

L'Hotellerie Restauration

22 AVRIL 2010 N° 3182

CONCOURS

PAGE 35

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@hotellerie-restauration.fr - ISSN 1551-2601



**LUCIE
MARTIN**
REMPORTE
LE SPIGOL
D'OR 2010

M 01692 - 3182 - F: 3,00 €



PAGES 2 À 4

VOLCAN

dans une moindre mesure, hôteliers et restaurateurs ont pu bénéficier d'un afflux imprévu de clientèle pas vraiment consentante. Mais au-delà des considérations immédiates, c'est la suite des événements qui ne manque pas d'inquiéter l'ensemble des acteurs concernés.

Dans ce numéro, vous lirez une enquête complète sur les mesures prises par les chaînes hôtelières, la gestion de situations particulières par des établissements face à un événement d'ampleur inconnue, les dispositions juridiques concernant les remboursements en cas d'annulation d'une réservation.

PAGE 16

est en ligne

PAGE 8

stre positif

PAGE 36

e l'Umih font

PAGE 9

ouvre sa table
Élysées



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.**

**LUCIE
MARTIN**
REMPORTE
LE SPIGOL
D'OR 2010

M 01692 - 3182 - F: 3,00 €



BLOCAGE DU TRAFIC AÉRIEN

PAGES 2 À 4

LA PROFESSION AU-DESSOUS DU VOLCAN



GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO

Alors que le trafic reprend lentement après la paralysie qui a frappé la semaine dernière l'espace aérien européen, toutes les professions concernées par l'éruption du volcan islandais et son inquiétant nuage commencent à faire leurs comptes.

Évidemment, compagnies aériennes, tour-opérateurs, agents de voyages mesurent l'ampleur du désastre, en termes de coûts comme d'image auprès du public, même si nul n'est responsable de l'instabilité sismique de la planète. Moins pénalisés, sinon favorisés dans un premier temps, loueurs de voitures, transporteurs maritimes et ferroviaires (s'ils ne font pas grève) et,

dans une moindre mesure, hôteliers et restaurateurs ont pu bénéficier d'un afflux imprévu de clientèle pas vraiment consentante. Mais au-delà des considérations immédiates, c'est la suite des événements qui ne manque pas d'inquiéter l'ensemble des acteurs concernés.

Dans ce numéro, vous lirez une enquête complète sur les mesures prises par les chaînes hôtelières, la gestion de situations particulières par des établissements face à un événement d'ampleur inconnue, les dispositions juridiques concernant les remboursements en cas d'annulation d'une réservation.

FISCALITÉ

PAGES 16-17

N'oubliez pas la nouvelle taxe sur la restauration

En réponse à une question du Syndicat national de la restauration thématique et commerciale, le secrétaire d'État chargé du Tourisme **Hervé Novelli** précise officiellement que c'est l'intégralité du chiffre d'affaires réalisé par le restaurateur (y compris

la vente de boissons alcoolisées) qui sert de base de calcul à la taxe de 0,12 % inscrite dans le contrat d'avenir et destinée à financer le fonds de modernisation de la restauration. Retrouvez l'intégralité de sa lettre dans nos colonnes.

CLASSEMENT HÔTELIER

PAGE 16

Le pré-diagnostic est en ligne

CONJONCTURE

PAGE 8

Un premier trimestre positif pour Accor

À LA VEILLE DE L'ÉTÉ

PAGE 36

Les saisonniers de l'Umih font le point

RESTAURATION

PAGE 9

Frédéric Simonin ouvre sa table près des Champs-Élysées

APRÈS L'ÉCHEC D'UNE CONCILIATION À L'AMIABLE

PAGE 8

Synhorcat/TripAdvisor : la bataille rebondit au tribunal



Nuages

Lorsqu'il composa sa célèbre mélodie *Nuages*, le génial Django Reinhardt n'avait évidemment pas imaginé qu'un phénomène céleste venu, il est vrai, des entrailles de la terre, pourrait provoquer un tel chaos. Les amoureux de jazz s'en souviennent, *Nuages*, c'est une douce mélodie reposante, empreinte de sérénité et de bonne humeur, loin des hurlements des réacteurs d'un Airbus en partance pour l'autre bout du monde ou du crépitements effréné des ordinateurs des agents de comptoirs de Roissy.

Cette évocation, en pleine crise des transports aux répercussions encore impossibles à évaluer dans leur globalité, nous rappelle que les métiers d'accueil ne doivent pas s'éloigner d'une tradition et d'un savoir-faire fondé sur la proximité, le dialogue, le contact et la compréhension, toutes choses que ne peut assurer un écran numérique. Il fallait voir ces milliers de passagers égarés dans des halls d'aéroports bondés, laissés sans informations ni repères susceptibles de les aider convenablement à trouver une solution à leur problème essentiel : comment arriver à destination. Et les commentaires des intéressés n'étaient pas tendres à l'égard de ceux dont ils contribuent à faire la fortune, notamment les opérateurs en ligne qui se sont engouffrés dans le secteur du tourisme en considérant qu'un client n'est bon qu'à pianoter son numéro de carte de crédit et se contenter du minimum d'informations. C'est l'occasion de féliciter les hôteliers - dont certains ont pu bénéficier provisoirement d'une situation que nul n'a pu prévoir, mais dont la majorité risque de pâtir dans les prochaines semaines, si les caprices de la terre et du ciel se conjuguent pour maintenir les choses en l'état - d'avoir démontré un sens de l'accueil personnalisé. D'autant que ce ne fut pas toujours le cas de la part d'autres acteurs du tourisme, de nombreux clients ayant pu faire l'amère expérience de ces 'pages d'accueil' bien mal nommées où il était impossible de trouver une information précise et fiable.

Il appartiendra, pour l'avenir, à l'ensemble de la profession de l'hôtellerie et de la restauration, mais également à ses partenaires, de conduire une réflexion approfondie sur la maîtrise des outils informatiques au service de la clientèle, alors qu'un mouvement inverse d'asservissement de l'homme à la technologie est de plus en plus mal vécu.

Si au moins la fureur d'Hadès, le dieu des volcans et des feux de la terre, frère de Zeus, ne l'oublions pas, pouvait servir à se poser les bonnes questions, sa mauvaise humeur n'aurait pas été complètement inutile. Elle pourrait également alerter les dirigeants des organisations professionnelles sur l'urgence de mettre au point un appareil d'observation statistique, enfin reconnu nationalement, fondé sur les outils d'analyse quantitatives les plus modernes. Quand les nuages seront dissipés.

L. H.

EN BREF

Paul Bocuse poursuit sa conquête du Japon



Après les brasseries de Tokyo (Le Musée, Ginza, Daimaru-Station, La Cave, la Maison de Paul

Bocuse), puis la Brasserie Paul Bocuse de Nagoya, le chef triplement étoilé depuis quarante-cinq ans ouvre au mois de mai prochain un septième établissement, toujours en coopération avec le groupe Hiramatsu Inc., dans la ville de Kanazawa, inscrite en juin 2009 au réseau des villes créatives mis en place par l'Unesco. Ce nouveau lieu, situé en lisière d'un parc, est doté d'une terrasse et peut servir, en formules brasserie, salons et formule café-express, jusqu'à 150 couverts.

Les résultats du baccalauréat 2009 dans les séries technologiques et professionnelles

Le ministère de l'Éducation nationale vient de mettre en ligne les 'indicateurs de résultats des lycées' pour la session 2009 : taux de réussite au baccalauréat 2009, taux d'accès de la seconde et de la première au baccalauréat 2009 et proportion de bacheliers parmi les sortants 2009. Les trois indicateurs présentés permettent d'évaluer les résultats du lycée par rapport à ceux des établissements comparables dans l'académie et au plan national. Ils tiennent compte des caractéristiques scolaires et sociales des élèves accueillis par l'établissement : profession des parents, parcours scolaire, sexe.

WWW.EDUCATION.GOUV.FR / INDICATEURS-RESULTATS-LYCEES

Passage de relais à Cordeillan-Bages



Thierry Marx a effectué son dernier service samedi 10 avril. "Il n'est plus aujourd'hui personnellement présent en cuisine, mais l'équipe qu'il a formée reste intacte, fidèle à Cordeillan-Bages et à

Jean-Luc Rocha.

l'esprit de la maison. La continuité est assurée par Jean-Luc Rocha, 33 ans, Meilleur ouvrier de France 2007", indique un communiqué. Après être passé par quelques-unes des meilleures tables de France (Bas Rupts et Chalet Fleuri à Gérardmer dans les Vosges, Le Vallon de Valrugues à Saint-Rémy-de-Provence dans les Bouches-du-Rhône, aux Armes de Champagne à L'Épine-en-Champagne, La Pyramide à Vienne en Isère), Jean-Luc Rocha seconde Thierry Marx depuis 2002. Il est le chef exécutif de Cordeillan-Bages depuis 2005.

Le 'Guide du routard du tourisme durable'

Cette troisième édition propose une sélection d'adresses uniquement en France, dont une vingtaine de restaurants qui ont misé sur le tourisme durable. De plus, le *Guide du routard du tourisme durable 2010* référence tous les hébergements (hôtels et campings) certifiés par l'Écolabel européen en France.

PRIX : 9,90 €

DOSSIER SPÉCIAL :

L'activité du volcan islandais Eyjafjöll a semé le trouble partout dans le monde. Le nuage de cendres qui survole l'Europe depuis une semaine a paralysé le trafic aérien et totalement chamboulé l'industrie mondiale du tourisme. Annulations, réservations de dernière seconde, interminable attente, crises de nerfs et débrouillardise ont été le lot quotidien de bon nombre de vacanciers ou d'hommes d'affaires bloqués durant leur séjour. Pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration et du tourisme, en cette période de vacances scolaires, cette catastrophe naturelle aura souvent été un désastre économique, quelquefois, plus rarement, elle aura été une aubaine. Pour tous, à n'en pas douter, elle aura été éprouvante.

Annulation de réservation : arrhes ou acompte ?

L'annulation de nombreux séjours dans les hôtels suite à la fermeture de l'espace aérien donne l'occasion de faire le point sur la différence entre les arrhes et les acomptes, et les droits des clients sur ces sommes versées d'avance pour réserver un hôtel.

Le contrat hôtelier naît à partir du moment où le client commande une chambre et qu'en contrepartie, l'hôtelier la lui réserve. Ce contrat comporte des obligations pour chacune des parties : l'hôtelier doit mettre à disposition une chambre, et le client doit payer la location de cette prestation.

Pour confirmer cette réservation, l'hôtelier va demander à son client une avance afin de se garantir en cas d'annulation ou de désistement de ce dernier. Selon la qualification donnée à cette somme d'argent - arrhes ou acompte - les conséquences ne sont pas les mêmes. En effet, très souvent l'hôtelier va se contenter de demander au client un pourcentage du coût total de la facture ou le paiement d'une nuit sans préciser la nature de cette somme d'argent. Dans ce cas, l'article 114-1 du code de la consommation dispose : "Sauf stipulation contraire du contrat, les sommes versées d'avance sont des arrhes, ce qui a pour effet que chacun des contractants peut revenir sur son engagement, le consommateur en perdant les arrhes, le professionnel en les restituant au double."

Les arrhes constituant une clause de dédit, cela permet au client qui annule sa réservation de perdre uniquement le montant de ses arrhes. Dans ce cas l'hôtelier ne peut exiger le paiement de la totalité du séjour y compris si cette annulation se produit la veille. Il peut seulement conserver le montant de ces arrhes.

Si l'hôtelier veut que la somme versée par le client ait le qualificatif d'acompte, il devra prendre garde à bien préciser cette mention sur le contrat de réservation conclu avec le client. L'acompte constitue une partie du prix de vente. Donc, dès le versement de cette somme, la vente est définitive. C'est la preuve de l'engagement ferme des deux parties.

Ni l'hôtelier ni son client ne peuvent se dédire de leur engagement. En cas de non-exécution, la partie défaillante peut se voir exposée à payer des dommages et intérêts pouvant aller jusqu'au montant total de la vente. Sauf à lire les conditions d'annulation prévues dans le contrat hôtelier.

Pascale Carbillet

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdos des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

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

SECRÉTARIAT 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

ÉRUPTION VOLCANIQUE EN ISLANDE

SOLUTIONS DE CRISE

Groupes hôteliers : gestion globale ou locale ?

L'éruption du volcan islandais Eyjafjöll a provoqué la paralysie du trafic aérien depuis jeudi 15 avril, ce qui a eu des conséquences importantes sur les hôtels partout dans le monde. Lundi 19 avril, la DGAC (Direction générale de l'aviation civile) signalait qu'encore 150 000 Français étaient bloqués à l'étranger "avec sa réciproque pour les étrangers bloqués en France". Face à cette situation sans précédent, les groupes hôteliers ont réagi soit en prenant une position globale, soit en laissant les hôteliers prendre les initiatives les plus adéquates. Quand ils ne choisissaient pas de ne pas communiquer du tout.

Réuni en cellule de crise, le groupe Accor mettait en place une stratégie mondiale valable pour tous ses clients (individuels, groupes, corporate ou loisirs). Ainsi, les clients obligés de rester dans leur hôtel séjourneront au même tarif que celui qui leur avait été proposé avant l'éruption volcanique. Pour ceux qui sont hébergés à l'improviste, "nous appliquons les tarifs du jour qui n'ont pas été modifiés depuis le

15 avril", déclare-t-on à la direction du groupe. Pour les remboursements, deux cas de figure se présentent : soit le client a choisi un système de réservation Accor (site internet, centrale de réservations, hôtels en direct...), auquel cas il sera remboursé de sa nuitée sous réserve de renvoyer un courriel à l'hôtel avec copie de l'annulation de la réservation aérienne ; soit le client a choisi un autre système de réservation et il devra donc se tourner vers son intermédiaire (tour-opérateur, agence de voyages...).

"Une position paradoxale"

Louvre Hotels a réuni également lundi une cellule de crise mais aucune décision globale n'a été prise, même si le groupe déclare être "solidaire des compagnies aériennes avec lesquelles nous avons un partenariat". Pour l'un des franchisés parisiens du groupe, "la situation n'a pas eu d'impact, car les nuitées ont compensé les no-shows". Au Campanile Roissy, on déclare "nous sommes complets à 100 % depuis vendredi, et avec les mêmes tarifs".

Chez Marriott, le maître mot est l'empathie. "La politique du groupe est d'être au plus juste avec les clients. Chaque hôtel choisit ou non de rembourser les clients en cas de no-show", confie **Éric Bouf**, directeur général du Marriott Roissy-Charles de Gaulle. "Nous sommes dans une position paradoxale, ajoute Éric Bouf, puisque nous avons surtout passé notre temps à aider les clients à partir." Tous les moyens sont mis en œuvre pour trouver un loueur de voiture ou un train. Ceux qui restent par force, ce sont les équipages des compagnies aériennes. "On tente de leur trouver des distractions."

Au sein du groupe Hyatt, pas de communication officielle. Pourtant au Hyatt Paris-Charles de Gaulle, la situation semble claire : "L'effet volcan a été annulé en raison des gens qui devaient partir et qui ne partent pas et de ceux qu'on attendait et qui n'arrivent pas, souligne **Thierry Guillot**, directeur général adjoint de l'hôtel. Seuls les équipages sont là et obligés de rester. Pour les autres, les clients individuels ou corporate, nous gérons les difficultés."

"100 % de taux d'occupation"

Chez Starwood, jusqu'à lundi matin, il a été décidé de ne pas faire payer les frais d'annulation aux hôtels. Le Sheraton Roissy "était complet vendredi et samedi avec 100 % de taux d'occupation, mais il était surtout complet avant l'éruption volcanique", assure-t-on au service de presse. Les prix sont restés stables et sans remise pour ceux qui restaient.

Le groupe Rezidor l'affirme : "Nous ne facturerons pas aux clients individuels les no-shows, déclare **Lionel Servant**, responsable de la zone France hors Paris, à partir du moment où l'aéroport est fermé." Pour les groupes, ce sera du cas par cas. "Si les hôtels du nord de l'Europe semblent enregistrer une situation stable, en revanche, les hôtels Radisson de Toulouse et Nice, situés dans la zone aéroportuaire, ont perdu entre 5 et 6 % de leurs revenus, avec de nombreuses annulations pour la semaine qui vient", confirme Lionel Servant.

La situation semble donc maîtrisée par les hôtels qui jouent la solidarité avec les clients.

Évelyne de Bast

LES CONSÉQUENCES DE LA CRISE

New York : les hôtels tournent à plein régime

Volcano. C'est le nom de code pour bénéficier du rabais de 15 % négocié par la mairie de New York et l'agence de tourisme de la ville NYC & Company avec une trentaine d'hôtels. Au coin de Broadway et de la 29^e rue, le Ace Hotel applique cette ristourne : le tarif de la nuit à 249 \$ (environ 184 €) baisse donc de 15 % sur présentation du billet d'avion. Lundi dernier, au matin, impossible de parler avec **Jan**, le directeur de l'hôtel : il est bloqué à Amsterdam. **Brandon**, le 'front desk manager', explique qu'il reste quelques chambres disponibles et que l'hôtel offre le café. Maigre consolation pour les clients bloqués comme **Philippe Goldman**, un Français qui devait regagner Paris la veille au soir. Cela ne sera probablement pas avant le mercredi suivant, dans le meilleur des cas.

Vase communicant

Parmi les autres hôtels pratiquant ce rabais, le Morgans, le Plaza, le St. Regis (Starwood). "Ils restent très chers et sont bien souvent complets", râle un touriste bloqué à New York. "On vient de repayer une nuit d'hôtel à 277 dollars. On est sur la paille", explique-t-il. Nombreux sont ceux qui accusent les hôtels de pratiquer des tarifs élevés. Pour les hôtels, 'ash' (cendres) rime avec 'cash', titrait ainsi la chaîne ABC. Mais la hausse des prix est liée au fonctionnement même des hôtels, dont les tarifs varient en fonction de la demande, explique une source de l'industrie : "Quand le taux d'occupation est élevé, les prix augmentent". Mais pour l'instant, la situation demeure comparable à un vase communicant, selon

Kathleen Duffy, directrice des relations publiques pour les hôtels du groupe Marriott à New York (12 établissements) : "Ces derniers jours, nous avons vécu une situation similaire à celle d'une tempête de neige, bien sûr à une échelle beaucoup plus grande. Les gens ne peuvent pas partir, mais d'autres ne peuvent pas rentrer sur le territoire. Nous n'avons donc pas de changement drastique. Mais si cela continue, nous allons probablement sentir un impact plus fort."

Le groupe Marriott ne pratique pas quant à lui le rabais de 15 % en raison de sa politique du 'meilleur prix garanti' : "Nous ne pouvons pas offrir un rabais à un certain groupe d'individus seulement. Il faudrait l'étendre à tous nos clients", explique encore Kathleen Duffy. En attendant le retour à la normale, les hôtels mettent peu à peu des services en place. À l'hôtel Andaz de Wall Street (groupe Hyatt), tous les clients reçoivent un snack, un café et un verre de vin gratuit dans le lounge, et des boissons non alcoolisées gratuites dans le minibar, tout comme leur sont offerts le wifi et des appels locaux. **Rachel Harrison**, porte parole d'Andaz explique : "Nous faisons de notre possible pour rendre la situation plus supportable pour nos clients."

Laure Guibault



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

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

RÉACTIONS À L'UMIH

De nombreux dégâts pour l'hôtellerie

Si le plateau d'Orly affiche complet, il n'en est rien des hôtels parisiens. **Bertrand Lecourt**, président de la Fédération de l'hôtellerie familiale nationale et de la Chambre syndicale des hôteliers de Paris, constate d'importantes annulations. "On est en baisse de 20 à 25 % dans Paris. Le nuage n'est pas la seule raison. Les grèves SNCF ont également touché sévèrement notre secteur. La clientèle d'affaires n'est pas venue." De retour de l'assemblée générale de l'Umih 37, lundi 19 avril, celui-ci pointe du doigt de multiples répercussions. "Il n'y a pas que les zones proches des aéroports. En Touraine, beaucoup de groupes étrangers n'ont

pas pu venir. Il y a là des pertes sèches qui ne pourront pas être rattrapées."

Dans le Sud-Ouest et le Pays basque, mêmes difficultés aux yeux de l'Umih.

Roland Hégué relève : "Les perturbations entraînent une inquiétude permanente. Devant l'incertitude, il y a d'un côté la débrouille. Et de l'autre, l'immobilisme. Un certain nombre de personnes qui devaient voyager en voiture préfèrent attendre. En ce qui concerne les séminaires ou les réunions d'affaires, il n'y aura pas forcément de report. Aujourd'hui, le temps coûte cher. Et puis, vous savez, les personnes qui sont coincées, qui ne peuvent rentrer chez elles, n'ont pas des budgets étirables."

Sy. S.

UN ENGAGEMENT EXEMPLAIRE

Fram se mobilise face à l'éruption volcanique

Face à un cas de force majeure exceptionnel, le groupe Fram s'est mobilisé pour apporter toute l'aide et tout le soutien nécessaires à ses clients. Lorsque cela a été possible le groupe a affrété des autocars pour réacheminer ses clients vers la France (de Dubrovnik, Malaga, Naples, Rome...). Conformément à sa tradition, et malgré le caractère de force majeure, Fram a décidé de prendre en charge les frais de séjour et de mettre tout en œuvre pour assurer, le plus rapidement possible, le retour des quelque 3 500 clients encore bloqués sur ses destinations charter

(ils étaient 9 000 le week-end dernier). Toutes les équipes à destination restent mobilisées pour faciliter le retour et la prise en charge des clients. À l'arrivée, dans les aéroports, des moyens supplémentaires ont été rajoutés pour permettre et faciliter leur retour. En ce qui concerne les départs à venir, Fram conseille à ses clients de s'adresser à leur agence de voyages et de suivre au plus près les informations données par les aéroports. Pour les personnes dont les avions ont été annulés au départ de France, Fram propose un report dans une période de six mois aux conditions de ses brochures.

Micro-trottoir "La paralysie du trafic aérien a-t-elle affecté dans un sens ou dans l'autre la marche de votre établissement ?" Vos réactions.

■ **Fabien Aribert, directeur du Grand Hôtel Restaurant Les Terrasses (2 étoiles Michelin) à Uriage-les-Bains (38)**
"Un manque à gagner pour l'hôtel"



"Les mails et fax d'annulation s'enchaînent. Nous allons sans doute atteindre une soixantaine de nuitées annulées cette semaine. Sur une moyenne de 135 à cette période, l'impact est réel. Pour l'essentiel, il s'agit d'une clientèle d'affaires. Certains vont pouvoir reporter, d'autres non. Cette paralysie engendre clairement un

manque à gagner pour l'hôtel. En pareille circonstance, nous ne retiendrons aucun acompte de réservation. Commercialement, cela serait très négatif. Cela génère bien sûr pour nous du travail supplémentaire. Notamment en termes d'informations à apporter à nos clients sur place. Et d'aide."

N. R.

■ **Agnès et Véronique Durban, gérantes de l'Oustalet à Chamonix (74)**
"Les clients restés plus longtemps ne compensent pas"



"L'aéroport de Genève étant fermé, nous avons eu des annulations, des reports de réservations et nous sommes restés plusieurs jours en attente de confirmation. Bien sûr, nous avons eu aussi des clients qui sont restés plus longtemps mais ça ne compense pas. En tout, nous avons dû perdre huit nuitées

sur la période et sur un hôtel de 15 chambres, c'est déjà pas mal ! Nous avons aussi été bousculés dans l'organisation car des clients anglais ont dû partir très tôt le matin pour rejoindre la côte normande et nous leur avons donc préparé des petits-déjeuners. Nous nous sommes adaptés, mais heureusement que l'éruption a lieu à cette période de l'année plutôt qu'en pleine saison !"

Ju. G.

