleez.com No 156Y4066

156J2251

Restaurant de plage en Haute-Corse recherche ses collaborateurs de cuisine pour la saison estivale, cuisine méditerranéenne et créative tournée vers la mer. Recherche 1 second de cuisine H/F, poste logé. Salaire motivant selon compétences, véhicule indispensable. CV: restaurant.a.rotta2b@gmail.com No 156W4358

aux-Baux-de-Provence, recherche H/F pour saison: CHEF DE PARTIE CUISINE (produits locaux frais de saison, cuisine provencale) et SER-VEUR(EUSE) (anglais indispensable). Expérience exigée. Logement possible. 1.700€ net/ 2 jours repos consécutifs contact@masdaigret com 06.80.16.84.47. No 156F9988

Restaurant L'ESTAGNOL, plage de l'Estagnol, sité protégé, classé et Bormes-les-Mimosas, dans le sud de la France (83), recrute pour compléter son équipe H/F: SFR-VEURS(EUSES) en (avril à septembre), sérieuses références exigées, véhicule indispensable, nourri(e), logé(e), 2,800€ brut (+ prime saisonnière), travail en équipe, structure bien organisée, ambiance familiale. Contact: Geneviève: 07.85.34.73.78. gene. cruche@gmail.com 156F9992

Plage Sanary/mer recherche CHEF de CUISINE pour mettre en valeur les produits frais méditerranéens. Poste sur 1 service avec 2 équipes (possibilité logement). Envover delphinesammut@hotmail.f r No 156Z0328

Bar resto lounge, centre ville Porto-Vecchio, recherche h/f: Chef de Cuisine pour la saison estivale 2021 (d'Avril à fin Septembre). Type de cuisine: méditerranéenne, sion. Sérieux et créativité exigés. Poste logé. Contact: ludovic stefani2a@orange.fr No 156W3989



SALLE Chef de rang, Commis de salle Chef barman, Barman.

Second, Chef de partie, ½ Chef de partie, Commis de cuisine, Plongeur

Femme / Valet de chambre

Salaires motivants. Postes nourris, <u>poss</u>ibilité de logement.

Candidature : CV et LM à recrutement@ lelodgedesilesdor.com

Le MaThy'S Saint Florent Thierry Burlot vous propose de rejoindre une équipe dynamique et une aventure culinaire pour la saison 2020 à Saint Florent en Corse. Les postes pourvoir sont, En cuisine F/H: CHEES DE PARTIE confirmé(e)s Au service F/H: CHEF DE RANG. Logement près du restaurant burlotthierry854@gmail.com 156W4329

Brasserie café restaurant glacier historique, emplacement No1 en bord de mer La Ciotat 13 cadre idyllique, recrute Serveur, Limonadier, Barman h/f, de mai à septembre Postes à pourvoir à partir de MAI. Type d'emploi: saisonnier (logé) ou CDI. Salaires: selon compétences Tél. 06.99.65.06.88. No 156W3930

Hotel Les Bories 5* recherche dès que possible H/F: COMMIS et CHEF DE PARTIE (cuisine/ patisserie) pour leurs restaurants. de repos consécutifs, Possibilité logement. Adresser CV email: chefbories@gmail.com 15670315

(04) La Bastide de Moustiers Auberge 4* avec 13 chambres et son restaurant gastronomique étoilé laison Alain Ducasse en Provence, recherche sa nouvelle équipe pour la saison 2021 avec des collaborateurs motivés h/f. Postes logés et nourris. Envoyez CV à sarah.chailan@ vos bastide-moustiers.com No 156W3905

Recherche Chef Cuisinier h/f pour ouverture de restaurant histronomique. Soigné, organisé, créatif et impliqué sachant diriger avec bienveillance et bonne humeur en collaboration avec la direction. Experience au moins 3 ans vérifiable et autonome. CDI, non logé. Contact: ducassemarion83@gmai.com

Restaurant L'ESTAGNOL. plage de l'Estagnol, site protégé, . classé Bormes-les-Mimosas, dans le sud de la France (83), recrute pour compléter son équipe, H/F: CHEF DE CUI-SINE en CDD (avril à septembre), sérieuses référenexigées, véhicule indispensable. nourri(e). logé(e), 3.500€ brut (+ prime saisonnière), travail structure équipe, hien organisée, ambiance familiale. Contact: Geneviève: 07.85.34.73.78. gene. cruche@gmail.com No 156F9990

(Var), cherche h/f: CUISINIER, PIZ-ZAIOLO SECOND CUISINE PLONGEUR, MAITRE D'HOTEL, CHEF DE RANG, BARMAN, LIMO-NADIER. A pourvoir le 02/04/2021 jusqu'au 31/10/2021. Nourris, possibilité logement, Envoyer CV: jardin des.pins@wanadoo.fr No 156S7073 référencé Michelin Restaurant (Var) recherche COMMIS(e) SALLE RUNNER et COMMIS.E PATIS-SIER.E. Ecole hotelière souhaitable. CDD. Logés. 04.94.43.21.02 lessantons@wanadoo.fr

Restaurant Brasserie, Ramatuelle

Dans le cadre de la saison 2021, Hotel, restaurant La Réserve de la Mala, proche de Monaco, recrute f/h pr son équipe en Cuisine. Patisserie et Salle. Anglais courant obligatoire et autres souhaitées saison estivale 2021. Poss. d'évolution sur les saisons suivantes. Contact : groupe@ capresort.com No 156W4006

156G9697

Restaurant de plage à la Croix Valmer (presqu'ile de Saint-Tropez) recherche pour la saison 2021 H/F un Sous chef, chef de partie chaud. Chef de partie froid. Commis de cuisine, Chef de rang, Runner. Possibilité de logement. Merci d'envoyer vos cv à : raphatropez@gmail.com

Chef Réception h/f. Début: 1er Avril 2021 au Mas de la Fouque (www.masdelafouque.com)

39H/sem. Exp 3 ans. Superv l'équi pe récep: 6 pers. Accueillir, renseigner et personnaliser la relation client Garantir qualité services proposés par l'hotel. Organiser servide réc. recrutement@ ces masdelafouque.com No 156W4235

AJACCIO: Restaurant plage "Little Capo", cuisine semi-gastronomique recherche pour saison été H/F: CHEF DE CUISINE, SECOND DE CUISINE, CHEF DE PARTIE, SER-BARMAN. Nourri(e)s/ VEUR. logé(e)s. CV, photo: valenti2@ wanadoo.fr No 156F9997

Recherchons Second/Seconde de cuisine CDD de 6 mois, possibilité d'un CDI. Formations : CAP, BEP, ou équivalents. 5 ans d'expérience. Salaire Brut : 3000 euros/mois (2 jours de repos/42h par semaine). Logement possible moyennant participation. direction@ lecafedefrance.fr No 156W4069

L'ESTAGNOL.

Restaurant plage de l'Estagnol, site classé et protégé. Bormes-les-Mimosas, dans le sud de la France (83), recrute pour compléter son équipe: CUISINIER(E) en CDD (avril à septembre), sérieuses références e véhicule xiaées. indispensable, nourri(e), logé(e), 2.800€ brut (+prime saisonnière), travail en équipe, structure bien organisée, ambiance familiale. Contact: Geneviève: 07.85.34.73.78. 156F9991

ZAZA CLUB Restaurant de plage renommé (66440 TORREILLES), spécialités poissons recrute pour saison d'été (possibilité contrat 6 mois): CHEF, SECOND CUISINE et CHFF de PARTIE h/f. Expérimentés. Saison intense, salaires im-Possibilité logement. claude.baco66@gmail.com 07.77.93.22.75. No 156W4275

ILE DU GUA SUITES**** Narbonne recherche Chef de Réception confirmé H/F CDI 39h. Anglais impératif, expérience de min. 3 ans. Excellent sens de l'accueil et du service, riqueur, qualités managériales et commerciales. Poste shifté, salaire selon exp. Envoyer CV + lettre direction@ moulindugua.com No 156W4074

