

L'Hôtellerie Restauration

9 AVRIL 2010 N° 3180

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 18

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

CONCOURS PAGE 34



MARGAUX OBRECHT

LAURÉATE DU TROPHÉE MALONGO

M 01692 - 3180 - F: 3,00 €



17^E CONGRÈS DE L'AFlyHT

Répondre au défi des nouvelles technologies

Sous la présidence d'Agnès Vaffier (photo) s'est ouvert le 17^e congrès de l'Association française des lycées d'hôtellerie et de tourisme à Grenoble (38). Réformes académiques, rénovation des diplômes, volonté politique de développer l'alternance et utilisation des nouvelles technologies ont été au cœur des débats. Autre thème majeur abordé : l'adéquation emplois- formations, qui a donné lieu à un débat nourri entre le chef Régis Marcon et Christian Petitcolas, inspecteur général de l'Éducation nationale. **Lire page 6**



Mme VAFFIER

RESTAURATION PAGE 10

Thierry Marx arrive au Mandarin Oriental



Le charismatique double étoilé Michelin de Cordeillan-Bages quittera ses fonctions fin 2010 pour rejoindre la capitale et s'installer aux commandes du Mandarin Oriental qui ouvrira ses portes en 2011.

JURIDIQUE PAGE 17

Jours fériés : mode d'emploi

L'un des ingrédients pour réussir
dans la restauration, c'est...



L'un des ingrédients pour réussir dans la restauration, c'est :



Davigel
Partenaire de votre réussite

Pour réussir dans la restauration, il faut du talent et des partenaires. Normes d'hygiène, maîtrise des coûts, règles nutritionnelles, développement durable... C'est une évidence : les métiers de la restauration doivent faire face à toujours plus de contraintes et d'exigences. Pour évoluer, s'ouvrir aux changements tout en gardant le temps de bien faire, le choix des partenaires est important. Davigel a des atouts pour en faire partie. Pour répondre aux attentes d'aujourd'hui, **Davigel pratique 3 activités majeures.**

Importateur et négociant.

Notre connaissance du marché international et la création de nos propres filières vous permettent de servir des produits à l'origine sûre, bénéficiant d'une traçabilité sans faille, à un coût raisonnable.

Créateur et producteur.

Nos cuisiniers concepteurs mettent à votre disposition des produits exclusifs dont la qualité répond à de hauts critères d'exigence. Les 4 ateliers Davigel ont chacun une spécialisation pour mieux cultiver leur savoir-faire.

Distributeur et conseiller.

Ce sont 47 sites de distribution et 650 commerciaux à votre disposition pour vous conseiller, vous faire découvrir de nouveaux concepts. La proximité avec nos clients est au centre de nos préoccupations. Nos 550 camions frigorifiques effectuent chaque jour 10 000 livraisons qui bénéficient pleinement de notre maîtrise de la chaîne du froid.

Enfin, c'est pour répondre aux nouvelles attentes en matière de nutrition, santé et bien-être que **nous avons signé avec la Ministre de la Santé une charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnels.**

L'Hôtellerie Restauration

9 AVRIL 2010 N° 3180

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 18

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

CONCOURS PAGE 34



MARGAUX OBRECHT
LAURÉATE DU TROPHÉE MALONGO

M 01692 - 3180 - F: 3,00 €



DANS UN ESPRIT DE CONTINUITÉ

PAGES 2-3 17^e CONGRÈS DE L'AFlyHT

GÉRARD GUY ÉLU À LA TÊTE DE LA CPIH



Gérard Guy, président de la CPIH, entouré de : Robert Touchet (président de la branche restaurateurs), Olivier Poitou (discothèques), Philippe Lefevre (vice-président confédéral), Roland Croisé (cafetiers) et Michel Leseq (hôteliers).

C'est dans l'émotion, sous une véritable standing ovation, qu'au terme des élections confédérales, et après neuf années passées à remettre à flots la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH), **Jean-François Girault** a cédé sa place de président à **Gérard Guy**.

Élu avec 57,3 % des suffrages (47 voix sur 82 votes exprimés) lors du congrès qui s'est tenu à la Cité internationale de la bande dessinée d'Angoulême les 29 et 30 mars derniers, Gérard Guy, qui aura

Philippe Lefevre comme vice-président, entend pleinement se placer dans la continuité de son prédécesseur. "Je serai le président de toute la Confédération. Je mettrai tout en œuvre pour mériter la confiance que vous m'avez témoignée", a-t-il déclaré, affirmant également vouloir être "un bon gestionnaire" pour le syndicat.

Le congrès a également été l'occasion de renouveler l'ensemble des postes de présidents de branches, sans surprise majeure.

Répondre au défi des nouvelles technologies

Sous la présidence d'**Agnès Vaffier** (photo) s'est ouvert le 17^e congrès de l'Association française des lycées d'hôtellerie et de tourisme à Grenoble (38). Réformes académiques, rénovation des diplômes, volonté politique de développer l'alternance et utilisation des nouvelles technologies ont été au cœur des débats. Autre thème majeur abordé : l'adéquation emplois-études, qui a donné lieu à un débat nourri entre le chef **Régis Marcon** et **Christian Petitcolas**, inspecteur général de l'Éducation nationale. **Lire page 6**



Mme VAFFIER

UNE ÉDITION RÉUSSIE

PAGE 12

Florent Margailan, champion de France du dessert 2010



© PHILIPPE GARDETTE

Le concours organisé par le Cedus et présidé par **Christelle Brua** (Le Pré Catelan à Paris) a consacré **Florent Margailan** en catégorie professionnels, et **Nicolas Brie** en catégorie junior.

LES JEUNES ONT DU TALENT

PAGES 36-37

Les lauréats du prix L'Hôtellerie Restauration Campus



Les trois lauréats entourent les chefs, **Éric Frechon** et **Michel Roth**.

Comme chaque année depuis six ans, s'est tenue la remise des prix du concours Campus organisé par **L'Hôtellerie Restauration** : **Amandine Bringer**, **Pierre-Antoine Lambrecht** et **Amandine Ganichaud** ont su convaincre un prestigieux jury de chefs et de journalistes.

RESTAURATION PAGE 10

Thierry Marx arrive au Mandarin Oriental

© JEFF MALIN



Le charismatique double étoilé Michelin de Cordeillan-Bages quittera ses fonctions fin 2010 pour rejoindre la capitale et s'installer aux commandes du Mandarin Oriental qui ouvrira ses portes en 2011.

JURIDIQUE PAGE 17

Jours fériés : mode d'emploi

Rêve cathodique

Le succès considérable de l'émission Top chef 2010 ne peut laisser indifférents tous les professionnels de la cuisine, tant par la notoriété des chefs qui ont contribué à la réussite médiatique de l'opération, que par l'enthousiasme des participants.

Alors que l'affligeante médiocrité de la plupart des émissions dites de télé-réalité ne sert qu'à entretenir l'affluence publicitaire sur les écrans, la mise en scène de Top chef, son rythme soutenu et ses épisodes à rebondissements ont permis à plusieurs millions de téléspectateurs de mieux connaître les coulisses du métier de restaurateur, d'en apprécier les difficultés et les satisfactions, et, pourquoi pas, de susciter des vocations.

Il est vrai que la chaîne M6 avait déjà ouvert la voie en créant la surprise d'un audimat inattendu pour **Oui Chef!** qui révéla le talent de **Cyril Lignac** à la France entière, il y a quelques années. Cette seconde approche du métier de cuisinier, qui a permis à de jeunes professionnels de se confronter dans le cadre d'un concours où la spontanéité l'emportait sur la technique, a mis en lumière le stress d'un métier où la satisfaction du client n'est jamais acquise définitivement, et les exigences de rigueur, de créativité et de constance que doit cultiver tout cuisinier digne de ce nom. **L'incontestable enthousiasme des jeunes chefs en devenir a séduit à la fois le téléspectateur et les membres éminents du jury** composé de stars des fourneaux qui ont accepté d'accompagner les candidats jusqu'à la finale. Leur émotion sincère lors de la proclamation des résultats a grandement contribué à récompenser le meilleur, et à consoler les challengers dont le niveau, **Thierry Marx** se plut à le souligner, était particulièrement élevé.

Néanmoins, ce fut la maman du jeune vainqueur, **Romain Tichenko** - qui fut à bonne école avec **William Ledeuil** à Ze Kitchen Galerie bien connu des habitués de la Rive gauche - qui prononça le commentaire le plus percutant : "Après cette émission, il faut espérer que la cuisine ne sera plus considérée comme un métier réservé à l'échec scolaire."

Effectivement, la mise en valeur servie, il est vrai, par une talentueuse mise en scène des joies et des angoisses de l'art culinaire, vaut tous les discours officiels sur la réhabilitation de l'enseignement professionnel. Et puis, un petit rappel pour tous les restaurateurs, du plus étoilé au plus modeste aubergiste, en forme d'évidence : le client est seul juge. Il a pris un malin plaisir à le rappeler lundi soir à la fin du dîner au Trianon Palace.

De temps en temps, c'est bien la télé. L. H.

EN BREF

Didier Elena quitte la Chèvre d'Or
La direction du Château de la Chèvre d'Or à Eze (06) annonce le départ du chef **Didier Elena**, qui devait succéder à **Philippe Labbé**. "D'un commun accord avec **Thérèse Blay**, directrice générale, Didier Elena quitte ses fonctions", indique le communiqué.

Buzz l'Éclair par Christophe Michalak pour Disneyland Paris



Après **Ladurée** et **Thierry Marx**, Disneyland Paris a fait appel cette année au talent de **Christophe Michalak**, chef pâtissier du Plaza Athénée, pour créer une pâtisserie ludique. Il s'agit d'un éclair au caramel beurre de sel surmonté d'un glaçage sérigraphié **Buzz l'Éclair** sur une fine plaquette de chocolat. Il est proposé en exclusivité dans les restaurants gastronomiques **Inventions** (Disneyland Hotel), le **Walt's** mais aussi au **Market Place** sur **Main Street USA** et au **Blockbuster Café** du Parc Walt Disney Studios au prix de 4,50 €.

Lionel Lorans, nouveau président des Clefs d'or France

Lors de l'assemblée générale de l'association des concierges d'hôtel **Les Clefs d'or France**, **Lionel Lorans**, chef concierge de l'Hôtel **Raphael** à Paris, a succédé à **Roderick Levejac**, chef concierge au **Four Seasons Hotel George V**, à la présidence. **Lionel Lorans** a rejoint l'Union nationale des concierges d'hôtels en 1988, dont il a intégré le comité directeur en 1994. Il a occupé le poste de conseiller national avant de devenir secrétaire national puis vice-président de l'association. L'association des **Clefs d'or France** compte 420 membres et l'Union internationale, 3 500 membres à travers le monde.

Nouveau livre : 'Un chef pour recevoir chez soi' d'Éric Frechon



Éric Frechon propose 100 recettes simplissimes pour réussir ses déjeuners et dîners quand on reçoit chez soi. En grande pompe, à l'improviste, en famille ou entre copains, toutes les occasions sont bonnes pour réaliser ces recettes généreuses, ludiques et conviviales. Les recettes, pensées par **Éric Frechon**, ont été écrites par **Clarisse Ferreres**, afin qu'elles soient accessibles et réalisables par tous. *Un chef pour recevoir chez soi* est un cahier proposant également les astuces du chef, ses conseils pour une organisation efficace et les produits bon marché. Prix : 24,90 €, aux éditions Solar.

À LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA BANDE DESS

UN CONGRÈS SER

Angoulême (16) Après l'élection de leur nouveau président, **Gérard Guy**, les congressistes ont rendu hommage à leur président sortant, **Jean-François Girault**.

Le premier jour de travail du congrès de la CPIH était consacré à l'élection du nouveau président, puis à celle des présidents de branche. **Jean-François Girault**, à la tête du syndicat depuis neuf ans, ne souhaitait pas rempiler pour un nouveau mandat de trois ans. Pour lui succéder, deux candidats en lice : **Gérard Guy** et **Claude Izard**, qui exerçaient respectivement les fonctions de secrétaire général et de président des restaurateurs. Après la présentation des programmes des deux candidats et un vote qui s'est déroulé dans une ambiance bon enfant, **Gérard Guy** est élu avec 47 voix sur 82 exprimées (soit 57,31 %). À ses côtés, **Philippe Lefevre** (Eure) est le nouveau vice-président de la confédération. "Je serai le président de toute la confédération. Je mettrai tout en œuvre pour mériter la confiance que vous m'avez témoignée", déclare **Gérard Guy**.

Pas de surprise côté élections de branches, puisque dans la plupart des cas, un seul candidat postulait au poste, sauf pour les cafetiers (trois postulants) où les débats ont été plus animés. Ont été élus : **Michel Lesec** (Deux-Sèvres) à la tête des hôteliers, **François Effling** (Loire-Atlantique) pour les saisonniers, **Olivier Poitou** (Sarthe) aux discothèques, **Robert Touchet** (Maine-et-Loire) pour les restaurateurs, et **Roland Croisé** (Vienne) pour les cafetiers.

UN RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

Equip'Hôtel 2010 va

C'est un salon particulièrement dynamique qui s'annonce du 14 au 18 novembre à Paris, porte de Versailles. Au programme de cette 50^e édition, un "concentré d'idées et de tendances" pour tous et toutes !

Nouvelle charte de communication pour **Equip'Hôtel** au slogan révélateur : "Réveillez vos idées !" Et toute la profession est concernée. "Notre ambition est de capitaliser sur l'événement 'multi-spécialistes' qu'est **Equip'Hôtel** pour répondre aux besoins de toute la profession. Le salon doit être source d'idées et de valeur ajoutée", explique le nouveau directeur du salon, **Corinne Mene-gaux**, qui est également directeur de la division hôtellerie restauration de **Reed Expositions**. Plusieurs grands pôles vont guider les pas des visiteurs. L'expérience cuisine d'abord, qui "mettra à l'honneur de nombreux chefs et leur créativité à travers des interviews et des démonstrations". Thématiques retenues : Je trouve tout à côté de chez moi ou l'éco-responsabilité, La restauration collective invente la cuisine, Je suis chef et j'ai du temps libre (qui abordera les nouveaux modèles économiques du secteur), Petite restauration transportable avec, notamment, le succès du snacking et Programme chefs Erasmus, un voyage de haute gastronomie passant par Istanbul ou la Slovénie. Deuxième pôle : la décoration, qui parlera design, matériaux actuels et futurs, technologies, évolutions architecturales. Le **Studio**, lieu didactique et ludique par excellence, sera cette année conçu par le bureau d'**Elizabeth Leriche**. Concepts déclinés : la 'City easy', "toutes les solutions en hôtellerie et restauration au service d'une nouvelle facilité urbaine". La 'New Elegance' "une nouvelle vision du luxe contemporain, urbaine et éclectique, classique et design". Et la 'Green Therapy', dédiée à une "hôtellerie et restauration soucieuses des nouvelles valeurs environnementales".

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

Édité par la

SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS

ET DE PÉRIODIQUES TECHNIQUES S.A.

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle

75737 PARIS CEDEX 15

Tél. : 01 45 48 64 64

Fax : 01 45 48 04 23

E-mail : journal@lhotellerie-restauration.fr

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

Nadine Lemoine

E-mail : nlemoine@lhotellerie-restauration.fr

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/

VINS/ LICENCE IV/CAFÉS

Sylvie Soubes

E-mail : ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillat

E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

Cécile Charpentier

E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist et Hugo Nicolaou

MAQUETTE

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

INÉE ET DE L'IMAGE, LES 29 ET 30 MARS 2010

FIN POUR LE 40^E ANNIVERSAIRE DE LA CPIH



Gérard Guy, président de la CPIH entouré de ses présidents de branches : Olivier Poitou, Robert Touchet, Philippe Lefevre, Roland Croisé et Michel Leseq.

“Être un bon gestionnaire”

Ce congrès fut aussi placé sous le signe de l'émotion. Les participants ont fait une véritable standing ovation à leur président sortant, rendant ainsi hommage au travail accompli par Jean-François Girault à la tête du syndicat. En effet, quand il a repris les rênes de la 'Confé' en 2001, cette organisation était dans une situation catastrophique, avec un déficit abyssal et proche du dépôt de bilan. Il a réussi à inverser la tendance, et a laissé un solde positif avec plus de 250 000 E de chiffre d'affaires. De plus, il a fait modifier les règles qui gouvernent la CPIH afin que la fonction du président soit mieux encadrée et y a inscrit l'obligation de présenter des comptes clairs. “Être président de la 'Confé', c'est aussi être un bon gestionnaire”, a-t-il rappelé.

La journée du mardi 30 mars était organisée autour de différentes thématiques avec la participation de nom-

breux intervenants qui se faisaient ‘croquer’ en direct par deux dessinateurs, ce qui a mis une touche de bonne humeur dans ces débats. **Bertrand Riou**, commissaire du Gouvernement auprès du tribunal administratif de Bordeaux, a su captiver son auditoire sur le thème pourtant rébarbatif de la réglementation des débits de boissons, qualifiée de “flou artistique à vocation répressive”.

Gérard Cagna, remplaçant au pied levé **Régis Marcon** dans l'impossibilité de se libérer, est venu présenter la mission sur l'apprentissage en restauration. Il est reparti avec une cinquantaine de chartes signées par des professionnels de la CPIH.

Alain Boutin, président de la CPIH 86, a présenté les mementos techniques à l'usage des professionnels qui regroupent, par thématiques, la réglementation des CHR.

Pascale Carbillet

Standing ovation pour saluer le travail accompli par le président sortant **Jean-François Girault**.



Gérard Guy : “Il n'y aura pas de grands bouleversements”

Gérard Guy est entré officiellement dans ses fonctions le 1^{er} avril 2010. Interview express.

L'Hôtellerie Restauration : Comment comptez-vous aborder vos nouvelles fonctions de président de la CPIH ?

Gérard Guy : Il n'y aura pas de grands bouleversements, dans la mesure où, en tant que secrétaire général de la CPIH, je suivais déjà un certain nombre de dossiers en cours. Désormais, je participerai de façon régulière aux différentes réunions, mais surtout en tant que président confédéral de la CPIH.

En raison des changements de certains présidents de branches, le conseil confédéral se réunira le 3 mai afin de compléter le bureau et déterminer les dossiers prioritaires pour lesquels il faut investir nos forces vives. Sur la base de l'énorme travail effectué par **Alain Boutin**, nous préparons la mise en place d'un nouvel outil informatique afin de renseigner au plus vite l'ensemble de nos adhérents sur la réglementation applicable à leur entreprise. Nous consulterons toutes les fédérations afin de mieux répondre à leurs attentes. Dans la même lignée, nous développons un outil pour aider les hôteliers à procéder au classement de leur hôtel. Pour résumer cette passation de pouvoirs, je dirais qu'il s'agit d'une continuité dans la sérénité.

SUITE À LA BAISSÉ DU TAUX DE TVA

Les CHR, premiers créateurs d'emploi au 2^e semestre 2009

Dans un communiqué, le secrétaire d'État chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises, du Tourisme, des Services et de la Consommation vient de tirer un premier bilan positif de la baisse de la TVA en restauration concernant le maintien des emplois et la création de postes.

Entre le 1^{er} juillet 2009, date d'entrée en vigueur du taux réduit de TVA, et le 31 décembre 2009, le secteur hôtellerie-café-restaurants a créé 5 300 emplois nets selon la Direction de l'animation de la recherche des études et des statistiques (Dares). L'hôtellerie-restauration est ainsi le premier secteur créateur d'emplois marchands sur le deuxième semestre 2009, tous secteurs confondus. Or, le contrat d'avenir signé avec les professionnels à l'occasion du passage de la TVA à 5,5 % prévoyait la création de 20 000 emplois supplémentaires sur trois ans. 25 % de l'objectif final est d'ores et déjà atteint. Ce résultat est d'autant plus probant que la restauration a enregistré, du fait de la crise économique, une baisse de la fréquentation de ses établissements au cours de l'année 2009.

Le bilan global de la baisse de TVA en matière d'emploi doit être également jugé à l'aune des emplois préservés grâce à la mesure.

Entre les seconds semestres 2008 et 2009, le nombre de défaillances dans le secteur hôtellerie-café-restaurants a augmenté de 1,95 %, quand, dans le même temps, le chiffre global des défaillances d'entreprises dans l'économie a crû de 8 %. Depuis la mise en œuvre de la baisse de la TVA, la croissance des défaillances dans la restauration est donc quatre fois moindre que celui de l'économie dans son ensemble.

L'ensemble de ces éléments met en lumière l'impact positif sur l'emploi de la baisse du taux de TVA dans la restauration. Ces résultats satisfaisants sont cohérents avec les engagements du contrat d'avenir en matière d'emploi. Il convient également de rappeler que l'entrée en vigueur au 1^{er} mars d'accords sociaux historiques (l'équivalent d'un milliard d'euros redistribués annuellement aux salariés), contribuera largement à l'attractivité d'un secteur qui compte encore 60 000 postes non-pourvus, ainsi qu'au renforcement du pouvoir d'achat des salariés concernés.”

réveiller vos idées



Equip'Hôtel 2010 : une 50^e édition plus jeune que jamais.



Cinq univers à découvrir, comme Cuisiner et servir, riche en innovations, répondant aussi à toutes les attentes.

Autre pilier : l'expérience média. Avec un plateau de conférences et de nombreuses interventions de personnalités pendant toute la durée du salon. Sans oublier cette volonté de déployer des ‘univers parfaitement identifiables’ : cuisiner et servir, concevoir et décorer, nettoyer et entretenir, accueillir et relaxer, gérer et connecter. Objectif : un salon facile dans l'approche et l'accès.

Village TransGourmet Market, le top de l'agroalimentaire

Autre nouveauté de taille, le TransGourmet Market, qui réunira sur 4 000 m² l'offre produits des plus grandes marques de l'agroalimentaire. Un village en soi, qui accueillera plus de 70 marques, sous la houlette de TransGourmet, “acteur majeur de la distribution alimentaire. Ce partenariat marque une étape importante dans le développement d'Equip'Hôtel, souligne la responsable du salon. Le secteur alimentaire est une donnée essentielle de notre offre et nous nous devons de lui faire une vraie place”. Entre autres têtes d'affiche : Bonduelle, Candia, Coca-Cola, d'aucy, Danone, Délifrance, Harry's/Barilla, Madrange, McCain, Monbana, Nestlé et Nestlé Waters, Saupiquet, Senoble, Unilever, Vitacuire... “Nous voulons aussi apporter des réponses aux professionnels qui veulent faire vivre leur établissement au-delà de 19 heures”, ajoute Corinne Menegaux. Une ‘offre nuit’ sera ainsi proposée dans le cadre d'un ‘bar lounge’ emmené par un chef, un barman et un DJ différents chaque après-midi. Un espace parrainé par **Jacques et Laurent Pourcel** et signé par le cabinet d'architecture Knoll. En partenariat avec la mairie de Paris, le Synhorcat et le Leader's Club, les visiteurs pourront également découvrir une vingtaine d'établissements pilotes de la capitale car précurseurs dans le luxe et le service. Pour les amateurs d'innovations, le label Equip'Innov revient en force. Toutes les innovations en bénéficiant seront présentées en ligne sur le site du salon quinze jours avant l'ouverture. Promis, Equip'Hôtel 2010 aura “réponse à tout”.

Sy. S.

EQUIP'HÔTEL PRATIQUE

100 000 M² D'EXPOSITION, 5 HALLS,
17 SECTEURS D'ACTIVITÉ, 5 UNIVERS

DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2010,

DE 9 H 30 À 19 HEURES

(18 HEURES LE JEUDI)

PORTE DE VERSAILLES, PARIS

WWW.EQUIPHOTEL.COM

Légion d'honneur

La promotion de Pâques



Jean-Pierre
Vigato,
restaurateur,
Apicius à Paris.



Christian
Constant,
restaurateur,
Le Violon d'Ingres,
à Paris.



Franka Holtman,
directrice générale
du Meurice à Paris.



Pierre Carayon,
hôtelier-
restaurateur, Hôtel
de France à Saint-
Sernin-sur-Rance.

