

L'Hotellerie

Restauration

20 MAI 2010 N° 3186

PATRIMOINE PAGE 2

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 12

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

UNE COLLECTION
COMPLÈTE DES
GUIDES MICHELIN
MISE
AUX ENCHÈRES

M 01692 - 3186 - F: 3,00 €



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

POUR LA PROMOTION ANDRÉE ROSIER

PAGES 2-3

24 FINALISTES AU CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

Le lycée René Auffray de Clichy (92) a accueilli 24 étudiants en bac professionnel sélectionnés pour disputer la finale du prestigieux Concours général des métiers de la restauration. Les candidats, 12 en cuisine et 12 en salle, de la promotion **Andrée Rosier**, laquelle présidait le jury cuisine, ont planché sur des épreuves faisant appel à leurs connaissances et à leur savoir-faire. Ils devront maintenant patienter jusqu'au 8 juillet prochain, date de l'annonce des résultats et de la remise des prix à la Sorbonne, en présence de **Luc Chatel**, ministre de l'Éducation nationale et porte-parole du Gouvernement.



Les 12 candidats de la catégorie service en salle posent avec les membres du jury.

POUR LA PREMIÈRE ÉDITION DE CE CHALLENGE PAGE 4

JURIDIQUE PAGE 10

Arnaud Faye du Ritz Paris remporte le concours 'Création et Saveurs'



Le jeune chef adjoint de Michel Roth au Ritz Paris a conquis le jury, présidé par **Éric Frechon**, lors de cette compétition organisée par Lactalis CHF.

Guy Michel Venuto, responsable culinaire Lactalis, **Éric Frechon**, chef des cuisines du Bristol, **Arnaud Faye**, le lauréat, **Patrick Petard**, directeur général de Lactalis CHF.

Comment rémunérer le lundi de Pentecôte ?

LE 29 JUIN PAGE 3

Les actionnaires d'Accor sont invités à se prononcer sur la scission du groupe

D'APRÈS UNE ÉTUDE DE L'INSEE PAGE 9

Le parc hôtelier français se contracte et monte en gamme

www.
cdbpromo
.com

comptoir
de
bretagne

SPÉCIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT & FOURNITURES
hôtels | restaurants | collectivités | métiers de bouche

Vente en ligne

Pour votre 1^{ère} commande
frais de port **OFFERTS !***

* France métropole hors Corse.

NOTRE FORCE,
vous offrir
les meilleurs **PRIX !**

Ce Mini PC OFFERT !
Pour 1500 € HT d'achat sur le site internet

WiFi - Ethernet - Ecran TFT LCD -
Sacoche - Logiciels prêts installés :
Traitement de textes, photo, mail,
navigateur, jeux, chat ...
(Offre valable une seule fois par
établissement. Dans la limite des
stocks disponibles.)



cuisine hôtel
restaurant
verrière
bar couverts
vaisselle laverie
pâtisserie
stockage chaussures
préparation inox
HACCP collectivités
FROID cuisson

+ de 10 000
références
à portée
de clic !

UNE SEULE CHOSE, NOUS CONSULTER,
**VOUS VERREZ
LA DIFFÉRENCE !**

Tél. 02 99 85 21 00 - Fax 02 99 85 21 13 - commande@cdbpromo.com

Bonne nouvelle

Ainsi, nous voilà presque revenus plus de dix ans en arrière : rappelez-vous, le 4 janvier 1999, l'euro était lancé au cours de 1,17 dollar, et connaissait des débuts chaotiques avec un cours qui descendait jusqu'à 0,82 dollars en septembre 2000, puis entamait une lente remontée jusqu'aux sommets de juillet 2008 à 1,60 dollar, deux mois avant la chute de Lehman Brothers et les conséquences que l'on connaît.

Durant toute cette période, nul, ou presque, n'a songé que la valeur de notre monnaie ne correspondait peut-être pas exactement à la productivité du Vieux Continent face aux développements fulgurants des économies asiatiques et à la puissance industrielle et technologique des États-Unis qu'il est toujours de bon ton de sous-estimer de ce côté-ci de l'Atlantique. **Mais ce rappel à la dure réalité de l'économie de base était indispensable** : la valeur de la monnaie n'est que la contrepartie des biens et services produits par une économie nationale.

Et l'Europe n'est peut-être pas aujourd'hui à son meilleur niveau de compétitivité, notamment du côté des comptes publics plombés par des années de démagogie, d'absence de réformes des financements de la protection sociale, de la fiscalité ou des investissements collectifs.

Dans ce paysage tourmenté, comment trouver quelques motifs de réjouissance ?

Sans entrer dans de savantes considérations sur les joies du 'cross-rate', de la parité croisée des changes ou du pudique 'quantitative easing' de la Banque d'Angleterre qu'on peut traduire par 'faire tourner la planche à billets', la chute de l'euro est forcément une bonne nouvelle pour la profession.

Notre pays reçoit plusieurs dizaines de millions d'étrangers chaque année, dont environ 40 % ne relèvent pas de la zone euro : ils seront forcément davantage enclins à dépenser leurs dollars, livres sterling, yen ou yuan, dont le pouvoir d'achat vient mécaniquement d'augmenter de près de 20 % par rapport à l'euro.

De plus, l'hôtellerie et la restauration, activités par définition non délocalisables, assurent leurs coûts d'exploitation en euros, et donc bénéficient de ce fameux avantage comparatif en recevant des visiteurs britanniques, américains ou japonais. Mais rien n'est définitivement gagné : American Express vient de publier une étude sur les projets de vacances des Américains pour cet été. Sur les 54 % de citoyens des États-Unis qui prévoient de partir, 89 % resteront sur le territoire national. Et pour ceux qui prévoient de se rendre à l'étranger, 6 % iront aux Caraïbes, et 4 % en Europe. Raison de plus pour ne pas se contenter d'attendre.

Juste une petite note de pragmatisme : la dévaluation de fait de l'euro - même si elle est 'habillée' des coutumières prudences de langage - sera forcément génératrice d'inflation, ce qui n'est pas forcément une mauvaise nouvelle pour les activités de services.

L. H.

EN BREF

1^{er} congrès du snacking à Paris

Le 24 juin, au Cap 15 à Paris, se déroulera le tout premier congrès du snacking auquel participeront des intervenants de qualité. Cette rencontre s'adresse aux restaurateurs, boulangers, distributeurs et industriels. Le programme est riche : état des lieux et perspectives de la restauration rapide et nomade ; l'adaptation du consommateur nomade à la nouvelle donne sociale et économique ; restaurateurs : comment modifier sa stratégie en profondeur pour satisfaire les attentes consommateurs ; comment faire du snacking un levier de croissance en restauration commerciale et collective ; quel aménagement de l'offre des restaurateurs et quelles répercussions vis-à-vis des fournisseurs ; comment faire de l'emballage un outil d'aide à la vente...

Renseignements et inscription sur www.lecongresdusnacking.com.

Insee : légère hausse de l'indice des prix à la consommation en avril

L'institut national des statistiques et des études économiques (Insee) vient de publier l'indice des prix pour le mois d'avril. Celui-ci enregistre une hausse globale de 0,3 % (contre 0,5 % en février). Sur un an, l'Insee rapporte une hausse de 1,7 % des prix. Dans le secteur des CHR, les prix à la consommation sont restés relativement stables avec une hausse de 0,2 % le mois dernier (+ 0,1 % sur un an).

Vente aux enchères de la collection complète des guides Michelin

Le restaurateur belge Alain Morel disperse sa collection de plus de 5 000 objets consacrés à Michelin dont 'l'intégrale' des guides rouges édités au XX^e siècle, soit environ 300 ouvrages. Selon les commissaires-priseurs, Bernard Vassy et Philippe Jalenques, l'enchère record pour la collection intégrale a été atteinte en 2002, par Jean-Yves Bath, restaurateur parisien d'origine auvergnate, avec une enchère à 21 000 euros.

La vente aux enchères est prévue le 10 juillet à 11 h, au casino de Royat-Chamalières (63). Lots visibles sur www.interencheres.com.

Contact : SVV Vassy & Jalenques, tél. : 04 73 93 24 24. Courriel : vassy-jalenques@wanadoo.fr

Philippe François, nouveau président de l'Association mondiale pour la formation hôtelière et touristique



Fondateur de nombreuses écoles hôtelières et de programmes pédagogiques en tourisme en France et dans le monde, ancien directeur de l'école de Savignac

à Savignac-les-Églises (24) et directeur du cabinet-conseil François Tourisme Consultants, Philippe François a été élu président de l'Amforht, le 15 mai à Lisbonne (Portugal), lors de l'assemblée générale de l'organisation internationale, pour un mandat de quatre ans.

ANDRÉE ROSIER EST LA MARRAINE DE LA PROMOTION

24 JEUNES DANS DES MÉTIERS DE L'

Clichy-la-Garenne (92) Venus de toute la France, ils ont participé au concours général des métiers de la restauration qui s'est tenu au lycée René Auffray. Résultats le 8 juillet prochain à la Sorbonne.

L'année 2010 sera celle de la promotion **Andrée Rosier**. La chef du restaurant Les Rosiers à Biarritz (64) - une étoile *Michelin* et première femme à avoir obtenu le fameux prix du MOF en 2007 - a présidé en tant que marraine, cette 13^e édition du Concours général des métiers de la restauration. "Je suis très fière de présider cette promotion. C'est difficile de passer un concours comme celui-là, c'est beaucoup de stress ! Je me mets à leur place, j'étais dans le même cas il y a trois ans", remarque-t-elle.

Le lycée René Auffray de Clichy (92) recevait, sous la direction de **Jean-René Vogler**, chef des travaux de l'établissement, 24 jeunes issus de bac professionnel et sélectionnés pour cette finale. 12 en cuisine et 12 en salle, ils sont venus pour conquérir un premier prix au Concours général des métiers. "C'est un très beau concours de l'Éducation nationale, un bon moyen aussi de valoriser les jeunes et de les mettre en avant, lors de la prestigieuse cérémonie à la Sor-



Christian Petitcolas, Jean-René Vogler, Andrée Rosier et les membres du jury qui entourent les 12 candidats de cuisine.

500 PARTICIPANTS S'AFFRONTAIENT

Les Français s'illustrent au Championnat de la pizza 2010

Salsomaggiore (Italie) La compétition a été marquée par l'avènement d'un duo français lors de la compétition 'Pizza a due'.

Du 19 au 21 avril dernier, 500 pizzeraiolos venus du monde entier participaient au 19^e Championnat du monde de la pizza à Salsomaggiore dans la région de Parme en Italie. Après les émotions de 2009 avec la vice-championne du monde de la 'Pizza Classica', **Arlette Cadot** (Il Campionissimo, Paris, II^e), les Français ont à nouveau su démontrer leur talent en territoire italien. Cette année, et pour la première fois, le Championnat organisait le concours 'Pizza a due' ; et il a été remporté par le duo français, formé par **Rabah Zaoui**, Maître restaurateur du restaurant-pizzeria Les Capitelles à Peyriac-Minervois (11) et **Bruno Bertrand**, Maître pizzaiolo à la Pizzaperò à La Chapelle-sur-Erdre (44). La recette gagnante ? Une pâte aux céréales et aux graines et une garniture composée de crème de cèpes au jus de volaille, de mozzarella Fiori di latte, d'escalopes de foie gras flambées à l'armagnac et fumées aux aiguilles de pin

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

VIDÉO

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

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

MAQUETTE
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916
Dépôt légal à parution
Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION
Roto Centre - 45 770 Saran
Capital : 1 418 141,74 €
Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

FORMATION 2010

LE GRAND BAIN DU CONCOURS GÉNÉRAL A RESTAURATION



Dominique Loiseau, André Rosier (marraine de la promotion 2010), et **Christian Petitcolas**, inspecteur général de l'Éducation nationale, lors du Concours général des métiers de la restauration.

bonne. Ces jeunes sont l'image de l'excellence, pour la profession", s'exclame **Christian Petitcolas**, inspecteur général de l'Éducation nationale, qui présidait le jury.

Production le matin, commercialisation l'après-midi

Le matin, juste avant le démarrage de l'épreuve, les 12 finalistes de la spécialité 'Organisation, production culinaire' ont découvert les sujets : préparer et cuire pour 8 personnes une dorade accompagnée d'une mini-ratatouille et une garniture avec libre choix suivant un panier en dressant quatre portions sur plats ovales et assiettes ; puis, en dessert, une tartlette aux framboises pour 4 personnes à dresser sur plat rond. La première demi-heure était consacrée à la découverte du sujet et à l'organisation du travail, le quart d'heure suivant à la reconnaissance des postes et les quatre heures restantes à la réalisation des plats. L'épreuve s'achevait sur la dégustation des mets par les jurés, avec un décalage de cinq minutes entre chaque plat. Chaque candidat était ensuite admis à un entretien individuel de quinze minutes avec les membres du jury, épreuve au cours de laquelle ceux-ci les ont interrogés sur des points

techniques, mais aussi sur leur vision de la cuisine. L'après-midi, place aux 12 candidats de spécialité Service et commercialisation. Avec au programme quatre ateliers : mise en place d'une table de quatre et de deux couverts à la carte, mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins ; atelier d'argumentation commerciale sur un plateau de fromages AOC ; atelier d'office (réaliser un beurre suzette pour deux personnes). Puis vint le tour du service, le soir, au restaurant d'application Bernard Loiseau, baptisé en mémoire du grand chef de Saulieu (21). **Dominique Loiseau** était conviée pour l'occasion et fut chaleureusement reçue. Au menu : une table de quatre et de deux couverts, avec deux menus différents. Ils étaient jugés sur le service des apéritifs, des vins et des

boissons, puis sur celui d'un plateau de coquillages, la découpe au guéridon d'un turbotin poché, le flambage et service d'une caille flambée, le service du fromage, la préparation de crêpes suzette et le service d'un soufflé liqueur. L'épreuve se terminait, comme pour les candidats de la spécialité cuisine, par un entretien de quinze minutes avec les examinateurs.