"La Paillote Bambou", plage privée (La-Grande-Motte/ 34) recrute saison, H/F: CHEFS DE PARTIE (CHAUD/ GARDE-MANGER/ PA-TISSERIE), COMMIS, ASSISTANT MAITRE D'HOTEL. CHEFS DE RANG. HOTE(SSE)S D'ACCUEIL. BARMANS, LIMONADIERS, PLA-MAGASINIER, GISTES. RIERS. Possibilité logement selon profil. CV. photo. lettre: recrutement@lapaillotebambou.com No 156F9994

HOTEL LES EUCALYPTUS 3*** Porto-Pollo, recherche, de fin avril 2021 à début octobre 2021: RE-CEPTIONNISTE H/F, logé(e), 39h /semaine, ANGLAIS OBLIGATOI-RE. Expérience exigée. CV +photo: sarlleseucalyptus@gmail.com No 156,12247

RECHERCHE SECOND DE CUISI-NE (H/F). COMMIS DE CUISINE BRASSERIE LA SARDINE SAINT-TROPEZ, POUR SAISON 2021, DU DEBUT AUTORISATION AU 7 NOVEMBRE 2021, POSTE NON LOGÉ VOUS POU-VEZ NOUS CONTACTER PAR cv@la-sardine.fr 156W4036

Recherche CHEF DE CUISINE H/F POUR RESTAURATION TRADI-TIONNELLE, SITUE SUR BASTIA (Corse), ieanrossi.esse@gmail.com No 156W4338

La Chichoumeille est un 'complexe de restauration' (cuisine street food, bar, patio, ice bar, food trucks) recrute un CHEF DE CUISINE H/F expérimenté. Poste à pourvoir immédiatement. Salaire 2000€ net nlus expériences 1 week-end sur 2 Motivé(é), sérieux et enthousiaste. la-chichoumeille@orange.fr 156W4084

HOTEL RESTAURANT CARTIER, QUILLAN. Aude. restauration traditionnelle plus activité de conserverie CUISINIER(E) CONFIRME(E): Autonome, Capable d'animer une petite équipe et de respecter des process de production. CDD puis CDI, salaire à négocier, logement possible. CV à hotel.cartier@outlook.fr No 156W4278

Restaurant COMTE Carcassonne recherche chef de partie homme ou femme avec expérience, Possibilité CDI Contact Pierre MESA 06.30.55.68.12 No

(20) Sur la plage, Cuisine tradi, locale, de saison. 70 couverts renouvelables: SECOND H/F, coupure petite équipe, jeune chef calme & sérieux. hoteltorremare@gmail.com No 156W3956

'LE GIRELIER' ST TROPEZ RE-CRUTE SON PERSONNEL POUR LA SAISON, H/F: SOMMELIER, CHEE DE BANG COMMIS DE SALLE, CHEF PATISSIER, CHEF DE PARTIE CUISINE. POSTES NOURRIS, LOGES, SALAIRE A E-TUDIER SELON PROFIL. DATE D'ENTREE A CONVENIR. CANDI-DATURE CV LETTRE DE MOTI-VATION, PHOTO à: david.didelot@ laposte.net No 156W4352

Restaurant Gastronomique Gassin recrute H/F Cuisine Chef de Partie. Salle Demi-Chef de Rang sachant travailler en équipe dans la BONNE HUMEUR. Nous recherchons des pers. avec expérience, sérieuses, rigoureuses, Véhiculés. Postes nourris logés 2 jours de repos. Envoyez CV la verdoyante @ wanadoo. fr No 156W4160

Village Vacances Kallisterra, Corse, recrute h/f: 1 Barman/ 1 Crepier/ Serveur. Juillet/ Aout, logé et nourri. Travail en coupure. marcocdd-@ hotmail.tl No 156W3927

Santa Giulia Palace est une résidence hotelière 4* haut de gamme proche de Porto-Vecchio, Corse. Nous recherchons h/f: Réception-nistes, Serveur petit déjeuner, Femes/ Valets de Chambre. CDD de début Avril à fin Octobre. Postes logés. Horaires continus. Envoyez CV à: direction@santa-giulia.net No 156W3914

Le restaurant plage MARCO POLO Instagram : marcopolobeach, envoyez votre CV à staffmarcopolo2021@gmail.com Nous recrutons h/f: - Chef de Partie - Commis de Cuisine - Pizzaiolo - Runner(euse) - Hotesse / Hote d'Accueil - Chef de Rang - Barman/Barmaid - Limonadier(e) - Plagiste. No 156W4002

Bastia: Propriétaire de restos et passionné, professionnel et présent dans mes affaires je suis honnete et connait la valeur du travail étant un ancien employé dans ce métier, recherche SECOND DE CUISINE H/F. 1 jour 1/2 repos nourri logé. Je demande juste la réciprocité chez mes employés. michael.gillot0687@ orange.fr No 156W4195

Restaurant de plage en Haute-Corse recherche ses collaborateurs de cuisine pour la saison estivale, cuisine méditerranéenne et créative tournée vers la mer. La Rotta recherche 2 Commis H/F postes nourris et logés. Salaire selon compétences, véhicule indispensable. CV: restaurant.a.rotta2b@amail.com No 156W4355

Plage Privée réputée cherche Chef de rang h/f pour saison. Logement possible mais préférence pour candidate ou candidat local. Maitrise de l'anglais souhaitable. Commune du Lavandou. Nous contacter pour plus de renseignements. alexpinede@gmail.com No 156W4079

(13) Restaurant latino américain place aux Huiles recherche pour compléter ses équipes h/f: - Responsable de Salle - Salle - Barmaid/Barman - Chef de Partie - Second/e de Cuisine. CDI 39h. Expérience obligatoire. Salaire selon compétences et expérience. Candidature: limainvest marseille @ gmail.com No 156W4013

Plage privée, Cannes Croisette, cherche CHEF DE CUISINE (H/F) avec tout ce que cela représente. Cv par mail : v.grizzetti@gmail.com No 156W4224

Corse: Recherche CHEF DE CUISI-NE H/F confirmé voulant s'investir à long terme. Restaurant de plage type de cuisine méditerranéenne, Avril à Novembre. 06.03.22.53.95. No 156W3909

Saint-Tropez (83): Hotel 3* recherche pour la saison RECEPTION-NISTE (H/F) confirmé(e), anglais imperatif, italien souhaité. info@ hotel-les-palmiers.com No 156W4273

HOTEL BOR Hotel de charme, pieds dans l'eau à Hyères, 70 couverts, cherche plusieurs serveurs(ses). Contrats : juillet / aout, de mai à octobre ou de juin à septembre. 42H/semaine. 1 repos hebdo Salaire selon expérience. Poste non logé Candidature : contact@hotel-bor.com No 156W3890

Restaurant gastronomique (Montpellier centre), recherche: 1 SECOND DE CUISINE/ CHEF DE PARTIE H/F- Temps plein - CDI. Diplome exigé + expérience en restaurant gastronomique OBLIGATOI-RE. CV+ LM à contact@refletobione.com No 156W4046

Pyrénées-Orientales (66), station balnéaire, Hotel Spa LE CATALAN, Restaurant gastronomique LE MI-RADOU cherche h/f pour saison d'été: ASSISTANT MAITRE D'HO-TEL et PATISSIER. Postes à pourvoir à partir du 15/04 jusqu'au 15/10/2021. Logés nourris. Salaires à discuter. hlecatalan@wanadoo.fr No 156G96998

Les Maisons d'Arles recherche : Chef de rang (H/F) . Rattaché au Responsable de salle, vous devrez assurer le service du restaurant et garantir la satisfaction du client. Poste à pourvoir en CDI, 39h hebdo. Deux jours de repos consécutifs, semaine. REM : 24-25kê annuel + AN nourriture No 156Y4067

PERLA DI MARE VILLAGE DE VA-CANCES**** EN CORSE, RE-CHERCHE POUR SON BAR DE PLAGE, H/F: un Chef De Bar et ses Limonadiers. perla.di.mare@ wanadoo.fr No 156W4251

Brasserie salon de thé patisserie fine recherche immédiatement, H/F: CHEF DE CUISINE (Bistronomie), CHEFS DE RANG. CDI, salaire motivant. Non logé(e). 07.89.39.97.48. No 156F0032

Hotel 4* et Restaurant bistronomique à Barjac (30), recherche CHEF DE PARTIE H/F expérimenté(e) en cuisine pour consolider son équipe. Logement éventuel. Salaire selon expérience. Envoyez votre CV par mail à info@masduterme.com No 156W4344