Ont été nommés chevaliers dans l'ordre de la Légion d'honneur :

- **Simone Jamard Feran**, ancienne restauratrice, Juste de France ;
- **Nathalie Vranken**, président du champagne Vranken ;
- **Michel Bourdin**, conservateur du musée Escoffier de Villeneuve-Loubet (06) ;
- **Pierre Carayon**, hôtelier-restaurateur, Hôtel de France à Saint-Sernin-sur-Rance (12) ;
- **Franka Holtman**, directrice générale du Meurice ;
- **Christian Constant**, restaurateur, Le Violon d'Ingres à Paris ;
- **Thérèse Luong**, directrice de restaurant, Tong Yen à Paris ;
- **Michel Philippe**, hôtelier-restaurateur ;
- **Jean Pierre Vigato**, restaurateur, Apicius à Paris ;
- **Ginette Boyer**, restauratrice, Le Petit Tonneau, à Paris.

En bref

Lancement de la 2^e édition de la Bourse Badoit de la création

Cette bourse annuelle récompense chaque année trois chefs, d'une dotation de 10 000 E chacun, dont les projets ou réalisations culinaires sont jugés les plus innovants et marquants. Elle s'adresse à tous les chefs de cuisine et récompense des projets qui participent à la promotion de la cuisine en général ; qu'il s'agisse de créer un restaurant au concept innovant, enrichir un lieu existant, lancer un événement culinaire, une association...

Pour participer à l'édition 2010, chaque candidat peut s'inscrire jusqu'au 31 mai 2010 sur le site :

www.badoit.fr/boursedelacreation

Restaurants sans frontières et Aide et Action projettent de construire une cantine pour les enfants d'Haïti

Cette année et en 2011, Restaurants sans frontières a décidé de s'engager aux côtés de l'association Aide et Action et des communautés locales haïtiennes, pour apporter son soutien aux enfants d'Haïti.

Plusieurs actions vont s'organiser, la première, extrêmement urgente, étant la construction d'une cantine qui permettra de distribuer 1 000 repas par jour aux enfants et volontaires à Port-au-Prince.

Cette cantine sera située en plein cœur de la ville, dans la cour de l'Université de Quisqueya. Son financement est estimé à 40 000 E. La description du projet est disponible sur le site www.restaurants-sans-frontieres.org (rubrique Actions en cours).

Pour participer, une opération 'Une cantine pour Haïti' sera menée du 12 au 26 juin dans les restaurants qui s'associeront au projet.

LES 12 ET 13 AVRIL AU PARC DES EXPOSITIONS

Pau accueille son premier salon professionnel CHR et métiers de bouche

La cité béarnaise tient salon, pour la première fois, les 12 et 13 avril prochains.

Une initiative qui rassemble les CHR et l'ensemble des métiers de bouche. 135 exposants, 180 marques et beaucoup de 'peps' au rendez-vous. Présentation par Yves Larrouture, président de l'Umih Béarn et Soule.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi ce salon ?

Yves Larrouture : Avec les organisateurs du salon de La Teste-de-Buch, en Gironde, nous avons décidé de lancer cet événement qui aura lieu en alternance avec ce dernier, tous les deux ans. Nous avons un territoire pertinent, qui comprend le Béarn, le Pays basque, le Gers, les Landes, les Pyrénées... Il y a un gros potentiel. Parallèlement, les professionnels comme les fournisseurs ont aujourd'hui des impératifs de temps et financiers. On ne peut pas se déplacer comme on le voudrait alors que nos métiers sont en pleine mutation. Avec la baisse de la TVA, les gens ont repris courage. Nous l'avons vu dans la région comme à l'échelon national, les entreprises ont résisté et nous avons embauché. Il y a eu plus de 5 000 embauches dans nos métiers. Nous devons enclencher quelque chose de concret, qui réponde aux attentes.

À partir de quels éléments avez-vous réfléchi ?

Nous avons choisi la proximité. Il y a un réel besoin de proximité actuellement. Nous nous sommes associés aussi avec les boulangers, bouchers, charcutiers, traiteurs dans cette opération. Désormais, nous avons la même TVA qu'eux et cela nous permet de discuter. Nous avons les mêmes préoccupations et nous pouvons les aborder d'égal à égal. Notre objectif est à la fois de permettre à l'ensemble des filières de montrer leurs innovations et leur savoir-faire, à la fois de partager des solutions et de rebondir.

Quels sont les grands rendez-vous de ces deux jours ?

Lundi, nous organisons l'assemblée générale électorale de l'Umih Béarn et Soule suivie de la soirée de l'hôtellerie, avec nos amis basques. Nous sommes heureux d'accueillir à cette occasion **Roland Héguay**. Nous attendons plus de 400 personnes. La journée de mardi sera axée sur l'image que nous voulons donner et améliorer. Et à l'emploi. Dans un hall dé-

dié, les professionnels, commerçants et artisans, rencontreront des demandeurs d'emploi. Favoriser ce type de contacts est important pour toutes les filières. Chaque secteur des métiers de bouche bénéficiera d'un espace spécifique. Les institutions locales (lycées professionnels, CFA, Université des métiers, mission locale, Pôle emploi, Greta, etc.) présenteront ce qui existe en matière de formation. Des chefs de renom seront également présents durant ces deux jours sur l'espace animation. On attend notamment **Frédéric Jaunault**, qui sera là au titre de champion de France de sculpture sur fruits et légumes. **Jean-Pierre Saint-Martin**, grande figure de la gastronomie bigourdane, **David Ducassou**, qui a reçu le trophée G. H. Mumm des Grands de demain remis par **GaultMillau** ou encore **Philippe Arrambide**, qui a décidé de revenir aux sources familiales à Saint-Jean-Pied-de-Port (64). Ce sont des expériences différentes, toutes plus belles et intéressantes les unes que les autres.

Informations pratiques

Salon des restaurateurs, cafetiers, hôteliers, gestionnaires des cuisines collectives, bouchers, charcutiers, traiteurs, boulangers, pâtisseries, fromagers du Sud-Ouest. Les lundi 12 et mardi 13 avril 2010, de 9 heures à 19 heures. Surface d'exposition de 7 500 m². 180 marques présentes, leaders nationaux et régionaux, PME locales. Agroalimentaire, matériel et service sont au rendez-vous.

PARC DES EXPOSITIONS

7 BD CHAMPETIER-DE-RIBES · 64000 PAU
TÉL. : 05 59 40 01 50
WWW.CHR-PAU.COM

PLUS DE 60 AFFAIRES PRÉSENTÉES

Succès de l'opération 'Le Cantal vous invite à sa table'

Paris (1^{er}) Soutenue par la présence d'Alain Marleix, secrétaire d'État à l'Intérieur et aux Collectivités territoriales, et d'André Daguin, l'événement, qui a eu lieu le 31 mars, est la première étape de l'action menée par la CCI du Cantal pour anticiper et préparer les transmissions d'entreprises du secteur des CHR.

L'opération 'Le Cantal vous invite à sa table' qui s'est tenue le 31 mars avait pour objet de faire se rencontrer des vendeurs de fonds de commerce de cafés, hôtels, restaurants situés dans le Cantal et des repreneurs potentiels. Plus de 60 affaires étaient présentées en catalogue dans les salons du Cercle républicain à Paris (1^{er}). Une quinzaine de cédants étaient en outre présents pour discuter plus en détails de leur entreprise.

Cafés, bars, restaurants, brasseries ou encore hôtels de charme, ces fonds de commerce constituent, pour la majorité de leurs propriétaires, plus qu'un outil de travail, le fruit du labeur de toute une vie, et un bien avec lequel ils entretiennent une relation presque passionnelle. Pas toujours facile donc de passer la main et encore moins de trouver le

repreneur idéal : celui qui allie la capacité financière suffisante, l'expérience professionnelle adéquate et un projet de développement qui colle aux aspirations du cédant. L'opération avait justement pour objet de donner un coup de pouce à ces chefs d'entreprise soucieux d'assurer la pérennité de leur affaire. Elle a permis à une quinzaine de dirigeants de rencontrer des repreneurs ciblés, professionnels du secteur, et potentiellement intéressés par leur commerce.

Un travail de longue haleine

Un gain de temps et un champ de recherche élargi à l'extérieur du département, appréciés par les participants. "Nous avons recensé une trentaine d'acquéreurs potentiels, et chaque professionnel cantalien présent a pu ren-

contrer un à trois repreneurs intéressés disposant de capacités d'investissement allant de 500 000 E à 6 ME. Nous avons enregistré cinq très bonnes touches qui devraient déboucher sur une visite des établissements en question dans les prochaines semaines", précise **Nicolas Monclus**, membre de la CCI du Cantal chargé de l'organisation de l'événement. Mais il ne s'agit là que de la première étape d'un travail de longue haleine que mène la CCI du Cantal. "Anticiper et préparer la transmission de ces entreprises est indispensable pour assurer leur pérennité et le développement touristique du Cantal", considère **Bernard Bouniol**, président de la CCI du Cantal, l'organisme initiateur de cette opération menée en partenariat avec le réseau Michel Simond, spécialiste des ventes de fonds de commerce de CHR.

Tiphaine Beausseron

IL EMPOCHE 100 000 E

Romain Tischenko, vainqueur de l'émission Top chef 2010

Après plusieurs semaines d'aventures culinaires diffusées sur la chaîne M6, les quatre derniers candidats en lice se sont affrontés pour la première finale de l'émission Top chef, lundi dernier.

Lors de la grande finale de Top chef, le 5 avril sur M6, **Romain Tischenko**, **Pierre Augé**, **Brice Morvent** et **Alexandre Dionisio** ont dû s'affronter dans une ultime épreuve. Le Top chef 2010 sera finalement **Romain Tischenko**, ancien second de **William Ledeuil**, au Ze Kitchen Galerie (1 étoile Michelin, Paris VI^e) qui a empoché le chèque de 100 000 E. "Ce fut une grosse émotion, tous mes proches étaient là pour me soutenir ! Après un mois de tournage non-stop, j'ai enfin pu savourer ce bonheur", confie Romain Tischenko. Toujours jugés par les quatre chefs **Jean-François Piège**,

Christian Constant, **Thierry Marx** et **Ghislaine Arabian**, les candidats en lice ont dû faire face à trois défis. De son côté, **Cyril Lignac** a livré ses expertises sur le travail des candidats en étant au plus proche d'eux. Première épreuve, les candidats ont été réveillés à 2 heures du matin par le jury pour faire leur marché à Rungis. "C'était assez dur. Se lever à 2 heures du matin, je ne m'y attendais pas. Mais, ce fut une belle surprise car je ne connaissais pas Rungis", confie Romain. Ils ont dû cuisiner une viande et un poisson achetés sur place. Montrer leur talent, leur ingéniosité et leur goût, tels étaient les objectifs de cette première épreu-



Romain Tischenko et la présentatrice M6, Sandrine Corman.

LE TITRE ÉCHAPPE À LA FRANCE DEPUIS 2000

Concours du Meilleur sommelier du monde : David Biraud porte les espoirs français

Le sommelier du Crillon représente la France au Chili pour disputer des épreuves qui s'achèveront le 15 avril. On connaîtra alors le nom du successeur du Suédois Andreas Larsson.

Malgré le tragique tremblement de terre qui a dévasté le Chili, le 13^e concours du Meilleur sommelier du monde aura bien lieu. Une épreuve qui va réunir cinquante candidats représentant autant de pays, du 10 au 15 avril à Santiago. Retenus après une sélection ou désignés par leur association nationale, ils préparent depuis des mois cette épreuve. **David Biraud**, chef sommelier du restaurant Les Ambassadeurs de l'hôtel de Crillon (VIII^e), est passé par des épreuves de qualification, en octobre dernier. Auteur de la meilleure prestation, il a gagné le droit de représenter la France. "Depuis, il ne s'est pas passé un jour sans que je travaille. Si je sais que j'ai gagné ma sélection sur les épreuves pratiques, je sais aussi que j'aurais pu la perdre sur celles théoriques. Ma première phase de préparation a donc été constituée par du bachotage. Au 31 décembre, je voulais connaître les bases des vins étrangers, et j'y suis parvenu..."

Découvrir, déguster et mobiliser les amis

Début novembre, accompagnant **Olivier Poussier**, dernier Français sacré Meilleur sommelier du monde en 2000 à Montréal, David Biraud est parti à la découverte du Chili. "C'est très important d'appréhender le pays hôte, de bien connaître ses vins, la façon de travailler la vigne ou encore sa gastronomie. Ensuite, faute d'avoir le temps de faire d'autres voyages dans l'hémisphère sud, j'ai cherché des solutions plus proches..."

En deux sessions, la société Vins du Monde lui a permis de mieux cerner les vins australiens et néo-zélandais. Il a également enchaîné les dégustations durant trois jours passés en Espagne, accompagné par **Antoine Pe-**



Olivier Poussier et David Biraud ont préparé le concours en se rendant au Chili.

trus, son collègue du Crillon, et épaulé par le chef sommelier du restaurant El Bulli. Un collègue français basé à Londres lui a ensuite organisé un mini Vinexpo dans la capitale britannique. **Franck Thomas**, candidat français malheureux en 2004, l'a reçu, ensuite, à Nice avec une série d'épreuves dans l'esprit du mondial. "L'Association des sommeliers de Paris m'a également apporté un énorme soutien. **Philippe Faure-Brac**, **Olivier Poussier**, **Jean-Luc Jamrozick** ont donné de leur temps pour m'aider. L'ASP est allé beaucoup plus loin en prenant en charge mes déplacements en Europe alors que la direction du Crillon a participé financièrement à mon séjour au Chili." David Biraud a donc été placé dans d'excellentes conditions sans pour autant y voir une forme de pression. "Depuis 2002 et mon titre de Meilleur sommelier de France, j'ai appris à gérer mon stress." Mais en arrivant cinq jours avant la majorité des autres délégations, il s'est aussi donné les moyens d'être prêt lorsque débiteront les épreuves. "Cela me laisse le temps d'aller prendre une fois encore l'air du vignoble, de déguster pour garder les papilles en éveil et même de faire un peu de sport." La première phase de sélection commencera le lundi 12 avril.

Jean Bernard

ve sous pression, un candidat étant éliminé au pied du podium. C'est finalement **Alexandre Dionisio** qui a échoué lors de cette préparation libre. Les trois candidats restants ont ensuite préparé une entrée, un plat et un dessert pour un célèbre traiteur : les clients ont goûté à l'aveugle et ont noté les participants. **Brice Morvent** a dû faire ses adieux à l'aventure après cette épreuve. **Pierre Augé** et **Romain Tischenko**, deux des candidats les plus discrets, se sont donc retrouvés en finale.

Finale au Trianon

Restait une ultime épreuve à surmonter : 300 assiettes à dresser, dix heures de préparation et le retour des anciens candidats qui ont servi de commis aux finalistes, pour un

défi incroyable au Trianon, à Versailles (78). Les deux derniers candidats ont chacun préparé un menu et l'ont décliné pour 100 téléspectateurs sélectionnés pour déguster à l'aveugle et surtout juger les différents plats préparés. C'est donc **Romain Tischenko** qui a conquis ce jury. Le jeune homme de 24 ans va pouvoir réaliser son rêve professionnel grâce aux 100 000 E. "Je suis encore jeune pour ouvrir mon restaurant, je préfère attendre et acquérir plus d'expérience. Pour l'instant, je prépare mon voyage au Japon, c'est un pays que je veux découvrir pour sa culture et son respect des produits. Je compte aussi aller en Chine. Je mets en attente le projet du restaurant pour mieux y réfléchir", a-t-il déclaré, plein de sagesse.

Hélène Binet



16°, 2° et -18° !

PRENEZ LES 3 !

ambient, frais, surgelé
DANS UN MÊME CAMION
SANS VOUS DÉPLACER

Une seule commande, une seule facturation, une seule livraison
Par un seul et même fournisseur

N°Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL

TRANS GOURMET
Engagé à vos côtés

www.transgourmet.fr



Retrouvez l'avis d'Olivier Poussier, Meilleur sommelier du monde en 2000 en tapant le code d'accès **RTR08178** sur www.lhotellerie-restauration.fr

AU CONGRÈS DES LYCÉES D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME

L'enseignement face au défi des nouvelles technologies

Grenoble (38) Réformes académiques, rénovation des diplômes, volonté politique de développer l'alternance... L'Association française des lycées d'hôtellerie et de tourisme (Aflyht) n'a pas manqué de thèmes d'actualité pour alimenter son congrès, du 24 au 26 mars.

Le mercredi 24 mars, au forum Atria de Grenoble, **Agnès Vaffier**, présidente, inaugure le 17^e congrès de l'Aflyht. Puis l'inspecteur général de l'Éducation nationale, **Christian Petitcolas**, prend sa suite et prodigue ses nombreuses informations sur la rénovation des voies professionnelle et technologique de l'hôtellerie-restauration. Ses précisions sont attendues par les quelque 200 participants. À suivre, une heure et demie de présentation dense et précise. Sur la voie professionnelle, d'abord, qui accueille des effectifs jusqu'ici assez stables (33 269 élèves en CAP/BEP/bac pro en 2009-2010 contre 32 791 deux ans plus tôt). On retiendra pêle-mêle que le bac pro devrait être en finalisé en 2011, que les travaux en commission paritaire consultative (CPC) avancent dans une forte logique de spécialisation (création de deux diplômes, cuisine et restauration) et que deux rénovations sont à venir (sur la mention complémentaire employé traiteur et le CAP agent polyvalent de restauration).

Avec 24 000 élèves, la filière technologique reste, elle, étroite. Pour Christian Petitcolas, une seule solution : doubler tout, partout, en allant piocher si nécessaire dans la filière tertiaire, aujourd'hui forte de 100 000 jeunes. Et l'inspecteur général de passer en revue, le bac techno hôtellerie-restauration dont la rénovation devrait être effective en 2012 ou les trois bacs alimentaires dont les textes sont sortis. Dernier dossier présenté, celui du recrutement des professeurs, lui aussi lourd de changements. Face à la sous-utilisation des centres de ressources nationaux d'hôtellerie-restauration ou d'alimentation, Chris-



Les participants au 17^e congrès de l'Aflyht.



Le chef étoilé **Régis Marcon** (à droite) aux côtés de l'inspecteur général de l'Éducation nationale **Christian Petitcolas**, le temps d'une conférence, très riche sur l'adéquation emplois-formations.

tian Petitcolas tempête : "Il faut que l'on devienne des pros des technologies de l'information et de la communication et de la for-

mation à distance. Toutes les vidéos pédagogiques déjà en ligne sont autant d'opportunités d'apprentissage !"

Un apprentissage de qualité

"Je pense que la profession se doit aussi de reconnaître la formation", martèle l'inspecteur général. Pour lui, pas de doute. Le geste compte mais la formation et le diplôme aussi. De là à parler 'adéquation emplois-formations', il n'y a qu'un pas. Franchi l'après-midi, avec, à ses côtés, un sociologue (**Pierre-Alexis Tchernovannoff**), un professionnel de renom (**Régis Marcon**), un représentant de la Fagith (**Jean-François Dabère**), le président de la 17^e CPC (**Christian Navet**), le président délégué à l'Institut français du tourisme (**Jean-Luc Michaud**),

des professionnels partenaires... Encore engagé dans son tour de France des régions, Régis Marcon prit le temps de présenter les conclusions de son rapport sur le développement de l'alternance. Son message clé ? Informer les responsables d'établissements qu'il s'agit de "faire mieux pour faire plus", en mettant en place une politique de qualité n'opposant pas système scolaire et apprentissage. De cette table ronde, on retiendra un souhait fort et partagé : l'urgence de travailler encore plus ensemble. Et Christian Petitcolas de suggérer : "Il faut que les établissements engagent une réflexion commune pour éviter que chacun lance sa licence pro. Évitions la dispersion et la cacophonie." Pour sûr, l'Aflyht aura, cette année encore, montré la détermination de ses membres à optimiser leurs formations. "Depuis la création de l'association, nous avons souhaité inclure des professionnels pour enrichir nos connaissances. Être ensemble, plus près d'eux, pour mieux former nos jeunes. Ce 17^e congrès de l'Aflyht nous aide encore une fois à avancer", se réjouit Agnès Vaffier. Place désormais à la préparation du prochain congrès, prévu du 23 au 25 mars 2011 à Marseille.

Nathalie Ruffier

Agnès Vaffier, présidente de l'Aflyht : "Réunir les établissements"

L'Hôtellerie-Restauration : Les années passent et le congrès demeure le point d'orgue de votre association. Pourquoi ?

Agnès Vaffier : 89 établissements inscrits, 28 des 32 partenaires entreprises présents... Quelque 200 personnes sont effectivement venues cette année à Grenoble. Le succès de notre congrès annuel perdure et je m'en félicite. C'est un moment fort d'échanges et d'informations, un moment de convivialité attendu de tous. Et cela est particulièrement précieux en période de réformes. Autre grande satisfaction, les entreprises continuent à être fortement présentes à nos côtés. Pendant le congrès mais aussi tout au long de l'année grâce à des interventions dans nos établissements, l'édition de CD pédagogiques, l'accueil d'élèves ou l'organisation de concours... C'est essentiel pour mieux former nos jeunes. Mais, et nous l'avons rappelé en assemblée générale mercredi, le congrès est aussi un élément fort pour réunir les établissements et faire adhérer le plus grand nombre à l'Aflyht. Plus de 85 % des établissements publics et privés sous contrat du secteur sont effectivement membres de notre association.

Vous avez choisi de parler adéquation emplois-formations pendant ce congrès. Pensez-vous qu'on puisse y parvenir dans l'hôtellerie-restauration aujourd'hui ?

Professionnels et établissements de formation se rapprochent et se concertent de plus en plus. Pourtant ce souci d'adéquation revient toujours sur la table. Peut-être faut-il veiller à adapter nos discours. Arrêter de dire, par exemple, dans les éta-

blissements que les conditions d'accueil sont très dures dans le secteur. D'un autre côté, certains professionnels méconnaissent encore nos initiatives. Je pense qu'il nous faut aujourd'hui définitivement résoudre ce problème de connaissance et reconnaissance pour mieux se rapprocher. Et l'Aflyht s'engage plus que jamais sur ce chemin. C'est ce que nous avons fait pendant



Agnès Vaffier, présidente de l'Aflyht.

le congrès, en réunissant autour de la table des professionnels tels que **Régis Marcon** et l'inspecteur général de l'Éducation nationale **Christian Petitcolas**.

Il a aussi beaucoup été question des nouvelles technologies dans les métiers du tourisme. Cursus et établissements ont-ils aujourd'hui intégré cette réalité ?

Nos établissements doivent effectivement prendre conscience de la portée de cette évolution. Il était donc essentiel qu'ils entendent les besoins des professionnels. La présentation de **Sandrine Billière**, directrice des ventes Leclerc Voyages, a été de ce point de vue sans équivoque. Impossible aujourd'hui de sous-estimer le poids des nouvelles technologies de communication. Mais le gros problème du tourisme n'est pas là. Les formations post-BTS montent en puissance dans ce secteur avec déjà plus d'une soixantaine de licences professionnelles et de masters, alors que le secteur a besoin d'abord et avant tout de BTS comme nous l'ont rappelé les professionnels présents. Nous devons aussi veiller à ne pas méconter les jeunes en leur proposant des formations plus longues et inadaptées au marché du travail.

Propos recueillis par N. R.

L'emploi des jeunes chez Accor, Sodexo, Flo, Elior

Invitées à la table ronde 'Adéquation emplois-formations' du jeudi après-midi, ces quatre entreprises partenaires de l'Aflyht avaient choisi de faire une présentation commune pour dire tout l'intérêt qu'elles portent à développer un partenariat solide avec les lycées, les CFA et l'Éducation nationale. Leur engagement dans l'apprentissage est fort (2 000 apprentis actuellement), tout comme la proportion des collaborateurs de moins de 25 ans. Ces derniers constituent 8 % de l'effectif chez Elior, 11 % chez Sodexo, 16 % chez Accor et 37 % chez Flo. À noter qu'à elles quatre, ces entreprises comptent 14 120 établissements en France, et représentent 100 000 emplois et 13 700 embauches annuelles.



