

# L'Hôtellerie Restauration

17 JUN 2010 N° 3190

TÉLÉVISION PAGE 30

LES FABLES DE MONSIEUR AUBRÉE,  
PLONGÉE DOCUMENTAIRE DANS  
L'APPRENTISSAGE DU MÉTIER



M 01692 - 3190 - F: 3,00 €



ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

PREMIER ANNIVERSAIRE DE LA TVA À 5,5%

PAGES 2-3

## LA RESTAURATION EN AVANCE D'UN AN SUR LES OBJECTIFS D'EMPLOI DU CONTRAT D'AVENIR



Hervé Novelli, secrétaire d'État chargé du Tourisme, s'est félicité des résultats exceptionnels publiés par l'Insee en termes de création d'emplois dans la restauration.

À rebours de la vindicte médiatique, Hervé Novelli, secrétaire d'État chargé du Tourisme, a tenu à saluer les résultats de la profession en matière de création d'emplois, domaine où l'hôtellerie-restauration confirme son rang de numéro un, tous secteurs économiques confondus : 21 700 emplois créés depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2009, date d'entrée en vigueur de la TVA à 5,5 %, dont 12 300 pour le seul premier trimestre 2010. De bon augure à la veille du premier anniversaire d'une mesure encore injustement décriée par l'opinion publique.

JURIDIQUE

PAGE 13

## Les conditions spécifiques d'exploitation des restaurants de plage

UNE TENDANCE À LA HAUSSE

PAGE 33

## Les vins bio en restauration



De plus en plus de consommateurs recherchent des produits issus de l'agriculture biologique. Le vin n'échappe pas à cette demande, au point qu'un nouveau logo a été adopté par l'Union européenne.

LE STATUT DES GÉRANTS MANDATAIRES PAGE 10

## La Cour de cassation accorde le régime de salariés aux plaignants de la chaîne B&B Hotels

PHÉNOMÈNE EUROPÉEN

PAGE 8

## Quel avenir pour les chaînes hôtelières 'low cost' ?

AU PROCHAIN ÉQUIP'HÔTEL

PAGE 36

## La déco de demain pour l'hôtellerie-restauration

À OLORON-SAINTE-MARIE (64)

PAGE 5

## L'AFFICHE EST BELLE



© LAURENT FERRÈRE

Les candidats se sont retrouvés au restaurant Afaria (Paris, XV<sup>e</sup>).

Qui succèdera le 20 septembre prochain au duo constitué par Christophe Aribert (Restaurant Les Terrasses, au Grand Hôtel à Uriage-les-Bains) et le photographe Pierre-François Couderc lors du Concours international de photographie culinaire ? Une vingtaine de binômes chef-photographe sont sélectionnés pour la 3<sup>e</sup> édition de cette compétition.

www.  
cdbpromo  
.com

comptoir  
de  
bretagne

SPECIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT & FOURNITURES  
HÔTELS · RESTAURANTS · COLLECTIVITÉS · MÉTIERS DE BOÜTICHER

Vente en ligne

Pour votre 1<sup>ère</sup> commande  
frais de port OFFERTS !\*

\* France métropolitaine hors Corse.

NOTRE FORCE,  
vous offrir  
les meilleurs PRIX!

Ce Mini PC OFFERT !  
Pour 1 500 € HT d'achat sur le site internet

WiFi - Ethernet - écran TFT LCD -  
Souris - Logiciels prêts à l'emploi :  
Traitement de textes, photo, mail,  
navigateur, jeux, chat ...  
(offre valable une seule fois par  
établissement, dans la limite des  
stocks disponibles.)



cuisine hôtel  
verrerie  
bar  
couverts  
laverie  
pâtisserie  
stockage chaussures  
préparation inox  
HACCP collectives  
FROID cuisson

+ de 10 000  
références  
à portée  
de clic!

