

M 01692 - 3188 - F. 3,00 €



# Restauration

36

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

## Nouveau ! Palets de Chèvre Prédorés



**100% Réussi !**

Un chèvre chaud et parfaitement doré

**Ultra-Rapide !**

20 s au micro-ondes ou 3 mn au four

À découvrir sur votre site : [www.rians-restauration.com](http://www.rians-restauration.com)

(voir au verso)

# NOUVEAU ! Palets de Chèvre Prédorés

**rians**  
RESTAURATION  
Le Terroir  
Source d'Inspiration

Pour un Chèvre Chaud 100% réussi,  
parfaitement doré et ultra-rapide  
à mettre en œuvre !

**Ultra-rapide à mettre en œuvre !**

En quelques secondes vous avez un Fromage de Chèvre chaud,  
appétissant, délicieux et prêt à servir :

- en 20 secondes au four micro-ondes
- ou en 3 mn au four traditionnel ou à la salamandre

**Rentable !**

Portionné en 20 g, sans risque d'être  
froid, brûlé ou défilé par un passage trop  
long à la chaleur, ce Palet de Chèvre  
Prédoré vous permet une gestion juste  
du fromage.

Une barquette fraîcheur pour une  
conservation optimale du produit et un  
conditionnement X 8 pour écarter tout  
risque de perte.

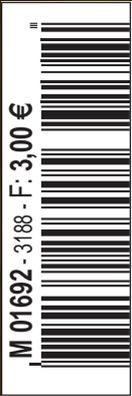
**Gourmand !**

Fabriqué dans le Périgord, selon un  
procédé traditionnel, ce fromage PUR  
CHÈVRE est un fromage de chèvre  
doux et moelleux. Le pré-dorage  
des Palets est réalisé, sans aucun  
ajout de produit, dans un four  
spécialement conçu pour le dorage.



Palets de 20 g  
vendus par pack de 8.





# L'Hôtellerie Restauration

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

SAVOUREUSES ET PRATIQUES

## Des préparations desserts pour stimuler votre créativité

Retrouvez  
les annonces de  
ventes de fonds,  
d'offres et de  
demandes d'emploi  
pages 33 à 64

CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 98 PAGES, D'UN ENCART APICIUS, D'UN ENCART RIANS ET D'UN ENCART BULLETIN D'ABONNEMENT.

3 JUIN 2010 - N° 3188 - COMMISSION PARIATAIRE N° 0910 T 79916 - ISSN 1151-2601

© TIPHAIN CAMPET

### SECRETS DE CHEF page 70



Rencontre  
avec  
**Patrick Jeffroy** :  
Le chef  
2 étoiles dévoile  
trois de  
ses recettes

### Restauration

• Coup double pour le salon  
Gourmet et le **Bocuse d'or Europe**  
à Genève p. 6

### Hôtellerie

• **Pierre-Paul Alfonsi**  
ne veut pas d'un 'faux 4 étoiles'  
à Aix-en-Provence p. 7

### Vie syndicale

• **Umih Formation** : une assemblée  
générale sous le signe de  
l'ouverture p. 10

### Formation

• Chez **Régis Marcon**, la formation  
des tuteurs est déjà ancrée  
dans les mœurs p. 14

### PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

• Les vêtements professionnels page 87



© HUBERT TALLARD - PHOTOPO.COM

© CLEMENT DESING

# perrier

succombe  
au charme sensuel de

*Dita  
Von Teese*



*Disponible dès maintenant auprès de vos distributeurs en formats 33cl VC*

## Édito

## FAIRE AVEC

**A** lors que la planète est suspendue à la moindre phrase de **Steve Jobs** ou au plus minuscule incident survenu à un iPod, un iPhone ou, dernier chic, un iPad (de préférence acheté à l'Apple Store de la V<sup>e</sup> Avenue), la profession s'interroge sur l'attitude à adopter face à de nouveaux médias dont les intérêts sont loin de converger avec ceux des hôteliers et des restaurateurs.

Il est vrai qu'entre les pratiques commerciales parfois déroutantes des 'online travel agencies', les exigences financières des systèmes de réservations qui commencent à proposer des offres aux restaurateurs, sans oublier les désagréments - le mot est faible - générés par les prétendus 'sites participatifs' qui ont érigé le dénigrement en outil de marketing, les professionnels ne peuvent aujourd'hui éviter de réagir, de préférence positivement. Car le phénomène est irréversible, et il n'y a guère d'autres solutions que de 'faire avec'. Faire avec les conflits, comme celui qui permit à Choice de faire plier Expedia dont les pratiques commerciales étaient jugées incorrectes ; faire avec les excès de la démagogie consumériste à la sauce Tripadvisor ; faire avec les nouvelles approches, très modernes et donc attractives pour le client, des systèmes de réservation de restaurants, ces derniers ayant tout intérêt à faire valoir dès aujourd'hui que les uns ne peuvent exister sans les autres.

Ce petit rappel pour éviter des utopies naguère coûteuses, tant pour la profession que pour le contribuable, quand de bonnes âmes ont pensé que les hôteliers et les restaurateurs, voire les organisations professionnelles, pouvaient se lancer dans la réservation informatisée ou la gestion de 'cash and carry' : ces expériences furent de douloureux fiascos qui auraient pu être évités si l'on s'était souvenu de l'adage 'à chacun son métier'.

L. H. R.

## L'Hotellerie Restauration

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

journal@lhotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• COMMISSION PARITAIRE n° 0910 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 56 112 • ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION : Imprimerie DULAC - 27120 PACY-SUR-EURE



Presse PRO

## 4-15 L'ACTU DE LA SEMAINE

## 16-17 • QUESTIONS-RÉPONSES &amp; BLOGS DES EXPERTS

## • COURRIER DES LECTEURS &amp; BLOGS DES EXPERTS de Pascale Carbillet

## ■ OÙ SONT LES FEMMES ?

- 18 • **Au piano ou en salle, en sommellerie ou dans l'encadrement hôtelier** : ce mois-ci, portrait de **Chrystelle Brua**, chef pâtissière du **Pré Catelan** à Paris (XVI<sup>e</sup>).

## ■ RESTAURATION

- 20-23 • Pour **Anne-Sophie Pic**, "il y a un avant et un après les 3 étoiles Michelin" : retour sur ces trois dernières années où, avec **David Sinapien**, elle a multiplié les projets, rénové complètement son établissement pour construire un véritable 'groupe Pic'.
- 24 • Emblème de la cuisine grecque à Paris, le traiteur **Mavrommátis ouvre désormais sa marque aux franchisés**.
- 26 • **Éric Guérin** (1 étoile Michelin) a investi 2 millions d'euros pour offrir un nouveau visage résolument contemporain à **La Mare aux oiseaux** à Saint-Joachim (44).
- 27 • **Boris Campanella**, jeune chef savoyard (1 étoile Michelin), lance en famille son restaurant baptisé **Le 59**, à Aix-les Bains (73).

## RESTAURATION RAPIDE

- 28-29 • La 'fast-crêperie' **Roule Galette** veut se développer à Paris et en province.  
• N°1 français de la restauration rapide, **Brioche Dorée renouvelle son identité visuelle**.

## INTERNATIONAL

- 30 • **Daniel Boulud** tente une aventure "cosmopolitan" avec l'ouverture du **Bar Boulud** au **Mandarin Oriental** de Londres.
- 32 • **David Dumont** gère un bistrot-boulangerie-pâtisserie en **Terre de feu** (Argentine).

## CAHIER PETITES ANNONCES

PAGES 33-64

Retrouvez nos annonces de ventes de fonds, d'offres et de demandes d'emploi

## ■ HÔTELS

- 65 • Homme de la nuit, **Augustin Acquaviva** "aspire à plus de tranquillité" en ouvrant **Le Regina** dans la baie de Calvi en Corse.
- 66 • Année faste pour le **Groupe Belles Rives** : celui-ci s'offre les services du jeune chef de 25 ans **Guillaume Anor** et ses 2 hôtels de **Juan-les-Pins** (06) sont désormais classés 5 étoiles.

## DÉCO

- 68 • Escalier intimiste et artistique pour l'hôtel parisien **Le Beauchamps**, rénové dans un style 1950 par l'architecte **Pascal Allaman**.
- 69 • **Les Jardins de la Villa** : un hôtel couture de 33 chambres façon **AD Hotels**.

## ■ SECRETS DE CHEF

- 70-77 Découvrez en avant-première trois recettes et les confidences de **Patrick Jeffroy**, chef-patron doublement étoilé de l'Hôtel de Carantec (29).



Patrick Jeffroy.

## ■ VOS FOURNISSEURS

- 78 • **Chefs en or de TransGourmet** : le concours sera désormais annuel.

## ■ PRODUITS &amp; ÉQUIPEMENTS

PAGES 79 À 97

PRÉPARATIONS DESSERTS ..... 79-86 VÊTEMENTS PROFESSIONNELS ..... 87-91  
LINGE ET LITERIE ..... 92-95 RÉNOVATION ..... 96-97

## Alain Nonnet, cinquante années aux fourneaux

**Issoudun (36) Le créateur de La Cognition, seul établissement étoilé, de l'Indre vient d'être distingué par l'Académie culinaire de France.**

**Jean-Jacques Talpin**

**A** Issoudun, petite ville de la campagne berrichonne, La Cognition est généralement considérée comme un phare, d'où **Alain Nonnet** diffuse ses lumières depuis 1965. Une longévité exceptionnelle pour ce chef de 68 ans qui a passé la responsabilité des cuisines à son gendre **Jean-Jacques Daumy** et à sa fille **Isabelle**. Alain Nonnet officie aux fourneaux depuis cinquante ans : des noces d'or qui viennent d'être honorées par une médaille de chevalier dans l'ordre mondial de l'Académie culinaire de France remise par son président, **Gérard Dupont**. Originaire du sud de l'Indre, Alain Nonnet suit un cursus à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains (74), où, en 1959, il obtient deux CAP en cuisine et en service. Il part ensuite pour Paris, se forme au Colisée, au Ritz, chez Taillevent. En 1965, âgé de 23 ans et tout juste marié avec **Nicole**, il reprend l'Auberge de la Cognition à Issoudun. "C'était un pari fou,

se souvient-il, je voulais en faire un haut lieu de la gastronomie, mais je n'avais pas d'argent : j'ai emprunté pour payer le fonds, les murs, le stock et même le notaire !" En 1971, le couple, aidé d'un apprenti, rachète des bâtiments contigus, crée en 1986 un hôtel de 14 chambres (20 aujourd'hui) classé trois étoiles, puis une boutique de produits locaux.

### La pérennité de La Cognition assurée

Après avoir reçu une Poêle d'or, en 1971, il est reconnu Maître cuisinier de France en 1977, association dont il est vice-président national, puis est fait membre de l'Académie culinaire de France et de l'Académie nationale de cuisine. Le *Michelin* le distingue en 1979 avec une première étoile. "J'ai couru longtemps après la deuxième étoile, explique-t-il, sans jamais réussir à la décrocher. Mais cela a au moins conforté la première qui est restée bien solide." Devenu une référence pour de nombreux chefs, Alain Nonnet a aussi été un formateur : enseignant à l'École Ferrandi à Paris (VI<sup>e</sup>), créateur et toujours président de l'École culinaire française de Santiago du Chili. Il a aussi formé 180 apprentis parmi lesquels Jean-Jacques Daumy, devenu son gendre et son successeur naturel. C'est d'ailleurs lui qui rendra



**Alain Nonnet** reçoit, des mains de **Gérard Dupont**, la médaille de chevalier dans l'ordre mondial de l'Académie culinaire de France.

l'hommage le plus appuyé à son beau-père : "Homme de cœur, doté d'un charisme extraordinaire, personnage hors du commun, passionné, toujours à l'écoute et fidèle à ses amis." Toujours présent, Alain Nonnet est serein pour la pérennité de La Cognition : son petit-fils, **Jérémy**, y officie désormais en cuisine. ■

### LA COGNITION

26 RUE DES MINIMES

36100 ISSOUDUN

TÉL. : 02 54 03 59 59

[WWW.LA-COGNITION.COM](http://WWW.LA-COGNITION.COM)

## Buddha Bar mise sur le Casino de Monte-Carlo

**Monaco (98) Le nouveau restaurant-bar-lounge du groupe George V Eateertainment ouvrira le 25 juin au sein du plus grand casino d'Europe.**

**Jacques Gantié**

**D**e la musique, du pain et des jeux... cet été, le Casino de Monte-Carlo vivra au rythme du nouveau Buddha Bar du groupe George V Eateertainment. Le groupe Monte-Carlo SBM ouvre ainsi l'univers de son casino au concept créé par **Raymond Visan**. Une touche d'exotisme et d'Asie dans une Méditerranée princière, un croisement de cultures

culinaires (fusion food et saveurs exotiques), avec les matières, couleurs et objets d'art propres au concept, l'atmosphère musicale des célèbres compilations Buddha



**Buddha Bar** : esprit zen et exotisme culinaire, bientôt au Casino de Monte-Carlo.

Bar. Cette ouverture - le 25 juin pour le public - illustre la diversification du groupe George V Eateertainment, présent dans le monde du luxe et du loisir avec ses Buddha Bar (Monaco accueillant le 14<sup>e</sup> établissement), Buddha Café, Little Buddha, Buddha Bar Hotel & Spa (les prochains à Budapest, Doha et Dubaï), Bushido (restaurant japonais), Barrio Latino... Le restaurant monégasque, placé sous la responsabilité d'**Éric Rousselières**, chef exécutif du groupe, et dont les cuisines ont été réalisées par la société ECHR à Saint-Laurent-du-Var (06), aura une capacité de 160 places en salle et près de 100 au bar. ■

1<sup>er</sup> concours  
d'art  
éphémère  
culinaire !

*Evanescentes  
gourmandes*

**Evanescentes gourmandes**, ce concours inédit et créatif, est réservé exclusivement aux restaurateurs indépendants qui vont envoûter leurs clients grâce à une présentation irrésistible, originale et délicieuse de leurs desserts à base de Crème Sucrée Vanillée Debic.

Sept candidats seront sélectionnés pour la finale et Debic offrira aux trois premiers les services d'un coach pour optimiser la valorisation de leur restaurant. Un coach qui sera leur partenaire et les amènera à améliorer leur offre. Debic offrira à tous une récompense financière et une année de Crème Sucrée Vanillée Debic\*.

**Demandez votre dossier de candidature** par courrier auprès de FrieslandCampina Professional, 1 rue Séjourné 94046 Créteil Cedex, par mail à [info.fr@debic.com](mailto:info.fr@debic.com) ou téléchargez-le sur [www.debic.fr](http://www.debic.fr), rubrique « Evanescentes gourmandes ». Clôture des inscriptions le 15/07/2010.

Règlement complet disponible auprès des mêmes coordonnées.

\* quantité établie en fonction du nombre de couverts de l'Établissement

FrieslandCampina Professional - [www.debic.com](http://www.debic.com)



Révélez votre côté artiste et créez, à partir de la **Crème Sucrée Vanillée Debic**, votre décoration de desserts pas comme les autres ! Le jury est présidé par **Jean-Jacques Borne**, l'un des **Meilleurs Ouvriers de France**, créateur de l'Institut de l'Excellence Culinaire.

**GAGNEZ 3 JOURS AVEC UN COACH EXPÉRIMENTÉ POUR OPTIMISER LA VALORISATION DE VOTRE RESTAURANT !**



Associés nos talents.

# Gourmet et Bocuse d'or Europe chez les Helvètes

Du 6 au 8 juin, à Palexpo Genève, 20 000 professionnels pourront assister à la finale européenne du Bocuse d'or et faire le tour des nouveautés du secteur lors du premier salon Gourmet.

Nadine Lemoine

Nous avons déjà dépassé nos objectifs avec 160 exposants qui présenteront une offre équilibrée : produits agroalimentaires, boissons, matériels et équipements, arts de la table, boulangerie pâtisserie et cafétéria, annonce Marie-Odile Fondeur, GL Events Exhibition, directrice du salon Gourmet. Nous apportons aussi notre savoir-faire développé au Sirha en matière d'animation et d'organisation. Il y a aura un espace tendances avec des démonstrations culinaires, baptisé L'Eau à la bouche, et l'espace Café Gourmet, en partenariat avec Swiss SCAE, pour découvrir les mille et un visages du café. Cette première édition préfigure les grands moments du Sirha 2011."

## 20 nations

Du 6 au 8 juin, le parc des expositions de Genève devrait accueillir professionnels suisses et français, mais aussi des visiteurs venus soutenir leur candidat au Bocuse d'or Europe. Le concours est présidé par le chef Philippe Rochat aux côtés de Freddy Girardet, président d'hon-

neur, et Joël Robuchon, président du jury. Sous leurs yeux, les candidats des 20 nations présélectionnées : l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, la Croatie, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, la Finlande, la France, la Hongrie, l'Islande, l'Italie, Malte, la Norvège, les Pays-Bas, la Pologne, le Royaume-Uni, la Slovaquie, la Suède et la Suisse.

De nouvelles tribunes pouvant accueillir 1 800 personnes ont été construites. Elles font face aux 10 boxes dans lequel candidats et commis vont s'activer. Ils auront 5 h 35 pour sortir 2 plats, l'un à base de veau de Suisse avec 2 garnitures ; l'autre à base de sterling flétan blanc et 3 garnitures libres. Le 8 juin, en présence de Paul Bocuse, le podium sera connu. 12 des 20 candidats seront sélectionnés pour la finale mondiale, le Bocuse d'or, qui se tiendra durant le Sirha, du 22 au 26 janvier 2011 à Lyon. ■

WWW.GOURMET-EXPO.COM

Le candidat français : Jérôme Jaegle, 31 ans, chef du Restaurant Têtedoie à Lyon. Son commis : Yannick Gallet.



Gourmet "préfigure les grands moments du Sirha 2011", insiste Marie-Odile Fondeur, directrice du salon.



# Les chefs solidaires contre le sida le 10 juin

Le comité de pilotage appelle les professionnels à se mobiliser contre le sida en reversant 10 % de leur recette du jeudi 10 juin au Sidaction. N. L.

« Une richesse et la faiblesse de notre profession, c'est sa diversité, déclare Éric Guérin, chef-patron de la Mare aux oiseaux à Saint-Joachim (44).



Aujourd'hui, je vous lance un appel de rassemblement, que vous soyez hôtelier, restaurateur, à la ville ou à la campagne, petit ou grand, brasserie, bistro ou gastro, en salle ou en cuisine, rejoignez-nous pour que chaque petite flamme fasse bouillir la marmite et qu'ensemble, nous puissions donner au 10 juin 2010 le goût de la vie."

Pour la deuxième année consécutive, des professionnels réunis en comité de pilotage (Éric

Guérin, chef-patron de la Mare aux oiseaux à Saint-Joachim (44), lance à ses collègues un appel à la solidarité.

Boonstoppel, Hôtel Fouquet's Barrière, Jean-Pierre Coffe, Vivement Dimanche, Didier Delor, Le Bouledogue, Éric Guérin, La Mare aux oiseaux, Cyril Lignac, Cuisine Attitude, David Martin, Télématin)

appellent leurs collègues à se joindre à eux pour soutenir la recherche et l'aide aux malades du sida dans le cadre d'une opération simple : s'engager à reverser 10 % de leur recette du 10 juin à l'association Sidaction. Les dons ouvrent droit à une

réduction de l'impôt sur les sociétés ou sur les revenus égale à 60 % du don dans la limite de 0,5 % du chiffre d'affaires. Pour faire passer le message aux clients, des affiches de l'opération 2010, des T-shirts pour le personnel, des préservatifs et des rubans rouges sont envoyés gratuitement par Sidaction. La liste des restaurants participant aux chefs solidaires est consultable sur [www.sidaction.org](http://www.sidaction.org). 11 000 euros ont été récoltés par les 50 participants de la première édition. ■

POUR PARTICIPER, CONTACTEZ KOFFI MESSAN :  
TÉL. : 01 53 26 49 68  
[WWW.SIDACTION.ORG/CHEFS-SOLIDAIRES/INDEX.HTML](http://WWW.SIDACTION.ORG/CHEFS-SOLIDAIRES/INDEX.HTML)

# À Aix, Pierre-Paul Alfonsi défie la mairie

**Aix-en-Provence (13)** Le projet d'hôtel au cœur du nouveau quartier Sextius-Mirabeau soulève la colère du président de la FIH 13. Il réclame l'ouverture d'un véritable hôtel de luxe.

**Dominique Fonsèque-Nathan**

**P**ierre-Paul Alfonsi, président de la FIH 13, et Jean-Paul Bonnet, président de la section aixoise, montent au créneau contre Maryse Joissains-Massini, la députée maire d'Aix-en-Provence. En cause : le projet de construction d'un hôtel avenue Max Juvénal, sur une parcelle de 12 500 m<sup>2</sup> vendue aux promoteurs Primosud-Perrimmo.

## Remuer "ciel et terre"

Selon les deux responsables de la FIH 13, "lors de sa campagne, la maire avait promis un 4 étoiles luxe, l'équivalent d'un 5 étoiles d'aujourd'hui, le type même d'établissement qui fait défaut dans cette ville où le marché des 2 et 3 étoiles est bien rempli. Nous apprenons que Mar-

riott serait l'exploitant, en catégorie 4 étoiles. Or, cette enseigne est connue pour pratiquer des prix 3 étoiles. (...) Pour Aix, c'est une catastrophe. Cet hôtel sera une menace pour l'emploi et l'économie hôtelière. C'est inacceptable. Un 5 étoiles serait parfait pour l'image d'Aix, pas un pseudo 4 étoiles."

Pierre-Paul Alfonsi et Jean-Paul Bonnet ont demandé un rendez-vous au maire... accordé pour le 17 juin. "Nous avons 25 hôteliers avec nous et on nous reçoit après un mois d'attente. Nous n'allons pas nous laisser faire." Lors du dernier conseil municipal, l'opposition s'était également insurgée contre la baisse de prix de vente du terrain, de 10 à 8,5 M€ et un nombre de chambres réduit de 194 à 134. ■



Pierre-Paul Alfonsi, président de la FIH 13.

## Rectificatif : 1 800 et non 18 000 hôtels

Une erreur s'est glissée dans notre titre de la semaine dernière relatif à la présentation du projet d'Accor intitulé Ariane. Nous avons annoncé 18 000 nouveaux hôtels alors qu'il s'agit de 1 800. Nous présentons nos excuses auprès de nos lecteurs, et notamment aux dirigeants du groupe Accor, pour cette erreur involontaire.

**Plus dynamique que jamais, Dito Sama est de retour.**

Star mondiale de la préparation dynamique, Dito Sama revient avec sa gamme complète de solutions incluant coupe-légumes, cutters ou batteurs, mixeurs ou épilcheuses... autant d'outils de haute performance et peu encombrants qui vous simplifient la cuisine. Dito Sama coupe, hache, tranche, râpe en quelques minutes... et vous, vous cuisinez. Vous vous consacrez pleinement à votre art. Vous perfectionnez vos plats. En un mot, vous excellez ! **Pour plus d'informations : 06 55 83 23 23**

# Le Club hôtelier lyonnais affiche son unité

Fédérant grands groupes hôteliers, structures internationales et hôtels plus familiaux, le Club hôtelier lyonnais, association loi 1901, œuvre en faveur d'une véritable cohésion des établissements de l'agglomération.

Sonia Delzongle



Pour Jérôme Montantème, président du Club hôtelier lyonnais jusqu'en 2011, l'essentiel est d'œuvrer à "un rapprochement entre le monde enseignant et professionnel".

Créé en 1973 sur une idée du regretté Lucien Chapat, lorsqu'il était directeur général du Sofitel de Lyon, le Club hôtelier lyonnais est, à l'origine, une "histoire de copains", de convivialité en petit comité de bons vivants. Au fil des ans, cette association loi 1901, qui au départ comptait 6 membres, gagne en nouveaux adhérents et, au bout de trente-sept ans d'existence, réunit aujourd'hui une quarantaine d'hôtels de chaînes et d'indépendants 3 et 4 étoiles, selon la charte mise en place. Ce qui représente plus de 3 600 chambres à Lyon et dans son agglomération. Le Club affiche une belle unité "sans ségrégation", précise son président actuel (le poste est renouvelé tous les deux ans), Jérôme Montantème, directeur général de la Villa Florentine à Lyon. Pourtant, les unes ou deux étoiles n'y ont pas leur place. Question d'affinités et de convergences professionnelles.

## Acquisition de parts de marché

Loin de s'assimiler à un syndicat professionnel, le CHL, à la

## Pour la dixième fois, le Club hôtelier lyonnais remet ses prix

Cette année, le rendez-vous annuel du prix du Club hôtelier lyonnais aura lieu le 24 juin 2010 à l'hôtel de ville de Lyon. Pour cette 10<sup>e</sup> édition - qui récompensera respectivement un lauréat des sections BEP et CAP cuisine, BEP et CAP service et baccalauréat technologique hébergement -, l'association a doté ce prix d'un parrainage de taille, celui de Régis Marcon.