BoURSE DE La CRéATion

Trois prix de 10 000 € pour soutenir des chefs de cuisine dans leurs projets

« C'est un module de cuisine outdoor, mobile, électrique, autonome et urbain. »
Stéphane Bureaux, designer
L'un des trois lauréats 2010



POUR TOUT SAVOIR SUR LA BOURSE BADOIT DE LA CRÉATION 2011
ET VOUS INSCRIRE DU 1^{ER} MARS AU 31 MAI

www.badoit.fr/boursedelacreation

EN PARTENARIAT AVEC

omnivore

100% JEUNE CUISINE



LA BOURSE

B. Loiseau
+ 7,57 % ↗

Groupe Flo
+ 1,67 % ↗

Sodexo
- 0,99 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 22-03 ET
LE 06-04-10

UNE COMPÉTITION DÉDIÉE AU PARTAGE DES SAVOIR-FAIRE

Bruce Poole et Patrick Travady remportent le Festival culinaire Bernard Loiseau 2010

Île Maurice Du 14 au 20 mars s'est tenue au Constance Belle Mare Plage la 5^e édition du Festival culinaire organisé par le Relais Bernard Loiseau et le groupe Constance Hotels Experience. Avec, en point d'orgue, le concours culinaire, présidé par Dominique Loiseau.

Depuis 2006, le groupe Constance Hotels Experience et le Relais Bernard Loiseau organisent à l'Île Maurice une semaine de promotion culinaire. Celle-ci est ponctuée par un concours opposant six binômes constitués d'un chef européen ayant une étoile *Michelin* associé à un chef local exerçant dans un établissement du groupe hôtelier, choisi suite à une évaluation de performances professionnelles lors d'une sélection organisée en interne.

Dans un premier temps, les six chefs européens, accompagnés de leurs binômes mauriciens et seychellois, se rendent au marché de Port-Louis pour s'imprégner des parfums de l'île, découvrir les produits locaux et donc le terroir mauricien. Ensuite, les chefs disposent de deux jours pour élaborer de concert le menu qu'ils présenteront pour la finale, en prenant en compte les ingrédients imposés (ananas pour l'entrée, bourgeois des Seychelles et brèdes locales pour le plat). Les chefs doivent au maximum privilégier les produits locaux et de saison, et limiter autant que possible l'utilisation de produits importés.

L'une des grandes difficultés du concours réside dans le fait que, le jour de la finale, le chef européen se retire de la compétition, pour laisser le soin au seul chef mauricien de préparer le menu tel que répété les deux journées précédentes. Ceci dans le but de mettre en valeur l'échange des savoir-faire entre les chefs européens et mauriciens, ce qui demande une grande entente et une forte cohésion de la part du binôme.

Au terme des épreuves, **Bruce Poole**, chef du restaurant Chez Bruce (1 étoile *Michelin*, Wandsworth Common, Royaume-Uni) et **Patrick Travady**, Constance Belle Mare Plage (Île Maurice) ont su séduire le jury composé de professionnels reconnus et présidé par **Dominique Loiseau**, présidente de Bernard Loiseau SA et vice-présidente des Relais & Châteaux. Leur menu était composé en entrée, d'un Cannelloni d'ananas et thon, chatini coco, en plat, d'un Filet de bourgeois et chapelure d'oignons épiciés.

"Transmission et partage de savoirs"

Dans un entretien accordé au site www.ilemaurice-tourisme.info, **Jean-Luc Naret**, directeur du guide *Michelin* et membre du jury du Festival culinaire, a loué la "qualité d'un Festival culinaire qui a désormais atteint sa vitesse de croisière et qui remplit son objectif premier : la transmission et le partage de savoirs". Et de saluer le parcours du chef Patrick Travady, dont c'était la cinquième participation au



Dominique Loiseau, Patrick Bertron et Jean-Luc Naret entourent les vainqueurs, Bruce Poole et Patrick Travady.



Les chefs européens, de gauche à droite et de haut en bas : Bernard Leray, Nicolas Magie, Jochen Kempf, Eiko Scharfenberger, Kristian Moller et Bruce Poole.



Dominique Loiseau, Patrick Bertron et les cuisiniers des îles de l'océan Indien, de gauche à droite et de haut en bas : Cursley Lebrasse, Harrish Mungur, Atish Sharma Ramphul, Michael Sham, Rakesh Nurkoo et Patrick Travady.

concours, et qui "chaque année [...] a franchi une étape supplémentaire. Cette faim de connaissance, cette envie d'aller plus loin, de maîtriser son art peut et doit être citée en exemple. Le fait qu'il soit le vain-

queur [d'une compétition] aussi exceptionnelle prouve également que derrière ça pousse très fort. Cette saine émulation garantit la pérennité du Festival culinaire Bernard Loiseau". **Eiko Scharfenberger** (Sonne, Overath, Allemagne) et **Harrish Mungur** (Constance Belle Mare Plage) prennent la deuxième place du concours, suivis par **Jochen Kempf** (Prinz Frederik, Hotel Abtei, Allemagne) et **Atish Sharma Ramphul** (Constance Le Prince Maurice), qui complètent le podium. **Bernard Leray** (La Nouvelle Auberge, Wihr-au-Val, France) et **Cursley Lebrasse** (Constance Lémuria Resort), **Nicolas Magie** (La Cape, Cenon, France) et **Michael Sham** (Constance Belle Mare Plage), **Kristian Moller** (Formel B, Frederiksberg, Danemark) et **Rakesh Nurkoo** (Constance Belle Mare Plage) terminent 4^e ex-aequo. Outre un trophée et divers cadeaux, l'équipe gagnante se voit offrir, pour le chef mauricien : un séjour d'apprentissage dans une grande maison en Europe ainsi qu'un séjour d'une semaine pour deux personnes dans l'un des hôtels du groupe Constance Hotels Experience. Pour le chef européen : un séjour d'une semaine pour deux personnes au Constance Belle Mare Plage au cours de l'année suivant le festival. La remise des prix a eu lieu samedi 20 mars. Cette cérémonie a été suivie d'un dîner de gala préparé par **Patrick Bertron**, le chef triplement étoilé du Relais Bernard Loiseau à Saulieu, en collaboration avec **Frédéric Goisset**, chef du Blue Penny Café, restaurant gastronomique du Constance Belle Mare Plage.

H. N.

www.bellemareplagehotel.com
www.constancehotels.com



Dominique Loiseau, les chefs européens et mauriciens.

APRÈS DEUX ANS D'ÉCHANGES SUR INTERNET

Le Village des chefs se retrouve à Paris

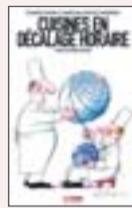
Du 29 mars au 1^{er} avril, une vingtaine de membres du Club des chefs des deux hémisphères se sont réunis pour échanger sur leur expérience entre professionnels, mais aussi avec des étudiants.

Pour la première fois, une vingtaine de chefs français et/ou francophones venus du monde entier se sont rassemblés à Paris lors de la rencontre Village des chefs. Depuis plus de deux ans, ils communiquent via le site internet de l'association. Entre le 29 mars et le 1^{er} avril, ils ont pu faire véritablement connaissance. Durant ces quelques jours, ils ont réalisé, ensemble, des démonstrations à l'atelier de cuisine d'Olivier Berté, à l'espace Mobalpa ou à l'école Ferrandi où ils ont pu faire bénéficier les élèves de leur expérience. Chaque



Échange entre les chefs **Dominique Corby**, **Mathieu Taussac** et **Alain Caron**, et les élèves de l'école Grégoire Ferrandi, lors d'un atelier sur le dashi japonais.

Cuisines en décalage horaire



De cette association est né un livre, *Cuisines en décalage horaire*, préfacé par **Régis Marcon**, aux éditions Menu Fretin (22 E). 50 produits racontés et cuisinés par 26 chefs

francophones installés sur les cinq continents. Chaque chef parle des produits de son pays d'accueil, de leur histoire, de leur utilisation locale et propose une recette personnelle. Les autres chefs commentent cette description, favorisant ainsi l'échange et le partage, les deux notions essentielles de ce livre.



Dominique Corby, chef du restaurant Le 6° Sens à Tokyo, présente un produit japonais : le kombu.

Nam, et **David Lacroix**, Victoria Can Tho Resort au Viêt Nam, le nuoc-mâm et le riz vert... Outre les démonstrations, les chefs ont échangé leurs points de vue lors de tables rondes (l'œnologie, l'international, où en sommes-nous avec Escoffier ?...) et ont répondu aux nombreuses questions des étudiants présents. Des journées enrichissantes pour les chefs, ravis de partager leur savoir et d'apprendre. "Nous sommes les ambassadeurs de la cuisine française à l'étranger et amoureux de nos produits. Nous sommes 'internationaux' et ouverts sur le monde", témoignait Dominique Corby. De prochaines rencontres ne devraient pas tarder.

Hélène Binet

WWW.VILLAGEDECHEFS.COM

OBJECTIF : PASSER DE 80 À 150 MEMBRES

Le Club des directeurs de la restauration et d'exploitation fête ses 20 ans

Paris (1^{er}) L'association regroupant dirigeants de la restauration et directeurs d'exploitation de grands hôtels et palaces français s'est réunie, le 26 mars à l'Hôtel Westin Paris pour son dîner de gala annuel.

Nous avons créé le CDRE [Club des directeurs de la restauration et d'exploitation, NDLR] il y a vingt ans pour échanger, partager, être constructifs et former un réseau d'entraide entre professionnels", rappelle **Pierre-Richard Kuhn**, premier président de l'association. "Une bourse de travail, de fournisseurs, un lieu où réfléchir à la transmission des savoir-faire", renchérit **François-Michel Pugué**, aujourd'hui propriétaire du Manoir de Restigné dans la vallée de la Loire. En 1990, le réseau, qui existait jusque là sous

forme d'amicale, s'est structuré dans sa forme actuelle. Pour ses 20 ans, **Hieu A. To**, président international du club, a tenu à rendre hommage à ses membres fondateurs : **Pierre-Richard Kuhn** et **François-Michel Pugué**, **Willy Libert**, **Pierre-Yves Fouque**, **Jean-Marc Santini** et **Didier Argence**, qu'il a fait monter sur scène.

Promouvoir les métiers

Avec ses 80 membres, le club est particulièrement dynamique et organise des rencontres tous les deuxièmes lundis du mois. Ses principales actions : favoriser les

échanges, organiser des présentations de produits, tenir un tableau chiffré de l'activité et connaître l'état du marché, être les partenaires d'organismes de formation afin de promouvoir leurs métiers, créer un réseau professionnel pour faciliter l'évolution de carrière des membres, organiser des voyages à thèmes liés au métier... Et dans le futur ? "Nous souhaitons porter le nombre de membres à 130-150 avec l'ouverture sur toute la France car, à ce jour, nos membres sont essentiellement en région parisienne et sur la Côte d'Azur", conclut **Hieu A. To**.

Julie Gerbet

Olivia Abba, lauréate du trophée CDRE France



Olivia Abba, lauréate du trophée CDRE, en compagnie du parrain **François Delahaye**, directeur général du Plaza Athénée Paris.

Deuxième temps fort du dîner de gala : la remise des prix du 8^e trophée CDRE, qui s'est déroulé le jour même à l'École Ferrandi (Paris, VI^e), était placée sous le parrainage de **François Delahaye**, directeur général de l'hôtel Plaza Athénée. Ouvert aux élèves scolarisés en BTS, le concours comporte étude de cas, argumentation commerciale, épreuve d'anglais, informatique... La première place est revenue à **Olivia Abba**, du lycée Paul Augier à Nice (06), suivie, à la deuxième place, de **Maxence Valentin**, du lycée Gué à Tresmes à Congis-sur-Thérouanne (77), et à la troisième, d'**Ophélie Lapy**, du lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines (78). Ce trophée permet au CDRE de tisser des liens étroits avec les écoles hôtelières.

www.bos-equipement.com

VENTE EN LIGNE

+ de 10 000 références à portée de clic

Arts de la Table • Textile • Hygiène • Mobilier • Petit matériel • Cuisine professionnelle

THE FIRST élu meilleur verre au monde

BOS

équipement hôtelier

PROCHE DE VOUS. LE SPÉCIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT HÔTELIER

N°Indigo 0 825 877 690

8.128 € TTC / MN

OUVERTURE PRÉVUE POUR LA MI-FÉVRIER 2011

Thierry Marx arrive aux cuisines du Mandarin Oriental Paris

Après plus d'une dizaine d'années au Château de Cordeillan-Bages à Pauillac, le chef tourne une page professionnelle en arrivant à la tête de toute la restauration du futur Mandarin Oriental Paris.

Le passage de témoin se fera en douceur. **Thierry Marx** entend rester jusqu'à la fin de l'année au Relais & Châteaux de Pauillac où il défend ses 2 étoiles Michelin acquises en 1999. Il va continuer son travail, du mercredi au dimanche, tout en préparant sa succession. *"Jean-Luc Rochat, mon collaborateur direct, MOF, pour qui j'ai beaucoup d'admiration, est présent. Pour ma part, cela fait plus de dix ans que je suis ici [arrivé en 1996, il décroche une première étoile Michelin l'année suivante, NDLR]. Nous avons créé beaucoup de choses, une brasserie, une boulangerie, une boutique de vins... Il fallait que je trouve une nouvelle aventure. J'ai d'autres aspirations aujourd'hui"*, explique Thierry Marx qui va donc regagner sa ville natale à plein temps dans quelques mois. À 47 ans, le chef de Cordeillan-Bages relève un nouveau challenge "très excitant" en rejoignant cette fois un groupe international, Mandarin Oriental.

Un projet excitant

Mandarin Oriental, une marque et un label que connaît bien le chef pour avoir réalisé des promotions dans deux hôtels du groupe, à Hong-Kong et au Japon. *"Tout est au service du client, un décor sublime sans ostentation, une très haute qualité de service, une exigence et un savoir-faire extraordinaires et des outils de travail intelligemment conçus. Tout pour procurer au client une expérience incomparable, au-delà du bien-être... un état d'esprit qui nous interpelle"*, s'enthousiasme Thierry Marx. *"Il y aura un restaurant dit gastronomique, une formule de restauration plus large sans être une brasserie et un 'asian bar', qui sera un comptoir un peu différent"*, dit le chef qui ne peut en dévoiler les détails. Nommé directeur de la gastronomie, il aura l'œil sur toute la restauration, du petit-déjeuner aux banquets en passant par le room-service. Au menu, les produits du terroir français (*"largement présents"*), des *"traceurs de la cuisine asiatique"* et une cui-



Thierry Marx en route pour la Capitale.

Pour moi, c'est une évidence. D'ailleurs, la cuisine française a toujours été innovante, même si elle est restée plutôt frileuse quand il s'agissait de la faire savoir."

sine innovante. *"J'ai toujours utilisé des produits français, même s'il m'arrive de les travailler avec les techniques de la cuisine asiatique. Oui, il faut défendre le patrimoine culinaire français, cette cuisine estampillée française que beaucoup nous envient, explique le cuisinier. Oui, il faut être respectueux du passé et de la tradition avant d'être innovant. La société avance et la cuisine doit suivre. Est-ce que la créativité génère du business ? Oui !"*

Le Mandarin Oriental en bref

Fin 2010, **Thierry Marx** rejoindra l'équipe du Mandarin Oriental Paris dont l'ouverture est programmée pour la mi-2011 (rue Saint-Honoré). L'hôtel, propriété de la Société foncière lyonnaise, proposera 138 chambres et suites. L'architecte **Jean-Michel Wilmotte** travaille avec **Sybil de Margerie** pour la décoration intérieure, et **Patrick Jouin** pour celles du restaurant et des bars. Mandarin Oriental gère ou a pour projet 41 hôtels dans 26 pays, soit plus de 10 000 chambres. 14 résidences sont connectées aux établissements gérés par le groupe hôtelier.

Top chef, "une très jolie rencontre"

Avec **Ghislaine Arabian**, **Christian Constant** et **Jean-François Piège**, **Thierry Marx** vient de faire partie du premier jury de l'émission Top Chef, qui a battu des records d'audience sur M6.

"La profession a eu un regard bienveillant sur cette émission. Nous étions bien conscients de nos responsabilités. On manque de petits gars qui veulent entrer dans la profession ! Il fallait convaincre ces jeunes bourrés de talent de continuer à travailler dans le métier. Sur les 12 candidats, pas un seul ne connaissait les concours de la profession. C'est étonnant. Comme s'il y avait des jeunes qui se forment en marge. Nous devons améliorer l'image qu'ils ont du métier, montrer un visage humain. Les gens se sont intéressés à cette profession et au final, c'est une très jolie rencontre."

Le foodlab, lieu de création

Thierry Marx a déjà commencé à travailler sur l'offre du Mandarin Oriental Paris, notamment dans son foodlab parisien. Chaque début de semaine, le chef regagne son espace de création hors du restaurant qui lui *"permet d'être innovant"*. *"Grâce à mon laboratoire de recherche à Paris où nous travaillons sur le mécanisme de transformation des produits, il y aura de très jolies recettes"*, confie-t-il. L'équipe du foodlab se compose de cuisiniers, d'un pâtissier, d'un physicien chimiste et d'un designer. Ce *"cerveau collectif"*, comme dit Thierry Marx, veut rendre la cuisine plus ludique. Il y reçoit d'ailleurs de nombreux professionnels. *"C'est important de partager et d'en faire bénéficier mes confrères, même si on ne montre pas toutes nos innovations"*, glisse-t-il. Des innovations qui devraient faire leur apparition au Mandarin Oriental.

Nadine Lemoine

UN LIEU ATYPIQUE

Docks 40, nouveau resto hype des bords de Saône

Lyon (69) Installé au cœur du quartier émergent de la Confluence, l'établissement de Sylvain Larose et Sylvain Auclair emploie 25 salariés.

Alors que sa terrasse en bord de Saône sera prête fin avril, le Docks 40 attire déjà *"un gros volume de clients"* avec un ticket moyen entre 22 et 32 €, se félicite **Sylvain Auclair**. Avant d'intégrer le 42 puis le Flamenco Rock, celui-ci a commencé à 17 ans au Pago Pago dans le V^e arrondissement de Lyon. Près de dix ans plus tard, il réalise son rêve : monter sa propre affaire, le Hot Road, toujours à Lyon. Ensuite, happé par la Riviera française, il y passe huit ans avant de revenir aux sources. Il quitte le poste de directeur général du prestigieux Café des Négociants, en presqu'île et se lance dans les Docks avec **Sylvain Larose**. Pendant treize ans, celui-ci a expérimenté tous les postes liés à l'hôtellerie-restauration au sein du groupe Accor avant de devenir propriétaire en 2007 du Café Bossans dans le quartier Saint-Georges à Lyon. Puis Sylvain Larose s'est associé avec Sylvain Auclair sur le projet du Docks 40 et sa décoration d'inspiration 'cargo'. Une ambition qui s'incarne sur plus de 600 m². Au bout de quelques semaines d'ouverture, on comptait 140 couverts en moyenne à midi.

Cuisine traditionnelle

Côté cuisines, la présence permanente aux fourneaux de deux chefs, **Pierre Pouponneau**, ancien



Sur 600 m², dans l'esprit 'cargo', la salle du Docks 40 accueille une clientèle de bureau et de noctambules.

second de cuisine au Café Milano, et **Jean-François Incana**, reste plutôt atypique dans la restauration lyonnaise. *"Nous souhaitons faire de la cuisine traditionnelle"*, précise Sylvain Auclair. Au menu donc, Poulet fermier rôti avec farce à l'ancienne, Pavé de cabillaud avec vinaigrette, frites et purée maison et plat du jour à 9 €. La lumière naturelle peint des nuances aquatiques sur les murs, mais quand vient le soir, les LED rouges et bleutés de la salle s'illuminent sur quelques notes de jazz.

Sonia Delzongle

DOCKS 40
40 QUAI RAMBAUD
69002 LYON CONFLUENCE
TÉL. : 04 78 40 40 40
WWW.DOCKS40.COM

UN HÔTEL RESTAURANT DE 9 CHAMBRES

Au Colombier du Touron : le souci du détail

Brax (47) Dix-huit ans passés au Meurice, en qualité de maître d'hôtel, ont donné envie à Jacques Heuveline d'être propriétaire d'un hôtel-restaurant.

J'aime recevoir. J'ai besoin du contact avec le client. C'est la convivialité qui m'intéresse", affirme **Jacques Heuveline**, trois ans après avoir acheté le Colombier du Touron, hôtel-restaurant de 9 chambres, à 8 km d'Agen, doté d'un parc et d'une terrasse sous les marronniers. Il est devenu maître d'hôtel à 24 ans. *"Je venais de la banlieue parisienne et j'ignorais ce qu'était le luxe. Je suis resté dix-huit ans au Meurice dans un univers magnifique. J'ai aimé l'exigence, le raffinement, la découverte d'un autre monde. Tout était de l'orfèvrerie"*, souligne-t-il.

Beau parcours

Aujourd'hui, il a en gardé le souci du détail, le sens de l'accueil, le regard qui furète aux quatre coins de la salle. Dès son arrivée, il a porté un soin particulier à la cuisine. *"J'ai confié les fourneaux à Frédéric Joly qui était*



Frédéric Joly (à gauche) et Jacques Heuveline.

jusqu'à la seconde. Il a 27 ans et j'ai voulu lui donner sa chance comme moi je l'ai eue au Meurice", ajoute-t-il. Frédéric Joly, né à Lyon, a un beau parcours : Campagne et gourmandise ainsi que le Miramar à Biarritz, Le Mas du langoustier à Porquerolles, le Royal Parc à Evian. S'il ne néglige pas la cuisine du Sud-Ouest, il ose un Foie gras poêlé sauce au chocolat. Jacques Heuveline le soutient : *"On ne se donne pas de limite"*, conclut-il.

Bernard Degioanni

AU COLOMBIER DU TOURON
187 AVENUE DES LANDES
47310 BRAX
TÉL. : 05 53 87 87 91
WWW.COLOMBIERDUTOURON.COM

LES TRAVAUX AVAIENT COMMENCÉ EN 2007

Inauguration des salons du Pré Catelan Lenôtre

Paris (XVI^e) Le décorateur Pierre-Yves Rochon a repensé les treize salons d'une superficie de 32 à 800 m², qui peuvent désormais s'harmoniser pour toute réception, privée ou d'affaires.

A l'occasion de la 'Spring Party' du Pré Catelan Lenôtre au cœur du bois de Boulogne à Paris (XVI^e), **Patrick Scicard**, président du directeur Lenôtre, et **Liz Mathès**, directrice des salons du Pré Catelan, ont dévoilé les salons rénovés par **Pierre-Yves Rochon**, architecte-décorateur. Les travaux d'embellissement de l'établissement ont débuté en 2007 par le restaurant, 3 étoiles *Michelin*, où officie Frédéric Anton, puis se sont poursuivis en 2009 par l'accueil côté salons avec 'l'entrée des Chasseurs', puis avec le 'salon des Honneurs'. La décoration a été pensée dans les tonalités beige, crème, taupe, pour s'harmoniser avec tout type de décor événementiel. Treize salons agencés pour des réceptions privées ou des réunions d'affaires, d'une superficie de 32 à 800 m², peuvent recevoir d'une vingtaine de personnes à quelque 1 400 invités. Pour cette occasion, Patrick Scicard avait convié six scénographes qui ont mis en scène leur vision de 'l'Art de recevoir'. Chacun représentait à son goût, un dressage d'une table pour l'arrivée du printemps (décoration florale, choix de la verrerie, assiettes). Les couleurs dominantes sur ce thème étaient le rose, le mauve et le blanc. Selon Lenôtre, tout se met en place suivant un scénario : choix d'un lieu, scénographie, accueil, service, lumière, design



Représentation d'une table sur 'l'Art de recevoir'.

floral, gastronomie. C'est ainsi que **Guy Krenzer**, double Meilleur ouvrier de France, directeur de la création, chef exécutif, et son équipe, proposent des présentations épurées aux jeux de blancs et transparences, pour suivre la tendance de la saison. La nouvelle ligne d'arts de la table est dans le même esprit. **Hélène Binet**

LE PRÉ CATELAN
ROUTE DE SURESNES
BOIS DE BOULOGNE
75016 PARIS

UN DUO DE CHOC AUX COMMANDES DE L'ÉVÉNEMENT

Toques et clochers a pris l'accent italien

Limoux (11) La 21^e édition de la vente aux enchères mettait à l'honneur Massimiliano et Raffaele Alajmo ainsi que le sommelier Jean-Michel Deluc.