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

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

## Avec les félicitations ministérielles

Il est rarissime qu'un représentant gouvernemental se fende d'un communiqué pour rendre hommage à une profession, surtout en ces temps d'austérité où l'heure n'est guère à l'optimisme. **Les félicitations adressées à la restauration par Hervé Novelli, secrétaire d'État au Tourisme, n'en sont que plus remarquables**, car elles ont en outre le mérite de clore les vaines polémiques engagées par les spécialistes du dénigrement face aux résultats en matière de créations d'emplois et de maîtrise des prix.

C'est bien évidemment sur le front de l'emploi, sujet éminemment sensible en période de conjoncture dégradée, que les performances de la profession sont d'autant plus à souligner. Alors que le fameux contrat d'avenir prévoyait la création de 20 000 postes en deux ans, l'Insee vient de révéler que la restauration a créé 21 700 emplois depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2009, date de l'entrée en application de la TVA à 5,5%.

**Bien sûr, ce genre de nouvelles fait rarement le miel des médias qui s'intéressent principalement aux trains qui arrivent en retard** plutôt que de se féliciter de la ponctualité de l'immense majorité des liaisons.

Il n'empêche qu'il est temps pour la profession de l'hôtellerie-restauration de reprendre la main sur le terrain de la communication, qui est à la fois un art difficile et un combat de tous les instants dans un monde où l'éphémère l'emporte sur le durable, l'incantation sur l'argumentation, comme on a pu le constater, hélas, au cours de la période qui a suivi la baisse de la TVA. Car la bienveillance ministérielle est d'autant moins garantie que tout ministre a vocation à ne plus l'être un jour, comme le rappelait le président **François Mitterrand**.

**Et pour une fois qu'une bonne nouvelle n'arrive pas seule, la publication, également fort peu commentée publiquement, de l'indice des prix** pour le mois de mai, indique la modération de la restauration dont la variation sur les douze derniers mois, du 1<sup>er</sup> juin 2009 au 31 mai 2010, s'établit à - 0,9%. Or, sur la même période, l'indice global des prix a évolué de + 1,6%, le différentiel avec la restauration se situant à donc à - 2,5%, chiffre proche des - 3% espérés par le Gouvernement.

Il y a donc bien eu un 'effet TVA' sensible sur les prix, alors que certaines professions ne sont pas entrées dans le même cercle vertueux : les carburants automobiles, normalement avantagés par un euro fort tout au long de l'an dernier, accusent sur la période une hausse de...18,5%. Il n'était donc que justice pour le Gouvernement de prendre publiquement position sur les effets positifs du taux réduit de TVA, à la veille d'une célébration qui aura valeur de rassemblement de toutes les formes de restauration, lors d'une réception à Bercy. L. H.

## EN BREF

### Jérôme Roy chef du restaurant Colette à l'hôtel Sezz

**Shahé Kalaidjian**, propriétaire de l'hôtel Sezz sis avenue Frémiet (Paris, XVI<sup>e</sup>), ouvrira à Saint-Tropez (83) début juillet un hôtel design de 35 chambres et deux villas. La carte du Colette a été confiée à **Pierre Gagnaire**. L'un de ses seconds, **Jérôme Roy**, dirigera les cuisines. "À Saint-Tropez, nous proposerons pour une soixantaine de couverts une cuisine légère et méditerranéenne, dans l'esprit de Gaya, à partir de 60 € à déjeuner et entre 70 et 90 € le soir", déclare Jérôme Roy. Le Sezz sera ouvert de mars à début novembre.

### Nicole Rubi chevalier de la Légion d'honneur



Nicole Rubi, entourée du ministre **Christian Estrosi** et d'**Éric Ciotti**, président du Conseil général des Alpes-Maritimes

À Nice (06), **Nicole Rubi**, qui a créé La Petite Maison il y a vingt-deux ans, a reçu le 6 juin les insignes de chevalier dans l'ordre de la Légion d'honneur des mains de **Christian Estrosi**, ministre de l'Industrie et maire de Nice. Après l'ouverture, il y a trois ans, d'une Petite Maison à Londres et cette année de La Table de Nicole au sein du Majestic Barrière à Cannes (06), le concept niçois va être décliné prochainement à New York, Beyrouth, Moscou et Dubaï.