■ **Anne Chevalier, directrice de l'Etap Hôtel Bordeaux Aéroport (33)**
"Solde très positif"

"Le solde est très positif. Une dizaine de chambres d'annulées sur la semaine, contre 40 chambres de réservées chaque jour entre vendredi dernier et dimanche par des passagers qui n'ont pu prendre leur avion. Généralement les clients restent



■ **Denis Lesage, directeur du Relais & Châteaux de Codignat (63)**
"Des clients que nous n'aurions pas eus en temps normal"



une nuit, le temps de trouver un véhicule ou un train. Et le phénomène se poursuit encore. Un groupe de vingt Tchèques qui étaient en transit à Bordeaux vient encore d'arriver. Sur 117 chambres, il ne m'en reste qu'une quarantaine de libres."

B. D.

■ **Chantal Maudhuit, La Picoterie à Chartres (28)**
"J'ai perdu 20 % d'activité"



"Cela nous a amené du monde. Par exemple, le chanteur Mika qui venait de Paris, a fait une halte chez nous avant de rejoindre Barcelone pour un concert. Ce sont des clients qui se débrouillent pour aller vers le sud de la France et que nous n'aurions pas eus sans la paralysie du trafic aérien. Nous n'avons jamais aussi bien travaillé en début de saison."

P. B.

"Ces problèmes sont survenus au plus mauvais moment, en pleines vacances scolaires et surtout au début de la saison touristique qui est importante à Chartres. Les touristes étrangers représentent près de 40 % de mon activité. Mais on a vu que les cars étaient absents et que la cathédrale était moins bondée que d'habitude.

Une partie de ma clientèle a donc déserté. J'estime à 20 % la perte d'activité représentée par cette paralysie du trafic aérien. Et je ne suis pas certaine qu'on puisse récupérer cette clientèle."

J. J. T.

■ **Arnaud Bamvens, directeur du Pullman Bordeaux-Aquitania (33)**
"Le bilan sera certainement négatif"



"C'est très compliqué à gérer. D'un côté, on a des groupes qui ne peuvent pas repartir, c'est le cas de 25 Irlandais qui étaient en séminaire. Ils devaient rester quatre jours, ils sont restés cinq jours de plus avant de prendre la décision de gagner Paris en bus

lundi dernier. Dans le même temps, une société avait prévu d'organiser un séminaire sur une semaine complète. 40 chambres étaient réservées pour 70 personnes. Elle vient d'annuler. À ceci s'ajoutent les désistements de la clientèle individuelle, notamment de Brésiliens et d'Américains, pour des séjours de deux à trois jours, soit une vingtaine de chambres perdues uniquement pour le week-end dernier. Nous n'avons pas encore fait le bilan, mais il sera certainement négatif."

B. D.

■ **Claire-Lise Baumann-Tessier, Hôtel Beaucour à Strasbourg (67)**
"J'ai remanié le planning"



"En cette semaine de session au Parlement européen, où nous sommes traditionnellement complets, nous avons eu beaucoup d'annulations de députés et de participants à la session. Cela provenait surtout des Espagnols, qui pouvaient prendre leurs avions mais ne pouvaient pas atterrir à Strasbourg-Entzheim puisque

l'aéroport est fermé. Nous avons aussi eu des annulations de personnes coincées dans d'autres pays. Nous avons tenté de remplir l'hôtel quand même. Nous avons travaillé tout le week-end en faisant des promotions, notamment sur internet et avons finalement réussi à le remplir hier. J'ai énormément remanié le planning mais nous avons fait notre maximum et ça a plutôt bien fonctionné."

F. L. M.

■ **Gilles Cibert, La Pérouse à Nantes (44)**
"J'ai dû mettre du personnel en disponibilité"



"Ce n'est pas facile d'avoir de la visibilité. Nous avons des gens qui avaient des vols à l'aéroport international de Nantes Atlantique pour Caracas, qui sont finalement partis pour Belle-Île et qui sont restés une nuit à Nantes. Mais à l'inverse, lundi et mardi nous avons annulé la moitié des réservations. Une dizaine pour chaque journée. C'est très dur pour un hôtel, plutôt à vocation internationale, de 46 chambres. J'ai dû mettre du personnel en disponibilité. J'espère qu'il va y avoir un rattrapage pour la clientèle affaires sur les semaines à venir, mais pour l'instant je ne vois rien venir !"

O. M.

Retrouvez d'autres témoignages sur www.lhotellerie-restauration.fr

Paralysie du trafic aérien : le Sud-Ouest à la rescousse

Toulouse (31) - Les aéroports de Toulouse-Blagnac et de Pau-Lescar, restés ouverts notamment pour faciliter les vols en provenance et en partance pour les États-Unis, ont connu un trafic inhabituel pour suppléer aux fermetures partout ailleurs en France.

Alors que les aéroports parisiens restaient fermés à cause du nuage de cendres dû à l'éruption du volcan Eyjafjöll en Islande, ceux de Bordeaux-Mérignac, Toulouse-Blagnac, Pau-Lescar, Tarbes et Biarritz ont rouvert dimanche 18 avril. Ce qui a notamment permis la reprise de certains vols transatlantiques et a occasionné un surcroît d'activité pour les hôtels à proximité de ces aéroports. Ainsi, à la direction du

Le trafic aérien a repris dans le Sud-Ouest depuis dimanche après-midi.

Novotel de Toulouse-Blagnac, on indique "beaucoup de réservations de dernière minute, notamment des équipages bloqués au sol, et l'hôtel a été complet samedi et dimanche [17 et 18 avril, NDLR] alors qu'habituellement, nous avons peu de clients le week-end. L'afflux n'a pas posé de problèmes grâce à l'aide des compagnies aériennes et du personnel de l'aéroport qui ont pu nous donner la liste complète des passagers que nous avons dû loger."

À l'Hôtel Pullman, toujours à l'aéroport de Toulouse-Blagnac, **Jean-Bernard Apouex**, directeur général de l'établissement, estime qu'il a eu "20 % de clients supplémentaires ce week-end. La plupart d'entre eux étaient des passagers



de vols internationaux qui ont atterri à Toulouse et qui sont restés à l'hôtel dans l'attente d'un départ en train ou en autocar, principalement pour Paris". Mais ce pic d'activité a été très temporaire et "dès lundi, nous avons eu environ 10 % d'annulations". De même à l'Inter-Hotel Le Luy de Béarn sis à proximité de l'aéroport de Pau-Lescar,

où l'on a "enregistré 10 % d'annulations lundi matin", indique-t-on à la direction. "Nos clients, essentiellement des commerciaux, viennent généralement de Paris, Lyon et Londres et restent chez nous du lundi au jeudi. On ne peut pas faire de prévisions sur le court terme même si on annonce une reprise progressive des vols en Europe."

Bernard Degioanni



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

SIX FOIS SUR LE MÉTIER...

Le sacre de Gérard Basset, Meilleur sommelier du monde

Santiago (Chili) Après trois places de finaliste, ce Britannique, Français d'origine, a remporté le titre. David Biraud, le candidat tricolore, a pris la 3^e place.

Pour sa 6^e participation au concours du Meilleur sommelier du monde organisé par l'Association de la sommellerie internationale en partenariat avec Moët & Chandon, le Britannique, Français d'origine, **Gérard Basset** s'est imposé à Santiago du Chili, au terme d'une finale parfaitement maîtrisée. Il succède ainsi au Suédois **Andreas Larsson**. Au cours de cette finale, il était opposé au Suisse **Paolo Basso** et au Français **David Biraud**, arrivés respectivement 2^e et 3^e. 51 pays étaient représentés pendant ces trois jours d'épreuves.

Le parcours de Gérard Basset est original : "J'ai découvert l'Angleterre par le football, en venant encourager l'équipe de Saint-Étienne à Liverpool. Le pays m'a séduit et je m'y suis installé en 1983. J'ai débuté par la plongée mais c'est la salle et surtout le vin qui m'attiraient", explique-t-il. Il s'y fait rapidement sa place et découvre les concours. Son premier mondial, il le vivra comme spectateur en 1989 en France. Sous les couleurs tricolores, il terminera juste derrière **Philippe Faure-Brac** trois ans plus tard, au Brésil. S'il a un temps songé à renoncer, il est finalement revenu se confronter à cette épreuve, malgré la lourde charge que représente la gestion de son hôtel-restaurant TerraVina, dans le sud-ouest de l'Angleterre. Auteur d'une finale sans faute, il va pouvoir désormais y exposer le mathusalem en argent offert par Moët & Chandon, qui symbolise ce titre si convoité.

David Biraud, finaliste d'avenir

Le chef sommelier du Crillon, David Biraud, qui représentait la France à franchi sans embûches les étapes qui conduisaient jusqu'à la finale. Son aisance, la qualité de



Paolo Basso (Suisse), Gérard Basset (Royaume Uni) et David Biraud (France).

ses dégustations et de toutes les prestations pratiques à réaliser au cours du concours se sont accompagnés de progrès très significatifs sur le plan théorique.

"Mon premier objectif était de figurer dans les trois premiers. Je l'ai atteint et cela prouve que les cinq mois de préparation ont été bien mis à profit. (...) Ceux qui ne me connaissent pas ont vu désormais mon visage et ils ne l'oublieront pas car je reviendrai..." Il pourrait d'ailleurs inscrire un premier titre à son palmarès à l'occasion du concours du Meilleur sommelier

La Canadienne **Véronique Rivest** a reçu des mains de **Hans Astrom** le prix Peter Lehmann récompensant le concours organisé durant le mondial sur le thème du cépage syrah.



d'Europe organisé en novembre prochain, à Strasbourg.

Un autre restaurant de l'Hexagone a été à l'honneur : celui de **Keizuke Matsushima**,

à Nice, dont la sommelière, **Iulia Gosea**, une jeune roumaine de 27 ans, a décroché le prix Acqua Panna - San Pellegrino, qui porte sur la connaissance des eaux minérales.

Le prix Peter Lehmann (connaissance du cépage syrah) est revenu à la Canadienne **Véronique Rivest** du restaurant Les Fougères, près d'Ottawa. La prochaine édition du concours mondial aura lieu dans trois ans au Japon. **Jean Bernard**



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

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

SA TABLE ÉTAIT FERMÉE DEPUIS DEUX ANS

Marc Veyrat offre une nouvelle vie à l'Éridan

Veyrier-du-Lac (74) Le chef savoyard avait bien annoncé qu'il reviendrait. C'est chose faite : avec son élève, Yoann Conte, il rouvrira l'Auberge de l'Éridan en mai. "Ce n'est pas une histoire de fric, mais une histoire de passion et de transmission", explique-t-il.

La rencontre date de 1994, lorsque le jeune **Yoann Conte** fait son apprentissage dans les cuisines de l'Auberge de l'Éridan de **Marc Veyrat**. Le chef remarque ce Breton, arrivé très jeune à Chamonix. Ce dernier se souvient : "J'ai commencé à 13 ans comme commis. Le chef m'a formé, m'a imposé une rigueur de chaque instant, une exigence incroyable. C'était dur, mais c'est dans la souffrance que l'on grandit." Il y reste trois ans et part deux ans après l'obtention de la 3^e étoile *Michelin*. Puis, après un passage aux États-Unis, il enchaîne les tables étoilées : **Didier Oudil**, **Laurent Petit**, **Pierre Carrier**, **Thierry Marx**, avant de diriger la table du Mont Blanc à Chamonix. Il y récolte une Marianne de la Gastronomie, un 16/20 au *Gault&Millau*, 15,5 au *Champerard* et le titre de Jeune chef de l'année Rhône-Alpes. En parallèle, ce grand sportif enchaîne les courses en haute montagne, comme le Tour du Mont Blanc, 124 km à pied, sans s'arrêter ni dormir, pendant trente heures. À 35 ans, Yoann Conte pense qu'il est temps



Marc Veyrat : "Je suis un homme heureux."

pour lui de se mettre à son compte. Il rencontre alors son mentor, pour lui demander conseil. "Ce gamin a du cœur, du talent, c'est un gros bosseur. Il me considère comme son père, alors je dois l'aider comme un fils. Il le mérite." L'idée de rouvrir l'Éridan est née.

Carte top secret

L'affaire est bouclée, enfin presque. Car, c'est là que le bât blesse : Yoann Conte dépose une demande de prêt de 60 000 €. Il a tout pour réussir, mais aucune banque ne s'engage. Marc Veyrat ne décolère pas. "En

1996, j'étais dans le rouge et personne ne m'a aidé. (...) Aujourd'hui, j'ai un gros patrimoine immobilier. Je vais me battre, et prouver [aux établissements de prêt] qu'ils se trompent. C'est donc moi qui lui prête ces 60 000 €, à titre personnel. Je laisse aussi tout mon mobilier, ma vaisselle, l'équipement. Il n'a qu'à ouvrir et travailler." En quelques semaines, le projet prend forme. Yoann et sa brigade (**Antony Tresy** et **Damien Guegan**) nettoient, dépoussièrent l'Éridan, fermée depuis deux ans. La terrasse est bêchée, plan-



Yoann Conte : "[Marc Veyrat] m'a imposé une rigueur de chaque instant."

tée, fleurie, le terrain semé jusqu'au lac. Le ponton n'attend plus que les clients. **Franck Marinoni**, l'ancien maître d'hôtel, est revenu. "La rigueur du chef me manquait." Marc Veyrat a le sourire. La carte prend forme. "Mon élève veut réactualiser mes recettes d'il y a vingt ans. Pour l'instant, nous ne donnons pas de détails sur la carte, c'est top secret. Nous serons aussi plus accessibles : 100 € environ le soir et 65-75 €, le midi. Mais attention, je vais être l'œil de Caïn en cuisine. Il devra travailler uniquement les produits des paysans du coin qui respectent la nature, travaillent avec leur cœur et pas avec leur porte-monnaie" Je vais fêter mes 60 ans en mai, pour la réouverture de l'Éridan. Ma santé va mieux. J'ai donné ma vie à la gastronomie et j'en suis heureux. Je veux transmettre. J'ai déjà formé pas mal de chefs étoilés dans le monde, dont un au Japon. L'avenir du monde, c'est les jeunes. Je veux que Yoann, mon élève, réussisse. Ça, c'est l'apothéose, le bonheur à l'état pur".

Fleur Tari

ELLES PRÉPARAIENT CE CONCOURS DEPUIS DEUX MOIS AVEC LEUR PROFESSEUR

Jade Ramanantsoavina et Larissa Madoure remportent le Trophée de l'Association des professeurs de cuisine (ANPCR)

Laval (53) Toutes deux élèves du CFA de la Réunion, elles ont remporté cette 14^e édition parrainée par Régis Marcon, chez qui elles feront un stage d'une semaine.



La remise des prix.

concours depuis deux mois avec leur professeur, **Stéphanie Maroudin-Viramale**. Une aide déterminante selon le président de l'ANPCR **Bruno Treffel**. "C'est toujours quand le binôme et leur formateur travaillent en équipe que l'on obtient les meilleurs résultats, explique-t-il. L'implication du professeur était évidente, elle a commencé à pleurer dès qu'elle a compris que ses apprenties étaient sur le podium."

Le 2^e prix a été remporté par les Jurassiens **Adrien Cote** et **Quentin Debourg**. Ils gagnent un stage d'une semaine chez Patrick Jeffroy à l'Hôtel de Carantec (29). Le binôme **Giovanni Crea** et **Gaëtan Delcourt** (région Île-de-France), a remporté le 3^e place. Ils feront leur stage chez **Johan Leclerc** à La Maison des Mouettes à Aytré (17). Un prix spécial a été remis au binôme du CFA de Nîmes (30), **Julien Caligo** et **Romain Domargue**, pour récompenser leur esprit d'équipe. **Julie Durand**

Elles ont crié, pleuré et étreint leur professeur en apprenant qu'elles avaient remporté le trophée de l'Association nationale des professeurs de cuisine et restaurant des CFA (ANPCR). Maintenant, **Jade Ramanantsoavina**, apprentie-cuisinière de 19 ans, et **Larissa Madoure**, apprentie-serveuse de 20 ans, attendent avec impatience leur stage à Saint-Bonnet-le-Froid (63), dans le restaurant 3 étoiles de **Régis Marcon**, parrain de l'épreuve. Le challenge était de taille, puisque le jury était composé de chefs étoilés, MOF, et lauréats du Bocuse d'or et était présidé par **Patrick Jeffroy**. Les jeunes réunionnaises affrontaient neuf autres équipes qui représentaient chacune une région. Pour cette 14^e édition, à Laval (53), les produits im-

posés pour l'épreuve de cuisine étaient le poulet Duc de Mayenne, le cidre brut Ferme du Theil et les asperges vertes. Chaque apprenti-cuisiner devait y ajouter des produits de sa région. Jade a présenté une Volaille Duc de Mayenne rôtie, sauce fermière pommes et cidre, daube de calabasse enrubannée de patate douce et courgette, pointes d'asperges et fricassée de babafigue aux lardons. Les serveurs devaient, eux, créer un cocktail et une composition florale, choisir un vin, faire des pliages de serviette, et présenter des produits de leur région. Larissa a présenté au jury son cocktail Mac'974 composé de Macvin du Jura, crème de pêche, jus de citron, limonade et Royal Combier grande liqueur. Les deux jeunes filles préparaient le

Bruno Treffel : "Ce que ces jeunes sont capables de faire nous donne de l'espoir"

L'Hôtellerie Restauration : Comment s'est passé ce 14^e trophée ?

Bruno Treffel : Tout était réuni pour qu'il se passe bien, ce que nous ont confirmé les chefs étoilés et les MOF qui faisaient partie du jury. Nous sommes tous heureux quand on voit ce que des jeunes, qui ont eu, au maximum, dix huit mois de formation, sont capables de faire. Cela nous donne de l'espoir pour l'avenir de la profession.

Pourquoi avoir créé ce Prix spécial pour le meilleur travail d'équipe le jour même

du concours ?

Nous avions prévu un prix spécial, et nous avons décidé pendant le concours de le remettre à **Julien Caligo** et **Romain Domargue** du CFA de Nîmes, parce que nous avons été impressionnés par leur esprit d'équipe. Au moment de l'envoi des plats, le serveur est passé en cuisine et ils ont finalisé ensemble les assiettes pendant dix minutes. Cela nous a plu car il y a trop souvent cette barrière du passe entre la salle et la cuisine, mais eux l'ont franchie.

Propos recueillis par J. D.

UNE INITIATIVE DE GÉNÉRATIONS CUISINE & CULTURE

Joutes culinaires à Marseille, une compétition inédite

Rendez-vous le 26 avril, de 9 h 30 à 18 h au parc Chanot, pour assister aux matches culinaires au cours desquels les jeunes de 10 écoles hôtelières vont s'affronter avec talent et en musique.

Cuisine en joute, c'est une initiative de Générations Cuisines & Cultures, association de chefs de toute la France qui souhaitent valoriser le métier et motiver les jeunes. Elle organise, pour la première fois, cette compétition inédite où l'on va voir s'affronter sur scène des élèves. Deux par deux, devant le public du parc Chanot à Marseille, ils doivent réaliser un plat en quinze minutes (trente pour les finalistes) sur un thème qu'ils découvrent dans l'instant. Le tout en musique. Ils devront aussi répondre à deux questions de culture culinaire. À chaque round, le jury, présidé par **Jacques Marcon**, ne garde que le meilleur. "C'est un show culinaire interactif avec des qualifications, rythmé par les musiques que les jeunes adorent. On ne va pas s'ennuyer !", se réjouit **Laurent Trochain**, président de l'association. La manifestation est ouverte à tous : élèves, professeurs, professionnels, amoureux de la cuisine...

Les élèves sont accompagnés de leur



professeur. On leur a donné quelques pistes en dévoilant les produits qui seront utilisés lors cette grande journée : l'œuf, l'asperge, l'agneau, le maquereau, le chocolat et le foie gras de canard. "Nous savons que les jeunes préparent sérieusement le concours. Ils sont motivés. Les membres de Générations Cuisines & Culture seront là pour les mettre en confiance. On leur demande une cuisine minute, d'instinct, percutante. Une cuisine d'aujourd'hui qui leur correspond bien et qui les intéresse", précise Laurent Trochain. Une première édition qui ne devrait pas s'arrêter là vu l'accueil des écoles. Plus d'une vingtaine d'entre elles ont postulé pour dix places.

Nadine Lemoine

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez la liste des lycées participants avec le code **RTR88422** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Le trophée de Cuisine en joute.

SUITE DU JUGEMENT RENDU LE 15 AVRIL PAR LE TGI

Umih : Christine Pujol "prête à se soumettre à un vote dans le respect des règles"

À la suite du jugement rendu le 15 avril dernier par le tribunal de grande instance de Paris, **Christine Pujol** a commenté la situation auprès de l'agence de presse Associated Press, qui relève notamment :

"Le juge des référés du tribunal de grande instance de Paris a jugé 'irrecevables' les demandes formées par ces fédérations, syndicats et autres groupements de l'hôtellerie et de la restauration au motif que les présidents de ces branches professionnelles n'avaient pas justifié de leur capacité à agir en justice. En clair, ces dirigeants n'avaient pas reçu un mandat régulier de leur organisation.

C'est la 2^e fois en moins d'un mois que les opposants à Mme Pujol sont déboutés par la justice. Le 19 mars, le juge des référés, saisi par l'Umih, avait refusé d'ordonner l'expulsion de Christine Pujol de son bureau, où elle s'était retranchée pendant plus d'une semaine au siège du syndicat. Le juge



Christine Pujol.

avait même confirmé Mme Pujol comme présidente régulière de l'Umih et avait désigné un mandataire judiciaire pour organiser de nouvelles élections internes."

Après la décision du 15 avril, maître **Henri de Beauregard**, avocat de Christine Pujol, s'est lui félicité de ce jugement favorable à sa cliente, précisant à AP que "Mme Pujol est prête à se soumettre à un vote, mais dans le respect des règles, à la loyale", tout en dénonçant les méthodes de "cinq, six personnes qui cherchent à la débaucher."

AU PREMIER TRIMESTRE 2010

Accor annonce un chiffre d'affaires en hausse de 3,1 %

Après avoir observé des frémissements de reprise de l'activité au cours du dernier trimestre 2009, Accor confirme cette bonne tendance et affiche un CA de 1,67 milliard d'euros.

À la suite de son assemblée générale, le groupe Accor SA a annoncé, mardi 20 avril, que son chiffre d'affaires était en hausse de 3,1 % au premier trimestre 2010. Cette progression, qui confirme "les premières tendances encourageantes" observées fin 2009, est principalement due à l'amélioration des taux d'occupation dans l'hôtellerie haut et milieu de gamme. Entre janvier et mars 2010, Accor a réalisé un chiffre d'affaires de 1,67 milliard d'euros, contre 1,62 milliard d'euros au premier trimestre 2009. "La reprise (...) tirée par le haut et milieu de gamme reste à confirmer dans les mois à venir", estime-t-on chez Accor.

Au cours du premier trimestre, Accor renoue avec la croissance, principalement dans l'hôtellerie, qui enregistre une progression de 1,6 % de son chiffre d'affaires, pour la première fois depuis le 3^e trimestre 2008, et qui, en données comparables, s'élève à 1,4 milliard d'euros. En Europe, c'est le Royaume-Uni qui est le meilleur élève, avec un taux d'occupation (TO) en hausse de 2,8 points et un prix moyen de + 10,2 % impliquant un RevPAR HT de + 7,7 %. "Nous avons bénéficié de l'implantation de plusieurs Novotel à Londres qui

ont été bien accueillies et d'un retour de la clientèle d'affaires et de loisirs", soulignait Gilles Péliçon, p.-d.g. du groupe Accor. La France, de son côté, présente des résultats plus modestes avec un chiffre d'affaires en hausse de 2,4 % et de + 1,7 point pour le TO mais un prix moyen en baisse de 2,6 %, "Paris résistant mieux que la province", nuance Gilles Péliçon.

L'hôtellerie économique reste stable, avec des prix moyens en légère hausse, un phénomène constaté dans toute l'Europe, avec cependant quelques variantes : en France, une élévation des prix moyens de 1,2 % "en raison de la bonne tenue des hôtels ibis et de la baisse du taux de TVA", précisait le p.-d.g. d'Accor. Et d'ajouter :

"Nous avons bénéficié dans certains pays de la baisse des taux de TVA comme en Allemagne, passé de 19 à 7 % alors qu'en Grande-Bretagne, le changement nous a été défavorable, puisqu'il est passé de 15 à 17 %."