P assés les frissons d'une 20^e édition marquée par la présence de **Michel Bras**, **Michel Troisgros** et **Olivier Roellinger**, le millésime 2010 de cette manifestation a choisi de s'ouvrir à nouveau sur l'Europe. Après l'Espagne avec **Juan Mari Arzac**, puis les Pays-Bas avec **Jonnie Boer**, c'était au tour de l'Italie de fournir un chef de renom pour présider la vente aux enchères des prestigieuses barriques et le dîner de gala. **Massimiliano Alajmo**, passé dans les cuisines de **Marc Veyrat** et **Michel Guérard**, triplement étoilé depuis 2002 au Calandre, à Padoue, a accepté l'invitation et composé le menu du dîner. Accompagné par son frère **Raffaele**, sommelier, il a dévoilé dans le carré des chefs la borne et le rang de vignes à leur nom. Puis ils ont rejoint **Jean-Michel Deluc**, Gersois d'origine et sommelier de la société ChâteauOnline, qui a fait de même dans le carré réservé aux spécialistes de la dégustation et du service du vin. Ancien chef sommelier du restaurant Drouant et ancien président de l'association des sommeliers de Paris, il succède à **Olivier Poussier**.

Niveau de la vente en hausse

La vente elle-même a confirmé la bonne santé de ce vignoble qui s'étend sur quatre terroirs différents autour de Limoux. Les acheteurs français ont trouvé leur place, tandis que les étrangers et notamment les Brésiliens, présents pour la première fois, ont montré leur intérêt pour les chardonnay produits dans

Pierre Mirc, président de Sieur d'Arques, Massimiliano et Raffaele Alajmo ont accompagné Jean-Michel Deluc près de son rang de vignes.



cette région de l'Aude, mais aussi les rouge Baron'Arques. Le montant total s'est élevé à plus de 541 000 € soit près de 11 % de plus qu'en 2009 avec un nouveau prix record pour la barrique de La Serpent produite par **André Cavaillès** qu'une représentante d'**Alain Ducasse** (acheteur de trois lots au total) a acquise pour 6 400 €. L'an prochain, toujours lors du week-end des Rameaux, Toques et clochers célèbrera la restauration d'un clocher de la commune ainsi qu'une grande fête populaire dans le quartier du Paradou. L'invité d'honneur pourrait être **Gilles Goujon**, le nouveau chef trois étoiles *Michelin* et Audois. **Jean Bernard**



Retrouvez la suite de cet article en tapant le code d'accès **RTR48040** sur le moteur de recherche

www.lhotellerie-restauration.fr

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE À TOULOUSE

La Brasserie du Stade à l'honneur

Toulouse (31) L'établissement vient de se voir récompenser pour son souci en matière de sécurité alimentaire.

La Brasserie du Stade toulousain, qui sert 150 couverts par jour, est le premier établissement de Haute-Garonne à recevoir le panonceau de l'Asar (Association pour la sécurité alimentaire dans la restauration). Cette distinction certifie que la Brasserie du Stade a répondu favorablement à 70 % des 400 points de la réglementation européenne en matière d'hygiène et de sécurité, incluant la conformité et l'entretien des bâtiments, le process de travail en cuisine, la sécurité physique des personnels, etc. La brasserie, qui fête ses dix ans, appartient au Stade toulousain. **Michel Sarran**, double étoilé *Michelin* à Toulouse, en supervise depuis huit ans les cuisines placées sous la responsabilité de **Stéphane Garcia**.

La Brasserie est le 111^e établissement à bénéficier en France de ce panonceau de certification en sécurité alimentaire. Les différents audits pour l'obtention de cette distinction sont conduits par BVC (Bureau de vérification et de conseil), cabinet d'expert fondé en 1999 par **Michel Castaing** et spécialisé en prévention et contrôle de l'hygiène et de la sécurité alimentaire dans l'hôtellerie-restauration. **Bernard Degioanni**



Le chef **Stéphane Garcia**, entouré par **Michel Sarran** (à gauche) et **Michel Castaing** (à droite).

Formation et Perfectionnement aux Métiers de la Gastronomie

Des stages d'exception aux côtés d'une équipe de professionnels :

15 Meilleurs Ouvriers de France
1 Meilleur Sommelier du Monde
5 Champions du Monde



Retrouvez notre calendrier sur www.ecole-lenotre.com

Tél. : +33 (0)1 30 81 46 34 / 35 - Fax : +33 (0)1 30 54 73 70

ecole@lenotre.fr

COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE · PAR CAROLINE MIGNOT



Jeune journaliste à la plume affûtée, Caroline Mignot renouvelle la critique gastronomique par la vivacité de ses observations. Loin des querelles d'ego de chefs et de certains de ses confrères, elle s'intéresse à vos plats, vos assiettes, vos inventions, votre accueil, votre décor. Écoutez-la.

UN TEMPS DISPARU DES RESTAURANTS

Le chariot de desserts revient par la grande porte

De plus en plus de chefs remettent au goût du jour le chariot sur lequel trônent d'alléchantes gourmandises qui, avant de contenter les papilles, régalent les yeux.

Les clients adorent apercevoir le chariot de desserts avancer dans leur direction, se demandant jusqu'au dernier moment si c'est bien pour eux qu'il roule et ce qu'ils vont choisir à la vue de toutes ces créations sucrées. Au Park Hyatt Paris Vendôme, c'est avec l'arrivée de **Jean-François Foucher**, en 2002, que le chariot de desserts s'est immiscé dans le quotidien du restaurant. Le chef pâtissier l'avait pratiqué chez **Alain Chapel** (à Mionnay, 01) et son expérience de boutique (Antoine à Bordeaux, 33) lui soufflait l'idée de gâteaux de boutique, esthétiques et gourmands, exposés à la vue des clients.

À l'époque, 20 % de la clientèle du midi prend un dessert en fin de repas. Une fois le chariot mis en place, 80 % des clients optent pour celui-ci ! Son emplacement est ingénieux, le chariot se trouvant sur le passage des clients qui entrent aux Orchidées (le restaurant du déjeuner). Côté praticité, le chariot représente un gain de temps considérable (aussitôt commandé, aussitôt servi), et beaucoup de clients préfèrent se réserver pour le dessert et ne prendre qu'un plat. Le chariot a été conçu spécialement dans l'esprit du décor de l'hôtel, avec des plaques réfrigérées placées sous le plateau permettant de maintenir la fraîcheur.

"Un regard émerveillé d'enfant"

Quant au contenu, Jean-François Foucher propose un nombre réduit de pâtisseries, "pour ne pas compliquer le choix, avec toujours des saveurs très distinctes, très identifiées", comme l'Éclair au café et crème de Baileys, l'Opéra revisité, le Macaron fraise des bois et le Non-coupable (ananas et papaye verte étuvés, panna cotta framboise au yaourt allégé et gelée de yacon). Le soir, au restaurant le Pur, Jean-François Foucher ne propose que des desserts à l'assiette, retrouvant la fragilité et le montage à la minute qu'il apprécie aussi.

Dans son bistrot marin Le Coquillage (1 étoile Michelin à Cancale, 35), **Olivier Roellinger** conçoit le



Le chariot de desserts de **Jean-François Foucher**, au Park Hyatt Paris Vendôme.

chariot de desserts différemment. À travers la création de sa 'roulante de desserts simples, mais parfaits', le chef a souhaité que les desserts soient tous accessibles au client. "La générosité et la liberté peuvent prendre le dessus dans l'univers du sucré au restaurant. Le client a tous les droits, il peut décider de prendre un petit morceau de millefeuille et une énorme part de paris-canelé [un paris-brest à la crème de pistache, NDLR] s'il le veut. J'aime qu'il mange avec les yeux pour commencer et retrouve un regard émerveillé d'enfant."

Depuis la fermeture du restaurant Olivier Roellinger, certains desserts du triple étoilé sont venus enrichir la roulante du Coquillage, mais de façon réinterprétée. Pour le chef, la roulante de desserts ne peut être mise en place qu'à la condition que le pâtissier l'accompagne en salle. Une présence qui permet de créer une magie entre la roulante et celui qui confectionne les pâtisseries, **Mathieu Jourdain** ou **Olivier Morel**, d'instaurer le dialogue et la complicité avec les clients et de créer une dynamique au sein de l'équipe en salle. Seule difficulté, le restaurant doit bénéficier d'un très bon roulement, pour pouvoir renouveler régulièrement le chariot et éviter le gaspillage.

Caroline Mignot



Retrouvez l'intégralité de l'article en tapant le code **RTR57735** sur www.lhotellerie-restauration.fr

LE CONCOURS EST OUVERT AUX FRANCHISÉS

Jean-François Thorel remporte le trophée Esprit brasserie du groupe Flo

Paris (XIV^e) Le chef du Vaudeville est le vainqueur de cette deuxième édition du concours, qui s'est tenu vendredi 26 mars au lycée Guillaume Tirel.



Jean-François Thorel, au deuxième plan, a remporté le Trophée Esprit Brasserie.

Dix-sept chefs (contre douze l'an dernier), officiant dans les brasseries du groupe Flo ou parmi leur franchisés, - une nouveauté cette année - ont participé à la deuxième édition du trophée Esprit brasserie. Un concours interne "pour célébrer nos chefs, les hommes et les femmes qui travaillent en cuisine", explique **Dominique Giraudier**, directeur du groupe. Un prix de la reconnaissance, juste retour du travail extraordinaire qu'ils font au quotidien." Venus de toute la France et même de l'étranger, notamment du Luxembourg et de Hollande, où le groupe possède des brasseries, les candidats avaient quatre heures pour envoyer trois plats en quatre portions, présentés à l'assiette. Cette année, le thème reposait sur un trio d'amuse-bouches composés d'une verrine, d'un produit tiède et d'un produit froid, ingrédients libres, avec la contrainte de respecter un coût matière de 3 E, une entrée autour

du saumon et oseille, avec un coût matière de 3 E. Le plat était libre, mais la recette devait refléter l'esprit brasserie autant que l'identité de la maison ou la région, avec un coût matière de 4,5 E.

Le jury, composé des chefs étoilés, **Michel Roth** et **Gérard Boyer**, de Dominique Giraudier, des chefs du groupe Flo, **Marc Seignard** et **Roland Borne**, devait noter l'hygiène, la présentation, la température, le goût et l'assaisonnement.

Jean-François Thorel, le chef de la brasserie Vaudeville, place de la Bourse à Paris, a remporté le trophée. **Georges Bellondrade**, chef de la brasserie Bofinger à Paris, et vainqueur 2009, est arrivé à la deuxième place, et **Jacques Hildenbrand**, de la brasserie Excelsior à Nancy, à la troisième. Les chefs des brasseries ont rendez-vous l'an prochain pour ce qui est désormais un événement incontournable au sein du groupe.

Julie Gerbet

SOUS LA PRÉSIDENTIE DE CHRYSTELLE BRUA, CHEF PÂTISSIER DU PRÉ CATELAN

Florent Margailan, champion de France du Dessert 2010

Illkirch-Graffenstaden (67) Le chef pâtissier de l'Hôtel Le Castellet a remporté la 36^e édition de la compétition organisée par le Cedus, qui s'est déroulée les 31 mars et 1^{er} avril au lycée Alexandre Dumas.

Présidée par **Chrystelle Brua**, chef pâtissier de **Frédéric Anton** au Pré Catelan à Paris (XVI^e) et organisée par le Cedus, la finale du 36^e championnat de France du Dessert, s'est déroulée les 31 mars et 1^{er} avril 2010 au lycée Alexandre Dumas d'Illkirch-Strasbourg.

Côté professionnels, le titre de Champion de France revient à **Florent Margailan** du restaurant de l'Hôtel Le Castellet au Castellet (83) avec sa recette Mangue et choco-



De g. à d. : **Nicolas Brie**, **Chrystelle Brua** et **Florent Margailan**.

lat en fusion. Le Dessert d'argent est attribué à **Gabriel Rochard** du restaurant l'Incognito à Caen (14) avec sa recette Ananas, vanille, streusel, main de bouddha. Le Dessert de bronze est décerné à **Cédric Bedin** du restaurant Le Picardy au Touquet (62) avec sa recette Sphère Tanzanie croquante, pistache et chocolat aux parfums de yuzu et limoncess.

Les élèves ont aussi leur trophée. Le titre de champion de France du Dessert junior revient à **Nicolas Brie** du lycée professionnel

Condé à Besançon (25). **Estelle Bidard**, de l'EPMTTH à Paris (XVII^e), remporte le Dessert d'argent et **David Roetyneck** du lycée hôtelier du Touquet (62) reçoit le Dessert de bronze.

"Représentant Frédéric Anton et le Pré Catelan, j'ai été ravie de présider cette 36^e finale nationale du championnat de France du Dessert. Le niveau des juniors et des professionnels était très élevé, j'ai découvert de nombreux talents. Malgré un panier surprise difficile, les candidats ont fait preuve d'une grande créativité. La grande tendance cette année : les finalistes ont quasiment tous utilisé des fruits de saison", a déclaré Chrystelle Brua.

UN CONCEPT EN DÉVELOPPEMENT

British Sandwich, snacking de luxe

Paris (XVII^e) Pain de mie, cheddar et "crispy bacon" sont à la carte de Nathalie Delormeau.

J'ai envie de faire des sandwiches depuis mes 18 ans, raconte **Nathalie Delormeau**, après avoir vécu deux ans en Angleterre où, à l'heure du thé, on nous apportait des sandwiches au concombre et au cheddar.

Puis elle poursuit : "J'ai fermé Natachef [ouvert de 2001 à 2005, NDLR] car j'étais épuisée. Je voulais rester dans le secteur mais sans être la maîtresse de maison." Après un an de travail sur le concept, elle ouvre British Sandwich, non loin de l'Arc de triomphe un jour de juillet 2009.

Son credo ? La gourmandise. "J'attache une grande importance aux produits : le pain vient spécialement de Grande-Bretagne, tout comme le cheddar et le bacon." Dans les vitrines, des sandwiches anglais au pain de mie blanc ou malté vendus par deux (de 2,20 à 2,80 E) au "cheddar d'un certain âge et Branston pickles", au crispy bacon et œuf mimosa... En tout, une vingtaine de recettes, mais aussi des sandwiches chauds toastés, des soupes maison, des crumbles salés, des cookies, des salades "avec peu de feuilles mais beaucoup d'ingrédients"...



British Sandwich, un concept de snacking de luxe où le bon est aussi important que le beau.

sur tous les supports de vente sont écossais. "C'est très important pour véhiculer l'image", estime Nathalie Delormeau. Cette première enseigne de 26 places (avec terrasse de 22 places) est une tête de gondole. "J'ai ouvert un concept, rappelle la propriétaire. L'idée est de voir si ça plaît, avant de développer ma marque, mes sandwiches." Trois ouvertures en propre sont déjà prévues d'ici à 2011. La suite ? "On espère une progression avec deux ouvertures par an, pourquoi pas en province ou à l'étranger, mais pas en franchise car je veux rester maître de la qualité", conclut-elle.

Julie Gerbet

Trois ouvertures prévues

Les tabourets et banquettes sont recouverts de tissu écossais, la déco rappelle l'Angleterre. Même le gobelet à café et le sticker à logo (designé par son fils) collé

BRITISH SANDWICH
23 RUE DES ACACIAS
75017 PARIS
TÉL. : 01 40 68 00 12
WWW.BRITISH-SANDWICH.COM

EN ATTENDANT UN DÉVELOPPEMENT EN FRANCHISE

Un Multifood halal ouvre à Villeurbanne

Après les résultats encourageants d'un premier établissement ouvert en banlieue lyonnaise il y a dix ans, Amar Benderradjii implante un deuxième restaurant.

L'enseigne Multifood s'est installée en février dernier à Villeurbanne. Son objectif : permettre aux gens d'aller manger dans un fast-food selon leurs croyances et leur culture. Mais "le halal est fait pour tous, indépendamment de la religion", s'empresse d'ajouter **Amar Benderradjii**. Car Multifood est un lieu multiculturel et très spacieux (650 m², 250 places assises).

Après une dizaine d'années passées dans la restauration, le marché halal en France n'a plus de secrets pour Amar : "C'est un secteur en pleine expansion, de nombreux industriels commencent à s'y intéresser de près. À tel point qu'il y a un gros problème entre le vrai et le faux halal. Nos fournisseurs sont rigoureusement contrôlés." Le halal, qui signifie 'permis' ou 'licite', est en effet lui aussi touché par la contrefaçon.

Ici, pas de doute, la viande des 'Multi-burgers' (5,50 E à 6,50 E) et des grillades est 100 % halal. "La différence réside dans la façon de tuer la bête, précise Amar. Outre la profession de foi récitée avant la mise à mort, il y a un grand respect de l'animal auquel on évite le stress des abattoirs en lui donnant un seul coup de couteau sans qu'il ait vu la lame affûtée. La



Amar Benderradjii, inventeur de Multifood avec **Kader Nedjari**, directeur du site.

bête finit par s'évanouir et se vide de son sang jusqu'à ce que mort s'ensuive."

En dépit d'une grosse concurrence en matière de fast-foods, Multifood, qui sera franchisé à partir de trois établissements, entend partir à la conquête de villes comme Lyon, Saint-Étienne (le site est en construction), et Paris. En association avec deux footballeurs issus de l'Olympique Lyonnais, **Laurent Courtois** et **Frédéric Kanouté**, Multifood reversera 5 % de ses bénéfices à un village d'enfants au Mali. **Sonia Delzongle**

MULTIFOOD
451 COURS ÉMILE ZOLA
69100 VILLEURBANNE
TÉL. : 04 72 81 84 63
WWW.MULTIFOOD.FR

Ce produit n'est pas un produit répulsif.

KILDOR
Complexe de plantes

Pour en finir avec le fléau des punaises de lit

Produit anti-insectes (cafards, etc.)

Pour éviter la prolifération, réagissez dès les premiers signes.

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

CONCEPT Fruits

Le goût à l'état pur

Marrons entiers cuits à la vapeur • Purées et Crèmes de Marrons • Marrons Glacés

3 recettes originales de Marrons cuisinés "Prêts à savourer"

CONCEPT Fruits - ZA du Mas - 67430 DAMVIELUX - Tél. +33 (0)4 75 67 08 63
www.concept-fruits.com

MANHATTAN HOT DOGS

Concept / clé en main.

www.manhattanhotdog.com

CATALOGUE ROLAND VLAEMYNCK PROFESSIONNEL 2010 GRATUIT

sur simple demande

DÉCOUVREZ NOS OFFRES PROMOTIONNELLES 2010

10 000 chaises MELODY
Structure aluminium, tressage résine Wicker, coloris Ébène. Empilable.

TARIFS DÉGRESSIFS PAR QUANTITÉS

CONTACTEZ - NOUS
PAR FAX : 03 21 39 99 08 OU PAR COURRIER
B.P.244 - 62504 SAINT-OMER CEDEX/FRANCE
TEL. : 03 21 39 84 09 - E-mail : rvlaemynck@vlaemynck.com

Retrouvez nos collections sur www.vlaemynck.com

CAPIC

Constructeur depuis 1955 d'équipements de grande cuisine

L'art de la cuisson

CAPIC Quimper - Tél 02 98 84 77 00 - www.capic-fr.com



LA BOURSE

Accor
+ 7,33 % ↗

SBM
- 1,14 % ↗

Groupe Partouche
+ 5,93 % ↗

Hôtels de Paris
+ 7,82 % ↗

Club Med
+ 5,68 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 22-03 ET LE 06-04-10

APRÈS UNE ANNÉE 2009 "UTILE" AU DÉVELOPPEMENT DU RÉSEAU

Choice Hotels à l'heure européenne

Sénart (77) Pour sa convention 2010, le groupe a annoncé sa volonté de se positionner sur de nouveaux marchés, en dépit de résultats en demi-teinte.

Pour sa convention 2010, Choice Hotels avait réuni toute son équipe et une partie de ses franchisés au Clarion Sénart (77), son nouvel hôtel résidence 4 étoiles situé en plein cœur de la ville. Deux jours de rencontres qui ont permis à **Isabelle Rochelandet**, vice-présidente du réseau Europe, de faire le point sur le développement 2009 et de présenter les objectifs 2010.

David Beers, le représentant marketing américain, ouvrait les débats en rappelant que "2009 a été une année charnière, mais Choice s'est mis en ordre de bataille pour se positionner sur de nouveaux marchés, comme l'Inde, où le groupe vient de prendre une participation de 60 % de son partenaire indien Choice Hospitality India".

Isabelle Rochelandet a présenté les thèmes des débats de la convention 2010 sous une bannière européenne, précisant que "nous avons gagné 48 hôtels en Europe". Et ce même si la France a obtenu des résultats "légèrement moins bons que prévu avec 15 signatures au lieu de 20", poursuivait **Antoine Cadier**, directeur du développement. Néanmoins, l'année 2009 aura été utile au développement du réseau : pour la première fois, Choice a affiché sa présence dans plusieurs salons immobiliers, dont le Forum des investissements à Berlin.

Uniformisation des procédures

Dans le domaine commercial, parmi les changements survenus en 2009, Choice France a harmonisé la communication et les méthodes de travail. Des procédures nouvelles ont été entamées pour que la parité tarifaire puisse être la même pour tous. Enfin, même si l'année 2009 a engendré des résultats médiocres, "avec une baisse de 30 % du chiffre d'affaires en corporate, les nuitées ont tout de même augmenté de 6 %", devait préciser **Emmanuel Ebray**, directeur commercial de Choice Hotels. Si en 2009, les systèmes de réservation centralisés (GDS) représentaient encore 80 % des

réservations, les équipes de Choice ressentent une évolution nette du marché "avec la montée en puissance des sites internet du type www.hotels.de, [Agencia](http://Agencia.com), ou encore [HRS](http://HRS.com)".

Le site web a lui été largement remanié pour une meilleure uniformisation avec les autres sites européens. Pour Choice, c'est l'assurance de proposer un outil de promotion homogène à l'échelon européen. "Choice International a débloqué une enveloppe hors budget de 15 millions de dollars pour mettre en place une politique cohérente au plan international et apporter des nouveaux outils technologiques", a relevé David Beers. Initié depuis septembre, le nouveau site a été très bien accueilli. "Sur les trois premiers mois, nous avons noté une augmentation de 30 % des visites sur le site", remarquait **Laurence Deblonde-Buisson**, directrice marketing et communication de Choice. En 2010, de nouvelles améliorations sont déjà programmées, notamment la poursuite du partenariat avec Expedia.

Réussite des coffrets cadeaux

Au titre des opérations de promotion réussies, Laurence Deblonde-Buisson a rappelé le bon résultat des coffrets cadeaux "qui ont rapporté aux hôtels pas moins de 750 000 € de chiffre d'affaires en 2009", tout comme la carte Choice Privilèges, "avec un objectif de 100 000 membres en 2010, c'est un objectif réaliste", précisait-elle.

"Nous avons prévu de créer un 'media lounge' de façon à mieux développer nos relations avec les médias étrangers", concluait Isabelle Rochelandet. Le réseau Choice Hotel France avance sur tous les fronts. Poursuivant sa politique de qualité dans les hôtels, présentée par **Frédéric Leprou**, la chaîne s'attaque aujourd'hui à une nouvelle bataille, celle des subventions. "Tous nos hôtels sont des indépen-



Isabelle Rochelandet (2^e en partant de la gauche), vice-présidente de Choice Hotels, et son équipe réunis lors de la convention 2010 du groupe.

dants. Nous pensons qu'il n'y a aucune raison qu'ils ne puissent pas bénéficier de subventions mises en place par les collectivités locales, pour les travaux de mise en conformité, au même titre que les indépendants", déclarait Isabelle Rochelandet. Un combat de longue haleine, mais qui prend toute sa dimension au moment où les hôtels doivent justement engager des travaux très lourds pour mettre l'établissement en conformité avec la réglementation sécurité et accessibilité.