### La Cuillère d'or 2011 : les inscriptions sont ouvertes

Ce concours international gastronomique 100% féminin, organisé par Cook & Com, aura lieu du 21 au 24 mars 2011 à Val d'Isère, sur le thème du développement durable. En trois heures trente, les 16 finalistes (8 professionnelles et 8 amatrices) devront réaliser deux plats avec deux garnitures pour huit personnes. Un jury composé de chefs étoilés, critiques gastronomiques, Meilleurs ouvriers de France, journalistes culinaires... récompensera les candidates. Des cours de cuisine et des animations permettront aux spectateurs de participer.

**RÈGLEMENT ET INSCRIPTIONS SUR MARIESAUCECOOK.CANALBLOG.COM**

### Remise du 1 000<sup>e</sup> titre de Maître restaurateur à Bercy le 21 juin

**Hervé Novelli** a convié l'ensemble des professionnels ayant reçu le titre de Maître restaurateur pour un grand rassemblement, qui se déroulera le 21 juin à Bercy. Le secrétaire d'État chargé du Tourisme remettra le 1 000<sup>e</sup> titre et ouvrira l'assemblée générale fondatrice de l'association française des Maîtres restaurateurs (AFMR). À l'origine de cette nouvelle structure : les restaurateurs de France et les Cuisineries gourmandes.

### Élections confédérales à l'Umih lundi 4 octobre

L'administrateur provisoire de l'Umih vient de faire parvenir un courrier aux départements les informant que les élections à la présidence confédérale auront lieu le lundi 4 octobre 2010, avec clôture des dépôts de candidature le 4 juillet.

EN MOINS D'UN AN AU LIEU DES DEUX INITIA

# HERVÉ NOVELLI SE DES CRÉATIONS D'

Selon des chiffres publiés par l'Insee, le secteur a créé 21 700 emplois depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2009, date de l'instauration du taux réduit de TVA.

**Hervé Novelli**, secrétaire d'État au Tourisme, s'est félicité des 21 700 emplois créés dans la restauration en moins d'un an, s'appuyant sur des chiffres publiés par l'Insee. Il a rappelé que l'objectif fixé par les pouvoirs publics, en contrepartie de la baisse de la TVA, était de 20 000 créations d'emplois en deux ans. Ce but est donc non seulement atteint mais dépassé. Avec 12 300 créations d'emplois au premier trimestre 2010, l'hôtellerie-restauration confirme son rang de numéro 1 pour la progression de l'emploi, tous secteurs économiques confondus. L'Insee a également réévalué de 5 700 à 8 300 les chiffres de création d'emplois pour le dernier trimestre 2009. Depuis neuf mois, des emplois sont massivement créés alors même que la fréquentation dans les établissements a baissé en 2009 du fait de la crise. Ces résultats témoignent du potentiel du secteur, deux mois après que Pôle emploi a estimé que celui-ci serait le premier recruteur en 2010 (enquête Besoins en main d'œuvre 2010, publiée le 13 avril 2010). Hervé Novelli rappelle que ces résultats exceptionnels montrent bien la nécessité d'évaluer dans la durée les effets d'une mesure comme la baisse de la TVA. Cette dernière a également permis la signature d'un accord social le 15 décembre 2009, applicable depuis le 1<sup>er</sup> mars 2010. Il se traduit par la redistribution d'un milliard d'euros par an aux salariés du secteur. Concrètement, ceux-ci bénéficient d'une revalorisation de salaire avec le décrochement du smic (8,92 € contre 8,86 € dans les autres secteurs), mais aussi d'une revalorisation de la grille de salaire de 5% en moyenne. De plus, les salariés vont béné-