Les candidats n'ont maintenant plus qu'à attendre le courrier qui conviera les meilleurs à la Sorbonne, le 8 juillet prochain, pour la remise des prix, en présence de **Luc Chatel**, ministre de l'Éducation nationale et porte-parole du Gouvernement. En attendant, tous doivent se préparer à leur examen de bac professionnel.

Hélène Binet

Les participants

Les finalistes du concours général

Organisation et production culinaire :

- **Guillaume Dubos**, lycée Flora Tristan à Camblanes-et-Meynac (33)
- **Axelle Gillig**, CEFPPA à Illkirch-Graffenstaden (67)
- **Sonny Dufour**, lycée Alexandre Dumas à Cavaillon (84)
- **Kévin Chico**, lycée Golf Hôtel à Hyères (83)
- **Héloïse Dizeux**, lycée hôtelier Raymond Mondon à Metz (57)
- **Stéphane Henri**, lycée Friant à Poligny (39)
- **Benjamin Cochet**, LP Alexandre Dumaine à Mâcon (71)
- **Nicolas Grosse**, lycée hôtelier Raymond Mondon à Metz (57)
- **Denis Singier**, LPP Sainte-Marie à Bailleul (59)
- **Anne-Laure Barreau**, LH du parc de la francophonie à La Rochelle (17)
- **Hélène Crétin**, LP Saint Exupéry à Bellegarde-sur-Valsérine (01)
- **Benjamin Bourgeois**, LP hôtelier à Challes-les-Eaux (73).

Service et commercialisation :

- **Audrey Curty**, lycée Le Castel à Dijon (21)
- **Nathanael Haury**, lycée Joseph Storck à Guebwiller (68)
- **Matthieu Demazure**, LP Île-de-Flandre à Armentières (59)
- **Sarah Benabdelmalek**, LP Perdiguier à Arles (13)
- **Frédéric Lorimier**, lycée hôtelier à Grenoble (38)
- **Emmanuelle Perrocheau**, LP hôtelier Haute Vue à Morlaàs (64)
- **Benoît Bernabé**, lycée Golf Hôtel à Hyères (83)
- **Taous Nouali**, LP Saint-Jean à Limoges (87)
- **Delphine Fieu**, LP hôtelier à Mazamet (81)
- **Jimmy Beauverger**, LP hôtelier à Rouen (76)
- **Maredsou Charvillat**, lycée hôtelier à Chamalières
- **Victor Gonzalez**, LP Guillaume Tirel à Paris.

Le jury

- Cuisine : Pour l'Éducation nationale : **Christian Petitcolas**, IGEN (président), **Francis Bequin** (Laval), **Nathalie Herrouin** (Châteaubriant),

Patrice Kochan (Osny), **Jacques Lamarque** (Belliard à Paris), **Laurent Nabit**, **Christophe Quantin** (Blois), **Jean-Louis Ravidat** (Poitiers), **Marie-Christine Renard** (Bonneville). Pour les professionnels : **Gilbert Radix**, **Gabriel Biscaye**, **Jean Sabine**, **Olivier Quinaud** et **Marcel Le Faou**. Présidente : **Andrée Rosier**.

Restaurant :

Pour l'Éducation nationale : **Christian Petitcolas**, IGEN (président), **Françoise Burin** (Saint-Cloud), **Jean-Paul Bourniquel** (Mazamet), **Michel Chabat** (Morlaàs), **Élisabeth Piveteau** (La Roche-sur-Yon), **Joël Guerin** (La Rochelle), **Valérie Duprez** (Vénissieux), **Simon Mathieu** (EPMT à Paris), **Antoine Woerlhe** (Illkirch-Graffenstaden). Pour les professionnels : **Daniel Gabillaud**, **Jean-Pierre Garnier**, **Roger Guibet**, **Jean-Jacques Guillot**, **Hugues Besniers** et **Franck Languille**.

LA SCISSION SE RAPPROCHE

Accor : une assemblée générale décisive

Le 19 juin prochain scellera le destin des deux sociétés, Accor Hospitality et New Services Holding, dont le montant du capital a été arrêté.

Pour Accor, l'assemblée générale du 29 juin prochain marque donc bien le lancement de deux projets distincts, Accor Hospitality et New Services Holding. Elle devrait entériner les décisions prises lors des conseils d'administration des 23 février et du 19 avril relatifs à la constitution du traité d'apport-scission. Elle devrait également confirmer le montant du capital attribué par apport à la société New Services Holding. Le traité d'apport-scission permet de constituer le montant du capital de la nouvelle société. Après avoir énoncé les principes de cet apport le 23 février dernier, Accor avait procédé aux modalités de mise en place le 19 avril.

Renouvellement

Un autre conseil d'administration, le 11 mai, a arrêté le montant du capital des deux sociétés, et définit le



nombre d'actions à émettre de la part de New Services Holding. Il passe de 37 000 euros (son montant nominal actuel) à 451 757 792 euros constitué en partie de 225 878 896 actions libérées. La nouvelle société sera introduite en bourse (NYSE Euronext Paris) à compter du 2 juillet 2010. Préalablement, les documents financiers des deux entités ont été visés par l'Autorité des marchés financiers (AMF).

Accor a en outre décidé de renouveler par tiers les membres du conseil d'administration, à savoir 2 administrateurs pour l'exercice 2010, et 4 administrateurs pour l'exercice 2011 portant sur 2010. Cette décision, prise lors du CA du 11 mai, sera également présentée pour approbation lors de l'AG du 29 juin. Parallèlement, le conseil d'administration accueille un nouveau membre, en la personne de **Sophie Gasperment**, directrice générale de The Body Shop (groupe L'Oréal).

Évelyne de Bast

Championnat du monde

du Midi, d'une pointe de fleur de sel à la truffe, de paillettes d'or 24 carats et de pensées comestibles. Encore une preuve que les Français savent appliquer et honorer les tendances actuelles de la 'pizza gastronomique', dont les recettes finement élaborées s'illustrent et consacrent la collaboration d'un chef cuisinier et d'un pizzaiolo.

Autre belle victoire, l'arrivée en 3^e place au concours 'Pizza Classica' de **Ciro Panella**, maître pizzaiolo à Al Fornello à La Madeleine (59).

Caroline Mignot

Rabah Zaoui et Bruno Bertrand, duo vainqueur de la compétition 'pizza a due' au Championnat du monde de la pizza en Italie.



PRÉSIDÉ PAR ÉRIC FRECHON, 3 ÉTOILES AU BRISTOL PARIS

Arnaud Faye (le Ritz Paris) premier vainqueur 'Création et Saveurs'

Paris (XVII^e) Organisée par Président Professionnel et Galbani, la première finale du concours Création et Saveurs a couronné le chef adjoint de Michel Roth au Ritz.

Il y avait 62 professionnels au départ, à avoir envoyé leur dossier pour participer au premier concours Création et Saveurs lancé par Lactalis CHF. Huit seulement ont été retenus pour la finale qui s'est déroulée le 12 mai dans les cuisines du lycée des métiers de l'hôtellerie Jean Drouant à Paris. Les concurrents devaient se départager sur l'exécution d'un plat à base de sole et de crème supérieure 35 % UHT Président Professionnel pour 4 personnes et d'un dessert à base de mascarpone Galbani pour 4 personnes. Au terme de trois heures d'épreuves, **Arnaud Faye** a présenté une Sole farcie aux petits pois et girolles à la cazette, accompagnée de Ravioles croustillantes de girolles, fricassée de petits pois et coques. Une demi-heure plus tard, le dessert arrive : une Tarte aux fraises mascarpone, citron vert sorbet verveine.

"C'est un thème très intéressant parce qu'il nous laisse une grande marge de manœuvre pour la créativité et le goût", déclare le vainqueur dont les premières pensées, une fois le trophée remis par **Éric Frechon**, furent pour ses collègues : "Je veux remercier toute l'équipe du Ritz." Sur la deuxième marche du podium, on



Arnaud Faye, lauréat du premier concours Création et Saveurs.



Le jury au complet.

retrouve **Laura Cornelissen**, Le Meurice à Paris. La troisième place revient à **Francis Oge** du palais de l'Élysée à Paris.

Arnaud Faye remporte un voyage gastronomique de treize jours au Japon pour 2 personnes, d'une

valeur de 6 000 euros. Déjà vainqueur du Trophée Coq Saint-Honoré et du Trophée Jean Delaveyne, le jeune chef est ravi. "C'est une bonne préparation pour le MOF", glisse-t-il avec un sourire.

Nadine Lemoine

Le jury

- **Sébastien Bauer**, chef pâtissier, Angelina (Paris)
- **Eddie Benghanem**, chef pâtissier, Trianon Palace (avec **Gordon Ramsay**), étoilé Michelin (Versailles)
- **Gabriel Biscay**, chef de cuisine, consultant, MOF Cuisine
- **Dominique Costa**, chef pâtissier, Hôtel Lutetia (Paris)
- **Laurent Guillard**, chef des cuisines, Les Fontaines et La Petite Périgourdine (Paris)
- **Laurent Jeannin**, chef pâtissier, Le Bristol Paris, étoilé Michelin (Paris)
- **Christophe Moisan**, chef de cuisine, Le Celadon Hôtel Westminster, étoilé Michelin (Paris)
- **Alain Montigny**, chef de cuisine, MOF Cuisine, Carmentelle au Dolce, étoilé Michelin (Chantilly)
- **Alain Pegouret**, chef de cuisine, Restaurant Laurent, étoilé Michelin (Paris)
- **Fabrice Prochasson**, chef pâtissier, MOF pâtisserie, Maison Lenôtre (Paris)
- **Julien Roucheteau**, chef de cuisine, La Table du Lancaster (par **Michel Troisgros**), étoilé Michelin (Paris)
- **Jean Sabine**, ancien chef de cuisine, ministère des Affaires étrangères (Paris)
- **Kirk Whittle**, chef pâtissier, Restaurant Hélène Darroze, étoilé Michelin (Paris).

UNE CUISINE TEINTÉE D'EXTRÊME-ORIENT

Audenge prend des saveurs asiatiques

Audenge (33) Pour les propriétaires de l'Atelier des saveurs, l'ouverture de leur établissement est la concrétisation d'un rêve de longue date.

Après vingt ans passés dans le métier, **Olivier Gérard**, chef de cuisine, réalise enfin son rêve : ouvrir son propre établissement. C'est un rêve doublement partagé puisque sa compagne, **Aurélié Sagnol**, participe à l'aventure à 100 %. En quelques jours, ils ont entièrement refait l'intérieur de L'Atelier des Saveurs avec un mur en pierres apparentes. "Nous sommes tous les deux manuels, plaisante Olivier. Pour ce qui est du concept, c'est le reflet de nos voyages à Bali et en Thaïlande."

L'Atelier est un mélange de différentes cuisines : japonaise, thaï, indienne. Toutes les saveurs se retrouvent sur une carte renouvelée tous les trois jours : Sashimi de thon rouge ou encore Crème brûlée de foie gras frais aux éclats de spéculos et sa glace de poivrons et piment d'Espelette. Même la classique mais revisitée Galette vannassienne de **Georges Blanc** figure sur la carte. "Tout est fait maison ici, précise Olivier. C'est pour cette raison que nous nous arrêtons à trente couverts, pour maintenir la qualité."



Aurélié Sagnol et Olivier Gérard, à la tête de L'Atelier des saveurs.

L'ATELIER DES SAVEURS

3 BIS ALLÉE DE BOISSIÈRE
33980 AUDENGE
TÉL. : 05 56 26 93 97

DANS LE CADRE DU SPORTING D'ÉTÉ

La Trattoria ou l'Italie d'Alain Ducasse

Monaco (98) Monte-Carlo SBM a fait appel au chef multi-étoilé pour imaginer cette table italienne haut de gamme.

Jusqu'à cette année, c'était Bar & Bœuf, la table (1 étoile Michelin) aux saveurs mélangées créée en 2000 par **Alain Ducasse** au sein du Sporting d'été de Monte-Carlo. Avec La Trattoria, une atmosphère de "cucina" flotte désormais au-dessus des jardins du Jimmy'z. La nouvelle adresse voulue par la Société des bains de mer de Monte-Carlo et imaginée par le chef multi-étoilé du Louis XV est résolument sudiste. Le design siglé **Starck** a cédé la place à un décor évocateur d'une chic Toscane avec terrasse et pergola, salle illustrée d'un superbe buffet d'antipasti au rouge Ferrari, machine à trancher historique (une Berkele 1907), triporteur aux "gelati", salumeria vitrée aux fines charcuteries, comptoir à pâtes, cave à vins ouverte, vouée pour l'essentiel aux crus italiens, tables de chêne recouvertes de lin brut... Une couleur méditerranéenne séduisante, déclinée au fil de recettes et produits à l'exacte typicité (burrata, focaccia, culatello di Zibello, saltimbocca à la romaine, pesto génois, pizzete, tiramisù, zuppa inglese...).



Robbie Pepin : une 'cucina' authentique et goûteuse.

Ducasse, qui a fait appel au chef italo-écossais **Robbie Pepin**, venu du Four Seasons de Florence et qui fut second de **Christophe Martin** à L'Andana, l'auberge de Ducasse en Maremma toscane. Une nouvelle vie pour ce lieu festif, ouvert le soir seulement (tous les jours jusqu'au 11 septembre) et dont le ticket moyen (environ 60 €) répond aux attentes du moment en Principauté.