Évelyne de Bast

En chiffres

Le parc

France : 116 hôtels (6 822 chambres) ;
Suisse : 2 hôtels (89 chambres)
Espagne : 1 hôtel (90 chambres)
Portugal : 8 hôtels (592 chambres)

Chiffre d'affaires

Fin 2009 : 88 millions d'euros (contre 96 M € en 2008).

LE RÉSEAU A RÉALISÉ UN CHIFFRE D'AFFAIRES DE 400 000 € EN 2009

En assemblée générale, Citôtel soigne son système

Cognac (16) La chaîne affiche une bonne santé. Ses membres ont pu tester les capacités d'accueil de la cité charentaise.

Réunis en assemblée le 20 mars dernier, 90 professionnels (sur 206 inscrits) se sont retrouvés en terre cognaçaise sous le panonceau Citôtel. Reçus par des confrères locaux - **Éric Michel** du Cheval blanc, et **Serge Ferron** de l'Essille à Bassac -, ils ont débattu de leur association. Invités dans les chais de Hennessy, ils ont participé ensuite, sous l'égide du groupement ProAchats, au Carrefour des fournisseurs, avant de profiter d'une soirée de prestige organisée chez le leader des négociants en Cognac.

Pour Citôtel, et son directeur général **Pascal Marcé**, l'année 2009 a été marquée par une progression des effectifs et une montée en puissance de ses prestations de haute qualité. De quoi permettre à la chaîne, lors du dernier exercice, de passer la barre des 8 M € de CA, tout en portant à 20 % ses parts de marché auprès de ses four-

nisseurs. Grâce à la mise en place du site internet citotel.com, les réservations se sont multipliées.

Cognac et ses attraits

"Nous avons proposé aux hôteliers un planning unique sans surcoût, afin de leur faciliter le travail face à la gestion des distributeurs, rappelle le dirigeant. Nous cherchons sans cesse à affiner le système." Réseau fondé en 1994 autour de 35 professionnels de l'hôtellerie, l'enseigne a prouvé son utilité, avec 140 000 nuitées en 2009.

"Être Citôtel, c'est une référence", affirme **Éric Michel**, qui propose au Cheval blanc 27 chambres 2 étoiles. Pour l'hôtelier, c'est une force avec son guide tiré à 180 000 exemplaires distribués partout, et une centrale de réservation efficace. Notre image d'indépendants situés en centre-ville et notre marque de Qualité tourisme nous apportent une clientèle souvent professionnelle.



Pascal Marcé, directeur général de Citôtel (à droite) trinque avec **Éric Michel** (Le Cheval blanc, un hôtel 2 étoiles de 27 chambres membre du réseau).

Nous sommes passés de moins de 200 000 € de CA en 2005 à plus de 400 000 € cette année."

Même impression chez **Serge Ferron**, qui était chargé de la partie restauration de l'assemblée générale et qui voit dans la marque de nombreux atouts, notamment pour un indépendant. Avec son établissement L'Essille, à Bassac (à 30 km de Cognac), il se félicite de son adhésion au groupement. Il souligne : "Citôtel, c'est un site, une présence sur le web, un catalogue disponible partout, des interlocuteurs à l'écoute chez les fournisseurs, une carte fidélité recherchée... Pour un hébergeur, il s'agit d'un outil incomparable."

Le président **Michel Duret** a vivement apprécié l'accueil des Charentais. Séduit par une promenade en gabarre sur le fleuve, la soirée dans l'Espace 3 000 avec Hennessy, et la haute tenue de ces rencontres, il a reconnu "découvrir en Cognac une ville aux grandes possibilités touristiques".

Jean-Pierre Gourvest

LE GROUPE VEUT IMPULSER UNE DÉMARCHÉ COHÉRENTE

Une feuille de route pour Balladins

La marque phare du groupe Dynamique Hôtels, repris en management par la société de gestion Parfires depuis juillet 2009, revient sur le devant de la scène avec un nouveau projet, une nouvelle équipe et une nouvelle stratégie.

La chaîne Balladins, marque clé du groupe Dynamique Hôtels, semble aujourd'hui remise sur les rails. La société de management qui la dirige, la société Parfires représentée par trois associés - **Christian Recoing, François-Xavier Bertin et Sylvie Montaigu** - dresse un nouveau projet d'entreprise après avoir effectué les travaux de restructuration qu'ils estimaient nécessaires. Les trois managers et la nouvelle équipe administrative mise en place ont pu présenter aux hôtels, le 18 mars dernier, une nouvelle stratégie.

"Notre premier objectif va être de remettre au niveau tous les hôtels, confie Christian Recoing. Un plan de rénovation a été lancé destiné principalement à nos filiales - les franchisés ayant déjà pour la plupart réalisé ces travaux. L'enveloppe budgétaire allouée est de 27 millions d'euros. Mais le réseau reste peu homogène. Sur 160 hôtels, allant du 0 au 3 étoiles, 55 % sont des franchisés. Et si la marque Balladins représente la majorité des établissements, nous possédons aussi, au sein de Dynamique Hôtels des franchisés qui sont chez Louvre

Hôtels. Nous devons donc remettre à niveau le parc, lui donner une certaine cohérence, et une stratégie." Aujourd'hui, les Balladins sont des hôtels à taille humaine, situés soit en centre-ville, soit en périphérie, mais sur des zones de forte activité industrielle ou commerciale.

Faire passer le message en région

Le logo Balladins a été conservé. Trois types de chambres ont été réalisés pour la marque Balladins, qui peuvent se décliner dans toutes les catégories d'hôtels. Dans le domaine du marketing, un nouveau site internet, avec centrale de réservation intégrée, est en cours de réalisation, tout comme le lancement d'un programme de fidélité et d'une nouvelle plate-forme d'achat. Des projets plus ambitieux sont dans les cartons, comme un partenariat avec Amadeus. Pour faire passer le message en région, la direction marketing, sous la houlette d'**Étienne Faguer**, a rétabli une commission marketing qui valide avec les hôtels les projets. Des hôteliers 'réfèrents' ont été désignés pour relayer l'information, notamment dans le domaine du 'pricing',



Une des nouvelles chambres réalisées pour les hôtels Balladins, l'un des éléments de la stratégie présentée par Dynamique Hôtels pour sa marque clé.

ou de la promotion. Ils ont à leur disposition une boîte à outils destinée aux filiales comme aux franchisés. Enfin, une réunion d'information sera organisée tous les mois dans les 6 régions définies par le groupe.

"À terme, précise Christian Recoing, le réseau devrait être composé de 200 hôtels, ce qui suppose de faire rentrer davantage de franchisés - environ 40 de plus qu'à l'heure actuelle - pour atteindre la configuration de deux tiers de franchisés et d'un tiers d'hôtels filiales." Enfin, on attend pour le mois de juin une grande campagne de publicité sur les ondes et dans la presse, pour attirer dans les Balladins les estivants en goguette. **É. de B.**

Les franchisés Balladins retrouvent espoir

À l'occasion de la convention annuelle de la chaîne Dynamique Hôtels, s'est également tenue l'assemblée générale de l'Association des franchisés Balladins qui renouvelait le bureau. **Didier Testard**, franchisé propriétaire de l'hôtel Balladins de Martigues (13), a été réélu président de l'association pour un nouveau mandat de deux ans. Il a tenu à s'exprimer sur la situation des hôtels de la marque : "Balladins, comme toutes les enseignes hôtelières, vit une crise importante liée à une chute de fréquentation. Cette crise a été amplifiée par une mésentente avec le franchiseur Dynamique Hôtels Management, la base du désaccord étant essentiellement financière. Les franchisés Balladins estiment que leur franchiseur n'a pas eu une gestion saine de la marque, et ce jusqu'à la mi-juin 2009". Pour l'Association des franchisés Balladins, la nouvelle direction semble leur redonner espoir. Il semblerait, conclut Didier Testard, que lors de la convention annuelle, "nous ayons trouvé un début d'accord, avec les nouveaux dirigeants de DHM, ce qui devrait nous permettre de sortir d'une situation conflictuelle".

UN DÉBUT D'ANNÉE MI-FIGUE, MI-RAISIN

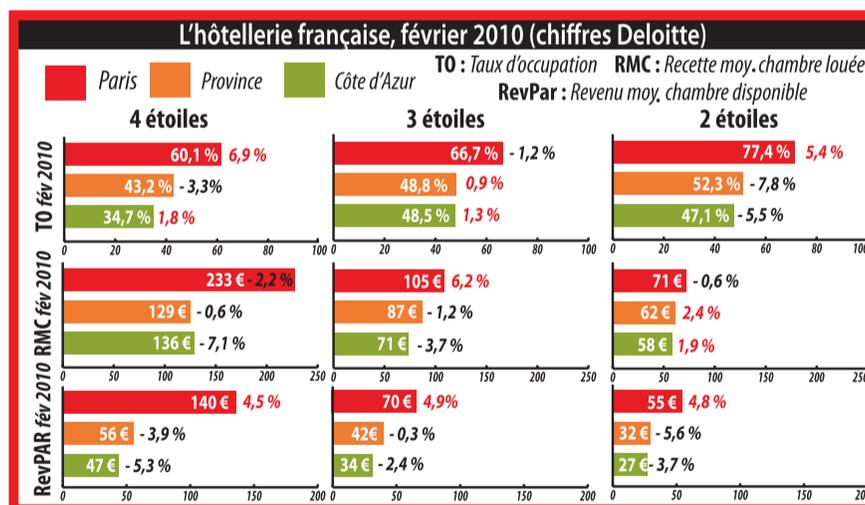
Baromètre Deloitte : l'hôtellerie 2 étoiles baisse en février

Alors que cette catégorie avait bien résisté depuis le début de la crise, elle affiche un recul prononcé en février.

Bilan mitigé pour l'hôtellerie française en février. Selon le cabinet Deloitte, qui vient de publier son baromètre mensuel, les 2 étoiles, pourtant moins affectés en 2009 que le segment haut de gamme, affichent les baisses les plus importantes, tant en termes de RevPAR que de taux d'occupation (- 7,2 % en moyenne pour ces deux indicateurs). En province par exemple, de nombreuses villes voient leur TO chuter de plus de 10 %.

Stabilisation du marché haut de gamme

De son côté, l'hôtellerie économique retrouve quelques couleurs. En province, à l'exception du quart nord-est, les établissements voient leur chiffre d'affaires hébergement se stabiliser ou progresser. Sur le marché 3 étoiles, la ten-



dance déjà constatée en début d'année se prolonge en février : le taux d'occupation et le prix moyen de cette catégorie se stabilisent, à l'exception de quelques grandes villes (Marseille, Nancy, Nantes et Toulouse) qui enregistrent une baisse conséquente d'activité. En Île-de-France (hors Paris), les résultats sont également mitigés sur ce segment, notamment en Seine-Saint-Denis et dans le Val-de-Marne.

Enfin, en février, le RevPAR des établissements 4 étoiles a progressé en France métropolitaine (+ 1,6 %), mais ce résultat affiche de fortes disparités, par exemple entre Paris (+ 4,5 %) et Cannes (- 27,8 %). Cette deuxième année de baisse se ressent sur les résultats des hôtels. Rares sont les agglomérations dont le taux d'occupation est supérieur à 50 %.

STÉPHANIE GOUTTE

REUNIR

Ciblez les organisateurs de séminaires à partir de **300 €**

- Votre établissement sur le site web leader du marché : www.reunir.com
- Des solutions pour tous les budgets

REUNIR

Jusqu'au 31 mai, profitez de tarifs réduits pour référencer votre établissement sur www.reunir.com

Contactez Réunir

▶ 01 53 61 60 00

▶ dominique.dumas@reunir.com

Vous cherchez à mesurer la qualité de vos prestations ?
Vous cherchez des formations pour vous ou vos collaborateurs ?



ACTIFH
Audit et Conseil pour le Tourisme et
Ingénierie de la Formation Hôtelière

Spécialistes en Hôtellerie Restauration
14 ans d'expérience à votre service
Couverture Nationale et tous pays francophones

Tél. +33 (4) 93 64 01 26 www.actifh.com

LE FLEURON DE NOTRE TECHNOLOGIE : L'ABRI PLEIN CIEL ÉVOLUTION



Les Bâches du Luberon
L'ombre et le soleil
à la demande
et en toute sérénité !
Accordez-vous
une 'pose' utile sur
labriterrasses.com

Abri entièrement sur mesure et démontable.
Les Bâches du Luberon/codenet • Tél. 04 90 07 38 54 • Port. 06 68 70 71 90

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR



MOBILIER HÔTELS,
RESTAURANTS,
COLLECTIVITÉS &
ARTS DE LA TABLE



www.2imahl.fr

Pau | cafetier
hôtelier
restaurateur
pâtisier
boulangier
boucher
charcutier
traiteur

**Salon professionnel CHR
et métiers de bouche**
12 et 13 avril 2010

Parc des Expositions
7, bd Champetier-de-Ribes - 64000 PAU
Tél. 05 59 40 01 50 - Fax 05 59 40 01 55
contact@parc-expo-pau.com
Pour toute information : www.chr-pau.com

Horaires d'ouverture lundi 12
et mardi 13 : 9 h - 19 h



Restez zen avec Frigoflex !

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



Eberspächer SAS
Tél. 01 30 68 54 54
www.eberspacher.fr

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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

La réduction Fillon se calcule sur la base du taux horaire du smic

Je suis étonnée de la formule de calcul de la réduction Fillon au 1^{er} mars. En effet, dans le calcul du coefficient, vous prenez le salaire minimum conventionnel, au lieu de prendre le smic. La bonne formule ne serait-elle pas pour une entreprise de + de 20 salariés) = $(0,26 \div 0,60) \times (1,6 \times 8,86 \times 151,67 \div 1498,54) - 1$ et non $151,67 \times 8,92$? D'avance un grand merci pour votre aide.

Nathalie

Effectivement, la formule de calcul de la réduction Fillon proposée dans les modèles de bulletin de paie de notre édition n° 3177 du 18 mars 2010 comporte une erreur. C'est bien le taux horaire du smic qui sert de référence pour déterminer le coefficient applicable à la rémunération brute perçue par le salarié et non le taux horaire conventionnel. La réduction est calculée chaque mois civil pour chaque salarié. Elle est égale au produit de la rémunération mensuelle brute versée au salarié au cours du mois civil multiplié par un coefficient déterminé par application d'une formule de calcul. Ce coefficient est décroissant en fonction de la rémunération. Le coefficient de calcul de la réduction est déterminé en application du rapport entre le taux horaire du smic calculé pour un mois sur la base de la durée légale de travail (soit 151 h 67) et de la rémunération mensuelle brute du salarié hors rémunération des heures supplémentaires et complémentaires.

La formule de calcul du coefficient varie en fonction de l'effectif de l'entreprise selon les modalités suivantes :

Entreprises de 1 à 19 salariés

Coefficient = $(0,281 \div 0,6) \times (1,6 \times \text{montant mensuel du smic} : \text{rémunération mensuelle brute hors heures supplémentaires et complémentaires} - 1)$
Réduction = coefficient x rémunération mensuelle brute perçue par le salarié

Entreprises de plus de 19 salariés

Coefficient = $(0,281 \div 0,6) \times (1,6 \times \text{montant mensuel$

du smic ÷ rémunération mensuelle brute hors heures supplémentaires et complémentaires).
Réduction = coefficient x rémunération mensuelle brute perçue par le salarié.

Réduction Fillon pour 39 heures

Entreprises de 1 à 19 salariés

$0,281 \div 0,6 \times (1,6 \times 8,86 \text{ E} \times 151,67 \div 1498,54 - 1) = 0,204$

Réduction : $0,204 \times 1668,58 = 340,39 \text{ E}$

Entreprises de plus de 19 salariés

$0,26 \div 0,6 \times (1,6 \times 8,86 \text{ E} \times 151,67 \div 1498,54 - 1) = 0,188$

Réduction = $0,188 \times 1668,58 = 313,69 \text{ E}$

Réduction Fillon pour 37 heures

Entreprises de plus de 19 salariés

$0,26 \div 0,6 \times (1,6 \times 8,86 \text{ E} \times 151,67 \div 1583,61 - 1) = 0,155$

Réduction = $0,155 \times 1583,61 = 245,46 \text{ E}$

Réduction Fillon pour 35 heures

Entreprises de 1 à 19 salariés

$0,281 \div 0,6 \times (1,6 \times 8,86 \text{ E} \times 151,67 \div 1498,54 - 1) = 0,204$

Réduction : $0,204 \times 1498,54 = 305,70 \text{ E}$

Entreprises de plus de 19 salariés

$0,26 \div 0,6 \times (1,6 \times 8,86 \text{ E} \times 151,67 \div 1498,54 - 1) = 0,188$

Réduction = $0,188 \times 1498,54 = 281,73 \text{ E}$

Lire la suite de la discussion avec le code 11711B sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

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

Imposer le petit-déjeuner à l'hôtel constitue une vente liée interdite

Je suis à la recherche des références précises concernant la vente "obligatoire" d'une prestation petit-déjeuner. Je m'occupe de notre centrale de réservations et j'ai deux cas de figure : l'hôtelier qui propose un prix de chambre et un prix petit-déjeuner, mais qui affiche sur sa réception que le petit-déjeuner est obligatoire. Notre client n'a pas consommé de petit-déjeuner et a dû régler la prestation non consommée. L'autre hôtelier qui propose une formule de 'X' euros petit-déjeuner compris. Un client peut-il demander à ne pas consommer le petit-déjeuner et demander un dégrèvement de son tarif de séjour ? Merci de vos réponses.

OT

Sachez que le fait de vendre une chambre en imposant la prise du petit-déjeuner constitue une vente liée, jumelée ou subordonnée. En effet, l'article L.122-1 du code de la consommation dispose : "Il est interdit de refuser à un consommateur la vente d'un produit ou la prestation d'un service, sauf motif légitime, et de subordonner la vente d'un produit à l'achat d'une quantité imposée ou à l'achat concomitant d'un autre produit ou d'un autre service ainsi que de subordonner la prestation d'un service à celle d'un autre service ou à l'achat d'un produit." En outre, je vous précise que cet article figure dans le chapitre 2, relatif aux pratiques commerciales illicites. Ce texte interdit donc à l'hôtelier de subordonner la location d'une chambre à la prise d'un repas, y compris du petit-déjeuner. Un jugement rendu par le

tribunal de police de Paris, en date du 2 juillet 1993, a condamné un hôtelier qui incluait dans le prix d'une chambre d'hôtel le prix du petit-déjeuner. La cour a condamné l'hôtelier pour infraction à l'article 30 de l'ordonnance du 1^{er} décembre 1986 devenu depuis l'article L.122-1 du code de la consommation qui interdit les prestations de services subordonnées. L'article R.121-13, alinéa 2 prévoit que les infractions à l'interdiction des ventes subordonnées sont sanctionnées par une amende prévue pour les contraventions de la 5^e classe, soit d'une amende d'un montant de 1 500 E pour une personne physique et de 7 500 E pour une personne morale (c'est-à-dire si l'établissement est exploité en société). Montants qui

sont doublés en cas de récidive. Je vous précise aussi que s'agissant de contravention, il y a autant d'amendes que de faits reprochés. Je vous conseille donc d'alerter ces deux professionnels sur les risques encourus et de modifier les mentions figurant au sein de votre centrale de réservations. En outre, je tiens à vous mettre en garde contre la pratique de l'hôtelier qui mentionne à la réception l'obligation de prise ou de paiement du petit-déjeuner. Cet affichage ne fait pas disparaître l'infraction et surtout ne le met pas à l'abri d'une plainte des clients auprès des services de la concurrence et de répression des fraudes. Lire la suite de la discussion avec le code 11728B sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit et réglementation dans les CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr



Taux horaire Smic

8,86 €

Valeur du repas

3,31 €

Plafond Sécu.

2 885 €

Indice du coût de la construction

1 502

Révision : + 9,66 %

Renouvellement :

+ 37,56 %

(3^e trimestre 2009)

Taux de chômage

9,5 %

(3^e trimestre 2009)

DES CALCULS INDISPENSABLES

JOURS FÉRIÉS : MODE D'EMPLOI

L'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 qui est entré en vigueur à compter du 1^{er} mars 2010 fait bénéficier les salariés des CHR ayant un an d'ancienneté dans l'entreprise de 10 jours fériés en plus du 1^{er} mai, dont 6 garantis.

Avec l'avenant n° 6 à la convention collective des CHR, les salariés des CHR accèdent au droit commun des jours fériés. Mais en raison des spécificités de la profession, notamment les deux jours de repos hebdomadaire accordés par roulement et la possibilité de travailler le week-end, les partenaires sociaux ont introduit la notion de jours fériés garantis. Ce qui permet au salarié de bénéficier de ces jours, quel que soit le régime de travail mis en place par son entreprise, c'est-à-dire qu'ils soient travaillés ou non, que le salarié soit en repos hebdomadaire ou en congés. Au final, le salarié doit au minimum bénéficier de 6 jours fériés soit sous forme de rémunération, soit de récupération.

Pour avoir droit à ces jours fériés, le salarié doit disposer d'un an d'ancienneté au sein de l'entreprise. Quant aux saisonniers, ils doivent compter 9 mois d'ancienneté pour bénéficier de ces jours fériés au prorata de la durée de leur contrat. Rappelons que pour apprécier l'ancienneté d'un saisonnier, on se base sur la totalité des contrats à durée déterminée qu'il a effectués dans une même entreprise.

Chaque année, 11 fêtes légales constituent les jours fériés à caractère national : le 1^{er} janvier (Nouvel An), le lundi de Pâques (qui était le 5 avril cette année), le 1^{er} Mai (fête du Travail), le 8 mai (commémoration de la fin de la Seconde Guerre mondiale), le jeudi de l'Ascension (jeudi 13 mai), le lundi de Pentecôte (lundi 24 mai), le 14 Juillet (fête nationale), le 15 août (Assomption), le 1^{er} novembre (Toussaint), le 11 Novembre (fête de l'Armistice de 1918) et le 25 décembre (Noël). Le code du travail prévoit que le 1^{er} mai est le seul jour férié qui doit être obligatoirement chômé, c'est-à-dire qu'en principe, il n'est pas travaillé mais doit être payé. Néanmoins, il est prévu des exceptions. La loi prévoit en effet que certains secteurs d'activités - dont les CHR - ont la possibilité de faire travailler leurs salariés le 1^{er} mai, mais à la condition de les payer double.

Si le 1^{er} mai est travaillé

Les salariés qui vont travailler le samedi 1^{er} mai 2010 ont droit, en plus de leur salaire correspondant à la journée travaillée, à une indemnité égale au montant de ce salaire :

- pour les salariés payés au fixe, l'employeur doit verser une indemnité proportionnelle au montant du salaire correspondant à cette journée (les avantages en nature doivent être payés mais non doublés) ;
- pour les salariés payés au service, l'employeur doit verser une indemnité égale au montant de la répartition du service pour cette journée.

Si des heures supplémentaires sont effectuées pendant un jour férié, elles seront payées à leur propre taux de 10 ou 20 %, mais ne seront pas doublées. Par exemple, un salarié qui effectue 3 heures supplémentaires le 1^{er} mai recevra son salaire habituel, plus l'indemnité égale au montant de ce même salaire, plus 3 heures supplémentaires majorées de 10 %.