Dans le cadre de l'ouverture de notre nouveau restaurant bistronomique dans notre magnifique vignoble en Provence, nous recherchons un SECOND DE CUISINE / CHEF DE PARTIE H/F. CDD 39h avril à novembre- possibilité logement. salaire 1600-1800€ selon profil. CV à audrey.vaumichel@peyrassol.com No 156W4194

Le Domaine de Fontenille Relais & Chateaux recherche SECOND, CHEF DE PARTIE, 1/2 CHEF DE PARTIE et COMMIS h/f, pour son restaurant 1* et son bistrot No 156W3907

Cuisinier h/f restaurant centre-ville de Calvi tendance méditerranéenne Cuisine bien équipé, avec un bon logement proche du restaurant capacité 80 couverts. Expérience exigée et bonne présentation. Salaire à déterminer. Adresser CV: bwillv2@live.ff No 156W4060

Situé à Calvi, l'Hotel-restaurant CORSICA 5* recrute H/F Réceptionniste, Chef de Rang, Second de Cuisine, Femme de chambre pour la saison 2021. Contrat saisonnier, 1 jour de repos, logé, nourri. CV avec photo professionnelle + Lettre de motivation à envoyer à recrutement.hotelcorsica@orange.fr No 156W4255

Cherche Chef de Partie h/f notions de patisserie motivé et expérimenté situé entre Isle/Sorgue et Gordes. Ouvert du jeudi au lundi. alexiscatloro @outlook.fr No 156W4237

Recherche CUISINIER(E) soigné, organisé, créatif, impliqué sachant diriger une équipe avec bonne humeur et bienveillance en collaboration avec la direction et veillerez au bon déroulement du service. Expérience d'au moins 3 ans vérifiable demandée. Poste pour personne autonome, dynamique, réactif. lehuitieme08@gmail.com No 156W4319

Poste h/f de Directeur multi-site en résidence de tourisme, expérience exigée de directeur, minimum 2 ans, à pourvoir mars 21. Sous la responsabilité de votre directeur régional, vous assurez le suivi des sites région PACA, bureau basé à Mandelieu. Candidature à: christian. sicre@zenitude-groupe.com No 1559W4005

Village de vacances en bord de mer h/f: - Chef de cuisine (créatif) - Se-cond - Chef de partie - Pizzaiolo - Plongeur - Chef de rang - Barman Nourri et logé (logement seul tout confort), salaire motivant! Vos CV par mail via nicocabot2b@gmail. com ou par telephone au 06.03.17.74.81 No 156/6674

Hotel*** avec projet de passage 4 étoiles, nous recherchons notre Responsable de Restauration H/F pour gérer nos salles de restauration, de séminaires, événements privés et MICE. Poste logé et nourri sur site, CDD évolutif en CDI. Pour postuler, envoyez CV + LM + Réf : direction@domainedebarres.com No 156W4086

Nouveau projet à Sanary-sur-Mer recherche h/f personnel en CUISI-NE qualifié, créatif et volontaire, sa-chant allier une cuisine de santé (végan, CBD...), produits frais régionaux et qualifiés. Salaire inféressant avec possibilité logement. Travail en équipe dans une bonne ambiance. Pour plus d'informations: 06.12.33.17.76. ou envoyer CV à delphinesammut@hotmail.fr No 156G9702

Etablissement proposant une restauration de qualitié travaillant uniquement des produits frais. Recherche H/F en CDI ou CDD pour renforcer l'équipe en cuisine. Repenbedomadaire. Chef de Partie tournant, Commis de Cuisine, Plongeur Aide cuisinier. Expérience demandée. rescrutement @ restaurantguest.fr No 156W3952

Nous recherchons un Grilladin H/F pour un restaurant de plage situé dans le cap Corse. Maitrise de la cuisson de la viande et du poisson obligatoire, expérience sur le meme type de poste fortement souhaitée. Poste nourri et logé. lapietra@wanadoo.fr No 156W4071

Restaurant semi gastro bonne réputation au sein structure hotelière St-Remy-de-P. recherche Cdd 9 mois ou plus H/F: Commis, Chef partie tournant, Second, connaissance patisserie serait un +,rémunération avantageuse, expérience mini 1 an service soir SIt, poste non logé info@masdescarassins.com

04.90.92.15.48. No 156W4088

HR LDF HT LANGUEDOC rech pour saison dès poss ouverture jusqu'au 30/11, H/F cuisinier avec exp mini 3 ans, buffet, broche, pizza, HACCP, autonome, sérieux, dynamique, poste logé nourri, salaire selon exp. aubergeespinouse@ orange.fr No 156/W4068

Nous sommes à la recherche de plusieurs postes de : CHEF DE PARTIE (H/F) et COMMIS DE CUI-SINE (H:F) sur le Domaine de la Fondation Carmignac (83); Vous effectuez 8 services par semaine. Profil: autonome, sérieux et avec experience. CV + photo de dressages: christophe.orangeraie@gmail.com No 156W4337

Nous recherchons différents poste h/f en CUISINE, SALLE, BAR au sein de nos différents Restaurants situé sur la commune d'Agde (Hérault). Chef de cuisine, second de cuisine, chef de rang et barman. Expérience de 2 ans et état d'esprit positif et sérieux. lesdunestamarisiere @ gmail.com 06.44.22.48.17. Possibilité d'aide au logement. No 156W4332

Restaurant COMTE ROGER Carcassonne recherche responsable de salle homme ou femme. Envoyer CV à : restaurant@ comteroger.com No 156W3968

Plage du Festival à Cannes - recherche COMMIS DE CUISINE (H/F) et CHEF DE PARTIE (H/F) pour saison de mars à octobre -Possibilité de logement. Envoyer CV: plagedufestival@orange.fr No 156W4229

Bistro à tapas cherche CHEF DE CUISINE H/F ou CUISINIER H/F autonome de mai à novembre (possibilité CDI). Vous serez en charge de la cuisine, de la gestion des stocks, des commandes et vous devez possédez la formation haccp. Vous serez capable de créer une carte de tapas de qualité et une carte de bistro. becavin-uzes @ hotmail.fr No 156W4310

Restaurant traditionnel pizzeria, bord de mer à Propriano (Corse), cherche CUISINER(E) minimum 3 ans d'experiences, CDD d'avril à fin septembre, logé(e) sur place. Mail: angela.bardini @ wanadoo.tr Tel. 06.38.37.88.51. No 156W4023

Restaurant gastronomique, Cavaillon, recherche un serveur, un/e Second de Cuisine un/e Patissier pour compléter notre équipe. Repos dimanche et lundi. reservation@ maisonprevot.com No 156W3960

Patissier h/f. Début: 1er Avril 2021 au Mas de la Fouque (www.masdelafouque.com). 43 heures/sem. Logement : pr contrat saisonnier. Connaissances en boulangerie. Exp 3 ans. Travail en équipe. Prise en charge: prépa patisserie +besoins en boulangerie de l'hotel. CV: recrutement@masdelafouque.com No 156W4232

Cherche Sushiman h/f, expérience exigée. Mis en place des préparations. Execution bon de commande. Ponctualité de rigueur. Poste logé . Appt seul. siyapat.sritrakulrat@ gmail.com No 156W4174

Restaurant en haute Corse recherche pour la saison 2021: Patissier. Chef de Partie, Chefs de Rang h/f. Postes logés, nourris, jour de repos. Horaires en coupure. Envoyer CV à sdume @ wanadoo.fr No 156W3964

Restaurant semi gastro bord de mer recrute H/F: Grilladin, Commis de cuisine, Patissier H/F. Postes logés nourris de Mai à fin septembre. Envoyer CV avec photo: sarlabbartello@gmail.com Heures sup et pourboires. No 156W4357



Hôtel Restaurant 4****
en Corse, recherche
candidats H/F pour
compléter son équipe en

• CUISINE • SALLE • SPA

Postes CDD logés.

rh@ucapubiancu.com Tel.: 04.95.73.05.58.