LE 28 JUIN À PARIS

## Réunion sur les terrasses à la chambre de commerce

La chambre de commerce et d'industrie de Paris vient de sortir un rapport intitulé 'Les terrasses sur le domaine public, Préserver l'activité commerciale et animer les quartiers dans un "savoir-vivre ensemble"'. Les propositions qui en découlent seront expliquées lors d'une réunion destinée aux professionnels le 28 juin sur le thème : 'Installer une terrasse ou optimiser l'exploitation de votre terrasse pour capter une nouvelle clientèle'. On parlera également de la réglementation en vigueur dans la capitale, de prévention, des sanctions (fumeurs, nuisances sonores...), et du rôle du médiateur. Des professionnels évoqueront aussi leur expérience. Intervenants officiels : **Alain Barilleau**, vice-président de la CCIP chargé du tourisme, **Jacques Tardieu**, membre élu de la CCIP et auteur du rapport, **Catherine Labussière**, adjointe au sous-directeur de la sécurité publique de la préfecture de Paris, **Hélène Marchand-Aubinet** de la direction de l'Urbanisme de la ville de Paris et **Hélène Zwang** juriste de la CCIP. Sy.S.

PRATIQUE

LUNDI 28 JUIN DE 15 H 30 À 17 H 30

2 PLACE DE LA BOURSE

PARTICIPATION : 50 EUROS

INSCRIPTION : CCIP DÉLÉGATION DE PARIS

VÉRONIQUE PAYET : 01 55 65 46 39

VPAYET@CCIP.FR

## L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

Édité par la

SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS

ET DE PÉRIODIQUES TECHNIQUES S.A.

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle

75737 PARIS CEDEX 15

Tél. : 01 45 48 64 64

Fax : 01 45 48 04 23

E-mail : journal@lhotellerie-restauration.fr

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

Nadine Lemoine

E-mail : nlemoine@lhotellerie-restauration.fr

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/

VINS/ LICENCE IV/CAFÉS

Sylvie Soubes

E-mail : ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillat

E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

Cécile Charpentier

E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist et Hugo Nicolaou

MAQUETTE

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

LEMENT PRÉVUS

EN BREF

**Des prix stables dans les cafés et restaurants en mai selon l'Insee**

L'indice mensuel des prix à la consommation que vient de publier l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee) montre une stabilité des prix dans les cafés et la restauration avec une hausse de 0,1 % pour le mois de mai. Une évolution similaire à celle de l'indice des prix à la consommation (IPC) qui s'accroît dans le même temps de 0,1 %. Mais au cours des douze derniers mois, celui-ci a subi une hausse de 1,6 %, quand pour la même période l'indice des prix dans les cafés et restaurants a chuté de 0,9 %. Les professionnels maintiennent leurs prix, alors que ceux-ci sont poussés à la hausse par la nouvelle augmentation des tarifs de l'énergie et par l'accroissement saisonnier des produits frais (+ 6,4 % pour les légumes et + 3,7 % pour les fruits). Parmi les plus fortes hausses que les professionnels ont subi au cours de ces douze derniers mois, on trouve + 8 % pour le gaz, alors que dans le même temps, le carburant augmentait de 18,5 %.

# FÉLICITE DES RÉSULTATS EXCEPTIONNELS EMPLOIS DANS LA RESTAURATION



Hervé Novelli a rappelé la nécessité d'évaluer les effets de la baisse de la TVA sur le long terme.