Si le 1^{er} mai est chômé

1) Les salariés ne travaillent pas le 1^{er} mai, parce que ce jour correspond soit au jour habituel de fermeture de l'entreprise, soit au jour de repos du salarié. Dans les deux cas, il n'y a aucune incidence sur la rémunération :

- les salariés payés au fixe touchent leur salaire normal ;
- les salariés payés au service ne perçoivent



Si le 14 juillet (ci-dessus, la place de la Bastille à Paris, lors du passage de la patrouille de France) fait partie des 11 fêtes légales qui constituent les jours fériés à caractère national, le 1^{er} mai est le seul jour férié qui doit être obligatoirement chômé sauf dans les CHR, où il est payé double.

aucune rémunération. Par exemple, un salarié est habituellement en repos le samedi. Le samedi 1^{er} mai 2010 n'aura aucune incidence sur son salaire, il ne pourra pas demander à ce que ce jour de congé soit payé double ou qu'on le lui reporte. Par contre, les salariés qui travailleront ce jour-là seront, eux, payés double.

2) Le 1^{er} mai est un jour habituel d'ouverture de l'entreprise mais l'employeur décide de fermer ce jour-là : dans ce cas, il doit verser le salaire que le salarié aurait perçu s'il avait travaillé.

10 jours fériés dont 6 garantis

L'article 6 de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 à la convention collective des CHR prévoit que tous les salariés comptant un an d'ancienneté dans la même entreprise bénéficient, à compter du 1^{er} mars 2010, de 10 jours fériés dont 6 garantis, en plus du 1^{er} mai.

Nous précisons à nos lecteurs que cet article 6 modifie l'article 11-1 du titre III 'jours fériés' de l'avenant n° 2 du 5 février 2007.

Quant aux 4 jours fériés ordinaires, ils sont accordés selon les modalités prévues par la convention collective : seul le travail de ce jour ou le chômage de ce jour décidé par l'employeur donne lieu à une journée de compensation. Mais un jour de repos tombant sur l'un de ces jours fériés ne donne pas lieu à compensation.

Le régime des 6 jours fériés garantis

6 jours fériés garantis sont accordés au salarié qui a un an d'ancienneté dans l'entreprise et qui a travaillé une année complète. En cas d'année incomplète, il y a proratisation de ces jours fériés garantis, et notamment pour cette année 2010, où les salariés n'auront droit qu'à 5 jours fériés garantis dans la mesure où l'accord n'est applicable qu'à compter du 1^{er} mars 2010.

Exemple : un salarié aura un an d'ancienneté à la date du 1^{er} juillet ; il aura donc droit pour cette année à 3 jours fériés garantis.

Il doit bénéficier de ces jours même en cas de fermeture de l'établissement, de repos ou de congés. Cela ne veut pas dire que le salarié doit forcément

être en repos pendant ces jours fériés, mais il doit avoir une compensation s'il travaille un jour férié, soit sous forme de repos, soit en étant payé. Donc, les salariés doivent au minimum bénéficier de l'équivalent de 6 jours fériés sous une forme ou une autre (5 jours pour cette année 2010).

Comment apprécier si un salarié a eu ses 6 jours fériés ?

La nouvelle rédaction de l'article 6 relatif aux jours fériés vient clarifier et simplifier les règles relatives aux jours fériés garantis. Une seule période de référence est désormais retenue pour apprécier si le salarié a droit à ces jours fériés garantis : il s'agit de l'année civile. Plus besoin de définir au préalable quels seront les jours fériés garantis applicables dans l'entreprise. L'employeur doit maintenant vérifier en fin d'année que ses salariés ont eu au moins leurs jours fériés garantis. Si cela n'est pas le cas, le salarié dispose alors d'un délai de 6 mois pour prendre les jours restants dus isolément ou en continu ou encore demander à être indemnisé. À savoir : le salarié exprime son choix mais au final c'est l'employeur qui décide de lui accorder ou de lui payer.

Si à la fin de cette période de 6 mois, soit au 30 juin de l'année suivante, il reste encore des jours fériés non compensés, ils doivent alors être obligatoirement payés.

Les saisonniers ont droit aussi à des jours fériés

L'article 6 de cet avenant n° 6 vient réduire la condition d'ancienneté nécessaire aux saisonniers pour bénéficier de ces jours fériés garantis. Désormais, un salarié saisonnier doit avoir 9 mois d'ancienneté pour bénéficier de ces jours fériés au prorata de la durée de leur contrat. Rappelons que l'on apprécie l'ancienneté d'un salarié, en prenant la totalité des contrats à durée déterminée qu'il a effectués dans une même entreprise.

Exemple : un saisonnier qui a 9 mois d'ancienneté dans l'entreprise et est titulaire, cette année, d'un contrat de cinq mois aura droit à 5 mois multiplié par 5 et divisé par 12 = 2,08 arrondi à l'unité supérieure, soit 3 jours fériés garantis.

Les salariés à temps partiel sont aussi concernés

Il est rappelé dans cet article 6 que les salariés à temps partiel bénéficient de droits à jours fériés dans les mêmes conditions que les salariés permanents. Cependant, il est prévu quelques aménagements selon la répartition des heures de travail sur les jours de la semaine.

Les salariés à temps partiel, dont la durée du travail est répartie au moins sur 5 jours de la semaine, bénéficient eux aussi de ces 6 jours fériés garantis. Ils bénéficient donc de la règle conventionnelle qui prévoit l'attribution d'un jour de compensation ou son indemnisation lorsque le jour férié coïncide avec un jour de repos hebdomadaire.

Par contre, les salariés à temps partiel dont la durée du travail est répartie sur moins de 5 jours dans la semaine, bénéficient de ces jours, mais prorata temporis.

Pascale Carbillat

Juridique et social
Gestion et marketing
Formation - écoles

Retrouvez les précédents articles

'Juridique et social' sur

www.lhotellerie-restauration.fr :

- cliquez sur 'Juridique et social' ;

- recevoir les articles imprimés : voir l'encadré à la fin du journal.

DICTONS, ASTUCES ET TOURS DE MAIN : TESTONS-LES

Les précisions culinaires ne sont pas toujours dignes de confiance

Il faut tester les précisions culinaires... mais il faut aussi les recueillir. N'est-il pas nécessaire de le faire collectivement, à l'échelle nationale ?

Par Hervé This, auteur du Blog des Experts
'La gastronomie moléculaire' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Il existe foisons de précisions culinaires, mais toutes ne sont pas dignes de confiance, bien au contraire. Les tests effectués depuis 1980 ont montré que toutes les possibilités se présentent : certaines précisions semblent fausses et se révèlent fausses (1) ; certaines semblent fausses mais sont vraies (2) ; certaines semblent vraies et elles sont fausses (3) ; certaines semblent fausses et elles sont fausses (4). Nous examinons maintenant quelques exemples, en ajoutant une cinquième catégorie, de précisions culinaires passionnantes, parce qu'incertaines (5).



Les haricots verts restent plus verts quand on les cuit le couvercle ouvert : vrai ou faux ?

Hervé This a testé pour les lecteurs de L'Hôtellerie-Restauration.

• 1) **Nous avons montré** que les menstruations ne causent aucun dégât aux mayonnaises. Ce qui est amusant, c'est que cette précision n'a pas cours en Angleterre où, là, les règles sont dites susceptibles de causer le pourrissement des viandes qui ont été frottées au sel en vue de leur conservation.

• 2) **En 1994, nous avons cherché à savoir** s'il était vrai que la peau des cochons de lait est plus croustillante quand les cochons ont la tête coupée ou bien quand, comme le disait **Carême**, une incision a été faite autour du cou... Ce qui semblait faux mais a été prouvé ! L'ouverture permet à la vapeur de s'échapper, ce qui maintient la peau plus croustillante. Raison pour laquelle ceux qui veulent une peau de volaille bien croustillante ont intérêt à piquer les cloques de la peau avec un couteau ou une épingle. Il faut noter que les tests expérimentaux de ce type de précisions sont difficiles à organiser : il nous a fallu comparer des cochons de la même portée, élevés dans la même ferme, du même poids, avec un feu organisé de façon à ce que la cuisson soit identique pour les quatre animaux...

• 3) **Il est dit que les haricots verts restent bien verts** si on les cuit sans couvercle, en raison d'acides qui transformeraient la chlorophylle. En réalité, 'la' chlorophylle n'existe pas : il en existe plusieurs, qui ont chacune leur propre 'couleur'. Et les tests expérimentaux montrent aisément que, dans les conditions actuelles de cuisson, les différences sont imperceptibles.

• 4) **Il est parfois dit que les soufflés gonflent mieux quand les blancs sont très fermes...** mais le contraire a été également écrit, toujours sous la plume autoritaire de cuisiniers triplement étoilés (méfions-nous : les étoiles ne sont pas un brevet de technique sans faille ou de capacité d'interprétation, mais, en réalité, la reconnaissance d'un travail artistique merveilleux). Il est vrai que les blancs fermes font des soufflés mieux gonflés, parce que les bulles de vapeur formées au fond s'échappent plus difficilement quand elles doivent traverser une mousse ferme.

• 5) **Examinons enfin une cinquième catégorie de précisions** : quand le statut de vérité n'est pas connu a priori. Par exemple, mon ami **Pierre Gagnaire** m'a dit un jour que les sauces au vin montées au beurre sont plus "brillantes" quand elles sont vannées que quand elles sont fouettées.

Nous avons commencé par tester cette précision lors d'un séminaire, et nous n'avons vu aucune différence de 'brillant'. Lors des premières expériences, je me demandais si le fouettage n'introduisait pas des bulles d'air, qui donneraient un autre aspect aux sauces. Des sauces identiques ont été préparées, avec l'émulsion faite au fouet dans un cas, et par vannage dans l'autre. L'étude au microscope a montré des émulsions très différentes !

D'une part, quand les sauces sont vannées, le beurre qui fond est dispersé, par l'agitation de la casserole, en grosses gouttelettes. D'autre part, le battage au fouet divise celles-ci en gouttelettes plus petites. Au total, on obtient deux systèmes émulsionnés distincts... et donc deux goûts très différents ! En effet, il est aujourd'hui de plus en plus clair que les émulsions avec de grosses gouttelettes gardent davantage le goût de la phase aqueuse, et les émulsions aux petites gouttelettes davantage celui de la matière grasse. Il s'agissait donc moins de 'brillant' que de goût !

Collectionnons

Alors que je préparais l'an dernier mes Cours de gastronomie moléculaire, autour de ce thème des précisions culinaires, j'ai trouvé utile de proposer une mobilisation nationale pour que ne pas laisser se perdre tant d'informations passionnantes. Signalons d'abord que ce dernier paragraphe ne relève pas de la publicité : les cours sont publics et gratuits, et ils sont donnés quel que soit le nombre d'auditeurs (ce sont des cours sans diplômes, qui font seulement état des travaux en cours). Ensuite, revenons sur cette notion d'informations passionnantes. Oui, celles-ci recèlent véritablement un puissant intérêt parce que, face à une précision culinaire, il demeure bien rare que l'on sache à l'avance si elle sera fausse ou vraie. Il faut procéder à ce travail de test. Nous avons un héritage ; à nous, par notre travail, de le faire fructifier.

Blogs des experts
Derniers messages
Inscription à la newsletter

Retrouvez **Hervé This**, auteur du Blogs des Experts 'La cuisine moléculaire' et d'autres lecteurs : cliquer sur 'Blogs des Experts' sur www.lhotellerie-restauration.fr

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie Restauration



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

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

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° _____

Date de validité : ____ / ____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

ARTICLES PRÉCÉDENTS

> Recevoir une copie des articles précédents sur :

- "Juridique et social"
 "Emploi"
 "Gestion et marketing"
 "Fonds de commerce"
 "Équipements et nouvelles technologies"
 "Hygiène"
 "Produits et boissons"

10 € par thème à retourner à :

L'Hôtellerie Restauration - 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris Cedex 15

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

ARTICLES PRÉCÉDENTS

DE PÈRE EN FILLE

Trophée Malongo 2010 : succès en famille pour Margaux Obrecht

Nice (06) Le concours du Jeune Professionnel du café Malongo a consacré le talent prometteur de Margaux Obrecht, âgée de 20 ans et actuellement en BTS au lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden. Celle-ci avait pour professeur dans cette aventure son père, Pascal Obrecht, qui a déjà mené à la victoire plusieurs élèves.

Ce n'est pas la première victoire pour le lycée d'Illkirch (67) et son professeur de restaurant, **Pascal Obrecht**, résolument amateur de café et fidèle du trophée Malongo. Mais, cette fois, la palme a non seulement le goût de la passion mais aussi de la transmission. C'est en effet sa fille, **Margaux**, qui remporte haut la main la première place. Avec "beaucoup d'aisance et de maturité professionnelle alors qu'elle n'a que 20 ans", commente un membre du jury. Le challenge était d'autant plus lourd que le niveau général de ce concours ne cesse d'augmenter, constate **Paola Winterberger** du département formation de Malongo et maître de cérémonie.

Sous les projecteurs

Une finale portant sur une épreuve d'anglais, la confection dans les règles de l'art d'un cappuccino, et une offre produit qu'il fallait défendre auprès d'un directeur d'hôtel. Il s'agit ici de montrer ses capacités à négocier et à adapter l'offre café. Quant à la dernière ligne droite, elle consistait en une argumentation commerciale devant un convive. Le plus difficile, car l'épreuve se déroule en public et sous les projecteurs. Dans l'escarcelle de la gagnante, un voyage avec son professeur



De gauche à droite : Margaux Obrecht, Jean-Pierre Blanc et Pascal Obrecht.



Photo de famille pour tous les participants de la finale 2010 du trophée Malongo.

dans une plantation de café à Sao Tomé-et-Principe, un archipel du golfe de Guinée. "Malongo vient d'y signer un accord historique avec le gouvernement local, en collaboration avec le Fonds international pour le développement agricole de l'Onu et l'Agence française de développement afin d'y relancer la caféiculture de l'île", a précisé **Jean-Pierre Blanc**, directeur général des cafés Malongo, dont l'objectif sera la production de cafés haut de gamme, biologiques et commerce équitable.

Sylvie Soubes

Trophée du Jeune Professionnel du café

1^{er} prix : Margaux Obrecht (BTS), Illkirch (67) ;
2^e : Jean Desplats (BTS), Marseille (13) ;
3^e : Olivia Harant (BTS), Bazeilles (08) ;
4^e : Enora Delarace (Bac), Jean Drouant, Paris (XVII^e) ;
5^e : Jessica Mettling (Bac), Illkirch (67) ;
6^e : Jérémy Raboteau (Bac), Douvre-la-Délivrande (14).

Prix du Meilleur BEP

1^{er} : Nicolas Pernod, Hérouville-Saint-Clair (14) ;
2^e : Diana Ramirez, Béziers (34) ;
3^e : Audrey Pouliquen, Grenoble (38).

1^{er} prix de la Carte des cafés
Audrey Pouliquen.

PREMIÈRE ÉDITION

L'Huile d'olive à l'école des chefs : 4 établissements à l'honneur

Paris (III^e) La première finale de ce nouveau concours réservé aux jeunes vient de se dérouler à La Cour du Marais.

La finale du concours L'Huile d'olive à l'école des chefs a été remportée par les équipes du Lycée Fontiville de Veigné (37) et du CFA Charles Privat d'Arles (13). En individuel, deux jeunes filles sont arrivées ex aequo, **Charlotte Le Hegarat**, du lycée hôtelier de Marseille (13) et **Mathilde Villier**, du lycée de Gascogne à Talence (33).

Point d'orgue du programme pédagogique lancé par l'Afidol (Association française interprofessionnelle de l'olive) avec le soutien de l'Union européenne et de France AgriMer, le trophée gastronomique L'Huile d'olive à l'école des chefs a mené 45 jeunes en finale à Paris. Ils ont été départagés sur la réalisation d'un menu qu'ils avaient créé autour de l'huile d'olive vierge extra en utilisant ses nuances et ses diversités gustatives. Cinq parrains étaient chargés de les juger : **David Bève** (L'Autre Monde à Lille), **William Frachot** (L'Hôtellerie du Chapeau rouge à Dijon), **Rachel Gesbert** (La Fontaine aux Perles, Manoir de la Poterie à Rennes), **Jérémy Morin** (Le Métropolitain à Toulouse) et **Mathieu Viannay** (La Mère Brazier à Lyon).

Les lauréats

Concours par classe / Conception d'un menu : plat et dessert

Le lycée Fontiville de Veigné (37) - Classe de terminale BEP du professeur **Poutet** :

- Chartreuse de caille, purée de potiron, duxelle de pleurotes à l'huile d'olive L'Arbéquine, pommes croquettes, sauce verte de cresson à l'huile d'olive d'Istrie et jus de caille ;
- Baba au rhum en 3 services, espuma ananas-poivron à l'huile d'olive Dauno, crème diploma-



L'équipe du lycée Fontiville de Veigné (37).

te vieux rhum et huile d'olive Leccino, chutney d'ananas et poivron.

Concours par classe / Conception d'un menu : entrée, plat et dessert

CFA Charles Privat d'Arles (13) - Classe de brevet professionnel du professeur **Brunel** :

- Dos de cabillaud confit, tartare de légumes et baguette de pain au thym et huile d'olive ;
- Duo d'agneau, tian de légumes, rattes et ail rose de Lautrec ;
- Chocodélice aux senteurs de Provence.

Concours individuel - Conception d'un menu : plat et dessert

Charlotte Le Hegarat, lycée hôtelier de Marseille (13), classe de BTS du professeur **Tarallo** :

- Caravelle de rouget provençale, cigares de risotto aux langoustines, calisson à la tomate ;
- Macaron à l'huile d'olive, glace à l'huile d'olive et sauce chocolat parfumée à l'huile d'olive.

Mathilde Villier, lycée de Gascogne à Talence (33), classe de BTS du professeur **Richard** :



L'équipe du CFA Charles Privat d'Arles (13).



Mathilde Villier, lycée de Gascogne à Talence (33).

Charlotte Le Hegarat, lycée hôtelier de Marseille (13).



- Carré d'agneau de Pauillac en croûte, navets fondants et quenelle de céleri, choux rouge à l'étouffé, huile d'olive au fruité vert intense et fruité mûr intense ;
- Cannelé d'épices à l'orange, parfait à la noix.

Nadine Lemoine

UN FINAL EN APOTHÉOSE

Le trophée Paul Haeberlin clôt brillamment Egast

L'équipe du restaurant Bagatelle, à Oslo, a remporté le premier trophée du nom du chef mythique de l'Auberge de l'Ill. Quant au titre Femmes et Chefs, c'est Axelle Gilig, apprentie de 19 ans, qui l'a remporté.



Trophée Femmes et Chefs, de gauche à droite : **Babeth Lefèbre** (présidente de l'association Femmes... et chefs de cuisine), **Émile Jung**, **Anne Ernwein**, **Laure Diemert** (troisième), **Stella Layen** (lauréate en 2008), **Axelle Gilig** (gagnante), **Hélène Darroze** (présidente du jury) **Sylvie Grucker**, **Coralie Andt** (deuxième) et **Roger Sengel** (Umih 67).

Des cris, des pleurs, de la joie : l'ambiance est électrique en clôture de l'Egast Cook Show, le 17 mars. L'heure de la remise des deux prix majeurs du salon, le trophée Femmes et Chefs, présidé par **Hélène Darroze**, puis le trophée Paul Haeberlin, est arrivé.

Du côté des femmes chefs, c'est la jeune **Axelle Gilig**, encore apprentie au Cefppa d'Illkirch en alternance avec l'Hostellerie du Château à Ottrott (67), qui a remporté le trophée. Une victoire d'autant plus surprenante que la jeune fille a remplacé au pied levé une candidate qui s'était blessée le dimanche précédent.

La remise du trophée Haeberlin a constitué le bouquet final idéal de cette édition décidément réussie. Les équipes sélectionnées avaient travaillé plus de six mois en amont sur le thème du saumon. L'annonce du palmarès a provoqué les réactions passionnées d'un public riche de la quarantaine de chefs étoilés *Michelin* alsaciens, allemands ou suisses qui avaient fait le déplacement.

La Norvège maîtrise le saumon

À l'annonce des titres individuels, le sommelier **Romain Iltis** a fondu sur la scène tel un boxeur, tandis que le cuisinier **Olivier Couvin** fondait, lui, en larmes. **Patrick Meyer** complétait le palmarès en empochant le titre de meilleur maître d'hôtel.

Pour le titre par équipe, les Norvégiens de Bagatelle à Oslo ont gagné le droit d'emporter le trophée Haeberlin (créé spécialement par **Raymond-Émile Waydelich** et d'une valeur de 25 000 E) et de le conserver jusqu'à la prochaine édition en 2012. L'équipe formée par **Magdalena Rosenblad**, **Robert Lie** et le Français **Jocelyn Deumie** a séduit le jury composé d'une trentaine de personnalités dont **Jean-Pierre** et **Marc Haeberlin**, **Monique Jung**, **Jean-Georges Vongerichten**, **Eckart Witzigmann** ou encore **Serge Dubs**. L'Apicuis à Paris (2 étoiles *Michelin*) se classe deuxième et l'inattendue Verte Vallée à Munster (68) complète le podium de la première édition de cette enthousiasmante compétition.

Flora-Lyse Mbella

WWW.EGAST.FR



Trophée Paul Haeberlin, de gauche à droite : **Jocelyn Deumie**, **Niklas Johansson**, **Alain Weber** (président de Strasbourg événements, organisateur du salon), **Marina Kleppe**, **Jean-Pierre** et **Marc Haeberlin**, **Eckart Witzigmann** et **Raymond-Émile Waydelich** savourent la victoire du restaurant Bagatelle.

EN BREF

Les 10 finalistes du concours Le Bœuf, les races à viande s'affronteront le 12 mai à Paris



De gauche à droite : **Jeanne Fougeret**, **Thomas Premaud**, **Audrey Meznarie**, **Florian Brzenczek** et **Roxane Pujol**.

Le 26 mars, au lycée technique Jean Monnet de Limoges et le 31 mars, au lycée Le Castel de Dijon, les demi-finalistes Ouest et Est, sélectionnés lors des concours régionaux, ont fait appel à leur savoir-faire pour réaliser leurs créations gastronomiques à base de 3 morceaux de bœuf, en quatre heures maximum. On connaît désormais les 10 finalistes qui s'affronteront le 12 mai 2010, au Ritz à Paris.

Demi-finales Est :

- **Bourgogne** : **Alan Marlot**, lycée François Mitterrand, Château-Chinon (58), Parrainé par **Jérôme Brochot**, chef de l'hôtel de France à Montceau-les-Mines (71) ;
- **Languedoc-Roussillon** : **Pierre Sicard**, lycée hôtelier du Sacré Cœur, Saint-Chély-d'Apcher (48), parrainé par **Cyrille Zen**, chef de La Bergerie de Sarpoil à Saint-Jean-en-Val (63) ;
- **Nord Picardie** : **Lucie Delecourt**, lycée Marguerite Yourcenar, Beuvry (62), parrainé par **Benjamin Bajoux**, chef du Colysée à Lambersart (59) ;
- **Paca** : **Adrian Vidal**, lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Toulon-Provence-Méditerranée, Toulon (83), parrainé par **Lionel Lévy**, chef d'Une Table au Sud à Marseille (13) ;
- **Rhône-Alpes** : **Thomas Laurier**, lycée professionnel



Thomas Laurier, **Alan Marlot**, **Lucie Delecourt**, **Pierre Sicard** et **Adrian Vidal** en route pour la finale.

hôtelier Le Renouveau, Saint-Genest-Lerpt (42), parrainé par **Christophe Romain**, chef du restaurant Le Chalut à Lyon (69).

Demi-finales Ouest :

- **Aquitaine** : **Audrey Meznarie**, lycée hôtelier de Gascogne, Talence (33), parrainée par **Cédric Bechade**, chef de l'Auberge basque à Saint-Pée-sur-Nivelle (64) ;
- **Limousin** : **Thomas Premaud**, lycée technique Jean Monnet, Limoges (87), parrainé par **Alain Longeval**, chef de l'Abattoir à Limoges (87) ;
- **Midi-Pyrénées** : **Roxane Pujol**, lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie, Toulouse (31), parrainée par **Rikard Hult**, chef de L'Épicurien à Albi (81) ;
- **Pays de la Loire** : **Florian Brzenczek**, lycée professionnel Édouard Branly, La Roche-sur-Yon (85), parrainé par **Thierry Drapeau**, chef du Logis de la Chabotterie à Saint-Sulpice-le-Verdon (85) ;
- **Poitou-Charentes** : **Jeanne Fougeret**, lycée hôtelier technologique du parc de la francophonie, La Rochelle (17), parrainée par **David Noyau**, chef de La Belle Poule à Rochefort (17).