Jacques Gantié

"Passion des goûts vrais"

"J'ai mis dans ce restaurant ma passion pour l'Italie, son authenticité, son sens des saveurs, du partage, des goûts vrais, de la convivialité et des traditions familiales", déclare Alain

LA TRATTORIA

SPORTING MONTE-CARLO
98000 MONACO
TÉL. : +03 77 98 06 71 71
WWW.MONTECARLORESORT.COM



LA BOURSE

B. Loiseau
+ 5,13 % ↗

Groupe Flo
- 3,26 % ↘

Sodexo
+ 2,89 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 10 ET LE 16-05-10

UN CONCEPT QUI FONCTIONNE

Le Ni Tapas emballe

Monaco (98) Après le Ni Hôtel, le Ni Bar et le Ni Box, voici le Ni Tapas. Ce nouveau lieu de restauration s'est installé en lieu et place de l'ancien restaurant La Coupole.

Sur le front de mer monégasque, au rond-point du Portier, un grand bâtiment blanc aux rondeurs de paquebot transatlantique appelle au voyage. Ses flancs abritent tout un univers de divertissements, le Ni Box, imaginé par les créateurs du concept Ni, assorti d'un hôtel et d'un bar.

Un nouveau lieu de restauration à la décoration originale, design et colorée vient aujourd'hui compléter cette offre. Autour d'un grand bar central où officie le chef espagnol **Anthony Masas**, le client est invité à passer en mode tapas pour découvrir toutes les subtilités de la cuisine du Sud arrosée de vins ibériques. Le Ni Tapas propose également ses cocktails à l'heure des 'before' ou 'after'. **Anne Sallé**



Le chef **Anthony Masas** en action.

NI TAPAS

1 AVENUE PRINCESSE GRACE • 98000 MONACO
TÉL. : + 377 97 98 77 80
WWW.NIMONACO.COM

JUSQU'À FIN JUILLET

Cours de cuisine par Thierry Marx au FoodLab

Paris (I^{er}) Depuis le 3 mai, le chef de file de cuisine déstructurée propose un cycle de 6 cours de cuisine destiné à tous publics, amateurs comme experts et professionnels.

Les cours alliant science et cuisine se déroulent au cœur de Paris, au sein du Laboratoire culinaire de l'espace d'art contemporain, le très design FoodLab. Ils sont assurés par **Thierry Marx**, son jeune bras droit **Thierry Martin** et le scientifique spécialiste de la physique-chimie des matériaux, **Raphaël Haumont**.

Au sein de ces cours privilégiant la convivialité et le dialogue, les participants sont amenés à découvrir un principe et à mettre en application une technique à travers une recette du chef. En fin de session, les participants sont invités à goûter chacune des réalisations.

Informations pratiques

Le tarif d'une session de 3 heures de cours est de 200 € TTC. Le nombre de participants est limité à 8 personnes.

Réservation et inscription nécessaires auprès du FoodLab :

TÉL. : 01 78 09 49 63 et sur WWW.LABOSHOP.FR
Les cours ont lieu au FoodLab, 4 rue du Bouloi, 75001 Paris.

Au programme

3 mai - Structure et déstructure :

- structure des produits ;
- comment déstructurer / matériel ;
- Tarte citron déstructurée ; pâtisserie liquide.

7 juin - Textures et texturants : mousse, émulsion, gel...

- avantages et limites des texturants ;
- Pâte de concombre ; Soufflé chaud chou-fleur.

28 juin - Jeu de textures et de température :

- cuisine techno-émotionnelle ;
- Semis-pris d'huître, longuet, émulsion coquillage ; Gâteau chaud au chocolat sans cuisson.

12 juillet - Cuisson et juste cuisson / Cuisine sous vide :

- avantages, inconvénients, matériel ;
- Sole cuisson basse température ; Bœuf façon pastrami.

19 juillet - Dynamique culinaire :

- la physique au service de la cuisine ;
- effervescence, changement de couleur, réaction acide-base.

26 juillet - L'azote liquide :

- limites/dangers ;
- Tomate Iceberg ; Pomme rôtie ; Glace chaude.

Tiphaine Campet

- Cofravin créateur de cave à vin -

- Et de distributeur de vin au verre -

COFRAVIN
Plus et plus

Fabrication standards et sur mesures

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

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR

2 imahl

MOBILIER HOTELS,
RESTAURANTS,
COLLECTIVITÉS &
ARTS DE LA TABLE

www.2imahl.fr

CONCEPT Fruits

Le goût à l'état pur

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

3 recettes originales de Marrons cuisinés
"Prêts à savourer"

CONCEPT Fruits - ZA du Mail - 67430 DAVÉZIEUX - Tél. +33 (0)4 75 67 06 63
www.concept-fruits.com

morice **ILLICO**

Fours à pizza

Pièces détachées d'origine

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

Gira Conseil publie 'La Livraison sur le lieu de travail'

Gira Conseil, cabinet d'accompagnement en marketing et développement, spécialiste de la consommation alimentaire hors domicile publie *La Livraison sur le lieu de travail*. Un nouveau cahier de tendances dans lequel l'expert analyse les acteurs en présence, les possibilités offertes par ce mode de distribution, les opportunités de développement, les offres actuellement disponibles, sans oublier les nouveaux acteurs.

Gira Conseil passe au crible les perspectives de croissance de ce gigantesque marché qui s'ouvre aux restaurateurs.

Tous les acteurs concernés par ce segment à fort potentiel y trouveront un outil indispensable pour mieux l'appréhender.

WWW.GIRACONSEIL.COM

CATALOGUE ROLAND VLAEMYNCK
PROFESSIONNEL 2010

GRATUIT
sur simple demande

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

moins de 50€ la chaise
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 : rvlaemynck@vlaemynck.com

Retrouvez nos collections sur www.vlaemynck.com

GRÂCE À UNE CUISINE LÉGÈRE ET INVENTIVE

Depuis 20 ans, l'étoile brille à l'Auberge Lamartine

Bourdeau (73) Sur les hauteurs du lac du Bourget, en Savoie, le chef Pierre Marin a décroché son étoile *Michelin* à l'âge de 23 ans. Deux décennies plus tard, l'astre n'a pas quitté l'Auberge.

Je suis né dedans", affirme **Pierre Marin**. La gastronomie, il l'a découverte grâce à ses parents, **Jean** et **Odette**, qui ont ouvert l'Auberge Lamartine, à Bourdeau (73), en 1964. L'établissement ne tarde pas à devenir l'une des maisons les plus courues de Savoie. Pierre Marin grandit en observant la préparation des plats, en humant les parfums qui se dégagent des casseroles. Plus tard, il se forme au sein de l'école hôtelière de Dardilly (67), avant d'intégrer l'Auberge de ses parents. "À l'époque, la cuisine était riche : pâté en croûte, jambon, friture... Les sauces agrémentaient tous les plats", se souvient-il. "Moi, j'ai aussitôt allégé et cela a plu. J'ai réduit les 100 litres de crème par semaine qui étaient utilisées auparavant ! Je trouve que la crème maquille les saveurs."



Pierre Marin et son épouse Marie-Christine ont repris l'Auberge Lamartine en 1997.

Relever les défis et innover

Un vrai fond de jus, fait maison, a bien vite remplacé les sauces trop lourdes. Mais, remarque-t-il, c'est également une demande de la clientèle qui, aujourd'hui, penche davantage pour une gastronomie plus légère, plus simple. "C'est mieux ainsi, on n'abîme pas le produit." À 23 ans, sa conception de la cuisine lui vaut une étoile au guide *Michelin*. En 1997, avec son épouse **Marie-Christine**, il reprend l'Auberge. Relever les défis et innover sont au menu quotidien. L'étoile, qui ne l'a pas quitté depuis vingt ans, lui donne raison. Souvent, sa grand-mère se plaît à tester ses plats et à commenter. Le chef accepte la cri-

tique, en prend bonne note. Il n'empêche, "elle préfère les plats qui étaient servis auparavant", concède-t-il. "Ceux qu'elle faisait longuement mijoter. Et puis, des légumes plus cuits. Il y a des plats, ce n'est même pas la peine que je les lui présente!"

Nathalie Truche

AUBERGE LAMARTINE
ROUTE DU TUNNEL DU CHAT
73370 BOURDEAU
TÉL. : 04 79 25 01 03
WWW.LAMARTINE-MARIN.COM

UNE HALTE INCONTOURNABLE

Loulou sort de sa Réserve

Cros-de-Cagnes (06) Les frères Campo continuent de bouleverser les papilles de ceux qui croyaient tout connaître du poisson.

Sur la Promenade du Cros-de-Cagnes, **Éric** et **Joseph Campo** ont, en vingt ans, fait de Loulou La Réserve une halte incontournable pour qui veut savourer le poisson, même si la carte affiche aussi des viandes comme cette Côte de bœuf de Simmental épaisse et persillée. Les frères cultivent l'éphémère avec succès. "Nous ne travaillons qu'avec ce qui est vivant et de saison." Le poisson est celui de la pêche, "pour sa chair ferme, structurée et parfumée".



Joseph et Éric Campo, deux frères qui partagent une égale passion pour la cuisine.

"Une cuisine simple, la plus difficile"

En ayant fait ses premières armes avec la cuisson au charbon, Éric est parvenu à une maîtrise de la pratique. Couleur, texture, goût : tout est maîtrisé. Joseph enrichit la palette avec ses accompagnements de légumes de saisons cuisinés minute. "Notre exigence va vers une cuisine simple : la plus difficile." Le mariage de leurs compétences se savoure à la carte ou dans un menu "au fil inconstant des jours et selon le marché" avec, entre autres, une Soupe de poissons de roches comme une promesse de bouillabaisse et sa rouille épicée

de safran, ou cette Tarte aux pommes, pâte fine, brisée, croquante à cuire maintenant... avec du temps. Tout un poème !

Anne Sallé

LOULOU LA RÉSERVE
91 PROMENADE DE LA PLAGES
06800 CAGNES-SUR-MER
TÉL. : 04 93 31 00 17

SOLIDARITÉ EXEMPLAIRE

Quand insertion rime avec restauration

Aix-en-Provence (13) À première vue rien ne distingue l'Atelier Mandarine des autres restaurants de la ville et pourtant il est unique...

L'histoire débute en 1996, lorsque **Maryse Méziat** décide de fonder l'Atelier Mandarine, une entreprise d'insertion destinée à offrir aux personnes en difficulté un emploi et une formation dans le secteur de la restauration. "Nous rencontrons des participants qui n'ont pas forcément dans l'optique de travailler dans le secteur, précise Maryse Méziat, mais pour certains, c'est une révélation, comme cette femme dont la carrière professionnelle était exclusivement basée sur [des emplois] administratifs, qui est depuis peu inscrite à un CAP cuisine." Le taux d'insertion immédiate est d'environ 45 %, chiffre à relativiser, car cette expérience de 6 à 24 mois est souvent un tremplin

afin de sortir d'une spirale infernale en permettant notamment de (re)trouver un logement. Pour les 5 professionnels encadrants, le challenge est quotidien car, s'ils doivent très souvent enseigner les bases de la cuisine, ils doivent aussi dialoguer avec des personnes aux parcours chaotiques et être à leur écoute. Depuis avril, et ce une fois par mois, un chef vient faire partager sa passion et son savoir-faire à l'ensemble de l'équipe.

Hélène Dorey

ATELIER MANDARINE
22 BIS BLD DU DOCTEUR SCHWEITZER
13090 AIX-EN-PROVENCE
TÉL. : 04 42 52 39 52
WWW.ATELIER-MANDARINE.COM



Un calme trompeur, puisque l'établissement affiche complet quasiment tous les midis.

SOUS L'IMPULSION DE 11 ENTREPRISES DE FUMAISON

Une charte et un logo pour repérer les saumons et truites fumés en France

À partir du mois de juin, un nouveau sigle signalera que le poisson est bien fumé dans l'Hexagone.

Pour l'information des consommateurs amateurs de saumons et truites fumés, 11 entreprises membres du STF (Syndicat national

des industries du saumon et de la truite fumés) vont appliquer progressivement à leur offre produits un logo assurant que leurs productions s'appuient sur les critères de la Charte STF 'Fumé en France', qu'ils viennent de signer.

Parmi les adhérents : Aqualande, Kritsen, Labeyrie, Bretagne Saumon, Capitaine Cook, Delpierre, Jacques Peneau, Saumonerie Saint-Ferreol, Ledun-Pêcheurs d'Islande, et LB.

"Créée en 1985, le STF rassemble 11 entreprises de fumaison qui représentent 85 % des ventes

de saumons et truites fumés en France avec un chiffre d'affaire de 512 millions d'euros. La France est le premier pays européen consommateur de saumon fumé, juste devant l'Allemagne et le Royaume-Uni", précise **Pierre Commère**, secrétaire général du STF.

Quelques missions abordées par la charte :

- défendre l'approvisionnement en poissons des fabricants ;
- promouvoir l'image du saumon et de la truite fumés sur le marché français ;
- proposer des règles communes de bonnes pratiques professionnelles (norme Afnor V 45-065) ;
- créer des liens professionnels avec les confrères des autres États membres de l'Union Européenne.

Hélène Binet



WWW.CHARTE-STF.FR

UN ATOUT DANS UN CONTEXTE DE CRISE

Exclusive Hôtels maintient les prix

La chaîne volontaire, qui regroupe une collection de boutique hôtels plutôt parisiens, a tiré les leçons de la crise : elle propose à ses adhérents de nouveaux outils destinés à les aider à réguler leurs tarifs.