## Hervé Novelli a reçu la Fédération des cafés hôtels restaurants indépendants

Le secrétaire d'État chargé du Tourisme a reçu **Gérard Guy**, président de la CPIH, **Claude Dumas**, président de la Fagih, et **Didier Chenet**, président du Synhorcat, représentants de la Fédération des cafés, hôtels, restaurants indépendants. Ceux-ci ont présenté leur Fédération à leur ministre de tutelle et ont abordé de nombreux sujets : les normes hôtelières, la lutte contre l'abus d'alcool, la sécurité incendie, la qualité et la sécurité alimentaire, l'accessibilité aux

personnes handicapées, le titre de Maître restaurateur avec son extension aux traiteurs organisateurs de réception, ainsi que l'apprentissage et la mise en application du rapport **Marcon**. Le 1<sup>er</sup> anniversaire de la baisse de la TVA en restauration à la date du 1<sup>er</sup> juillet 2010 était également au centre de ces discussions. La Fédération et le ministre ont réaffirmé conjointement le caractère déterminant de l'accord social dans

la réussite du contrat d'avenir, accord signé par l'ensemble des syndicats de salariés et ces trois organisations patronales. Celui-ci permet de mettre en avant les avancées sociales dont bénéficient les salariés du secteur depuis la mise en place du taux réduit de TVA et de justifier de son bien-fondé auprès de l'opinion publique. Hervé Novelli a par ailleurs salué l'action de la Fédération pour mieux faire connaître les dispositions de cet accord auprès des professionnels et du grand public.

ficier au 1<sup>er</sup> juillet d'une prime TVA égale à 2 % de la rémunération annuelle, plafonnée à 500 E.

Dernières mesures : les salariés de la branche ont obtenu deux jours fériés supplémentaires, qui leur permettent de bénéficier du régime de droit commun (avec 10 jours fériés dont 6 garantis en plus du 1<sup>er</sup> mai), et un régime de mutuelle qui sera applicable à toutes les entreprises du secteur à la date du 1<sup>er</sup> janvier 2011.

Pascale Carbillat

LE CHOIX DU LUXE SEMBLE AVOIR ÉTÉ PAYANT

## LE CLUB MED RETROUVE LE SOURIRE

Les choix stratégiques que le Club a pris au cours de l'année 2009 ont payé, au vu des bons résultats de ce semestre, et ce malgré une baisse de son chiffre d'affaires sur un an.

En 2009, **Henri Giscard d'Estaing**, président du groupe Club Med, avait donné le ton. Dorénavant, le développement du Club devrait tourner autour de trois principes : la montée en gamme des villages en 4 et 5 trident, l'amélioration de la productivité du Club, notamment par la vente en direct - qui devrait représenter 60 % des ventes en 2012 -, et enfin l'ouverture du Club vers la Chine.



2009), le résultat net hors éléments non récurrents à 8 ME (2 ME au 2<sup>e</sup> semestre 2009) et le free cash-flow à 21 ME. Malgré un chiffre d'affaires en baisse de 5,5 %, à 679 ME, les autres indicateurs du Club sont bons. Ainsi, le ROC (résultat opérationnel courant) villages est en augmentation de 16 % par rapport au deuxième semestre 2009, et ce malgré les perturbations produites par l'éruption du volcan Eyjafjöll, et l'Ebitda (résultat opérationnel avant dépréciation et amortissement) présente une hausse de 9,1 %.

La baisse du taux d'occupation (qui s'établit à 67,4 %), et donc du RevPAB (revenu par lit disponible) avec - 4,3 points (environ 25 000 clients en moins), est surtout due à la chute de la clientèle séminaires (- 17 %) qui

subit toujours les effets de la crise. Les prix moyens, eux, sont restés stables à 146,45 E. Le choix du luxe semble donc avoir été payant. Conformément à la politique mise en place par la direction, les 2/3 des ouvertures du Club Med d'ici à 2012 seront 5 trident. Et la clientèle suit : la fréquentation dans les villages 4 et 5 trident ne cesse de progresser et représente maintenant 63 % des clients du Club en été et 62 % en hiver. Le groupe privilégie désormais les contrats de management, offrant aux groupes immobiliers qui investissent dans Club Med, "une marque, un produit de qualité - le meilleur du tout compris dans le

monde - et une clientèle mondiale", selon Henri Giscard d'Estaing. Une démarche qui devrait profiter aux nouveaux villages, en particulier en Chine, axe majeur du développement du Club Med. En un an, le marché chinois a progressé de 40 % et devrait continuer dans ce sens avec l'ouverture du village de Yabuli, l'augmentation du réseau de distribution avec les agences chinoises et l'ouverture de 4 autres villages d'ici à 2015. Confiant dans la progression des réservations d'été, et après un très bon mois de mai, le Club Med envisage de bons résultats à la fin de l'année 2010.