Créez et traduisez vos cartes & menus en quelques minutes avec

Menu DESIGNER
logiciel de création de cartes & menus

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

■ Traduction des cartes/menus en 7 langues

■ Plus de 100 fonctions spécifiques à la création de cartes et menus

■ Plus de 10 000 ressources (images, cadres, modèles ...) vous permettent d'agrémenter vos présentations

■ Création automatique via un assistant qui vous guide pas à pas dans votre carte en quelques clics

■ Mais aussi une mise en page manuelle simple et puissante par "glisser-déposer"

250€ HT
soit 299€ TTC

Contactez-nous au

04 92 28 26 60

www.mdb-multimedia.fr

Logiciel pour Windows XP & Windows VISTA

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

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

MdB multimédia
Les allées François Truffaut
17 rue Denise Grey
38550 Saint Maurice L'Éclat



Retrouvez l'intégralité des podiums Femmes et Chefs et du trophée Paul Haeberlin en tapant le code **RTR77872** sur www.lhotellerie-restauration.fr



ÉRIC FRECHON ÉTAIT LE PARRAIN DE CETTE ÉDITION

LES LAURÉATS DU PRIX L'HÔTELLERIE RES DU MEILLEUR ARTICLE 2010

Paris (I^{er}) La 6^e édition du prix L'Hôtellerie Restauration Campus du Meilleur article est terminée. Les vainqueurs, couverts de cadeaux, ont rencontré les membres du jury au Ritz, la semaine dernière lors d'une émouvante remise des prix.

J'ai pris beaucoup de plaisir à lire vos différents articles, qui sont tous aussi riches les uns que les autres. Vous regorgez de belles choses à raconter, certains m'ont même rappelé mes débuts de jeune cuisinier, quand à 13 ans, je commençais à ouvrir des hôtesses sur le port du Tréport, en Normandie, pour pouvoir me payer un vélo", a déclaré **Éric Frechon**, le chef 3 étoiles Michelin du Bristol, parrain de cette édition, en s'adressant aux jeunes lauréats. "On dit beaucoup aujourd'hui que les jeunes délaissent ce métier trop difficile, mais vous m'avez prouvé le contraire, alors je compte sur vous pour continuer à donner à la gastronomie française toutes ses lettres de noblesse."

Cela fait maintenant six ans que nous recevons les articles écrits par des élèves de l'enseignement hôtelier sur ce qui les passionne, leur futur métier, les connaissances à acquérir... Chaque année, une bonne cinquantaine d'écoles participent au concours, souvent avec l'appui de leurs professeurs.

Les lauréats 2010 :

• **Catégorie CAP/BEP**

Vainqueur : Pierre-Antoine Lambrecht du CEFPPA d'Illkirch (67) ; Flora Thiery, CFA Charles Privat à Arles (13) ;

Florian Romero, lycée Saint-Jacques de Renas à Nérac (47).

• **Catégorie bac pro/MC**

Vainqueur : Amandine Ganichaud, du lycée technique hôtelier Sainte-Anne de Saint-Nazaire (44) ; Mélanie Candessousens, CFA Belliard à Paris (75) ; Céline Dedinger, lycée hôtelier Hyacinthe Friant à Poligny (39).

• **Catégorie BTS et +**

Vainqueur : Amandine Bringer du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Saint-Quentin-en-Yvelines (78) ; Alexia Hennequin,



Les lauréats réunis avec les chefs, les partenaires et le jury du concours Campus.

Amandine Ganichaud du lycée Sainte-Anne à Saint-Nazaire (44) - section bac pro/MC



"Je me suis inscrite à ce concours, car j'avais vu sur le site de L'Hôtellerie que tous les élèves hôteliers pouvaient y accéder. Or à mon lycée, c'était uniquement proposé aux BTS, et moi, j'étais en mise à niveau. Un jour, on m'a dit :

'le proviseur veut te voir'. Il m'a alors annoncé que j'avais été sélectionnée pour ce concours."

EXTRAITS D'UN JOURNAL INTIME

• **29 juin 2008 :** Les vacances, enfin ! Finies les épreuves de maths, SVT, physique et français. En septembre je rentrerai en terminale littéraire ! Je découvrirai les cours de philosophie, à raison de huit heures par semaine. Il va falloir que je me décide en ce qui concerne mon orientation... Mon amour pour la littérature l'emportera-t-il ? Le métier d'orthophoniste m'intéresse beaucoup, mais les concours à passer m'effraient un peu. Je suis perdue. Au moment présent, je profite de mes vacances ! J'ai trouvé un petit job d'été, un travail peu glorieux : je vais faire la plonge.

• **18 juillet 2008 :** Au service de ce midi, une dispute à éclat entre le personnel de cuisine et celui de salle. Je me suis contentée d'observer, silencieuse. Ici, je m'accorde le prestigieux statut de narrateur omniscient. Je vois tout, j'entends tout, je sais d'ailleurs qui a tort dans cette affaire. Je passe peut-être inaperçue, mais le travail d'un plongeur n'est pas à négliger, il est un maillon essentiel au fonctionnement du service.

• **25 août 2008 :** Les vacances s'achèvent dans une semaine. Je vais retrouver mes camarades littéraires et nous débattons sur les œuvres que nous avons étudiées pendant les vacances. Je vais continuer à faire la plonge le week-end et aussi étrange que cela puisse paraître, cette perspective me donne le sourire. À mon plus grand étonnement, l'univers que j'ai découvert en cuisine m'a enchanté.

• **10 septembre 2008 :** Est arrivé le temps des

vendanges dans mon cher vignoble nantais ! J'ai parlé avec mon oncle qui est viticulteur. Il m'a raconté son amour du travail dans la vigne, transmis par mon grand-père. Nous avons été à la cave pour qu'il m'explique les étapes de fabrication du muscadet. La viticulture et l'œnologie sont des domaines passionnants !

• **7 décembre 2008 :** Je n'ai toujours pas résolu le problème de mon orientation. Tout me plaît dans cette section littéraire : les langues, la littérature, la philosophie, l'histoire. La restauration m'attire aussi, mais est-ce possible après un bac L ?

• **28 février 2009 :** J'ai appris que l'on pouvait faire une année de mise à niveau après un baccalauréat général, en vue d'un BTS en hôtellerie-restauration. J'ai donc été aux portes ouvertes du lycée Sainte-Anne à Saint-Nazaire. Elles n'ont fait que confirmer mon choix. J'espère que ma prochaine rentrée scolaire se fera à Saint-Nazaire...

• **22 avril 2009 :** Il venait d'avoir 20 ans. J'ai du mal à parler de lui au passé. J'ai envie de crier mais ma gorge est nouée. La vie est courte. C'est dommage que ce soit cette mort brutale qui m'en fasse prendre conscience. Cet épisode, aussi douloureux soit-il, m'ouvre les yeux. Je veux profiter de la vie, m'épanouir dans un métier pour lequel j'aurai plaisir à me lever tôt chaque matin.

• **7 juillet 2009 :** Le stress était présent jusqu'au dernier moment. Ajoutez à cela que la connexion internet faisait des siennes : impossible d'afficher la page ! Puis, les résultats sont apparus, les larmes aussi. J'AI MON BAC ! Ce qui signifie qu'en septembre, je serai en hôtellerie-restauration. Ce soir, on fête ça entre bacheliers.

• **22 septembre 2009 :** J'ai quitté le cocon familial pour démarrer ma vie d'étudiante. Les sept mois à venir seront très chargés. Cette mise à niveau doit me permettre d'atteindre le niveau d'un élève de bac pro. Je n'ai pas de temps à perdre. Je suis déjà surchargée de boulot : des exercices de gestion, des textes à

étudier en droit, des fiches techniques à préparer, des recherches sur le Languedoc-Roussillon. Je dois également m'entraîner au port d'assiettes, apprendre le cours de sciences sur les lipides et assimiler le nouveau vocabulaire en anglais et en allemand. Le plus compliqué dans cette histoire c'est de penser à tout. Demain, j'ai travaux pratiques en hébergement, on va apprendre à faire un lit.

• **10 novembre 2009 :** Hier soir, j'ai discuté avec un cuisinier qui m'a fait part de son expérience. C'est un homme qui a beaucoup voyagé, qui a travaillé dans des restaurants aussi différents les uns que les autres. Nous en sommes venus à parler des inconvénients à travailler dans ce domaine. J'étais consciente de tous ces aspects négatifs, mais ça a un tout autre impact lorsqu'on se l'entend dire par quelqu'un qui les a vécus. Ce métier exige énormément de temps. Il faut faire une croix sur les loisirs, sur les sorties entre amis le samedi soir, sur une vie de famille 'normale'. Il m'a cité un grand nombre de ses connaissances qui se sont séparées de leurs conjoints ; lui-même est divorcé. Je suis restée quelques instants dubitative. La seule chose dont je suis persuadée, c'est qu'il en faut plus pour me décourager. J'ai hâte d'être en stage et d'en apprendre plus sur ce métier.

• **4 janvier 2010 :** Il y a cette phrase de Voltaire qui hante mon esprit ces derniers temps : "Les passions sont les vents qui enflent les voiles du navire ; elles le submergent quelquefois, mais sans elles il ne pourrait voguer." Je prends conscience de l'ampleur de ce métier, de cette passion. La cuisine est un art, mais à la différence d'un tableau qui traverse les siècles, un plat est éphémère. On peut sans cesse recommencer, s'améliorer. Il y a toujours de nouveaux ingrédients à découvrir. La cuisine me surprend chaque jour. Cette passion tient ma curiosité en éveil. J'ai l'impression que c'est un domaine dont je n'arriverai jamais à faire le tour. Il me reste tellement à apprendre...

Amandine Ganichaud

TAURATION CAMPUS



© PHILIPPE GARDETTE

Les trois lauréats (Amandine Bringer, Pierre-Antoine Lambrecht et Amandine Ganichaud) entourent les chefs, Éric Frechon et Michel Roth.

CFA de l'hôtellerie Joseph Storck de Guebwiller (68) ; Marie Murez, lycée hôtelier du Touquet (62).

Les lauréats ont été très gâtés, comme chaque année, avec des stages de cuisine, des repas, des produits, des livres... grâce à nos partenaires : Bridor, l'École Lenôtre, Groupe Flo, L'école du foie gras Rougié et TransGourmet. Sans oublier du chocolat Valrhona, des bons cadeaux offerts par la FNAPEETHT (association de parents d'élèves), la visite des cuisines du Ritz avec Michel Roth et, bien sûr, la publication de leur article dans nos colonnes.

Nadine Lemoine

Merci à nos partenaires



© PHILIPPE GARDETTE

Les lauréats réunis avec les chefs et les partenaires.



Amandine Bringer du CFA Trajectoire de Saint-Quentin-en-Yvelines (78) - Section BTS et +



“Ce qui est le plus surprenant, c'est que je ne savais pas que je participais au concours Campus, c'est mon professeur qui m'a inscrit ! J'ai écrit cet article en plein milieu de la nuit, car je n'arrivais pas à dormir...”

UNE DROGUE VENUE D'ANTAN

Nutrition : Aujourd'hui un jeune homme de 22 ans a été arrêté pour un crime devenu trop fréquent : en effet, il a été pris en flagrant délit de surconsommation de calories.

Un éclair au chocolat à la main, celui-ci s'apprêtait à le dévorer alors que non loin de là, une patrouille faisait sa ronde habituelle. C'est alors que le jeune policier débutant sentit une odeur bizarre lui arriver de l'autre coin de la rue.

Quand il le fit remarquer au sergent, sans attendre, celui-ci mit son masque à gaz et

partit à la poursuite du malfaiteur. Ce n'est que quelques minutes plus tard que le délinquant sera arrêté et remis aux mains du commissaire de police du quartier.

La vidéo de la rue Léonas prouvant les dires des agents de police, le verdict sera sans appel : trois ans de prison dont deux ans avec sursis pour le récidiviste et une amende de près de 20 000 euros pour les vendeurs de calories ainsi que la destruction de toute marchandise trouvée dans leur bâtiment de fabrication.

On apprendra plus tard que le jeune délinquant sortait tout juste d'une ancienne pâtisserie devenue clandestine depuis l'apparition de la culture du physique et qu'il avait jusque-là réussi à passer entre les mailles de la justice.

Malheureusement pour les propriétaires de l'affaire, le jeune garçon était déjà surveillé par les autorités à cause de son comportement douteux qui avait été signalé par sa propre sœur.

Celle-ci témoigne : “Ces derniers temps, Max s'absentait souvent pour ‘aller en ville’ comme il disait ; et j'ai remarqué

qu'il évitait chacun de nos cours de sport journaliers avec à chaque fois une nouvelle excuse. Au bout de deux jours, il avait pris 1 kg. Là, je me suis dit qu'il avait un problème et qu'il fallait que j'en parle à quelqu'un.

Mes parents étant partis pour leur stage annuel de trekking au Mont-Blanc, il ne restait plus que la police. J'ai fait ça parce que je m'inquiétais pour lui et je ne regrette rien car mes soupçons se sont confirmés et aujourd'hui il va pouvoir être pris en charge par une nutritionniste confirmée qui pourra lui redonner les valeurs qui fondent notre société.”

Actuellement de plus en plus de jeunes sont touchés par ce fléau. Selon une étude, ils seraient désireux de retrouver les saveurs évoquées par leurs aînés et trouver le même plaisir qu'autrefois de s'alimenter. Il est vrai qu'en ce qui concerne l'approvisionnement en calories, le plaisir n'est plus à l'ordre du jour ! Même si nos parents nous ont éduqués dans l'optique de se nourrir pour survivre, le fait de savoir qu'il est possible d'éprouver du plaisir dans un acte qui, jusqu'à présent, ne représentait qu'une perte de temps est plutôt excitant. Mais n'ayant connu que les capsules de nutriments et les infusions, notre corps est-il prêt à recevoir autant de calories qu'aparavant ? Sommes-nous aptes à éprouver ce plaisir nutritif ? Et surtout, pourquoi nos parents y auraient-ils renoncé s'il existait vraiment ? L'ancienne nourriture peut-elle être considérée comme une puissante drogue ?

Car même après avoir purgé leur peine, presque tous les condamnés récidivent. C'est un nouveau combat pour les forces de l'ordre qui se dévoile aujourd'hui au regard de la population sollicitée par le gouvernement pour l'aider dans sa lutte contre cette nouvelle drogue.

Ainsi chaque citoyen qui sera attentif aux éventuels débordements de son entourage et qui le signalera à la police se verra gracieusement récompenser. Le ministre de la Justice s'est engagé personnellement pour l'éradication de chaque site de production et vente de ce type de produits devenus illicites depuis quelques années.

Amandine Bringer

LES MEMBRES DU JURY DE LA 6^E ÉDITION

- Frédéric Anton, Pré Catelan à Paris ;
- Catherine Augereau, Groupe Flo ;
- Pierre Berthet, président de l'Unatech, CET hôtellerie ;
- Yves Cebron, TransGourmet ;
- Patrick Eyroi, Bridor ;
- Éric Frechon, Le Bristol à Paris ;
- Philippe Gardette, président de l'OCI ;
- Philippe Gobet, Lenôtre ;
- Philippe Landureau, président de la FNAPEETHT ;
- Cyril Lignac, Le Quinzième à Paris ;
- Régis Marcon, Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid ;
- Joseph Le Gal, président de l'Anephot ;
- Michel Roth, Ritz à Paris ;
- Pascal Schneider, Euralis Gastronomie - Rougié ;
- Bruno Treffel, président de l'ANPCR ;
- Laurent Trochain, Restaurant Laurent Trochain au Tremblay-sur-Mauldre, président de Générations Cuisines & Cultures ;
- Agnès Vaffier, présidente de l'Aflyht.

Pierre-Antoine Lambrecht du CEFPPA d'Illkirch (67) - section BEP-CAP

“J'ai été surpris à l'idée d'avoir gagné ce concours et content de venir au Ritz.

J'ai écrit mon article en cours de français et c'est grâce à mon professeur que j'ai pu y participer.”



Voilà maintenant près de deux ans que je suis arrivé dans

le métier. J'ai débarqué, désarmé, alarmé par l'exigence de qualité que l'on me demandait. J'ai dû encaisser et ne pas lâcher pour ne pas laisser passer ce métier, qui est l'art de cuisiner. Couper, goûter, sentir, ressentir et cuire, juste pour le plaisir, de faire à manger, de partager sans ambiguïté. J'ai dû tenir le coup, à la limite de devenir fou, de prendre des coups, et du coup, j'ai résisté, je me suis accroché, j'ai travaillé, sans relâche, pas comme

un lâche, j'ai mis une bâche, sur ma vie, mes amis, la cuisine dans ma tête jours et nuits. Je me suis affaibli, j'en suis sorti, et j'ai même grandi. Et oui mine de rien je me suis enrichi, pas de pouvoir ni d'argent, mais des savoirs alimentés par peu de compliments. Même si je sais que parfois on me ment, que l'on me pousse à bout mais je l'avoue, c'est comme ça que j'apprends et que je deviens un loup, pas dangereux

même si parfois un peu nerveux, je fais de mon mieux pour me contrôler, derrière le piano il faut se battre pour exister. Maintenant que j'ai survécu, j'ouvre une nouvelle page pour une nouvelle vie, et j'écris, ces quelques phrases qui vous déplairont peut être mais peu importe, ces lettres sortent de mon être et dans le fond, c'est aussi peut être pour mon bien-être, désolé de ne pas être un maître.

Pierre-Antoine Lambrecht

GRÂCE À HUIT ANCIENS ÉLÈVES PRESTIGIEUX

Résidence de chef se conclut par un dîner d'exception

Blois (41) Sous l'impulsion de Christophe Quantin, chef de travaux et MOF 1993, le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme a organisé en grande pompe les 30 ans de l'établissement.

Et ce sont les anciens. Ils s'appellent **Christophe Moret** (chef des cuisines d'**Alain Ducasse** au Plaza Athénée à Paris, 3 étoiles *Michelin*), **Fabrice Prochasson** (chef de cuisine chez Lenôtre Traiteur et MOF 1996), **Pascal Chaupitre** (chef-propriétaire de La Maison de Célestin à Vierzon, 1 étoile), **Julian Mercier** (chef exécutif adjoint à l'hôtel Royal Monceau à Paris), **Stéphane Delvert** (chef pâtissier de La Villa à Calvi, 1 étoile, et champion de France du dessert 2004), **Pascal Vetaux** (directeur de L'Ambrosie à Paris, 3 étoiles), **Antoine Petrus** (sommelier au Crillon à Paris, 2 étoiles *Michelin*), **Sébastien Grosse** (barman au bar de l'Étrier au Royal Barrière à Deauville, 1 étoile, et hôtel Les Airelles à Courchevel, 2 étoiles). Dès le matin, les huit chefs ont pris possession, avec leurs aides, des locaux du restaurant d'application du lycée. 21 élèves, cuisiniers et maîtres d'hôtel en terminale du bac professionnel restauration, sont présents pour ce rendez-vous avec les chefs renommés.

Les brigades applaudies

On s'active à la mise en place en cuisine, sous la houlette des chefs et de **Claude Grépilloux**, professeur de cuisine. Chaque chef se concentre sur la réalisation du plat qu'il a conçu avec ses élèves-commis.

Côté salle à manger, les élèves s'affairent sous l'impulsion de **Marylène Brulé**, professeur de restaurant. La décoration a été personnalisée pour l'occasion, les règles de service ajustées au



Pari réussi pour cette deuxième édition de Résidence de chef, qui marquait du même coup les trente ans du lycée de métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Blois.

menu, comme le professe le maître d'hôtel Pascal Vetaux. Antoine Pétrus en profite pour distiller quelques conseils personnels aux jeunes élèves sommeliers tandis que Sébastien Grosse entraîne les barmen.

Vers 20 heures, 50 privilégiés passent à table et se laissent dorloter par la brigade de restaurant. L'apéritif proposé est composé de 2 cocktails, créés par les élèves à partir de produits régionaux. Puis les mets se succèdent dans un émerveillement des sens, le tout cadencé par le ballet discret et efficace des serveurs. Les deux brigades seront applaudies par les convives et par le proviseur **Charles-André Hugot**.

Fin de service vers minuit : les 21 élèves et leurs professeurs font un débriefing avec les huit chefs.

Joie et fierté font oublier la fatigue et confortent les vocations, avant que les futurs professionnels ne remercient leurs aînés. Les chefs en profitent pour retrouver avec émotion 8 anciens professeurs à qui ils ont souhaité rendre hommage pour l'occasion.



Retrouvez le menu du dîner de Résidence de chef en composant le code d'accès **RTR78025** dans le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr.

Le concept Résidence de chef

Il s'agit d'un projet artistique et culturel qui, à l'image d'une résidence d'artistes, met à la disposition d'un chef un lieu de travail (cuisine, bar...), un hébergement, une assistance technique (lieu de formation) et une aide financière. Le conseil régional du Centre a commandé l'opération, en partenariat avec 5 lycées de l'académie, avec l'appui de l'IEHCA et des Meilleurs ouvriers de France.

Axée autour de rencontres entre des chefs et un groupe d'élèves, l'opération est guidée par la notion de création, d'innovation dans la cuisine vue au sens d'art culinaire avec utilisation de produits de terroir, tout en faisant une large place au service et à la sommellerie.

EN BREF

Cuisine et handicap : une première au Fairmont de Monte-Carlo

Huit jeunes adultes déficients intellectuels de l'ADSEA 06 (Association départementale pour la sauvegarde de l'enfant à l'adulte), ont été accueillis par le chef **Maryan Gandon** dans les cuisines du Fairmont Monte-Carlo. L'initiative a permis à ces stagiaires d'un jour de découvrir le travail en cuisine dans un hôtel 4 étoiles. Pris en charge par **Xavier Adeline**, sous-chef, **Isabelle Ubalducci**, assistante du chef Maryan Gandon et **Pascal Gelsomino**, chef de partie, les jeunes, équipés d'une blouse et d'une toque, ont été répartis en trois groupes. Leur mission : préparer le déjeuner pour 18 personnes. Au menu : Saumon et avocat en verrine, Curry de volaille et tartelettes aux fruits, partagés ensuite autour d'une même table. Félicités, les 'apprentis chefs' ont également bénéficié d'une visite guidée de l'hôtel et de ses coulisses.

Anne Sallé

Un échange qui ne fait que commencer, a promis le chef.



ÉCHANGE PÉDAGOGIQUE FRANCO-ALLEMAND

Les lycées Alexandre Dumas et Robert Schuman formalisent leur partenariat

Avec la signature d'un partenariat, le recteur de l'académie d'Alsace est venu officialiser les bonnes relations nouées depuis cinq ans entre les deux établissements situés de part et d'autre du Rhin.

À l'origine, il y a l'enthousiasme de **Carine Del Torre**. Professeur d'allemand à Illkirch (67) et de français à Baden-Baden (dans le Land de Bade-Wurtemberg), elle passe tous ses jeudis au lycée Robert Schuman, établissement de Baden-Baden qui comporte une section hôtellerie. Elle y a organisé des rencontres et désormais, chaque année, des lycéens français passent une semaine dans la ville allemande tandis que des élèves allemands font de même en France, avec la complicité de la chambre de commerce de Karlsruhe.

Plus-value pédagogique

Au menu, cuisine franco-allemande, découverte d'établissements comme le Buerehiesel du Strassbourgeois **Éric Westermann** (1 étoile *Michelin*), une visite au marché-gare où toute la profession s'approvisionne... Le parrain de ce partenariat n'est autre que le dessinateur **Tomi Ungerer**, "un grand ami de notre lycée" a rappelé le proviseur **Colette Bierry**. "C'est une plus-value pour les élèves dans la suite de leur carrière, surtout que les équipes pédagogiques dans leur ensemble sont mobilisées", a souligné le recteur de l'académie d'Alsace **Claire**



Les signataires de la convention entre le lycée Robert Schuman de Baden-Baden et le lycée Alexandre Dumas d'Illkirch.