Ont participé au concours plus de 200 élèves, issus de quatre établissements scolaires de Lyon et de sa région, le lycée polyvalent

Aiguerande de Belleville, le lycée professionnel et CFA François Rabelais de Dardilly, le lycée professionnel hôtelier Hélène Boucher de Vénissieux et le lycée hôtelier lyonnais Jehanne de France. Comme le souligne Jérôme Montantème, président du club hôtelier lyonnais depuis 2009, "ce concours permet de motiver les élèves par une reconnaissance de la formation et de mobiliser les professionnels en valorisant l'image de l'hôtellerie lyonnaise aussi bien au plan local que national".

faveur de son statut associatif, s'attache à promouvoir un esprit de convivialité entre les hôteliers, mais œuvre aussi dans le sens du développement économique de l'hôtellerie lyonnaise. Il privilégie la recherche et l'acquisition de parts de marchés sur les congrès au moyen de meilleures conditions de réservation et d'annulation, ainsi que d'une politique tarifaire commune. "L'expérience client est primordiale en hôtellerie, c'est pourquoi le rôle des réceptionnistes est si important", souligne Jérôme Montantème. L'autre objectif essentiel de l'activité du CHL, selon son président, consiste à "accompagner les futures générations dans leur vie professionnelle, c'est-à-dire dès l'entrée dans une école. Il doit y avoir un rapprochement entre le monde enseignant et professionnel". ■

## CATALOGUE ROLAND VLAEMYNCK PROFESSIONNEL 2010

**GRATUIT**  
sur simple demande

316 pages



**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](http://www.vlaemynck.com)

## Le Lutetia bientôt vendu

Paris (VI<sup>e</sup>) Le Lutetia, seul palace de la rive gauche parisienne et actuellement propriété de Starwood Capital, pourrait bientôt être vendu pour 145 millions d'euros au groupe israélien Alrov, au travers de sa filiale Locka Holding BV dont Alrov détient 80 % du capital. À la suite du jugement du tribunal de commerce de Paris qui a donné raison à Starwood Capital dans son procès l'opposant à JJW, le groupe américain serait donc sur le point de vendre le premier de ses quatre hôtels de luxe, dont la valeur globale avoisine 1,5 milliard d'euros.



# 16°, 2° et -18° !

## PRENEZ LES 3 !

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

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

RCS Créteil 433 927 332

[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)

 N° Azur 0 811 65 65 88

PRIX APPEL LOCAL



### TRANSGOURMET

Engagé à vos côtés

TransGourmet Market s'expose à

EQUIP'HOTEL  
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
14-18 NOV. 2010

## Umih Formation convie les présidents départementaux à son assemblée générale

Cette année, le comité exécutif d'Umih Formation a souhaité ouvrir son assemblée générale à tous les présidents départementaux de l'Umih. Une invitation qui a séduit.

Sylvie Soubes

Lors de son assemblée générale, Umih Formation a prouvé qu'elle est une structure qui fonctionne vite et bien, qui ne cesse pas d'innover mais qui a subi 'par ricochet' les événements qui ont marqué la rue d'Anjou ces derniers mois. Umih Formation, c'est 32 000 professionnels formés en deux ans, 10 M€ de chiffre d'affaires en 2009, et un maillage croissant du territoire. Aux côtés du permis d'exploitation, de nouveaux produits et agréments ont vu le jour : la sensibilisation à l'exploitation des débits temporaires, une formation en anglais appliqué à l'hôtellerie-restauration,



De gauche à droite : Christian Navet, Roland Héguay, Michel Bédu, Pierre-Paul Alfonsi et Roger Sengel. Le comité exécutif d'Umih Formation auquel il manque Laurent Duc.

des CQP agent de sécurité dans les établissements de nuit et événementiels, réceptionniste, des bilans de compétences, SST, VAE... Bref, la dynamique enclenchée par Michel Bédu porte ses fruits. Et ce dernier de rappeler : "Umih Formation vous appartient. Avec nous, c'est vous qui effectuez le travail et c'est vous qui devez aussi en récolter les fruits. Je me battrais toujours pour que cela soit ainsi, même si cela dérange." Les attaques dont la structure a été l'objet ont agacé son président. "Le comité exécutif

d'Umih Formation fonctionne dans l'amitié, le respect de chacun et à 100 % bénévole. C'est peut-être là la clé de la réussite" a-t-il lancé. Puis, Michel Bédu a réaffirmé la volonté de la structure d'aider chaque département mais aussi la rue d'Anjou : "Umih Formation est l'enfant de l'Umih. Notre maman n'est pas en bonne santé actuellement et nous nous devons de l'aider. Si l'enfant grandit et se rebiffe, il n'abandonne pas sa mère et joue pleinement son rôle quand il vient à son secours". ■

## L'Umih Haute-Normandie mise sur la représentativité

Rouen (76) Réunie en assemblée générale, l'antenne régionale du syndicat a œuvré à répondre aux interrogations de ses adhérents.

Sy. S.

Cette année, l'Umih Haute-Normandie a fait précéder son assemblée générale d'ateliers individuels sur le juridique, la vente des fonds, l'emploi, la nouvelle classification hôtelière... "L'idée, explique Pascal Lemaître, président des cafetiers de l'Umih Haute-Normandie, c'était d'offrir aux adhérents des réponses immédiates à leur cas personnel. Très souvent, les gens se sentent frustrés parce qu'ils repartent sans réponse à leur problème. On a essayé de faire les choses autrement." Et ça a marché. Durant deux heures, bon nombre d'adhérents se sont déplacés en amont de la réunion plénière qui avait pour invité principal le président de la Fédération nationale de l'hôtellerie française, Laurent Duc, également



De gauche à droite : Philippe Coudy, Christian Roche, Laurent Duc et Jean-Louis Hossin, président régional du GNC.

négociateur social pour l'Umih. Dans la discussion, la position de l'Umih qui a refusé de signer les avenants n° 6 et 10 à la convention collective. Mais surtout son champ d'application et ses conséquences, notamment à propos de la prime TVA pour les salariés qui prendra effet en juillet. Laurent Duc a également apporté son éclairage sur le nouveau classement hôtelier, et a rassuré les hôteliers normands. Quant à l'Umih Haute-Normandie, présidée par Christian Roche, elle maintient le cap. De nouveaux locaux ont été inaugurés, offrant les surfaces nécessaires au développe-

ment du permis d'exploitation "qui rencontre un vif succès". Le syndicat accentue sa représentativité sur le terrain et auprès des pouvoirs publics. Philippe Coudy, trésorier, participe au comité de suivi de financement de l'économie à la préfecture de Seine-Maritime, Patrick Gaudry, secrétaire général, est présent aux réunions de la sous-commission départementale d'accessibilité aux personnes handicapées... Un accord a aussi été signé entre l'Umih Haute-Normandie et Pôle emploi pour apporter une aide aux entreprises dans leurs difficultés de recrutement. ■



# LA SAUCE C'EST **VOUS**, LA CRÈME QUI LA VALORISE C'EST **PRÉSIDENT PROFESSIONNEL**



Crème  
Supérieure 35 %

Une tenue onctueuse  
pour toutes vos émulsions  
et vos sauces

Ne tranche pas  
au déglacage

Une saveur unique  
qui donne du goût à  
toutes vos préparations



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles

[www.lactalis.chf.fr](http://www.lactalis.chf.fr)



Entre professionnels on se comprend

## VIE PROFESSIONNELLE

L'Hôtellerie Restauration

# L'Umih des Côtes d'Armor se porte bien

**Saint-Brieuc (22)** Baisse de la TVA, horaires d'ouverture des bars de nuit et nouveaux défis de l'hôtellerie étaient au menu de l'assemblée générale de l'Umih 22. **Julie Durand**

**Y**ves Parcheminier, président de l'Umih des Côtes d'Armor depuis huit ans, a inauguré l'assemblée générale qui se tenait dans les locaux de la chambre de commerce et d'industrie de Saint-Brieuc (22) en établissant un bilan de l'année passée. Il a évoqué rapidement les conflits au sein de la présidence nationale qui, selon lui, "n'ont pas eu d'impact sur l'Umih 22, [laquelle], avec ses 550 adhérents, est en bonne santé et fonctionne bien".

Le trésorier **Serge Le Lan** l'a confirmé en annonçant que l'exercice 2009 était positif, ce qui va permettre de baisser le montant des cotisations pour l'année 2010. Yves Parcheminier est aussi revenu sur le passage à la TVA à 5,5 % : "Une grande victoire, après un long parcours du combattant. Malgré la campagne médiatique dénonçant le fait que nous ne jouions pas le jeu, la baisse de la TVA nous a permis d'embaucher, d'investir et d'éviter des fermetures." Le président a ensuite évoqué le problème des horaires d'ouverture des bars de nuit. Un sujet important dans ce département qui a moins de discothèques que ses voisins, mais plus de bars de nuit. "Fermer à 2 heures du matin, et non plus à 3 heures, a fait perdre 40 % de leur chiffre d'affaires aux 48 bars de nuit du département. Nous avons déposé un recours administratif à cet arrêté préfectoral, mais nous avons perdu. Notre conseil d'ad-



Yves Parcheminier, président de l'Umih 22.

ministration a renoncé à faire appel car le préfet refusait de négocier tant que l'appel était maintenu. Maintenant, nous attendons un nouvel arrêté."

### Les défis de l'hôtellerie

L'assemblée générale a aussi été l'occasion d'aborder la question du "devenir de l'hôtellerie, avec sa nouvelle classification, ses nouvelles normes de sécurité et celle de l'accessibilité des personnes handicapées." Des sujets que le président de l'Umih 22, ancien propriétaire du Chêne vert, hôtel de 70 chambres à Plérin, connaît bien. "Les hôtels doivent investir et se moderniser pour répondre aux nouvelles normes, affirme-t-il. L'hôtellerie indépendante ne survivra que si elle dépasse en qualité les grandes chaînes." À la fin de l'année, Yves Parcheminier quittera son siège de président de l'Umih 22. "D'ici [au terme] de ce troisième mandat, nous allons surtout préparer le terrain pour la future équipe", conclut-il. ■

# Choisissez l'élégance

L'Evian Pure.



La Rouge Intense.



La Fine Badoit.



# Chez Régis Marcon, la formation des tuteurs est déjà ancrée dans les mœurs

**Saint-Bonnet-le-Froid (43)** Dans son établissement, le chef triplement étoilé mobilise tous les échelons de ses équipes pour faire de l'accueil et du suivi d'un jeune en apprentissage un rouage essentiel et compris de tous. **Sylvie Soubes**

Trois mots essentiels résument le rapport de Régis Marcon et sa vision de l'apprentissage : la cohérence, l'écoute et l'échange. Un état d'esprit et une politique qu'il remet sans cesse sur le métier au sein même de son établissement. Cette année, durant la semaine qui a précédé sa réouverture, les équipes ont participé à une formation 'expérimentale'. "Un dispositif dont l'objectif était d'offrir au futur tuteur une vision complète de sa mission, qui soit profitable tant au jeune qu'au tuteur", explique Michel Geiser, directeur général du Fafih, chargé de le mettre en place.

Pour Régis Marcon, la fonction tutorale demande à la fois un investissement et une valorisation. L'à peu près, l'improvisation doivent s'effacer au profit d'un ordonnancement, d'une construction : comment donner confiance au jeune, révéler ses potentiels, l'encourager, le responsabiliser, oser le mettre en avant... "Être tuteur demande des connaissances, de la maîtrise. D'un point de vue pratique, il y a des situations clefs à connaître et c'est ce que nous avons voulu dégager de cette formation. Parallèlement, il est important que chacun dans l'entreprise puisse comprendre les rouages et les enjeux du tutorat. Il faut qu'il y ait une communication entre les différents services", précise le triple étoilé.

## "On est tuteur au quotidien"

Chez lui, le personnel est 'acteur'. S'il l'est dans la démarche Écolabel, il l'est aussi vis-à-vis des 'entrants'. "Un jeune doit pouvoir trouver sa place très rapidement" estime 'Monsieur Alternance' qui préconise d'ailleurs dans son rapport des périodes de 'pré-découverte'. "Il doit intégrer notre filière en connaissance de cause, du moins avec des éléments qui lui permettent d'avoir une idée de ce qu'il va faire ou pouvoir faire". À Saint-Bonnet-le-Froid, le jeune se voit remettre un livret d'accueil qui comprend notamment l'historique de la maison. "Ensuite, on s'assoit, on discute, on essaie d'en connaître davantage sur lui, sur ce qu'il fait..." Régis Marcon tient à ce que le jeune sache que sa réussite aux examens fait aussi partie de la vie de l'entreprise. "On est tuteur au quotidien et sur la durée. C'est pourquoi j'insiste sur le principe d'une formation obligatoire. C'est une grosse responsabilité et un titre. La



Photo de famille autour de Régis Marcon, en présence notamment de Michel Geiser, directeur général du Fafih, au terme de la formation au tutorat qui s'est déroulée dans l'établissement du triple étoilé Michelin.

reconnaissance du tuteur est importante, pour lui et le travail qu'il va effectuer. On doit également donner au tuteur l'envie d'entrer dans cette démarche." Fin mars, une quinzaine de personnes se sont pliées à l'exercice, dont Régis Marcon lui-même, son fils Jacques, chef de cuisine, son épouse, Michèle, directrice. La preuve par l'exemple. À leurs côtés, des représentants de tous les services : gouvernante, commis de pâtisserie, chef de rang, sommelier, assistant maître d'hôtel, assistant de direction... ■

## Les cinq axes majeurs du rapport Marcon sur l'apprentissage

- Améliorer et réformer l'orientation, en mettant notamment en place des périodes de 'pré-découvertes' ;
- favoriser les échanges centres-entreprises, généraliser le livret d'apprentissage électronique pour renforcer l'assiduité du jeune, réformer les contenus de formation pour qu'ils soient adaptés au mode de consommation actuel ;
- améliorer l'accueil et le travail en entreprise par la formation obligatoire des tuteurs ;
- généraliser les formations passerelles à l'attention des jeunes décrocheurs, favoriser la mobilité en Europe, aider au transport et au logement, développer les contrats saisonniers, généraliser le CQP ;
- faire connaître les métiers de la restauration, lancer un portail de l'alternance, dresser une liste des entreprises labellisées.

# Le Thon Saupiquet.

1

L'intérêt d'un thon de haute mer dans une alimentation équilibrée. Une première information nutritionnelle exprimée en quelques mots pour être lisible immédiatement.

2

Le grand naturel des ingrédients. En plus du thon pêché en haute mer, de l'eau ou de l'huile selon les produits, le sel est marin, cela va de soi !

3

La comparaison soutenue avec le thon frais. Égouttés, 100g de thon Furic Saupiquet équivalent approximativement à leur double de poisson frais. Un vrai concentré de naturel !

4

Les valeurs énergétiques du thon définies pour chacun à chaque repas. Un tableau complet des valeurs énergétiques correspondant aux besoins des enfants, des adolescents et des adultes.

L'intérêt croissant pour la nutrition et la qualité des produits ont rendu l'information encore plus indispensable. Pour vous être utile, nous lui avons donné toute la place qu'elle mérite sur nos emballages.



## La qualité se lit sur l'emballage.

Ces produits sont disponibles chez votre fournisseur épicerie RHD habituel. Pour tous renseignements, écrire à Furic Saupiquet "Le Doublon" - 11, av. Dubonnet - 92407 Courbevoie - E-mail : [furic@saupiquet.com](mailto:furic@saupiquet.com) - Tél : 01 72 89 09 64 - Fax : 01 72 89 09 01

**Une question ? Allez sur**

les Blogs des Experts  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Questions-Réponses & Blogs des Experts

### Écume de fond de volaille : quel est le dosage de lécithine de soja pour 300 g de fond ?

Je veux réaliser une écume à base de fond de volaille aromatisé à la moutarde. Quel est le dosage de lécithine de soja pour 300 g de fond par exemple ? Est-ce que les écumes se font toujours à froid et pourquoi conseille-t-on de les dresser à part des aliments chauds ? Merci d'avance. **Pascal**

**Hervé This :** Tout d'abord, permettez-moi de profiter du message pour combattre le mot 'écume' : une écume, par définition, c'est une mousse qui résulte de la présence d'impuretés. Un mot bien mal choisi... et de surcroît prétentieux (ce n'est pas Pascal que je critique, évidemment, mais la communauté qui se laisse aller à des usages de langue impropres).

Bref, il s'agit de faire une mousse.

Pour cela, il faut avoir des composés tensioactifs. La lécithine de soja est une possibilité, mais il y en a mille autres : le blanc d'œuf, la chair broyée, la gélatine...

Le dosage ? Tout dépend de la consistance que l'on veut obtenir. Très peu si on veut une mousse 'aérienne', plus si l'on veut un résultat plus serré.

Comptez en moyenne 2 g (une cuillerée à café) pour 200 g de liquide.

Non, les mousses ne se font pas nécessairement à froid.

Pourquoi cela ?

Et pourquoi conseille-t-on... Au fait, qui est 'on' ?

Vive la gourmandise éclairée.

**Pascal :** Tout d'abord merci pour votre réponse. J'ai donc essayé la mousse (appelons un chat un chat) de volaille que j'ai réalisée avec 300 g de fond de volaille et 3 g de lécithine.

J'ai d'abord réalisé le mélange en faisant bouillir l'ensemble.

Ensuite, j'ai essayé au mixer juste en surface pour y incorporer de l'air. La mousse se forme mais comme elle se fait reprendre par le plongeur, le volume reste assez faible.

Ensuite, j'ai placé le mix dans un siphon, auquel j'ai ajouté le gaz. La mousse obtenue est très fine et légère, mais retombe très vite, en 3-4 minutes (le siphon était au frigo).

Est-ce que si la liaison était réalisée avec de l'agar-agar, la tenue serait meilleure, à chaud comme à froid ? Et dans ce cas, quel dosage donner ?

En vous remerciant d'avance pour votre réponse et votre travail qui est passionnant à suivre.

**Hervé This :** C'est normal que votre mousse retombe : vous n'avez pas mis beaucoup de lécithine !

D'autre part, pour faire tenir une mousse (un problème qui

**Une question ? Allez sur**

les Blogs des Experts de Pascale Carbillet  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

### Les heures complémentaires doivent être payées et non récupérées

Bonjour, les heures complémentaires effectuées par un salarié à temps partiel peuvent-elles être récupérées en temps de repos ?

**Benoit**

Les heures complémentaires, qui sont les heures effectuées par un salarié à temps partiel au-delà de la durée prévue dans son contrat, doivent être majorées selon les taux prévus par l'article 13.4 de l'avenant n° 2 du 5 février 2007 à la convention collective des CHR. Cet article prévoit que les heures complémentaires effectuées :

- dans la limite du 1/10 de la durée initiale du contrat, donnent lieu à un paiement majoré de 5 % ;
- au-delà du 1/10 de la durée initiale du contrat sont majorées à 25 %.

Exemple pour un salarié embauché sur la base de 24 heures hebdomadaire qui effectue 8 heures complémentaires :

- ce salarié bénéficiera d'une majoration de 5 % pour 2 h 40 min (correspondant à 1/10 de la durée de son contrat initial) ;
- les heures au-delà, soit 5 h 20 min, devront être payées au taux majoré de 25 %.

Contrairement aux heures supplémentaires, qui peuvent soit être payées, soit donner lieu à un repos compensateur de remplacement, les heures complémentaires ne peuvent être que payées.

n'était pas évoqué dans votre précédent message : vous demandiez seulement de faire une mousse, pas une mousse qui tient), il faut :

1. augmenter la viscosité du liquide ;
2. augmenter la quantité de matériau tensioactif et bien choisir celui-ci : je vous recommande la gélatine, plutôt que la lécithine de soja ;
3. diminuer la taille des bulles.

Pendant que j'y suis : pourquoi n'iriez-vous pas voir mon invention nommée wurtz que je décris sur le site de **Pierre Gagnaire** ?

**Pascal** : Merci pour ces précisions. Je viens d'aller voir sur le site de Pierre Gagnaire. La mousse froide qui est décrite est très intéressante, mais ce que je voulais faire, c'est une mousse, si possible tiède, pour accompagner un Boudin de pintade aux morilles et asperges meunières. En fait, la mousse doit apporter un arôme supplémentaire dans mon plat sans le dominer (moutarde). Je pensais que la mousse tiendrait un peu plus longtemps, le temps que le client puisse profiter du plat. Le siphon me semblait être la bonne technique car elle permet un usage rapide lors du dressage (6-8 assiettes simultanées lors de l'envoi) et que nous sommes 2 en cuisine pour 24 couverts. Avec la gélatine, je pense que la mousse ne tiendra pas à chaud, à moins que je ne me trompe (je ne demande qu'à apprendre). **Lire la suite de la discussion avec le code 11885B** sur le moteur de recherche de [www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)

➔ **Une question ? Allez sur le Blog des Experts d'Hervé This La gastronomie moléculaire sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

En effet, aucune disposition légale (et, par conséquent, un accord collectif ne peut pas l'instaurer) ne prévoit la possibilité de remplacer par du repos le paiement des heures complémentaires qu'un salarié à temps partiel a effectuées. Ce principe avait déjà été précisé par l'administration dans une circulaire DRT 2000-7 du 6 décembre 2000. Ceci vient aussi d'être rappelé par la jurisprudence dans un arrêt de la chambre sociale de la cour de cassation du 17 février 2010, n° 08-42828 FSPB précisant "qu'aucune disposition légale ne prévoit la possibilité de remplacer le paiement des heures complémentaires effectuées par un travailleur à temps partiel par l'octroi d'un repos". La cour en a déduit que les heures complémentaires effectuées par un salarié à temps partiel doivent obligatoirement donner lieu à versement d'une rémunération, à laquelle ne peut se substituer l'octroi d'un repos. **Lire la suite de la discussion en tapant le mot clé 11973B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ **Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit du travail en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

12.09. – 15.09.2010  
Düsseldorf  
Allemagne

[www.hogatec.de](http://www.hogatec.de)



**hogatec**  
The No. 1 in Technology and Design

Salon International Hôtellerie, Restauration, Restauration collective

## Et le courant passe !

A hogatec Düsseldorf, seul votre succès est à l'ordre du jour.

Sachez profiter de l'échange d'expériences collégiales et faites vous servir à la carte les toutes dernières tendances qui enthousiasmeront vos clients !

**hogatec 2010 – La qualité est notre fort**



### Menu hors classe

Salons professionnels - Distribution alimentaire  
Restauration - Hôtellerie - Restauration collective

PROMESSA  
3, rue de la Louvière  
BP 37  
78512 Rambouillet Cedex  
Tel : +33 (0) 1 34 57 11 44  
Fax : +33 (0) 1 34 57 11 40  
E-Mail : [promessa@promessa.com](mailto:promessa@promessa.com)

Basis for  
Business



Messe  
Düsseldorf

Au piano ou en salle, dans l'encadrement hôtelier ou dans la sommellerie, elles font bouger les lignes d'un secteur qui s'éloigne à grand pas des stéréotypes machistes.

Dans cette série de portraits, **L'Hôtellerie Restauration** a voulu mieux connaître ces personnalités féminines qui changent la donne.



CE MOIS-CI, CHRYSTELLE BRUA, LE PRÉ CATELAN À PARIS (XVI<sup>e</sup>)

## Chrystelle Brua, tout en douceur

Paris (XVI<sup>e</sup>) Chef pâtissière au Pré catelan, la jeune femme a su creuser son sillon dans le chemin tracé par le chef tutélaire Frédéric Anton.

Caroline Mignon

O riginaire de Sarrebourg en Lorraine, **Chrystelle Brua**, fille de restaurateurs, passe d'abord un bac littéraire avant de mettre un pied en restauration. Quelques jours dans une cuisine, le déclic n'est pas tout à fait là, et pourtant, le cadre d'un CFA et d'un BEP cuisine (qui l'amènera jusqu'au brevet professionnel) lui offre l'occasion d'entrer chez **Jean-Georges Klein** à L'Arnsbourg (Baerenthal, 57). Une affaire de famille, deux étoiles *Michelin* et un chef à qui Chrystelle Brua doit un tournant décisif dans sa formation. Rapidement, elle se sent attirée par la pâtisserie : la rigueur, la précision, l'encadrement sont des notions qui sonnent juste à ses oreilles.

Très vite, Jean-Georges Klein (qu'elle ne peut s'empêcher encore aujourd'hui d'appeler "Monsieur Jean") l'encourage. De commis, Chrystelle passe à chef de partie. Entre-temps, la 3<sup>e</sup> étoile vient auréoler L'Arnsbourg.

### Quinze messages à Frédéric Anton

En 2003, l'opportunité d'un poste au Pré Catelan se fait savoir, mais pour franchir les portes de ce lieu mythique, il ne suffit pas d'envoyer son C.V. Chrystelle ira jusqu'à laisser 15 messages à **Frédéric Anton**... Le chef finit par la recevoir et perçoit son esprit



Chrystelle Brua : "Je suis aussi curieuse en pâtisserie qu'en cuisine."

entrepreneurial et sa détermination. Dès la réalisation de son premier dessert, "aux poires, très élégant, très raffiné", Frédéric Anton comprend que la chef pâtissière propose quelque chose "d'irréel, de cérébral, dans la continuité de [s]a cuisine". Une relation de profond respect, de franchise et de grande complicité se noue.

Chrystelle Brua suit le style Anton en prolongeant la cuisine par une délicate partition sucrée à partir de classiques et de titres francs : la Pomme (devenue emblématique), "soufflée croustillante, crème glacée caramel, cidre et sucre pétillant", le

Chocolat ("tarte fondante au cacao amer, griotte déguisée d'une ganache aux épices"), le Mille-feuille ("caramélisé, fines feuilles de sucre cacao amer, crème légère parfumée au whisky et noix torréfiées").