Plusieurs paramètres doivent être pris en compte dans la bonne tenue du chiffre d'affaires du groupe : l'impact des cessions dans le cadre de la politique d'asset rights a été défavorable à Accor, de même que les contrats perdus dans le ferroviaire ou encore la politique de développement qui a pesé aux alentours de 577 millions d'euros avec

l'ouverture de 4 900 chambres. En revanche, Accor a bénéficié de la consolidation du groupe Lucien Barrière et des effets de change qui ont pu lui être favorables.

Accor service en recul de 0,4 %

La deuxième activité du groupe, les services prépayés, se prépare à la séparation dans une nouvelle société. Le chiffre d'affaires de cette branche est en recul de 0,4 %, conséquence de la baisse du chiffre d'affaire financier de - 29,5 % due aux effets de change. Pourtant pour Jacques Stern, son nouveau président, si l'activité en Europe a été difficile, elle a en partie été compensée par

de nouveaux produits comme l'Écochèque en Belgique, ou le Cesu (Chèque emploi service universel) en France.

En revanche, l'activité semble bien repartir dans les pays émergents, notamment au Brésil, avec un chiffre d'affaires opérationnel de + 7,6 %. La reprise de la croissance devrait permettre à l'activité de renouer progressivement avec les bénéfices. Globalement, le groupe Accor semble effectuer tranquillement sa transition avant la séparation en deux sociétés distinctes qui devrait être opérationnelle le 2 juillet 2010 lors de l'introduction en bourse de cette nouvelle société.

Évelyne de Bast



Accor Services bientôt en bourse sous un nouveau nom

En août 2009, pour la première fois, est approuvé par le conseil d'administration d'Accor, l'étude du projet de séparation du groupe en deux sociétés distinctes. Le 23 février 2010, le conseil d'administration reprenait les modalités de cette séparation, en précisant les contours. Le conseil d'administration du groupe Accor, réuni

le 19 avril, a confirmé la séparation des deux métiers du groupe, et approuvé le traité d'apport-scission qui précise les modalités. Le traité prévoit que l'ensemble des activités d'Accor Services sera transféré à la holding New Services Holding SA. Le 2 juillet 2010, cette holding, sous un nom qui sera révélé début juin,

sera introduite en bourse sur NYSE Euronext Paris, quelques jours après l'assemblée générale devant approuver la scission (29 juin) et la première assemblée générale de la nouvelle société de services. Les actionnaires d'Accor recevront une action de New Services Holding SA pour une action Accor SA détenue.

POUR PRÉCISER LES RÈGLES DU JEU

Le Synhorcat traduit Tripadvisor, Expedia et hotels.com devant les tribunaux

Faute d'avoir eu gain de cause à l'amiable sur ses revendications, le Synhorcat assigne devant la justice Tripadvisor, Expedia, et Hotels.com pour informations mensongères et pratiques commerciales déloyales.

Tripadvisor est un site d'opinion sur lequel les clients rédigent un commentaire sur l'hôtel qu'ils ont fréquenté permettant ainsi à tout un chacun de se faire une opinion sur l'établissement en question. Mais ce site propose aussi de réserver en ligne, par l'intermédiaire de sites de réservation tels Expedia et Hotels.com. En soulignant, comme le rappelle le Synhorcat, qu'Expedia, leader mondial de la réservation en ligne détient 100 % de Tripadvisor et Hotels.com, ce qui conduit à un mélange des genres : "Tripadvisor est le site d'opinion qui a le plus de trafic, les internautes le consultent pour se faire une idée sur un établissement, et s'ils veulent en savoir plus, ils se trouvent automatiquement redirigés sur l'un des sites partenaires de réservation et non sur celui de l'hôtel lui-même, sans parler des fausses informations diffusées par ce site", explique Christophe Paluel-Marmont, chargé de la commission Europe au sein du Synhorcat, qui s'est énormément investi sur ce dossier. S'il n'est pas opposé au principe d'un partenariat commercial, il faut selon lui que les règles du jeu soient claires pour l'utilisateur comme pour l'hôtelier.



ternate sur ces sites de réservation", précise Christophe Paluel-Marmont. Pour ce dernier, ce type de mentions constitue une tromperie envers le consommateur et un préjudice à l'hôtelier qui ne pourra honorer ces tarifs. Deuxième objet de contestation, les fausses informations diffusées sur le site quant à la disponibilité des chambres de certains hôtels. Pour palier ce problème, le Synhorcat voudrait voir rajouter trois mots "sur notre réseau" à la suite de la mention "il n'y a pas de disponibilité dans l'hôtel" pour que figure désormais "il n'y a pas de disponibilité dans l'hôtel sur notre réseau" ou "complet sur notre réseau". Car pour Christophe Paluel-Marmont, c'est oublier que l'hôtel assure aussi en direct des réservations, ce qui conduit à donner une fausse information sur la disponibilité de l'hôtel. Troisième reproche, les fausses indications dissuadant



Une capture d'écran de la page d'accueil du site Tripadvisor.

l'utilisateur d'effectuer directement ses réservations directement auprès de l'hôtel en l'encourageant à se rapprocher du site de réservation hotels.com. Et ce, même si les professionnels ont été partiellement entendus par Tripadvisor, qui leur permet depuis le début de l'année d'avoir - moyennant finance - un espace contact dans lequel ils peuvent faire figurer l'intégralité de leurs coordonnées, y compris téléphoniques. Cependant, la présentation de la page fait apparaître en gros la mention "vérifier les prix et la disponibilité" qui renvoie automatiquement sur un site de réservation alors que les coordonnées de l'établissement figurent mais dans un caractère plus discret.

"Le rôle d'un syndicat"

Le Synhorcat tient à clarifier sa démarche. Les hôteliers ne sont pas opposés à ces sites d'opinion et de réservation qui sont des compléments à leurs métiers, mais ils souhaitent jouer cartes sur table. "Ce que nous demandons est très simple : pas de publicité mensongère, rajouter trois mots de plus - 'sur notre réseau' - et qu'on sorte de l'ambiguïté en informant bien l'internaute s'il se trouve sur un site d'opinion ou de réservation", résume Didier Chenet, président du Synhorcat. Ce dernier justifie l'action de son organisation patronale par la puissance économique de ces sites, face aux hôteliers qui ne peuvent se battre à armes égales. "C'est le rôle d'un syndicat représentatif des hôteliers d'entamer une telle démarche. Après plusieurs mois de travail, nous avons une connaissance parfaite du dossier et souhaitons que cette action soit portée par toute la profession."

Pascale Carbillat

Les trois principaux griefs

Premièrement, cette organisation déplore de fausses réductions de tarifs accordées aux visiteurs et annoncées à grand renfort de publicité sur le site de Tripadvisor. "Nous dénonçons, preuves à l'appui, des promotions mirobolantes qui ne sont pas exactes et pour lesquelles l'hôtelier n'est pas toujours informé mais qui servent uniquement à attirer l'in-

"DANS MA CUISINE, IL Y A DE L'AMOUR"

Frédéric Simonin fait le grand saut

Paris (XVII^e) À presque 35 ans, ce jeune chef forgé à l'école Robuchon ouvre son premier restaurant à deux pas des Champs-Élysées.



"C'est vrai, à 34 ans, en pleine crise, je me mets un emprunt énorme sur le dos pour sept ans. Joël Robuchon m'a dit : '35 ans, c'est le bon âge pour s'installer', s'exclame Frédéric Simonin.

ils de militaire, Frédéric Simonin se voyait légionnaire pour faire partie de l'élite de l'armée. C'est les rangs de la cuisine qu'il a finalement rejoint en devenant l'un des hommes de confiance de Joël Robuchon. Une expérience qui lui permet aujourd'hui de se lancer à son compte avec les pieds bien sur terre. Pourtant, son histoire avec le chef multiétoilé a débuté par un rendez-vous manqué. Cet élève de l'Asfor de Saint-Brieuc, meilleur apprenti de Bretagne formé par Roland Pariset, postule pour un poste de commis de cuisine au Jamin à Paris. N'ayant pas de place en cuisine, Joël Robuchon lui propose un poste de commis en pâtisserie. Le jeune homme refuse. "J'ai fait une erreur, j'aurais dû y aller. Mais je ne crois pas au hasard. À la fin du mois, je commençais chez Ledoyen avec Ghislaine Arabian, une très bonne école, puis j'ai retrouvé Joël Robuchon plus tard." Il enchaîne avec le Meurice, puis au Taillevent et au George V, où il suit Philippe Legendre. Il rejoint Ghislaine Arabian comme second lors de l'ouverture de GA, toujours à Paris. Il reste dans les murs comme chef lors de la transformation de GA en 16 au 16. Il est toujours là quand Joël Robuchon investit les lieux pour y créer la Table de Joël

Robuchon. Frédéric Simonin y décroche une puis deux étoiles. Pour l'ouverture à Londres de L'Atelier de Joël Robuchon et de La Cuisine de Joël Robuchon - une étoile chacun -, c'est encore à lui que le chef a fait confiance. Un parcours sans faute, au pas de charge, qui lui a largement fait rattraper l'erreur de jeunesse.

Plusieurs ouvertures à son actif

Frédéric Simonin a grandi très vite. Il a multiplié les expériences. Fin 2008, alors qu'il a envie de rentrer en France, un gros investisseur lui fait miroiter un projet d'envergure. Il y travaille, imagine le concept, confie à Maud Le Sur, décoratrice d'intérieur et amie de longue date impliquée dans les restaurants de Joël Robuchon, la création d'une ambiance cosy à l'anglaise où les clients se sentent à l'aise, viennent faire la fête. Le projet tombe à l'eau mais il n'a pas perdu son temps. Il a mûri. Il décide de se mettre en quête d'un fonds de commerce. Trois mois plus tard, c'est fait. À la faveur d'un départ à la retraite, il reprend le restaurant Bath, rue Bayen. Grâce à son CV, les banques le suivent. Un investisseur privé lui donne un coup de pouce. "C'est vrai, à 34 ans, en pleine crise, je me mets un emprunt énorme sur le dos pour sept ans. Joël Robuchon m'a dit : '35 ans, c'est le bon âge pour s'installer'. J'ai bien réfléchi et tout bien considéré, je préfère souffrir et être chez moi." Restait encore un mois et demi de travaux (enlever le parquet pour mettre une moquette dessinée pour lui, changer les colonnes, repeindre, jouer des matériaux sur les murs). À l'intérieur, tout est harmonieux, sobre, d'inspiration art déco et prêt à recevoir des arts de la table et des fleurs qui vont changer l'ambiance à moindre frais. Le jeune patron négocie tout au plus serré.

Une équipe de proches

Frédéric Simonin s'est entouré de proches pour constituer son équipe. "J'ai déjà travaillé avec presque chacun d'entre eux. Trois viennent de Londres, dont Thomas Bizouard, mon directeur de salle". Ils sont 8 en cuisine et 4 en salle pour une capacité de 43 places assises. Le restaurant, ouvert depuis le 9 avril, attire déjà du monde. Le C.V. du chef y joue pour beaucoup. Il le sait, mais n'apprécie pas "ceux qui viennent pour critiquer", ce qui lui semble très parisien, bien loin de ce qu'il a vécu à Londres. "J'ai un beau parcours professionnel qui



À l'intérieur, le cadre est sobre et d'inspiration art déco.

est d'abord une histoire de transmission. Joël Robuchon, c'est l'exigence et la régularité à l'état pur. Je travaille ici comme j'ai toujours travaillé. Ce que je peux dire, c'est que dans ma cuisine, il y a de l'amour". À la carte, on trouve 7 entrées de 18 à 38 E, tels les Légumes, confits et craquants sur une fine croûte friande à l'origan, ou le Tourteau, dans une gelée acidulée à l'avocat ; 4 poissons entre 29 et 58 E, comme le Saint-pierre de petit bateau, étuvé au beurre de yuzu, langues de coques à la cardamome et jeunes poireaux ; 4 viandes de 32 à 59 E dont la Caille des Dombes au foie gras, caramélisée au soja, purée de céleri, pousses vertes et Tuber Estivum. En coup de cœur, il y a le clin d'œil au maître : la Pomme purée façon Joël Robuchon à 9 E. Sans oublier une sélection de fromages affinés à 12 E et, pour finir, 5 desserts entre 10 et 13 E. "Pour les vins, je me fournis à la Cave de Joël Robuchon", dit Frédéric Simonin. L'ancien enfant d'Aubervilliers, passé par l'internat militaire, est patron depuis quelques jours à la force du poignet. Ce père de trois enfants est confiant. "Ce que je veux, c'est donner la niaque à ceux qui travaillent avec moi". La sienne sera sûrement contagieuse.

Nadine Lemoine

Vidéo : Cécile Charpentier



Retrouvez l'interview de Frédéric Simonin en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr

FRÉDÉRIC SIMONIN

25 RUE BAYEN
75017 PARIS
TÉL. : 01 45 74 74 74

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

UNE QUINZAINE D'EXPOSANTS

Alain Ducasse met ses producteurs à l'honneur

Le chef, aux commandes des cuisines de l'Hôtel Plaza Athénée, a organisé pour la 2^e année consécutive un marché de saison dans la cour du palace parisien.

J'ai voulu réitérer le marché car il me semblait important de faire découvrir ces femmes et ces hommes remarquables, ainsi que leurs produits qui le sont tout autant, explique Alain Ducasse. Il me paraît important de rendre hommage, de façon régulière, à toutes les personnes avec lesquelles nous travaillons au jour le jour pour offrir à nos clients une cuisine de qualité. Ensuite, parce que leurs produits, mais aussi leur façon de travailler, leur parcours, leurs initiatives méritent une réelle mise en lumière. Ce sont des gens passionnés qui cherchent à aller toujours plus loin en termes de qualité. Dans notre métier, les produits, leurs saveurs sont primordiales et, sans l'aide de nos partenaires, nous ne pourrions pas donner le meilleur à nos clients. Et enfin, ils travaillent en s'efforçant d'être le plus respectueux possible de ce qu'ils ont entre les mains, de la nature et de l'homme." La foule s'est donc



Dans la cour du Plaza Athénée, Alain Ducasse a voulu "rendre hommage, de façon régulière, à toutes les personnes avec lesquelles nous travaillons au jour le jour".

pressée pour découvrir une quinzaine de producteurs, accueillie dans un espace joliment scénographié par la décoratrice Pascale Benhamou. Les amateurs ne pou-

vaient rien acheter. Ils étaient là pour découvrir les produits et les hommes. Et récolter quelques bonnes adresses... N. L.

Les producteurs

Les agrumes de **Bénédicté** et **Michel Bachès** ; les légumes et les fleurs comestibles de **Didier Pil** (Potager Petit Moulin), les fraises des bois de **Rolande Most** ; la fleur de sel de **Florence** et **Philippe Constant** ; le beurre et la crème de **Pascal Beillevaire** ; **Yves-Marie Le Bourdonnec**, un boucher haut en couleurs ; **Gautier Brunet-Moret** (poissons) ; **Jean-Claude Huguenin** (volailles) ; **Christine** et **Éric Buatois** (vins) ; **Jean-Pierre Blanc** (les asperges) ; **Alexandre Drouard** et **Samuel Nahon**, cofondateurs de Terroirs d'avenir (et membres de l'association Slow Food) ; la coopérative bretonne **SDAB** (Société de distribution et d'approvisionnement de Bretagne) spécialisée en produits de la mer, poissons, coquillages et crustacés.

SERVI POUR LA VENUE DU PRINCE CHARLES ET DE LA PRINCESSE DIANA

Michel Sarran réinterprète un menu de l'Élysée de 1988

Sollicité par les champagnes Mumm à l'instar de huit de ses confrères, le chef réinterprète l'un des six menus de légende servis à l'Élysée, de J. F. Kennedy à Mikhaïl Gorbatchev.

A l'occasion de l'opération Menus de légende de l'Élysée organisée par les champagnes Mumm, cuvée R. Lalou 1998, **Michel Sarran** a choisi le dîner donné en l'honneur du prince **Charles** et de la princesse **Diana** le 7 novembre 1988 par **Danielle** et **François Mitterrand**. Il propose un Foie gras en éclair pâtissier à la feuille d'or et éclats de noisettes, des Saint-Jacques saisies à la plancha, bouillon safrané au tapioca, un Agneau allaiton de l'Aveyron rôti en

Une création spécifique conçue pour le menu de légende : Saint-Jacques saisies à la plancha, bouillon safrané au tapioca.



viennoise aux dattes, et, en dessert, un Saint-honoré de chocolat Caraïbe avec glace Araguani mentholé et mous-

se légère aux arachides.

"J'ai réinterprété le foie gras, l'agneau et le chocolat sur un mode contemporain en gardant l'esprit des plats servis à l'époque, explique Michel Sarran. Ces plats figurent désormais à la carte de mon restaurant." **Régis Marcon**, **Paul Bocuse**, **Jacques Chibois**, **Jean-Louis Nomicos**, **Alain Pegouret**, **Rachel Gesbert**, **Serge Vieira** et **Jean-Yves Guého** sont les autres chefs qui participent à ces menus de légende de l'Élysée.

Bernard Degioanni

UNE DES BONNES PETITES TABLES DE LA VILLE

La Brasserie, le bon goût près de chez vous

Antibes (06) Ancien du Belles Rives à Juan-les-Pins, Jean-Jacques Gonzales a transformé un ancien bar-tabac-PMU en un restaurant convivial.

C'était un bar-tabac-PMU sur le front de mer. **Jean-Jacques Gonzales** en a fait un restaurant au décor moderne et l'une des bonnes 'petites tables' d'Antibes. Une reconversion pour cet hôtelier de 45 ans qui fut coursier, voiturier puis assistant-concierge à l'Hôtel du Cap-Eden Roc, avant d'entrer en 1988 aux Belles Rives, palace de charme de Juan-les-Pins où il commença comme plagiste et finit directeur adjoint. En 2009, il a pris la direction de la plage Provençal Beach à Juan-les-Pins, tout en achetant son restaurant. Après deux mois de travaux et 150 000 E de rénovation, La Brasserie, achetée pour 350 000 E, a ouvert fin janvier. "J'ai voulu créer avec mon épouse Sandrine qui a réalisé la décoration, un restaurant à l'atmosphère contemporaine et y proposer une cuisine du marché accessible avec des plats 'canaillies'."



Jean-Jacques et Sandrine Gonzales avec le chef Jean-Laurent Depoil.

30 E les soirs et week-end. La salle est dirigée par **Tristan Xuriguera**, ancien directeur du Michelangelo, adresse culte d'Antibes. Jean-Jacques Gonzales n'entend pas en rester là, et il caresse le projet d'ouvrir un espace traiteur et de créer un atelier de cuisine-pâtisserie, notamment pour les enfants. Mais pour l'heure, assure-t-il, "le retour des clients est formidable et cet esprit brasserie était la bonne idée pour surmonter la conjoncture".

Jacques Gantié

LA BRASSERIE
24 BOULEVARD LECLERC
06600 ANTIBES
TÉL. : 04 93 63 00 00
CONTACT@LABRASSERIE-ANTIBES.FR

FORT DU SUCCÈS DE L'OREILLE DU LOUP

Il y a en aura pour tous les sens chez Michaël Breuil

Saint-Béron (73) Fin 2010, il compte ouvrir à Grenoble un restaurant où la mise en scène sollicitera particulièrement le goût, l'odorat et l'ouïe. Sans oublier des tours de magie...

Michaël Breuil a 30 ans. Son parcours rassemble diverses expériences, pas toujours forgées par la haute gastronomie : restauration de casino, snacks, saladeries... Depuis, le cuisinier s'est mué en chef audacieux. Avec son épouse, il veille dorénavant sur L'Oreille du Loup, à Saint-Béron (73). Dans une bâtisse ancienne, il concocte une "cuisine contemporaine d'inspiration paysanne".

Fort du succès remporté par L'Oreille du Loup, Michaël Breuil se tourne parallèlement vers un projet particulièrement ambitieux. Fin 2010, est prévue à Grenoble l'ouverture d'un établissement au concept révolutionnaire. L'atmosphère sera chargée en oxygène afin de repousser la fatigue et d'exciter les sens. "Lors de la dégustation du veau fermier, une mise en scène permettra de sentir l'odeur de l'étable afin de mettre en avant la démarche de l'éleveur", explique le chef. Une initiative hardie, inspirée du maître en la matière, **Marc Veyrat**. Des casques anti-bruit couvriront les oreilles des clients afin qu'ils se concentrent sur les saveurs, les sensations. Au programme aussi : un tour de magie fera déguster aux visiteurs une fraise virtuelle... Entouré d'une brigade de jeunes - dont **Sonya Cadoni** qui servira de guide lors de la dégustation - Michaël Breuil entend bien décrocher la lune. Et pourquoi pas, les étoiles ? **Nathalie Truche**



L'OREILLE DU LOUP
LE VILLAGE, SOUS LE CHÂTEAU • 73520 SAINT BERON
TÉL. : 04 76 65 70 82
WWW.LOREILLEDULoup.FR

UNE AFFAIRE DE FAMILLE

Quand L'Imprévu surgit dans la campagne sarthoise

Saint-Paterne (72) Du haut de ses 22 ans, Yohan Rattier prend les commandes de son premier établissement, un ancien restaurant routier transformé grâce à une cuisine créative et une déco très tendance.

Il y a quelques semaines, cet établissement sarthois situé à Saint-Paterne (72), à un kilomètre d'Alençon, ouvrait ses portes après quelques mois de rénovations et de travaux. L'Imprévu, un restaurant inattendu qui s'est construit au fil du temps, suivant les humeurs du moment.

Yohan Rattier, responsable des lieux, est originaire des environs et connaît bien le village où il a décidé de reprendre les locaux d'un ancien restaurant routier. "Avant, ma mère était dans la même position que moi, elle travaillait ici. Aujourd'hui, c'est une autre époque, avec un style différent, mais je suis fier de reprendre cette place familiale." Son bac professionnel obtenu au lycée Hélène Boucher du Mans (72) en poche, il a exercé plusieurs saisons avant de s'installer. Comme le nom qu'il a donné à l'établissement l'indique, l'accueil est plein de surprises, dans un style moderne très tendance. Le décor est personnalisé et s'adapte au gré des clients avec deux salles bien distinctes. Du côté du bar, des couleurs lumineuses, orange et marron, adaptées à une clientèle jeune venue pour se détendre et passer un bon moment. Et de l'autre, des couleurs plus apaisées - vert, prune - pour les repas d'affaires ou à destination d'une clientèle souhaitant manger dans un cadre plus feutré. Quant à la cuisine, il a fallu suivre le tempo avec des assiettes créatives. **Stéphanie Ruelle**, jeune chef qui propose des mets tels ces Gambas façon thaï, Filet de rouget barbet, risotto et poêlée de légumes de saison, Millefeuille d'ananas rôti, flambé au



Le décor personnalisé s'accorde au gré des humeurs des clients, avec une salle aux couleurs vives à destination des jeunes et une autre, dans une ambiance plus feutrée.

rhum, sauce miel et glace coco. Des plats simples réalisés avec des produits du moment. La carte change quatre fois par an. Au déjeuner, les formules proposées du lundi au samedi ne dépassent pas 20 € avec plat du jour.

Un service jeune et dynamique

En salle s'affairent deux employés, dont Yohan est responsable. Le service est sympathique tout en étant raffiné, "je voulais garder la base de mon apprentissage hôtelier : carafage, décantage des vins, proposition de cocktails au shaker uniquement le soir avec un changement toutes les semaines",

confie-t-il. Il n'y a pas de menu, mais les clients peuvent choisir par le biais d'une ardoise. La gamme est courte mais les produits travaillés sont de bonne qualité. Il a également élaboré sa propre carte des vins.

L'Imprévu est ouvert seulement le midi, du lundi au mercredi, et les midis et soirs du jeudi au samedi. La capacité d'accueil est de 60 places assises.