Lovisi, au moment de signer ce partenariat, fruit d'un an de travail et de cinq ans de collaboration transfrontalière. La cérémonie, préparée par les élèves, avait d'ailleurs été entièrement réalisée en français et en allemand, avec pour thème le parcours des deux hommes dont les lycées portent les noms.

Flora-Lyse Mbella

FIN DE LA PREMIÈRE PHASE DES TRAVAUX EN JUIN

Tain-l'Hermitage : les premiers locaux livrés aux élèves

Le chantier lancé l'été dernier dans l'établissement professionnel de la Drôme progresse normalement. Cuisine et salle du restaurant d'application Pic sont déjà opérationnels.

Il ressemble encore à un grand chantier, le lycée professionnel de Tain-l'Hermitage. Mais les signes d'avancement des travaux sont bien là. De quoi donner le sourire du proviseur, **Évelyne Mesure**. "Nous sommes dans les temps grâce aux entreprises et à la qualité de l'encadrement assuré par la Région Rhône-Alpes. Début 2010, élèves et enseignants ont intégré les nouvelles cuisines du restaurant d'application Pic, mais aussi la salle d'une capacité de 50 couverts qui constitue un espace plus confortable que celui réservé aux deux autres restaurants du lycée."

Cours jusqu'à 23 heures

Une phase qui ne s'achèvera qu'en juin prochain. D'ici là, les cours se prolongeront encore jusqu'à 23 heures, deux soirs par semaine. "Les enseignants regrettent le manque d'espace des cuisines provisoires, en particulier pour les élèves de 1^{re} année. Nous avons ressenti un petit flottement au moment de la prise en main des nouveaux locaux. Nous avons donc décidé d'en profiter pour remettre en place notre organisa-



Le laboratoire de pâtisserie du restaurant Pic, lumineux, spacieux et doté des équipements les plus modernes.

tion et restaurer la notion de travail en équipe." Le poids des travaux a conduit l'équipe pédagogique à réfléchir sur la suite. "On devait démarrer le chantier de l'internat, de la demi-pension, des salles de classe et des locaux administratifs en novembre 2010. On s'oriente désormais vers mai 2011", conclut le proviseur.

Jean Bernard

AVEC 86 PARTICIPANTS

Promatel Paris Île-de-France en assemblée générale

Paris (XVI^e) L'association des anciens élèves du lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration de Paris Jean Drouant présidée par Pierre Berthet (CET Hôtellerie-Restauration) vient de tenir son assemblée générale annuelle à la Villa & Hôtel Majestic.

L'assemblée générale de Promatel a permis d'évoquer les projets et les sujets d'actualité - comme le bac pro -, mais aussi de saluer les anciens élèves qui ont fait l'actualité cette année. Elle a réuni 86 participants représentant 47 promotions.

Parmi les nouveautés proposée par l'école :

- une montée en puissance pédagogique de deux sections européennes en classe de terminale (un groupe anglais LV1 et un groupe espagnol LV2). Ces structures mises en place offrent dorénavant le cursus complet de la seconde à la terminale ;
- la création à la rentrée 2010, d'une mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant ;
- la réfection de l'ex-salle du pédagogique, baptisée Atelier Bartholdi.

Coup de chapeau aux anciens dont on a parlé cette année :

- **Pascal Brun** (BTH 1979 Jean Taittinger, BTS 1981 Max Blouet), vice-président du groupe Resort à l'île Maurice ;
- **Hervé Houdré** (BTS 1978), directeur général de l'InterContinental New York Barclay, un gros porteur de 700 chambres ;
- **Christian Meunier** (BTS 1976 Moët et Chandon), coprésident du groupe Lucien Barrière (hôtels et casinos) ;
- **Julie Wurrier** (BTS Jean Drouant, promotion 2008), major de la 6^e promotion 2008/2009, licence pro management hôtellerie tourisme, université Paris-Dauphine ;
- **Nicolas Perelli** (BTN Jean Drouant, 2003 ; BTS 2005), 3^e promotion licence pro 2006 management hôtellerie tourisme, université Paris Dauphine, major de la 20^e promotion 2009 MBA in hospitality Management à l'école supérieure de Savignac.



Une assemblée générale très suivie à Jean Drouant.

WWW.PROMATEL.INFO

Sur la photo

Pierre Berthet (CET HR et président Promatel Paris-Île-de-France), **Véronique Beauvais-Valcke**, directrice générale déléguée groupe SA Régina ; La Villa & Hôtel Majestic, avec **Patrick Garnier**, directeur, **Maxime Simonneau** (Jean Drouant), directeur de la restauration, secrétaire général adjoint et webmaster Promatel ; **Natalie Douhine** (Jean Drouant), chef de réception ; **Dahia Zaïdi** (Saint-Quentin-en-Yvelines), gouvernante générale ; **Sébastien Hayez** (ICI France, 9^e promotion 1992/93 Patrice de Margerie), concierge Clefs d'or ; **Willy Dorr** (p.-d.g. Bistro et Cie), **Vincent Le Gorrec** (directeur des ventes et marketing du Shangri-La Hôtel), **Éric Martins** (L'Arôme), **Jean-Louis Souman** (directeur du Bristol, parrain de la Coupe Georges Baptiste 2010), ainsi qu'**Alain Jacob** (AJ Conseil), trésorier de Promatel ; **Alain Villacampa** (Comité Promatel, coupe Georges Baptiste), **Denise Belloc** (Arts de la table), **Frédéric Stolarski** (Le Fouquet's).

Logiciel de gestion hôtel/restaurant répond à toutes les exigences des établissements indépendants, groupes & chaînes

- Réservations
- Fichier clients
- Distribution Internet intégrée
- Facturation
- Gestion stocks

Optez pour une solution complète, fiable & simple d'utilisation

contact@amadeus-hospitality.com
Tél. 01 69 47 62 22
www.amadeus.com/fr/hotels

amadeus
Your technology partner

ÉCOLE DU VIN DE PARIS

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

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

école du vin

Formation Hôtellerie en alternance

cfa Stephenson

- Master de gestion mention Tourisme
- Licence Professionnelle Hôtellerie et Tourisme
- BTS Hôtellerie Restauration, Option A
- Mention Complémentaire Accueil Réception
- CQP Réceptionniste

www.cfa-stephenson.tm.fr
48 rue Stephenson, 75018 Paris
Tél. : 01 44 92 88 88

Vous voulez devenir en 2010 **Assistant d'Exploitation en Hôtellerie/Restauration**

SIPCA Formation propose une formation d'assistant d'exploitation en hôtellerie restauration : une formation complète de cinq mois incluant 2 stages pratiques en entreprise débouchant sur un métier porteur.

Cette formation débouche sur un certificat de qualification professionnelle (niveau III CQP/IF).

Financement possible par l'entreprise ou par le Fongecif.

Des conditions particulières peuvent être offertes à des candidats individuels.

sipca FORMATION

Contactez nous au 01 45 35 45 30 ou sur notre site www.sipca-formation.com

Expertise comptable

Face à la crise actuelle, le cabinet d'expertise comptable ABC vous assiste dans la mise en place de solutions adaptées à vos difficultés

Le cabinet ABC au service de votre entreprise
Compta - Gestion - Fiscal - Social - Payes

Tél. : 01 44 69 06 06 • www.bricard-lacroix.com

UNE RÉUNION CONSTRUCTIVE

Umih : Roland Héguy et Hervé Bécam reçus par Hervé Novelli

Le secrétaire d'État chargé du Commerce a réitéré son intention d'avancer sur le contrat d'avenir en liaison avec l'organisation patronale de la rue d'Anjou.



Roland Héguy et Hervé Bécam peu après leur rencontre avec le secrétaire d'État, Hervé Novelli.

Roland Héguy et Hervé Bécam ont rencontré le 1^{er} avril le secrétaire d'État chargé du commerce, des PME et du Tourisme à Bercy. Un entretien qui s'est déroulé à l'initiative d'Hervé Novelli et a duré près d'une heure. "Le ministre nous a rappelé sa volonté de continuer à mettre en œuvre le contrat d'avenir et d'avancer en étroite collaboration avec l'Umih, tant au niveau des départements que dans la communication. L'Umih demeure incontournable et nous avons arrêté avec lui un calendrier d'actions et de travail", se réjouit Roland Héguy. D'importants chantiers restent en cours. "Il y a l'apprentissage et la formation avec le rapport Marcon, un dossier essentiel aux yeux du ministre. C'est un vrai moyen de valoriser nos métiers", souligne Hervé Bécam. "Il y a aussi le partenariat avec Oséo dont la profession n'a pas encore bénéficié sur le terrain. Celui-ci n'a pas été exploité l'an

dernier. Nous devons activer les choses et en tirer toutes les possibilités." 2015 approche à pas de géant...

Challenge

Les accords sociaux ont aussi été évoqués. "Hervé Novelli souhaite que nous informions les adhérents des différents aspects de ce dossier, ce que nous faisons actuellement dans toutes nos assemblées générales départementales", précise Roland Héguy. Alors qu'Hervé Novelli s'est félicité officiellement "de l'impact spectaculaire du taux réduit de TVA sur la création d'emplois dans le secteur de la restauration", pour Roland Héguy et Hervé Bécam, le challenge est clair. "L'Umih doit accompagner les entreprises du secteur dans leur développement et leur pérennité. Tous les efforts doivent converger pour le bien de l'entreprise. C'est l'objectif recherché par le gouvernement et par la profession." Sylvie Soubes

À L'ORÉE D'UNE SAISON QUI S'ANNONCE DIFFICILE

L'Umih 66 revient à l'essentiel

L'assemblée générale de l'Umih des Pyrénées-Orientales a permis d'aborder le nouveau classement hôtelier, l'actualité sociale et les normes de sécurité.

e président de l'Umih des Pyrénées-Orientales, **Henri Ronde**, était déjà satisfait de regrouper 124 personnes pour la soirée clôturant l'assemblée générale départementale de son syndicat, organisée le 29 mars au Mas d'Huston (Golf de Saint-Cyprien). Parce que ces derniers temps, le bruit sourd du mécontentement des 400 adhérents du département devenait inquiétant. Et le président lui-même ne cachait pas sa colère "par rapport à ce qui s'est passé à Paris. Cela ne nous apporte que du discrédit ! Heureusement que nous avons su créer un climat de confiance au plan local, en établissant des relations saines avec les administrations et la préfecture; mais je vous assure que beaucoup d'adhérents ont plus que des doutes". Car les problématiques quotidiennes ne manquent pas dans les Pyrénées-Orientales, à commencer par la mise aux normes de sécurité des hôtels, et le nouveau classement hôtelier.

Regroupement de branches

La présidente des hôteliers de l'Umih 66, **Marie-Louise Rauss**, a ainsi abordé cette démarche volontaire qui suscite encore beaucoup d'interrogations chez les professionnels : est-il indispensable d'avoir les étoiles ? Cela rapportera-t-il quelque chose ? Cette distinction sera-t-elle reconnue ? "Nous sommes limitrophes de l'Espagne, où les hôteliers s'octroient souvent les étoiles à leur guise", note Henri Ronde.

Yves Chauvin et **François Galabert**, respectivement présidents des cafetiers et des restaurateurs de l'Umih 66, ont de leur côté expliqué le groupement des branches de cafetiers, des établissements de nuit et des restaurateurs décidé en assemblée générale. "Comme les licences ne sont plus instruites par le syndicat, puisque cela se passe désormais en mairie, nous



"Heureusement que nous avons su créer un climat de confiance au plan local", estime **Henri Ronde**, président de l'Umih 66.

craignons un manque d'information des professionnels, alors que nous savons que presque tous les bars servent de la nourriture, que ce soit du sandwich ou de la restauration légère, ce qui implique le respect des règles d'hygiène et HACCP." Une initiative départementale utile, pour des adhérents qui ont pu rencontrer **Laurent Duc**, le président de la fédération nationale hôtelière, qui a notamment évoqué les délicates négociations sociales, et le thème de la sécurité incendie. La soirée aura aussi permis de requinquer un peu les troupes, à l'orée d'une saison qui s'annonce difficile, à cause notamment des réservations, toujours plus tardives.

Francis Matéo

UMIH 66
TÉL. : 04 68 35 50 03
WWW.UMIH66.COM
CONTACT@UMIH66.COM



Retrouvez la suite de cet article en tapant le code **RTR78043** sur www.lhotellerie-restauration.fr

ENTRE 250 ET 300 ÉTABLISSEMENTS SONT CONCERNÉS

La Fédération niçoise des cafetiers, restaurateurs et métiers de la nuit veut lutter contre l'alcoolisme

Son président Hubert Boivin évoque les mesures locales prises pour protéger et défendre les professionnels de ce qu'il considère comme "le fléau de la profession".

Seuls 14 % de la vente d'alcool transite par les professionnels. Les jeunes ne consomment pas dans les établissements mais dans les quartiers, où épiceries de nuit et stations-service constituent de bons fournisseurs. Il faut cesser de nous faire porter le chapeau", martèle **Hubert Boivin**, président de la fédération niçoise des cafetiers, restaurateurs et métiers de la nuit. L'une de ses priorités est aujourd'hui d'obtenir le feu vert du préfet, qui portera l'ouverture des établissements de nuit jusqu'à 7 heures, au lieu de 5 heures, comme prévu par le dernier décret ministériel de décembre 2009. "Chez nous, entre 250 et 300 établissements sont concernés. L'extension de cet horaire, avec arrêt de la vente d'alcool pendant l'heure qui précède, permettra au client sous l'effet d'alcool de se

poser autour d'un café matinal idéalement assorti d'amuse-bouches, et de [revenir] sans risques avec la reprise du trafic des bus et tramways."

Une convention pilote avec la préfecture

Pour informer l'exploitant de sa responsabilité pénale, Hubert Boivin multiplie les alertes en direction des professionnels : le sujet est abordé lors des formations pour les permis d'exploitation et des demandes de licences. La fédération met également à disposition des établissements qui le souhaitent, pour une durée de trois mois, l'une des 5 bornes éthylotest acquises grâce à la participation du conseil général. Parfois l'information ne suffit pas à éviter les problèmes. Hubert Boivin monte alors au créneau pour défendre le pro-

fessionnel incriminé. Son atout : une convention de partenariat, la première du genre, signée en 2006 avec la préfecture. "Elle me permet d'intervenir avant toute condamnation et d'adoucir les peines. Pour bénéficier de cet accompagnement, le professionnel doit avoir adhéré à une charte où il s'engage à afficher une offre de boissons non alcoolisées moins chères que le premier verre d'alcool et à proposer systématiquement au client." À ce jour, 120 professionnels ont adhéré à cette charte et 3 cas ont été traités. Hubert Boivin poursuit lui son action d'information.

Anne Sallé



Hubert Boivin.

UNION PATRONALE DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET DES MÉTIERS DE LA NUIT
8 RUE EUGÈNE EMMANUEL · 06000 NICE
TÉL. : 04 93 87 99 43
CAFES.RESTAURANT.NICE@WANADOO.FR

LES GRANDES CHAÎNES S'IMPOSENT DÉJÀ

La Chine, première destination touristique en 2015 ?

Selon l'Organisation mondiale du tourisme, l'Empire du milieu se place en 4^e position du classement mondial des arrivées de touristes.

La Chine affiche le taux de croissance le plus rapide du monde au niveau des touristes", a déclaré, dimanche 21 mars, **Taleb Rifai**, le secrétaire général de l'OMT. Entre 1990 et 2007, ce taux de croissance annuel était de 10,2 % alors que celui de la France se situait à 2,6 %. Le nombre de touristes étrangers en Chine serait passé de 8 millions à 48 millions en dix ans et, avec 51 millions de touristes en 2009, le pays se situe derrière la France, leader mondial avec environ 80 millions d'arrivées, les États-Unis et l'Espagne, avec 60 millions chacun. D'après *The Economist*, le nombre de touristes réels en Chine ne représenterait que la moitié des entrants ; 30 % des touristes seraient en visite chez des parents et amis et 20 % en voyage d'affaires. "Les visites pendant le week-end des Chinois de Hong-Kong à la famille chinoise de Chine sont de plus en plus fréquentes", souligne le professeur **Wolfgang Georg Arlt**, directeur du China Outbound Tourism Research Institute, or elles sont comptabilisées au même titre que les arrivées de touristes.

Le milieu de gamme s'implante mal

En terme de chambres, les chaînes hôtelières se sont imposées dans les principales villes chinoises. D'après le China National Tourism Office, le pays disposait en 2006 de 13 000 hôtels contre 2 500 en 1997. Côté français, le groupe Accor possède aujourd'hui 88 hôtels, soit 21 940 chambres (23 Sofitel, 6 Pullman, 8 Novotel, 11 Mercure, 38 ibis et 2 hôtels sans marque). Parmi les sociétés américaines bien implantées en Chine, Starwood Hotels & Resorts comptabiliserait 110 hôtels dont 48 sous la marque Sheraton. Hyatt arriverait en seconde position, loin derrière, avec 15 hôtels, suivi par Best Western avec 12 hôtels, Marriott avec 9 établissements, 5 pour Hilton et 2 pour Wyndham. Les groupes hôteliers détenus par des capitaux chinois sont également présents comme Shangri-La, avec 23 hôtels, ou Mandarin Oriental, avec 3 établisse-

ments seulement. Pour Wolfgang Georg Arlt, "il est évident que les grandes marques internationales ont déjà pris place en Chine. En revanche, les hôtels de milieu de gamme ont du mal à s'implanter. À l'inverse, une multitude de petits hôtels chinois pas cher, à 15 \$ (11 E) la nuit se développent un peu partout."

La Chine pourrait donc devenir leader mondial du tourisme en 2015, mais elle devrait surtout être à même de pouvoir répondre à l'explosion du marché et d'accueillir non seulement le tourisme de loisirs mais aussi le tourisme d'affaires et de congrès, qui connaît un taux de croissance annuel à deux chiffres.

Évelyne de Bast

Arrivées de touristes aux frontières dans les 10 premiers pays (du monde récepteurs 2007-2008 en milliers)

Rang	Pays	2007	2008	Accroissement annuel moyen de 1990 à 2007 (en %)
1	France	80 841	78 449	2,6
2	Espagne	58 666	57 316	3,2
3	États-Unis	55 986	58 030	2,1
4	Chine (1)	54 720	53 049	10,2
5	Italie	43 654	42 731	2,9
6	Royaume-Uni	30 871	30 182	3,2
7	Allemagne	24 420	24 886	2,1
8	Ukraine (2)	23 122	25 392	20,1
9	Turquie	22 248	24 994	9,4
10	Mexique	21 370	22 637	1,3

Source : Insee - OMT

(1) Hors Macao et Hong Kong

(2) Accroissement annuel de 2000 à 2007

12 % DE CROISSANCE EN 2009

Les bons chiffres de la croisière en Europe en 2009

Le Seatrade Cruise Shipping Conference de Miami est l'occasion de prendre chaque année le pouls de l'industrie de la croisière.

Les croisières en Europe en 2009

Marché européen : 12 % de croissance en 2009

- | | |
|---|--|
| 1. Grande Bretagne : 1 530 000 passagers - 31,5 % PdM | 5. France : 347 000 passagers |
| 2. Allemagne : 1 020 000 passagers - 21 % PdM | 70 % des Français ont choisi la Méditerranée |
| 3. Italie : 790 000 passagers - 20 % PdM | Compagnies de croisières françaises |
| 4. Espagne : 627 000 passagers - 26 % PdM | 1. Costa Cruise : 160 000 passagers |
| | 2. MSC : 60 000 passagers |
| | 3. Croisière de France : 30 000 passagers |



PdM : Part de marché
Source : European Cruise Council (ECC)
Infographie : Stéphanie Goutte

À la Seatrade Cruise Shipping, la grande messe de la croisière, se réunit chaque année à la mi-mars tout le gratin du secteur à Miami, aux États-Unis. Ce fut l'occasion pour l'European Cruise Council (ECC) de dévoiler ses chiffres pour le marché européen pour l'exercice écoulé. Selon l'ECC, qui représente 24 compagnies de croisière, 4,95 millions de vacanciers ont embarqué sur un navire de croisière en 2009. Ce qui représente une augmentation de fréquentation de 12 % par rapport à l'exercice précédent.

Le marché britannique reste le premier d'Europe et il a doublé en neuf ans pour atteindre les 1,53 million de voyageurs en 2009, soit 31,5 % du marché. Les Allemands occupent la deuxième place du podium avec 1,02 million de voyageurs et 21 % de parts de marché. Ils sont suivis par les Italiens avec 790 000 passagers en augmentation de 16 % puis des Espagnols avec 627 000 candidats à la croisière, en augmentation de 26 %. La France arrive cinquième (voir encadré). Toujours selon l'ECC, la Méditerranée et les îles de l'Atlantique (Açores, Canaries, Madère...) concentrent 57 % des choix de destinations et ont attiré en 2009 plus de 2,8 millions de visiteurs. Cependant, l'Europe du Nord - avec la Baltique, les fjords de Norvège, le Groenland, les îles Lofoten... - connaît un réel engouement avec une fréquentation

en augmentation de 20 % et 884 000 voyageurs en 2009, alors que le reste du monde et les Caraïbes enregistraient sur la même période une croissance moindre d'un point, à 19 %. La croisière fluviale n'aura pas connu la crise en 2009 avec, selon l'Association française des compagnies de croisières (AFCC), 170 000 passagers sur les fleuves européens. **David Dingle**, le président du European Cruise Council, se réjouissait des bons chiffres du secteur sur le marché européen mais modérait son enthousiasme en rappelant que le secteur doit faire face aussi à de grands défis en particulier sur le plan fiscal et environnemental.

Francois Pont

WWW.EUROPEANCRUISECOUNCIL.COM

12 % de croissance pour le marché de la croisière en France

Pour l'Association française des compagnies de croisières (AFCC), 347 000 Français auront fait le choix de partir sur un bateau de croisière en 2009. Un chiffre en augmentation de 12 % par rapport à 2008. Le marché français reste pourtant le cinquième d'Europe, bien loin des 1,5 million de voyageurs britanniques. 70 % des Français ayant embarqué sur un navire en 2009 ont opté pour la Méditerranée. Les deux compagnies leaders sur le marché hexagonal sont Costa Cruise (160 000 passagers), et MSC (60 000). À noter, le succès de la marque Croisière de France qui a séduit en un an d'existence plus de 30 000 voyageurs. Un marché qui possède un fort potentiel de développement et témoigne de l'attachement à la spécificité de 'la croisière à la française'.

EN BREF

Selon PKF, l'hôtellerie américaine repart à la hausse

Une étude publiée par le cabinet PKF Hospitality Research prévoit un revenu moyen par chambre (RevPAR) en augmentation de 10,5 % en 2012. "L'industrie hôtelière aux États-Unis n'a pas connu de croissance à deux chiffres depuis le temps de l'inflation survenue à la fin des années 1970", déclare **Mark Woodworth**, président de PKF Hospitality, selon le site www.hospitalitynet.org. Jusqu'en 2012, les conditions du marché devraient être relativement molles. En 2010, PKF Hospitality Research prévoit un RevPAR en baisse de 1,1 %, mais précise que "les conditions du marché vont s'améliorer tout au long de l'année". Cette amélioration devrait aboutir à une élévation du taux d'occupation de 1,5 % sur les chambres existantes. En revanche, les prix moyens devraient être stables pendant toute l'année 2010 avec une augmentation de 3,4 % prévue pour 2011.



La marque de bière sans alcool la plus connue* annonce son retour en CHD

- En 2010, Buckler remplace Amstel free en CHD.
- Disponible en fût 20L, fût 20L David, Bouteilles VC 25cl et 33cl.
- Un nouveau logo et une nouvelle identité s'inscrivant dans un univers moderne et masculin.

Une recette pour retrouver sans complexe le plaisir d'une bière pur malt sans alcool réalisée dans la tradition brassicole des plus grandes bières.



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

Heineken
Entreprise



01 47 14 47 47
NUMÉRO UNIQUE