Exclusive Hotels rassemble 200 hôtels indépendants, dont une petite moitié (88) se trouve à Paris. Dès les années 2000, la chaîne a pris le parti d'internet et, en 2009, pour doper sa centrale de réservations, elle a ajouté un code GDS qui lui assure un lien direct avec les voyageurs. Cette initiative a permis de développer le chiffre d'affaires de la centrale d'environ 38 ME sur un chiffre d'affaires cumulé de 270 ME (pour un taux de pénétration de 14 %). Les difficultés conjoncturelles de 2009 n'ont pas échappé à la chaîne. Mais pour la présidente d'Exclusive Hotels, **Bernadette Chevallier**, la vente sur internet ne constitue pas toujours un avantage en période de crise. "Les gros consommateurs de réservations comme Expedia ou autres OTA sont aussi de très gros consommateurs de commissions, entre 25 et 30 %", avance-t-elle, convaincue que la seule bataille à gagner est celle des prix.

"Orienter la voile"

"Puisqu'on ne peut pas apprendre à changer la direction du vent, il faut apprendre à orienter la voile", rappelle-t-elle en citant **James Dean**. De janvier à mars 2010, la chaîne a mis au point un sys-



De gauche à droite : **Valérie Allichon**, directrice marketing et communication d'Exclusive Hotels, **Bernadette Chevallier**, présidente d'Exclusive Hotels, et **Frédéric Bourcier**, directeur des systèmes d'information.

tème de régulation des tarifs. "C'est le premier en Europe", précise-t-elle. Le système ainsi conçu permet à tous les types de clients ('corporate', loisirs, PME...) de bénéficier du 'meilleur tarif possible' proposé à une période donnée. Cette stratégie, facile à utiliser pour les hôteliers - qui n'ont qu'à ouvrir leur planning en présentant un minimum de tarifs par hôtel (cinq par établissement) -, est destinée à accroître le remplissage tout en garantissant le meilleur tarif. Présenté aux professionnels, cet outil suscite leur enthousiasme. Quelques

sessions de formation complètent le dispositif dont la mise en service a commencé en mars. Il prolonge la politique engagée par Exclusive pour maintenir les prix. Dès 2009, la chaîne avait en effet permis aux hôtels de limiter la casse avec une baisse de seulement 6 % à mesurer à l'aune du recul de 16 % enregistré à Paris et en Île-de-France, et sur tous les segments de marché. Pour 2010, le système démarre plutôt bien. "Nous avons régulé 14 % des nuitées issues de tarifs négociés sur GDS", souligne la chaîne.

Évelyne de Bast

UN LIEU RÉNOVÉ AU CŒUR DES GORGES DU TARN

La deuxième jeunesse du Grand Hôtel de la Muse et du Rozier

Peyreleau (12) Ils s'imaginaient citadins. Mais, de retour de l'étranger, Sandrine et Jean-Philippe Bonneville ont eu le coup de foudre pour l'établissement.

Le Grand Hôtel de La Muse et du Rozier est depuis plus d'un siècle une adresse incontournable des Gorges du Tarn. Édifié en 1900 par le Touring Club de France, l'établissement a appartenu pendant trois générations à la famille **Canac** qui en fit le lieu de prédilection d'une élite en quête de dépaysement. Presque entièrement détruit par un incendie, l'hôtel renaîtra en 1982. **Sandrine et Jean-Pierre Bonneville** l'ont acheté en 2004. "Nous avons repensé les espaces, refait ce qui était vieillissant : murs, sols, éclairages, mobilier, décoration", souligne Jean-Pierre Bonneville. "Nous avons fait entrer la nature et la lumière à l'intérieur de l'hôtel", précise Sandrine Bonneville.

"100 % nature"

Le couple a travaillé dans l'hôtellerie de luxe, notamment à l'étranger, côté gestion pour elle, cuisine et salle pour lui. Ils voulaient un chef capable de proposer une cuisine originale, loin de la cuisine traditionnelle de l'Aveyron. Leur choix s'est porté sur **Samuel Breux**, 31 ans, homme du Nord qui a fait tout son parcours dans le Sud. "En arrivant de la Côte d'Azur, le côté 100 % nature m'effrayait un peu. Mais je suis tombé amoureux du lieu", affirme-t-il. Il utilise les produits locaux avec des mélanges osés et épicés pour une cuisine moderne



Exemple de la rénovation de cet établissement créé en 1900 par le Touring Club de France, le bar est baigné de lumière extérieure.

sans esbroufe. Les entrées s'appellent "l'éveil des papilles", les poissons apparaissent sous l'intitulé "eau douce, eau salée" tandis que les viandes répondent au vocable "les fermes d'à côté".

Bernard Degioanni

GRAND HÔTEL DE LA MUSE ET DU ROZIER
ROUTE DES GORGES DU TARN
12720 PEYRELEAU
TÉL. : 05 65 62 60 01
WWW.HOTEL-DELAMUSE.FR



Retrouvez la recette de **Samuel Breux**, chef du restaurant de l'établissement :

Tartare d'encornet cru et cuit en tapant le code **RTR888g1** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

APRÈS VINGT-TROIS ANS D'EXERCICE

L'adieu plein d'émotion de Michel Boutaud, concierge aux Clefs d'Or

Marseille (13) Le chef concierge du Sofitel Vieux Port prend sa retraite. Il organisera le congrès national des Clefs d'or dans la cité phocéenne en octobre prochain.

Pour une fois, **Michel Boutaud** est resté quasiment sans voix. Celui dont l'accent chantant ne faiblit jamais et dont on dit qu'"il a accueilli plus de personnalités du monde politique, économique, acteurs, chanteurs, vedettes en tout genre que **Jean-Claude Gaudin**, le sénateur-maire de Marseille", était submergé par l'émotion. Entouré de ses proches et de ses collègues, il a raccroché définitivement la fameuse redingote chocolat, ornée de deux clefs d'or entrecroisées et du fin ruban bleu de chevalier de l'ordre national du Mérite.

"Un mythe, un monument"

"Je remercie le groupe Accor de m'avoir permis de travailler dans les lieux prestigieux du Sofitel Vieux Port, a-t-il souligné. J'ai aimé ce métier et cette ville. Qu'ils soient connus ou anonymes, je n'ai eu qu'un seul leitmotiv : satisfaire les clients, participer à la promotion de notre établissement et de la ville."

Et d'ajouter : "Dans un hôtel, le concierge et son équipe [15 personnes en ce qui le concerne, NDLR] symbolisent le luxe. Il doit faciliter

la vie des clients, répondre à toutes leurs demandes, avoir un carnet d'adresses énorme et respecter la plus grande discrétion." En saluant son départ, **Loïc Fauchille**, directeur général du Sofitel n'a pas hésité à affirmer : "vous êtes un mythe, un monument et un très grand professionnel que nous regretterons." Michel Boutaud est remplacé par **Christian Piq** et **Djamila Khamfri**. Il reste attaché à l'association des Clefs d'or dont il organise le congrès national dans la cité phocéenne, en octobre prochain. **Dominique Fonsèque-Nathan**



Michel Boutaud raccroche la redingote chocolat et quitte le Sofitel Vieux Port, mais pas les Clefs d'or.

LA BOURSE

Accor

- 2,61 % ↘

SBM

+ 0,10 % ↗

Hôtels de Paris

+ 2,27 % ↗

Club Med

- 2,03 % ↘

Groupe Partouche

- 2,10 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 10 ET
LE 16-05 2010

UN OBJECTIF DE 100 RÉSIDENCES EN 2013

Park & Suites, la nouvelle ambition de My Suite Appart Hotels

Le groupe a changé de nom depuis mars 2010 et en a profité pour intensifier son développement et revoir sa communication.

Les résidences Park & Suites font partie du groupe Equalliance, créé en 2000 par **Patrice Cavalier**, président fondateur. Le groupe poursuit trois axes de développement : la promotion immobilière, la commercialisation et la gestion des résidences.

Malgré la crise, l'ex-My Suite Appart Hotels - rebaptisé Park & Suites depuis mars 2010 -, a fini l'année 2009 avec un résultat positif, égal à celui de 2008, soit 29 millions d'euros. Devenue société indépendante sous forme juridique SAS et ayant changé de nom, le groupe décide alors d'augmenter son capital de 5 millions d'euros pour mieux assurer son développement.

La société compte 320 salariés et gère un parc de 46 résidences : 45 % classées en 2 étoiles, 45 % en 3 étoiles, et 10 % en 4 étoiles. Dans cette offre, sont également comprises des résidences sous forme de villages, notamment dans les zones périurbaines, et 4 775 appartements. La clientèle de résidences est à 70 % une clientèle d'affaires qui effectue des séjours de longue durée (stagiaires en formation venant de l'étranger, cadres en changement de situation...). Des séjours à la nuitée sont également pos-



sibles, notamment le week-end.

Les perspectives pour l'année 2010 sont au plus haut : un chiffre d'affaires prévisionnel à 57 millions d'euros, avec le rachat et/ou l'ouverture de 10 à 15 résidences en 2010. De 18 résidences en janvier 2009, le groupe est passé à 46 en un an. Ce rythme devrait être poursuivi, pour atteindre l'objectif de 100 résidences en 2013. Pour **Vincent Compagnon**, directeur commercial du groupe,

"L'année 2009 nous a offert des opportunités que nous avons pu saisir en reprenant des résidences en difficulté".

L'équipe dirigeante, avec une moyenne d'âge de 30 ans, est issue d'école hôtelière, ce qui fait dire à Vincent Compagnon : *"Nous connaissons l'hôtellerie, nous gérons les résidences comme des hôtels, et comme nous sommes un groupe familial, nous sommes très réactifs."* Les résultats sont d'ailleurs significatifs, avec des taux d'occupation élevés dans tous les segments.

Grâce à des partenariats signés avec plusieurs promoteurs, Park & Suites va pro-

chainement ouvrir de nouvelles résidences à Paris, Lyon, Nantes, Grenoble, Marseille, Toulouse, Genève et Tours. *"Dans le même temps, nous avons revu notre politique de communication, déclare **Émilie Sarda**, directrice de communication, nous avons choisi un nouveau logo et défini de nouvelles catégories pour les résidences : Prestige, Élégance, Confort, et Village. Enfin, un nouveau site web va bientôt être mis en ligne ; il permettra de réserver en direct sur le site."*

Évelyne de Bast

WWW.PARKANDSUITES.COM

GÉRÉ PAR LE CABINET SAUVAGE, VAURS & PARTNERS

Hidden Hotel, naturellement chic

Paris (XVII^e) Dans une petite rue tranquille à deux pas de l'Étoile, ce petit hôtel de 25 chambres, à la façade en bois brut rappelant les cabanes de trappeurs, incarne une forme d'authenticité basée sur le naturel. Mais sous le rustique se cache un établissement au luxe simple et authentique.

Passées les portes cou-

lissantes de l'entrée, on comprend vite que l'on se trouve dans un endroit atypique. S'il n'y avait la petite réception, qui sert également de boutique pour des articles de maroquinerie de luxe, on se croirait chez un particulier. L'entrée du Hidden Hotel est en effet tapissée de planches de bois brut rapportées de quelque

pouvoir canadienne, patinées par le temps. Les murs sont nus, recouverts d'une peinture sans colorants ni produits toxiques mais en terre pigmentée et d'un gris ardoise naturel. Les cuirs des chaises et des fauteuils sont épais et naturels *"Les propriétaires ont voulu faire de cet établissement un véritable 'comme chez soi'"*, annonce **Elsa Biscuit**, la directrice générale.

Ici, tous les matériaux sont issus du recyclage ou de la récupération, jusqu'au verre utilisé dans la vaisselle et l'acier des tables et des chaises de style 1950. Au sol, les grandes plaques d'ardoises sont brutes, non vernies. Les seuls éléments de décoration sont les bibliothèques garnies de livres ou d'objets d'art africains *"rapportés des précédents voyages"*, précise Elsa Biscuit. *"Nous incarnons l'image du campeur chic"*.

L'architecte, **Vincent Bastie**, a rénové totalement l'hôtel. Des travaux lourds d'un montant de 5 millions d'euros, avec un parti pris de prendre soin de l'environnement, sans tomber dans la rigidité des normes HQE. Les lumières dans les étages sont composées de LED ou de lampes à halogènes. Il n'y a pas d'économiseurs d'eau, mais tout est à dosage réduit, une économie minimum de 5 % sur la facture. Enfin l'hôtel a son propre système de filtrage d'eau. *"L'hôtel s'investit dans une démarche Éco-label ou Clef verte"*, précise Elsa Biscuit. En ce qui concerne la nourriture, tout est bio, avec des produits **Alain Milliat**. *"Nous sommes même en train de faire un bilan carbone car nous voulons montrer à nos clients ce qu'ils économisent en carbone en venant à l'hôtel."* Enfin, qui dit authentique ne dit pas forcément bon marché. *"Notre prix moyen à l'année tourne autour de 300 € la nuit. Un prix élevé, mais qui se justifie par nos prestations et nos normes de confort. Cela ne nous empêche pas d'avoir une clientèle fidèle, pour moitié étrangère."* Avec un taux de fidélisation de 40 %, l'hôtel aurait même récupéré des clients de certains palaces. Le Hidden Hotel se veut une autre forme du luxe, authentique, sans être écologique, rustique sans être rustre ! Un concept que les propriétaires aimeraient bien dupliquer.

É. de B.