### Une gestion dans la sérénité

Au quotidien, cette vraie gourmande avoue goûter de tout et tout le temps. "Je suis aussi curieuse en pâtisserie qu'en cuisine", du morceau de pain à tremper dans un jus de viande, aux douceurs découvertes chez ses confrères et amis... Le paris-brest de **Philippe Conticini**, les ours en guimauve de **Christophe Michalak** (d'ailleurs, elle participe aux 'Sucrés', club de pâtisseries parisiens qui se retrouvent régulièrement sur un thème imposé et qui donne lieu à autant de créations que de pâtisseries), la ganache au basilic de **Patrick Roger** et, sans vergogne, les muffins aux myrtilles de Starbucks. Au Pré Catelan, Chrystelle Brua aime travailler dans une ambiance sereine (ils sont pourtant six en pâtisserie). Un calme que permet l'environnement (le bois de Boulogne succède à la forêt des Vosges), mais aussi son tempérament : "L'important est que les jeunes aient envie d'avancer, de prendre tout ce qu'on leur donne et qu'il nous apportent leur façon de faire."

Une gestion dans la douceur, le respect et la rigueur, donc. Chrystelle Brua est devenue ce qu'elle est grâce à sa collaboration avec Frédéric Anton, n'allez pas essayer de lui faire dire le contraire. La difficulté d'être une femme dans le milieu ? "Plus on s'attarde sur ce qui se dit, moins on avance. J'ai un objectif de carrière et rien ne m'empêche de le combiner avec ma vie privée." ■

### LE PRÉ CATELAN

ROUTE DE SURESNES

75016 PARIS

TÉL. : 01 44 14 41 00

[WWW.PRECATELANPARIS.COM](http://WWW.PRECATELANPARIS.COM)



Retrouvez la recette du chef : La Fraise des bois en tapant

le mot-clé **RTR07992** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



UNE RECETTE  
LE NÔTRE  
PARIS  
PROFESSIONNEL

# *Le Pain Plaisir*



Les pains Bridor une Recette Lenôtre professionnel sont fabriqués sur farine de froment de tradition française, garantie sans améliorants ni additifs (blé moulu et tamisé). Ils bénéficient d'un pétrissage lent suivi d'un long repos des pâtes. Cette étape de fermentation naturelle favorise la production d'une palette d'arômes riche et délicate. Bien hydratés, les pains sont ensuite pré-cuits sur four à sole de pierre véritable. Livrés congelés, 10 à 12 minutes suffisent pour achever leur cuisson. Toujours disponibles, ils répondent aux attentes des professionnels exigeants. Élégants, raffinés, délicats, savoureux, les pains Bridor Une recette Lenôtre professionnel célèbrent la tradition française des belles tables et de l'exquise boulangerie.

**BRIDOR.** Les belles tables méritent du bon Pain.

**Valence (26)** En 2007, les 3 étoiles accordées par le guide 'Michelin' à Anne-Sophie Pic avaient fait sensation. C'était la première femme depuis bien longtemps à atteindre le firmament de la gastronomie. Trois ans plus tard, retour sur le chemin qu'elle a parcouru, en cuisine et dans l'entreprise. **NADINE LEMOINE**

## Anne-Sophie Pic, trois ans après

Il y a un avant et un après les 3 étoiles, admet d'emblée **Anne-Sophie Pic**. Elles apportent une clientèle régulière, notamment celle des 3 étoiles. Nous avons aussi vu revenir des clients de mon père. Sans oublier l'arrivée d'une clientèle interna-

tionale. Nous sommes obligés de nous organiser autrement pour répondre à cet afflux de clientèle. (...) En tant que femme, ces trois étoiles ont une symbolique très forte. Je suis une autodidacte et j'avais un sentiment d'illégitimité. Elles m'ont apporté plus de confiance. Mais

le plus important pour moi, c'était mon devoir de mémoire : retrouver les 3 étoiles de mon père. Ces 3 étoiles m'ont libérée." Cette libération se retrouve dans l'assiette. "Je n'ai jamais eu une cuisine compliquée, mais je vais vers encore plus de simplicité, vers des choses plus authentiques, ce qui ne signifie pas classiques. Et toujours une priorité : le goût. C'est une cuisine plus 'lâchée' avec de vraies saveurs. Je veux de plus en plus de spontanéité tout en restant graphique."

Une évolution qui s'est accompagnée d'un recentrage sur le terroir et la constitution d'un réseau de producteurs bio. "La Drôme est la première région maraîchère bio. J'ai recherché ceux qui pouvaient produire ce que nous souhaitions avoir. Nous choisissons nos variétés. Nous sommes presque à 100 % locavore. Je sais approximativement quand je vais recevoir quel produit et en quelle quantité. Je dois suivre le calendrier et je conçois mes plats en fonction des arrivages. J'aime cette évolution de mon travail."

### Une maison en harmonie

Depuis qu'elle a repris la maison Pic en 1992, après la disparition brutale de son père, Anne-Sophie Pic n'a eu de cesse de structurer l'établissement, d'améliorer les prestations en investissant de façon régulière et raisonnée. Un travail de longue haleine mené en collaboration avec **David Sinapian**, elle en cuisine, lui à la gestion des affaires. Les 3 étoiles ont assis la confiance au sein de l'entreprise dont le développement a pris un bel essor. Le couple a fait appel à un autre couple d'amis, **Sabine et Didier Bru**. À eux quatre, chacun dans son domaine bien défini mais dans une réflexion commune, ils ont boosté l'affaire qui emploie 100 personnes aujourd'hui. En trois ans, la réfection de

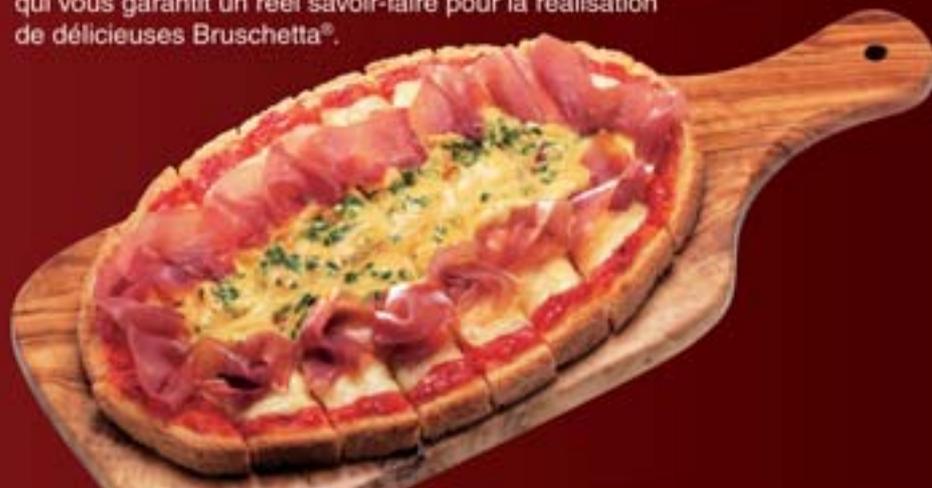
SUITE PAGE 22



Anne-Sophie Pic et David Sinapian, un couple à la tête de la société comme à la ville.

# Découvrez Bruschett'food® : La Bruschetta® des professionnels

Bruschett'food® est un concept de restauration rapide innovant qui vous garantit un réel savoir-faire pour la réalisation de délicieuses Bruschetta®.



## Offrez à vos clients

un produit convivial et savoureux  
aux arômes de la Méditerranée.



## ► Le Bruschet grill

Un matériel professionnel adapté pour  
préparer 8 Bruschetta® en même temps,  
sans bruit et sans fumée.

## Le Bruschet com ◀

Un kit de communication  
(affiches, cartes menu, chevalets, etc.)



Découvrez aussi



Les pâtes, personnellement

0 820 422 622

[www.pasta-presto.com](http://www.pasta-presto.com)

## Les 10 bonnes raisons d'opter pour Bruschett'food®

### Pour vous :

**Une forte rentabilité immédiate**

**Une simplicité de préparation :**

Bruschett'food® ne nécessite pas de  
compétences particulières

**Une facilité de gestion et une sécurité  
de stockage** (DLC minimum de 2 mois)

**Un kit complet de communication**

pour lancer la Bruschetta® dans votre  
établissement

**Une formation sur site et  
une assistance permanente**

### Pour vos clients :

**Rapidité de service**

**Satisfaction assurée :**

sélection de produits goûteux provenant  
des meilleurs fournisseurs italiens

**Convivialité :**

la Bruschetta®, toujours prédécoupée,  
sur une planche d'olivier

**Prix très attractifs**

**Pas d'horaires fixes :**

la Bruschetta® peut être servie à toute  
heure du jour et de la nuit.

 **Bruschett'food®**  
by TRADIQUAL

Du bonheur en tranches !

**CODE  
PROMO**  
BRUSCHETT001

Optez pour la solution unique Bruschet'food®,  
contactez-nous au  
**0 820 422 622**  
ou allez sur [www.bruschetta.com](http://www.bruschetta.com)

TRADI-QUAL DEVELOPPEMENT S.A. au capital de 250 000€



Une déco chic avec une pointe de féminité.

Nouveau look pour la salle du restaurant gastronomique.

11 chambres en 2008, des salons (en 2009), des quatre dernières chambres, de la salle de séminaires et du restaurant en 2010... avec le même architecte, **Bruno Borrione**. Le restaurant de Valence est désormais à l'image du chef. Anne-Sophie Pic vient d'inaugurer une salle entièrement repensée, redistribuée en différents espaces et décorée aux goûts de la jeune femme. *"Le restaurant, c'est l'aboutissement d'un rêve de quinze ans"*, confie-t-elle. *"L'investissement est lourd mais inévitable dans les grandes maisons, pour assurer la pérennité de l'entreprise. Aujourd'hui, toute la maison est en cohérence. C'est ce qu'attend la clientèle. De l'hôtel au restaurant, tout est en harmonie et la maison nous correspond"*, ajoute David Sinapien. En parallèle, il y a deux ans, à quelques mètres de la Maison Pic, le quatuor de Valence a lancé Scook, une école de cuisine adaptée à tous les publics, des enfants aux professionnels, et qui réunit une boutique de produits siglés mais aussi des ustensiles de cuisine haut



Scook, l'école de cuisine à deux pas de la Maison Pic.

de gamme, une salle de réunion et une cave pour les cours d'œnologie, dans un espace moderne et lumineux. Comme pour de nombreux chefs, cette activité est un plus non négligeable.

### Pic à Paris

Le développement hors de Valence a commencé l'année dernière avec l'ouverture d'un restaurant à Lausanne, en Suisse. Sollicités pour des contrats de gestion, les associés sont très circonspects. *"Nous étudions les propositions, mais je veux être sûre de tout maîtriser. Mettre juste mon nom sur une enseigne, ça ne m'intéresse pas"*, assure Anne-Sophie Pic. La prochaine ouverture devrait avoir lieu à Paris. Ils recherchent actuellement un emplacement dans le VI<sup>e</sup> ou le VII<sup>e</sup> arrondissement. Ils veulent créer une vitrine accessible, aux alentours de 80 euros de ticket moyen. *"Le développement nous permet d'offrir des opportunités à nos collaborateurs, qui peuvent ainsi évoluer tout en restant dans le groupe"*, note le chef. Trois ans après la troisième étoile, derrière la Maison Pic, il y a en effet désormais un groupe Pic qui a su se structurer et mener pas à pas la rénovation de son établissement phare tout en préparant l'avenir. Anne-Sophie Pic en est la figure de proue. Toujours seule femme trois étoiles en France, elle a acquis une notoriété sur laquelle elle peut capitaliser. ■

### MAISON PIC

285 AVENUE VICTOR HUGO · 26000 VALENCE

TÉL. : 04 75 44 15 32

[WWW.PIC-VALENCE.FR](http://WWW.PIC-VALENCE.FR)

## SCOOK ET LA FONDATION DONNONS DU GOÛT À L'ENFANCE



*Scook 3*, troisième recueil d'une série de livres de cuisine dédiés à la transmission du goût, vient de paraître aux éditions Hachette. À destination des enfants, cet opus réunit des recettes équilibrées à réaliser par eux ou avec eux. Un euro par livre sera reversé à la fondation Donnons du goût à l'enfance, tout juste lancée par Anne-Sophie Pic. Cette fondation a pour but de financer

des projets autour de la nutrition tant en termes d'équilibre que de construction du goût de l'enfant. Depuis longtemps, Anne-Sophie Pic anime des ateliers cuisine à l'hôpital de Valence afin de redonner aux enfants malades l'envie de se nourrir et leur faire découvrir des aliments bénéfiques pour leur santé. La Fondation va lui permettre d'aller encore plus loin.

# Découvrez les pâtes et les sauces PASTA PRESTO®

Concept unique de restauration rapide, qualitatif & innovant

Prenez goût à la facilité



## La Pasta Presto

La machine idéale pour vos pâtes et vos sauces, autonome et très simple d'utilisation.

## Offrez à vos clients un festival de pâtes et de sauces

- ▶ une grande qualité gustative reconnue
- ▶ une offre exceptionnelle à toute heure du jour et de la nuit



4/2000000000 - Pasta et sauce par mini-convecteur

Découvrez aussi  
La Bruschetta® des professionnels

0 820 422 622  
www.bruschetta.com

# 81

*possibilités  
à la carte  
servies en*

# 3 minutes

Une solution clé en main  
à forte valeur ajoutée

- ▶ Une forte rentabilité immédiate
- ▶ 100% des produits garantis et disponibles toute l'année, chez vous en 48h
- ▶ 9 pâtes et 9 sauces en portions individuelles précuites surgelées
- ▶ Des produits premium issus des meilleures fabrications artisanales italiennes
- ▶ Une facilité de gestion et une sécurité de stockage (dlc 18 mois)
- ▶ Un kit complet de communication (affiches, cartes menu...)
- ▶ Une formation pour une mise en exploitation immédiate

Optez pour la solution unique Pasta Presto® !

CODE PROMO  
PASTA001

Appelez vite le 0 820 422 622 ou  
allez sur [www.pasta-presto.com](http://www.pasta-presto.com)

TRADI-QUAL DEVELOPPEMENT S.A. au capital de 250 000€



Les pâtes, passionnément

Emblème de la cuisine grecque à Paris, le petit groupe familial tisse sa toile en ouvrant la marque aux franchisés, à petits pas.

JULIE GERBET



L'équipe de la boutique de Saint-Maur-des-Fossés pose avec Andreas Mavrommátis et, à sa droite, Christos Kyriacou, responsable des boutiques.

## Le traiteur Mavrommátis s'essaye à la franchise

- 1981** : Andreas et Evagoras Mavrommátis ouvrent une épicerie avec un rayon traiteur au 4 rue Candolle dans le V<sup>e</sup> arrondissement de Paris
- 1988** : l'épicerie devient un restaurant, Les Délices d'Aphrodite, dirigé par le plus jeune frère, Dionysos, et l'espace traiteur est transféré non loin, au 47 rue Censier
- 1993** : ouverture du restaurant gastronomique, Mavrommátis, toujours dans le V<sup>e</sup>, au 42 rue Daubenton
- 2009** : ouverture de la première boutique en franchise à Saint-Maur-des-Fossés (94)

**D**e l'ouverture de l'épicerie du V<sup>e</sup> arrondissement en 1981 à celle, récente, d'une 12<sup>e</sup> boutique, les frères Mavrommátis font leur nid. Et comptent bien faire rayonner la gastronomie grecque en France, en misant à la fois sur un développement en propre et en franchise. "Cela fait six ou sept ans que nous réfléchissons à lancer des franchises. La rencontre avec **Philippe Sommier, Philippe Leblant et Bruno Duvallet** nous a donné envie de franchir le cap ensemble", explique

**Andreas Mavrommátis**. Déjà présent à Paris (4 adresses), Boulogne-Billancourt, Nice et Toulouse, Mavrommátis a inauguré en juillet 2009 sa première franchise à Saint-Maur-des-Fossés.

L'un des associés se souvient : "Nous avons ouvert [une boutique de fleurs] *Happy*, franchise du groupe *Monceau Fleurs*, et il nous restait un local de 130 m<sup>2</sup>. Nous voulions travailler sur un concept méditerranéen ; c'est pourquoi, en 2008, nous avons contacté la famille Mavrommátis pour ouvrir une fran-

### UN 'CRÉATEUR D'ÉVÉNEMENTS'

Fort d'une expérience de plus de vingt-huit ans, Mavrommátis se positionne aussi sur le marché de l'événementiel (une vingtaine de réceptions environ par mois). Avec son laboratoire de 3 000 m<sup>2</sup> installé à Palaiseau, Mavrommátis a la capacité d'organiser des réceptions allant jusqu'à 5 000 personnes dans des lieux prestigieux ou dans l'un de ses trois restaurants parisiens. BNP Paribas, Citroën, le groupe Galeries Lafayette, l'ambassade de Grèce... lui ont déjà fait confiance.

*chise. Quelques temps plus tard, après avoir relancé Andreas Mavrommátis, notre demande a finalement abouti."*

### Espace dégustation et terrasse

La boutique est organisée selon plusieurs spécialités : traiteur, charcuteries, fromages, épicerie fine, ainsi qu'un espace dégustation de 15 places et une terrasse. Andreas Mavrommátis a été sensible au fait que les associés venaient de l'univers de l'alimentation (anciens de Monoprix et Lafayette Gourmet) et à l'emplacement, de premier choix. "Ce sont des professionnels des métiers de bouche, qui ont une culture gastronomique et méditerranéenne, ils sont attentifs au côté familial, affectif, traditionnel de la marque [le portrait de la famille Mavrommátis est affiché en grand dans la boutique, NDLR]", analyse-t-il.

Depuis, une deuxième franchise a ouvert rue du Rocher (Paris VIII<sup>e</sup>). Cela ne marque pas pour autant un développement tous azimuts, bien au contraire. "La franchise ne sera pas une très grande aventure, nous misons plutôt sur un développement restreint, avec des partenaires très sélectionnés, qui sachent parler des produits. L'idée est d'installer une boutique dans chaque grande ville française, pas plus" développe le créateur de Mavrommátis, aujourd'hui à la tête d'une entreprise de 150 employés, qui estime qu'il faut deux ans de travail pour avoir la mentalité maison ! ■

# Kellogg's® FAIT PEAU NEUVE

Retrouvez les marques préférées de vos clients dans un nouveau conditionnement encore plus adapté !



✓ **CARTON  
TOTALEMENT FERMÉ  
ET RENFORCÉ**



✓ **SACHETS  
FRAICHEUR**



✓ **MEILLEURE GESTION  
DES EMBALLAGES**

✓ **REPÈRES  
NUTRITIONNELS  
JOURNALIERS**



[www.kelloggs-foodservice.fr](http://www.kelloggs-foodservice.fr)

Kellogg's Food Service • Tour de bureaux Rosny-sous-bois Cedex  
Tel : 01 49 35 21 95 • Fax : 01 49 35 22 57

**Saint-Joachim (44)** L'établissement vient de terminer des travaux colossaux. Un virage vers l'ultra contemporain pour un établissement qui affiche désormais complet.

CÉCILE CAU

## La Mare aux oiseaux version 2010

Il aura fallu quatre mois de travaux pour remettre la Mare aux oiseaux sur de nouveaux rails. La maison du parc régional de la Brière souffle ses 15 bougies et prend la voie d'un établissement à maturité. L'hiver dernier, son chef, **Éric Guérin**, a passé le cap de la quarantaine. "Mes 40 ans sont là, assumés", dit-il en faisant le tour de son auberge acquise en 1994. "J'ai amené ces 15 ans d'histoire d'une bâtisse vieille de 250 ans au plus loin que je le pouvais. Aujourd'hui, je veux me projeter dans les dix prochaines années. J'ai de nouvelles choses à raconter."

Alors Éric Guérin pousse les murs, ouvre les toits, fait entrer la lumière, transforme la déco, modernise et met son restaurant en vitrine. Deux millions d'euros d'investissements pour donner un nouveau visage à l'établissement. La Mare aux oiseaux d'aujourd'hui n'a plus rien de l'auberge d'hier. Tout l'avant de l'établissement, côté rue, a radicalement changé de physionomie. L'arrivée se fait entre deux bâtiments reliés par une passerelle de bois bordée d'un cours d'eau sous lequel nagent des poissons. À gauche, une nouvelle aile est plutôt orientée hôtellerie. Le salon des cages accueille les petits-déjeuners, un espace lecture et des expositions d'art. Donnant sur la rue et le jardin, à ciel ouvert, il offre un réveil privilégié côté nature et Brière. À droite, un cube de verre couvert d'un toit végétal accueille la salle de restaurant. Quelque 70 m<sup>2</sup> pour une trentaine de couverts décorés chic contemporain. L'ambiance est à l'Asie et à la déco piochée au cours de voyages. Les matériaux sont au naturel : bois, eau, verre et soie sauvage. Les couleurs sont à dominante argent, blanc et indigo.

Côté extérieur, le parking a été refait, fermé sur la rue par un aménagement végétal japonisant. Dans le jardin, une nouvelle terrasse apéro/digestifs côtoie l'ancienne.



La Mare aux oiseaux entre dans une nouvelle ère.

Un peu en retrait, une "Table sous l'arbre" est réservée aux amateurs de repas isolés au milieu de la verdure. "Je m'étais construit une petite bulle de verdure, je veux désormais assumer ce lieu aux yeux de tous, mes clients mais aussi les gens d'ici. Qu'ils puissent voir qu'il se passe quelque chose à l'intérieur de la Mare", explique le chef. En cuisine, hormis le second, **Nicolas Guet**, le sommelier, **Cyril Carré**, et le chef pâtissier, **Rodolphe Groizard**, toute l'équipe a changé. Deux Espagnols et un Américain sont arrivés aux côtés de la plongeuse sénégalaise. "Il ne me manque qu'un asiatique", regrette le chef très fier de "cette richesse culturelle". La modernisation est entrée jusque devant les fourneaux : salle pâtisserie fermée, cuisine tout électrique, récupérateur de chaleur, moteur de frigo unique...

### Carte simplifiée

"Plats simplifiés, sauces moins marquées, assiettes minimalistes et graphiques", Éric Guérin a également retravaillé sa carte, modulable en double version tradition et tendance, qui assure notamment des dimanches midis surbookés. Car une clientèle très locale s'est enfin constituée, et le

week-end, le restaurant ne désemplit pas. "Après l'année noire de 2008 liée à la perte de l'étoile, il y a eu l'année folle de 2009 et aujourd'hui, il nous fallait prendre de nouvelles orientations", se réjouit le propriétaire des lieux.

Pour prolonger cette "culture de la maison et pour que la Mare vive tout le temps", deux des dix chambres situées au-dessus du restaurant, ont été remises à neuf. Mais surtout, à 100 mètres de là, cinq nouvelles suites, dans des villas construites sur mesure, vont voir le jour d'ici au mois de juillet, avec espace détente, jardins privés, service en chambres et mini-voiture électrique pour rejoindre le restaurant. L'après-midi, l'établissement prend encore des réservations pour le thé où un service léger est aussi offert. Une vraie activité de journée s'installe petit à petit à la Maison des oiseaux qui, du matin au soir, vit sa nouvelle histoire comme une véritable réussite. ■

### LA MARE AUX OISEAUX

162 ÎLE DE FEDRUN

44720 SAINT-JOACHIM

TÉL. : 02 40 88 53 01

WWW.MAREAUOISEAUX.FR

**Aix-les-Bains (73)** Le jeune chef savoyard, 33 ans, une étoile *Michelin* au Château de Candie, ouvre son propre restaurant, avec son frère Cédric et son épouse Ingrid. **FLEUR TARI**

## Boris Campanella ouvre Le 59



**Boris Campanella** avec un client surprise, **Pierre Troisgros**.

Situé au 59 rue du Casino à Aix-les-Bains, sous de jolies voûtes en pierres, le restaurant 59 ne manque pas d'atouts pour attirer une clientèle fidèle. À l'accueil, **Ingrid Campanella**, l'épouse du chef **Boris Campanella**, a fait ses classes chez **Pierre Troisgros**. Elle gère la salle avec **Cédric**, sommelier, frère du chef. Ce trio fonctionne à merveille depuis des années, alors pourquoi changer une équipe qui gagne quand on aborde le difficile parcours de la libre entreprise ? Aux fourneaux, Boris est un chef qui impressionne par son parcours exceptionnel et son jeune âge. Son métier, il l'a appris chez les plus grands : de Lameloise au Chabichou en passant par Chabrand, le Martinez et **Jean-Pierre Jacob**. Il accumule les expériences étoilées et finit sa formation comme second de cuisine chez Pierre Troisgros. Ce fils de restaurateur aixois souhaitait par-dessus tout revenir en Savoie. Il accepte donc la proposition du Château de Candie et décroche sa première étoile en 2005. Il n'a alors que 28 ans. Boris Campanella est aussi connu pour son goût de la compétition : 1<sup>er</sup> prix au concours national du Meilleur chef espoir 2003, il est élu Grand de demain en 2006 par *GaultMillau*, puis est finaliste du concours Un des Meilleurs ouvriers de France en 2007. Le chef propose une cuisine savoureuse, dans ce restaurant où il fait bon s'arrêter. L'adresse commence à être connue et a déjà ses habitués. Un client surprise s'est même présenté pour goûter la cuisine du 59 : Pierre Troisgros, venu saluer son ancien second. ■

### LE 59

59 RUE DU CANISO • 73100 AIX-LES-BAINS  
TÉL. : 04 79 88 29 75



Une nouvelle **Façon** de manger du **Kebab !**



### KebabBox®, le kit malin pour booster vos ventes

- ✓ Une Solution nomade clé en main :  
1 Box + 1 portion de lamelles de Kebab Méditerranéen® cuisinées avec légumes
- ✓ Simple & Rapide,  
Déposez le galet dans la Box et chauffez au micro-ondes !
- ✓ 5 recettes exclusives
- ✓ Des supports PLV



Découvrez aussi les « recettes à poêler » pour Kebabbox

Pour plus d'information, contactez Julie

📞 N°Indigo 0 820 367 905

0,110 € TTC / MN

info@france-kebab.com



# Roule Galette, la première 'fast-crêperie'

Paris (XX<sup>e</sup>) L'enseigne, qui a ouvert un 2<sup>e</sup> établissement il y a quelques semaines, veut se développer rapidement, autant à Paris qu'en Province. **Hélène Binet**

Vidéo : **Cécile Charpentier**

ancé en 2009 et développé en franchise, Roule Galette est un concept de restauration rapide qui s'articule autour de produits classiques mais toujours appréciés : la galette de sarrasin et la crêpe de froment. Après un premier restaurant pilote à Paris (XIII<sup>e</sup>), c'est rue des Pyrénées (XX<sup>e</sup>) que **Dominique Olivier**, le fondateur, a voulu implanter sa nouvelle 'fast-crêperie'. Il a longuement réfléchi à ce concept en analysant le marché de la restauration rapide. "Ces quatre dernières années, beaucoup de petites

restaurations ont vu le jour : pâtes, soupes... Je voulais travailler un produit qu'on peut manger toute la journée."