À 22 ans, ce jeune a plein d'ambitions, et des projets en cours de réalisation : une terrasse de 1 000 m² dont l'ouverture est prévue début mai, ainsi que celle d'un espace fumeurs où les amateurs de cigares pourront se retrouver.

Hélène Binet

L'IMPRÉVU

1 RUE DE PERSEIGNE
72610 SAINT-PATERNE
TÉL. : 02 33 27 78 04

LIMPREVU72@ORANGE.FR



La deuxième salle, plutôt destinée aux repas d'affaires.

OUVERT SEPT JOURS SUR SEPT

La nouvelle transformation du Tire-Bouchon

Strasbourg (67) Après s'être doté de deux salons privés, Cédric Moulot, qui dirige l'établissement, a investi dans une cuisine flambant neuve, ainsi que des locaux destinés au bien-être de ses employés.

"a baisse de la TVA est une occasion que nous ne devons pas laisser passer !" **Cédric Moulot**, à la tête de la winstub depuis sept ans, a voulu rentabiliser au maximum cette baisse. Ses prix à la carte ont baissé, ainsi que certains menus, et il a à la fois embauché et augmenté les salaires. Enfin, il a investi. "Je voulais améliorer les conditions de travail du personnel. C'est une question de respect : pour moi, un plongeur est aussi important que le chef", explique le patron trentenaire qui n'hésite pas à retourner aux fourneaux si besoin.



Le patron du Tire-Bouchon, Cédric Moulot.

Investissement de 1,6 million d'euros

Le Tire-Bouchon a une cuisine de production et une cuisine d'envoi bien distinctes, avec un matériel flambant neuf. Deux formateurs sont venus aider à la mise en place du nouveau service. Les nouvelles techniques comme la cuisine sous vide et l'induction étant largement présentes, il fallait des explications et une rationalisation pour que la simplification soit au rendez-vous. "Nous pouvons proposer une meilleure régularité dans les produits et améliorer la qualité dans l'assiette." Cédric Moulot en a profité pour se conformer aux règles sanitaires et vétérinaires qui entreront en vigueur en 2015. Cette fois, l'investissement

a été de 600 000 €. Au total, depuis qu'il a acquis le Tire-Bouchon, situé au pied de la cathédrale de Strasbourg, Cédric Moulot a réalisé 1,6 M € d'investissement. En plus de la cuisine, il a également créé des vestiaires, une salle et des douches pour ses "collaborateurs", comme il aime à le souligner. Le restaurant est en effet ouvert 7 jours sur 7 et sert de la cuisine chaude jusqu'à minuit.

Flora-Lyse Mbella

LE TIRE-BOUCHON

5 RUE DES TAILLEURS DE PIERRE
67000 STRASBOURG
TÉL. : 03 88 22 16 32

WWW.LETIREBOUCHON.FR



16°, 2° et -18° !

PRENEZ LES 3 !

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

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

RCS Creteil 433 927 532

N°Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL


TRANSGOURMET
Engagé à vos côtés

www.transgourmet.fr

DÉGUISÉS EN BLUES BROTHERS LORS DU SALON PIZZA & PASTA EXPO

Un premier team de pizzaiolos en France

Créée à l'initiative de Lény Recrosio, le Nationale Pizza Team est la première équipe acrobatique française de pizzaiolos.

Vêtu de tee-shirts à ses couleurs, le Nationale Pizza Team se montrait pour la première fois dans les allées du salon Pizza & Pasta Expo qui se déroulait les 30 et 31 mars derniers à la porte de Versailles à Paris. "Nous sommes une bande de copains assez expérimentés et nous avons créé ce Team il y a un mois, car en France ça n'existait pas, alors qu'en Italie et aux États-Unis, il en existe quelques-uns", explique **Lény Recrosio**, fondateur du Nationale Pizza Team avec ses complices, tous pizzaiolos exerçant dans les quatre coins de la France, **David Oddou, John Bergh, Bruno Raja, Franck Lory, Alex Monterosso** et quelques autres. Leur but ? Se déplacer ensemble dans les championnats, se regrouper et faire des shows et prestations acrobatiques en groupe, sans rendre de compte à personne. Ainsi, le 31 mars, lors du salon Pizza & Pasta Expo, ils ont fait leur première démonstration, déguisés en Blues Brothers, et remporté leur premier titre de champions du monde toutes catégories confondues (qualité, qualité créative et acrobatique) avec l'équipe de France de l'Association des pizzerias françaises



De gauche à droite, l'équipe au complet : **Bruno Raja, John Bergh, Alex Monterosso, Lény Recrosio, David Oddou, Robin Ricordel** et **Franck Lory**.

(APF), devant les Italiens et les Américains. Composé de huit pizzaiolos âgés de 22 à 35 ans, dont la plupart sont titrés (champion ou vice-champion de France en qualité et acrobatique, champion du monde dans la catégorie bio...), le Nationale Pizza Team ne compte pas accepter plus de quinze membres. "Chaque nouvelle recrue devra respecter des critères bien précis, suivre la charte, mais surtout, être acceptée de tous car le

plus important, c'est qu'il y ait des liens entre nous", prévient Lény Recrosio, dont la pizzeria (L'As de Pizz) est située près de Chambéry. Deux sponsors (P machine et la Maison Gammino) ont déjà accepté de les suivre dans leurs aventures, dont les prochaines étapes auront lieu à Salsomaggiore Terme (Italie) en avril pour le championnat du monde 2010 et à Naples en mai pour le trophée Caputo. **Julie Gerbet**

DÉCERNÉ PAR LE MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE

El Phare Ouest décroche le label Qualité tourisme

La Palmyre (17) Pas besoin d'être un étoilé pour offrir un service soigné à sa clientèle : El Phare Ouest, simple pizzeria crêperie charentaise, vient d'en faire la preuve en obtenant le label Qualité tourisme.

Dans nos établissements, les vrais patrons, ce ne sont pas nous, mais les clients." Ce message, **Arnaud Perodeau** ne se contente pas de le transmettre à ses employés. Lui et son associé **Luc Mobian** en ont fait le principe de base de leur restaurant pizzeria. En mars 2008, ils adhèrent à Service en tête, association de cafetiers et de restaurateurs qui cherche à dynamiser le secteur par la qualité. Et les deux jeunes restaurateurs prennent leur engagement au sérieux : la première visite d'un client mystère organisée par l'association leur donne 92 % de satisfaction, "une des meilleures notes de France", avoue fièrement Arnaud Perodeau.

Remise en question permanente

Pas question pour autant de rester dans l'autosatisfaction. L'objectif de l'adhésion est au contraire "d'avoir un regard différent et de trouver nos erreurs". À cela s'ajoute la possibilité de participer à des opérations nationales, comme le café à 1 E, lancé il y a deux ans et "qui avait tellement bien marché qu'on l'a maintenu, non pas à 1 E mais à 99 centimes". Autre avantage : celui de profiter de l'effet réseau, efficace pour communiquer, échanger, mais aussi trouver du personnel. Une remise en question permanente qui a porté ses fruits puisque El Phare Ouest vient désormais de rentrer dans le cercle fermé des détenteurs de la marque Qualité tourisme, décernée par le ministère de l'Économie. Si Service en tête est devenu l'un des délégataires de ce label, seuls une demi-douzaine de ses membres l'ont reçu pour l'instant. Et même s'il n'est pas sûr que cette plaque attire de nouveaux clients, elle constitue une



Jean-Philippe Bayeux, représentant régional de Service en tête, a remis à **Luc Mobian** et à **Arnaud Perodeau** le label Qualité tourisme.

vraie satisfaction pour Arnaud Perodeau : "C'est une reconnaissance de notre travail. Nous ne sommes qu'une simple pizzeria, mais cela prouve qu'on peut aussi faire de la qualité, dans les produits comme dans le service."

Élodie Bousseau

EL PHARE OUEST
8 RUE DU PÉRIGORD
17570 LA PALMYRE
TÉL. : 05 46 22 68 86
WWW.ELPHAREOUEST.COM

ANTICIPANT LA COUPE DU MONDE DE FOOTBALL

Tutti Pizza lance un Kit Supporter

À quelques semaines du coup d'envoi de la coupe du monde de football, le leader de la pizza à emporter en région toulousaine propose une offre spéciale pour les supporters de l'équipe de France.

Tutti Pizza anticipe le coup d'envoi de la coupe du monde de football en lançant une offre spéciale Kit Supporter. 120 kits comprenant une casquette aux couleurs de l'équipe de France, une roulette pour découper la pizza, un coffret de maquillage bleu, blanc et rouge et un sac sont à gagner par tirage au sort. Parallèlement, Tutti Pizza abaisse à 9 E (au lieu de 10 E) le prix de son menu phare, rebaptisé 'Menu supporter', qui comprend une pizza, une boisson et un dessert glacé. L'offre est valable jusqu'au 31 juillet.

Challenge inter-franchisés

Tutti Pizza, qui a célébré ses vingt ans en 2009, comptera, d'ici à juin prochain, 40 points de vente dans l'agglomération toulousaine, mais aussi à Castres (81), Albi (81) et Montauban (82), ce qui en fait le leader de la pizza à emporter et à livrer de cette région. "L'objectif consiste à atteindre 50 établissements à fin 2011", affirme **Sébastien Bori**, l'un des fils du fondateur de l'enseigne. Seuls quatre établissements à Toulouse sont gérés par la famille Bori, les autres sont en franchise. Toujours pendant la Coupe du monde, Tutti Pizza lance un challenge inter-franchisés avec un lot de 150 E pour l'établissement qui aura eu le meilleur chiffre d'affaires entre le 11 juin et le 12 juillet.



Bernard Degioanni

OUVERTE DEPUIS 1859

De nouvelles ambitions pour la Maison Rollet Pradier

Paris (VII^e) Sous l'impulsion de Gaël Taïeb, nouveau propriétaire, la maison de pâtisserie-traiteur se donne, pour son 150^e anniversaire, "les moyens des grands" tout en restant fidèle à son image traditionnelle.

Gaël Taïeb n'a repris la maison que depuis quelques mois, et déjà on ne compte plus les changements : une déco toute neuve pour la boutique historique installée au 6 rue de Bourgogne (Paris, VII^e), une boulangerie entièrement refaite au numéro 32 et, depuis le 9 mars, une nouvelle boutique au 200 boulevard Saint-Germain, "à cinq minutes en scooter". "En rachetant cette enseigne, je souhaitais qu'elle grandisse et qu'elle ait la place qu'elle mérite", explique celui qui dirigeait jusque-là le Plateau de Gravelle dans le bois de Vincennes. Cédée par Jean-Marie Desfontaines, qui a géré la Maison Rollet Pradier de 1999 à 2009, après avoir été à la tête de Ladurée pendant vingt ans, la marque se donne aujourd'hui les moyens de ses ambitions. "C'était une Rolls au diesel", considère le reprenneur qui investit beaucoup pour moderniser la maison : peintures, nouveau mobilier, site internet actualisé.

Dès sa création en 1859, la Maison Rollet Pradier a très vite été reconnue comme l'une des meilleures chocolateries et pâtisseries de Paris, mais elle vivait sur cette image depuis de trop nombreuses années. L'arrivée du nouveau propriétaire est l'occasion de réveiller la belle endormie. Pour cela, pas question de bouleverser la réputation traditionnelle et de grande qualité qui a fait sa renommée. Au contrai-

re, le souhait de Gaël Taïeb est de faire redécouvrir son histoire et de jouer de ses atouts pour asseoir sa réputation.

La recette authentique des macarons

Il mise sur plusieurs points : le développement de la partie réception (63 % du CA) avec la création d'une gamme de produits plus large et la mise en valeur de ce positionnement de pâtisserie 'à l'ancienne', qui était l'activité initiale de la maison avant le lancement de la partie traiteur en 1992. "Les saint-honoré, tartes au citron, paris-brest... C'est ce que l'on sait faire et puis, il y a une vraie niche à prendre ; les autres sont sur des choses plus pointues", analyse-t-il, même s'il compte bien créer avec ses équipes des collections limitées en fonction des saisons et de l'actualité. Autre atout qui fait partie intégrante de la maison : les macarons, déclinés en quatorze parfums, dont la recette authentique a été créée par le père de Jean-Marie Desfontaines après la Seconde Guerre mondiale et fit la réputation de la Maison Ladurée.

Étape phare dans le redéploiement de la maison, l'ouverture de la nouvelle boutique du boulevard Saint-Germain : plus petite que celle de la rue de Bourgogne, le sucré y est à l'honneur, avec tout de même une petite place pour le traiteur et



La façade de la Maison Rollet Pradier au 6 rue de Bourgogne.

quelques tables pour le salon de thé. Gaël Taïeb compte sur cette enseigne pour affirmer sa réputation et sa visibilité. Et ses ambitions ne s'arrêteront pas à la frontière du VII^e arrondissement. Prochain projet ? Poursuivre le développement de la marque avec l'ouverture de 4 ou 5 boutiques dans les trois années à venir.

Julie Gerbet

MAISON ROLLET PRADIER
6 RUE DE BOURGOGNE
75007 PARIS
TÉL. : 01 47 05 77 08
WWW.ROLLETPRADIER.FR

DES MENUS D'INSPIRATION FRANCO-NIPPONE

Riem Becker se lance dans les plateaux-repas

Ivry-sur-Seine (94) Le traiteur a retrouvé, cet hiver, son activité de déjeuners et dîners à consommer au bureau.

Riem Becker, aujourd'hui exclusivement axée sur l'activité événementielle et culturelle, revient à ses premières amours en relançant son activité de plateaux-repas à destination des bureaux qu'elle pratiquait déjà dans les années 1980.

Sous le nom de Gourmand'in Box, cette gamme de menus mêle ingrédients français et touches japonaises pour des repas équilibrés, sains et savoureux. Tofu en cannelloni, Saumon en découpe diamant, Volaille au thé vert matcha, Filet de canette au saké doux... Dix menus de saison (trois collections par an) ont été concoctés par les équipes, chapeautées par Keiko Hanano, Éric Moreau et Laurent Plouviez. Chaque plateau a été élaboré pour respecter l'équilibre alimentaire et se compose d'une entrée, d'un plat accompagné d'un légume travaillé et servi à part, d'un fromage AOC servi avec une pâte de fruits et d'un dessert allégé en sucre.



Le menu 3 de Riem Becker : Mijoté de bœuf-carottes aux shitakés et tofu moelleux, Saumon en juste cuisson, velouté de persil plat, Fondue d'épinards, pommes de terre et carottes jaunes, graines de sésame, Fromage AOC du jour, Flagrant délice pralin-spéculos cœur de pomme verte.

"Cette collection associe tour à tour innovation, audace, métissage gastronomique et santé pour le mieux-être de nos clients", se réjouit Thierry Suzanne, président de Riem Becker. Les plateaux, de 18,90 E à 36 E HT, sont disponibles 7 jours sur 7 en région parisienne (à commander la veille avant 18 heures, sauf deux menus dernière minute à commander avant 11 heures le jour même) et peuvent être complétés de boissons fraîches, vins, champagnes, bières japonaises, sakés, boissons à base de thé vert ou jus de fruits Alain Milliat. Une box petit-déjeuner est également proposée à partir de 8 E HT par personne.

Ju. G.

WWW.GOURMANDINBOX.FR

UN UNIVERS ENCHANTÉ ET PSYCHÉDELIQUE

Curty's au pays des merveilles

Surfant sur le succès en salle du dernier film de Tim Burton, le traiteur événementiel propose une collection inspirée de l'œuvre de Lewis Carroll.

À l'heure où le film de Tim Burton, librement inspiré du conte de Lewis Carroll, cartonne en salle, le traiteur événementiel Curty's a imaginé une collection sur le thème d'*Alice au pays des merveilles*. Mini pot du jardin (risotto aux champignons, fleur de capucine et crème de pleurote), Tea time Curty's (velouté de potimarron à la châtaigne et fleur de capucine), Elixir d'Alice (petite fiole de curaçao à mélanger à une grande fiole de citron/vodka), Philtre de la reine de cœur (sirop de rose, jus de fraise et sucette de fraise à la barbe à papa), Chantilly fraise Tagada et sucre pétillant cerise... En tout, une douzaine de créations colorées à mi-chemin entre le film de Walt Disney et l'adaptation de Tim Burton sont proposées.

Côté scénographie, le buffet reprend l'univers enchanté et psychédélique du conte : ambiance verdoyante du parc de la reine et de ses rosiers rouges, décor en damier, cartes à jouer, forêt enchantée avec sa végétation démesurée. Ju. G.

Cupcake Eat me : moelleux chocolat, buttercream à l'extrait naturel de menthe.



CURTY'S
83 RUE JEAN DE LA FONTAINE
75016 PARIS
TÉL. : 01 53 92 80 80
WWW.CURTYS.COM

Mini pommes d'amour nappées d'un caramel grenadine.

Tea time Curty's : dans un service en porcelaine très british, un velouté de potimarron à la châtaigne et fleur de capucine.



GRÂCE À UNE RESTAURATION DE PRESTIGE

MGallery ressuscite la Cour du Corbeau

Strasbourg (67) Situé au cœur de la vieille ville, à deux pas de la cathédrale, l'établissement vient enrichir la collection d'hôtels authentiques d'Accor. Cet ancien relais de poste construit en 1528 appartient à l'histoire de France.

La Cour du Corbeau, jolie maison à colombage du XVI^e siècle, est un lieu chargé d'histoire. **Frédéric II de Prusse**, **Joseph II d'Autriche** ou encore **Voltaire** y ont séjourné en leur temps. Racheté par le groupe Accor sous sa marque MGallery, l'établissement a été entièrement réhabilité en 2009 par l'architecte **Benoît Peaucelle** qui y a réalisé une restauration de prestige, en respectant les codes et les matériaux de l'époque. Tuiles, tomettes et pavés ont été remplacés à l'identique, de même que les boiseries et les balustrades.

À l'intérieur, l'hôtel présente une décoration moderne, dans les couleurs aubergine, framboise et violette. L'hôtel tient compte du développement durable : le chauffage comme la climatisation sont assurés par un procédé géothermique. Enfin, les 57 chambres, parmi lesquelles 19 suites, ont été aménagées avec du mobilier Louis XV. Tous les



La Cour du Corbeau, situé deux pas de la cathédrale de Strasbourg, est l'un des plus vieux hôtels d'Europe.

sols sont recouverts de parquet en chêne massif, et les chambres bénéficient des équipements les plus modernes (écrans LCD, wifi...).

Mais le comble du raffinement à la Cour du Corbeau, c'est le souci délicat du service offert. Outre les petites gourmandises laissées dans les chambres, les clients pourront se régaler à la table du petit-déjeuner des confitures de saison ou des produits locaux gourmands comme le kougelhopf, le bretzel, ou le pain d'épices. Selon MGallery, séjourner à la Cour du Corbeau est idéal pour vivre une expérience dans un lieu chargé d'histoire et d'authenticité.

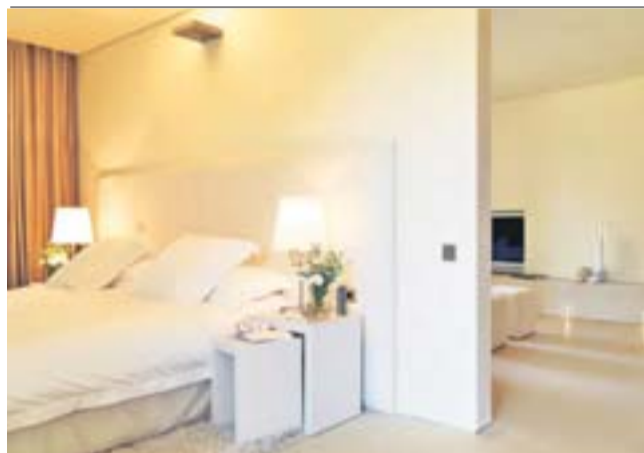
Évelyne de Bast

COUR DU CORBEAU
6-8 RUE DES COUPLES
67000 STRASBOURG
TÉL. : 03 90 00 26 26
WWW.MGALLERY.COM

OUVERTURE EN JUIN

Muse, un nouveau né dans le luxe varois

Ramatuelle (83) Premier fleuron européen du groupe malaisien YTL, l'établissement aux 15 suites ambitionne de faire partie du 'top trois' de Saint-Tropez.



Le fameux 'lit-cocon' de Muse.

À cinq minutes de la place des Lices de Saint-Tropez (83) et à dix minutes des plages de Pampelonne, ce nouvel hôtel de luxe se positionne comme un lieu préservé au cœur d'un jardin méditerranéen avec 15 suites dotées de bassins et d'espaces verts privés. "Notre force réside dans l'excellence de nos prestations, bien au-delà de l'offre traditionnelle d'un palace", précise **Célia Gumbau**, directrice de l'hôtel Muse. Les suites duplex s'étendent sur 50, 90 voire 140 m², et sont conçues comme des résidences privées avec leurs espaces d'intimité transposables en lieux de réception : 'lit-cocon', boudoir aux éclairages tamisés, liseuse ouvrant sur le jardin, espace massage...

La conception du jardin a été confiée à l'architecte paysagiste **Sophie Agata Ambroise**, créatri-

ce des jardins de l'Hôtel Bulgari de Milan. Le personnel de l'établissement sera habillé par le couturier **Alexis Mabile**.

Clément Bruno est de l'aventure

Aux commandes du restaurant, baptisé 'M' : **Clément Bruno** et **Nicolas Le Toumelin**. Le premier proposera une carte dédiée à sa passion pour la truffe et signera des accords terre-mer originaux. Le second, ex-chef du One-O-One, primé meilleur restaurant de poisson de Grande-Bretagne, offrira une cuisine 'littorale', mélange de saveurs méditerranéennes et atlantiques. Ouverture prévue pour le 3 juin.

Anne Sallé

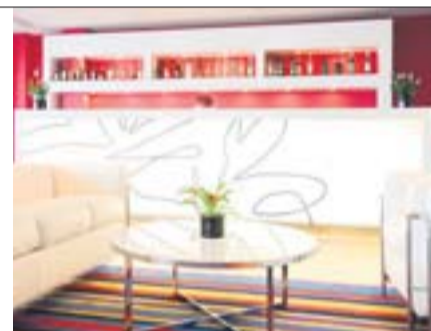
MUSE
ROUTE DES MARRES
83350 RAMATUELLE
TÉL. : 04 94 430 44
WWW.MUSE-HOTELS.COM

EN PLEIN CŒUR DU PAYS MENTONNAIS

Rénovation exemplaire pour l'Hôtel Victoria

Roquebrune-Cap-Martin (06) Une première tranche de travaux vient de s'achever : 13 chambres (sur les 32 de l'hôtel) ont été redécorées en hommage à Le Corbusier et Jean Cocteau.

Sur la promenade du Cap, le Victoria se fond dans un immeuble années 1970, face à la baie de Menton et au Cap Martin. Air contemporain, dominante bleu et blanc, esprit des artistes de la Riviera, c'est la rénovation inspirée de l'année en pays mentonnais. **Matthew Likierman**, p.-d.g. du Groupe Napoléon (hôtel, glacier et plage du même nom à Menton) a racheté l'hôtel en janvier 2009 et a aussitôt engagé une première tranche de rénovation pour 2 ME, une deuxième phase de 1 ME étant prévue l'hiver prochain. Sur les 32 chambres de ce 3 étoiles (69 à 169 E selon la catégorie et la saison), 13 ont été rénovées et décorées sur les thèmes de **Le Corbusier** - mort à Roquebrune-Cap-Martin - et de **Jean Cocteau**, tous deux ayant marqué la ville. Le hall a été agrandi et transformé en un lounge-bar-réception lumineux, prolongé par une terrasse face à la mer. Pour **Lionel Lopez**, directeur de l'hôtel et président du Syndicat des hôteliers de Menton et du pays mentonnais : "Le Victoria est un 3 étoiles 'plus' à l'excellent rapport qualité-prix qui s'adres-



La réception-bar-lounge : couleurs et graphisme.

se notamment à la clientèle monégasque et d'affaires." Pour la famille Likierman, c'est un nouvel investissement en attendant d'autres projets hôteliers. **Michaël Likierman**, père de Matthew, est propriétaire du restaurant Mirazur où officie le chef italo-argentin **Mauro Colagregco** (1 étoile Michelin).