Hotel Marinca ***** & SPA recherche (h/f) pour la saison estivale 2021: - F&B (cuisine et salle) pour restaurant gastro et de plage - Hébergement (54 chambres et suites) / Réception et étages. Postes logés sur place et nourris Mai - Début Octobre 2021 Candidatures: rh@hotel-marinca.fr No 156W4140

SATELLITE DE RESTAU-RATION RECHERCHE POUR SES RESTAURANTS A BONIFACIO REF ET GUI-DES. H/F: Chef de Cuisine, Second, Chef de Partie Commis, Patissier, Ecailler. Maitre d'hotel, Chef de Rang Commis de Salle bilingue. CV PHOTO LETTRE MOTIVATION DE à le voilier@orange.fr 04.95.73.07.06 No 156W4034

La Plage du Festival à Cannes - recherche CHEF DE RANG (H/F) RESTAURANT et PLAGE pour la saison 2021.Possibilité de logement. plagedufestival@orange.fr No 156W4253

Le Café Fleurs recherche h/f un Responsable de Salle dès la réouverture. Salaire à partir de 2000€ reselon expérience. Mail à polochapel@gmail.com No 156W3985

La Résidence Casarina recherche

une personne dynamique pour le poste Petit-Déjeuner, sancking, Expérience exigée, poste logé+ mutuelle et 13ème mois. noelle. casarina@orange.fr No 156W3994 Le Miramar Corsica 5° en Corse du Sud recrute (H/F) postes Reception, Responsable Lounge Le Deck, Service, Cuisine, Chef de maintenance, Jardinier. Expérience requise dans établissements similaires. Postes logés et nourris. Veuillez envoyez CV Lettre de motivation et photo à

rhmiramar@hotmail.fr

156W3938

Ajaccio - Hotel Restaurant DOLCE VITA*** et sa paillotte recrutent en CDD - Seconds de Cuisine H/F - Patissier H/F - Chefs de Partie
H/F - Grilladin H/F - Serveurs H/F. Postes nourris
et logés - Salaires intéressants selon expérience.
resa@hotel-dolcevita.com
No 156W4000

Recherche h/f Runners, contrat jusqu'à mi octobre, rejoindre une équipe jeune, dynamique dans un domaine viticole. Mail: restaurant. lepatriarche@gmail.com No 156W4001

PORTO VECCHIO, Corse: Nous recherchons un CHEF DE CUISINE H/F pour notre projet de Salad Bar Bio ouvert en journée et Fermé le dimanche. 1,5 jours de repos consécutifs. Horaires sans coupur 1800 en et sur 13 mois + part mutuelle d'entreprise à 50%. Envoyez vos CV et lettres à l'adresse suivante: sarbiodelice@gmail.com No 156W3980

Corse: Pour paillote en bord de mer à Santa Giulia, nous recherchors pour la saison estivale 2021: un CHEF (H/F) dynamique, sérieux, ambitieux, organisé et surtout passionné! midi: carte méditerranéenne (600 couverts env), soir: carte semi gastro (60-80 couverts max). Poste logé. Véhicule indispensable. paradisula20137@gmail.com No 156W4353

Patisserie- Chocolaterie Masaki YA-MAMOTO à Arles, rech une pers sérieuse et motivée en Patisserie pr intégrer notre équipe, de solide bases du métier vs seront demandés. Repos 2/jsem. CDD 6 mois. Renouvelable CDI/CDD. Expérience 2ans, CAP/BTM. contacte: masakiyamamotoarles @gmail.com 06.34.06.24.72 No 156W4241

Plage du Festival à Cannes - recherche CHEF DE PARTIE (F/H) Chaud/Froid pour saison 2021. Possibilité de logement. Envoyer CV: plagedufestival@orange.fr No 156W4230 ASS MDH h/f. Début: 1er Avril 2021 au Mas de la Fouque (www.masdelafouque.com)

Navinasualauque.com) 39H/sem. Exp 5 ans. Logt: contrat saisonnier Superviser les activités de restauration au sein du rest et de l'hotel. Surveiller la présentation sal-le. Conn règles d'hygiène, séc et matériel. recrutement@ masdelafouque.com № 156W4236

Pizzeria à Bonifacio recherche pour la saison PIZZAIOLO h/f, expérience pour la pizza al taglio préférée. Poste nourri/ logé. amps20169@ gmail.com No 156W4238

Poto-Vecchio, établissement proposant une restauration de qualifie travaillant uniquement des produits frais rech. H/F en CDI ou CDD pour renforcer l'équipe en cuisine. Repos hebdo. Chef de Partie tournant, Commis de Cuisine, Plongeur Aide cuisinier. Exp. demandée. recrutement@restaurantguest.fr No 156V6676

Restaurant Bistronomique à Bonnieux (84) recherche en CDD, Hz 2 chefs de parties, connaissance patisserie serait un plus 1 commis de cuisine, 2 chefs de rang, 2 plor geurs. Les couples sont acceptés. Une expérience en gastronomie apprécié. Contact: lobier patrick @ neuf.fr No 156W3957

Corse: Recherche un(e) RESPON-SABLE PETIT-DEJEUNER H/F disponible d'avril à fin octobre. CDD de 39h, poste logé, brut: 1800-1900€. CV: info@caladigreco.com No 156W3981

Rech Cuisinier(e), soigné, organisé, créatif, impliqué sachant diriger dquipe avec bonne humeur et bienveillance en collaboration avec la direction et veillierez au bon déroulement du service. Exp d'au moins 3 ans vérifiable dem. Poste pour pers. autonome, dynamique, réactif. palmray.bandol@gmail.com No 156W4075

Ass. Gouvernant h/f. Début : 1er Avril 2021 au Mas de la Fouque (www.masdelafouque.com)

39H/sem. Exp 6mois à 1an Remplace la gouvernante si besoin Participe à l'entretien des chambres Réalise le ménage des lieux Orga + coordination des activités du pers d'étage. recrutement@ masdelafouque.com No 156W4233

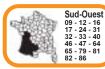
L'A Cheda, Bonifacio, Corse, recherche saison 2021 H/F en SAL-LE, BAR, CUISINE, PATISSERIE, ETAGES. Bistro'Grill midi -Table Gastronomique soir. Produits locaux de grande qualité selon saison, propre potager bio sur site. Nous pronons l'amour du travail bien fait, défendons notre patrimoine gastronomique. recrutement@ acheda-hotel.com No 156W4322

Restaurant étoilé, 25 couverts, dans village classé du Sud Luberon, recherche dès réouverture, collaborateurs(trices) SALLE et CUISINE afin d'intégrer petite équipe. Excellentes conditions de travail, 2 jours de repos consécutifs, salaire selon profil. lacloserie. ansouis@yahoo.com No 156V6669

La Ciucciarella, restau familial rech h/f des gens motivés et passionnés, rigoureux en Cuisine et en Salle. Nous travaillons avec des produits fermiers, locaux Le restaurant est situé dans la vallée du fango, à 6 km de Galéria. Postes nourris logé (chambre individuelle). edith. monteil@hotmail.fr No 156W4161

Bar Restaurant Calvi (Corse) recherche saison été CHEF de PAR-TIE Chaud/ Froid, LIMONADIER, SERVEUR h/f. Nourris, logés. lucduniaud@orange.fr No 156S7090 LA MAISON DES PIZZAS à Saint-Florent en Corse recrute d'A-vril à Cotobre H/F: SECOND DE CUISINE : maitrise des viandes et patisserie, PIZZAIOLO (Pizza Napoletana). Qualifié, sérieux, motivé, bonne présentation. Poste logé, salaire motivant, équipe jeune et dynamique. CV à jeff.b3@wanadoo.fr 06.14.84.80.63. No 156W4361

LE DOMAINE DE LAGNONU RECH POUR SA SAISON 2021 H/F CHEF DE PARTIE CUISINE EXPÉRIMENTÉ, SACHANT TRA-VAILLER LES PRODUITS FRAIS, BONNE MENTALITÉ, BON ESPRIT D'ÉQUIPE, PROPRE POUR AS-SISTER LE CHEF EXÉCUTIF. CA-DRE DE TRAVAIL AGRÉABLE, dans DOMAINE AUTHENTIQUE ET SAUVAGE POSTE LOGÉ. Alexmazzoni@laposte.net No 156WA059



157

Bel établissement au centre de Rodez, cherche Chef de Cuisine h/f. CDI 35h. Salaire à définir . 2 jours de repos consécutif, pas de coupure. CV à envoyer : lescolonnes12000@gmail.com No 157W4042