## La cible : les citadins et les familles

Les zones d'implantation privilégiées sont les zones commerciales, les centres-villes, près des bureaux et des écoles... partout où les besoins en restauration rapide sont importants. Son objectif ? Séduire les citadins et attirer les familles. Des pochettes surprises pour les enfants viendront prochainement compléter l'offre, pour concurrencer les fameuses 'happy' boîtes. L'enseigne vise une clientèle

présente tout le long de la journée dans un cadre convivial et confortable.

Sur le modèle du fast-food, Roule Galette offre "une alternative à la restauration rapide à base de viande, sandwich ou pizza". Au comptoir, les clients

- **Formule** : Vente à emporter ou à consommer sur place
- Ouvert de 7 h 30 à 22 h 30, 7 jours sur 7
- **Ticket moyen** : 9,50 €
- 150 à 200 repas/jour

peuvent choisir leur menu (à partir de 4,50 €) et jeter un œil sur le travail des cuisiniers grâce à la cuisine ouverte. Les crêpes





## Formation Hôtellerie en alternance

FILIERE TOURISME HÔTELLERIE

Vous devez avoir **-26 ans**

Toute notre offre

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

EMPLACEMENT ASSURÉ DANS DE GRANDS GROUPES HÔTELLIERS

Pour plus d'informations et inscriptions au CFA Stephenson

**www.cfa-stephenson.tm.fr**

48 rue Stephenson, 75018 Paris • Tél. : 01 44 92 88 88

## Un bol d'air frais pour la

Lyon (III<sup>e</sup>) Avec une nouvelle unité ouverte dans la Tour Oxygène (qui prolonge le centre commercial de la Part-Dieu), inaugurée en mai, l'enseigne de restauration rapide du groupe Le Duff renouvelle son identité visuelle. **Sonia Delzongle**

Numéro 1 français de la restauration rapide avec plus de 200 000 clients par jour, la Brioche Dorée, lancée à Brest en 1976, s'est forgée une solide réputation. L'enseigne du groupe Le Duff (Le Fournil de Pierre, Pizza et Caffè Del Arte, Bridor...) écoule plus de 20 millions de sandwiches tous les ans dans le monde entier. L'extension du centre commercial de la Part-Dieu avec l'ouverture du Cours Oxygène (dans la tour du même nom) est l'occasion pour la Brioche Dorée de compter désormais dans ce seul lieu 4 restaurants et un kiosque et de renouveler son identité visuelle sous le signe de la fraîcheur, avec une déco plus contemporaine, des produits bio, des smoothies et une partie libre-service. Le restaurant Brioche Dorée de la Part-Dieu, préalablement existant, d'une capacité de 70 places assises, demeure, lui, un espace plus classique et chaleureux, avec un nouveau mobilier qui accentue l'aspect 'cosy'. "Le labo central où sont élaborés les produits





Retrouvez **Dominique Olivier** en vidéo sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



et galettes sont préparées juste avant le service par des appareils automatiques, puis garnies avec les ingrédients frais à la commande. *“Je souhaite qu'on enlève cette idée de malbouffe aux consommateurs quand on parle de restauration rapide. J'ai d'ailleurs un projet pour travailler avec un nutritionniste”*, confie **Dominique Olivier**. Les ventes phare du moment sont la galette complète (jambon, fromage, tomate, œuf) côté salé, et la crêpe au caramel et beurre salé, côté sucré. Dominique Olivier souhaite ouvrir quatre restaurants d'ici à la fin 2010, et une centaine dans les trois ans à venir. Prochaine ouverture, mi-juin, dans le XII<sup>e</sup> arrondissement de Paris. ■

**ROULE GALETTE**

219 RUE DES PYRÉNÉES · 75020 PARIS

[WWW.ROULEGALETTE.COM](http://WWW.ROULEGALETTE.COM)

**Dominique Olivier** (à gauche), fondateur de Roule Galette, devant le comptoir où sont livrés les repas.

## Brioche Dorée



La Brioche Dorée nouveau concept propose libre-service et vente de smoothies.

pour être livrés aux différents points Brioche Dorée du centre se situe aussi à la Part-Dieu et reste visible de la clientèle”, précise **Patrice Avelan**, directeur de la communication de la marque. ■

**BRIOCHE DORÉE**

245 CENTRE COMMERCIAL PART-DIEU · 69003 LYON

TÉL. : 04 72 84 00 55

[WWW.BRIOCHEDOREE.FR](http://WWW.BRIOCHEDOREE.FR)

# Les Cuisinés

pour Paninis, Bagels et Pâtes

**Offrez l'essentiel...  
Le Goût !**

*“Vous croyez que les clients reviennent si ce n'est pas bon ?”*



Cuisinés pour Bagels

Cuisinés pour Pâtes

Cuisinés pour Panini

*Le pouvoir  
du Goût®*

### Une solution rapide

Des portions à réchauffer en 3 minutes, directement dans des pâtes ou un panini, sans décongélation.

### Plus qu'une garniture... des cuisinés

Une gamme de 12 recettes avec de véritables émincés de viande et de légumes, cuisinés par un Chef Etoilé

Un concept FRANCE KEBAB®

Pour commander, appelez Justine au

**N°Indigo 0 820 367 905**

0,118 € TTC / MN

ou contactez votre distributeur habituel

FRANCE KEBAB – 50 000 SAINT LÔ  
Fax 02.33.05.01.66 - [www.france-kebab.com](http://www.france-kebab.com)



**Londres (Grande-Bretagne)** Le 6 mai dernier, au Mandarin Oriental, Bar Boulud a ouvert ses portes. Petit frère de celui de New York, ce bistro-bar à vins qui fait la part belle à la charcuterie est aussi le 11<sup>e</sup> restaurant de Daniel Boulud, le chef lyonnais qui a construit sa renommée dans la grosse Pomme. Interview.

PROPOS RECUEILLIS PAR TIPHAINE BEAUSSERON

## Daniel Boulud tente une aventure "cosmobritish"

Celui qui est aujourd'hui à la tête d'un groupe d'envergure internationale, et qui s'apprête à ouvrir deux autres établissements à Singapour et Miami avant la fin de l'année, est un entrepreneur heureux.

Daniel, le tout premier restaurant de **Daniel Boulud**, a obtenu l'an passé 3 étoiles au guide *Michelin* New York, ainsi que la distinction décernée par la James Beard Foundation au meilleur restaurant d'Amérique du Nord 2010. Il vient enfin d'être honoré de la 8<sup>e</sup> place du classement britannique *San Pellegrino / Restaurant Magazine* des 50 meilleurs restaurants du monde. De quoi le mettre en confiance pour l'ouverture de Bar Boulud à Londres, première destination européenne pour cet entrepreneur français made in USA.

**L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi ouvrir un restaurant à Londres ? Et pourquoi au Mandarin Oriental ?**

**Daniel Boulud :** David Nicholls, directeur de la restauration pour le groupe Mandarin Oriental, avec qui j'ai de bonnes relations depuis de nombreuses années, me l'a proposé. Cela s'inscrit dans sa logique de déve-



Daniel Boulud, entouré de son équipe pour l'ouverture de Bar Boulud à Londres.

loppement d'une identité culinaire pour les hôtels du groupe Mandarin Oriental\*. De mon côté, cela me plaisait d'implanter Bar Boulud à Londres.

**Est-ce la copie du Bar Boulud de New York ?**

Non pas la copie exacte, mais une interprétation de l'esprit et du style. Accessible depuis la rue, le restaurant dispose de deux salles entièrement designées par **Adam Tihany\*\***. Celui-ci s'est inspiré de plusieurs matériaux présents à New York tels

que le zinc, le cuir, le chêne et le liège, qui sont aussi un clin d'œil au processus de vinification.

**Pourquoi avoir exporté Bar Boulud ?**

Parce que Bar Boulud, avec ses charcuteries très diversifiées, représentait pour Londres le bon équilibre entre un bistro traditionnel et une cuisine saisonnière pas trop compliquée et bien exécutée. À la différence de DB Bistro moderne, dont la carte est un peu plus cuisinée, un peu plus chère.

### 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

### EN CHIFFRES :

**Capacité :** 169 couverts + deux salons privés de 16 couverts chacun

**Menu :** 20 £ (entrée-plat-dessert) ; 7,50-11 £ (saucisses)

**Ticket moyen :** 35-40 £ (midi) - 50-55 £ (dîner)

**Effectif :** 25 en cuisine, 25 en salle, 70 au total.

**Chef exécutif :** Dean Yasharian (ex-Bar Boulud New York)

**Directeur de salle :** Stephen Macintosh (ex-The Wolseley et ancien du groupe Dinex).

**Pour voir la carte :**

[http://www.barboulud.com/barbouludLondon.html#barboulud\\_menu](http://www.barboulud.com/barbouludLondon.html#barboulud_menu)



Intégré au Mandarin Oriental, imposant palace de KnightsBridge, Bar Boulud bénéficie en outre d'une entrée directe sur la rue.

### Quelle est la spécificité de Bar Boulud ?

Sur une quarantaine de plats, près de 40 % sont liés à la charcuterie (porc, bœuf, veau, lapin...). D'où la présence de deux charcutiers à temps plein en cuisine.

### Pourquoi la charcuterie vous séduit-elle ?

Ce qui m'intéresse, c'est de glorifier le métier de charcutier dans ce qu'il a d'artisanal, alors qu'il s'agit par ailleurs d'un métier oublié des médias. À cet égard, **Gilles Vérot**, notre partenaire à New York et à Londres, fait un travail formidable.

### Qu'est-ce qui vous plaît le plus à Londres ?

Le côté 'cosmopolitan', à la fois très traditionnellement british et pourtant très cosmopolite.

### Quel est votre meilleur souvenir gastronomique au Royaume-Uni ?

**Heston Blumenthal**, au Fat Duck, pour sa cuisine à la fois très identifiable dans les saveurs et très créative dans les préparations.

### Vous ouvrez prochainement DB Bistro Moderne à Singapour et à Miami. Y a-t-il une autre destination dont vous rêvez ?

En France, j'aimerais ouvrir un petit bistro à Paris ou à Lyon.

### Vous êtes aujourd'hui à la tête du groupe Dinex qui emploie plus de 1 000 personnes. Quel est, selon vous, le secret de la réussite ?

L'humilité, la générosité et la constance. ■

\*Restaurant Pierre (**Pierre Gagnaire**) au Mandarin Oriental de Hong-Kong, Brasserie Bousse au Mandarin Oriental de Genève, Heston Blumenthal à Londres (fin 2010), **Thierry Marx** au Mandarin Oriental Paris (en 2011).

\*\* Adam Tihany a notamment conçu à New York le design des restaurants Daniel, Per Se et Le Cirque, mais aussi du Mandarin Oriental de Genève et de Hong-Kong.

#### BAR BOULUD

MANDARIN ORIENTAL  
HYDE PARK

66 KNIGHTSBRIDGE  
SW1X 7LA LONDON

[WWW.MANDARINORIENTAL.COM](http://WWW.MANDARINORIENTAL.COM)

 Retrouvez la description détaillée

par **Daniel Boulud** de ses différents établissements et de leurs spécificités en tapant le mot-clé

**RTR58762.**

depuis 1892 formation torréfaction  
**UNIQUEMENT** service assemblage arabica  
service proximité assistance barista qualité  
savoir-faire **CAFÉS RICHARD** cocktails  
assistance qualité sélection origines



**Ushuaia (Argentine)** En Terre de Feu, il gère un établissement original, à la fois bistrot, boulangerie et pâtisserie.

VIOLAINE BRISSART

## David Dumont, pâtissier français à Ushuaia

Ushuaia. La cordillère des Andes enneigée plonge dans la mer. Des rafales de vent glacial balaient la ville. Un passant bien intentionné vous indique alors un “café à ne pas manquer” : l'Almacen Ramos Generales. Cet ancien bazar datant de 1906, laissé à l'abandon pendant cinquante ans, a rouvert ses portes en 2006. Des jouets anciens, de vieilles publicités, des machines à écrire et autres pièces d'époque s'entassent jusqu'au plafond. C'est dans ce cadre



David Dumont devant son établissement : El Almacen Ramos Generales.

digne d'un décor de film que travaille **David Dumont**. Titulaire d'un CAP de pâtissier-boulangier au CIFA de Mercurey (près de Chalon-sur-Saône), il a débuté en Argentine en 1994, auprès du chef **Jean-Paul Bondoux**. Tombé sous le charme d'Ushuaia, il se jure d'y revenir. Il travaille notamment dans le restaurant français Chez Manu, tenu par un ami, mais la crise de 2001 l'oblige à quitter l'Argentine.

### Jusqu'à 500 couverts par jour

Après plusieurs contrats sur des bateaux de croisières, il traverse l'Atlantique à bord d'un voilier, direction Ushuaia. Une fois à terre, un Argentin lui propose d'ouvrir un bistrot pâtisserie. David Dumont passe un an à retaper l'établissement désaffecté. Il se heurte à l'administration locale, “encore plus pointilleuse sur les questions d'hygiène qu'en France”, au manque de personnel qualifié et à la méfiance des habitants, peu enclins aux nouveautés. Mais rapidement, l'enseigne se fait apprécier des Argentins et des touristes. Mentionné dans les principaux guides, l'Almacen sert jusqu'à 500 couverts par jour en pleine saison. Il est aujourd'hui inconcevable pour David Dumont de retourner en France. “*Trop morose !*” lance-t-il en riant, alors qu'un air de tango flotte dans l'Almacen. ■

[WWW.RAMOSGENERALESUSHUAIA.COM](http://WWW.RAMOSGENERALESUSHUAIA.COM)

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

“ Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs, Des fiches techniques et des plannings de menus hebdomadaires valorisés au prix du marché actuel ou des stocks en cours. Gestion des achats maîtrisée et simplifiée grâce aux outils de création de commande assistée et de validation automatique des livraisons. Gestion des stocks avancée et complète à l'aide d'outils puissants : bons d'économat, bons de cessions inter-établissement, bons de perte commentés, inventaires par zone de stockage, transferts multi-stock, ... De nombreux modules d'analyses permettant une visualisation instantanée de l'activité : valorisation de stock, statistiques par produit ou par groupe de produit, HACCP, ratios, ... Possibilité d'adapter le logiciel en fonction de votre activité : FTBE existe en version Centre de Formation, Cuisine Centrale, Collectivités, Centrale de référencement, Traitement Standard TPE, ... ”

Rejoignez les 3500 utilisateurs de **FTBE Pro V8**

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

Multimedia - Agence Commerciale  
Rue Technologique de l'Agée 1 - 996 0  
118 Avenue de la Quatre  
98 370 Nouvau-Banue  
France

Comment nous contacter ?  
Email : multimedia-multimedia@  
Telephone : 04 92 28 26 40  
Fax : 04 92 28 26 46

Testez l'information sur vos logiciels de gestion sur [www.mfb-multimedia.fr](http://www.mfb-multimedia.fr)

## ANNONCES CLASSÉES

- > Ventes de fonds de commerce - pages 36-49
- > Offres d'emploi - pages 49-61
- > Demandes d'emploi - pages 61-62



## INFOS PRATIQUES

- > Le marché des ventes de fonds - page 33
- > Pourquoi et comment retraiter l'excédent brut d'exploitation - page 34
- > Derniers messages des Blogs des Experts - page 35
- > International : des hôteliers pris dans la tourmente (Haïti et Rwanda) - page 63
- > Gestion et marketing : le point sur l'agriculture bio et raisonnée, et sur l'utilisation de pesticides - page 64

## Le marché des ventes de fonds

# Les cessions d'hôtels bureau repartent à la hausse

Malgré une conjoncture économique délicate, les ventes d'hôtels bureau sont en hausse sur un an. Le marché des cessions d'hôtels-restaurants, quant à lui, reste stable.

L'échéance des mises aux normes hôtelières pour 2011, s'il pousse de nombreux exploitants à vendre, ne rebute pas pour autant - et à raison - les acquéreurs professionnels.

## TENDANCES DU MARCHÉ DES VENTES DE FONDS DE COMMERCE

Activité : hôtels bureau	Rapport moyen		Tendance générale du marché <b>En hausse</b> 
	Prix/CA HT (%)	Prix/EBE retraité* (coeff.)	
CA de 80 000 à 170 000 €	159 %	4,2	
CA de 170 000 à 280 000 €	152 %	4,3	
CA de 281 000 et 1 600 000 €	136 %	5	



Source : moyenne calculée sur 25 ventes réalisées par le cabinet Michel Simond entre le 1<sup>er</sup> mai 2009 et le 1<sup>er</sup> mai 2010.



**Le commentaire de Marie-Claude Graffelle, directrice du cabinet Michel Simond de Biarritz**  
 "Ce type d'affaires attire toujours des investisseurs et repreneurs en reconversion, nécessitant des apports personnels conséquents. Bien qu'acheteurs et prêteurs

restent attentifs aux nouvelles normes, la demande est forte sur la côte basque, avec des prix de cession légèrement supérieurs au marché national. L'assistance de cabinets d'affaires spécialisés représente un gage de sécurité et de réussite pour les porteurs de projets."

Activité : hôtels-restaurants	Rapport moyen		Tendance générale du marché <b>Stable</b> 
	Prix/CA HT (%)	Prix/EBE retraité* (coeff.)	
CA de 85 000 à 200 000 €	103 %	3,3	
CA de 200 000 à 370 000 €	84 %	4,93	
CA de 371 000 et 1 600 000 €	91 %	5	



Source : moyenne calculée sur 322 ventes réalisées par le cabinet Michel Simond entre le 1<sup>er</sup> mai 2009 et le 1<sup>er</sup> mai 2010.



\* Retrouvez les explications sur l'EBE retraité en tapant le mot-clé **RTR13533** dans le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr).



**Le commentaire d'Arnaud Villeroy, directeur du cabinet Michel Simond de Nice**  
 "L'hôtellerie dans les Alpes-Maritimes, malgré la crise économique, se maintient à de bons niveaux en termes de

taux d'occupation et de chiffre d'affaires, l'attrait de la région aidant. Concernant les ventes d'affaires, nous avons réalisé cette année quelques belles transactions (entre 450 000 € et 4 M€) sur des hôtels bureau et des hôtels-restaurants."



Retrouvez les précédents indicateurs ainsi que les précédents articles "Immobilier et cessions de fonds de commerce" : cliquer sur 'Fonds de commerce' sur [lhotellerie-restauration.fr](http://lhotellerie-restauration.fr)

# Pourquoi et comment retraiter l'excédent brut d'exploitation

Le retraitement de l'EBE est une question récurrente lors des évaluations de fonds de commerce. Retraiter oui, mais dans certaines conditions et surtout retraiter à la fois à décharge et à charge.

Par Jean Castell, directeur du Cabinet Neghotel et auteur du Blog des Experts

'évaluer, acheter et vendre un fonds de commerce en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Rappel : qu'est-ce que l'EBE ?

L'excédent brut d'exploitation est un solde intermédiaire de gestion (SIG) qui s'établit après avoir déduit du chiffre d'affaires HT - augmenté des subventions - les achats, les services extérieurs et autres charges, les impôts et taxes, les salaires et charges sociales.

## Pour les amateurs de formules :

$(CA + \text{subventions}) - (\text{achats} + \text{services extérieurs}) = \text{valeur ajoutée (VA)}$

$VA - (\text{impôts} + \text{frais de personnels}) = \text{EBE}$



L'EBE est censé refléter le résultat normal de l'exploitation.

qui auraient échappé à l'analyse de l'expert-comptable lors de l'établissement du bilan. Mais attention, on doit aussi retraiter à charge chaque fois que l'exploitation fonctionnera d'une façon anormale ou bénéficiera d'un avantage qui ne sera pas reconduit pour le nouveau propriétaire. Dans ce cas il faudra évaluer la somme économisée et la porter en déduction de l'EBE.

**Voici un exemple de fonctionnement anormal : un hôtel-restaurant n'a pas de veilleur de nuit car les gérants couchent dans une chambre de l'hôtel et il n'y a pas d'appartement de fonction. C'est un fonctionnement anormal car le mode de vie de ces propriétaires (vivre dans une chambre de l'hôtel) ne peut être imposé au repreneur. Dans ce cas, il faudrait diminuer l'EBE au moins d'un poste de veilleur. Ce serait un fonctionnement normal s'il existait un appartement de fonction dans l'hôtel.**

L'EBE est le meilleur indicateur de la rentabilité intrinsèque de l'exploitation car il correspond à l'excédent qui restera dans l'entreprise en ne tenant compte que des produits et charges nécessaires à l'exploitation. L'EBE exclut donc les produits et charges provenant :

- du financement de l'entreprise : les produits et charges financières ;
- de l'acquisition d'immobilisations : les dotations aux amortissements ;
- des opérations exceptionnelles.

En effet, il est calculé sans prendre en compte sa politique d'investissement et sa gestion financière. L'EBE ne dépend donc ni de la politique de financement de l'entreprise (emprunt ou augmentation de capital), ni des éléments exceptionnels qui ont pu affecter le résultat de l'entreprise, ni de la politique d'amortissement suivie par l'entreprise.

## Pourquoi retraiter l'EBE ?

La réponse est évidente à la lecture du 1<sup>er</sup> paragraphe :

a) on retraite l'EBE lorsqu'il y a des charges exceptionnelles qui pèsent sur un exercice

et qui sont prises en compte dans la formation de l'EBE ;

b) on retraite l'EBE également lorsque les rémunérations des gérants sont incluses dans la masse salariale et que ceux-ci n'occupent pas à temps plein un poste dans l'entreprise.

Les déductions ainsi opérées, l'EBE obtenu est censé refléter le résultat normal de l'exploitation.

## Comment retraite-t-on l'EBE ?

Il s'agit d'une présentation extra-comptable qui isole dans un premier temps les charges considérées comme exceptionnelles (avec leur justification) et le calcul par réincorporation de celles-ci. Le nouvel EBE est naturellement plus élevé.

## Les avis sont partagés

### • Pour le retraitement :

- Oui, il faut retraiter l'EBE que l'on soit acheteur ou vendeur car il faut mettre en évidence le fonctionnement normal de l'exploitation.

- Oui, lorsqu'il s'agit de charges qui, sans conteste, ont un caractère exceptionnel et

### • Contre le retraitement :

Lorsqu'il s'agit de retirer les salaires des gérants occupant un poste dans l'exploitation. En effet, le résultat est obtenu avec leur travail et, si on doit déduire leur rémunération, il faudrait également prévoir de la remplacer par le salaire d'employés occupant ces postes. Pour être puriste, il faudrait déduire la partie de salaire prélevée par les gérants qui dépasserait le montant des rémunérations des employés embauchés à leur place. ■

Blogs des experts  
Derniers messages  
Inscription à la newsletter

Retrouvez Jean Castell, auteur du Blog des Experts 'Évaluer, acheter et vendre un fonds

de commerce en CHR' et d'autres lecteurs sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**Une question ? Allez sur**

**les Blogs des Experts**  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Questions-Réponses & Blogs des Experts

### Marge repère : y en a-t-il une pour un restaurant gastronomique ?

**On parle de marge en tout genre mais y a-t-il une marge repère pour un restaurant gastronomique ? Moi je suis à 4,3 pour mes menus et à 6 pour les plats à la carte, pour les repas de groupes, je descends jusqu'à 3,5. Et vous qu'en pensez-vous ? Quelles sont vos marges ?** Stéphane

Pour moi, le coefficient multiplicateur est une aide mais il faut aussi regarder la valeur en euros. Sur certains produits, je dis : je veux gagner 20 € à chaque vente, donc avec un achat à 2 € + 20 € = 22 €, soit un coefficient 11. Avec un achat à 10 € + 20 € = 30 €, soit un coefficient 3. Dans les 2 cas, je gagne autant. Si tous les jours, vous avez 100 € de charges, vous devez vendre 5 plats pour les payer... **Lire la suite de la discussion avec le code 12050B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ **Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Philippe Lalonde**  
**5 étapes pour améliorer votre marge après coût de production**  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Fermeture administrative de 10 jours : doit-on retirer 10 jours de congés payés ?