Jacques Gantié

HÔTEL VICTORIA
7 PROMENADE DU CAP
06190 ROQUEBRUNE-CAP-MARTIN
TÉL. : 04 95 35 65 90
WWW.HOTEL-VICTORIA.FR



Une chambre 'deluxe'.

LA BOURSE

Accor
- 4,06 % ↘

SBM
- 1,13 % ↘

Hôtels de Paris
+ 0,00 % →

Club Med
- 6,45 % ↘

Groupe Partouche
+ 0,36 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 12 ET
LE 19-04-10

AU PREMIER TRIMESTRE 2010

REZIDOR RENOUVE AVEC LA CROISSANCE

Taux d'occupation en hausse et réduction de coûts ont, en ce début d'année, donné un sérieux coup de fouet au groupe hôtelier. La vente de la marque Regent, détenue par Carlson mais dont Rezidor exploitait la franchise et le développement en Europe, Moyen-Orient et Afrique, devrait dynamiser encore plus ses résultats.

Au cours du 1^{er} trimestre 2010, le groupe Rezidor a augmenté sensiblement ses résultats, grâce à un taux d'occupation en hausse et à une réduction sévère de ses coûts. Cette politique de restriction budgétaire n'a pas altéré les objectifs de développement de Rezidor, qui reste l'un des groupes hôteliers ayant une croissance parmi les plus rapides dans le monde. La vente au groupe Formosa de la marque Regent - détenue par le groupe Carlson et dont Rezidor exploitait la franchise et le développement en Europe, Moyen-Orient et Afrique - devrait également permettre de récupérer des liquidités pour assurer le développement prévu (voir encadré ci dessous).

Pour Rezidor, la réduction des coûts internes a permis d'économiser 36 millions d'euros. Dans le même temps, le groupe a poursuivi sa politique de développement et, début 2010, possède déjà en portefeuille 23 000 chambres signées, toutes en contrat de management, plutôt situées sur les marchés émergents et pour ses deux marques phare, Radisson Blu et Park Inn.

Chiffre d'affaires en hausse de 8,6 %

Les trois premiers mois du groupe Rezidor ont été marqués par une augmentation du taux d'occupation de 3,1 points, soit 56,3 % contre 53,2 % à la

même période en 2008. Pour Rezidor, tous les segments de marché sont en hausse par rapport à 2009, sauf peut-être la clientèle d'affaires dans le nord de l'Europe et les équipages des compagnies aériennes. Le chiffre d'affaires a lui augmenté de 8,6 % mais à périmètre égal, il aurait été stable. Ces résultats, positifs en ce début d'année, n'affectent pas encore le RevPAR qui reste en diminution de 1,1 % par rapport au premier trimestre 2008. L'Ebitda est à 11,5 millions d'euros contre 14,9 en 2008.

Au cours du premier trimestre, Rezidor a ouvert 600 chambres dont 78 % sont en contrat de management ou en franchise alors que, dans le même temps, 500 chambres quittaient le groupe. Par ailleurs, huit contrats pour de nouveaux hôtels ont été signés, ce qui représente 1 500 chambres de plus, 100 % de ces nouveaux projets étant en contrat de management ou en franchise.

Enfin, avril 2010 se conclura par le contrat de vente entre Carlson Hospitality Group et Formosa International Hotels pour le rachat de la marque Regent. La part de Rezidor dans la vente représente une somme de 9,5 millions d'euros. La vente de la marque devrait donc améliorer sensiblement le résultat brut d'exploitation de Rezidor avec un gain de 2 à 3 millions d'euros.

Évelyne de Bast

Carlson se sépare de Regent

Le groupe Formosa International Hotels Corporation (FIHC) s'est porté acquéreur de la marque Regent auprès du groupe Carlson. Propriétaires du Grand Formosa Regent de Taipei, ouvert il y a vingt ans par **Robert Burns et Adran Zecha**, les dirigeants du Regent Taipei ont lancé des concepts devenus depuis des standards de l'hôtellerie de luxe comme les villas concepts ou les boutiques de luxe intégrées. Pour le groupe FIHC, les futurs hôtels Regent seront des adresses mixtes, à la fois business et loisirs mais dans un style 'art de vivre' proposant hébergement, appartements et boutiques de luxe dans un même ensemble. Les prochaines implantations devraient se situer dans

les villes suivantes : Hong Kong, Tokyo, Shanghai, New York, Beverly Hills, Londres, Paris et Sydney. Chacun des trois protagonistes s'est félicité de la vente : le groupe Formosa a déclaré que son objectif était de faire évoluer la marque Regent vers les plus hautes marches du luxe ; **Hubert Joly**, p.-d.g. de Carlson, a estimé que cela allait "permettre de poursuivre le développement fixé dans le cadre du programme Ambition 2015 consistant à rénover et développer les marques Radisson, Country Inn & Suites et Park Inn", et **Kurt Ritter**, p.-d.g. de Rezidor, a souligné que la transaction devrait apporter au groupe les liquidités nécessaires pour poursuivre le programme de développement qu'il s'est fixé.

Chiffres-clés 1^{er} trimestre 2010

	janvier - mars 2010 (en millions d'euros)	janvier - mars 2009 (en millions d'euros)
Chiffre d'affaires	165,7	152,6
Ebitda	45,1	37,7
Bénéfices (ou dettes) après impôt	- 17,7	- 19,2

Performances des hôtels en leasing ou en contrat de management

RevPAR (à périmètre constant)	janvier - mars 2010	janvier - mars 2009	change
Radisson Blu	62,7	62,9	- 0,3 %
Park Inn	28,2	28,5	- 1,1 %
Rezidor	54,6	54,7	- 0,2 %

Taux d'occupation (à périmètre constant)	janvier - mars 2010	janvier - mars 2009
Radisson Blu	59,3 %	56,6 %
Park Inn	47,6 %	43,4 %
Rezidor	56,3 %	53,2 %

THE
REZIDOR
HOTEL GROUP

- Cofravin créateur de cave à vin -

- Et de distributeur de vin au verre -

WINE cofravin.com

COFRAVIN
Plus et plus

Fabrication standards et sur mesures

cofravin@cofravin.com
Tél. : 01 48 85 53 04

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

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

Eberspächer

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/cadenet • Tél. 04 90 07 38 54 • Port. 06 68 70 71 90

Des formations 100 % opérationnelles

www.asforest.com

Langues Normes de classement hôtelier
Qualité de service Droit social

Gestion Permis d'exploitation
Rentabilité RH Création d'entreprise
Hygiène/HACCP CAP Cuisine

Hôtels - Cafés - Restaurants - Traiteurs

4, rue de Gramont - 75002 Paris - 01 42 96 09 27
asforest@asforest.com



Taux horaire minimum conventionnel

8,92 €

Taux horaire Smic

8,86 €

Valeur du repas

3,31 €

Plafond Sécu.

2 885 €

Indice du coût de la construction

1 507

Révision : + 7,18 %

Renouvellement :

+ 33,72 %

(4^e trimestre 2009)

Taux de chômage

9,5 %

(3^e trimestre 2009)

LA RÉPONSE D'HERVÉ NOVELLI

Précisions ministérielles sur la nouvelle taxe en restauration

L'intégralité du chiffre d'affaires du restaurateur est pris en compte pour calculer la nouvelle contribution de 0,12 %.

En octobre 2009, le SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale) adressait un courrier au secrétaire d'État au Tourisme **Hervé Novelli** lui demandant de confirmer que le chiffre d'affaires généré par la vente des boissons alcoolisées ne devait pas être pris en compte dans l'assiette de cette nouvelle contribution. Dans une réponse détaillée adressée en mars 2010 à **Philippe Labbé**, président du SNRTC, Hervé Novelli répond par la négative et confirme que c'est l'intégralité du chiffre d'affaires réalisé par le restaurateur (y compris la vente de boissons alcoolisées) qui sert de base de calcul à cette taxe de 0,12 %. Nous vous proposons la reproduction intégrale de ce courrier.

Monsieur le président,
Vous avez bien voulu appeler mon attention sur la contribution assise sur le chiffre d'affaires des établissements qui réalisent des ventes à consommer sur place de produits alimentaires destinée à financer le fonds de modernisation de la restauration (FMR), créé pour aider les restaurateurs à investir.
Vous estimez qu'à aucun moment il n'a été question lors des discussions afférentes au contrat d'avenir de faire financer ce fonds par une contribution qui ne porterait pas exclusivement sur le chiffre d'affaires de la restauration relevant désormais du taux réduit de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) à 5,5 %.
Vous souhaitez dès lors avoir confirmation que l'assiette de la contribution est limitée aux ventes de produits alimentaires soumises au taux réduit de la TVA, c'est-à-dire qu'elle n'inclut pas les ventes de boissons alcooliques. Votre courrier appelle de ma part les observations suivantes.
Les organisations professionnelles du secteur 'hôtels-cafés-restaurants' et l'État ont signé un contrat d'avenir le 28 avril 2009 prévoyant les contreparties et les engagements de la profession à la suite de la baisse du taux de TVA dans la restauration à 5,5 % à compter du 1^{er} juillet 2009. À travers ce contrat, les organisations se sont engagées à répercuter totalement les gains obtenus sur la baisse des prix, la création d'emplois, l'amélioration de la situation des salariés et la modernisation du secteur. La contribution sur le chiffre d'affaires, instaurée par l'article 22 de la loi n°2009-888 du 22 juillet 2009 sur le développement et la modernisation des services touristiques, a été instituée afin de financer le FMR destiné à aider les professionnels de la restauration à rénover leurs établissements et à améliorer l'accueil en vue de développer leur activité et les emplois, et respecter ainsi un des engagements du contrat.

Elle est due par toute personne qui exploite en France métropolitaine un établissement d'hébergement, ou qui exploite un établissement qui réalise des ventes à consommer sur place de produits alimentaires et dont l'activité principale résulte de ventes à consommer sur place ou à emporter de produits alimentaires, à l'exception des cantines d'entreprises. Elle est calculée sur la fraction du chiffre d'affaires annuel réalisé au cours du dernier exercice clos au titre de l'ensemble des ventes et produits alimentaires supérieure à 200 000 euros à laquelle est appliquée un taux de 0,12 %.
L'assiette et le taux de la contribution ont été calibrés de manière à générer environ 30 millions d'euros de recettes par an pour le FMR qui pourra ensuite accorder chaque année jusqu'à 110 millions d'euros de prêts participatifs aux professionnels à des conditions avantageuses.
Le Gouvernement a préféré privilégier la solution d'un taux faible appliqué à une assiette large, tout en sachant que l'abattement actuel permet déjà de ne pas soumettre à la contribution près de 70 % des redevables potentiels. Il a ainsi choisi d'inclure dans le champ de la taxe, l'ensemble des ventes de produits alimentaires, y compris les boissons alcooliques. L'exclusion des boissons alcooliques aurait conduit à rendre plus complexe le dispositif, mais surtout à réduire l'assiette de la contribution et donc à augmenter le taux pour garantir au FMR les recettes nécessaires à son bon fonctionnement, sauf à en réduire l'action.
Par ailleurs, il semble naturel de soumettre à la contribution l'intégralité du chiffre d'affaires sur les services de restauration des 'hôtels-cafés-restaurants' destinataires du fonds de modernisation, dès lors qu'ils commercialisent également des boissons alcooliques.

Dans ces conditions, vous comprenez que je ne peux vous apporter la confirmation souhaitée.

Je vous prie de croire, Monsieur le président, à l'assurance de ma considération distinguée.

Hervé Novelli



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.

SUR WWW.CLASSEMENT.ATOUT-FRANCE.FR

Vous pouvez faire votre demande de classement en ligne

Depuis le 1^{er} avril, les hôteliers peuvent faire leur demande de classement en ligne sur le site d'Atout France : www.classement.atout-france.fr

Ce service de téléprocédure permet aux exploitants d'hôtels de gérer et suivre leur demande en ligne et d'obtenir leur nouveau classement en deux mois en moyenne.

Cet outil, simple et intuitif, est conçu pour faciliter les échanges de données entre les hôteliers, les cabinets de contrôle, les préfectures et Atout France.

La marche à suivre

Vous devez respecter les étapes suivantes :
Étape n° 1 : créer votre compte personnel. Pour cela, il suffit de remplir la fiche 'créer mon compte'. Au moment de votre inscription, un numéro d'identification vous sera attribué, à rappeler dans tous vos échanges avec vos différents interlocuteurs.

Étape n° 2 : remplir votre prédiagnostic. Vous pouvez alors remplir votre prédiagnostic en ligne, puis commander une visite de contrôle auprès de l'un des cabinets accrédités. Une fois la visite effectuée, le cabinet d'audit dispose d'un délai de 15 jours pour vous


remettre le rapport et la grille de contrôle portant sur le classement demandé. Ces deux dossiers vous sont remis sous format papier et numérique.

Étape n° 3 : valider votre rapport de contrôle. Vous devez valider le rapport de contrôle complet remis par votre cabinet de contrôle et signer la version papier. Ce service en ligne vous permet ainsi de vous constituer votre portefeuille de documents validés à soumettre à la préfecture. **Attention !** Soyez vigilants quant aux délais, car la visite de contrôle n'est valable que trois mois.

Étape n° 4 : remplir la demande de classement. Vous devez remplir le formulaire de classement en ligne. Puis, vous adressez à la préfecture (sous forme numérique et sous forme papier) l'ensemble de votre dossier ainsi constitué : formulaire de demande de classement, prédiagnostic, rapport de contrôle, grille de contrôle. À compter de la réception de votre dossier complet, la préfecture dispose d'un mois pour prendre la décision de classement. Votre nouveau classement est valable 5 ans. Dès réception de l'arrêté de classement par la préfecture, Atout France publiera votre établissement sur son site internet.

Comment faire votre demande de classement en ligne

www.classement.atout-france.fr



Infographie : Stéphanie Goutte

- ✓ **Créer votre compte personnel**
Remplir la fiche en ligne «créer mon compte». Un numéro d'identification vous est attribué.
- ✓ **Remplir votre prédiagnostic**
Commander une visite de contrôle. Un rapport et la grille de contrôle vous sont remis.
- ✓ **Valider votre rapport de contrôle**
Vous avez un portefeuille de documents validés à soumettre à la préfecture. La visite de contrôle est valable trois mois.
- ✓ **Remplir la demande de classement**
Remplir le formulaire de classement en ligne. Adresser le dossier complet à la préfecture.

Trois nouveaux cabinets accrédités pour le classement hôtelier

Depuis le 1^{er} avril, trois nouveaux cabinets d'audit ont été accrédités par le Comité français d'accréditation (Cofrac) pour effectuer la visite des hôtels souhaitant postuler au nouveau classement hôtelier. Ils sont donc aujourd'hui au nombre de 9.

INSPECTION CLASSEMENT HÔTEL

2 ITHOLAKO BIDEA
64500 CIBOURE
TÉL. : 06 84 84 22 45 OU 06 78 23 71 58
WWW.INSPECTIONCLASSEMENTHOTEL.COM
I.C.H@INSPECTIONCLASSEMENTHOTEL.COM

SOCOTEC

LES QUADRANTS
3 AVENUE DU CENTRE GUYANCOURT
78182 SAINT-QUENTIN-EN-YVELINES
TÉL. : 01 30 12 80 00
WWW.SOCOTEC.FR

SPHINX MARKETING CONSEIL

85 RUE JEAN DE LA FONTAINE • 78000 VERSAILLES
TÉL. : 01 39 50 30 22
WWW.SPHINX-MARKETING-CONSEIL.COM

ACCRÉDITÉS DEPUIS LE 1^{er} MARS 2010

AGENCE CLAVIS
26-28 RUE DE LONDRES • 75009 PARIS

TÉL. : 06 26 19 62 41

WWW.CLAVIS-FRANCE.COM

DEKRA INSPECTION

PARC D'ACTIVITÉ SUD ORANGE
19 RUE STUART MILL • BP 308
87008 LIMOGES CEDEX
TÉL. : 05.55.58.44.45
WWW.NORISKO.COM

ACCRÉDITÉS DEPUIS LE 1^{er} JANV. 2010

BUREAU ALPES CONTRÔLES SA
WWW.ALPES-CONTROLES.FR

BUREAU VERITAS

WWW.BUREAUVERITAS.COM

MKG QUALITING

WWW.MKG-QUALITING.COM

SGS ICS

FR.CERTIFICATION@SGS.COM

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

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

La nouvelle taxe sur les services de restauration

Concernant la nouvelle taxe sur les services de restauration, faut-il prendre en compte également les ventes d'alcool dans le calcul ? Les petits-déjeuners de l'hôtel ? Les textes de loi ne sont pas très précis. Merci pour vos précisions. **Cornelia**

Effectivement, l'article 22 de la loi du 22 juillet 2009 de développement et de modernisation des services touristiques a étendu l'application du taux réduit de TVA au secteur de la restauration. Parallèlement, il a institué à titre temporaire, pour une période de 3 ans, une contribution annuelle sur les ventes de produits alimentaires afin de financer le fonds de modernisation de la restauration.

Les établissements concernés

L'article 22 de cette loi prévoit que sont soumises à cette nouvelle taxe les ventes de produits alimentaires à consommer sur place ou à emporter, réalisées par des personnels qui exploitent en France métropolitaine (France continentale et Corse) des établissements :

- d'hébergement ;
- qui réalisent des ventes à consommer sur place de produits alimentaires et dont l'activité principale résulte de ventes de produits alimentaires à consommer sur place ou à emporter, à l'exception des cantines d'entreprise.

Ceux qui ne sont pas concernés

Sont exclus du champ d'application de cette nouvelle contribution :

- les cantines d'entreprises ;
- les établissements situés dans les départements d'outre-mer (Guadeloupe, Martinique, Guyane, La Réunion) ;
- les établissements qui ne réalisent que des ventes de produits alimentaires à emporter, à l'exclusion de toute vente à consommer sur place.
- les établissements qui réalisent des ventes à consommer sur place mais dont l'activité principale ne résulte pas de la vente de produits alimentaires. Par exemple, le cas d'une grande surface de vente de meubles qui propose à titre accessoire dans ses locaux un service de restauration sur place ou à emporter ;
- les établissements dont le chiffre d'affaires de l'année précédente correspondant aux ventes de produits alimentaires à consommer sur place et à emporter n'excède pas 200 000 E.

Sur quelle base apprécier le seuil de 200 000 E ?

L'article 22 de cette loi mentionne que cette contribution est due sur la "vente de produits alimentaires à consommer sur place ou à emporter". Que faut-il comprendre dans cette définition ? Faut-il y inclure aux côtés des produits solides, les boissons y compris les boissons alcoolisées toujours soumises au taux de 19,6 % ? Dans une réponse écrite au Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (voir ci-contre), le secrétaire d'État au Tourisme **Hervé Novelli** précise que c'est l'intégralité du chiffre d'affaires qui doit être pris en compte pour calculer cette nouvelle contribution. Un hôtel est lui aussi concerné mais, dans la mesure où il ne fournit, en matière de vente de produits alimentaires, que le petit-déjeuner à ses clients, il a de fortes chances d'échapper à cette contribution. En effet, on ne retiendra, pour déterminer ce seuil de 200 000 E, que le montant du chiffre d'affaires généré par la vente du petit-déjeuner et des éventuelles boissons non alcoolisées fournies par le minibar



Le chiffre d'affaires résultant de la vente de boissons alcoolisées doit être intégré dans le calcul.

ou le bar. Le montant des prestations d'hébergement n'entre pas en compte pour le calcul de cette taxe.

L'assiette de la contribution

Cette contribution se calcule sur la fraction qui est supérieure à 200 000 E du montant hors TVA des sommes encaissées en rémunération des ventes de produits alimentaires à consommer sur place ou à emporter au cours de l'année précédente ou du dernier exercice clos. Elle se calcule à l'année sur les sommes encaissées entre le 1^{er} juillet 2009 et le 30 juin 2012. Pour l'année 2009, la loi ne prévoit pas de réduction du seuil de 200 000 E au prorata de la période concernée par la taxe. C'est donc uniquement sur la base du second semestre 2009 que l'on apprécie ce seuil. Ce qui va permettre à un plus grand nombre d'entreprises d'échapper à cette contribution pour cette année 2009. Par exemple, un restaurant dont l'exercice comptable correspond à l'année civile et qui a réalisé au cours de ce 2^e semestre 2009, un chiffre d'affaires HT inférieur à 200 000 E ne sera pas soumis à cette contribution au titre de l'année 2009. En revanche, si ce même restaurant a réalisé, au cours du 2^e trimestre 2009, une chiffre d'affaire de 250 000 E hors TVA, il sera soumis à cette contribution sur la fraction qui excède 200 000, soit 50 000 E.

Taux de la contribution

Le taux de la contribution est fixé à 0,12 % et ce, quelle que soit la catégorie de l'entreprise, sur la part qui excède le seuil de 200 000 E hors TVA. Dans le cas ci-dessus (CA = 250 000 E), elle s'élèvera à 60 E soit 50 000 x 0,12%. En sachant que la loi prévoit que cette contribution ne sera pas due lorsque son montant est inférieur à 50 E (c'est-à-dire quand le chiffre d'affaires ne dépasse pas 241 650 E HT).

Déclaration et paiement

Cette nouvelle contribution doit être déclarée et liquidée annuellement sur la déclaration de chiffre d'affaires servant à liquider la TVA et les taxes assimilées. La déclaration se fera soit à la date du 1^{er} mars pour les contribuables déclarant mensuellement leur TVA, soit au titre du 1^{er} trimestre pour ceux qui déclarent trimestriellement leur TVA, soit au 30 avril pour ceux déclarant à l'année civile, ou à la date de dépôt de la CA12 pour les contribuables déclarant la TVA annuellement et selon leur exercice comptable.

Lire la suite de la discussion avec le code 11880B sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

CREA
 Centre de Recherche et d'Étude pour l'Alimentation

Pour toute demande contactez nous au 01 40 44 73 72

Vous êtes confrontés à l'évolution des technologies, des réglementations et du goût des consommateurs. Bruno GOUSSAULT et son équipe vous proposent dans sa cuisine expérimentale ou dans votre établissement différents stages pour votre personnel.

Cuisson sous-vide à juste température
 - du 15 mars au 19 mars
 - du 19 avril au 23 avril
 - du 20 septembre au 24 septembre
 - du 15 au 19 novembre.

Les cuissons sous-vide à thèmes
 - "Poissons, crustacés" du 01 au 02 avril
 - "Légumes, fruits" du 14 au 15 septembre
 - "Viandes, volailles, gibiers" du 16 au 17 septembre.

Textures et régénération sur assiette
 - du 04 au 06 octobre.

CREA, 179 rue Raymond Lanson - 75014 PARIS - Tél. : 01 40 44 73 72 - Email : contact@crea-cma.com

CATALOGUE ROLAND VLAEMYNCK PROFESSIONNEL 2010 GRATUIT
 sur simple demande

316 pages

DÉCOUVREZ NOS OFFRES PROMOTIONNELLES 2010 10 000 chaises MELODY
 Structure aluminium, tressage résine Wicker, coloris Ebène. Empilable.

TARIFS DÉGRESSIFS PAR QUANTITÉS

CONTACTEZ - NOUS
 PAR FAX : 03 21 39 99 08 OU PAR COURRIER
 B.P.264 - 62504 SAINT-OMER CEDEX/FRANCE
 TEL. : 03 21 39 84 09 - E-mail : r.vlaemynck@vlaemynck.com

Retrouvez nos collections sur www.vlaemynck.com

CONCEPT Fruits
 Le goût à l'état pur

Marrons entiers cuits à la vapeur - Purée et Crème de Marrons - Marrons Glacés

Marrons 1
 3 recettes originales de Marrons cuisinés "Prêts à savourer"

48* Notre Gamme est aussi en BIO

CONCEPT Fruits - ZA du Mas - 67430 DWEZIEUX - Tél. : +33 03 84 75 67 08 43
www.concept-fruits.com

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR

2 imahl

MOBILIER HÔTELS, RESTAURANTS, COLLECTIVITÉS, ARTS DE LA TABLE

www.2imahl.fr

Logiciel de gestion hôtel/restauration
 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



Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet "Baisse de la TVA au 1^{er} juillet 2009 : quoi faire?" sur www.lhotellerie-restauration.fr

p.18 à p.31

**Cliquez ici pour y accéder ou
pour passer une annonce**

Les annonces classées de la semaine

- ✓ Fonds de commerce et Immobilier
- ✓ Gérances
- ✓ Offres d'emploi
- ✓ Demandes d'emploi
- ✓ Divers



5 MILLIONS DE DOLLARS DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Nicolas Jammet, jeune géant vert frenchy

Washington À 21 ans, Nicolas Jammet a créé Sweetgreen avec deux amis : un concept innovant de restauration dans la capitale américaine. Trois ans plus tard, ils ont ouvert trois restaurants et emploient 70 employés.