Évelyne de Bast

### Résultats en progression

Au premier semestre 2010, le Club Med est en net progrès sur tous ses indicateurs de performances : le résultat opérationnel se situe à 18 ME (contre 8 ME au 2<sup>e</sup> semestre

### Le groupe chinois Fosun devient actionnaire du Club Med

En prenant 7,1 % du capital de Club Med, le groupe chinois Fosun devient membre de droit du comité stratégique ainsi que du comité d'audit du groupe. Fosun n'envisage pas d'augmenter sa participation au capital au-delà de 10 % au cours des deux prochaines années, "sous réserve qu'aucun autre actionnaire ne détienne, ou n'exprime l'intention de détenir, plus de 10 % de ce capital", ont précisé Club Med et Fosun dans un communiqué commun.

Ce partenariat repose entre autres sur l'importance que vont prendre les voyages domestiques en Chine, évalués à 1,9 milliard d'euros. Pour le Club Med, l'objectif est d'attirer 5 à 10 % de cette clientèle dans ses villages 4 et 5 trident. L'ouverture de nouveaux villages est donc à l'ordre du jour.

Le groupe Fosun, né en 1992, introduit à la bourse de Hong-Kong en 2007, est implanté dans l'immobilier, le commerce de détail, l'industrie pharmaceutique... et présente un chiffre d'affaires de 35 milliards de yuans (4,1 milliards d'euros). En 2010, il s'est associé au groupe Carlyle, en faisant ainsi la plus importante société de capital-investissement au monde.

Pour Club Med, ce partenariat stratégique devrait permettre le développement de nouveaux villages, mais aussi apporter un soutien au Club pour les promouvoir dans les médias chinois, et booster le tourisme d'affaires.

### Club Med : Résultats au 1<sup>er</sup> semestre de l'exercice de 2008 à 2010

Chiffres clés (en M €)	Hiver 2008	Hiver 2009	Hiver 2010
Chiffre d'affaires consolidé	749	719	679
Ebitda Villages	55	58	61
en % du chiffre d'affaires	7,4	8	9,1
ROC Villages	21	24	28
Résultat opérationnel	5	-8	18
Résultat net	-9	-22	3
Investissements	-60	-34	-22
Cessions	15	12	2
Free Cash-Flow	-8	-18	21
Dettes nettes	-350	-317	-218



## LA BOURSE

B. Loiseau  
+ 3,65 % ↗

Groupe Flo  
+ 1,18 % ↗

Sodexo  
+ 5,58 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 07 ET LE 14-06-10

AVEC L'APPUI D'HERVÉ MOREAU EN CUISINE

## Julien Ducoté, une étoile montante

**Boulogne-Billancourt (92)** Jeune chef talentueux, il vient d'ouvrir son 2<sup>e</sup> établissement - Ducoté cour - où il propose une cuisine s'inspirant à la fois de 'worldfood' et de plats plus traditionnels.

Julien Ducoté fait partie de ces chefs pour qui la cuisine est un véritable sacerdoce. Après un apprentissage au lycée hôtelier de Thonon-les-Bains (74), il rejoint les équipes de Paul Bocuse et contribue à l'ouverture des brasseries L'Ouest et L'Est. Plus tard, il étoffe son savoir culinaire en travaillant notamment avec Michel Rostand au Manoir des Quat'saisons à Oxford (Angleterre). Il y rencontre Hervé Moreau, qui officie aujourd'hui en cuisine, à la brasserie Ducoté cour. En avril 2008, à 28 ans, Julien Ducoté ouvre son premier restaurant - Ducoté cuisine - et en mars 2009, moins d'un an après, il décroche sa première étoile Michelin.