**J'ai débuté dans l'entreprise le 6 août 2008. Courant avril, les services d'hygiène sont passés et ont fermé l'établissement dix jours... Sans m'avertir, mon patron m'a retiré 10 jours de congés payés. Je voudrais savoir s'il en a le droit car je ne trouve pas de réponse claire.** Laurence

Si la fermeture a été décidée par l'inspection du travail en raison d'un manquement de la part de l'employeur à son obligation de santé et de sécurité des salariés, celui-ci ne peut pas vous priver de votre salaire. Dans votre cas, votre employeur vous a versé les CP que vous aviez acquis, de sorte que vous n'avez pas perdu de salaire. **Lire la suite de la discussion avec le mot-clé 10278B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ **Une question ? Allez sur le Blog des Experts de T. Beausseron et D. Gillot**  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) **Droit du travail en CHR : les conditions de travail (+ modèles de lettres)**

### Chef de cuisine et travail chez les particuliers : est-ce possible et sous quelles conditions ?

**Je suis actuellement chef de cuisine dans une brasserie. Je suis à temps plein et j'aimerais exercer mes fonctions pour des particuliers (événements familiaux, etc.) tout en gardant mon emploi dans la brasserie. Cela est-il possible ? Sous quelles conditions ? À savoir que ces prestations ne seront que ponctuelles. Merci de me renseigner. Cordialement.** Patrick

Si les prestations sont occasionnelles, vous pouvez percevoir des honoraires sans TVA, mais il y a lieu de les déclarer. Si les prestations extérieures sont fréquentes, vous pouvez rencontrer une société spécialisée dans le portage qui va vous fournir une feuille de salaire et cotiser aux différentes



caisses obligatoires. En général, ces sociétés prennent une commission de l'ordre de 10 %. Si vraiment cette activité devenait votre activité principale vous auriez intérêt à créer une société comme une SARL. **Lire la suite de la discussion avec le mot-clé 12118B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ **Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Michel Kosossey**  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) **Service et vente au top**

### Pause pendant la journée de travail : le salarié peut-il sortir de l'établissement ?

**Un salarié a une pause de 20 minutes dans sa journée de 8 heures. A-t-il la possibilité de sortir de l'entreprise pendant ce temps de pause ? Peut-il rentrer chez lui ou faire une course ? En cas d'accident, serait-ce considéré comme un accident de trajet ? Ou la pause doit-elle être obligatoirement prise dans l'enceinte de l'établissement ? Merci pour vos réponses.** Benoît

La pause est un arrêt de travail de courte durée qui est pris sur le lieu de travail ou à proximité (Cass. soc. du 5 avril 2006). La loi n'interdit pas expressément au salarié de rentrer chez lui pendant cette pause, et n'évoque pas non plus la question de la responsabilité de l'employeur

en cas d'accident pendant la pause. Par contre, un règlement intérieur peut préciser que les pauses doivent se prendre uniquement sur le lieu de travail. **Lire la suite de la discussion avec le mot-clé 12029B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

# Des hôteliers pris dans la tourmente : Haïti et Rwanda en première ligne

Les hôtels, lieux de villégiature mais aussi d'accueil et de refuge, peuvent parfois sanctuariser un drame. Des hommes et des femmes ont fait face à l'impensable en se préoccupant toujours du sort de leurs clients et de leurs salariés. Ils ont été touchés dans leur âme, parfois dans leur chair. **François Pont**

En Haïti, les sœurs **Nadine Cardozo-Riedl** et **Garthe Cardozo**, respectivement 63 ans et 70 ans, poursuivaient l'œuvre de leur père qui avait construit l'hôtel Montana en 1946 à Pétionville, dans la banlieue de Port-au-Prince. Elles codirigeaient cet établissement luxueux de 142 chambres et 42 studios répartis sur 5 étages. Le 12 janvier 2010, secoué par le tremblement de terre de magnitude 7 qui a ravagé l'île, le palace, qui affichait un taux d'occupation de 95 %, se referme comme un sarcophage sur ses 200 occupants. Nadine Cardozo Riedl était dans son bureau lorsque la terre a tremblé. Elle doit la vie à la protection d'une porte métallique. Ensevelie, elle sera extraite des ruines presque cent heures après le drame.



UNILOGAN ABASSI  
Les ruines de l'hôtel Montana, après le tremblement de terre du 12 janvier 2010.

Nadine Cardozo-Riedl avait déjà été victime d'un kidnapping en novembre 2004. Séquestrée dans des conditions très dures, elle avait été relâchée contre un rançon après huit jours de détention. L'hôtel Montana, aujourd'hui à terre, s'était aussi remis d'une invasion spectaculaire orchestrée par les partisans du président **René Préval** en janvier 2006. Le prix Nobel de la paix, l'archevêque **Desmond Tutu**, alors locataire des lieux, avait lancé un appel au calme depuis la fenêtre de sa chambre.

**Paul Rusesabagina**, inspirateur du film 'Hôtel Rwanda'.



Nadine Cardozo-Riedl ne souhaite plus témoigner à la presse. "Quand on a perdu des parents et des employés de longue date, il n'est pas facile de raconter ses impressions aux journalistes", témoigne sa cousine, **Raphaëlle Cardozo Baker**. Néanmoins, selon le magazine allemand *Bild*, infatigable et toujours aussi déterminée, Nadine Cardozo-Riedl, projetterait de reconstruire le palace, rebaptisé Ti'Montana, en quarante maisonnettes de plain-pied.

## Au Rwanda, un directeur d'hôtel sauve des centaines de vies

"Un directeur d'hôtel doit rester calme, conserver son libre arbitre, écouter sa conscience et développer au cours de sa carrière un tissu d'amitiés et de relations. Ainsi, il sera mieux armé pour affronter des crises", explique **Paul Rusesabagina**. Cet ancien directeur d'hôtel sait de quoi il parle. Son sang-froid et sa détermination ont permis de sauver la vie de 1 268 Hutus et Tutsis, réfugiés dans l'hôtel des Mille Collines qu'il dirigeait à Kigali, au Rwanda, au moment du déclenchement du génocide en 1994. Grâce à ses relations et à son courage, les réfugiés seront évacués par l'ONU. Son histoire fera l'objet de plusieurs livres

et du film à succès *Hôtel Rwanda*.

Ce fils d'agriculteurs rwandais a été formé aux métiers de l'hôtellerie au Kenya puis en Suisse, à la faveur d'une bourse d'étude. Après sa formation, il rejoint comme directeur adjoint l'hôtel des Mille Collines en octobre 1984 et en devient, quelques années plus tard, directeur général. Après le génocide, il s'installe avec sa famille en Belgique. "Le groupe qui m'employait, la Sabena, m'a toujours soutenu pendant le drame. Après les événements, la Sabena m'a proposé des postes de sous-directeur mais j'étais directeur général. Je ne pouvais accepter, explique l'ancien cadre qui n'a jamais retravaillé depuis dans l'hôtellerie. En revanche, j'ai rencontré beaucoup de directeurs d'hôtel, en particulier aux États-Unis, qui furent très sensibles à l'évocation de mon expérience. Certains avaient eu des postes sensibles en Afrique ou dans des zones instables."

Aujourd'hui, Paul Rusesabagina visite le monde. Il parle de justice sociale et des droits de l'homme au travers de son organisation, L'Hôtel Rwanda Rusesabagina Foundation, qui est devenue un mouvement international de lutte contre les génocides. En 2005, il a reçu du président **George W. Bush**, la médaille de la Liberté. En septembre 2005, l'hôtel des Mille Collines a été cédé par Sabena Hotels Belgium au groupe Mikcor Hotels Holding. Le nouveau directeur général, **Marcel Brekelmans**, confirme la réouverture de l'établissement pour juillet prochain, lorsque la rénovation des 112 chambres et des espaces publics sera complète.

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Dans la série 'Des hôteliers pris dans la tourmente', lire

'Le ciel leur est tombé sur la tête' avec le mot-clé **RTR98793** et 'Épilogue' avec le mot clé **RTR18795** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Culture des fruits et légumes

# Agriculture biologique, raisonnée, utilisation de pesticides : Frédéric Jaunault fait le point

**Pau (64)** Le salon des métiers de bouche de Pau a rassemblé tous les professionnels du Sud-Ouest : fabricants et distributeurs pour la restauration, équipementiers, services pour l'hôtellerie, prestataires se sont retrouvés pour deux jours d'échange et de convivialité. L'un des stands, animé par Frédéric Jaunault, a permis de donner quelques précisions aux visiteurs sur l'agriculture bio et conventionnelle.

**F**réderic Jaunault, champion de France de sculpture sur fruits et légumes, proposait divers ateliers lors du salon des métiers de bouche de Pau (64). Il a été interrogé par les visiteurs sur l'utilisation des fruits et légumes dans les métiers de bouche. Il résume, pour **L'Hôtellerie Restauration**, l'essentiel de son intervention.

Concernant la culture de fruits et légumes, il est important de faire un rappel de quelques définitions.

- **Agriculture biologique** : elle est fondée sur le refus d'utiliser des engrais ou des pesticides de synthèse. La rotation des cultures et le recyclage des matières organiques sont mis en place, ainsi que des techniques de lutte biologique. Le label AB impose des obligations à travers un référentiel précis.
- **Protection intégrée et/ou raisonnée** : méthode de protection des cultures qui mobilise toutes les ressources techniques autres que chimiques pour respecter l'agro-écosystème. Le but est de maintenir la population nuisible en dessous du seuil de nuisance, en s'appuyant sur des observations, avant d'intervenir chimiquement.
- **Production raisonnée et/ou intégrée** : ce mode de production s'appuie, lui, sur l'utilisation d'un minimum d'intrants chimiques. Il combine des mesures raisonnées concernant l'assolement, la plantation, la fertilisation, l'irrigation, la gestion des déchets. Il vise à maintenir naturellement la fertilité et la qualité à long terme des sols, base du respect de l'environnement et de l'agriculture durable.

Des réglementations très précises existent concernant les taux de pesticides et les traitements des fruits et légumes. Tous les pesticides doivent être munis d'une autorisation homologuant leur emploi, dans des conditions déterminées.

Les LMR sont les limites maximales de résidus de

pesticides sur un fruit ou un légume autorisées par la réglementation. Elles s'expriment en mg/kg. On parle également de dose journalière admissible (DJA), qui est calculée à partir d'une quantité de résidus, admissible pour l'homme dans une journée, sans inconvénient pour sa santé.

En résumé, il ne faut pas confondre les engrais chimiques ou naturels, les pesticides et les traitements après récolte qui sont indiqués sur les marchés, comme sur les pommes de terre, les agrumes ou les bananes.

- Les traitements après récolte sur les pommes de terre sont des anti-germinatifs, c'est-à-dire qu'ils empêchent le développement des germes, et leur affichage est obligatoire. Le tecnazène, qui a des propriétés d'inhibiteur et d'antifongique, est mélangé sous forme de poudre ou de granules avec les pommes de terre, au moment de l'entreposage.
- Les agrumes sont également traités aux antifongiques et munis d'un revêtement de cire sur des chaînes hautement automatisées. Il ne faut pas confondre avec le déverdisage, qui a pour seul effet de changer la couleur de la peau des agrumes, sans les faire mûrir intérieurement. On procède au déverdisage en exposant les fruits au gaz éthylène en atmosphère contrôlée. Le fruit n'est pas meilleur, mais il revient plus cher au consommateur, car il est plus joli et plus uniforme.
- Les bananes sont aujourd'hui mûries à la demande. Elles sont stockées dans des mûrisseries souvent situées dans les marchés d'intérêt national (MIN) et à proximité des zones de grande consommation. La température varie entre 13 et 18 °C, selon les besoins, et elle est régulièrement contrôlée. Leur mûrissement est déclenché par la diffusion d'éthylène dans l'atmosphère des chambres de mûrissement.



**Frédéric Jaunault**  
lors du salon des métiers  
de bouche de Pau.

Blogs des experts  
Derniers messages  
Inscription à la newsletter

Retrouvez Frédéric Jaunault, auteur du Blog des Experts 'Sculptures sur fruits et légumes en décoration' et 'Dictionnaire des légumes et des fruits' d'autres lecteurs : cliquez sur 'Blog des Experts' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr).

**Calvi (2B)** Homme de la nuit, Augustin Acquaviva a construit un établissement de 44 chambres au-dessus de la baie de Calvi, pour s'assurer une retraite tranquille.

BERNARD DEGIOANNI

## Le Regina : l'hôtel d'un artisan



Le hall de réception et sa large baie vitrée.

L'une des chambres rouges du Regina.

Comme il n'aime pas les demi-mesures, **Augustin Acquaviva** a quelque peu secoué les architectes, modifié mille et un détails pour faire du Regina un 3 étoiles à son image. "On n'évolue bien que si ce qui vous entoure vous ressemble", déclare le propriétaire sans ambages. Ouvert en 2003, l'hôtel a été construit en treize mois. Les premiers clients étaient déjà là alors que les travaux n'étaient pas finis. L'établissement offre beaucoup d'espace : la salle de réception, immense, bénéficie d'une large baie vitrée ; le bar au rez-de-chaussée, relié à l'étage par un vas-

te escalier, ressemble à la proue d'un navire. Toutes les chambres, dans des tons beige, bleu ou rouge, ont un balcon. Les plus petites disposent d'une surface de 25 m<sup>2</sup>.

### Responsabiliser les jeunes

Augustin Acquaviva a commencé par ouvrir une pizzeria à 20 ans. Il y a vite ajouté une discothèque, qu'il exploite toujours. "J'aime la nuit même si, aujourd'hui, j'aspire à plus de tranquillité", concède-t-il, à 69 ans. Pourquoi alors construire cet hôtel ? "Le terrain était à vendre. Au cœur de la ville, c'était une opportunité", répond-il tout simplement. L'investissement a néan-

moins été de 6 millions d'euros, et le propriétaire ne compte pas s'arrêter là. Aujourd'hui, il veut doter le Regina d'un spa. "Nous avons des clients qui, habituellement, fréquentent les 4 étoiles", relève-t-il. Aussi, il convient de leur donner le niveau de prestations qu'ils attendent. Son souci : trouver du personnel qualifié et responsabiliser les jeunes qui travaillent avec lui. ■

### HOTEL REGINA

AVENUE SANTA MARIA · 20260 CALVI

TÉL. : 04 95 65 24 23

[WWW.REGINA-HOTEL-CALVI.COM](http://WWW.REGINA-HOTEL-CALVI.COM)

The leading european exhibition is waiting for you in Barcelona.

**HOSTELCO**  
International Restaurant, Hotel and Community Equipment Exhibition

Fira de Barcelona  
November 5-9, 2010

L'année 2010 afehc est présent à :

<b>GULFOOD</b> Dubaï	<b>FHA</b> Singapour
<b>HOTELYMPIA</b> Londres	<b>HOSTELCO</b> Barcelone
<b>NRA</b> Chicago	<b>EQUIP'HOTEL</b> Paris

www.horecafromspain.es

Association des fabricants espagnols importateurs d'équipements pour l'hôtellerie et les collectivités

[www.afehc.com](http://www.afehc.com)

Logo de l'Union Européenne

Logo de la Région de Catalogne

**Juan-les-Pins (06)** À 25 ans, Guillaume Anor devient le plus jeune chef de palace de la Côte d'Azur. Un atout pour le groupe, dont les deux hôtels de Juan sont désormais classés 5 étoiles. **JACQUES GANTIÉ**

## Belles Rives : l'année de la jeunesse



Le Belles Rives, hôtel à l'esprit 'balnéo-chic'.



Marianne Estène-Chauvin, présidente du groupe.

C'est la saison de la jeunesse pour l'hôtel Belles Rives. Et pour **Guillaume Anor**, le chef de son restaurant gastronomique La Passagère, c'est une année décisive. À 25 ans, cet ancien de **Stéphane Raimbault**, **Alain Solivérès**, **Yannick Alleno**, **Jean-François Piège** et **Alain Llorca**, obtient en effet son premier poste de chef et a une belle carte à jouer : "J'ai une grande confiance en lui ainsi qu'en **Jean-Michel Llorca**, responsable de la pâtisserie pour l'ensemble de nos établissements. Avec eux, notre objectif demeure de faire de La Passagère une table étoilée", déclare **Marianne Estène-Chauvin**, présidente du groupe. Pour le groupe Belles Rives, l'année 2010 a débuté sous de bons auspices avec la 5<sup>e</sup> étoile accordée à ses deux hôtels (avec le Juana). L'image 'balnéo-chic' et art déco du palace, désormais dirigé par un ancien de la SBM à Monaco, **Stéphane Vuillaume**, repose notamment sur sa plage, embellie et rénovée cette année (près de 800 000 € d'investissement). Deux nouveaux bâti-

ments démontables, structures aluminium profilées en aile d'avion, ont été conçus par les chantiers navals de Biot. Avec ce décor à l'esprit années 1950, la création d'un espace beauté, des jeux de lumière inédits, une cuisine ouverte ultramoderne et deux luxueuses cabanes privées, l'hôtel enrichit sa capacité de réception, le restaurant de la plage étant désormais ouvert le soir en haute saison. Enfin, le groupe joue la carte 'bistrot chic et urbain' avec le concept des Cafés Marianne, à l'hôtel Juana et à Vallauris. "Le nom de Café Marianne est magique et nous pensons le dupliquer dans de grandes villes, même si nous n'avons pas de plan de développement dans l'immédiat en France ou à l'étranger", souligne Marianne Estène-Chauvin. ■

### HÔTEL BELLES RIVES

33 BOULEVARD EDOUARD BAUDOIN

06160 JUAN-LES-PINS

TEL. : 04 93 61 08 70

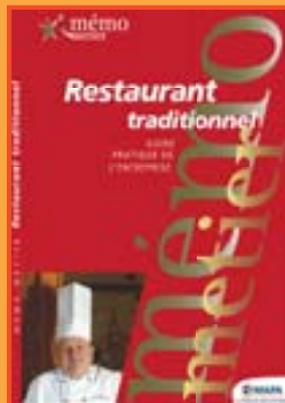
[WWW.BELLESRIVES.COM](http://WWW.BELLESRIVES.COM)

# On se sent plus fort quand on est bien assuré

Créée par des professionnels de l'alimentaire, la MAPA connaît bien votre métier.

Avec elle, vous bénéficiez de garanties spécifiques que seule une mutuelle d'assurance spécialisée peut vous offrir (vol d'espèces, perte d'exploitation, arrêt du froid, vandalisme...).

## MAPA. La mutuelle d'assurance partenaire des restaurateurs



Recevez gratuitement  
le guide de la restauration  
traditionnelle

[www.mapa-resto.fr](http://www.mapa-resto.fr)  
[www.mapa-assurances.fr](http://www.mapa-assurances.fr)

 N° Vert 0 800 865 865

Appel gratuit depuis un poste fixe

**85 agences  
en France  
à votre service**



# MAPA

MUTUELLE D'ASSURANCE

**A vos côtés pour mieux vous protéger**

Société d'Assurance Mutuelle à Cotisations Variables  
Entreprise régie par le Code des Assurances

**Paris (VIII<sup>e</sup>)** L'établissement, que dirige Catherine Steckar-Ganas, propose une escale intimiste et artistique dans la capitale.

ÉVELYNE DE BAST

## Le Beauchamps, un hôtel facile à vivre

oli hôtel de 89 chambres, le Beauchamps a été partiellement rénové par **Pascal Allaman**, architecte décorateur, dans un style plutôt 1950. *"L'hôtel Beauchamps raconte l'histoire d'un aventurier, Balthazar Beauchamps, qui a parcouru le monde et dont les souvenirs de voyage sont disséminés dans l'hôtel : sculptures à la Giacometti, bustes de Bouddha, photos retraçées de Victor Hugo"*, souligne **Grace Leo**, présidente et fondatrice de GLA Hotels, la société qui gère l'établissement sous contrat de management. *"Je souhaitais que l'hôtel soit perçu dès l'entrée comme un havre de paix, facile à vivre et en même temps comme un lieu rassurant."* Les chambres sont déclinées en trois couleurs dans la nouvelle aile : blanc cassé, vert céladon et corail. Les produits d'accueil sont siglés Contemporel, la marque de Grace Leo.



**Catherine Steckar-Ganas**, directrice de l'établissement.

la clientèle étrangère est à 65 % européenne même si *"nous avons encore 25 % de Français"*, déclare la directrice de l'hôtel **Catherine Steckar-Ganas**. Avec sa salle de réunion pouvant accueillir 8 personnes, sa prestation 'affaires' globale est très appréciée dans le quartier. ■

### HÔTEL BEAUCHAMPS

24 RUE DE PONTHEIU  
75008 PARIS  
TÉL. : 01 53 89 58 58

[WWW.HOTELBEAUCHAMPS.COM](http://WWW.HOTELBEAUCHAMPS.COM)

*Beauchamps*



Dans un cadre 1950, le Beauchamps raconte, à travers des objets d'art, l'histoire d'un aventurier qui a parcouru le monde.



Le Beauchamps, selon **Grace Leo**, présidente de GLA Hotels : *"un havre de paix."*



Petit air rétro dans la déco des chambres.

**Paris (XVII<sup>e</sup>)** Cet établissement de 33 chambres (dont 5 junior suites) a ouvert au début de l'année 2010. Le lieu a été totalement rénové par les architectes Adnet et Hertrich.

ÉVELYNE DE BAST

## Les Jardins de la Villa, l'hôtel couture façon AD Hotels



L'entrée en rose et noir, avec son vase colossal.



La salle de réunion aux tons acidulés.



Une chambre cognac.

Le rose fuchsia de l'entrée et le grand vase garni de roses rouges, entouré d'un cordeau noir avec embrasse façon couture est une claque de couleur. La photographie au mur d'un mannequin de Christian Lacroix, en robe rose-rouge, complète la composition en rose, noir et crème. Aux Jardins de la Villa, ce sont les espaces collectifs qui créent l'originalité. "Je souhaitais que les clients puissent venir se détendre dans le lobby et y rester", confesse sa propriétaire, **Anne-Marie Morrongiello**. L'aménagement et la décoration ont été réalisés par les architectes **Nicolas Adnet** et **Marc Hertrich** sous la direction de la propriétaire. Les références couture sont nom-

breuses, comme Chanel dans l'entrée, avec le petit bureau noir rebrodé et le tapis aux impressions rose poudré, ou encore le rose shocking à la Schiaparelli. Dans le patio jouxtant le lobby, les décorateurs ont imaginé une installation avec du lierre chromé qui bouge sous l'effet du vent. Enfin, dans le petit jardin situé à l'opposé de l'entrée, on peut savourer les murmures de la fontaine perpétuelle.

### Huit millions d'euros de travaux

Dans le sous-sol, une petite salle de réunion pour 8 personnes a été aménagée dans des tons acidulés et décorée de vases en verre coloré. De l'autre côté du couloir, une salle de fitness richement équipée,

avec un hammam et un sauna réalisés dans des tons bleutés. Les chambres, sur une base en noir et blanc, sont en quatre coloris : cognac, prune, taupe, rose fuchsia. Les propriétaires ont investi 8 millions d'euros dans les travaux. "Nous avons voulu marquer notre différence dans un quartier occupé par de très gros porteurs, en proposant un hôtel intime et convivial, très français dans son concept", conclut Anne-Marie Morrongiello. ■

### LES JARDINS DE LA VILLA

5 RUE BELIDOR

75017 PARIS

TÉL. : 01 53 81 01 10

[WWW.JARDINSDELAVILLA.COM](http://WWW.JARDINSDELAVILLA.COM)

CAPIC  
 Constructeur depuis 1955  
 d'équipements de grande cuisine  
L'art de la cuisson  
 CAPIC Quimper - Tél 02 98 64 77 00 - [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)

Secrets de chef

# Patrick Jeffroy : "En cuisine, il faut

Sa grand-mère et sa mère ont œuvré en cuisine dans leur petit restaurant sans prétention où l'on travaillait naturellement les produits locaux. Patrick Jeffroy a gardé en lui les goûts de l'enfance, ceux de la Bretagne, qu'il réinvente au gré de son inspiration, de ses voyages, de ses coups de cœur. Le chef doublement étoilé de Carantec prépare un beau livre où l'on pourra découvrir sa cuisine (60 recettes), ses producteurs et fournisseurs, sa vision du métier. En avant-première, trois recettes et quelques confidences du chef-patron de L'Hôtel de Carantec.