Nicolas Jammet a de qui tenir. Ses parents **Rita** et **André Jammet** étaient les propriétaires de l'institution new-yorkaise La Caravelle et son grand-père, le propriétaire de l'hôtel Bristol à Paris.

Mais le jeune homme a tracé son propre chemin. L'histoire de Sweetgreen commence à l'université Georgetown de Washington. Nicolas pense à peaufiner son 'business plan'. Avec ses deux camarades **Jonathan Neman** et **Nathaniel Ru**, ils fomentent une révolution qu'ils appellent Sweetgreen. Le concept : une restauration rapide avec des plats sains et des produits de la ferme, un ticket moyen peu élevé (9 \$, soit environ 6 €) et un engagement environnemental. Les restaurants fonctionnent entièrement à l'énergie éolienne et les clients sont encouragés à réutiliser les grands bols dans lesquels sont servies les salades. Situés dans des quartiers branchés de Washington (Georgetown, Dupont Circle et Bethesda), les res-



Nicolas Jammet propose, avec Sweetgreen, un concept innovant.

taurants attirent une clientèle féminine avec leurs plats légers. Au menu, la salade Chic P (jeu de mot avec 'chickpea' qui signifie pois chiche) - aux épinauds, poulet grillé et houmous -, yoghourts glacés, thés biologiques.

"Un parfait exemple d'entrepreneur"

Les trois associés réalisent un chiffre d'affaires total d'environ cinq millions de dollars par an. Ils prévoient de doubler ce chiffre en 2010 notamment grâce à l'ouverture de trois nouveaux restaurants à Washington (dont un à Capitol Hill qui sera le plus grand avec 55 places assises). Ils comptent aussi en ouvrant à Greenwich dans le Connecticut et à New York. "Nick est le parfait exemple d'entrepreneur qui place Washington à la pointe", explique **Rebecca Pawlowski**, responsable de communication pour l'office du tourisme de Washington.

Quand on demande à Nicolas l'influence qu'ont joué ses parents sur son entreprise, il répond : "Sweetgreen est très différent. La Caravelle était de la haute gastronomie." Depuis la fermeture de La Caravelle, André Jammet a rejoint le club Metropolitan de New York. Quant à Rita, elle est consultante dans l'industrie de la restauration. **Laure Guilbault**

AVEC UNE DÉMARCHÉ COLLECTIVE

Un bilan carbone 'de luxe'

Début mars, 13 hôtels parisiens ont signé un engagement pour la mise en place d'un bilan carbone de leur impact environnemental.

Le 9 mars dernier, au Concorde Lafayette (Paris, XVII^e), a été signé dans le cadre du Club des dirigeants des grands hôtels et palaces parisiens, l'engagement pour 13 hôtels membres de l'association de réaliser un bilan carbone au sein de leurs établissements.

Il marque l'aboutissement des réflexions menées dans le cadre de la commission tourisme durable que préside **Jérôme Schehr**, directeur financier du Fouquet's et responsable qualité au sein du groupe Barrière. La mission a été confiée au cabinet François Tourisme Consultant : "Notre objectif, déclare **Yohann Robert**, chargé de projet, est de dresser un bilan chiffré par établissement du taux d'émission de gaz à effet de serre et d'évaluer la dépendance des hôtels aux énergies fossiles." La mise en œuvre du projet se fera en trois temps : collecte d'informations d'abord, diagnostic ensuite et, enfin, mise en place d'un plan d'action. "Financièrement, l'opération n'est pas neutre mais elle n'est pas excessive, le bilan ne coûtera que 8 000 € par hôtel, un peu moins pour les 10 hôtels Concorde qui mutualisent certaines réponses, avec une prise en charge du coût à 50 % par l'Ademe au titre d'opération collective. Six jours de formation ont été prévus pour sensibiliser le personnel." Enfin, un dispositif sur mesure a été conçu pour ces hôtels car "les autres bilans carbone sur le marché ne s'adaptent pas vraiment à la demande de ces hôtels", précisait Yohann Robert.

Projet d'entreprise

"La démarche de collecte va permettre de mieux comprendre nos achats", explique **Didier Boidin**, directeur général du Grand Hôtel InterContinental Paris : achats de



marchandises, provenance de la nourriture et des produits d'accueil, types de fournisseurs, sans oublier les employés et leur trajet... Pour certains comme Concorde Hotels, il s'agit d'une décision globale, relevant d'une priorité 'groupe', note **Laetitia Demante**, directrice de la qualité chez Concorde Hotels : "Nous lançons un programme tourisme durable dans tous nos hôtels car cela devenait une priorité pour nos clients. La collecte sera assurée à la fois par le siège du groupe et par les hôtels eux-mêmes, ce qui nous a permis de bénéficier d'un coût moins élevé. C'est aussi un formidable projet d'entreprise, car la collecte des informations nous permet d'avoir un vrai dialogue avec les hôtels et de réaliser un gain de temps considérable."

Utilisée par les hôtels dans leurs opérations de promotion, cette démarche va également servir leur image auprès de clients de plus en plus demandeurs. Travelocity, Orbitz et Expedia n'ont-ils pas déjà mis en ligne des listes d'hôtels 'vert' ?

Évelyne de Bast

WWW.FRANCOISTOURISME.COM



SUR LA SYMBOLIQUE ÎLE DES EMBIEZ

Sept Écolabels européens pour le tourisme varois

Six-Fours-les-Plages (83) Cinq hôtels et deux campings ont reçu la précieuse certification. La démarche place le Var au 3^e rang des départements français en nombre d'établissements certifiés.



De g à d : **Jacques Beslin**, d.g. délégué d'Afnor certification ; **Quentin Vandevyver**, La Bastide du Calalou ; **Guillaume Neugnot**, Best Western La Marina ; **Rebecca Suere**, Best Western La Corniche ; **Nathalie et Pierre-Gilles Artayet**, camping Lou Pantai ; **Céline Klein**, Château de Berne ; **Marilyne et Jean-Claude Bourjat**, Hôtel Synaya.

Engagée depuis 2001 dans une politique active en faveur d'une gestion environnementale, la chambre de commerce et d'industrie du Var (CCIV) déploie des actions de sensibilisation, d'accompagnement et de valorisation à destination des entreprises touristiques, pour les aider dans la mise en place de leurs démarches environnementales. Récemment, elle a organisé une réception sur l'île des Embiez pour valoriser et promouvoir les 7 premières entreprises touristiques varoises ayant obtenu l'Écolabel européen. Cinq hôtels et deux campings sont concernés : la Bastide du Calalou à Aups, les hôtels Best Western La Corniche à Toulon et La Marina à Saint-Raphaël, le Château de Berne à Lorgues, l'hôtel Synaya à Sanary-sur-Mer et les campings Holiday Green à Fréjus et Lou Pantai au Pradet. Aujourd'hui, 65 hôtels et 16 campings sont certifiés Écolabel européen en France.

Le lieu de réception était symbolique. Propriété de la société Paul Ricard, il incarne la réussite d'un engagement environnemental couronné par de multiples distinctions (Pavillon bleu, port certifié ISO 14001 et Gestion environnementale portuaire). Les propriétaires des établissements certifiés ont été accueillis et félicités par **Laurence Cananzi**, membre de la CCIV déléguée au tourisme, **Jacques Beslin**, directeur général délégué d'Afnor certification, et **Patricia Ricard**, présidente de l'Institut océanographique Paul Ricard. Au-delà du label, c'est un choix de vie, et une implication forte de la direction et du personnel pour fournir un service de qualité respectueux de l'environnement. **Anne Sallé**

OBJECTIFS : "RÉPONDRE AUX ATTENTES ET FÉDÉRER LES ÉNERGIES"

Umih Formation, l'efficacité dans la transparence

Le président d'Umih Formation, Michel Bédu, fait le point sur l'activité de la structure, filiale indépendante de l'Umih.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

L'Hôtellerie Restauration : Umih Formation s'attaque à l'anglais avec le lancement d'un module spécial hôtellerie et restauration par internet...

Michel Bédu : Effectivement, nous lançons une formation d'anglais par internet avec un module spécifique au vocabulaire et aux expressions de l'hôtellerie et de la restauration. Aujourd'hui, les entreprises ont du mal à libérer leur personnel sur le temps de travail. Elles ont un réel problème d'organisation. D'autre part, les formations en anglais coûtent généralement très cher. Nous proposons donc une formule adaptée et très accessible financièrement. Le salarié se forme à son rythme et sans contrainte de lieu. Il bénéficie de plus de 100 exercices et de jeux de rôle en messagerie différée. Umih formation va développer d'autres produits dans cet esprit, pratiques et ciblés.

C'est quoi Umih Formation exactement ? On dit beaucoup de choses autour de votre structure.

On dit beaucoup de choses fausses. Il y a une sorte de fantôme autour d'Umih Formation. C'est le mauvais côté de la société française, quand quelque chose marche, on cherche la petite bête... Umih Formation est une association loi 1901. Les résultats positifs que nous enregistrons ne vont dans les poches de personne. Les comptes sont certifiés par des commissaires aux comptes et nous fonctionnons de manière totalement transparente. J'ajouterai que tous les membres du comité exécutif et moi-même sommes élus et bénévoles. Il n'y a ni salaire ni logement de fonction à la clé. Notre objectif est réellement d'apporter à la profession des formations de qualité qui lui permettent d'évoluer et de s'adapter aux nouveaux besoins. Contrairement à d'autres organismes, nous ne touchons aucune subvention de l'État ou de toute autre collectivité territoriale. Et les résultats sont réinvestis dans l'outil. Nous avons notamment acquis nos lo-

“
Notre objectif est réellement d'apporter à la profession des formations de qualité qui lui permettent d'évoluer et de s'adapter aux nouveaux besoins.
”



Le point sur Umih Formation avec son président, Michel Bédu.

caux de la rue de l'Université [Paris V^e, NDLR], un lieu qui profite à l'ensemble de notre organisation professionnelle. Et nous avons embauché. Je suis fier d'avoir pu créer plus de 20 emplois permanents en deux ans dans un contexte de crise économique pourtant très dur. Nous faisons également travailler plus de 100 formateurs indépendants et nous avons en projet de créer des centres Umih Formation en région. Parce que nos résultats sont positifs nous pouvons lancer des financements à prix très accessibles comme ce nouveau module d'anglais.

Quelles sont vos ambitions ?

Nous voulons faire d'Umih Formation l'organisme de référence du secteur de l'hôtellerie et de la

restauration sur des bases solides et saines. En matière de formation, il existe une multitude d'organismes de petite taille et au professionnalisme discutable qui, disons-le clairement, profitent de la méconnaissance des entreprises. Nous nous battons contre cela. Parallèlement, nous n'avons pas peur de la concurrence, au contraire. Et si nous avons pris une place importante en peu de temps, c'est parce que nous avons su répondre aux attentes et fédérer les énergies autour de notre projet.

Qu'est-ce qui vous différencie ? Comment expliquez-vous le succès d'Umih Formation ?

Nous avons une démarche qualité essentielle. Toutes nos formations sont mises en test gratuitement avant d'être commercialisées. Nous sommes, je pense, les seuls à procéder de la sorte. Nous faisons régulièrement des audits de nos formateurs. Nous cherchons la compétence avant le profit. Arrêtons de toujours parler d'argent. L'essentiel, pour nous, c'est de former - et bien - un maximum de personnes. C'est mon engagement, c'est celui d'Umih Formation et je suis heureux de son succès et de l'exigence de travail qui l'entoure. Je suis un homme de l'Est et je revendique la rigueur. Et ce ne sont pas les rancœurs de certains qui visent malheureusement actuellement à détruire l'ensemble de notre organisation professionnelle qui vont m'empêcher de poursuivre le travail. Je continuerai à faire avancer Umih Formation pour le rayonnement de notre organisation professionnelle et la modernisation des entreprises de notre secteur.

WWW.UMIHFORMATION.FR

Les élus

Umih Formation est présidé par Michel Bédu.
Membres du comité exécutif : Pierre-Paul Alfonsi, Laurent Duc, Christian Navet, Roland Héguay et Roger Sengel.

SELON LES ORGANISATEURS : "UN VÉRITABLE ATOUT POUR LA FUTURE CARRIÈRE [DES LAURÉATS]"

Adrien Butko et Victor Kaiser au sommet du Trophée G. H. Mumm

Reims (51) Les deux jeunes ont remporté ce concours, respectivement dans les catégories sommellerie et bar. Ils sont issus des lycées d'Illkirch-Graffenstaden et de Sète.

Huitième édition passionnante et réussie pour le Trophée G. H. Mumm qui associe, chaque année, dans un même concours, le travail de jeunes sommeliers et de jeunes barmen. Un challenge organisé en partenariat avec l'Éducation nationale, qui "représente un véritable atout pour la future carrière" des candidats, rappellent les organisateurs. Les prétendants au titre doivent démontrer leurs compétences en situation professionnelle et devant le public. "De la gastronomie aux bars qui font et défont les modes, cette compétition hors normes permet aux lauréats de faire valoir leur créativité et leur talent

après d'établissements de prestige qui leur offriront peut-être leur première tribune", ajoute-t-on chez Mumm en insistant sur le rôle pédagogique de l'opération. Ce trophée "permet aux enseignants et aux professionnels de penser ensemble l'évolution des métiers du secteur en donnant aux candidats, futurs prescripteurs, les moyens de mettre en pratique les savoir-faire et savoir être acquis durant l'apprentissage de leur métier." Ils étaient douze candidats en finale. Sur la première marche, dans la catégorie sommellerie : **Adrien Butko**, du lycée hôtelier d'Illkirch-Graffenstaden, suivi de **Denis Da Ros** de Toulouse et de **Grégoire Schnerb** de Talence. Dans la catégorie bar : **Victor Kaiser**



Adrien Butko, 1^{er} prix dans la catégorie sommellerie.

du lycée hôtelier de Sète remporte la victoire, suivi de **Jean-Baptiste Leprince** du lycée de Dinard et de **Corentin Volant** de Saint-Nazaire.



Victor Kaiser remporte le trophée dans la catégorie bar.

Parrains cette année : **Philippe Faure-Brac**, meilleur sommelier du monde et le critique gastronomique **Jean-Luc Petitrenaud**. Sy.S.

LE CONCOURS DE L'ASSOCIATION DU SAFRAN D'OR RENAÎTRA SOUS UN AUTRE NOM EN 2011

Le Trophée Antonietti disparaît en beauté

Thonon-les-Bains (74) Le concours national complet de service restaurant réservé aux élèves a vécu sa 25^e et dernière édition : celle-ci a été remportée par Steven Boulot, du lycée professionnel de Metz, et Nelly Guerguy, du lycée technologique de Toulon.

Mieux connue sous le nom de Safran d'or, l'Association des anciens élèves du lycée hôtelier de Thonon-les-Bains organise le Trophée Armand Antonietti. Ce concours à destination des formations initiales BEP et bac technologique œuvre à la promotion et à la motivation des élèves au service de restaurant. Cette année encore, de nombreux établissements ont présenté des élèves à cette compétition de haut niveau : Auxerre, Bazeilles, Bellegarde, Biarritz, Blois, Congis-sur-Thérrouanne, Dardilly, Dijon, Etiolles, Gérardmer, Grenoble, Guebwiller, Macon, Metz, Monte Carlo, Nice, Orvault-Nantes, Paris-Médéric, Strasbourg-Illkirch, Talence-Bordeaux, Toulon, Thonon. Au total 16 élèves de BTN et 6 élèves de BEP.

Avant de désigner les 3 finalistes de chaque série, une demi-finale marathon était organisée autour des épreuves pratiques : accord mets et vins, dégustation (reconnaissance de 3 vins et de 3 alcools), reconnaissance de produits, préparation d'une assiette de fruits frais, préparation d'une truite pochée. Était également prévue une épreuve arts de la table, sur le thème 'suivi du service d'une table de deux couverts au guéridon' avec le menu suivant : Spaghetti napolitaine (au réchaud), Darne de saumon grillée sauce Choron, fromage, Profiteroles au chocolat, sans oublier le service des vins.

Hommage à Pierre Marquis

Pour la partie écrite, il restait encore aux candidats à répondre à un questionnaire sur l'œnologie et le cru des vins, la technologie restaurant, ainsi qu'à une épreuve d'anglais. Après ces épreuves, les résultats de la demi-finale ont été donnés : pour les BTN, les établissements de Grenoble, Blois, Toulon et Orvault ; pour les BEP Metz, Bellegarde et Dardilly. Lors de la finale, qui se déroulait en public, les jeunes ont dû exécuter les deux dernières



Les candidats, les jurys, le comité d'organisation et les 2 coprésidentes, dans la cour du lycée Savoie-Léman Thonon.

épreuves, à savoir le flambage des crêpes façon Suzette et la réalisation d'un cocktail.

Pour la première fois en vingt-cinq ans, le concours était présidé par une femme. En fait, il y en avait même deux, anciennes élèves de Thonon-les-Bains : **Christine Bocard**, de la promotion 1977, aujourd'hui directrice du Sofitel Porticcio Thalassa (5 étoiles), organisatrice de manifestations sportives automobiles internationales, et **Isabelle Vuillermoz-Faure**, promotion 1978, pilote instructeur simulateur sur Airbus A320, 330, 340, 380. La remise des prix, en présence des jurys et des quatre proviseurs qui ont contribué à la tenue de ce concours pendant 25 éditions, a été l'occasion de rendre un hommage particulier à **Pierre Marquis**, président du comité, réalisateur et producteur du Trophée Antonietti.



Steven Boulot, vainqueur en catégorie BEP et son professeur.



Nelly Guerguy, lauréate de la catégorie BTN, entourée de Patrice Broussou, proviseur du lycée hôtelier de Toulon et de son professeur de restaurant, Joël Diconne.

Le trophée devrait renaître de ses cendres, dès 2011, sous un autre nom. Un MOF restaurant du lycée hôtelier de Thonon s'est engagé à poursuivre l'action menée par Safran d'or. À suivre.

UNE FORMATION ADAPTÉE AUX EXIGENCES DU MARCHÉ

Les mentions complémentaires sous les projecteurs

Cagnes-sur-Mer (06) Le Greta tourisme hôtellerie a organisé le 1^{er} forum de promotion de ces formations diplômantes dans les locaux du lycée Escoffier.

Pourquoi valoriser les mentions complémentaires ? "Parce que c'est un formidable outil pour prolonger son parcours, se diversifier, acquérir une polyvalence ou faire reconnaître une expérience", expliquait **Corinne Clerissi**, coordinatrice au Greta de Nice Côte d'Azur lors du forum de promotion des mentions complémentaires au lycée Escoffier de Cagnes-sur-Mer. "Ces mentions sont parfaitement adaptées aux exigences d'un marché en pleine évolution", ajoutait **Christophe Ricard** du CFC Tourisme Alpes-Maritimes et Var. Les titulaires

sont généralement embauchés dans les trois mois. Sommelier, barman, employé traiteur, accueil réception, cuisinier en desserts de restaurant, organisateur de réceptions : les mentions accueillent actuellement 12 élèves par thème et par session pour dix mois d'enseignement pratique assortis d'un stage. Les candidats y accèdent avec un CAP ou un bac pro. Ce premier forum animé par de nombreux intervenants, des enseignants et des stagiaires a permis de présenter les spécificités de chacune des mentions.

Anne Sallé

Témoignages express



Maxime Simonot.

Maxime Simonot, champion de France 2009 du dessert à l'assiette, chef-pâtissier au Mesclun (Cannes) : "Détenteur d'un CAP de cuisine et d'un CAP de pâtisserie, je suis entré dans la vie professionnelle, mais je voulais avoir quelque chose en plus. J'ai suivi l'an passé la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant. Cela m'a plu d'être en cuisine, avec un service. La clientèle n'a pas les mêmes attentes. J'ai appris le dressage minute, à l'assiette. Et c'est grâce à cette mention que j'ai pu concourir et être sacré champion de France 2009 du dessert à l'assiette !"

Manon Ranjon, finaliste nationale du concours Grand Marnier mai 2010, barmaid stagiaire Château Saint-Martin & Spa (Vence) :

"À peine entrée en BEP restauration, j'avais déjà prévu de suivre la mention

complémentaire barman, découverte au cours d'une journée portes ouvertes. Elle m'a apporté tout ce que je voulais savoir : la connaissance des produits, l'art de les associer, la conception de cocktails... J'ai été retenue pour participer à la finale nationale du concours Grand Marnier qui se déroule le 3 mai prochain à Paris."



Manon Ranjon.

L'ÉTABLISSEMENT FÊTE SES TRENTE ANS

Quatre chefs transmettent leurs savoirs aux lycéens

Blois (31) Une rencontre à haute teneur pédagogique pour les élèves du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme.



Les élèves réunis autour des quatre chefs de Loir-et-Cher.

Le 30^e anniversaire du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Blois bat son plein. Parmi les festivités qui ont jalonné l'année, le mois de mars a été chargé : repas préparé par 8 anciens élèves, dîner de l'association des anciens élèves regroupant plus de 300 membres et, plus discret mais tout aussi symbolique, le dîner des chefs du Loir-et-Cher. **Pierre Estrade** et **Aurélien Ancèze**, professeurs de cuisine et de restaurant, viennent de mener une action originale avec la classe de 1^{re} baccalauréat professionnel restauration. Il s'agissait de regrouper en une brigade 4 chefs reconnus du Loir-et-Cher : **Jean-Claude Sichy** (Auberge de la Croix Blanche, à Veuves), **Ludovic Laurenty** (La Maison d'à Côté à Montliveau 1 étoile Michelin), **Christophe Cosme** (Le Rendez-vous des Pêcheurs à Blois, 1 étoile Michelin), **Rémy Giraud** (Domaine des Hauts de Loire à Onzain, 2 étoiles Michelin). En cuisine comme en salle, les élèves ont pu profiter de l'expérience de ces chefs.

Jean-Jacques Talpin

UN CONCOURS ORGANISÉ PAR LA CENTRALE DES ÉPICES CEPASCO

Lucie Martin remporte le Spigol d'or 2010

Marseille (13) Pour cette 10^e édition, le jury présidé par Stéphane Rotenberg a décerné le 1^{er} prix à la jeune élève de terminale bac pro au lycée hôtelier de Grenoble. Le thème du concours portait sur les épices et le canard de Challans label Rouge.

Stéphane Rotenberg, l'animateur vedette de Top Chef n'en revenait pas : "Je suis bluffé. Jamais je n'aurais imaginé que des jeunes gens puissent avoir autant de talent et réaliser d'aussi bonnes choses avec si peu d'années d'expérience." Organisé au lycée hôtelier de Marseille par la Centrale des épices Cepasco (dont le produit phare est le mélange d'épices Spigol), le concours du Spigol d'or est devenu une référence. Cette année, pour sa 10^e édition, plus de 60 élèves issus de 40 lycées hôteliers ont fait parvenir photo et



Lucie Martin, Spigol d'or 2010 avec Stéphane Rotenberg (président du jury), Jacques Del Pra (DG Centrales des Epices), Yuen Jan Chow (2^e prix) et Mathieu Willem (3^e prix).

recette à un jury composé de René Bérard (L'Hostellerie Bérard), René Bergès (La Table de Beaucueil) et Guillaume Sourrieu (L'Épuiette). Les trois nominés ont été invités à Marseille pour la finale.