Bel établissement au centre de Rodez, cherche Serveur(se) dynamique! CDI 35h. Salaire à définir . 2 jours de repos consécutifs, pas de coupure. CV à envoyer : lescolonnes12000@gmail.com No 157W4041

Brasserie au centre de Rodez, cherche Chef de Salle h/f . CDI 35h. Salaire à définir. 2 jours de repos consécutifs, sans coupure. lescolonnes12000 @ gmail.com No 157W4043

Cherchons h/f pour completer notre équipe un Cuisinier en CDI. Possibilité de logement. 2 jours de congés consécutifs. domi estournes @ orange.fr No 157W3996

Restaurant Le Grangousier à Langon (33) recherche pour la réouverture administrative des restaurants, H/F: un MAITRE D'HO-TEL, un SERVEUR et un COMMIS DE CUISINE en CDI. Travail en coupure, fermé les mardi et mercredi, cuisine traditionnelle et produits locaux. legrangousier@gmail.com 6.88.67.65.63. No 157W3929

(33) Recrutement pour saison été 2021 2 sites voisins & 2 équipes le Redstore : restaurant traditionnel midi & soir besoin, H/F: 2 chef de parties, barman. Cap Golf : tapas, snacking besoin, H/F: chef, second, chef de partie, barman. service du soir uniquement pierredesplanques2@gmail.com 06.20.15.11.04. No 157W3942

Café Brasserie HAAITZA (33) recherche pour saison 2021, H/F: chef de partie tournant (avec expérience), 1/2 chef de partie, commis cuisine, chef de partie patisserie (avec expérience), commis patissier et plongeur / aide cuisinier (possibilité de logement). Envoyer lettre + CV sur cuisinecate@ haaitza.com No 157W4020

Str saisonnière rech COLLABORA-TEURS H/F en Salle. Vous serez le grarant d'un service irréprochable et génèrerez une ambiance conviviale au sein de notre structure. Un challenge commun à toute l'entreprise et un engagement total sur cette saison à venir. Salaire import - poste N/L. adr CV+photo à : cd@ cdarget.com No 157W4248 Hotel sur l'ile de Ré recherche h/f. Employée polyvalente : Réception, Petits Déjeuners, Ménage. Femme de Ménage et Petits-Déjeuners. 06.11.07.87.69 No 157W4009

Le restaurante Le Rhino's situé sur le Golf de La Palmyre en Charen-te-maritime recherche un(e) Plongeur.se - Aide Cuisinier.e pour la saison 2021 d'avril à septembre inclus. Service du midi et uniquement 4 soirs par semaine. Contrat de 39h. frederique.dormeuil@hotmail.fr No 157W4210

Pepite: fabrication artisanale de cookies au Cap Ferrett Nous sommes à la recherche d'un(e) patisier(e) passionné(e), curieux(se), créatif(ve) et ambitieux(se), qui participera au succès de ce nouveau projett CDD de fin Mars à fin Oct, contrat de nature évolutive. mail bassanihugo@gmail.com No 157W4128

Str saisonnière imp rech collaborateurs h/f en Cuisine, investis et avides de nx challenges! rest multisites - brigades imp. Sous la responsabilité du chef votre investissement et savoir faire seront indispensables sur une saison de 7 mois. Salaire important. Nourri logé. CV +photo: cd@cdarget.com No 157W4247

MOULES&BEEF-LACANAU O-CEAN, rech. pour réouverture post-covid en CT SAISON 42h/sem, 2|rs de repos, HS rémunérées (badgeuse), nourri, poss. de logement, H/F: Barman, Chef de Rang, Chef de Partie, Runner, Commis de cuisine, Plongeur. Salaire dès 1800e net-mut-2 ans exp. CV: cvmoulesandbeef@gmail.com No 157W4346

HOTEL RESTAURANT ARCÉ 4* - SEMI-GASTRONOMIQUE - PAYS BASQUE INTÉRIEUR Nous recrutons pour la saison 2021 h/f: CHEF DE PARTIE (salaire selon profil), COMMIS DE CUISINE (1300€ net), CHEF DE RANG (1500€ net), FEMME DE CHAMBRE (1400€ net) Postes logés et nourris. Envoyer CV + photo: contact@hotel-arce.com No 157W4078

Restaurant Brasserie Bodega gros volume Andernos-les-Bains, 1ère ligne recherche CHEFS de RANG, LIMONADIERS h/f. Contrats saisonniers. 2 jours repos consécutifs. Badgeuse. Heures supp. rémunérées. Nourris, logée en chambre individuelle. Salaires à partir de 1.900€ nets. alexmarrot@gmail. com No 15757085

Hotel 4* sur Lacanau, recherche h/l pour la saison plusieurs postes pour renforcer son équipe. Chef de Partie, Plongeurs, Serveur, Femmes de Chambre. Date de contrat du 1er avril au 31 octobre. 2 jours de repos. Rémunération + logement à partager. CV + LM à JM Sezalory direction@vitalparc.fr No 157W4015

Hotel restaurant & spa 4* Lacanau, recrute en CDI un Responsable Technique h/f avec expérience et compétences dans tous les corps de métier et connaissance Spa. Poste logé pendant la période d'essai. Contrat 169h, mutuelle d'entreprise, AN repas. CV et LM à Monsieur Sezalory: direction @vitalparc. fr No 157W4014

Brasserie Sud des Landes, recherche HF Chefs de Rang, Barman et Hotesse d'accueil, dynamiques et qualifiés, avec expérience. Postes en contrat saisonnier d'avril à fin septembre, logés, salaire moyen de 2900 euros net (hors congés payés). Adresser vos CV à vero. hamon.073@orange.fr No 157W4103.

Hotel Restaurant La COORNICHE (33) recherche pour la saison 2021, H/F: Chef de partie Cuisine, Commis cuisine, Commis patissier et E-cailler. (possibilité de logement, 2 jours consécutifs de repos) Envoyer lettre + CV sur cuisinecorniche @ orange.fr No 157W4017

(33) Le groupe Philippe Etchebest à la recherche les talents (h/f) d'aujourd'hui et de demain: en sommelerie, cuisine, salle, patisserie (Le Quatrième Mur et futur site des Chartrons); tout type de poste. Envoyez CV et lettre de motivation)à l'adresse administratif@quatriememur.com No 157W4163

Recherche CHEF DE CUISINE/ TRAITEUR (H/F) motivé(e) pour rejoindre une équipe jeune et dynamique passionnée de produits de terroir et de gastronomie traditionnelle. Salaire en fonction du profil. Première expérience traiteur exigée. Premier contact par email à stephane.eclache@my-terroir.fr No 157W4339

(24) Café Brasserie de la Mairie recrute : date de réouverture probable AVRIL -1 CUISINIER (H/F), minimum 1 ans d experience -SER-VEUR (H/F) polyvalents. -poste en coupure (parfois en continue), possibilité de logement. 1 jour de repos. Envoyez vos CV a: jccafemairie@ gmail.com No 157W4316

(46) Restaurant "Le Cantou" recherche pour la saison d'été, D'AVRIL A OCTOBRE: un(e) SECOND(E) DE CUISINE, CHEF(FE) DE PARTIE, SERVEURS(EUSES), PLON-GEUR(EUSE). Restaurant brasserie, une équipe dynamique et avec une belle cohésion! Les postes peuvent etre logés. CV à basilic-et-chocolat@ live.fr No 157W4300

Le West Indies70, BAR Restaurant caribbean face à l'océan rech nouvelle équipe pour la saison 2021. Recherche H/F contrat saisonnier: Chef de Cuisine avec expérience en patisserie, Commis Cuisine avec expérience patisserie, Responsable de Salle, Chef de Rang, Serveur et Runner. tipunch70@gmail.com No

Brasserie sur l'île de Ré gros volume recherche pour la saison21 un(e) CHEF DE PARTIE CHAUD/FROID. Rémunération entre 1800 et 21006 43h, 5/7 jours. oceane. lacroisette@outlook.fr No 157W3918

Pour Saison 2021, Brasserie à Biscarrosse Plage, Cherche 16 x H/F: 2 Chefs de Partie, 2 Commis de Cuisine, 8 Chefs de Rang, 4 Commis de Salle, saison Avril Mai à Septembre. Expérimenté(es), bon sens, motivé(es) vous pouvez me contacter au 06.27.09.68.72. ou par mail: bln@orange.fr No 157W3892