Par Nadine Lemoine

## L'Hôtellerie Restauration : S'il ne fallait retenir qu'un plat parmi vos créations ?

**Patrick Jeffroy** : La bouillie d'avoine Krasenn (snackée), tête de cochon aux bulots, lait ribot et galettes très fines de sarrasin. La bouillie d'avoine, c'est toute mon enfance. Dès que j'ai accédé à un poste où je pouvais décider de la carte, j'ai introduit la bouillie d'avoine. C'est un plat de pauvre, c'est mon terroir, mon identité, mon enfance et j'aime ça ! De plus, j'ai toujours aimé les mariages terre-mer. Les clients, eux, vont plutôt opter pour le Foie gras frais de canard poché et homard bleu ou pour le Pressé de tourteau aux herbes, artichauts et wakamé en vinaigrette d'échalotes, lait de coco et curry thaï.



Face à la mer, l'hôtel-restaurant doublement étoilé de Patrick Jeffroy.



Le secret de la réussite pour Patrick Jeffroy : "Commencer par faire ce que l'on sait faire."

## Le plat que vous auriez aimé inventer ?

Le canard Apicius d'**Alain Senderens**, inspiré de l'Archevêque d'Apicius. Cette légère purée de pommes et de mangue avec son caramel d'épices. C'est mythique !

## Le repas le plus éblouissant ?

C'était chez **Michel Rostang**. L'omble chevalier avait une telle présence dans l'assiette, une simplicité et une odeur de poisson meunière superbe. C'est un très grand souvenir !

## Et à l'étranger ?

Chez **Michel Richard**, dans son restaurant Citrus de Los Angeles. Ce Français installé aux États-Unis depuis longtemps est aujourd'hui à Washington. Si cette ville était couverte par *Michelin*, je suis sûr qu'il aurait 3 étoiles. Je me souviens d'un plat de

“

Rien ne me touche plus que lorsque mes clients me disent que le produit a bien le goût de ce qu'il est, qu'il n'est pas dénaturé.

”

**PATRICK JEFFROY**

côtes cuites pendant des heures et servi avec une vinaigrette de lentilles remarquable.

## Le plus beau compliment ?

Rien ne me touche plus que lorsque mes clients me disent que le pigeon a le goût du pigeon, que le produit a bien le goût de ce qu'il est, qu'il n'est pas dénaturé. On me parle aussi beaucoup de la fraîcheur et de la qualité de mes produits.

## La critique qui vous a le plus marqué ?

En mai 2000, lors de l'ouverture de ma maison, des clients m'ont dit que j'aurais dû attendre pour ouvrir, car les travaux n'étaient pas encore terminés, ils avaient deux mois de retard. Les clients trouvaient que le service était trop long et ils avaient raison. Nous n'étions que 3 en cuisine à l'ouverture car je pensais que les clients viendraient peu à peu découvrir le restaurant. On ne s'attendait pas du tout à un tel rush. J'ai dû trouver des solutions très vite. J'ai triplé l'effectif en deux mois.

## Le secret de la réussite ?

Commencer par faire ce que l'on sait faire. Il faut savoir prendre le temps de tâtonner en cuisine avant d'envoyer un plat. Un autre point important, c'est de savoir compter. Il ne faut pas oublier que c'est un commerce. J'ai eu la chance, dès l'apprentissage, que l'on m'explique le calcul du prix de revient et du prix de vente.

# savoir prendre du temps”

© HUBERT TAILLARD - PHOTOGR.COM



Langouste puce, copeaux d'asperge verte et fougère pousse, crème d'ail d'ours.



La salle de restaurant.

C'étaient des chefs d'entreprise responsables. Ça fait partie du métier.

## Votre plus grand rêve ?

Je rêve de traverser l'Atlantique sur un trimaran ou un monocoque avec un grand professionnel et prendre le temps de respirer la mer. ■

## Les 3 recettes présentées pages 72, 74, 76

Photos des recettes : Hubert Taillard

- Araignée en papillote de chou, crème d'étrille
- Bar de ligne de Carantec, bonbons de pommes de terre, beurre d'herbes
- Oignons rosés de Roscoff à la coque peau, farcis de queue de bœuf

## EN DATES

25 JANVIER 1952

NAISSANCE À RENNES

1967

APPRENTISSAGE À L'HÔTEL PORS-POL À CARANTEC ET À L'AUBERGE DU POHER À PORT DE CARHAIX

1984

1<sup>RE</sup> ÉTOILE 'MICHELIN' À L'HÔTEL DE L'EUROPE À MORLAIX

1988

INSTALLATION À PLOUNÉRIN : RESTAURANT PATRICK JEFFROY

1989

1<sup>RE</sup> ÉTOILE 'MICHELIN' À PLOUNÉRIN

2000

INSTALLATION À CARANTEC : L'HÔTEL DE CARANTEC-RESTAURANT PATRICK JEFFROY

2001

1<sup>RE</sup> ÉTOILE 'MICHELIN'

2002

2<sup>ME</sup> ÉTOILE 'MICHELIN'

## ZÉRO BÉNÉFICE PERDU EN CAS DE PÉPIN DE SANTÉ !



\*Dans les conditions et limites de garantie fixées au contrat.

## SAVOIR QUE SON CHIFFRE D'AFFAIRES EST PROTÉGÉ, C'EST RASSURANT !

Parce que votre activité repose sur vos épaules, et qu'un accident ou une maladie aurait un impact fort sur vos revenus, MMA a mis en place la garantie Perte d'Exploitation. Vos charges fixes et votre bénéfice sont couverts le temps de reprendre votre activité\*.

Vous vous retrouvez ainsi dans la situation financière qui aurait été la vôtre sans cette mésaventure.

### MMA Pro, c'est aussi...

... une maxi-indemnisation. Votre matériel de moins de 3 ans vous est remboursé au prix du neuf et pour votre matériel plus ancien, la valeur d'expert est majorée de 33%. Vous repartez du bon pied !

... la sérénité au quotidien. Des spécialistes mettent tout en œuvre pour défendre vos droits en cas de litige avec un client ou un fournisseur.

Chez MMA, nous avons les réponses... posez-nous les questions !

Contactez votre agent (adresse sur [www.mma.fr](http://www.mma.fr))



**C'EST LE BONHEUR ASSURÉ !**

# ARAIGNÉE EN PAPILLOTE DE CHOU, CRÈME D'ÉTRILLE

- **Saison** : automne, hiver
- **Famille de produit** : crustacés
- **Ustensiles** : grand faitout, casserole, presse-purée
- **Temps de préparation** : 1 h 30

## INGRÉDIENTS

- 1 araignée d'environ 1,5 kg • 4 belles feuilles de chou vert très tendres • 1 oignon de Roscoff • 1 petit fenouil bulbe frais
- 1 cuillère à soupe de beurre • 5 cl de crème fleurette

## Crème d'étrille :

- 50 g de riz rond • 500 g d'étrilles • 10 cl de crème fleurette • 3 échalotes de tradition • 2 gousses d'ail
- 2 à 3 belles tomates • 1 verre de vin blanc • 1 blanc de poireau • 2 cl de cognac • Huile d'olive
- 1 cuillère à café de graines de fenouil • 1 branche de thym frais • Sel, poivre du moulin

## PROGRESSION

### Crème d'étrille :

- Dans une cocotte à fond épais, faire revenir

à l'huile chaude les étrilles concassées, remuer à la spatule plusieurs fois pour obtenir une belle coloration des crabes.

- Ajouter la garniture coupée en gros dés (tomates, poireau, échalote, ail), puis le vin blanc et le riz. Couvrir d'eau, saler légèrement et faire cuire à feu doux 30 minutes en écumant fréquemment.
- Passer au presse-purée, mixer et passer au chinois.
- Faire réduire à feu doux et ajouter la crème.
- Écumer, vérifier l'assaisonnement, ajouter un trait de cognac. Réserver.
- Cuire l'araignée 15 à 20 minutes au court-bouillon, la décortiquer et la réserver couverte d'un linge humide.
- Blanchir les feuilles de chou (elles doivent rester légèrement croquantes), retirer les côtes centrales. Sécher sur un linge.
- Dans une cocotte, faire fondre au beurre l'oignon et le fenouil émincés très fin, saler légèrement. Ajouter 10 cl d'eau et 5 cl de crème fleurette.
- Cuire 10 à 15 minutes à feu doux et à couvert. Vérifier l'assaisonnement et laisser refroidir.
- Mélanger avec l'araignée (et le corail s'il s'agit d'une femelle).

## DRESSAGE

- Déposer chaque feuille de chou sur une grande feuille de film alimentaire.
- Garnir de crabe à parts égales puis refermer la feuille de chou.
- Former une boule avec le film alimentaire.
- Réchauffer à la vapeur 5 à 6 minutes, puis enlever le film.
- Servir en assiettes creuses ou carcasses de crabe avec la sauce chaude.

## CONSEIL POUR LES TOURTEAUX ARAIGNÉES :

“Les femelles possèdent une matière ferme ou crémeuse, couleur corail ou brune, c'est le meilleur ! Vous pouvez l'inclure, mixée dans un appareil à flan salé.”



© HUBERT TAILLARD - PHOTOGPO.COM



## **Vous maîtrisez votre budget énergie avec Gaz de France Provalys.**

Profitez de l'offre de marché\* Prix fixe pour votre gaz naturel et votre électricité avec un prix du kWh stable, garanti au choix un ou deux ans, sans engagement de consommation.

**Pour en savoir plus :**

**0811 01 3000 ou [www.provalys.gazdefrance.fr](http://www.provalys.gazdefrance.fr)**

(prix de l'appel selon l'opérateur)

REDÉCOUVRONS L'ÉNERGIE



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

\* En souscrivant à une offre à prix de marché, le client ne pourra plus souscrire par la suite à un tarif réglementé sur le lieu de consommation de l'énergie.

# BAR DE LIGNE DE CARANTEC, BONBONS DE POMMES DE TERRE, BEURRE D'HERBES

- **Saison** : avril et décembre pour le bar ; mars, avril et mai pour les pommes de terre nouvelles
- **Famille de produit** : poisson
- **Ustensiles** : poêle, casserole
- **Temps de préparation** : 40 minutes

## INGRÉDIENTS

- 4 pavés de bar de 150 g pièce • 12 petites pommes de terre nouvelles (Charlotte)
- 12 petites pommes de terre Vitelotte (couleur mauve) • 2 gousses d'ail nouveau
- Quelques carottes fanes de sable
- 2 feuilles de pâte à filo • Fleur de sel

## Beurre d'herbes :

- 50 g d'herbes fraîches effeuillées (aneth, cerfeuil, estragon, cresson, coriandre) • 20 g d'échalote de tradition émincée • 1 filet d'anchois à l'huile • 100 g de beurre doux

## PROGRESSION

- Laver les pommes de terre puis les cuire au moins 20 minutes à l'eau salée. Vérifier la cuisson avec une brochette en bois.
- Cuire les carottes à l'eau salée.
- Laver et blanchir les herbes à l'eau bouillante quelques secondes, les rafraîchir à l'eau glacée, les égoutter. Blanchir l'échalote, rafraîchir puis égoutter. Serrer le tout dans un linge pour en extraire le plus d'eau possible. Mixer au cutter le beurre, l'anchois, les herbes et l'échalote.
- Couper la pâte à filo en carrés de 8 cm de côté, puis la badigeonner à l'aide d'un pinceau de beurre fondu refroidi.
- Poser au centre une pomme de terre Charlotte fendue et farcie d'une tranche d'ail nouveau, de fleur de sel, et plier en forme de bonbon.
- Réserver sur une plaque allant au four.

## CUISSON DU POISSON ET DRESSAGE

- Faire rôtir les tronçons de bar dans une poêle antiadhésive. Saler côté peau et faire cuire avec un filet de beurre clarifié pendant 4 min.
- Vérifier la cuisson avec un pic en bois : le

bâton s'enfonce avec un peu de résistance, tant mieux ! Couvrir et réserver.

- Dans une casserole, chauffer une cuillère à soupe d'eau et monter le beurre au fouet par petits morceaux, vérifier l'assaisonnement.
- Enfourner les bonbons de pommes de terre (th. 8) 2 minutes, surveiller le four.
- Poêler doucement les petites pommes de terre Vitelotte, saler. Dresser sur assiette chaude le bar, les bonbons, les pommes de terre Vitelotte et les carottes chauffées au beurre. Saucer sur le côté de l'assiette.

*"C'est le regretté Jean Didier (célèbre critique gastronomique) qui me suggéra de préparer un beurre dit «de montpellier» pour un sandwich de sardine. J'ai aussitôt transformé ce beurre en sauce. depuis, le bar est d'accord avec moi."*

**Astuce** : monter le beurre au bain-marie.  
**Piège à éviter** : ne pas faire bouillir la sauce. si tel était le cas, ajouter hors du feu quelques gouttes d'eau glacée et fouetter de nouveau.



# HUIT SAUCES KIKKOMAN : IL Y EN A FORCÉMENT UNE POUR VOUS



Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel, la sauce soja Kikkoman est élaborée uniquement à partir d'ingrédients purs : graines de soja, blé, eau et sel. Véritable condiment universel, la sauce soja Kikkoman naturellement fermentée a donné naissance à sept autres sauces. Ces sauces Kikkoman se déclinent pour toutes les recettes et permettent de varier et de sublimer vos créations culinaires. Marinade, cuisson au wok, déglacage, assaisonnement de salades, grillades, etc... , les sauces Kikkoman sont prêtes à l'emploi et s'utilisent en un tour de main. Chaque sauce sait se rendre indispensable en apportant ses saveurs originales et uniques à tous les ingrédients : viandes, volailles, poissons, pâtes, riz, légumes ou fruits. Laissez parler votre imagination et venez visiter notre site [kikkoman.fr](http://kikkoman.fr).



**KIKKOMAN**

# OIGNONS ROSÉS DE ROSCOFF À LA COQUE PEAU, FARCIS DE QUEUE DE BŒUF

- **Saison** : fin d'été, automne, hiver
- **Famille de produit** : légumes
- **Ustensiles** : couteau, marmite, plaque à rôtir
- **Temps de préparation** : 3 heures

## INGRÉDIENTS

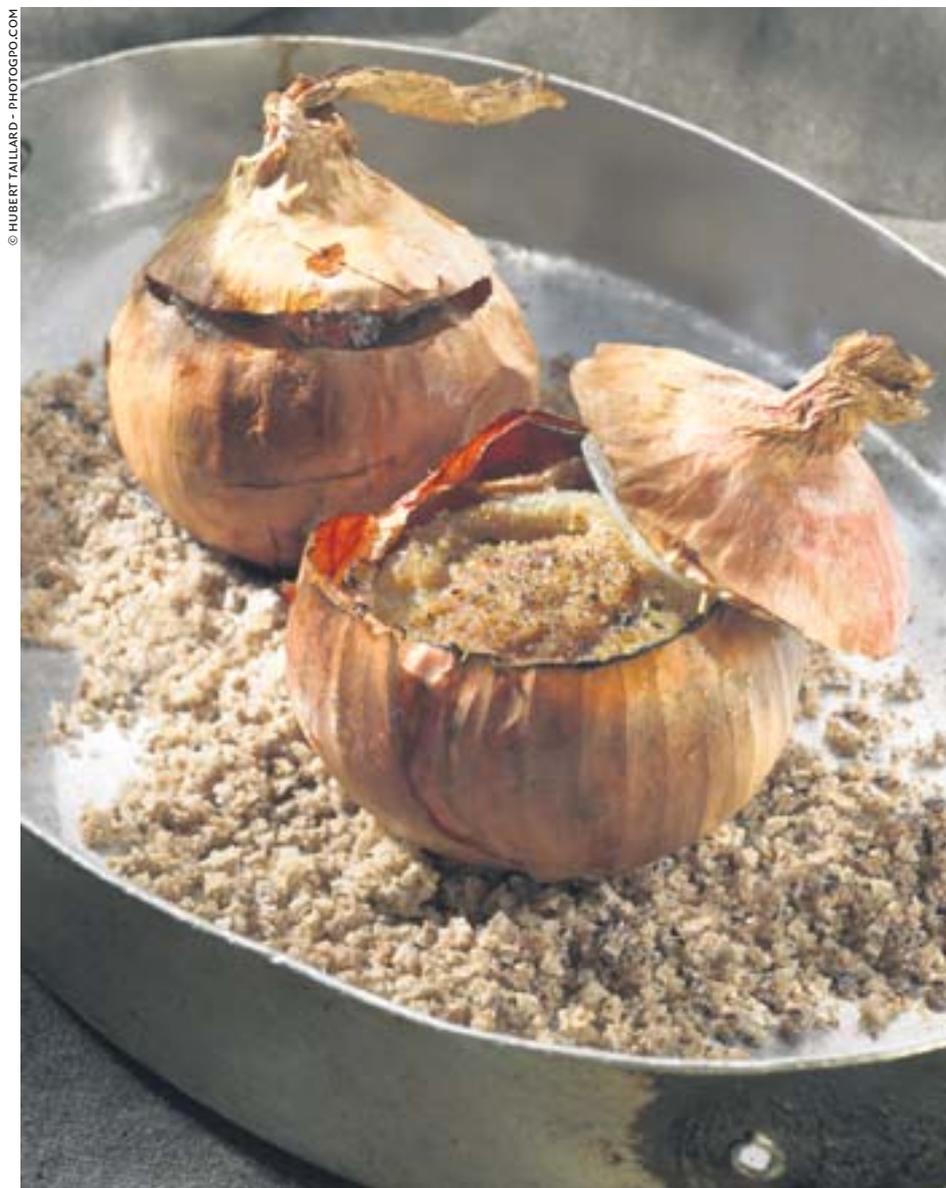
- 2 + 4 gros oignons de Roscoff • 2 kg de queue de bœuf • 2 carottes • Ail, thym, laurier • 2 clous de girofle • 1 petit rutabaga
- 4 poireaux • 1 bouquet de persil plat
- Sel, poivre • Gros sel • Parmesan en poudre • Chapelure

## PROGRESSION

- Éplucher, laver et tailler les légumes.
- Couper deux oignons en deux et les faire légèrement caraméliser sur une feuille de papier aluminium dans une poêle.
- Dans une marmite, mettre les morceaux de queue de bœuf, les légumes, les deux oignons, l'ail, le thym et le laurier.
- Couvrir d'eau, saler, poivrer et ajouter les clous de girofle.
- Cuire à feu moyen durant 2 h 15 (retirer les poireaux après 20 minutes de cuisson, réserver : cela fera une entrée nature, en vinaigrette, avec des coques, des moules...).
- Égoutter la queue de bœuf.
- Décortiquer les chairs, réserver à couvert.

## Pendant ce temps :

- Cuire au four durant 45 minutes (th. 5) 4 oignons (couverts de papier aluminium) déposés sur un lit de gros sel.
- La cuisson terminée, couper les chapeaux des oignons, les évider et hacher la chair avec la queue de bœuf et le persil plat. Vérifier l'assaisonnement.
- Garnir l'intérieur des oignons de cette farce, parsemer de chapelure et de parmesan en poudre et faire gratiner au four.



© HUBERT TAILLARD - PHOTOGRFO.COM

LES VERGERS BOIRON.

# ZÉRO COMPROMIS. 100% GOÛT.

Fruits entiers, purées, coulis, préparations concentrées... depuis 40 ans, nous développons avec passion des produits surgelés de qualité.

Tout commence par le choix des fruits. Nous les sélectionnons dans le monde entier avec une extrême exigence. Et ne prenons que les meilleurs. Nos équipes d'experts mettent ensuite tout leur savoir-faire dans l'assemblage, la transformation et le contrôle pour garantir la saveur du fruit frais dans son incroyable subtilité. Couleur, texture, saveur... chaque fruit est préservé à 100%.

Voilà pourquoi vous pouvez compter sur Les vergers Boiron pour toujours vous offrir des produits d'une qualité constante et inégalée.



les vergers  
boiron

FRUITS, PURÉES ET COULIS DE FRUITS SURGELÉS

Pour toute information, contactez-nous au :

Tél: 33 (0) 4 75 47 87 00

ou consultez notre site :

[www.lesvergersboiron.com](http://www.lesvergersboiron.com)

Ce challenge suscite un réel engouement auprès des cuisiniers. Lors de l'édition 2010, qui vient de se dérouler dans la capitale, ses organisateurs ont annoncé qu'il deviendrait désormais annuel. **SYLVIE SOUBES**

## Chefs en or de TransGourmet : le concours de l'année

**A**u début, les Lauriers Table d'or d'Aldis. Nous sommes en 2004, et ses dirigeants souhaitent placer sous les projecteurs d'un concours les cuisiniers en activité autour d'un thème original. Les candidats seront jugés par leurs pairs, pour le meilleur. Président du jury : **Michel Roth**, chef des cuisines du Ritz, qui trouve ici "des valeurs qui [lui] sont chères : la créativité, le respect des produits et le partage des savoir-faire". Gagnant de l'épreuve : **Akira Tsujioka**, second du restaurant Le Vieux Logis à Trémolat (24). Pour sa deuxième édition, changement de nom, lié au rapprochement de la société avec TransGourmet. Les Chefs en or 2006 couronnent **Jean-Paul Bostoën**, second de L'Auberge de l'Ill, à Illhaeusern (68). En 2009, avec **Christian Le Squer**, le challenge se dote d'une épreuve dédiée aux apprentis. "Les CFA regorgent de talents. Ce sont des mines d'or dont les pépites sont les chefs de demain. Les Chefs en or permettront à tous ces jeunes créateurs de montrer leur technicité et leur inventivité", estime le directeur des cuisines du pavillon Ledoyen.

### Montée en puissance

TransGourmet et Aldis ne font plus qu'un et la dynamique s'affirme. Côté chefs, **Jérôme Badonnel**, second du restaurant Les Bas Rupts à Gérardmer (88), remporte le trophée. Côté apprentis, c'est une jeune femme, **Alice Gundersen**, qui monte sur la première marche. Son prix : un stage à l'École Lenôtre. "Une semaine incroyable au cours de laquelle j'ai rencontré un grand nombre de personnes toutes aussi intéressantes que passionnées", témoigne-t-elle aujourd'hui. Parce que ce concours puise son esprit dans la transmission de l'habileté, le respect d'un



**Lionel Veillet**, vainqueur de l'épreuve des chefs.



**Noël Berard**, vainqueur de l'épreuve des apprentis.

patrimoine culinaire, le travail du beau produit et le désir d'excellence, les jurés s'appellent **Régis Marcon**, **Guy Legay**, **Jean-Pierre Biffi**, **Michel de Mattéis** ou encore **Stéphane Carrade**, **Jérôme Dubois**... Que des grands. En 2010, sont entrés dans ce cercle les gagnants de l'édition précédente. Le partage des générations est aussi au rendez-vous. Quant au rythme du concours, c'est décidé, il devient annuel. La présélection sur dossier continue sa montée en puissance. Plus de 300 postulants. L'engouement tient dans le sérieux et la qualité.

### Imagination, recul et audace

Chefs en or est "devenu une compétition de référence, soutenue et reconnue par l'ensemble des professionnels de la restauration", constate avec bonheur **Jean-Christophe Adouritz**, président du directoire de TransGourmet France.

Cette année, le thème des chefs portait sur

la sole, l'œuf et l'escargot. Celui des élèves sur le pigeon, le foie gras et l'anguille fumée. Des alliances inattendues, demandant de l'imagination, du recul et de l'audace. Les épreuves pratiques de la finale ont eu lieu le 3 mai au CFA Médéric (Paris, XVII<sup>e</sup>) et la soirée de clôture s'est déroulée au pavillon Cambon Capucines sous

l'égide de Potel & Chabot et de son chef Jean-Pierre Biffi, en duo pour l'occasion avec le nouveau trois étoiles *Michelin*, **Gilles Goujon**.

Podium 2010, épreuve des chefs : premier, **Lionel Veillet**, de la Présidence de la République (Paris) avec son Millefeuille de sole aux morilles et ses appétits blanc manger à la brouillade d'asperges, calisson d'escargots comtois ; deuxième, **François Peltier**, L'Atelier des Chefs (Paris) ; troisième, **David Delsart**, La Villa Florentine (Lyon). Épreuve des apprentis : premier, **Noël Berard**, de l'école Tecomah de Jouy-en-Josas (78) avec un Feuilleté de pigeon et foie gras, au pavot et sésame, croustillant de petits pois et fèves à la française ; deuxième, **Léna Gardan** de l'Ifac/CFA de Brest ; troisième, **Simon Intins** de l'UFA Édouard Branly de La Roche-sur-Yon (85). ■

**WWW.TRANSGOURMET.FR**

## Préparations de desserts : comment aménager sa carte ?

Par **Tiphaine Campet**, directrice d'Art et Cuisine et auteur du Blog des Experts 'Recettes artistiques et présentations insolites...'

Aujourd'hui, malgré une durée de repas de plus en plus courte à l'heure du déjeuner, l'attrait pour le dessert ne se dément pas. En effet, si le menu est boudé au profit du seul plat du jour, la petite note sucrée reste, pour bon nombre de clients, un incontournable. La gourmandise étant de mise, elle mérite néanmoins d'être étudiée pour répondre à ces consommateurs pressés du midi, mais aussi à ceux du soir, plus détendus. De plus, les desserts doivent, comme les autres plats, varier en fonction des saisons et des tendances. Pour faciliter le travail du chef face à sa carte des desserts, un mot d'ordre s'impose : la déclinaison.



Tarte aux fraises.

Il existe véritablement des desserts d'hiver, qui seront beaucoup plus réconfortants et plus riches que les desserts d'été, plus frais ou plus légers. Même le chocolat, qui traverse les saisons, doit être utilisé à bon escient.