"Bouger et voyager"

Aidé d'un commis, chacun avait deux heures et demie pour réaliser une recette originale et dresser 12 assiettes, dégustées par un jury composé des chefs, d'un professeur du lycée hôtelier, de journalistes, de Cyril Neveu (2^e prix 2009), et

de la représentante du canard de Challans label Rouge. Sans aucune hésitation, il a décerné le 1^{er} prix à Lucie Martin, 19 ans. Elle devient la première lauréate du Spigol d'Or. Après son bac, elle compte "bouger et voyager" avant d'ouvrir son restaurant. Première escale : un établissement 5 étoiles à Bora-Bora. Le deuxième prix a été décerné à Yuen Jan Chow (lycée Les Côtes de Villebon à Meudon, 92), et le 3^e prix à Mathieu Willem, du lycée Alexandre Dumas d'Illkirch (67). Dominique Fonsèque-Nathan

DEVANT UN JURY RELEVÉ

Strasbourg décroche la 6^e coupe Lesdiguières-Chartreuse

Grenoble (38) Les élèves du lycée hôtelier de Strasbourg ont porté haut les couleurs de leur établissement lors du concours Lesdiguières-Chartreuse 2010 au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de la cité iséroise.

A l'occasion de sa 6^e édition, le trophée Lesdiguières-Chartreuse a vu l'équipe grenobloise caracoler en tête. Mais la première place de Bastien Dambacher en pâtisserie aura finalement fait pencher la balance du côté strasbourgeois. Et Nice, vainqueur 2009, se classe en 3^e position. Six équipes étaient en lice le 31 mars dernier, chacune composée d'un cuisinier, d'un pâtissier et d'un spécialiste bar-sommellerie. Concouraient également les écoles de Guebwiller (68), Dijon et Thonon-les-Bains (74).

Saveurs printanières

Le jury, présidé par le MOF Philippe Girardon (Domaine de Clairefontaine, Chonas L'Aballan), s'est enrichi cette année d'un 8^e MOF, en bar-sommellerie, Laurent Derhé (Auberge du Ru à Frontenas), Stéphane

Buron, Guy Lassausaie, Christian Née, Bernard Mure-Ravaud, Alain Guinet et André Rosset ayant accepté de revenir. Tous auront suivi avec attention ces épreuves placées, en 2010, sous le double thème 'Autour des saveurs printanières et du râble de lapereau' (pour la cuisine) et 'faune et flore' (pour pâtisserie et bar-sommellerie). D'autres prix furent remis. Les premières places de cuisine, pâtisserie et bar-sommellerie ont été respectivement attribuées à Noémie Honiat (Nice), Bastien Dambacher (Strasbourg) et Pauline Husson (Guebwiller). S'y ajoutèrent quatre prix spéciaux, décrochés par Yoann Guitton (Grenoble) pour la cuisine, Lahcen Lhoissi (Nice) pour la pâtisserie, Violaine Giacchetti (Grenoble) pour le bar et Pauline Husson (Guebwiller) pour la sommellerie.

Nathalie Ruffier



À gauche, Philippe Girardon, président du jury, et Lucie Belchior, proviseur du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Grenoble en compagnie de l'équipe lauréate et de son professeur, de g. à d. : Bastien Dambacher (pâtisserie), Frédéric Gutehunst (bar-sommellerie), Thomas Lazarus (cuisine) et Michaël Pissety (professeur).

LES 5 ET 6 MAI PROCHAINS

Marie Dornier et Jérôme Lauth iront en finale biérologique

Illkirch-Graffenstaden (67) La cinquième édition du concours organisé par Heineken a trouvé son verdict pour le grand Est : c'est une Bourguignonne et un Alsacien qui iront en finale nationale.

Proposer de la bière avec un repas gastronomique n'est pas une hérésie. Voilà le message que porte le biérologue Hervé Marziou, habitué des salons et démonstrations. Cette fois, c'est une dizaine de jeunes gens qui se sont affrontés au lycée Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden. Dans ce concours, il n'y a pas que le service ou l'accord mets/boisson qui compte : le programme comprend aussi une épreuve écrite, ainsi qu'un puzzle et un quizz.

Hervé Marziou était accompagné pour ces épreuves d'un restaurateur, Jacques Lorentz (Au Tilleul, Mittelhausbergen) et d'un sommelier, Romain Iltis (La Verte Vallée, Munster), ainsi qu'un spécialiste du tirage, Christian Gelez, et Dominique Fons, de l'association des barmen de France, pour le service à la bouteille. Les membres du jury ont notamment salué la dextérité pour le tirage des élèves tout en préconisant une écoute plus attentive du client.

Le lauréat, Jérôme Lauth, "est tombé dans la bière tout petit". En effet, les parents du jeune homme, qui étudie au CEFPPA d'Illkirch, dirigent une micro-brasserie au nord de Strasbourg. Quant à Marie Dornier, sa dauphine venue du lycée Saint-Benigne à Dijon, elle a souligné le "bon entraînement que représente le concours dans la perspective des épreuves de BTS". Elle s'est également félicitée de la visite d'une brasserie, organisée dans le cadre du concours. Le gagnant de la finale parisienne gagnera un voyage à Amsterdam. À noter que cette année, un concours pour les professionnels a été ouvert avec à la clé un plan de financement et une cagnotte de 35 000 € pour l'ouverture d'un établissement en propre. Il n'y aura pas d'éliminatoires en régions mais une finale à 5 le 6 mai prochain. Flora-Lyse Mbella

WWW.TENDANCESBIERE.FR



Les lauréats Jérôme Lauth et Marie Dornier entourent le biérologue Hervé Marziou, qui présidait le jury du concours.

SOIRÉE DÉCOUVERTE AU LYCÉE GUÉ À TRESMES

Les experts de la cuisine moléculaire en démonstration

Congis-sur-Thérouanne (77) Les étudiants de deuxième année de BTS ont créé l'événement avec leur professeur de biologie.

Les étudiants de deuxième année de BTS encadrés par leurs professeurs du lycée du Gué à Tresmes, à Congis-sur-Thérouanne (77), ainsi que Nora Ben-Haddi, professeur de biologie, ont organisé une soirée sur le thème de la cuisine moléculaire inspiré de Thierry Marx, chef étoilé, et Hervé This, phy-

sico-chimiste. Le proviseur du lycée, Guy Flauder a accueilli les directeurs de la restauration de l'Hôtel Raphael (Paris, XVI^e), du Marriott Roissy (95) et un second du chef des cuisines du Ritz (Paris, I^{er}) qui représentait Michel Roth.

Cette soirée a débuté par une introduction de la cuisine moléculaire au travers d'un

apéritif. Pour l'occasion, les étudiants servaient en tenue de chimiste.

Voici le menu réalisé :

- **entrée** : Vitrine moléculaire et pipette de montbazillac ;
- **plat** : Agneau sur lit Rosmarinus, dôme au cœur fondant et jus d'agneau ;
- **fromage** : Sainte-maure-de-Touraine re-



Stéphane Ecalard, professeur de cuisine, en pleine préparation d'un Polymère fruité.

visité avec une gelée au pineau des Charentes ;

• **dessert** : Polymère fruité, mayonnaise au chocolat et sa glace azotée.

LOGEMENT, PARACOMMERCIALISME, APPRENTISSAGE...

Plusieurs dossiers en bonne voie pour les saisonniers de l'Umih

Paris Sortie du rapport trimestriel de la Fédération nationale des professions hôtelières saisonnières (Umih) : des saisonniers satisfaits notamment par le lancement en mai de la première Commission des professions saisonnières mise en place avec la Direction du tourisme.

Satisfaction pour **Thierry Grégoire**, président de la Fédération nationale des professions hôtelières saisonnières (FNPHS) et son vice-président, **Jean-Marie Attard**, qui viennent d'avoir la confirmation de la Direction du tourisme : "C'est bien en mai qu'aura lieu la première réunion officielle de la Commission des professions saisonnières." Au programme pour commencer : le logement. "Cela fait plus d'un an que nous réclamions la mise en place de cette commission et nous devons remercier **Hervé Novelli** qui nous a aidé à transformer l'essai, explique Thierry Grégoire. Composée de professionnels et de représentants des pouvoirs publics, elle va permettre d'aborder enfin les dossiers propres aux entreprises saisonnières et d'obtenir des avancées significatives plus rapidement qu'auparavant. Notre objectif étant de faire reconnaître les particularités de nos entreprises saisonnières." Reçue en février au secrétariat d'État chargé du Tourisme, la FNPHS a aussi rappelé à cette occasion "l'importance et l'urgence" de la reconnaissance du statut de l'entreprise saisonnière et du salarié saisonnier. "Nous avons déjà obtenu une reconnaissance partielle du statut des saisonniers en ce qui concerne la taxe professionnelle. Toutefois, il est nécessaire d'obtenir une extension et une consolidation de ce statut, notamment dans le domaine social", rappellent les représentants de l'Umih. Autres sujets évoqués lors de cette rencontre : la lutte contre le paracommercialisme avec "une concurrence déloyale entre les diffé-



Thierry Grégoire, président de la FNPHS et **Jean-Marie Attard**, vice-président de la branche des saisonniers de l'Umih.

rentes catégories d'hébergement qui ne sont pas encore toutes soumises aux mêmes obligations réglementaires" et le logement des salariés saisonniers. "Nous avons en projet la construction de dix résidences mixtes en France. L'Umih et la Caisse des dépôts élaborent un protocole national en vue de réaliser ces dix résidences mixtes dans dix régions à forte saisonnalité, là où l'industrie touristique est dominante. Un audit devra être réalisé par Atout France pour déterminer les régions éligibles. Ces résidences seront financées par un partenariat entre la Caisse des dépôts et le 1% logement de la branche dans le cadre d'un fonds de dotation et d'investissement créé spécifiquement pour ce dossier. Ce protocole d'accord sera présenté et soumis aux votes de l'ensemble des membres du conseil d'administration de l'Umih."

Adapter les contrats d'apprentissage

En mars, Thierry Grégoire a également défendu auprès du secrétariat d'État chargé de l'Emploi la volonté de la fédération de voir "adapter et créer les

contrats d'apprentissage à la spécificité des métiers saisonniers pour permettre à tous les jeunes de demeurer ou de s'installer sur un territoire à l'économie saisonnière. La FNPHS souhaite notamment la possibilité d'avoir deux maîtres d'apprentissage" qui pourront assurer une meilleure organisation sur les deux saisons. Pour les saisonniers de l'Umih, le travail dans les ministères doit aussi être le fruit d'un dialogue avec les départements. Thierry Grégoire comme Jean-Marie Attard ont ainsi participé à plusieurs assemblées générales depuis le début de l'année, dans les Hautes-Pyrénées, le Vaucluse, la Corréze, la Somme, la Haute-Garonne, les Pyrénées-Atlantiques, le Gers, l'Orne... Dans ce rapport, la fédération annonce également un projet de travail avec l'Institut national de la recherche et de la sécurité qui devrait aboutir à la création d'une brochure sur les spécificités saisonnières. Et revient sur l'accord. "Contrairement à ce qu'énoncent les syndicats signataires sur l'application des avenants n° 6 et n° 10 concernant les saisonniers, il est clair que tous les salariés saisonniers encore en contrat de travail à la date du 1^{er} mars 2010 sont bien concernés par l'extension de l'accord, par la perception de la prime TVA et par les jours fériés s'ils en justifient l'ancienneté. Cet accord social reste un bon accord dans sa globalité mais les points sur les saisonniers demeurent un élément de désaccord, en particulier sur les aspects discriminatoires et sur l'ancienneté", terminent les chefs de file du secteur.

Sylvie Soubes

EN PRÉSENCE DE FRANÇOIS REBSAMEN, SÉNATEUR-MAIRE DE DIJON

Umih 21 : innover et se tourner vers l'avenir

Dijon (21) L'ordre du jour de l'assemblée générale de l'organisation syndicale en Côte d'Or était chargé : les nouveaux membres du conseil d'administration ont été élus et de nombreux points d'actualité du secteur de l'hôtellerie-restauration abordés.

Point fort de la vie du syndicat professionnel, l'assemblée générale de l'Umih 21 a été marquée par l'élection des membres du conseil d'administration (voir encadré) suivie de l'allocution du sénateur-maire (PS) de Dijon **François Rebsamen**. Celui-ci a salué "la première activité économique pour la région Bourgogne, premier contributeur à la balance économique, représentant près de 6 % du PIB et employant près de 2 millions de personnes", emplois indirects compris. Un secteur qui a toutefois souffert de la crise en 2009 avec une baisse de 2 % des nuitées en Côte d'Or atteignant - 4,2 % pour les nuitées étrangères. Marchés en chute, le Royaume-Uni (- 16 %, soit - 31 800 nuitées) et les États-Unis (- 20 % soit - 8 600 nuitées) avec une belle progression (+ 54 %), dans ce climat morose de la Chine.

"Engagement unique en France"

Mais comme l'a affirmé **Patrick Jacquier**, président général de l'Umih 21, "nos métiers doivent évoluer, s'adapter, se réinventer". L'assemblée générale a donc été l'occasion de rappeler les initiatives mises en place depuis deux ans visant à moderniser le syndicat : journal, permanences à destination des adhérents et site internet, opérationnel depuis juin 2009. Celui-ci accueille un lien 'Ma TVA baisse en Bourgogne' qui permet aux professionnels de communiquer sur leurs actions ayant trait à la TVA à 5,5 %. "Je ne peux que vous inciter à



De gauche à droite, assis : **Jean-Louis Humbert**, **Patrick Jacquier**, **Jean-Paul Durand** et **Lionel Petitcolas** de l'Umih 21. Au pupitre, lors de son allocution, **Laurent Duc**, président national de la branche hôtellerie.

vous identifier", et à rejoindre les 58 établissements déjà référencés, a déclaré le président général. Autres actions saluées : les stages pour l'obtention du permis d'exploitation, la promotion des métiers auprès des jeunes, le partenariat avec la mission locale de Beaune pour réduire les ruptures de contrat d'apprentissage ainsi que la signature d'une convention avec la Caisse d'Épargne de Bourgogne Franche-Comté début 2009. Cet "engagement unique en France", comme a tenu à le rappeler Patrick Jacquier, donne l'opportunité aux repreneurs de bénéficier d'un tarif privilégié avec une durée de crédit jusqu'à dix ans. Mais à ce jour, peu de professionnels se sont manifestés pour bénéficier de cette mesure. L'occasion, donc, de battre le rappel... Enfin, dernier temps fort de la journée, la table ronde 'Impôts, retraites, sécurité, fiscalité... les

professionnels face à la crise'. **Laurent Duc**, président national de la branche hôtellerie, est brièvement revenu sur la situation de l'Umih nationale avant d'aborder la question des avenants à la convention collective, signés le 15 décembre 2009 et applicables au 1^{er} mars 2010. Et Patrick Jacquier de conclure : "Trouvons les moyens pour conserver et développer notre clientèle, et mettons tout en œuvre pour passer la crise."

Myriam Henry

Élus 2010 au conseil d'administration de l'Umih 21

Dans la branche restaurants : **Dominique Loiseau** (Relais Bernard Loiseau, Saulieu), **Alexis Billoux** (Le Pré aux Clercs, Dijon), **Guillaume Bortolussi** (Café Gourmand, Dijon). **Dans la branche des cafés-discothèques** : **Christophe Le Mesnil** (Le Chat Noir, Dijon), **Christine Jorant** (La Jamaïque, Dijon), **Dominique Brunetti** (Hunky Dory, Dijon). **Dans la branche hôtels** : **Guy Thenard** (Hostellerie d'Aussois à Semur-en-Auxois), **Lionel Petitcolas** (Château de Saulon, Saulon-la-Rue), **Bassam Sallit** (Le Bon Accueil, Chevigny-Saint-Sauveur). **Dans la branche hôtels de chaîne** : **Thierry Roussel** (Novotel, Dijon Sud), **Gérard Morice** (Kyriad, Beaune) et **Daniel Croix** (Hôtel Campanile, Beaune).

NEUF ACCORDS D'EXCEPTION

L'armagnac, 700 ans et un bel avenir en cocktail

Cette année, l'armagnac souffle 700 ans d'histoire. Plusieurs grands barmen célèbrent cet anniversaire au travers de l'opération Armagnac perfect.

- **Aurore Leroy** (Hôtel Royal de La Baule) apporte sa touche féminine avec L'Instant Plaisir : de l'armagnac au coulis de framboise, de la liqueur de Chambord, un zeste de citron vert, le tout allongé au champagne, accompagnée d'une douceur de macaron au chocolat et armagnac et macaron framboise ainsi que quelques framboises fraîches.
- **Philippe Olivier** (Hôtel de Crillon à Paris) présente le Suprême d'armagnac, un cocktail qui allie l'armagnac à du jus de pamplemousse et la saveur légère d'une eau florale de suprême d'orange, accompagné d'un caviar de chocolat.
- **Johan Lejeune** (bars du Fouquet's Barrière à Paris) propose un accord au nom évocateur : Sous le signe du printemps, autour de l'armagnac, quelques gouttes de liqueur de violette et de jus de citron vert, rehaussés de romarin et baignés de limonade, à déguster avec une bruschetta de sardine à l'armagnac et au romarin.
- **Gildas Lambert** (Four Seasons Hôtel George V à Paris) a créé le Sensarmagnac, une boisson corsée et envoûtante avec une forte dominante d'armagnac et de thé vert japonais sensha glacé, et une touche de miel et d'Angostura bitters qui s'accordent avec des pruneaux aux graines de sésame.
- **Guy Deleris** (Hôtel du Palais à Biarritz) invente Le Rêve du safranier qui utilise les saveurs riches d'un armagnac VSOP combinées à un sirop de safran du Quercy (Louis Roque), du coulis de mangue fraîche et du jus de pomme verte Phanner, à savourer avec un sablé de foie gras et chutney de mangue.
- **Jean Leber** (Hôtel Négresco à Nice) invite à la ronde son Vitto Puente, qui associe à l'armagnac des notes de vanille et de mangue, que l'on déguste avec un toast de foie gras de canard et de chutney de mangue.
- **Marc Jean** (Hôtel Normandy Barrière de Deauville) imagine un Désir Noir' qui ose une alliance d'armagnac, de Grand Marnier et de crème de cacao brun et qui s'accompagne d'un moelleux au chocolat aux zestes d'orange parfumé à l'armagnac.
- **Karim Messaoud Debbih** (The Regent Grand Hôtel Bordeaux) a pensé à une alliance sucrée de caractère pour Le Victor Bar'Magnac, avec un armagnac VSOP, du sucre liquide, du jus de citron vert et de la liqueur de Chambord avec une langoustine et magret de canard fumé, mousseline de petit pois, gelée de pruneaux d'Agen et Armagnac, noisette.
- **Olivier Pillon** (Hôtel Martinez à Cannes) joue sur les mots avec L'Art Maniac : un soupçon de Tia Maria, de Galliano et de sirop d'orgeat sur une base d'armagnac au jus d'ananas qui s'accorde à merveille avec un chocolat blanc en émulsion tiède, fine gelée de café, fraîcheur de litchi.

POUR LES PETITS ÉTABLISSEMENTS

Tirage pression mobile et fût jetable avec le Draught Master

La bière pression est un moteur de rentabilité pour les établissements CHR puisque sa rotation est de 10 % supérieure à celle des bières en bouteilles", rappellent les responsables du Draught Master, un tirage pression mobile destiné aux établissements passant moins de 20 hectolitres par an. Ce système, lancé par 1664, utilise des fûts de 20 litres jetables. Dans ce contenant "la bière 1664 conserve sa fraîcheur et sa qualité durant trois semaines après l'ouverture du fût et sa date limite de conservation est de six mois". Le Draught Master "garantit également une température optimale et constante lors du service. Disposé sur roulettes, et doté d'un fût 20 % moins lourd qu'un fût traditionnel, il est facilement transportable et manipulable. Le changement de fût est aisé et rapide puisque la machine est prévue pour stocker un fût au frais en plus du fût en perce. Cette machine ne nécessite pas



de sanitation et fonctionne sans CO₂", précisent Brasseries Kronenbourg. Tout dans la praticité et la simplicité.

DESIGN ET INNOVATION

Ellipse, le nouveau verre d'Heineken

Ellipse est un verre "conçu à la fois pour faciliter le service de la bière et pour garantir au consommateur une prise en main optimale", explique-t-on chez Heineken. Un doublé "au service de la bière", alliant design et innovation. Ce verre nouvelle génération est actuellement en cours de diffusion. Pour Heineken, le mode d'emploi du service se résume désormais à ces quelques

conseils pratiques : rincer le verre puis l'incliner à 45° sous le bec de tirage (de sorte que l'ellipse soit parallèle au comptoir) et tirer franchement sur la poignée. Laisser couler la bière le long de la paroi intérieure. Redresser le verre lorsque la bière atteint les 2/3 (indiqués par le haut de l'ellipse) pour laisser se former le col de mousse puis fermer la poignée d'un coup sec. Le niveau de mousse doit atteindre



Un verre créé pour faciliter le service et plus agréable en main.

le centre de l'étoile rouge d'Heineken. Demi fin prêt.

DOLCE VITA

San Pellegrino désormais partenaire officiel du Festival de Cannes

Nestlé Waters vient d'annoncer la signature d'un partenariat de quatre ans entre San Pellegrino, "star des eaux italiennes" et le Festival international du film de Cannes. "Ce partenariat signe l'association de deux institutions de caractère et de renommée internationale. C'est également l'occasion de rappeler leurs origines latines et les liens étroits associant création gastronomique et cinématographique. Déjà partenaire de la Mostra de Venise, San Pellegrino est présente au cinéma depuis 1959 dans la Dolce Vita de Federico Fellini et compte plus de 15 apparitions parmi les plus grands succès cinématographiques internationaux." Pour accompagner l'événement, une édition limitée avec un habillage de la bouteille spécial Festival de Cannes est d'ores

et déjà disponible en verre consigné. La marque va également créer l'événement culinaire sur la Croisette avec l'ouverture d'une trattoria éphémère. "Réinterprétant avec audace et modernité la dolce vita, San Pellegrino a imaginé, en collaboration avec de talentueux chefs italiens, un concept culinaire unique où l'expérience gustative s'apparentera à un voyage initiative au cœur de ses origines. La trattoria San Pellegrino proposera, tout au long de la quinzaine, une cuisine conviviale et gastronomique respectant toute la finesse et l'authenticité des meilleurs produits italiens. Ouvert au public sur réservation durant la journée, ce lieu unique pourra être privatisé le soir venu", précise-t-on chez Nestlé Waters.

TRATTORIA@SANPELLEGRINO.FR

Informatisez la gestion de vos stocks à l'aide d'un outil performant et simple d'utilisation !

“

Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs,

Des fiches techniques et des plannings de menus hebdomadaires valorisés au prix du marché actuel ou des stocks en cours.

Gestion des achats maîtrisée et simplifiée grâce aux outils de création de commande assistée et de validation automatique des livraisons.

Gestion des stocks avancée et complète à l'aide d'outils puissants : bons d'économat, bons de cessions inter-établissement, bons de perte commentés, inventaires par zone de stockage, transferts multi-stock, ...

De nombreux modules d'analyses permettant une visualisation instantanée de l'activité : valorisation de stock, statistiques par produit ou par groupe de produit, HACCP, ratios, ...

Possibilité d'adapter le logiciel en fonction de votre activité : FTBE existe en version : Centre de Formation, Cuisine Centrale, Collectivités, Centrale de référencement, Traiteur, Standard TPE, ...

Rejoignez les 3500 utilisateurs de
FTBE Pro V8

Solution leader dans le domaine de la gestion des stocks informatisée pour les CHR



M&B Multimedia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Égérie II - Voie D
118, Avenue de la Quatre
06 370 Mousans Sartoux
France

Comment nous contacter ?
Email : mab@mab-multimedia.fr
Téléphone : 04 92 28 28 60
Fax : 04 92 28 28 66

Toute l'information sur vos logiciels de gestion sur www.mab-multimedia.fr



TOUR DE MAIN

Confectionner la pâte à brioche

Dite levée, la pâte à brioche augmente de volume grâce à l'action de la levure biologique (ou levure de boulanger) qui fermente, comme lors d'une fermentation alcoolique. Pour que la levée (pousse) de la pâte soit la meilleure possible, il faut travailler la pâte au maximum pour lui donner du corps et de l'élasticité.