Chiffres-clés

	Villages	Résidences 3 étoiles Île-de-France	Résidences 3 étoiles province	Résidences 2 étoiles
Taux d'occupation	85 à 95 %	74 %	62 à 65 %	70 %
Prix moyen	40 €	94 €	66 €	40/45 €
Nbre moyen de nuitées	27/28	6	3	7

Créez et traduisez vos cartes & menus en quelques minutes avec



Menu DESIGNER

logiciel de création de cartes & menus

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

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

250€ HT
soit 299€ TTC

Contactez-nous au

04 92 28 26 60

www.mdb-multimedia.fr

MdB multimédia
Parc technologique d'Argile
118 avenue de la Quiera
06370 Mouans-Sartoux

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

MdB multimédia
Les allées François Truffaut
17 rue Denise Grey
38550 Saint Maurice l'Éclair

Logiciel pour Windows XP & Windows VISTA

HIDDEN HOTEL

28 RUE DE L'ARC DE TRIOMPHE
75017 PARIS
TÉL. : 01 40 55 03 57

WWW.HIDDEN-HOTEL.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)

MÉMO

La chasse reconnue comme atout de l'économie durable

Suite aux assises des territoires ruraux, le Premier ministre **François Fillon** exposait à la presse, mardi 11 mai, le plan d'action du Gouvernement en faveur des zones rurales en précisant qu'il fallait absolument développer les initiatives pour promouvoir le gibier français. La presse a aussitôt relayé cette information en déclarant que la mesure phare de ce plan consistait en la création d'un label chasseur afin de permettre à ces derniers de vendre leurs gibiers, notamment aux restaurateurs. Information qui a entraîné une confusion chez certains professionnels qui achetaient déjà leur gibier auprès des chasseurs dans le respect de la réglementation. Mais qu'en est-il réellement ? En matière de gibier, la France se trouve face à un paradoxe. D'un côté l'accroissement récent des populations de grands gibiers dans certaines régions pose le problème du débouché de ces produits, dont le volume dépasse la seule consommation des chasseurs. De l'autre côté, des restaurateurs qui veulent servir ces produits à leurs cartes mais qui, face à une réglementation complexe, préfèrent acheter du gibier - d'importation pour les deux tiers - auprès des grossistes. Et ce, malgré une évolution ces dernières années, de la réglementation, permettant aux restaurateurs d'acheter plus facilement du gibier directement auprès des chasseurs.

Comment se procurer du gibier auprès des chasseurs ?

Le restaurateur qui se fournit auprès des chasseurs ne peut servir que du gibier obtenu licitement, c'est-à-dire des espèces autorisées tuées pendant les périodes d'ouverture de la chasse. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, la chasse ne se limite pas à la seule période automnale. À titre d'exemple, en Alsace, la période de chasse au sanglier s'étend au 15 avril au 28 février. Les chasseurs qui fournissent du gibier localement et en petite quantité directement aux restaurateurs n'ont pas l'obligation de soumettre leur gibier aux contrôles des services vétérinaires, sauf pour le sanglier pour lequel il faut effectuer une recherche de trichine. Désormais, les chasseurs ont l'obligation de se former à l'examen initial du gibier. Le suivi de formation se concrétise par l'apposition d'un numéro individuel sur le permis de chasse. Ce numéro est répertorié au plan départemental et, à terme, au plan national. Pour vendre du gibier, le chasseur doit pratiquer un examen initial du gibier juste après la chasse et remplir une fiche d'accompagnement comportant tous les éléments de traçabilité. Il doit en remettre un exemplaire au restaurateur.

Une marque spécifique

Parallèlement, la Fédération nationale des chasseurs a créé en 2007 la marque collective 'Gibier de chasse Chasseurs de France', afin de mettre en valeur et d'accompagner les professionnels qui souhaitent développer leur filière. Le Fédération se félicite de la reconnaissance par le Gouvernement de cette démarche.

P. C.

IL RESTE DIFFICILE DE S'Y RETROUVER DEPUIS 2003

LUNDI DE PENTECÔTE : JOUR FÉRIÉ OU JOURNÉE DE SOLIDARITÉ ?

Une loi d'avril 2008 est venue rétablir le caractère férié du lundi de Pentecôte tout en maintenant le principe d'une journée de solidarité en faveur des personnes âgées et handicapées. Les employeurs ne sont donc plus obligés de choisir le lundi de Pentecôte comme journée de solidarité et peuvent retenir un autre jour dans l'année. Explications.

Après à la canicule de l'été 2003, qui fit plus de 15 000 morts, le gouvernement de **Jean-Pierre Raffarin** a instauré une journée de solidarité pour les personnes âgées et les personnes handicapées. Elle se traduit pour les salariés par une journée supplémentaire de travail non rémunérée, et pour les employeurs par une contribution financière de 0,30 % assise sur la totalité des salaires. Mais cette journée a été appliquée de façon inégale entre les entreprises publiques et privées. Après trois ans d'application, il a été constaté que si 70 % des entreprises étaient ouvertes ce jour-là, seulement 42 % des salariés travaillaient. Mais surtout, la plupart des services publics étaient fermés dont l'Éducation nationale. Sans parler des interventions des députés de certaines régions (à Nîmes par exemple) qui déploraient la perte du caractère férié du lundi de Pentecôte en raison des festivités organisées à cette occasion. Une initiative qui entraînait de fait un manque à gagner pour tous les professionnels du tourisme. Une loi du 16 avril 2008 est donc venue assouplir les modalités de mise en œuvre de cette journée de solidarité. Une initiative qui, dans le secteur des CHR, n'a pas apporté de grandes modifications, dans la mesure où une majorité des entreprises du secteur travaillait déjà le lundi de Pentecôte. La loi leur permettait alors simplement de retenir un autre jour au titre de la journée de solidarité.

Qui fixe la journée de solidarité ?

La journée de solidarité doit être fixée en priorité par accord collectif d'entreprise ou d'établissement et, à défaut, par un accord de branche (article L. 3133-8 du code du travail).

Ce n'est qu'en l'absence d'un tel accord que l'employeur fixe librement cette journée de solidarité après consultation des délégués du personnel (s'ils existent).

Les récents avenants conclus dans le secteur, du 5 février 2007 et du 15 décembre 2009, ne mentionnent nullement cette journée de solidarité et, par conséquent, ne prévoient aucune disposition spécifique. Donc le plus souvent, c'est à l'employeur de fixer la journée de solidarité, dans le respect d'un minimum de règles.

Comment fixer la journée de solidarité ?

L'employeur peut décider que la journée de solidarité sera effectuée le lundi de Pentecôte, qui a lieu cette année le 24 mai. Il peut aussi choisir de retenir :

- un autre jour férié qui n'est pas travaillé, à l'exception du 1^{er} mai qui ne peut être retenu comme journée de solidarité ;
- un jour de RTT (réduction du temps de travail), dans les entreprises qui appliquent ce dispositif sous forme de journées de repos ;
- le fractionnement de la journée de solidarité en répartissant les 7 heures correspondantes sur plusieurs jours ;
- ou toute autre modalité qui permet le travail d'un jour précédemment non travaillé en application de dispositions conventionnelles. Elle peut donc être prise sur un des deux jours de repos hebdomadaire, car la loi n'impose qu'un jour de repos

hebdomadaire. Mais cette journée ne peut être prise ni le 1^{er} mai ni sur les congés payés légaux. Dans la mesure où la convention collective des CHR prévoit l'attribution de 3 jours fériés ordinaires en plus du 1^{er} mai, les employeurs peuvent donc choisir l'un de ces 3 jours fériés. Ce qui revient dans les faits à n'accorder plus que 2 jours fériés ordinaires en plus du 1^{er} mai.

Les employeurs peuvent aussi choisir de l'imputer sur l'un des 6 jours fériés garantis accordés par l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009.

Elle peut être différente pour chaque salarié dans certains cas : lorsque l'entreprise travaille en continu ou est ouverte tous les jours de l'année, la date de la journée de solidarité peut être différente pour chaque salarié de l'entreprise. Sinon, elle devra être la même pour tous. Afin d'éviter tout problème, il est fortement conseillé aux employeurs de faire apparaître la journée de solidarité sur le bulletin de paie afin d'être en mesure de prouver qu'elle a bien été effectuée.

Pas de rémunération due au titre de la journée de solidarité

Le principe est que le travail de la journée de solidarité n'est pas rémunéré. La loi prévoit que cette neutralité ne joue que dans la limite de 7 heures. Les heures travaillées au-delà doivent être payées.

Pour les salariés à temps partiel, cette limite de 7 heures est réduite proportionnellement à la durée de travail prévue par leur contrat. Ainsi, par exemple, pour un salarié à mi-temps, la limite sera fixée à 3 h 30 (7 divisé par 2).

Pour les cadres au forfait jours, le travail de la journée de solidarité s'ajoute au nombre de jours fixés par la convention de forfait, sans donner droit à un complément de rémunération. Du fait de l'instauration de cette journée de solidarité, la durée annuelle légale de travail est donc de 1 607 heures par an. Plafond que doit respecter la profession en cas de modulation du temps de travail. Quant aux conventions de forfait annuel en jours, le plafond a été fixé à 218 jours.

La situation en cas de changement d'employeur

Des dispositions spécifiques sont prévues par la loi afin d'éviter qu'un salarié ait à effectuer plusieurs journées de solidarité au cours d'une même année, ou tout au moins, plusieurs journées non rémunérées. Ainsi, lorsqu'un salarié a déjà accompli, au titre de l'année en cours, une journée de solidarité, et qu'en raison d'un changement d'employeur, on lui demande d'en effectuer une nouvelle, les heures travaillées ce jour donneront lieu à une rémunération supplémentaire.

Un salarié qui a déjà effectué une journée de solidarité pour un précédent employeur peut refuser d'exécuter cette journée supplémentaire de travail, sans que ce refus ne constitue une faute ou un motif de licenciement.

Pascale Carbillet

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

Téléviseurs en location dans les chambres : doit-on payer la redevance ?

Je souhaiterais savoir si nous sommes redevables de la redevance audiovisuelle, sachant que nous ne sommes pas propriétaires des téléviseurs dans les chambres mais que ceux-ci sont en location longue durée ?

Claude

Aux termes de l'article 1605 ter 4 du code général des impôts, en tant que locataire de ces postes de télévision, vous êtes redevable de la contribution à l'audiovisuel public (nouveau nom de la redevance audiovisuelle). Mais vous n'avez aucune déclaration spécifique à effectuer. En effet, cet article prévoit que le locataire paye la contribution à l'entreprise de location en plus du loyer. Et c'est à l'entreprise de location de reverser le montant des contributions perçues au service de l'administration chargé de la recouvrer.

Pour mémoire, le montant de cette contribution est fixé pour l'année 2010 à 121 E par poste dévolu avant application des abattements pour la France métropolitaine, et de 78 E pour les départements d'outre-mer. En outre, la redevance audiovisuelle est soumise à la TVA au taux de 2,10 %, sachant que les montants de la redevance audiovisuelle sont fixés toutes taxes comprises et incluent cette TVA au taux de 2,10%. Cette précision est importante pour définir les modalités de déduction de la TVA incluse dans les montants de la redevance audiovisuelle.

Dans le Bulletin officiel des impôts 3 P-3-65, n°115 du 5 juillet 2005 relatif à la redevance audiovisuelle due par les professionnels, il est précisé que les locataires professionnels peuvent récupérer la TVA selon les principes prévus aux paragraphes suivants :

81. Dès lors qu'en application des dispositions de l'article 1605 ter 4 du CGI, les locataires sont les redevables légaux de la redevance audiovisuelle, les sommes encaissées à ce titre par les entreprises de location de téléviseurs afin d'être reversées au Trésor public n'ont pas à être comprises dans la base d'imposition à la TVA de ces entreprises.

82. Toutefois, la non-inclusion dans la base d'imposition à la TVA des sommes correspondantes est subordonnée à la condition que les entreprises de location inscrivent ces sommes dans des comptes



de passage et qu'elles soient en mesure d'en justifier la nature et le montant exact auprès de l'administration.

83. Par ailleurs, afin de permettre aux locataires redevables de la TVA de déduire la TVA afférente à la redevance acquittée, les entreprises de location distinguent le montant du prix des loyers et celui de la redevance audiovisuelle sur les factures adressées à leurs clients assujettis et qu'elles délivrent dans les conditions prévues par la réglementation applicable en matière de facturation (CGI, art. 289).

84. Pour ce qui concerne la redevance audiovisuelle, cette facture vaut compte rendu à partir duquel le client locataire peut procéder à la déduction de la TVA au taux de 2,10 % en multipliant le tarif facturé par l'entreprise de location, réputé TTC, par le coefficient égal à 2,056 %.

Lire la suite de la discussion avec le code 12121B sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

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

La priorité de réembauche s'applique aussi en cas de CRP

En cours de procédure de licenciement économique pour un salarié qui a accepté une CRP (convention de reclassement personnalisé), je voudrais savoir si je suis obligée de lui préciser qu'il bénéficie d'une priorité de réembauchage. Je sais que ce dernier veut profiter de sa CRP pour faire une reconversion dans un autre secteur d'activité, dans ce cas n'en suis-je pas dispensé ?

Claudine

Aux termes de l'article L.1233-45 du code du travail, un salarié licencié pour motif économique bénéficie d'une priorité de réembauchage durant un délai d'un an à compter de la date de rupture de son contrat.

En conséquence, l'employeur doit indiquer dans la lettre de licenciement la priorité de réembauche ainsi que ses conditions de mise en œuvre, et ce quels que soient l'ancienneté du salarié, l'effectif de l'entreprise et le nombre de licenciements.

Même si votre salarié vous déclare ne pas vouloir utiliser cette possibilité car il souhaite se reconverter dans un autre secteur, vous ne pouvez pas préjuger de l'avenir et vous

dispenser de cette formalité. En effet, la jurisprudence a considéré que cette priorité de réembauche s'appliquait même si :

- le salarié a trouvé un nouvel emploi (Cass.soc. 26 janvier 1994) ;
 - la priorité de réembauchage ne trouvait pas à s'appliquer du fait de la fermeture de l'établissement (Cass.soc. 26 juin 2008) ou de la mise en liquidation judiciaire (Cass.soc. 15 juin 2004).
- Le défaut de cette mention dans la lettre de licenciement ne prive pas le licenciement de cause réelle et sérieuse mais constitue une irrégularité

de procédure entraînant nécessairement un préjudice pour le salarié, y compris un préjudice de principe. Le salarié peut aller devant les tribunaux pour demander des dommages et intérêts.