### Créer une trame de base à sa carte des desserts...

En effet, l'important aujourd'hui consiste à proposer une large variété de desserts, faits maison ou non, et qu'ils soient de qualité et de saison. L'élaboration d'une carte des desserts nécessite une petite étude de cas. Mais pas d'inquiétude à avoir, il suffit simplement de créer une fois pour toute sa trame de base, et à l'adapter, par la suite, en fonction des saisons.

SUITE PAGE 80

# seul philadelphia est si divinement crémeux



Cheese cake au Philadelphia et aux fruits



Philadelphia Nature 1,65 kg

avec PHILADELPHIA  
**Succès garanti**

POUR SÉDUIRE VOTRE CLIENTÈLE, DEMANDEZ-NOUS GRATUITEMENT LES LIVRETS «RECETTES DIVINES» AU PHILADELPHIA

Renseignements: LGE Les Gourmets de l'Europe, 14 rue de la Croix Bougard, 59810 LESQUIN – Tél 03 20 96 69 80 – Fax 03 20 96 69 79

Pour réaliser cette base de carte des desserts, il est également important de connaître les tendances actuelles. En effet, elle doit pouvoir refléter chaque style de consommation à la manière d'un cahier de tendances ; de cette façon, elle répondra à une plus large clientèle... La tendance actuelle, c'est-à-dire le goût des consommateurs, va du dessert gourmand au plus sain, voire bio, mais il peut être également pertinent de songer aux consommateurs intolérants au lactose, allergiques au gluten...

### ... puis des catégories

De même, il existe plusieurs catégories de desserts : pâtisseries, gâteaux, entremets, produits laitiers, desserts aux fruits... L'idée est de proposer ces différentes variétés de desserts mais aussi de les panacher entre elles (exemple : un dessert laitier avec des fruits, une pâtisserie à base de fruits...). Ensuite, il faut penser à deux catégories de consommateurs, les traditionnels et les audacieux. Ces derniers auront envie de se laisser aller à davantage de fantaisie, c'est à ce moment-là qu'il convient d'être créatif... L'essentiel est alors de créer ses propres catégories (dans la mesure des priorités de chaque chef), mais surtout que les consommateurs s'y retrouvent afin que la majorité d'entre eux puisse faire son choix. Vous trouverez ci-contre quelques exemples déclinés sur deux saisons opposées (été et hiver).

Mignardises pour le café gourmand.



Figues.



Châtaignes.

## EN ÉTÉ

### Traditionnels :

- **un dessert spécial gourmands** : Chou chantilly ;
- **un dessert gourmand aux fruits** : Tarte aux fraises, glace nougat ;
- **un dessert 'sain' aux fruits** : Salade de fruits frais, sablé à la vanille ;
- **un entremets gourmand** : Clafoutis aux cerises ;
- **un produit laitier aux fruits** : Fontainebleau aux fruits rouges et coulis.

### Audacieux :

- **un dessert spécial gourmands** : Mousse glacée au chocolat blanc sur une gelée de melon charentais ;
- **un dessert gourmand aux fruits** : Charlotte aux mûres et à la rhubarbe ;
- **un dessert 'sain' aux fruits** : Soupe de pêches à la verveine, granité de sauge ;
- **un entremets gourmand** : Crème de pistaches aux pétales de fleurs cristallisées ;
- **un produit laitier aux fruits** : Mousse mascarpone-lait d'amandes aux abricots caramélisés.

## EN HIVER

### Traditionnels :

- **un dessert spécial gourmands** : Profiteoles au chocolat chaud ;
- **un dessert gourmand aux fruits** : Tarte Tatin aux pommes tièdes et crème fraîche fermière ;
- **un dessert 'sain' aux fruits** : Compotée tiède de fruits exotiques, mini-madeleines au beurre ;
- **un entremets gourmand** : Crème brûlée façon suzette (au Grand Marnier et aux zestes d'orange confits) ;

- **un produit laitier aux fruits** : Faisselle fermière (ou bio) au miel de montagne et aux fruits secs (noix, dattes du Medjoul, figues séchées).

### Audacieux :

- **un dessert spécial gourmands** : Fondant au chocolat aux brisures de châtaignes, sauce chocolat blanc et liqueur de châtaignes ;
- **un dessert gourmand aux fruits** : Crumble de bananes et patates douces aux noix de pécan caramélisées avec une pointe de sel de Maldon ;
- **un dessert 'sain' aux fruits** : Sabayon de fruits d'hiver aux épices.
- **un entremets gourmand** : Crème d'amandes à la bergamote et aux suprêmes d'orange ;
- **un produit laitier aux fruits** : Yaourt fermier (ou bio) à la chicorée sur fond de poires pochées au gingembre, spéculoos.

*Idée : Il serait pertinent de proposer à chaque saison, une version totalement bio parmi les catégories suivantes : 'dessert gourmand aux fruits' ou 'dessert sain' aux fruits...*

**Les cafés gourmands** sont également un bon compromis pour ceux qui souhaitent terminer le repas par une touche gourmande et légère. Pour sa composition, il suffira de piocher dans ses desserts et de proposer des portions réduites de préparations variées, permettant au client de découvrir le panel de desserts que vous affichez à votre carte.

NOUVEAU



Fouettez l'appareil  
et laissez parler votre imagination !

Texture onctueuse  
Excellente tenue  
Résiste à l'acidité, aux alcools et à la congélation



*Elle & Vire*  
PROFESSIONNEL

Recettes sur [www.b-foodservice.com](http://www.b-foodservice.com)



Service Clients au [N° Indigo 0 825 02 76 76](tel:0825027676)

## L'appareil à Tiramisù Elle & Vire : proche du fait maison



Elle & Vire Professionnel offre la gamme la plus complète du marché d'appareils à desserts, avec ses 9 références dont le dernier-né : l'appareil à Tiramisù. Il s'agit d'appareils UHT en brique d'1 litre, fabriqués en Normandie. Leur mise en œuvre est simple et rapide et assure une qualité constante (pas de manipulation d'œufs, dosage d'alcool identique...). Chaque produit peut être décliné en une multitude de recettes, permettant

ainsi au chef de personnaliser sa carte des desserts. L'appareil à Tiramisù Elle & Vire Professionnel est un produit fini proche du fait maison, grâce à l'utilisation de produits de qualité permettant un rendu parfait, dans le respect des procédures HACCP.

TÉL. : 01 39 24 61 06

VALERIE.GUILHON@B-FS.FR

WWW.B-FOODSERVICE.COM

## Le macaron-finger : l'élégance suprême de La Cigale



La Cigale, société spécialisée dans la fabrication de produits pâtisseries, présente le Macaron-finger. Afin de diversifier son offre et de proposer aux pâtisseries, glaciers ou industriels de nouvelles sources

d'inspiration, l'entreprise a développé des coques de macarons de forme allongée, disponibles en quatre parfums (nature, framboise, pistache et chocolat) et deux formats, parfaits pour réaliser des desserts ou cafés gourmands. Ces macarons sont réalisés avec des colorants et arômes entièrement naturels. Disponibles en sec ou en surgelé.

TÉL. : 04 42 32 00 90

WWW.LACIGALEDOREE.COM

## Deux nouveautés glacées chez La laitière®



Une fois de plus, la Laitière® reste fidèle à ses valeurs et propose deux nouveautés authentiques et généreuses pour 2010 : la crème glacée Rhubarbe rose et la crème glacée Confiture de Lait et son ruban de caramel.

Ces deux nouvelles recettes promettent fondant, intensité des saveurs et équilibre parfait. Elles sont préparées à base d'ingrédients soigneusement sélectionnés, sans colorants ni arômes artificiels.

WWW.DAVIGEL.FR

## Les œufs liquides biologiques Ovoteam

Présent depuis plusieurs années sur le marché des œufs coquille biologiques, Ovoteam étend son offre de produits bio et propose désormais Ovipac bio, des œufs liquides biologiques conditionnés en bouteille de 2 kg (DLC 28 jours) et en Bag in box de 5 kg (DLC 21 jours).

TÉL. : 02 97 27 48 27

WWW.OVOTEAM.FR



## Les fraises tranchées surgelées Simplot



Simplot propose des fraises surgelées en sirop, utilisables pour de nombreuses recettes ou à déguster seules. La durée de vie du produit est de 24 mois à - 18 °C.

Après décongélation, il suffit de le conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur et de le consommer dans les 24 heures. Bien sûr, il ne faut pas recongeler ce produit.

WWW.SDVFRANCE.FR

## Les préparations à fouetter Tiramisu et Cappuccino de Ponthier



Les préparations à fouetter Ponthier permettent aux professionnels de la restauration de réaliser en un instant des mousses pour entremets ou mignardises. Les préparations (deux parfums : tiramisu et cappuccino) sont emballées dans des poches de 1 kg refermables et doivent être conservées au réfrigérateur. Elles se préparent en une seule étape : il suffit de les fouetter pendant 5 minutes. Ce produit est très pratique, car tous les ingrédients sont déjà intégrés. Il est également très rentable car le volume de la préparation est multiplié par 3 après avoir été fouetté.

ballées dans des poches de 1 kg refermables et doivent être conservées au réfrigérateur. Elles se préparent en une seule étape : il suffit de les fouetter pendant 5 minutes. Ce produit est très pratique, car tous les ingrédients sont déjà intégrés. Il est également très rentable car le volume de la préparation est multiplié par 3 après avoir été fouetté.

**TÉL. : 05 55 25 82 14**

**INFO@PONTIERSA.COM**

**WWW.PONTIERSA.COM**

## Les blancs en neige de Yoplait Restauration

Une mise en œuvre simple et rapide : démoulez, tranchez, servez... Les blancs en neige Yoplait sont présentés en barquettes (10 à 12 portions), en boules (6 par barquette) ou déjà en mousses au chocolat (lait ou noir) présentées en seaux de 2,5 ou 5 l. Un prix de revient maîtrisé grâce à des produits déjà portionnés ou faciles à portionner.



### Pomme paradis, une idée recette du chef Yoplait

- 1/4 de pomme cuite caramélisée
- 15 cl de blancs en neige • 1 cerneau

de noix caramélisé et un peu de caramel

**Pour décorer :** dans une petite assiette, déposer un fond de blanc en neige puis quelques lamelles de pomme caramélisées. Décorer d'un cerneau de noix caramélisé et d'un peu de sauce caramel.

**Astuce :** les blancs en neige Yoplait peuvent être facilement découpés au couteau ou avec des emporte-pièces pour créer des formes originales. Rond, carré, losange ou cœur, cette Pomme paradis peut facilement se transformer en 'fraises enneigées'.

**WWW.YOPLAIT.FR**

SUITE PAGE 84

innovation



Donnez du goût à votre imagination !

Mise en bouche



Entrées chaudes



Sandwichs



**Tartinade  
100% végétale**

légumes et fruits pour tous types d'applications.

Sans conservateurs sans colorant, sans épaississant, sans sucre ajouté.

- Un mariage exclusif de fruits, de légumes, de condiments et d'épices tout simplement.
- Une texture lisse à froid comme à chaud qui ouvre de nombreuses perspectives en matière de création culinaire.
- Une alternative aux sauces de type mayonnaise avec toutes les qualités nutritionnelles des fruits et légumes.

3 recettes



- HOMERON MIRAQUE
- CURRY THAI
- PATATE DOUCE FINE



Distribuées en exclusivité par : **METRO** & **SAISON des GASTRONOMES**

Retrouvez les idées recettes sur [tartcreative.com](http://tartcreative.com)



Jean Stalaven

13, rue de Brest - BP 94 - 22120 YFFRINAC  
Tél. : 02 96 63 80 00 - Fax : 02 96 63 80 24

## Les mini-babas de Toque d'Azur



Prêts à l'emploi, les minis-babas Toque d'Azur sont identiques à une fabrication maison. Toque d'Azur conseille de pocher les babas dans un sirop aromatisé

chaud pour une réhydratation rapide. À servir tel quel ou en présentation sur assiette avec des fruits de saison et de la chantilly. Grâce à leur petite taille, ils peuvent parfaitement accompagner un café gourmand. Les babas Toque d'Azur peuvent être glacés après le pochage. Conditionnés en cartons de 800 unités.

[WWW.TOQUEDAZUR.FR](http://WWW.TOQUEDAZUR.FR)

## La gamme des Écumes sucrées de Cuisine Solutions

Cuisine Solutions a mis au point des Écumes sucrées pour apporter une touche à la fois originale et de qualité à un dessert ou tout autre préparation.

Surprise garantie pour le client. Surgelées et prêtes à l'emploi, les Écumes de Cuisine Solutions sont des coulis à la



texture très aérienne pour les professionnels en quête de créativité. Avec leur goût intense et leurs couleurs lumineuses, elles se marient à de nombreuses recettes. Les Écumes permettent de combiner expérience gustative et fini sophistiqué tout en préservant les qualités nutritionnelles des produits. Une fois les fruits cuits avec du sucre, le mélange est finement broyé pour obtenir une texture lisse et cet aspect mousseux caractéristique. Dosées dans des poches scellées hermétiquement lors de leur mise sous vide, les Écumes sont pasteurisées et surgelées très rapidement pour conserver toutes leurs qualités organoleptiques. Comme tous les produits Cuisine Solutions, les fruits bénéficient d'une totale traçabilité.

[WWW.CUISINESOLUTIONS.FR](http://WWW.CUISINESOLUTIONS.FR)

## Le sucre pétillant Tout pour les papilles

Utilisé en touche finale ou en tant qu'ingrédient à part entière, le sucre pétillant permet aux recettes d'apporter une touche sucrée qui crépite alors en bouche : fraises pétillantes, mousses au chocolat surprise...



Il se marie harmonieusement aux mélanges de saveurs sucrées/salées. Ce produit régressif rappelle aussi de gourmands souvenirs d'enfance (sucettes saupoudrées de 'pousière d'étoile'). Il entre en outre souvent dans la préparation de recettes de cuisine moléculaire. La société Tout pour les papilles vend le sucre arôme nature ou au chocolat.

TÉL. : 02 41 87 55 83

[FLOUBET@TPLPFRANCE.COM](mailto:FLOUBET@TPLPFRANCE.COM)

[WWW.TPLPFRANCE.COM](http://WWW.TPLPFRANCE.COM)

## Le sablé revisité par Pidy



Pidy déborde de bonnes idées et le prouve en déclinant le célèbre 'Palet breton' sous forme de base à dessert prête à garnir. Pour y parvenir, la société a adapté la recette originale en utilisant de la poudre à lever qui aère la pâte, donc lui confère une plus grande légèreté. Par ailleurs, l'utilisation du beurre au sel marin révèle un goût unique et exalte ce caractère breton qui lui va si bien. Côté design, le Sablé se décline en rond et en carré : deux formes simples et épurées qui soulignent la créativité des chefs pâtisseries. Ce biscuit sucré s'avère être une base originale pour la réalisation de tartes aux fruits, au chocolat ou au caramel au beurre salé, avec une recette 100 % bretonne.

[WWW.PIDY.COM](http://WWW.PIDY.COM)

## Les compotées de fruits Ravifruit ravissent le palais



Les Compotées de fruits surgelées Ravifruit sont prêtes à l'emploi et riches en morceaux de fruits. Elles associent praticité et qualité. Pour répondre à la demande des restaurateurs, Ravifruit décline la Compotée de fruits rouges en format 1 kg. La gamme comprend : l'abricot, souligné d'une délicate touche d'amande amère (2 x 2,5 kg) ; l'ananas et ses notes exotiques de vanille et coco (2 x 2,5 kg) ; les fruits rouges composés de fraises, framboises, griottes, groseilles, mûres, myrtilles (2 x 2,5 kg et 5 x 1 kg) et la clémentine, conçue à partir de clémentines de Corse IGP (2 x 2,5 kg).

[WWW.RAVIFRUIT.COM](http://WWW.RAVIFRUIT.COM)

## Pure Via : la Stévia pour sucrer à 0 calorie

Depuis quelques semaines, le groupe Merisant commercialise une nouvelle marque : Pure Via, élaborée à base d'extraits de Stévia, une plante reconnue pour son pouvoir sucrant mais sans calorie. Avec 0 calorie pour un stick, elle peut être utilisée pour sucrer les boissons chaudes ou froides, les laitages ou les salades de fruits.

[WWW.MERISANT.COM](http://WWW.MERISANT.COM)



## PONTHIER, LE FRUIT DE VOTRE CRÉATIVITÉ



Biscuit à la vapeur,  
citron verveine,  
semi-pris aux fraises



Émulsion caramel  
et sorbet coco



Tuile craquante  
et cœur de passion



Émulsion passion  
et croustillant ivoire

Recettes élaborées par  
Thierry MARX

PONTHIER, de père en fils  
Des coulis naturels et équilibrés  
Des purées au plus près du fruit frais  
Le secret ? 60 ans d'expertise au service de l'excellence du fruit.



[www.lecoledespureesdefruits.com](http://www.lecoledespureesdefruits.com)



ZA les vieux chênes - B.P 4 - 19130 OBJAT - FRANCE  
Tél : + 33 5 55 25 82 14  
e-mail : [info@ponthiersa.com](mailto:info@ponthiersa.com)  
site internet : [www.ponthiersa.com](http://www.ponthiersa.com)

## Pâte à crumble Les 3 Abers



La société Les 3 Abers, spécialiste des prêts à garnir surgelés, propose des pâtes à crumble toutes prêtes permettant de réaliser facilement de délicieuses préparations. Surgelées en petits dés de 0,5 cm

de côté, facilement fractionnables, elles se prêtent à toutes les recettes dont le grand classique du crumble aux pommes. Remise en œuvre : 25 à 30 min au four traditionnel à 180 °C jusqu'à coloration.

TÉL. : 02 98 84 22 50

## Patis'Cœur fondant de PatisFrance

Toujours à l'écoute des dernières tendances en pâtisserie, PatisFrance propose une nouvelle préparation pâtissière en poudre pour faire fondre de plaisir les clients, petits et grands. Avec le Patis'Cœur fondant, et en seulement 3 pesées, des fondants coulants au chocolat, des moelleux au chocolat et également des bases d'entremets aux fruits ou au chocolat sont réalisables. Produit à partir de chocolat belge, le Patis'Cœur fondant offre une saveur très chocolatée (37 % de teneur en chocolat dans la préparation, soit 26 % dans le produit fini). De plus, les produits finis peuvent être surgelés ou conservés au frais, puis réchauffés au four ou au micro-ondes. Conditionnement : sac de 5 kg.



TÉL. : 01 45 60 83 83

PATISFRANCE@PURATOS.COM • WWW.PATISFRANCE.FR

## Cacao Barry, des chocolats au format adapté

Cacao Barry a sélectionné des produits gourmets et faciles d'utilisation qui s'adapteront à toutes les idées. De plus, Cacao Barry propose trois sortes de chocolats en format 1 kg :



• **Force noire™**, chocolat noir (50 % de cacao), parfaitement adapté aux ganaches, sauces et mousses. Son goût dû à son mélange unique apporte un arôme puissant de chocolat à toutes les recettes ;

• **Blanc satin™**, un chocolat blanc soyeux et lacté, mêlé à la douceur de la vanille naturelle. Un produit essentiel en pâtisserie pour la réalisation de ganaches, mousses ou décorations, mais aussi pour la préparation de crèmes glacées, sorbets et coulis ;

• **Cuba origine rare**, un chocolat de couverture noir 70 % de cacao pour personnaliser les créations grâce à son amertume et son goût épicé.

WWW.CACAO-BARRY.COM

## Sauces et préparations Cap Diana



Cap Diana a conçu des sauces et des préparations gourmandes et onctueuses pour concevoir et accompagner les desserts en toute simplicité. Les sauces et préparations liquides sucrées sont développées sur mesure, prêtes à l'emploi et conditionnées en frais, ambient ou congelé. Pour mieux répondre aux besoins des chefs, d'autres conditionnements peuvent être développés et personnalisés (étiquettes...). Exemples de recettes : tarte au citron, tarte au chocolat, tarte poire et amande ; panna cotta ou crème brûlée...

WWW.CAP-DIANA.COM

kifaikoi.com

Pour vos achats en préparations desserts, vous pouvez vous fournir auprès de :

• Barry Callebaut : www.cacaobarry.com • Boiron : www.lesvergersboiron.com  
 • Cafés Richard : www.richard.fr • CLFS / Bongrain FoodService : www.eleevivre-pro.com • Club Restauration : www.club-restauration.com • Coup de Pâtes : www.coupdepates.fr • Deco'Relief : www.deco-relief.fr • Ferme du Pré : www.fermedupre.fr • Ferrero France : www.ferrero.fr • Friesland Campina Professional : www.debic.com • HUG AG : www.hug-luzern.ch • Kalys : www.gastronomie.kalys.com • Lactalis Consommation Hors Foyer : www.lactalis.fr

• Laiteries Triballat SA : www.rians.com • Les Distributeurs Associés : www.lactalis.fr  
 • Maison Boncolac : www.maison-boncolac.fr • Monbana : www.monbana.com  
 • Nestlé Grand Froid : www.nestle.fr • OMCG - Toque d'Azur : www.omcg.mc  
 • Ponthier : www.ponthiersa.com • Saint Louis Sucre SNC : www.saintlouis-sucre.com  
 • Stalaven : www.stalaven.fr • Unilever France : www.unileverfoodsolutions.fr  
 • Valrhona : www.valrhona.com • Yoplait France SAS : www.yoplait.fr • Danone France : www.danone.com • Saveurs de France Brossard : www.brossard.fr

## Les vêtements professionnels : un look à part entière

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



Vestes Bragard.

Dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie, l'apparence physique revêt une grande importance : le personnel, et pas seulement celui de salle, va être observé par les clients, et ceux-ci vont souvent se forger une opinion sur l'établissement, sa distinction et sa propreté au travers de ces silhouettes. À cet effet, il convient par exemple de suggérer au chef de changer de veste s'il souhaite passer saluer les convives en salle. Et en ces temps où l'apparence est devenue primordiale, choisir la tenue de vos employés n'est pas une mince affaire. Car celle-ci doit répondre à plusieurs objectifs :

• Elle doit refléter à la fois les valeurs et l'identité de votre restaurant, mais aussi donner envie à tous de les porter. À ce titre, elle deviendra un élément de la culture d'entreprise. Les stylistes des grandes maisons de couture professionnelle ont développé des lignes laissant une plus grande place à l'originalité, permettant ainsi de décliner un 'look'. Par exemple chez Molinel, 5 lignes de vestes de cuisine répondent aux exigences des chefs :

- Tokyork : une ligne inspirée des 'Jets Chefs' ;
- Azotshow : à l'image de la très étonnante cuisine moléculaire ;
- Cookfusion : une ligne sobre et classique avec des détails particulièrement distingués ;
- Chokshake : des vestes branchées pour une cuisine qui s'affranchit des règles établies ;
- Émulsion : inspirée de la grande tradition, elle revendique un esprit classique.



Chaussures Shoes for crews®

# Le spécialiste de l'équipement hôtelier

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



# BOS

équipement hôtelier

PROCHE DE VOUS, LE SPÉCIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT HÔTELIER

Commander en ligne sur

[www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)

Autre exemple, chez Bragard, spécialiste du vêtement professionnel depuis 1933, qui conçoit des tenues de service avec des collections variées pour la restauration, l'hôtellerie et les métiers de bouche. Cette entreprise innove également dans le confort des employés en cuisine en proposant sa toute dernière collection Clickwear.



Veste Tokyork de Molinel.

- Mais il ne faut pas oublier que c'est aussi un outil de travail, l'aisance dans le travail étant essentielle, sans oublier la sécurité. Ce qui compte pour votre serveur ou votre chef, c'est de se sentir à l'aise et décontracté. Dans cet esprit, on trouve par exemple chez Clément, sous la houlette de **Thierry Bouville**, des tissus aérés ou respirants, des vêtements avec des ceintures réglables à sangle élastique renforcée, et bien d'autres nouveautés.
- La facilité d'entretien et la durabilité sont aussi importantes. Dans le choix des matières, la résistance aux lavages et la stabilité des couleurs doivent être prises en compte. Nous trouverons bientôt sur le marché des tissus résistant au chlore. Les fabricants offrent des tenues de qualité avec des matières microfibres, souples, imperméables ou thermorégulantes selon les besoins. Moins visibles que les costumes des serveurs ou les tabliers aux jolies couleurs, les chaussures sont également un point important à ne pas négliger. À cet effet Shoes For Crews propose toute une gamme de chaussures qui allie esthétique, confort et sécurité. Pour la cuisine, le styliste Clément propose sa gamme XIX : des chaussures spécifiques anti-glissades ultra confortables.

Le prix reflètera la conjonction de ces trois aspects. En fonction de votre budget, vous arbitrerez pour plus ou moins de sophistication. Sans oublier que la durabilité est une véritable économie.

Si vous imposez une tenue de travail à votre personnel, ses conditions d'utilisation (habillage, déshabillage, nettoyage...) doivent être notifiées dans le règlement intérieur et/ou sur le contrat de travail.

## Molinel dévoile sa gamme de cuisine Exalt'R

Par Jean-Gabriel du Jaiflin

**L'Hôtellerie Restauration : La nouvelle gamme Exalt'R, qu'est-ce exactement ?**

**Molinel :** C'est une nouvelle collection de vestes, pantalons et accessoires de cuisine techniques et design.

**Donc Molinel innove en concevant pour les professionnels de la restauration des vêtements qui s'adaptent à leurs besoins ?**

Exactement. Ce sont des vêtements étudiés pour apporter plus de confort au personnel avec le système Activpuls'R.