Réalisés par Marcel Mattiussi - auteur du Blog des Experts 'Tours de main' sur www.lhotellerie-restauration.fr -, dont les qualités de pédagogue sont unanimement respectées, ces tours de main peuvent être utiles en de nombreuses occasions, au-delà de l'indispensable créativité propre à chacun.

Par Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Tours de main' sur www.lhotellerie-restauration.fr

1. Denrées : elles sont variables en fonction de la finesse et de l'utilisation : 1 kg de farine - 50 g de lait - 40 g de levure biologique - de 25 à 150 g de sucre en poudre - de 400 à 600 g d'œufs (7 à 10) - de 400 à 700 g de beurre - 20 g de sel.



2. Dans la cuve du batteur, avec le crochet, mettre la farine tamisée, le sucre, le sel et les œufs et faire tourner en première vitesse. Délayer la levure avec le lait tiédi à 30 °C et verser le tout dans la cuve.



3. Pétrir en 1^{re} vitesse une douzaine de minutes : la pâte prend du corps et se fixe sur le crochet. Incorporer le beurre en pommade, ici moitié beurre doux et moitié beurre demi-sel : le goût de beurre est plus prononcé. Mettre en 2^e vitesse pendant 2 minutes puis débarrasser la pâte dans une calotte et laisser pousser dans un endroit tempéré.



4. Rompre la pâte plusieurs fois dans la calotte pour casser la première pousse, couvrir et mettre au froid 2 à 3 heures.



5. La pâte ayant gonflé de nouveau, l'aplatir en la pliant plusieurs fois.



6. Façonner un boudin, détailler des morceaux réguliers. Bouler les morceaux de brioche et les ranger dans le moule. Couvrir d'un film alimentaire et laisser pousser dans un endroit tempéré.



7. La pâte a plus que doublé de volume, la badigeonner de dorure et mettre à cuire 40 minutes au four à 200 °C.



8. Après cuisson, démouler la brioche (ici brioche de Nanterre) et la laisser refroidir sur grille.



Blogs des experts
Derniers messages
Inscription à la newsletter

Retrouvez Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Tours de main' et d'autres lecteurs. Cliquer sur 'Blogs des Experts' sur www.lhotellerie-restauration.fr

IL PEUT ACCOMPAGNER TOUT UN REPAS

Le pinot gris a le vent en poupe

Moins souvent évoqué que le riesling ou le gewurztraminer, ce cépage gagne pourtant du terrain en Alsace, mais aussi partout dans le monde.

Cette année, les trois concours riesling, gewurztraminer du monde et pinots gris du monde, organisés selon les nouvelles normes de l'OIV (voir [L'Hôtellerie Restauration](http://www.lhotellerie-restauration.fr) du 4 novembre 2009) se sont déroulés du 13 au 15 mars dernier au palais des congrès de Strasbourg. En compétition figuraient 13 pays, 1 130 échantillons (1), dont 299 pour les pinots gris. Si, dans ces pages, nous avons souvent évoqué le riesling, ce fut plus rarement le cas du pinot gris. Il s'agit pourtant d'un cépage de plus en plus présent. En Alsace, les superficies qui lui sont consacrées ont été multipliées par quatre au cours des douze dernières années (15,1 % de l'encépagement). On le rencontre dans d'autres régions françaises et dans de nombreux pays : Italie, Roumanie, Australie, Afrique du Sud, États-Unis... En Californie, les superficies consacrées à ce cépage ont progressé de 480 % au cours des cinq dernières années !



La légende et la réalité

En Alsace, une légende prétend que ce cépage aurait été rapporté de Hongrie, de la région de Tokay très précisément, vers 1565, par le baron **Lazare de Schwendi** après sa victoire sur les Turcs. D'où le nom de Tokay sous lequel ce cépage a pu être commercialisé jusqu'au 1^{er} avril 2007. En réalité, s'il est bien présent en Hongrie (sous le nom de szürkebarát), ce n'est pas le cas dans la région de Tokay, où les vins sont issus des cépages hárslevelü et furmint. Si ce cépage n'a aucun lien avec les tokays hongrois, comme on l'a cru très longtemps, d'où est-il originaire ? De Bourgogne, où on le rencontre encore sous le nom de 'pinot beurot'.

Pourquoi un tel succès ?

Les vins issus de ce cépage ont généralement un nez peu intense, mais très complexe, avec très souvent des notes légèrement fumées. En bouche, on est séduit par sa rondeur, sa puissance, sa persistance et sa complexité, ce qui n'exclut pas la fraîcheur. Dans la plupart des cas, surtout pour les grands crus, qui sont plus intenses, il serait souhaitable de le passer en carafe juste avant le service. Avantage incontestable de ce vin : il peut accompagner tout un repas.

Accords vins et mets

Il peut être servi à l'apéritif, éventuellement en crémant, puisque certains d'entre eux sont élaborés à base de ce cépage. Choisi bien sec, le pinot gris accompagne parfaitement les poissons cuits meunière ou grillés ; plus souple, les poissons à la crème. Mais il ne faut pas hésiter à le servir sur le gibier, les volailles, le veau, le porc, le risotto, la blanquette de veau ou de volaille, et bien évidemment le bœckeo... Il est l'accord idéal sur les sucrés salés. Un pinot gris vendanges tardives et un foie gras frais juste poêlé : un véritable mariage d'amour...

Conservation et service

À boire entre 6 mois et 4/5 ans pour les vins de début de gamme, beaucoup plus pour le plupart des grands crus (surtout les vendanges tardives et les SGN - sélections de grains nobles). À servir entre 8 et 10 °C, hypothèse basse pour les vins de début de gamme, haute pour les vins plus charpentés et les grands crus.

Paul Brunet

(1) La liste complète des résultats sur : www.riesling-du-monde.com, www.pinot-gris-du-monde.com, www.gewurztraminer-du-monde.com

Blogs des experts
Derniers messages
Inscription à la newsletter

Retrouvez Paul Brunet, auteur des Blogs des Experts 'Le vin et les vins au restaurant' et 'Le vin et les vins étrangers' et d'autres lecteurs : cliquer sur 'Blogs des Experts' sur www.lhotellerie-restauration.fr

À LIRE



"À TABLE CHEZ LES BOURGUIGNONS"

Élisabeth de Meurville et Hervé Amiard
Collection Le Verre et l'Assiette
Éditions Glénat
Prix : 19 €

Le Pacojet, c'est fort

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

Quel équipement fait s'exclamer 'J'en veux un !' à tous les chefs après une démonstration ? Le Pacojet. C'est un appareil compact qui peut se poser sur une table et être raccordé à une simple prise électrique. Il permet de fabriquer aisément les glaces, sorbets, mousses, farces, terrines, sauces, coulis, émulsions diverses... Comme le dit un slogan de la marque : le Pacojet est votre assistant au quotidien.

Validation de l'utilisation en cuisine

Le principe du Pacojet ? Une lame qui tourne à 2 000 tours/minute, descendant progressivement en prenant la quantité souhaitée. En fonction du type de lame utilisé, il va broyer, émulsionner les ingrédients préalablement préparés dans un bol spécial en inox puis surgelé à cœur à - 20 °C. Dans ce cas, la mise en froid négatif des produits, en cellule ou au congélateur, est tolérée car le volume ne dépasse pas le litre. Donc, place à la création : vous pouvez réaliser des recettes avec absolument tous les produits consommables que vous souhaitez. Fruits, légumes, carcasses de crustacés, queues de persil... Les produits sont utilisés à 100 %, donc plus de pertes et la gestion des stocks est maîtrisée.

Le Pacojet.



Le Pacojet a un prix conséquent mais il dégage des économies importantes. La création d'un litre de glace ou de sorbet ne revient pas à plus de 1 €, la créativité en plus, alors que celles du commerce coûtent entre 7 et 12 € le litre. Ensuite c'est le nombre de bols stockés qui détermine la carte (24 en moyenne). Les services vétérinaires internes de grands groupes comme Sodexo ou Eurest ont validé l'utilisation en cuisine du Pacojet.



L'option location, un plus intéressant

Il existe un accessoire optionnel pour le Pacojet : le Coupe Set. Il remplace aisément un cutter pour les produits non congelés. Vous pourrez réaliser des tartares, hacher des herbes, faire des purées, battre des blancs en neige, grâce aux divers couteaux et disques proposés. Pour plus de sécurité, il est possible d'utiliser la pince à couteaux fournie avec le kit. Pour la gestion, l'option location peut se révéler très intéressante. Comme l'indique **Jean-Claude Bel**, concessionnaire exclusif Île-de-France de Pacojet, la location longue durée permet d'avoir un appareil neuf, garanti quatre ans, remplacé très rapidement en cas de panne, le SAV étant disponible 24 heures/24 et 7 jours/7. Avec, bien entendu, l'entretien annuel par le technicien spécialisé. Pas d'avance de TVA : celle-ci est récupérée au fur et à mesure du paiement des loyers qui sont déductibles de vos résultats. En fait, explique-t-il, il est possible de réaliser une économie de 1 000 € sur une location de quatre ans. L'entreprise diffuse un petit magazine interne, le PACOMag qui donne de multiples trucs et astuces par exemple pour dépanner soi-même son appareil.

WWW.PACOCLEAN.FR

Le kit Coupe Set.

Edna, des produits boulangers surgelés pas comme les autres

Edna, fournisseur incontournable de la filière boulangerie, est présent sur plusieurs pôles d'activités. L'alimentaire, avec sa large gamme de pains surgelés traditionnels et rustiques du 'Monde Croustillant', et non alimentaire, avec tous les accessoires et équipements utiles aussi bien pour la cuisson que pour la production de froid.

Edna couvre l'ensemble des besoins sur toutes les thématiques : les pains à sandwich, classique, ou destinés aux sandwiches chauds du type panini ou kebab. On note également une collection impressionnante de mini-produits salés ou sucrés, des décorations comestibles pour les cocktails. "À travers les nouveaux produits boulangers exclusifs 'Sandwich XXL', nous offrons la possibilité à nos clients de profiter de l'évolution croissante du marché du sandwich", déclare **Josef Stöckle**, directeur commercial d'Edna.

Les nouveautés d'Edna

Sandwiches XXL : ce sont les produits classiques tramezzinos, des bagels ou des paninis mais au format XXL pour attirer les affamés.



D'autres produits misent sur un goût et une présentation plus originale.

Sandwich Le Gaulois : ce sandwich long, en forme de demi-baguette rectangulaire, est décoré de graines de pavot et de sésame. À base de farine de blé, la pâte est agrémentée de graines de tournesol, de flocons de pomme de terre et de graines de potiron pour rehausser le goût du pain.

Le Sandwich Le Celte : celui-ci est décoré de graines de sésame, de flocons d'avoine et de colza.

Le Sandwich Le Viking : sa pâte à base de farine de blé, de graines de tournesol et de pousses de lin a un bon goût aromatisé et un aspect artisanal.

Le bio chez Edna

Tous les ingrédients utilisés sont issus de cultures biologiques contrôlées. Ils ont obtenu le label bio donc une qualité garantie, un goût authentique avec pureté et saveur. Idéal pour tous ceux qui accordent de l'importance à une alimentation saine et équilibrée.

WWW.EDNA.FR

Les thermostats Julabo étudiés pour la technique du sous vide



La nouvelle gamme de thermostats Julabo est conçue pour l'utilisation en cuisine, notamment dans la technique du sous-vide. Elle dispose d'un piège à vapeur pour éviter les problèmes avec l'électronique de l'appareil. Elle est dotée d'un écran spécialement lumineux et à grand affichage pour une surveillance aisée. Autre caractéristique non négligeable, elle est d'une utilisation très simple et intuitive.

WWW.JULABO-SOUS-VIDE.DE

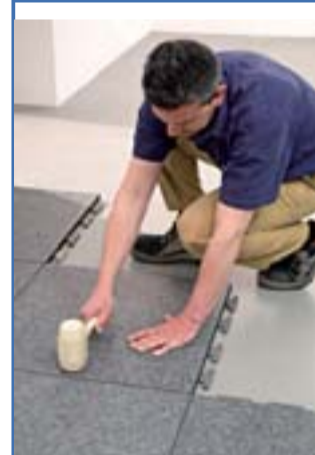
E. Dehillerin, le spécialiste du matériel de cuisine toujours en piste



Pour les professionnels des métiers de bouche comme les cordons bleus, E. Dehillerin, entreprise familiale mais de notoriété internationale bientôt bicentenaire, sélectionne les meilleurs ustensiles de cuisine et de pâtisserie professionnels. Outre ses gammes de cuivre étamé et inox pour la cuisson, un vaste choix de coutellerie, de boîtes de stockage, d'ustensiles de pâtisserie, E. Dehillerin suit l'innovation : elle référence de nouveaux outils tels que le matériel pour la cuisson induction, les feuilles de cuisson, les moules souples individuels et en plaque... À découvrir.

WWW.E-DEHILLERIN.FR

Cli-ker de Porcelanosa, du carrelage posé en un tour de main



Grâce aux dalles clipsables cli-ker, il est maintenant possible de poser facilement et rapidement du carrelage, sans mortier, sans poussière, sans joint, sans odeur et sans temps de séchage. Les pièces s'assemblent comme un puzzle.

Une fois posées, le sol est utilisable. En posant soi-même les dalles cli-ker, il est possible de réaliser des économies sur le coût des travaux et de la mise en œuvre. De plus, le dos de chaque dalle est recouvert d'une natte EVA, une matière semi-rigide et légère qui absorbe les chocs et offre une excellente isolation thermique, ce qui réduit la consommation d'énergie.

MTRESY@PORCELANOSA.FR

RestoVisio : faire sa pub à travers la caméra



Lancé en juin 2009, RestoVisio est le 1^{er} site à produire et à diffuser des vidéos de restaurants sur le net. Un concept unique et dédié qui permet de chercher, trouver et visiter un restaurant via des vidéos, et de faire sa sélection en fonction de ses envies : les internautes peuvent aisément se rendre compte si le cadre et l'ambiance, le type de cuisine, l'atmosphère... correspondent à ce qu'ils recherchent. Avec déjà plus de 100 restaurants représentés dont Le Murano, Le Kube ou La Plage, RestoVisio est le YouTube de la restauration ! L'endroit idéal pour visiter un restaurant avant d'y aller !

WWW.RESTOVISIO.COM

Pasta Classic de Hilcona Foodservice

Une qualité supérieure avec un rapport qualité-prix imbattable : oui, ce sont bien les nouvelles pâtes Classic revues par Hilcona Foodservice. Soit 16 recettes de pâtes farcies retravaillées pour obtenir la meilleure qualité sur le marché. Dernière nouveauté : les Teddy ricotta épinards, en forme d'ourson, un pur plaisir pour les jeunes convives. Rondes ou plates, unies ou colorées, douces ou sa-



voureuses, quand il s'agit de pâtes farcies, chacun a sa préférence. Hilcona offre ainsi un large éventail de spécialités grâce aux pâtes de sa gamme Classic. L'offre est complétée par les pâtes bio. Les pâtes surgelées IQF sont déjà cuites et se laissent préparer en 2 minutes dans une casserole ou au

four-vapeur.

WWW.FOODSERVICE.HILCONA.COM

Réseaubio : une meilleure maîtrise de la pratique du bio

Réseaubio constitue le premier réseau d'achats et de conseils en produits bio pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Il propose un catalogue complet de produits bio pour privilégier le goût et la qualité livrés au meilleur prix. Il fournit des conseils pour choisir et pratiquer les produits



bio tout en maîtrisant les coûts. Réseaubio informe également pour devenir éco-professionnel et contribuer à préserver notre planète. Un espace est dédié au circuit court pour rapprocher producteurs de proximité et professionnels des CHR.

WWW.RESEUBIO.COM

L'enregistreur de température TL20 3M d'HygiAlim



L'enregistreur contrôle la température des produits alimentaires pour la garantie d'une fraîcheur et d'une durée de vie maximale. Grâce à son petit format et sa couleur, il peut se glisser partout et se repère facilement : réfrigérateurs, chambres froides, transport, liaison froide... Des produits d'accroche spécifiques permettent de lier les boîtiers à toute sorte de supports. Pré-programmable, son logiciel permet d'éditer un rapport inviolable et de générer en seul clic des courbes de relevé de températures en mettant en avant les écarts. Idéal pour la traçabilité HACCP et conforme à la norme EN 12830 pour le transport ou le stockage de produits alimentaires.

WWW.HYGIALIM.COM

Swisscom, premier fournisseur du service Smartphone wifi et de solutions mobiles de communication dans les hôtels



Les téléphones mobiles avec wifi sont de plus en plus utilisés dans les hôtels. Qu'ils se trouvent à l'accueil, dans leur chambre ou dans une salle de conférence, les clients des hôtels souhaitent mettre à jour leurs e-mails, podcasts et listes de fichiers audio et vidéo rapidement, simplement et sans payer de frais d'itinérance (roaming). Le nouveau service Smartphone Wifi de Swisscom répond à ces attentes. Entièrement intégré au système pour hôtels (PMS), ce service permet aux hôteliers de faire la promotion de leurs propres services sur les appareils préférés de leurs clients.

WWW.SWISSCOM.COM/HOSPITALITY

Le Pain aux raisins Éclat du Terroir 130 g de Bridor



Éclat du Terroir est une nouvelle référence qui offre aux boulangers une qualité comparable au croissant et au pain au chocolat. Sa crème pâtissière onctueuse, son grammage généreux, ses nombreux raisins naturellement sucrés, et son feuilletage léger et croustillant sont le fruit de trois ans

de mise au point : du repos de la pâte au laminage, en passant par le dorage à l'œuf entier.

WWW.BRIDOR.COM

Les céréales gourmandes bio de Tipiak Restauration

Nouveau chez Tipiak Restauration, les céréales gourmandes deviennent bio. Une préparation précuite à base de blé, d'orge, d'avoine, de soja, de seigle et de riz. Les céréales sont riches en fibres, magnésium et phosphore. La mise en œuvre est facilitée car la réhydratation se fait



à chaud comme à froid : chaud, il est prêt en 10 min et froid, il faut les mettre une heure au frais. Les céréales peuvent être consommées en entrées froides (salades composées) ou en garnitures chaudes en accompagnement sucré ou salé de viandes et de poissons. Conditionnement : 4,5 kg (environ 80 assiettes).

WWW.TIPIAK.FR

Kidea propose de nouvelles solutions pour l'accueil des enfants



Kidea, fabricant-installateur d'espaces enfants, lance les mobiliers ludiques avec pièces antiviol. Des jeux de société comme le Jeu de l'oie ou le Tetris sont adaptés à un usage public, avec des pièces mobiles dotées d'un système antiviol. Pour s'adapter à tous les espaces, différentes versions sont disponibles, en jeux muraux, totems sur pieds ou tables avec assises intégrées. Petits corners ou grands espaces, Kidea dispose aujourd'hui d'un catalogue complet pour les aménager. Certifiés par un laboratoire de contrôle indépendant, les mobiliers ludiques Kidea sont conformes aux normes de sécurité en vigueur.

WWW.KIDEA.FR



EN DIRECT D'ARGENTINE

IL VIENT D'OUVRIR UNE TABLE PRÈS DE CAHORS

Thierry Pszonka, son cœur balance

Consultant et chef de La Table de Haute-Serre, le chef partage ses compétences entre le Lot et Buenos Aires.

Empanadas au magret fumé, foie gras et truffe du Quercy, Riz au lait et espuma de dulce de leche : la carte de La Table de Haute-Serre, qui a ouvert ses portes le 22 mars à Cieurac (46), a un petit accent argentin. Et pour cause : le chef, **Thierry Pszonka**, vient directement de Buenos Aires. Disciple de **Jean Crotet**, **Jacques Lameloise** et **Michel Berring**, il a vécu pendant quatorze ans dans la patrie du tango. "Comme beaucoup d'autres chefs français aujourd'hui installés en Argentine, j'ai commencé à La Bourgogne, tenue par le chef **Jean-Paul Bondoux**. Puis j'ai ouvert mon propre restaurant, *Le Biblo*, avec trois associés français", raconte-t-il. Le succès est immédiat. Le directeur du Sofitel Arroyo fréquente régulièrement l'établissement et finit par débaucher le chef.



Thierry Pszonka.

Cependant, en 2008, Thierry Pszonka se laisse tenter par un retour en France : "Accor était une étape. Je voulais continuer à évoluer, apprendre et préparer le concours du Meilleur ouvrier de France." Aussi accepte-t-il l'offre du groupe vitivinicole Vigouroux, tout en restant consultant auprès de restaurants et d'écoles en Argentine.

Un pied en France, Thierry Pszonka élabore donc une cuisine bistrannique dans les chais du château de Haute-Serre. Tous les mardis, il propose par exemple un menu truffes (60 € avec visite du marché de Lalbenque, capitale de la truffe noire du Quercy). Un pied en Argentine, le chef songe déjà aux Malbec Days qui auront lieu à Cahors en mai et aux prochaines missions de conseil qui l'attendent dans son pays d'adoption.

Violaine Brissat

SES RESTAURANTS AFFICHENT TOUJOURS COMPLET

Le beau succès de Jérôme Dardillac

Buenos Aires Le chef français gère les cuisines du Sofitel La Reserva Cardales. Un succès dans un pays en proie à des turbulences économiques chroniques.

Àu Sofitel La Reserva Cardales (à 60 km de Buenos Aires), le dépaysement est garanti. Une cocoteraie, constituée d'arbres immenses venus spécialement du nord du pays, entoure ce resort - l'un des rares de la province de Buenos Aires. Architecture design et vue panoramique sur un lac complètent le décor : "On se croirait dans un autre pays", continue de s'étonner le chef exécutif, **Jérôme Dardillac**.



Jérôme Dardillac.

"Diététique et savoureuse"

L'originalité de l'établissement a permis de gagner rapidement les faveurs des médias, de la jet-set, d'une clientèle familiale et d'affaires. "Nos restaurants affichent toujours complet le week-end", estime le chef. Ce dernier, aux commandes depuis l'ouverture du Sofitel fin 2008,

supervise les buffets de La Butaca, la cuisine fusion franco-argentine du Monte Sur, ainsi que du restaurant du spa. Il propose notamment des packages diététiques, avec une cuisine sans amidon, sans sucre, sans alcool et sans matières grasses, suivant l'enseignement de **Patrice Demangel** (l'ex-chef du Sofitel Miramar Biarritz). "La clientèle locale est impressionnée par le fait qu'une cuisine diététique puisse être également très savoureuse", note-t-il.

Dans un pays en proie à des turbulences économiques chroniques, **Jérôme Dardillac** se montre néanmoins confiant. Et pour cause : le centre de convention de 1 200 personnes est à peine ouvert, que déjà les réservations affluent.

V. B.

Parcours

Titulaire d'un CAP de cuisine (premier prix de Charentes en 1989), Jérôme Dardillac a fait ses classes dans plusieurs restaurants gastronomiques français avant de travailler durant près de cinq ans au Club Med. Il poursuit sa carrière au sein du groupe hôtelier brésilien Tropical. Élu chef de l'année à Manaus par le magazine *Veja*, il est repéré par **Roland Villard** (Corporate Chef des Sofitel d'Amérique du Sud) et rejoint Accor en 2006.



Retrouvez la recette du chef : Tatin de tomate au fromage de chèvre, croquant aux noisettes et réduction de malbec en tapant le code

RTR97856 sur le moteur de recherche 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

BeerTender[®] Pro & Heineken Start

L'alliance d'une bière pression et d'une entrée apéritive



BeerTender Pro fonctionne avec des fûts Heineken consignés 4L.

Pour tout renseignement, rendez-vous sur www.beertender.fr ou contactez le **N° Vert 0 800 000 888***

* Appel gratuit depuis un poste fixe en France Métropolitaine

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.