En conséquence, ne prenez pas le risque d'un éventuel recours devant les tribunaux et mentionnez cette priorité de réembauchage. Peu importe qu'il ne souhaite pas l'utiliser pour l'instant. Sa position pourrait très bien évoluer dans quelques mois.

Lire la suite de la discussion avec le code 12122B sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

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

Des formations 100 % opérationnelles 
www.asforest.com

Formation & Conseil

Langues Normes de classement hôtelier
Qualité de service Droit social
Gestion Rentabilité Permis d'exploitation
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

La Maison Propre
La Solution à vos besoins de nettoyage

Sièges Cuir
Vitrerie Rideaux Tapis Moquettes
Tentures murales Traitement Marbre

5 rue de l'Abbé Grégoire - 75006 - Paris
Tél.: 01 53 63 01 77 - Fax: 01 53 63 01 76 - lamaisonpropre@wanadoo.fr


Bourg-Joly
Malicorne
depuis 1797

Faïencerie d'Art
250 ans
de Savoir-faire
exclusif pour
personnaliser
votre intérieur

tél: +33 (0)2 43 94 80 10 - info@bourg-joly-malicorne.com

 Progiciel complet & simple d'utilisation 

Hôtelières
Planning réservation
Allotement internet
Analyses/statistiques

Formation dans votre établissement

Certifié Reserv'IT 

Lien avec centrales de réservation
et/ou votre site privé

Hôtelières Restaurateurs
Ecran tactile
T.P.V. et P.D.A.
Stocks
Inventaire permanent

39 Rue de la Source - 33170 Gradignan - email : chloe@sphere-informatique.fr
Tél : 05 56 34 82 12 - Fax : 05 56 47 94 16 - Site web : www.chloe.sphere-informatique.net

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



AVEC LE PARTENARIAT DU DÉPARTEMENT DE L'HÉRAULT

Le label Clef verte pour 227 lauréats en 2010

Montpellier (34) La cérémonie de remise des diplômes aux lauréats s'est déroulée dans les locaux du Domaine d'O.

Avec 236 campings, 210 hôtels et 54 gîtes et chambres d'hôte labellisés, le nombre d'hébergements touristiques lauréats Clef verte pour la France s'élève tout juste à 500. "Depuis trois ans, nous enregistrons une croissance annuelle de 30 %. Sur la seule année 2009-2010, la hausse est de 65 %. Cette progression subite s'explique par la labellisation de 137 établissements B&B. L'an passé, la chaîne s'était engagée dans la démarche. 147 établissements sur 180 étaient concernés", explique Marie-Leplay, responsable Clef verte pour l'office français de la FEE, Fédération d'éducation à l'environnement, qui attribue plusieurs labels dont le Pavillon bleu.

Conquérir les professionnels pour séduire le public

Comme leurs prédécesseurs, les 227 nouveaux lauréats se sont engagés en faveur de l'énergie solaire, des économies d'énergie, des eaux pluviales, de l'assainissement,



du tri et de la réduction des déchets, de la promotion des produits locaux, de la découverte du terroir... "On constate aujourd'hui un vrai attrait de Clef verte pour les professionnels, poursuit Marie Leplay. En dehors de la prise de conscience, de l'inscription dans les nouvelles normes hôtelières d'un thème développement durable, les mentalités évoluent, les territoires mènent des actions de sensibilisation." Les lauréats ont été salués comme les acteurs de la so-

lution environnementale au sein du secteur de l'hébergement. Les 3 premières régions sont l'Aquitaine (53 lauréats), la Bretagne (50), Rhône-Alpes (42) ; et les 3 premiers départements sont le Finistère (22 lauréats), la Somme (20), l'Hérault (19).

Anne Sallé

La liste des lauréats est disponible sur le site www.laclefverte.org



Retrouvez les témoignages de ceux qui ont choisi Clef Verte avec le code **RTR28822** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

IL A OBTENU LE 1^{ER} ÉCOLABEL POUR UN BÂTIMENT CLASSÉ

Christian Groult, pionnier du vert

Agneaux (50) Il fait partie de ces hôteliers et restaurateurs qui ont adopté une démarche de développement durable dans leur établissement.

Par Jean-Luc Fessard, directeur de 'Le Temps du Client' et auteur du Blog des Experts



Le Château d'Agneaux, demeure classée du XIII^e siècle.

Situé à la périphérie de Saint-Lô (50), le Château d'Agneaux date du XIII^e siècle. S'y sont ajoutés plusieurs bâtiments annexes : une tour carrée, une chapelle et une ferme. Christian Groult a totalement rénové l'ensemble pour en faire un superbe lieu de séjour comportant 11 chambres et 2 restaurants. Indépendant, il est adhérent des Relais du Silence et de Châteaux et Hôtels Collection, ce qui lui permet d'échanger avec d'autres professionnels et de participer à une commercialisation en réseau. Intimement convaincu de l'importance d'être en harmonie avec son environnement, il a obtenu le premier écolabel pour un château et bâtiment classé français. Parmi tous les dispositifs qu'il a mis en place pour un développement durable, voici les plus significatifs :

• Économiser l'énergie, l'eau

La décoration a été conçue sous le signe de la cohérence et de la sobriété. Elle est simple avec des huisseries en bois de la région et des murs recouverts à la chaux grasse, un matériau écologiquement plus intéressant que le béton. Des objets anciens sont employés, et des matériaux sont récupérés ; ainsi, une immense liane a été tressée pour

matérialiser un espace et des ardoises ont été utilisées pour la signalétique. Le chauffage est assuré par des planchers chauffants alimentés par un système de pompes à chaleur et par une chaudière à condensation au gaz de ville, ce qui a permis d'économiser 30 % sur la consommation. Sur le plan énergétique, Christian Groult a souscrit un contrat 100 % énergie propre. Grâce à tous ses dispositifs d'économie d'énergie, sa consommation a diminué de 10 % en 2009, pour un chiffre d'affaires en augmentation de 50 %.

Tous les robinets sont équipés de réducteurs de débit et le personnel est très attentif aux fuites d'eau potentielles. Dans les chambres, les produits d'accueil à usage unique ont été supprimés et c'est le client qui détermine s'il souhaite que ses serviettes soient changées ou non. De même, les minibars ont été enlevés au profit d'une bouteille d'eau plate et d'une bouteille d'eau gazeuse, mises à la disposition du client.

• Limiter les produits polluants et trier les déchets

Christian Groult travaille particulièrement sur l'élimination progressive de tous les produits trop agressifs, comme les colles, ou par le nettoyage des éponges avec des boules de lavage et par l'utilisation en cuisine de sprays au vinaigre blanc. Il a formé sa repasseuse pour optimiser l'utilisation des machines en faisant un tri pour alterner les lavages à 30 et 60 °C et en limitant les temps de séchage. Les déchets sont triés selon 6 catégories : cartons, papiers, verre, acier, piles et produits organiques pour le compostage. Avec 8 hectares de terrain, il limite les tontes au strict minimum et, pour la biodiversité, l'agrément des clients et la décoration, il dispose de 3 jachères fleuries. Pour les parterres, il pratique le paillage avec des copeaux de bois provenant du recyclage des haies, ce qui préserve l'humidité et évite le désherbage.

• Préférer les produits locaux et les circuits courts

Pour le petit-déjeuner, il n'y a pas de buffet, ce qui limite les gaspillages. Boissons chaudes et produits frais sont proposés aux clients sur une fiche spécifique avec des confitures faites maison et du pain au levain fabriqué spécialement pour l'hôtel par deux boulangers locaux. Pour les 2 restaurants, Christian Groult a opté pour un approvisionnement en circuit court, et considère être particulièrement privilégié en raison de la proximité de producteurs régionaux de qualité qui lui fournissent : l'agneau de pré-salé du Mont Saint-Michel, les carottes de Créances, du cidre bio et, Normandie oblige, les produits de la laiterie Réaux. Il constate que les clients apprécient cette offre, par exemple pour des mariages, avec un menu composé essentiellement de produits locaux.

• Chercher des idées en permanence

Enfin, Christian Groult s'efforce de faire vivre un état d'esprit où le développement durable est une approche qualitative mais n'est surtout pas contraignante ni culpabilisante. Par exemple, l'information client est faite avec humour par "le mulo écolo du châto". Et il cherche en permanence ce qu'il pourrait améliorer, les produits d'accueil par exemple, car il aimerait assouplir le dispositif des produits en grands contenants. Il cherche un emballage biodégradable qui permettrait au client de partir avec la savonnette ou le bonnet de douche pour les réutiliser chez lui.

CHÂTEAU D'AGNEAUX

AVENUE SAINTE-MARIE · 50180 AGNEAUX

TÉL. : 02 33 57 65 88

WWW.CHATEAU-AGNEAUX.FR



Retrouvez Jean-Luc Fessard, auteur du Blog des experts 'Développement durable en CHR' et directeur de 'Le Temps du Client' et d'autres lecteurs : cliquer sur Blogs des Experts sur www.lhotellerie-restauration.fr



Le logo écolabel.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

SERVICE EN SALLE ET CUISINE

Léo Huguenin et Faycal Benhabiles sacrés Meilleurs apprentis des Vosges

Gerardmer (88) Organisé par la Fédération de l'industrie hôtelière des Vosges, le concours s'est déroulé au lycée hôtelier JBS Chardin.



Léo Huguenin, lauréat en service en salle.



Faycal Benhabiles, lauréat du côté de la cuisine.

Cette année, le concours du Meilleur apprenti des Vosges, organisé par la FIH 88, s'est tenu au lycée hôtelier Chardin de Gerardmer. Il a récompensé **Léo Huguenin** en catégorie service en salle et **Faycal Benhabiles** en cuisine. Côté service en salle, les candidats étaient soumis à plusieurs épreuves telles que la décoration florale d'une table, la mise en place d'une table de quatre personnes, la connaissance des produits, une préparation imposée en office, le service des mets et des vins.

Le podium :

1^{er} : **Léo Huguenin**, apprenti au Grand Hôtel de Gerardmer ;

2^e : **Séverine Croise**, apprentie dans l'entreprise Charton à Belval ;

3^e : **Sandra Renac**, apprentie au restaurant La Station des sens à Épinal.

En cuisine, le thème du concours avait pour objectif de donner libre cours à l'imagination et la créativité des participants. Ils devaient réaliser un carré d'agneau rôti accompagné de trois légumes au choix plus une pomme de terre, avec un jus ou une sauce. Un dessert à base de fraises avec une pâte à choux ou une pâte sablée, crème pâtissière ou anglaise.

Les lauréats :

1^{er} : **Faycal Benhabiles**, apprenti à l'Hostellerie des Bas-Rupts à Gerardmer ;

2^e : **Marie-Anaïs Houfflin**, apprentie dans l'entreprise Les Lilas à Vagney ;

3^e : **Gwenael Millot**, apprenti au restaurant Le Bistrot de la perle à Gerardmer.

ORGANISÉ PAR L'ÉTABLISSEMENT ET LA FIH

Jules Cuthy, Meilleur apprenti cuisinier du CFA du Pays d'Aix

Aix-en-Provence (13) Le jeune apprenti de Mathias Henkeme a gagné le concours de cuisine 2010 du CFA.

Jules Cuthy, 18 ans, apprenti en BP 2^e année de cuisine a remporté le concours, cette année sur le thème du canard, organisé par **René Bergès** pour la FIH 13 avec le CFA du Pays d'Aix. Le jury a apprécié l'aspect, l'originalité, la texture et la saveur de sa composition. Le jeune homme, un temps hésitant sur la poursuite de son apprentissage, raconte : "Ma rencontre avec **Mathias Henkeme**, chef aux Ateliers de l'image à Saint-Rémy-de-Provence, a fait basculer ma décision. Il m'a donné confiance et m'a laissé aller au chaud et toucher à tout en cuisine. Quand il a quitté les Ateliers pour créer son restaurant [O' Caprice de Mathias, NDLR], il m'a demandé de le suivre. Cela fait trois ans que je travaille avec lui. C'est une belle aventure." Le jeune homme devrait poursuivre son cursus dans le monde des chefs. Le CFA a également donné le 1^{er} prix du Meilleur service cocktail et vin à **Tony Perez**, apprenti CAP 2^e année à l'hôtel-restaurant Royal Mirabeau à Aix-en-Provence.

Dominique Fonsèque-Nathan



Jules Cuthy, 1^{er} prix du Meilleur apprenti cuisinier.



Tony Perez, 1^{er} prix du service.

POUR LES 30 ANS
DU LYCÉE DE CHAMALIÈRES

Un carnet bien tempéré

Chamalières (63) En résidence au lycée, **Bernadette Cazal** va créer un carnet de voyage à partir de ses croquis de la vie dans l'établissement trentenaire cette année.

La dessinatrice **Bernadette Cazal** a pris résidence au lycée hôtelier.

Pendant une semaine, elle a croqué les élèves en situation, en cuisine ou en salle. Elle a posé une foule de questions sur le fonctionnement,



Bernadette Cazal dans les cuisines.

le pourquoi, le comment, etc. Avec son matériel, indispensable mais à minima : un stylo, un pinceau avec réservoir d'eau, un carnet et une boîte d'aquarelle. L'ancienne institutrice va réaliser un carnet avec ces croquis, dessins, enrichis de notes et commentaires. Il retracera la vie du lycée et servira de support pour fêter les trente ans du lycée, inauguré en 1980.

À l'initiative de quatre professeurs de BTS, avec le soutien du proviseur **Yves Boissel**, cette idée est née d'une rencontre lors de la biennale du Carnet de voyage qui se déroule à Clermont-Ferrand depuis une vingtaine d'années.