**Activpuls'R ?**

Il s'agit d'un concept de régulation thermique original qui consiste à accroître la circulation de l'air dans les vêtements par des trappes et à accélérer le transfert de l'humidité grâce à une sélection de tissus de dernière génération.



**Donc, la combinaison de ces deux principes procure une véritable sensation de bien-être et de confort ?**

Nous offrons pour tous nos modèles un design unique associé à une véritable recherche ergonomique permettant aux professionnels une liberté de mouvement, un style et une qualité inégalable.

**Dans votre catalogue, il y a une gamme bien étoffée de vestes pour les cuisiniers...**

## Ecotel propose ses compétences dans l'univers du textile

Les magasins Ecotel proposent des gammes de vêtements aussi bien pour la salle que pour la cuisine : des pantalons professionnels incontestables comme Arenal, décliné en 8 coloris, ou des nouvelles vestes comme Zeno, Soya, Kimo aux tons gris, taupe, coffee, qui permettront de créer une véritable identité.



Ecotel vend également du linge d'hôtellerie avec des collections pour lits (draps/couvertures) et salles de bains. Au total, plus de 500 références en vêtements professionnels et linge d'hôtellerie.

**WWW.ECOTEL.FR**

Afin d'être en phase avec tous les courants de la cuisine, nos créateurs ont conçu 5 lignes de vestes de cuisine répondant aux exigences des chefs : Tokyork, Azotshow, Cookfusion, Chokshake, Émulsion, chacune avec leur spécificité et personnalisable à volonté.



**Et pour les cuisinières, qui sont de plus en plus présentes dans le métier, avez-vous des modèles spécifiques ?**

Bien sûr, en dehors de la gamme Cookfusion, il existe pour chacune des autres gammes de superbes modèles pour les femmes chefs.

**En est-il de même pour les pantalons ?**

Nous avons conçu 2 modèles : un pour homme et un pour femme. Pour l'homme une seule coupe, mais avec de nombreux détails pour un confort sur mesure. Plusieurs poches et une ceinture toutes tailles en éponge. Celui pour les femmes est adapté à leur morphologie : une coupe droite, légèrement taille basse avec 2 poches cavalières et une poche sur le devant de la cuisse. Ces modèles existent en 13 coloris et 6 qualités de tissus différents.

**Existe-il aussi des accessoires ?**

Bien évidemment, nous proposons des tabliers de chef, dont les coloris s'associent aux vestes. Des tabliers de service avec une grande poche verticale ainsi que des toques et des calots. Ces accessoires sont disponibles en 3 coloris : blanc, noir ou guess brown.

**Clickwear, nouvelle collection Bragard**

La société Bragard enrichit sa collection de vêtements professionnels avec une nouvelle gamme : Clickwear. L'originalité est de proposer un procédé exclusif de fermeture/ouverture des vêtements incorporant des aimants : hyper rapide, pratique, assurant une totale sécurité. Veste et pantalon de cuisinier sont dès maintenant disponibles.

**WWW.BRAGARD.FR**



# LE SPÉCIALISTE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Conseil • Conception • Réalisation  
Installation • Service Après Vente

**Ouverture d'une nouvelle agence à Lyon**

➔ [lyon@bos-equipement.com](mailto:lyon@bos-equipement.com)

Commandez votre petit matériel sur  
**[www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)**

**3 bureaux d'études**  
consacrés à la réalisation  
de cuisines professionnelles  
partout en France

# BOS

équipement  
hôtelier

PROCHE DE VOUS, LE SPÉCIALISTE  
DE L'ÉQUIPEMENT HÔTELIER

▶ N°Indigo 0 825 877 690

0.125 € TTC / MN



## Maurel habille l'hôtellerie

Tailleur pantalon et costume de couleur bleu marine en qualité 62 % polyester, 32 % visqueuse, 6 % élasthanne.



Présente dans le secteur depuis 25 ans, Maurel est une entreprise italienne leader sur le marché de la production d'uniformes pour l'hôtellerie et la restauration. Sa force est d'avoir une collection qui regroupe l'ensemble des postes existants dans un établissement. Les tissus sont choisis pour leur confort et leur résistance et les uniformes sont personnalisables selon les désirs de l'établissement. Un catalogue illustré et complet permet de découvrir les différentes gammes de produits.

**TÉL. : 01 47 66 22 22**

**GKMARLENE@YAHOO.FR**

**WWW.MAUREL.COM**

## Clément Desing : il va y avoir du sport en cuisine



Pour célébrer la Coupe du monde de football 2010, Clément Design lance une veste de cuisine personnalisable. On peut ainsi choisir le drapeau (France, Italie, Angleterre, Brésil, Argentine...), son numéro préféré et son nom ou prénom. Cette veste 'collector' permettra de prolonger le match en cuisine... Dans le même ordre d'idée, Clément Design donne aussi la possibilité de personnaliser un tablier à bavette.

**TÉL. : 04 92 47 75 50**

**INFO@CLEMENTDESIGN.COM**

**WWW.CLEMENTDESIGN.COM**

## Le groupe Préventistes devient EPI Center



Premier réseau français de distributeurs indépendants spécialisés dans la vente d'équipements de protection individuelle (EPI) et de vêtements professionnels, le groupe Préventistes devient EPI Center. Via ses 57 points de vente, le groupe entend développer le concept du 'one stop shopping'. Pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration, il s'agit de trouver au même endroit une solution globale d'équipements, qui soit parfaitement adaptée aux exigences du métier.

EPI Center référence et sélectionne les meilleurs produits. Chaque marque sélectionnée répond à un cahier des charges rigoureux en termes de performance, de qualité, de fiabilité et de conformité. Au total, EPI Center est le partenaire de 50 marques et référence plus de 20 000 produits. EPI Center répond aux besoins personnalisés de tous ses clients, quels que soient le volume commandé et la taille de l'entreprise : fabrication en grande et courte séries, marquage toutes catégories, colisages personnalisés...

**WWW.PREVENTISTES.COM**

**kifaikoi.com**

Pour vos achats en vêtements professionnels, vous pouvez

vous fournir auprès de :

**Bragard** : [www.bragard.fr](http://www.bragard.fr) • **Bos Equipement hôtelier** : [www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com) • **Clément** : [www.clement-chef.com](http://www.clement-chef.com) • **ECF - Ecotel SA** : [www.ecotel.fr](http://www.ecotel.fr) • **La Toque du Chef** : [www.la-toque-du-chef.com](http://www.la-toque-du-chef.com) • **Molinel** : [www.molinel.com](http://www.molinel.com) • **Nisbets** : [www.nisbets.fr](http://www.nisbets.fr) • **Resuinsa** : [www.resuinsa.com](http://www.resuinsa.com) • **Simon Jersey Limited** : [www.simonjersey.com](http://www.simonjersey.com) • **Vega** : [www.vega-fr.com](http://www.vega-fr.com)

PRÉPARATIONS DESSERTS

VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

LINGE ET LITERIE

RÉNOVATION

## À quoi correspondent les symboles d'entretien du linge ?

Par Caroline Courtois et Corinne Veysi re, présidentes de l'Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie (AGGH) et auteurs du Blog des Experts 'Les gouvernantes et le service hôtelier'

Le Cofreet (Comité français de l'étiquette pour l'entretien des textiles) est l'organisme qui diffuse en France les symboles d'entretien pour le textile et en contrôle l'utilisation.

Crée en 1963 pour disposer d'une structure française relayant les travaux internationaux menés depuis le début des années 1950, ce comité a le statut d'association (loi du 19 juillet 1901). Il a pour vocation de favoriser le développement du code d'entretien dans le respect d'un système international unique compris par tous. Le code d'entretien a été crée dans les années 1950 par des professionnels de la blanchisserie, de la teinture et des producteurs du textile et de la chimie, face à la généralisation des fibres artificielles et synthétiques qui modifiaient les habitudes d'entretien.

Les symboles sont présents sur toutes les étiquettes, mais savez-vous vraiment ce qu'ils signifient ? Ils vous indiquent comment entretenir vos articles textiles et vous permettent d'éviter certains mauvais traitements et donc une usure prématurée... Ils précisent ce que vous devez savoir sur le lavage, le blanchiment, le repassage, le nettoyage à sec et le séchage en tambour. Apprendre à les lire vous permettra d'éviter bien des erreurs, et vous connaîtrez ainsi les traitements maxima.

### Le lavage



Ce symbole indique que l'article peut être lavé à l'eau. Les chiffres correspondent à la température maximale, en degrés Celsius, du lavage en machine.

La main dans le cuvier indique que l'on doit laver à la main. Les deux traits qui peuvent se trouver sous le cuvier précisent qu'il faut prendre des précautions particulières.

Symboles	Température maximale de lavage	Signification pour l'entretien
	95 �C	Action mécanique normale Rinçage normal Essorage normal
	95 �C	Action mécanique réduite * Rinçage à température décroissante Essorage réduit
	60 �C	Action mécanique normale Rinçage normal Essorage normal

Symboles	Température maximale de lavage	Signification pour l'entretien
	60 �C	Action mécanique réduite * Rinçage à température décroissante Essorage réduit
	40 �C	Action mécanique normale Rinçage normal Essorage normal
	40 �C	Action mécanique réduite * Rinçage à température décroissante Essorage réduit
	30 �C	Action mécanique très réduite Rinçage normal Essorage réduit
	40 �C	Lavage à la main
		Lavage interdit
	50 �C **	Action mécanique réduite Rinçage à température décroissante Essorage réduit
	40 �C **	Action mécanique très réduite Rinçage normal Essorage normal

\* correspond à une charge de linge inférieure à la charge normale et à un volume maximum de bain.

\*\* symboles utilisés dans certains pays.

### Le chlorage



La mention Cl indique que le traitement de chlorage (eau de javel) est possible.

Symboles	Signification pour l'entretien
	Traitement à l'eau de javel (chlorage dilué et à froid)
	Chlorage interdit

### Le nettoyage à sec



Les lettres (A, P et F) dans le cercle indiquent au professionnel du nettoyage à sec les solvants qui peuvent être utilisés.

Un trait en dessous du cercle indique que des précautions particulières sont à prendre (restrictions au processus de nettoyage) en ce qui concerne les sollicitations mécaniques et/ou

l'addition d'eau au solvant et/ou la température. Dans ce cas, le nettoyage à sec en libre-service n'est pas possible.

Symboles	Signification pour l'entretien
	Tous les solvants usuels selon le processus normal
	Tous les solvants, sauf le trichloréthylène, selon le processus normal. Nettoyage en libre-service possible.
	La barre placée sous le cercle prescrit certaines restrictions au processus de nettoyage en ce qui concerne les sollicitations mécaniques et/ou la température et/ou l'addition d'eau au solvant Nettoyage en libre-service impossible
	Exclusivement les solvants pétroliers selon le processus normal.
	La barre placée sous le cercle prescrit certaines restrictions au processus de nettoyage en ce qui concerne les sollicitations mécaniques et/ou l'addition d'eau au solvant. Nettoyage en libre-service impossible
	Nettoyage à sec interdit

### Le repassage



Les points dans le fer à repasser (1, 2 ou 3) indiquent la température maximale, en degrés Celsius, à laquelle les articles peuvent être repassés.

Symboles	Signification pour l'entretien
	Repassage à une température maximale de 200 °C
	Repassage à une température maximale de 150 °C
	Repassage à une température maximale de 110 °C (le traitement à la vapeur présente des risques)
	Repassage interdit

### Le séchage en tambour



Ce symbole doit être complété par un ou deux points correspondants à deux niveaux de température.



**CONCEPTEUR - FABRICANT  
DISTRIBUTEUR**




MOBILIER HÔTELS  
RESTAURANTS  
COLLECTIVITÉS



ARTS DE LA TABLE







**www.2imahl.fr**

tel. +33(0)497 028 028 - fax +33(0)497 028 029  
e-mail: info@2imahl.fr

Symboles	Signification pour l'entretien
	Pas de restrictions en ce qui concerne la température de séchage en tambour après lavage.
	Séchage en tambour ménager à température modérée après lavage (60 °C maximum).
	Séchage en tambour ménager interdit

### Textile et sécurité incendie

L'usage des matériaux textiles dans les hôtels et les établissements recevant du public est régi par divers règlements officiels

ciels dans lesquels on trouve une classification des matériaux selon leur comportement au feu.

Les critères de sécurité interviennent dans le choix de tout textile.

Les règlements officiels établissent un classement M dont l'indice augmente en fonction de la facilité d'inflammation :

- M0 = incombustible
- M1 = non inflammable
- M2 = difficilement inflammable
- M3 = facilement inflammable
- M4 = très facilement inflammable.

## Comment choisir et gérer les sommiers ?

Par Caroline Courtois et Corinne Veysièrè

Les sommiers absorbent un tiers des efforts imposés au matelas et jouent un rôle important dans le confort du sommeil.

### Les différents types de sommiers

- les sommiers cadres en bois à lattes découvertes ;
- les sommiers tapissiers à lattes (\*) ;
- les sommiers tapissiers à ressorts (\*) ;
- les sommiers à tête et pied relevables ;

- sommier plat ;
- sommier à bords relevés dit 'cuvette' qui assure un parfait maintien du matelas.

(\*) deux finitions possibles :

La qualité d'un sommier dépend également du bois utilisé, il est recommandé de prendre de l'épicéa premier choix.

**Lire la suite de l'article avec le mot-clé RTR78818** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Entre soutien et confort, Sealy à notre service

Grâce à une recherche technologique continue, la marque Sealy offre à la fois un soutien ferme et un confort ultra-moelleux. Le soutien est assuré de façon progressive par la suspension exclusive à ressorts Posturepedic® : la réponse du ressort s'adapte naturellement au poids du dormeur, le ressort devient de plus en plus ferme lorsque le poids augmente. Le confort d'accueil est obtenu par l'utilisation de nombreux matériaux de garnissage. Une épaisseur de 3 cm de latex est parfois intégrée dans ce garnissage pour parfaire le confort du couchage. Certains matelas sont même équipés d'un Pillow-Top - ou surmatelas solidaire du matelas - qui offre un confort d'accueil ultra-moelleux.



TÉL. : 01 53 45 50 16

SALES.CONTRACT.FR@SAPSABEDDING.COM

WWW.SEALYEUROPE.COM/CONTRACT

## Highlands Prestige de Nid'or, fait pour l'hôtellerie

Nid'or a conçu une literie spécialement étudiée pour les besoins en hôtellerie : le matelas Highlands Prestige 25 cm. Une indépendance totale du mouvement, un soutien ferme, un accueil souple et soyeux. Le dormeur n'éprouvera pas de sensation de chaleur ni de fraîcheur grâce aux deux gros aérateurs. Il est doté d'un dispositif anti-affaissement sur les bords. Le matelas est, de plus, écologique. Highlands Prestige est conforme aux normes hôtelières avec un contrat qualité assuré.



TÉL. : 01 30 35 85 47

CONTACT@NIDOR.COM

WWW.NIDOR.COM

## Solenzara et Kobé de Vega, des couvre-lits aux piquages originaux

Vega, leader français de l'art de la table en vente à distance, propose dans son catalogue général 2010 de nouveaux couvre-lits. L'originalité des piquages et des coloris permettent de créer et de finali-



Le couvre-lit matelassé Kobé au piquage carré et à la finition gansée pour une atmosphère zen.

ser harmonieusement les ambiances des chambres. En témoigne la nouvelle gamme Solenzara au piquage ondulé et à la finition biais pour une tendance classique. Elle est déclinée en 3 coloris (écru, bordeaux, chocolat) et en 2 dimensions (180 x 260 cm et 230 x 260 cm). Solenzara propose également des housses de coussins coordonnées pour apporter une touche finale à la décoration. Pour une atmosphère zen, le couvre-lit matelassé Kobé au piquage carré et à la finition gansée est très tendance. Recouvert d'un motif floral, il est réversible et se décline en 2 coloris (vert anis et chocolat) et en 2 tailles (180 x 265 cm et 230 x 265 cm), ainsi qu'en tissu au mètre non matelas-



Le couvre-lit Solenzara au piquage ondulé et à la finition biais pour une tendance classique.

sé. Kobé est conforme au décret de non-allumabilité n° 2000-164 du 23/02/2000.

**WWW.VEGA-FR.COM**

## Mü Bambou, des torchons 100 % biodégradables

Mü Kitchen débarque dans les cuisines. Pratique, astucieux et écolos, les produits Mü Kitchen sont à la pointe de la technicité. Mü Bambou est une fibre aux caractéristiques exceptionnelles qui se retrouve dans les carrés, les torchons et les serviettes aux couleurs printanières. Ils sont 3 fois plus absorbants que le coton et sèchent très rapidement. Ils ne laissent aucune trace sur les verres et sont composés d'un agent naturel antibactérien.



**WWW.MUKITCHEN.COM**

**kifaikoi.com**

Pour vos achats en **linge et literie** vous pouvez vous fournir auprès de :

**zIM AHL** : [www.zimahl.fr](http://www.zimahl.fr)  
**Bos Equipement Hôtelier** : [www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com) • **Bragard** : [www.bragard.fr](http://www.bragard.fr) • **Hotelys** : [www.hotelys.fr](http://www.hotelys.fr) • **Lamy** : [www.lamy-france.fr](http://www.lamy-france.fr) • **Ligne Vauzelle** : [www.vauzelle.com](http://www.vauzelle.com) • **Miele** : [www.miele.fr](http://www.miele.fr) • **Nid'Or** : [www.nidor.com](http://www.nidor.com) • **Nisbets** : [www.nisbets.fr](http://www.nisbets.fr) • **Resuinsa** : [www.resuinsa.com](http://www.resuinsa.com) • **Sealy Europe Pirelly Literie** : [www.sealy.fr](http://www.sealy.fr) • **Simon Jersey Limited** : [www.simonjersey.com](http://www.simonjersey.com) • **Tessali Diffusion** : [www.tessali-diffusion.fr](http://www.tessali-diffusion.fr) • **Vega** : [www.vega-fr.com](http://www.vega-fr.com)

Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

**kifaikoi.com**

5, rue Antoine Bourdelle • 75015 Paris • Tél. 01 40 48 63 12 • Fax 01 45 48 34 16 • E-mail [kifaikoi@kifaikoi.com](mailto:kifaikoi@kifaikoi.com)



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

PRÉPARATIONS DESSERTS

VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

LINGE ET LITERIE

RÉNOVATION

## Rénover sa cuisine : conseils du sol au plafond

Par Jean-Gabriel du Jaifin

Que ce soit lors de l'acquisition de son nouveau restaurant ou après de nombreuses années d'utilisation, il est nécessaire de rénover ses locaux, dont la cuisine. Cette tâche doit se préparer avec minutie, mais souvent, dans un délai relativement court, afin de rentabiliser au plus vite cet investissement.

Un état des lieux est à faire : se débarrasser des équipements obsolètes (contactez un ferrailleur qui démontera lui-même le matériel), faire réviser fours, piano, lave-vaisselle, groupes frigorifiques par des professionnels. La hotte et les conduits seront dégraissés par une entreprise spécialisée. Éliminer tout ce qui est en bois apparent, dégraisser et nettoyer au maximum l'ensemble de la cuisine.

### Les travaux à envisager

#### Les sols

Souvent de nombreux carreaux sont cassés, fendillés et les joints sont défectueux. Vous pouvez faire appel à une société spécialisée et reconnue dans la pose de mortiers à base de résines de synthèse. Autre solution, faire poser un revêtement de sol souple spécial cuisines professionnelles. Après un dégraissage sérieux, un ragréage s'impose avec une remontée des angles horizontaux arrondis. Les siphons de sol seront remplacés par des modèles spécifiques à visser. Bien vérifier les pentes (1,5 à 2 %) pour l'écoulement des eaux de lavage du sol vers les siphons. Les lès du revêtement de sol et les raccords seront soudés à chaud, afin d'éviter les infiltrations et le soulèvement dans les angles.

Vous pouvez aussi déposer le carrelage existant ou faire poser dessus un carrelage dit de rénovation. Un conseil, consultez la liste diffusée sur ce site : <http://secure.risquesprofessionnels.ameli.fr/media/RevetementsSolsListe.pdf>

#### Les murs et les cloisons

Ils sont souvent faïencés, avec de nombreux tuyaux, gaines et fils apparents, ce que déplorent les contrôleurs des services vétérinaires. Pour éviter cette configuration, la pose de panneaux de résine composite du type Fibrolab® ou Arclynn est une



solution. Les panneaux Fibrolab® permettent de masquer tuyaux, câbles, etc. et d'y accéder facilement grâce à une structure métallique. Les panneaux se collent directement sur faïences usagées, plaques de plâtre, parpaings, etc. La pose est rapide,

sans nécessiter l'intervention de maçon, carreleur, peintre... Au final, le prix de revient est plus intéressant.

Ces panneaux sont agréés par de nombreux organismes de certifications sanitaires, car ces murs et cloisons doivent être étanches, non absorbants, lavables, non toxiques et classés M2 selon les normes anti-feux. Derrière les fourneaux, il est souhaitable de faire poser des crédences en inox.

#### Les plafonds

S'ils sont en bon état, ils peuvent être repeints avec une peinture spécifique dite alimentaire. Si la hauteur est suffisante, un faux plafond peut être installé, permettant de créer un plénum (vide) entre celui-ci et l'ancien plafond. Ce qui permet ainsi le passage des gaines d'extraction, câbles électriques et autres servitudes. Les dalles seront en Fibrolab® semi-rigide 60 x 60 cm facilement lavables en lave-vaisselle professionnel.

#### Les portes et fenêtres

Si vous ne les changez pas pour des modèles PVC ou aluminium, vous pouvez les repeindre avec une peinture spécifique que vous pouvez trouver chez des fabricants comme Les Peintures Julien ou Artilin.

Si vous avez des portes battantes, pensez à poser une partie vitrée en haut afin d'éviter les accidents. Protégez la partie basse avec une plaque d'inox ou une chute de Fibrolab®. Prévoyez les passages suffisamment larges (90 cm) pour rentrer ou sortir les équipements. Les fenêtres seront équipées de moustiquaires démontables pour un nettoyage facile.

Rappel : les portes des zones de cuisson et de préparation des aliments ne doivent pas ouvrir directement vers l'extérieur.

**Pour retrouver les conseils** sur les fluides, l'évacuation des eaux usées et les zones hors production alimentaire, tapez le mot-clé **RTR28813** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Rockfon Eclipse™, un îlot pour associer design et confort acoustique

Leader mondial des plafonds acoustiques en laine de roche, Rockfon lance une solution acoustique innovante. Baptisé Rockfon Eclipse, ce système d'îlots permet d'apporter à la fois une dimension esthétique aux espaces intérieurs, une excellente correction acoustique et un usage optimal de l'inertie thermique des matériaux des bâtiments. La qualité des bords lisses, soulignés par un élégant biseau, et l'absence de cadre sur les panneaux permettent de valoriser les espaces intérieurs de manière discrète et harmonieuse. Rockfon Eclipse peut être utilisé comme élément esthétique dans un espace neuf pour apporter une nouvelle dimension architecturale, seul lorsque la pose d'un plafond suspendu traditionnel n'est pas envisageable (sous une verrière, dans des bâtiments historiques...), ou en complément d'un plafond existant afin d'apporter un traitement acoustique supplémentaire. Disponible en format carré (1 200 x 1 200 mm) ou rectangulaire (1 800 x 1 200 mm) afin d'apporter une solution à toute configuration de pièce.



WWW.ROCKFON.FR

kifaikoi.com

Pour vos achats en rénovation vous pouvez vous fournir auprès de :

- Atmosph'Air** : www.atmosph-air.fr
- Audax Basic System** :  
www.basicssystem.fr
- Bos Equipement Hôtelier** :  
www.bos-equipement.com
- Continental Diffusion** :  
www.continentaldiffusion.fr
- Etna Corp** : www.etnafapel.com
- GDF Suez** : www.cegibat.fr
- Image de Marque** : www.fibrolab.fr
- Le GIF** : www.groupegif.com
- Sotoma** : www.sotoma.fr

BULLETTIN D'ABONNEMENT

## RECEVEZ CHAQUE SEMAINE



➤ Abonnez-vous par téléphone :

**01 45 48 45 00**

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : [lhotellerie-restauration.fr](http://lhotellerie-restauration.fr)

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

**L'Hôtellerie**  
Restauration

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

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

## 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 : \_\_\_\_\_



Vittel

# PORTRAIT D'UNE GRANDE EAU DE TABLE

## Un bouchon à vis

Pour une ouverture facile.



## Un goût unique

L'eau minérale naturelle VITTEL est appréciée de tous, son goût unique et équilibré accompagne idéalement tous les plats. Ce n'est pas un hasard si les sommeliers et guides gastronomiques en font l'éloge.



## Une bouteille en verre consignée réutilisable

Par ailleurs, VITTEL s'engage pour l'environnement à travers 2 actions :

- A sa source, dans les Vosges, où les agriculteurs pratiquent le zéro pesticide pour ne pas polluer les sols et ainsi préserver la pureté originelle de l'eau.
- En Amazonie, où VITTEL plante 1000 arbres par jour \* pour lutter contre le réchauffement climatique.



VITTEL. Il y a quelque chose dans cette eau.