(66) Brasserie très dynamique, cuisine actuelle -branchée! CUISI-NIER(E). Poste à pourvoir début juin- expérience et qualifications pour assurer un poste en autonomie pour 60 couverts- fabrication - service et maitrise des pratiques d'hygiènes. 2 ou 3 jours de repos/ semaine - 35heures. melany.renaux ❷ live.fr No 157W4188

Restaurants sur le CAP-FERRET cherche H/F un chef de cuisine, des chefs de partie, des commis de cuisine; Expérience demandée - poste logé - deux jours de repos/semaine - contrat saisonnier - 42h/semaine contact - cv - par mail : lesailfish@orange.fr No 157W4129

Moulin de la Tardoire' à Montbron en Charente 1° au guide Michelin Recherche: un Assistant Maitre d'hotel (h/f), un Chef de Rang (h/f); Salaire valorisant, juste et adapté en fonction de votre profil. Poste en CDI ou CDD 2j repos/sem et 2,5 rotation. moulindelatradoire @gmail. com 06.76.83.66.97. No 157W4152

Restaurants sur le CAP-FERRET cherchent Serveurs/Serveuses pour emploi saisonnier - Adresser CV avec photo à : lesailfish@orange.fr No 157W4130

Restaurant au Cap Ferret recherche h/f dès possibilité de réouverture 1 patissier, 1 commis patissier et 1 commis de cuisine pour la saison d'été. Nourris logés. Contact: cheflamaisondubassin@g mail.com No 157W4076

Recherche Second Cuisine h/f avec expérience, motivé et dynamique en charge de préparer, cuire viandes, poissons... suivi des stocks-dressage des plats- Réceptionner les marchandises, garantir une bonne rotation pour suivi DLC et DLUO. Savoir travailler en équipe Contact: contact @claudeblanchard.fr No 157W4246

Recrutement CHEF(FE) DE CUISI-NE du restaurant La Mangeoire (65). Cuisine à base de produits frais, de saison et locaux. Complexe 4º loisir et montagne, spa, bien etre et thermal. Poste à pourvoir en CDI / Rémunération selon expérience et profil. Merci d'envoyer votre candidature à: h2904-gm@accor.com No 157W4148

Mercure Sensoria Saint Lary 4* recherche de nouveaux talents H/F pour la saison été 2021 ! Complexe 4* Loisir de Montagne, Nuxe Spa et Thermalisme. Poste logé, temps plein, rémunération selon compétences. Contrat saison été jusqu'au 26/09/2021. Merci d'envoyer votre CV à: h2904-gm@accor. com No 157W4150

Restaurant étoilé cherche pour sai-

son 2021 un Chef de Rang h/f de fin mars à fin octobre. 2 jrs de congés. Logé nouri. CV: contact@ lepontdelouysse.com No 157W3963 LE KAYOC - FRONT DE MER - LA-CANAU OCEAN Malgré une situation sanitaire complexe, nous recrutons pour la période à venir post-co-vid en CDI ou Contrat SAISONNIER: "Barman (H/F): A partir 19006 net - HS payées, Poss. de Logement, Expérience 2 ans mini, CV: cvkayoc@gmail.com No 157W4119 LE KAYOC - FRONT DE MER - LA-

CANAU OCEAN Malgré une situation sanitaire complexe, nous recrutons pour la période à venir post-covid en CDI ou Contrat SAISONNIER : * Patissier (H/F) : A partir 1900€ net - HS payées, Poss. de Logement, Expérience 2 ans mini, CV : cvkayoc@gmail.com No 157W4118

LE KAYOC - FRONT DE MER - LA-CANAU OCEAN Malgré une situation sanitaire complexe, nous recrutors pour la période à venir post-covid en CDI ou Contrat SAISONNIER: * Chefs de Partie cuisine (H/F): A partir 1900€ net - HS payées, Poss. de Logement, Expérience 2 ans mini, CV: cvkayoc@gmail.com No 157W4117

RESPONSABLE DE SALLE H/F et CHEF DE PARTIE H/F. Poste de 43h/ semaine avec 1,5 j/ hebdomadaire. Saisonnier. Possibilité logement. Cuisine de Bistrot à partir de produits frais. 43h/ semaine et 1,5 jour de congé. Salaire selon compétence et expérience. 06.86.67.66.00. ou contact@le-bistrot-sarlat.com № 1577W4187

Afin de renforcer son équipe dans ses nouvelles installation, le restaurant BASTIDE, cherche h/f Chef de Partie / Commis de Cuisine, expérience souhaitée. Salaires motivants selon profil. BOWLING DU ROUERGUE ROUTE D'ESPALION 12850 ONET LE CHATEAU 05.65.67.08.15. resa@ bowlingdurouergue.com No

ILE DE RE 17590, RESTAURANT traditionnel situé sur le site du Phare des Baleines, recrute pour saison d'avril à septembre H/F: 1 CUISI-NIER, 1 SERVEUR, 1 PLONGEUR/AIDE CUISINIER. Salaire selon expérience, possibilité de logement, horaire en coupure, 39h00. Envoyez vos CV: saison2021.cabane@orange.fr No 157W4157

Le Bibent recrute! Nous sommes à la recherche de H/F: - Sous-chef sous-chefs juniors - Chefs de partie - Commis de cuisine CDI, primes, promotions, plan de carrière. Pour nous rejoindre, écrivez-nous à : rejoigneznous @lebibent.com No 157W4354

(64) Poste VALET/FEMME DE CHAMBRE horaire: 9h - 17h / pause de 12h à 12h30, travail en équipe / ponctualité et motivation demandée, extra/ saisonnier/ logé. direction.biarritz@tonichotel.net No 157W3922

Arcachon- cherche h/f Ecailler, expérience plateau de fruits de mer, poisson, permis exigé. Transmettre CV: restaurant.yvette@orange.fr Tél: 05.56.83.77.27 No 157W4252

Bistrot "Les Q salés" sur l'île de Ré recherche SECOND DE CUISINE (H/F) en CDI. Diplomes et expériences exigées. Logement possible. Temps hebdo 40h et 2 jours de repos. CV à: sebastieniledere@orange.fr No 157W4279

Périgord, Snack Bar (cuisine du monde) cherche COMMIS.E CUISI-NE. Logé.e. Envoyer CV: perret084@gmail.com No 157G9696

Café Brasserie HAAITZA (33) recherche, H/F: assistant manager en SALLE (saison et CDI) et pour la saison 2021, chef de rang, barman, commis de salle, hote(sse), Runner et officier (possibilité de logement). Envoyer lettre + CV sur cafe@ haaitza.com No 157W4019

Outre-mer

On recrute UNE ou UN Sommelier (ou chef sommelier h/f) l'Arnour du Vin et de la Nature en maitre mot... la Passion du métier... CE POSTE EST POUR VOUS Sommelier (diplomé ou non). Passioné par LE VIN NATURE. Salaire à partir de 1800€ net à débattre. contact : 0262.19.80.60. contact @lafabrique. re No 160W4192

Dans le cadre de son ouverture prochaine, Restaurant de SUSHI en GUADELOUPE, rech h/f: Chef Sushi, expérience EXIGEE. Service Uniquement du SOIR. Secteur Gosier, logement de type studio mis à disposition. PERMIS DE CONDUI-RE EXIGÉ. CV et Lettre de motiv, poste a pourvoir rapidement. leea-e@live.fr No 160W4258

Hotel**** le Relais du moulin, Sainte Anne, Guadeloupe, recherche son Resp. Maintenance h/f. Diplome en maintenance de batiment. Expérience 5 ans min. sur poste similaire. Sens du service, gest. d'équip, autonome, dynamisme, rigueur Candidature : rh@relaisdumoulin.com CDI tps complet et astreinte. No 150WA984.