Pierre Boyer

CONÇUES PAR UNE JEUNE CHEF D'ENTREPRISE

Les 1001 idées de La Recette Magique

Grasse (06) Cours de cuisine pour amateurs, entreprises, chefs de restaurants universitaires... Marie Coffigneau multiplie les concepts de formation.

Diplômée de l'École supérieure de commerce de Montpellier en 2007, la Niçoise **Marie Coffigneau** n'imaginait pas d'autre voie professionnelle que celle de la gastronomie. En juin 2008, elle crée sur la Côte d'Azur La Recette Magique et lance en janvier suivant son premier cours de cuisine. Pour les clients de sa société, elle ouvre les portes de chefs étoilés aux univers culinaires différents, dont **Jacques Chibois**, **Serge Gouloumès**, **Emmanuel Ruz...** Un chemin somme toute classique, qu'elle enrichit en imaginant des ateliers et événements gastronomiques à destination des entreprises. Elle crée ensuite un concept de formation professionnelle pour chefs de restaurants universitaires de Provence-Côte d'Azur, chaque fois en association avec un grand chef de la région. "Je fais découvrir la gastronomie



La Recette Magique entre dans l'univers de grands chefs (Marie Coffigneau avec Jacques Chibois).

aux étudiants, les conduis vers de nouvelles saveurs et les aide à lancer des défis culinaires à partir d'associations parfois insolites", déclare cette chef d'entreprise de 28 ans. En 2010, elle a lancé Baby cooking, destiné aux jeunes parents, des cours de 'cuisine bien-être' alliant gastronomie et santé, et enfin des cours de pâtisserie pour enfants de plus de 7 ans. Par ailleurs, elle

par de nombreux chefs de la Côte d'Azur, **Marie Coffigneau**, multiplie ainsi idées et projets et a imposé en moins de deux ans sa Recette Magique.

Jacques Gantié

LA RECETTE MAGIQUE

14 AVENUE THIERS
06130 GRASSE
TÉL. : 09 61 01 58 85

WWW.LARECETTEMAGIQUE.COM

LASSE D'ÊTRE STIGMATISÉE

L'Umih refuse de signer la Charte de la Sécurité routière sans l'engagement des maires

La FNCB-MN et la FNPHS ont annoncé qu'elles refuseraient d'entériner la Charte nationale d'engagements de la Sécurité routière si les maires, qui autorisent des buvettes temporaires, n'étaient pas également signataires.

Laurent Lutse, président de la Fédération nationale des cafés, brasseries et monde de la nuit, et **Thierry Grégoire**, président de la Fédération nationale des professions hôtelières saisonnières, sont en colère. "Depuis des années, on demande au secteur de signer des chartes. Ce qu'il fait régulièrement. Malheureusement, il n'y a aucune reconnaissance de notre investissement. Quand il y a des accidents, c'est nous qu'on stigmatise", s'insurgent-ils en réclamant que l'ensemble des détenteurs de débits de boissons et que les maires, qui délivrent des licences temporaires, soient désormais concernés.

En février dernier, le comité interministériel de Sécurité routière a souhaité lancer une campagne "destinée à inciter tous les débits de boissons de vente à consommer sur place, ouverts en journée, à mettre à disposition de leurs clients, gratuitement ou à titre onéreux des éthylo-testes chimiques ou des éthylo-testes électroniques certifiés". Une charte nationale a été rédigée avec les professionnels dans laquelle ceux-ci s'engagent à inciter leurs membres à appliquer cette mesure et à promouvoir l'autocontrôle auprès des consommateurs. "Le problème, tonne Thierry Grégoire, c'est que tous les débitants de boissons ne sont pas placés au même niveau. Nous refusons que cette charte ne soit qu'une opération de

communication pour les pouvoirs publics. Nous voulons qu'il y ait une vraie concertation" et notamment que l'association des maires de France participe au tour de table. "Les maires aussi doivent s'engager. Sinon, nous ne signerons pas", ont indiqué ces dirigeants de l'Umih.

"Cesser l'hypocrisie"

Dans les Pyrénées-Atlantiques, des mesures "intelligentes ont été prises par le préfet. C'est ça qui doit être étendu", estime Laurent Lutse. Dans ce département, aujourd'hui, les représentants des associations qui demandent l'autorisation d'ouverture de buvettes temporaires participent à une journée de sensibilisation et d'information. "Il y a plus d'un an que nous travaillons avec les dirigeants du 64, explique **Jean-Marc Le Carour**, directeur pédagogique d'Umih Formation. Le contenu de cette journée a été élaboré par les permanents de l'Umih et les équipes d'Umih Formation avant d'être validé par le préfet." Outre un rappel des textes en vigueur et des responsabilités incombant à chacun, deux autres interventions, sous l'égide de l'Association nationale de prévention en alcoologie et addictologie et le conseil local de sécurité et de prévention de la délinquance, apportent leur éclairage du dossier. Quelque 60 responsables d'associations ont



Laurent Lutse et Thierry Grégoire montent au créneau pour que tous les détenteurs de licence de boissons soient soumis aux mêmes responsabilités.

déjà suivi cette journée, sans laquelle ils ne peuvent désormais obtenir le fameux sésame. "Il faut cesser l'hypocrisie. Les maires pleurent parce qu'ils veulent redonner vie à leur commune. Mais en multipliant la délivrance de buvettes temporaires sans cadre ni loi, ils font mourir les établissements qui sont l'essence même des villes et des villages. Il y en a ras-le-bol. Il est urgent que chacun assume ses responsabilités ; surtout que dans ce dossier, il s'agit aussi de santé publique", terminent les présidents de branches. **Sylvie Soubes**

À L'ASSEMBLÉE DE LA CPIH 79

Les normes hôtelières en question

Terves (79) Patronnés par **Éric Baudouin**, président départemental, et **Gérard Guy**, président national, les adhérents de la CPIH des Deux-Sèvres ont eu l'occasion de débattre des sujets d'actualité dans une ambiance studieuse.

ATerves, les membres de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie des Deux-Sèvres (CPIH 79) se sont retrouvés pour leur assemblée générale annuelle. Au cours de la réunion, **Gérard Guy**, président national de la CPIH, a pointé du doigt une "situation économique contrastée, avec une tendance à la baisse sur l'année 2009 dans une majorité d'établissements." Et de souligner les effets positifs de la baisse de la TVA qui a été "un facteur de maintien de l'activité pendant cette période de crise" et a engendré "la création d'environ 5 000 emplois".

Éric Baudouin, président départemental, s'est étonné que la demande de stages au permis d'exploitation soit "inférieure au nombre de candidats potentiels qui doivent obligatoirement le passer". Les services des douanes vont être alertés par le syndicat afin de "permettre une plus grande régularité dans l'organisation de ces stages".

Second dossier d'actualité : les normes hôtelières, qui suscitent encore bien des interrogations. **Michel Lesec**, président national des hôteliers, a rappelé l'essentiel du dispositif, avant la réunion explicative prévue le 18 mai à la CCI des Deux-Sèvres. Dans la salle, plusieurs questions aussi concernant l'accessibilité et les systèmes déroga-



À la tribune, **Éric Baudouin**, **Éric Favreau** (trésorier de la CPIH 79) et le président national de la CPIH, **Gérard Guy**.

toires possibles, "qui ne pourront être envisagés que dans des cas extrêmes d'impossibilité technique dus à l'agencement de l'immeuble hôtelier", précisent les élus. Cet après-midi de travail a également été l'occasion pour le président national, récemment porté dans ses fonctions, de revenir sur les premières actions qu'il souhaite engager comme la création de nouvelles antennes dans la région Paca. "Le vade-mecum professionnel rassemblant tous les textes relatifs aux CHR créé par **Alain Boutin**, président de la CPIH 86, outil dédié par excellence, va être diffusé sur l'ensemble du territoire", précise **Gérard Guy**, qui confirme en parallèle, la création d'un site intranet pour donner les moyens aux fédérations de "communiquer en toute interactivité avec chaque adhérent". **Sy. S.**

CONFIANCE POUR 2010

L'Ardèche valorise ses produits

Privas (07) Sous l'égide de leur président, **Claude Belin**, les membres de l'Umih 07 ont tenu leur assemblée générale dans les salons de l'hôtel restaurant La Chaumette. Courts séjours et valorisation des produits locaux étaient au rendez-vous.

Pour **Claude Belin**, président de l'Umih 07, seule la qualité et le respect des produits, comme des hommes, peut faire la différence. Celui-ci se félicite de la mise en place avec

Régis Marcon d'une formation technique en laboratoire portant sur 'la cuisine des légumes oubliés' au CFA d'Annonay, qui a remporté un grand succès. Cette session va donner lieu à de nouvelles formations, comme les desserts sur assiettes, sollicités par les professionnels ardéchois. Dans les objectifs également, une meilleure connaissance du titre de Maître restaurateur et son développement, jusqu'à la création d'un guide spécifique avec l'agence de développement touristique de l'Ardèche. Concernant les hôtels, le président de la section, **Alain Jacquet**, parle d'une saison 2009 "bonne dans l'ensemble". Mais, constate-t-il, "la crise a accentué les courts séjours et les réservations de dernière minute. La météo a été favorable avec une belle arrière-saison. Le calendrier nous a été également très favorable avec de nombreux ponts, ce qui n'est pas le cas cette année." La confiance reste toutefois au rendez-vous pour la saison 2010. En Ardèche, les nouvelles normes hôtelières demandent également explications. Un rappel des échéances et de l'implication du classement est effectué par les responsables de l'Umih 07. Plusieurs



De gauche à droite : **Alain Jacquet**, président des hôteliers de l'Umih 07, **Claude Belin**, président de l'Umih 07, et **Raymond Laffont**, président des restaurateurs.

interventions des représentants des chambres consulaires et du tourisme se succèdent ensuite. Parmi les dossiers enclenchés : Ardèche le Goût, "qui a pour vocation d'accompagner les entreprises de restauration et de métiers de bouche dans leur projet de développement", explique **Marie-Pierre Hilaire**, du centre de développement agroalimentaire, avant de revenir sur les différentes actions menées par le groupement : un état des approvisionnements des besoins non couverts pour les restaurants se trouvant sur le site de la grotte Chauvet a été lancé. Un annuaire des fournisseurs est proposé et une revue de prestige sur la gastronomie ardéchoise devrait sortir en 2011. Le centre planche aussi avec les grossistes pour faciliter l'approvisionnement des établissements du département, quelle que soit leur situation géographique. **Sy. S.**

À L'ARDOISE CE MOIS-CI

FILET DE SANDRE EN MATELOTE
ET POËLÉE D'ASPERGES VERTES

(avec coût matière et coût de production)

PAGE RÉALISÉE PAR TIPHAINE CAMPET, DIRECTRICE D'ART ET CUISINE ET AUTEUR DU BLOG DES EXPERTS 'RECETTES ARTISTIQUES POUR PRÉSENTATIONS INSOLITES'.

Son avis



**Poisson
carnassier par
excellence, le
sandre,
originaire de
Hongrie, est
présent dans
tous les cours**

**d'eau d'Europe. Il a pour
particularité de s'adapter à
tous types de préparations et
de cuissons. Dans le Val de
Loire, il est traditionnellement
travaillé au vin rouge 'façon
matelote'.**

LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, TransGourmet)



Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Pour 8 personnes : 1,440 kg de filet ou pavé de sandre • 350 g de petits champignons de Paris • 200 g d'oignons grelots • 200 g de lardons • 700 g d'asperges vertes • 75 cl de vin rouge • 50 g de beurre • Sel, poivre, huile, fond de veau lié.

- 1 Préchauffer le four à 100 °C.
- 2 Laver les champignons, éplucher et blanchir les asperges. Peler les oignons grelots.
- 3 Faire revenir les oignons avec les lardons, ajouter les champignons, déglacer avec le vin rouge puis laisser mijoter à feu doux.
- 4 Ajouter un peu de fond de veau pour lier, puis monter au beurre.
- 5 Napper le sandre de cette sauce et le placer au four pendant 20 min, poêler les asperges et dresser le tout.

Cette recette se décline en version viande : Pavé de quasi de veau en matelote et poêlée d'asperges vertes.



Coût matière 2,55 €*
Niveau de qualification pour réaliser le plat Facile
Frais de personnel de production/portion 1,80 €*

Optimisez votre carte de restaurant au quotidien avec le blog des experts '5 étapes pour améliorer votre marge après coût de production' par Philippe Lalonde sur www.lhotellerie-restauration.fr

* Se reporter au blog pour en savoir plus.

L'avis de la nutritionniste (Marie-Line Perrin, Sprim Box)



Pour une faible densité énergétique (25 kcal/100 g), l'asperge cuite a (dans sa partie comestible) une haute densité nutritionnelle en vitamine C (64 mg/100 g), vitamine E (3,2 mg/100 g), bêta-carotène (1,6 mg/100 g), fer (4,4 mg/100 g) et magnésium (48 mg/100 g). Les fibres de la tête, faites de pectines et de mucilages, régulent le transit intestinal. L'asperge a des vertus diurétiques.

C'est la saison

Idées plat du jour

Le sandre

- Rôti de sandre à la coriandre
- Sandre poêlé à la cerise et au vinaigre balsamique

Le veau

- Filet de veau Orloff
- Carpaccio de veau à l'ananas

Le fruit du mois La framboise



La framboise est originaire des régions montagneuses, des landes et des lisières de forêt à sol acide d'Europe et d'Asie. Toutefois, les framboisiers sont cultivés dans les jardins français depuis le Moyen-Âge. Les fleurs d'un blanc cassé, issues de l'arbrisseau proche de la ronce pouvant atteindre 1,5 m, apparaissent en juin-juillet. La baie, oblongue et rouge plus ou moins foncé, se compose de petites drupes bien distinctes et légèrement duveteuses. Les framboises sont très prisées mais aussi très fragiles. En effet, par temps chaud, elles ne se conservent pas longtemps. Néanmoins, pour prolonger leur conservation, il faut lors de la cueillette garder le pédoncule qui s'emboîte dans le fruit. Pour la conserver davantage encore, la déposer sur un linge sec et propre dans le bas du réfrigérateur. Il est possible de congeler la framboise en purée ou en coulis lorsqu'elle sera molle. Sinon, il vaut mieux la manger fraîche.