Nous recherchons un Second de cuisine H/F, avec minimum 3 ans d'expérience. Notre restaurant accueil une clientèle guyanaise et métropolitaine. Nous avons 88 places à l'intérieur et 50 en terrasse. Repos 2 jours par semaine. Service en coupure. Rémunération suivant expérience. CV: antocase973@gmail.com No 160W4328

Recherche couple CUISINIER(E)/ SERVEUR(EUSE) dynamique pour restaurant traditionnel à Saint-Barthélémy La maîtrise des pizzas et la restauration en brasserie est un plus. Les postes à pourvoir sont nourris et logés blanchis. Joindre CV et lettre de motivation à: restaurantsblanth@hotmail.com No 160W4166

Vous recherchez un EMPLOI en HOTELLERIE ou en RESTAURATION ?

- . Répondez aux offres d'emploi. Déposez votre CV
- . Activez la réception des offres par email...

Accédez à notre
ESPACE CANDIDAT
Sur

Ihotellerie-restauration.fr



ETRANGER

Europe

BAKER- GATINEAU PATISSERIE & BAKERY, Royaume-Uni h/f Boulanger 25 000£ - 28 000£ BRUT par an. Min doit avoir un certificat de boulangerie, Min CAP. Travail 45 heures / semaine, 5 jours de travail, 2 jours de repos. Peut fournir un logement subventionné au personnel. info@gatineau.uk.com No 320W4155

Poste CUISINIER(E), SER-VEUR(EUSE), poss couple. RESPONSABLE DE SALLE H/F (anglais courant nécessaire). Arrivée 01/04 quarantaine inclue. Tests Covid pris en charge des qualification de la période d'essai. Cadre de vie exceptionnel, Conges annuels 2 semaines en été, Noel et Pa-ques. 0044.7.909.625.920. evpoole@me.com 304W4335

Petit hotel restaurant dans les pré-Alpes Suisses, label Slowfood, label fait maison, recherche Cuisinier/ère passionné(e) ayant le sens de l'artisanat pour nous rejoindre. Poste à l'année, 2J de repos/semaine. Aimer la nature et la montagne. edmondplaw@gmail. com www.ermitage-chateaudoex.ch No 308V6647

Hotel Restaurant "Le Vieux Chalet" (Crésuz/ Suisse) recherche CUISI-NIER(E) expérimenté(e) en cuisine gastronomique, sérieux, stable. CDI. Possibilité logement. reception@levieuxchaletcresuz.ch No 308F0023

Rest. d'altitude dans les Alpes Suisses avec 600 pl. assises recherche Chef de Cuisine h/f. Expérience obligatoire. bureaugrimentz@ grimentz-zinal.ch No 308W3977

SUISSE- VALAIS- GD HOTEL BEL-LA TOLA - Boutique-hotel **** de 30 chambres et SPA cherche, à partir de mars 2021: RECEPTIONNISTE h/f. CDI. Logement à disposition. Clientèle individuelle. Merci d'envoyer votre CV complet avec photo et certificats à: Claude Buchs cbuchs63@bluewin.ch

www.bellatola.ch No 308W4173

LeCrans Hotel & SPA 5*, Leading-Swiss Deluxe-étoilé Michelin-17 Gault Millau- recherche : H/F: CDI: De suite: RECEPTIONNIS-TE- CONCIERGE (permis de conduire-Fr. Angil. All.)/ CDI: A convenir (Réf.Michelin) CHEF PARTIE- COMMIS DE CUISI-NE - CV +photo à: anne-catherine.amacker@lecrans .com No 308W4033

MONDORF Domaine Thermal se situant au Grand Duché du Luxembourg se propose d'engager pour ses Restaurants un/une: CHEF(FE) DE RANG/ BAR-MAN(MAID). Contrat de travail à durée déterminée pour une durée de 6 mois à partir du 26 avril 2021 Envoyer CV et photo par e-mail à rh@mondorf.lu

MONDORF Domaine Thermal se situant au Grand Duché du Luxembourg se propose d'engager un/une : SERVEUR/ SERVEUSE PETIT-DEJEUNER à Mi-Temps Contrat de travail à durée déterminée pour une durée de 6 mois. Envoyer CV et photo par e-mail à l'adresse: rh@mondorf.lu No 307W4297

MONDORF Domaine Thermal se situant au Grand Duché du Luxembourg se propose d'engager pour son Mondorf Parc Hotel SUPE-RIOR**** : Un(e) AGENT(E) DE RE-SERVATIONS à Mi-Temps. Contrat de travail à durée indéterminée à partir du 1er avril 2021. Envoyer CV et photo par e-mail à l'adresse: rh@ mondorf lu No 307W4299

MONDORF Domaine Thermal se situant au Grand Duché du Luxembourg se propose d'engager pour son Mondorf Parc Hotel SUPE-RIOR**** : Deux FEMMES/ VALETS DE CHAMBRE. Contrat de travail à durée indéterminée. Les candidatures avec CV et photo sont à envoyer par e-mail à l'adresse: rh@ mondorf.lu No 307W4295

MONDORF Domaine Thermal se situant au Grand Duché du Luxembourg se propose d'engager pour son Mondorf Parc Hotel SUPE-RIOR**** : Un(e) AGENT(E) DE RE-CEPTION à Temps-Plein. Contrat de travail à durée indéterminée à partir du 1er avril 2021. Envoyer CV et photo par e-mail à l'adresse: rh@ mondorf lu No 307W4298

SAISON ETE IBIZA CHERCHE H/F: Chef de Cuisine (savoir utiliser un four Josper un plus) Sous-Chef (savoir utiliser un four Josper un plus) Serveur. Barman. Possibilité logement. Couple accepté. 5 ans d'expérience. CV + photo exigée: job@nola-ibiza.com No 303W4162

Recherche Chef Patissier H/F. Vous serez en charge: - de faire évoluer notre gamme de petits gateaux. -Etre créatif -Méthodique, rigoureux et organiser. -Implique et dynami-que. -Avoir l'esprit d'équipe. -Possibilité de faire du chocolat. Merci de nous envoyer quelques photos de vos créations. lepetitdelice@live.ie No 305W4348

4* Lissard Estate recherche Employés de cuisine H/F à partir de mi-avril 2021. Chefs de partie, Demi chefs de partie, Commis. Possibilité de logement. Salaire entre 12€ et 15€ payé(e) à l'heure, horaire sans coupure, 2 jours de repos consécutifs. Mail: alexpetit2005@vahoo.fr 00.353.852.196.505. No 305W3911

Recrute Patissier/ère compléter notre équipe 6 mois renouvelable, Expérience exigée, Motivé pour nouvelle creation. Travail en binome à l'arrière de la boutique. Salaire motivant, bonne ambiance, 2 jours de repos. CV et réfference à bakerycameron@gmail.com 305W4315

Restaurant Patrick Guilbaud- 2 Etoiles Michelin, recherche- (h/f): Som-melier(e) WSET Niveau 3, Connaissances Linguistiques exigées. CDD pour une Année. Non sérieux(ses) s'abstenir. Envoyer CV stephanejrobin@gmail.com 305W4334

Hotel 5* Relais&Chateaux Irlande du sud, recherche Commis.e de Salle pour avril ou mai. Poste logé. Envoyez votre CV à mariepierre@ mpcer.com www.mpcer.com No

MALTE - 'Le Grenier à Pain' recrute PATISSIERS confirmés H/F. Dynamique, esprit d'équipe, flexible. An-glais scolaire minimum. Temps CDI. 23/28K€ brut selon expérience (1500/1800€ nets mensuel). Assistance à l'arrivée pour logement et papiers CV et LM à: contact@legrenierapain.com.mt No 320W4193

Amérique Nord

Nous sommes à la recherche des Cuisiniers h/f passionnés qui veulent faire le grand saut vers la région de Québec afin de compléter notre équipe 5 étoiles. mssiberilgauthier@entourageresort. com No 352W4189

Entourage Sur-le-Lac recherche des cuisiniers h/f pour son restaurant situé sur plage privée à proximité de la ville de Québec. mssiberilgauthier@entourageresort. com No 352W4190

Une expérience au Québec! Restaurant de 200 places situé en région, nous recherchons une personne H/F dynamique et motivée en Cuisine. Doit etre disponible rapidement pour l'obtention du permis de travail. équipe jeune et cuisine moderne et bien équipée info@ lelafontaine.com No 352W4324

Afrique

Résidences privées située en Afrique francophone recherche un Chef de Partie expérimenté (H/F) afin d'assister le Chef au quotidien et gérer une petite brigade. Poste évolutif vers un poste de Second. Le poste est en contrat CDI et logé. contact@personneldemaison.agenc y No 164W4008

FERRANDI recrute, pour son client au Maroc, un Formateur en Cuisine h/f Bac+2 minimum, expérience professionnelle d'enseignant d'au moins 3 ans et d'une dizaine d'années en tant que chef de cuisine dans des établissements renommés. Poste basé à Marrakech après une formation de 6 mois à Paris. candidatures@ferrandi-paris.fr No 153V6645

L'Hôtellerie Restauration

Emploi, apprentissage, stage, extra, à portée de main!!