(Extrait du blog des experts "Le dictionnaire des fruits et légumes" de Frédéric Jaunault)

Desserts du jour

- Gratin de framboises en sabayon
- Mousse de framboises à la menthe et au gingembre
- Tartelette à la framboise sur fond de ganache noire

Le conseil TransGourmet

Cuire le poisson à l'unilatéral (côté peau uniquement), afin de conserver toutes ses protéines et son moelleux.

Accord mets et vins

Quel vin proposer avec le filet de sandre ? L'avis de Paul Brunet, auteur du blog des experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr :

Je préconise de servir le même type de vin que celui utilisé pour la préparation, c'est-à-dire un vin rouge. Il faut le choisir pas trop corsé et avec une pointe de minéralité en raison de la présence des asperges vertes. Dans la sélection TransGourmet, je choisis le pinot noir de la cave de Ribeauvillé qui sera servi entre 10 et 12° C.



Focus Les asperges

Culture : On consomme les pousses ou turions de cette plante potagère. Elle est cultivée en buttes qui permettent aux turions de rester blancs, rosés ou violacés. Depuis quelques années, on trouve des asperges entièrement vertes ou violettes qui sont des variétés nouvelles. Le turion sort de la tige souterraine, nommée 'grille', d'une hauteur de 15 à 20 cm.

Caractéristiques : Il existe environ 300 espèces d'asperges que l'on peut regrouper en 3 groupes suivant leur coloration. L'asperge verte est la plus commune. L'asperge blanche, cultivée à

l'abri de la lumière, est récoltée avant que le turion n'affleure le sol, tandis que l'asperge violette, à la saveur très fruitée, est cueillie dès lors que le turion affleure le sol.

Cuisson : L'asperge est un légume très fragile qui se conservera trois jours au réfrigérateur si l'on prend soin de l'envelopper dans un linge humide puis dans un sac perforé. L'asperge ne se consomme jamais crue, éventuellement tout juste blanchie, sinon cuite à l'anglaise ou vapeur. Elle se consomme froide, tiède ou chaude et accommodée de diverses sauces comme la traditionnelle hollandaise, une vinaigrette ou une mayonnaise. Les chefs l'utilisent beaucoup en garniture dès sa venue au printemps...



Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur www.transgourmet.fr



TRANSGOURMET

All Fresh
Logistique

Availpro se dote d'un nouveau site internet corporate

Availpro vient de finaliser la refonte de son site corporate dédié aux prestataires d'offres d'hébergement : hôteliers indépendants, chaînes hôtelières ou encore résidences de tourisme. Cette troisième version du site a pour vocation de renforcer le caractère précurseur de la société et de ses solutions logicielles qui permettent aux prestataires de gérer et vendre leurs offres d'hébergement en ligne. La part belle est donnée aux meilleurs porte-parole de la société : les utilisateurs de la solution Availpro. Leurs citations illustrent les différents avantages des solutions que la société propo-



se : moteur de réservations avec paiement en ligne, connectivités montante et descendante avec les distributeurs internet et les logiciels de gestion hôtelière. Cette volonté de clarté et de simplicité se traduit aussi par une communication transparente quant à la tarification unique pratiquée, ce qui n'est pas toujours le cas dans la profession. Ce nouveau site a donc pour vocation de devenir l'un des outils de la stratégie de développement d'Availpro en 2010.

WWW.AVAILPRO.COM

Un maximum d'efficacité avec novaresa, système de réservation en ligne

Novae Communication présente novaresa, une solution de vente en ligne dédiée à l'hôtellerie indépendante qui permet aux hôteliers de vendre des produits diversifiés : chambres seules, demi-pensions, séjours packagés ou à la carte, offres promotionnelles... Ces offres sont ensuite diffusées et accessibles directement sur le site de l'hôtelier et via le réseau des hôteliers indépendants créé par novaresa. Sans commission ni redevance, quels que soient le chiffre d'affaires et le nombre de réservations réalisés, novaresa propose un abonnement annuel forfaitaire qui permet à l'hôtelier de rester libre de sa politique de prix. Ouverture, ferme-



ture, allotement, novaresa offre à l'hôtelier une totale autonomie dans la gestion de ses plannings, de ses offres et de sa stratégie commerciale. Les réservations réalisées par novaresa sont directement payées à l'hôtelier. novaresa s'appuie sur le contrat de vente à distance (VAD) pour un règlement à J + 1 sur le compte bancaire de l'hôtelier.

WWW.NOVARESA.COM

Val'Assurances pour augmenter RBE et TO

Après plusieurs années passées aux côtés des hôteliers-restaureurs franchisés, Val'Assurances a su identifier les attentes et adapter sa démarche. L'objectif de Val'Assurances est de gérer une sinistralité dont les causes doivent rester accidentelles et aléatoires et non être la conséquence de négligences. Adossée à une compagnie de tout premier



plan, Val'Assurances est l'un des rares prestataires en assurances à bénéficier d'une délégation lui permettant de rester l'interlocuteur unique.

WWW.VALASSURANCES.COM

Les nouveaux fourneaux Aven gamme 700 de Capic

Capic présente sa toute nouvelle gamme 700 Aven, composée d'éléments modulables de dessus (en inox 20/10°) et de soubassements neutres, gaz, électriques, mixtes et réfrigérés en façade 400 ou 800, profondeur 700. 30 éléments sont proposés afin de composer un ensemble mural ou central. Ces derniers sont conçus pour assurer un travail plus rapide et facile grâce aux nouvelles technologies de chauffe et de régulation. La société respecte les normes en vigueur et son efficacité est, pour l'utilisateur, une source de satisfaction.

WWW.CAPIC-FR.COM



Un bilan positif pour le réseau Basic System® en 2009



En 2010, le n° 1 de la rénovation des sols et plafonds souhaite encore renforcer sa notoriété auprès de ses clients grands comptes et promouvoir son savoir-faire avec son département Projets & Travaux. Avec 80 franchisés au niveau national, une expansion constante à l'international, des innovations techniques et une progression des clients grands comptes, Basic System® est très heureux de présenter un bilan positif.

WWW.BASICSYSTEM.FR

Amadeus et ReservIT en partenariat



Amadeus Hospitality Solutions annonce que, grâce à un partenariat signé avec Interface Technologies, éditeur de la solution ReservIT, le logiciel de gestion Amadeus FrontRes PMS est maintenant interfacé avec la plateforme ReservIT. Amadeus FrontRes PMS permet de centraliser l'ensemble des réservations sur un même logiciel de gestion. Les disponibilités des chambres sont synchronisées en temps réel et les hôteliers reçoivent les confirmations des réservations directement sur le planning front-office de l'hôtel. Cela simplifie le travail des hôteliers et augmente leur productivité. Les solutions Amadeus ou ReservIT sont déjà utilisées par de nombreux clients et chaînes hôtelières comme Inter-Hotel, Châteaux et Hôtels Collection, Relais du Silence, Citotel ou encore Balladins.

WWW.AMADEUS.COM/FR/HOTELS

Krampouz fête ses 60 ans



60 ans après sa création, Krampouz, la petite entreprise familiale d'origine bretonne est devenue

une PME d'envergure internationale qui conçoit et fabrique des gammes de crêpières, gaufriers, planchas... à destination des professionnels. Distribuée dans près de 130 pays, Krampouz réalise un chiffre d'affaires de plus de 7 millions d'euros, dont 30 % à l'étranger.

WWW.KRAMPOUZ.COM

Le nouveau catalogue de Bron-Coucke est sorti



48 pages d'ustensiles et de petites machines pour les professionnels de la restauration et des métiers de bouche.

Beaucoup de nouveautés, en particulier une série d'ustensiles, en provenance du Japon, pour la réalisation des sushis. La gamme des mandolines japonaises est complétée avec les nattes à rouler les sushis, la boîte traditionnelle en bois, ainsi que le protège-doigts et l'écailleur à poisson. Par ailleurs, Bron-Coucke importe et distribue les couteaux de la marque KAI et tout le matériel d'affûtage.

TÉL. : 04 50 73 90 01

BRON@BRON-COUCKE.COM

WWW.BRON-COUCKE.COM

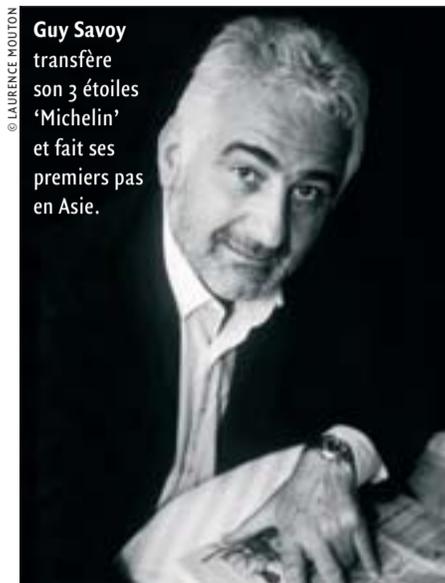
ET WWW.LA-MANDOLINE-ORIGINALE.COM



CUISINE ET ÉQUIPES DEMEURENT LES MÊMES

Guy Savoy change d'air

Le chef triplement étoilé entame son déménagement vers l'hôtel de la Monnaie de Paris et inaugure un nouveau restaurant à Singapour.



© LAURENCE MOUTON
Guy Savoy transfère son 3 étoiles 'Michelin' et fait ses premiers pas en Asie.

Le Restaurant Guy Savoy, 3 étoiles Michelin, actuellement situé au 18 rue Troyon, dans le XVII^e arrondissement de la capitale, sera transféré fin 2011, voire début 2012, dans les salons de l'hôtel de la Monnaie de Paris, quai de Conti. Le chef est ravi. Cela faisait plusieurs années que Guy Savoy recherchait un "lieu plus parisien dans sa situation géographique et dans l'histoire du bâtiment". Il est servi. Il va faire son entrée dans l'une des plus belles bâtisses du cœur de la capitale, à l'étage noble de l'hôtel de la Monnaie, inauguré en 1775, avec vue sur la Seine et le square du Vert Galant.

Art et business

Guy Savoy vient en effet de remporter l'appel d'offres lancé par l'institution dans le cadre d'un projet global de réaménagement baptisé MétaLmorphoses. Le restaurant fera partie d'un complexe comprenant des ateliers d'art destinés à faire découvrir les métiers du métal, des expositions d'art contemporain, des collections patrimoniales et des boutiques de marques. Un lieu vivant, mêlant art et business, à l'image des musées d'aujourd'hui qui captent ainsi de nombreux visiteurs. Le restaurant de la rue Troyon, sera, lui, vendu. Pour Guy Savoy, féru d'art contemporain comme en témoigne son restaurant actuel, le nouvel écrin constitue un "bel environnement". Mais il s'agit bien d'un déménagement, avec "toute l'équipe et toujours la même exigence de qualité et de créativité". Et toujours la même capacité de 60 places. Côté décoration, Jean-Michel Wilmotte devrait concevoir le mobilier. Entre huit mois et un an après l'ouverture du restaurant gastronomique, ins-

tallé à l'étage, Guy Savoy inaugurera le Métal Café au rez-de-chaussée, là encore avec 60 places assises. Il s'agit cette fois d'une petite restauration tout au long de la journée : salades, quiches, planches de charcuterie, assortiments de pâtisseries, sélection de thés et cafés...

Aventures singapouriennes

Après les États-Unis avec le Restaurant Guy Savoy Las Vegas, le chef inaugure cette semaine le Restaurant Guy Savoy Singapour au cœur d'un complexe pharaonique : le Marina Bay Sands. Il s'agit de la seule table gastronomique française dirigée par un chef français basé en France. D'autres restaurants ouvrent en parallèle, avec le chef japonais Tetsuya Wakuda ou l'Espagnol Santi Santamaria. Pour les brasseries, on retrouve Daniel Boulud et Wolfgang Puck.

Comme à Las Vegas, Guy Savoy agit dans le cadre d'un contrat de consultant. À Singapour comme aux États-Unis ou à Paris, la cuisine demeure la même. "C'est la réplique de Paris, à 100 % dans l'esprit et à 80 % pour la carte en raison des difficultés d'approvisionnement de certains produits, comme le veau par exemple, explique Guy Savoy. 95 % de la carte des vins est française. La seule différence, c'est qu'entre 15 h et 17 h 30, le bar fera salon de thé avec des desserts en accord avec la carte des thés". En attendant la vue sur la Seine, Guy Savoy savoure celle dominant la baie de la cité-État. Nadine Lemoine



Fin 2011, début 2012 au plus tard, le Restaurant Guy Savoy prendra ses quartiers dans l'hôtel de la Monnaie, quai de Conti à Paris.

Les établissements de Guy Savoy

À Paris

- Restaurant Guy Savoy
- Le Chiberta
- Les Bouquinistes
- L'Atelier Maître Albert

À l'étranger

- Restaurant Guy Savoy, Caesar's Palace (Groupe Harrahs), Las Vegas, États-Unis
- Restaurant Guy Savoy, Marina Bay Sands (Las Vegas Sands Corp.), Singapour



Guy Savoy inaugure cette semaine un restaurant gastronomique dans le tout nouveau Marina Bay Sands de Singapour.

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie Restauration

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



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

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

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° _____

Date de validité : ____ / ____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

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 : _____