Télécharger l'application LHR Emploi pour iPhone et Android

Accéder à m.lhotellerie-restauration.fr (site optimisé pour les mobiles)

Cibler les offres d'emploi . Envoyer votre CV aux recruteurs

Accéder aux conseils CV

Plus d'infos sur Ihotellerie-restauration.fr

EMPLOIS Demandes

Direction

175-144

DIRECTRICE d'HOTEL 3* indépendant et sous enseiane (Ibis. Ibis Styles) d'environ 60 chambres, recherche une DIRECTION d'hotel sans restaurant. 15 ans d'expérience, passionnée par mon métier, fibre commerciale et managériale, souriante et positive. sek2757@gmail.com 175J2257

Cuisine

178-148-179

CHEF CUISINIER 59 ans, diplomé. autonome. expérience club de direction... Habitant Paris, désireux de s'installer bassin d'Arcachon, région Bordeaux, recherche poste dans petite structure : restaurant, bar à vins, petit traiteur... Ouvert à tout projet créatif. CDI, CDD. Tél. 06.26.57.48.91. 178F0003

CUISINIER/ CHEF DE PARTIE/ COMMIS CUISINE (pouvant travailler seul) recherche saison ou poste sur la-Grande-Motte et environs. Ouvert à toutes propositions. Logé de préférence. 06.85.64.03.76. No CHEF de CUISINE expérimenté recherche poste France / étranger. Expérience internationale Cuisine de qualité Haccp. Chef963@gmail. com 07.52.45.91.27. No 178Z0330

CHEF DE CUISINE créatif, pédagogue, cherche nouveaux challenges France/ International. Date à conve-06.22.19.97.86. mychefdecuisine@gmail.com No 178G9694

CHEF DE CUISINE SENIOR expérimenté plus de 30 ans auparavant chef patron de maison référencées guide Michelin et GaultMillau cherche place dans hotel restaurant ou maison privée France ou étranger dom.tom. Contact 06.11.99.04.40.

Philipperostang@yahoo.co m No 178F0006

Pâtisserie

149

BOULANGER plus de 5 ans d'expérience, respectueux, sens de responsabilités, bonne organisation de travail et gestion du métier, recherche poste sur Paris et lle de France. Etudie toutes propositions. 07.78.33.59.49. No 149G9693

Télécharger l'application LHR Emploi



Plonge

180

PLONGEUR bonne expérience cherche poste sur Paris/ proche 07.58.96.13.46. banlieue 180Z0326

PLONGEUR/ AIDE CUISINIER/ EMPLOYE POLYALENT recherche poste sur Paris/ Région parisienne. 06.52.91.35.51. No 180Z0317

Recherche place PLONGEUR/ Al-DE CUISINIER ou HOMME de ME-NAGE, sur Région Parisienne. Expérience 2 ans et 1/2 en Cuisine. Maitrise Francais et Espagnol, notions d'anglais. Tél. 07.73.25.72.72.

Etages

182-183

VALET de CHAMBRE en activité partielle cherche poste EXTRA E-TAGES ou SERVICE PETIT-DE-JEUNER (chez particulier possible). Paris/ Région parisienne. 06.38.80.20.69. No 183S7071

> Retrouvez tous les articles concernant l'EMPLOI sur Ihotellerierestauration.fr et l'application **LHR EMPLOI**

Conseils CV, candidature, lettre de motivation. entretien, période d'essai..

> L'Hôtellerie Restauration



. CONSULTER les OFFRES . DÉPOSER VOTRE CV ...

Accéder à votre espace EMPLOI L'Hôtellerie Restauration avec notre application

LHR EMPLOI





Très simple d'utilisation, l'application LHR-Emploi vous permet de :

- . Cibler et mémoriser les offres d'emploi qui vous intéressent
- . Postuler directement en envoyant votre CV
- . Déposer votre CV (Word ou PDF)
- . Conserver l'historique des candidatures envoyées.
- . Recevoir par e-mail les nouvelles annonces d'offres d'emploi.
- . Consulter les conseils CV, accéder à l'infos emplois

L'Hôtellerie Restauration

- INFORMATIONS ET ANNONCES POUR VOTRE MÉTIER

pour réussir son recrutement, trouver un emploi, un stage... vendre un fonds de commerce, un local commercial ou du matériel d'occasion... rechercher des partenaires commerciaux...

Publiez votre annonce

incluant 1 publication presse sur :

L'Hôtellerie Restauration

+ 1 mise en ligne durant 30 jours sur notre site www.lhotellerie-restauration.fr

> en appelant le **01** 45 48 64 64

(nous vous guiderons dans la rédaction de votre annonce)

- > en flashant ce code avec votre mobile :
- ➤ en nous retournant le formulaire ci-dessous .par courrier au 5 rue Antoine Bourdelle 75737 Paris cedex 15 .par fax au 01 45 48 04 23 .par email: pa@lhotellerie-restauration.fr



| ••••• | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| ••••• | |
| | |
| Rı | ubrique : |
| | 25114261 |
| B-44 | 4 - |
| Petites annonces facturées au mo | |
| | murs/ fonds, licences, locations, matériels : 4,42 € TTC / mot |
| Caractères gras + filets gras : +35% | |
| Photo (uniquement pour les ventes de murs / fonds de | e commerce, gérances et matériels) : + 10 € TTC |
| Pour les Demandes d'emploi et Demandes de gérar | 0001 |
| | ITIELS PAR TELEPHONE AU 01.45.48.64.64 |
| PPP BENEFICIEE BE TANKED THEFEREN | THE TAK TEEL HOKE AS STITUTION |
| | |
| Nom ou raison sociale : | j'enverrai mon règlement après publication de mon annonce |
| Adresse : | (uniquement valable pour les offres d'emploi facturées en France métropolitaine) |
| | ☐ chèque bancaire ou postal joint |
| Code postal : Ville : | arte bancaire (Carte Bleue, Visa, Eurocard Mastercard, Am.Ex.) |
| Pays: | N° / / / |
| Tél. : Fax : | |
| e-mail : | Validité : / (mois/année) |
| | (cryptogramme de sécurité) : au dos de votre carte bancaire |
| Votre adresse email pour la réception des réponses : | |
| Votre e-mail : | Pour toute demande de devis, contactez-nous |
| cette adresse email n'est pas communiquée | par téléphone au 01 45 48 64 64 |
| (sauf si elle apparaît dans l'annonce) | par email: pa@lhotellerie-restauration.fr |

Nous sommes n journa mais pas que fil d'actualité vidéos podcasts applications réseaux sociaux SOS Experts avec questions-réponses Newsletter



| | | | | | | | | | | | | | | | - |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
| ĸ | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

d'abonnement ☐ Sans engagement :

1. Je choisis la formule

3,33 €/mois interruption sur simple demande

☐ 10 € pour 3 mois

□ 40 € pour 1 an

| 2 | l۵ | m | 'a | h١ | าท | ne |
|---|----|---|----|----|----|----|

Par téléphone : Mes coordonn
01 45 48 45 00 Fnseigne ·

Par e-mail: abo@lhotellerie-restauration.fr

Par web ou mobile Ihotellerie-restauration.fr



Par courrier L'Hôtellerie Restauration 5 rue Antoine Bourdelle 75737 Paris Cedex 15

Mes coordonnées : Enseigne :

Votre e-mail pour l'abonnement digital :

(Facultatif mais utile en cas de problème d'adresse)

(vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration)
Téléphone :

3. Mon mode de paiement

Chèque joint (à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration)

RIB joint Signature :

Carte bancaire

Date de validité :

3 derniers chiffres au dos de la carte :

L'Hôtellerie Restauration