Aujourd'hui, Julien Ducoté souhaite proposer une formule différente à travers la carte de sa nouvelle table. "J'ai souhaité recréer une ambiance lounge pour la brasserie Ducoté cour, afin que les clients puissent à la fois venir déjeuner, ou prendre un apéritif après le travail, faire quelque chose de sympa. Le concept d'afterwork, mis en place à partir de 18 heures, marche fort en ce moment, surtout auprès de la clientèle qui a une moyenne d'âge de 30-35 ans. Je voulais me démarquer du restaurant gastronomique en permettant à mes clients de dé-



"Une ambiance trendy, afterwork."

couvrir une cuisine alliant aussi bien des mets originaires d'Asie qu'issus de la cuisine traditionnelle."

**"Une porte d'entrée vers la gastronomie à des tarifs abordables"**

Avec un ticket moyen oscillant entre 35 et 40 €, la brasserie propose 2 formules (choix entre 5 entrées, 6 plats et 5 desserts). L'objectif de Julien Ducoté est d'atteindre un taux de remplissage de 130 couverts/jour, grâce aux 70 places assises de la vaste salle, à la décoration moderne et épurée.

"Il est évident que le fait d'avoir obtenu une étoile est le tremplin qui m'a permis d'ouvrir ce 2<sup>e</sup> établissement ; sans elle, les banques ne m'auraient peut-être pas suivi", confie Julien Ducoté.

Avec une dizaine de personnes travaillant avec lui, Julien Ducoté fait partie de cette génération montante de jeunes chefs qui ont conscience de leur rôle de dirigeant d'entreprise et des responsabilités qui leur incombent. Avec la complicité d'Hervé Moreau en cuisine, la brasserie Ducoté cour peut envisager son avenir sous les meilleurs auspices. **A.J.A**

### BRASSERIE DUCOTÉ COUR

97 AVENUE ÉDOUARD VAILLANT  
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT  
TÉL. : 01 41 41 07 15  
[WWW.DUCOTECUISINE.COM](http://WWW.DUCOTECUISINE.COM)

## Tribune libre du Club Prosper Montagné : de l'importance des gastronomes

Lorsque le Club Prosper Montagné a été créé, il était destiné à réunir des artisans des métiers de bouche de manière quasi exclusive. C'était à la fois un lieu de rencontre et d'échange pour que le savoir-faire de ses membres se perfectionne, évolue et se transmette pour la plus grande satisfaction de leurs clients. Mais, au fil du temps, ces consommateurs se muent en partenaires plus connaisseurs et plus exigeants qui montrent une culture gastronomique réelle, de plus en plus sûre et plus efficace dans le monde de la restauration. Il est dès lors devenu évident que ces consommateurs s'étaient transformés en critiques éclairés et qu'ainsi, ils apportaient à nos artisans des informations - parfois même des suggestions - qui leur permettaient d'évoluer avec les goûts et peut-être les modes tout en restant fidèles à la qualité du savoir-faire. Les gastronomes ont été alors un des piliers du Club Prosper Montagné lorsqu'ils ont été admis parmi ses membres et qu'ils ont activement participé aux diverses manifestations et aux chapitres du Club.

Un gastronome est désormais pour le monde de la restauration un peu plus qu'un simple client ; il est un rouage de la chaîne, surtout un défenseur du 'bien manger' et aussi un facteur de promotion. Il n'y a pas de plus grand plaisir pour un gastronome que de faire connaître autour de lui les adresses où il a lui-même ressenti ce plaisir de la table et ainsi de faire se développer le monde des gastronomes fidèles à la qualité. Le gastronome restera un passage obligé pour que la restauration continue de nous faire plaisir. **Club Prosper Montagné**



## LA RENCONTRE DE L'EXOTISME ET DU TERROIR

### La maison du bonheur de Serge Knapp

**Geispolsheim (67)** Après avoir parcouru le monde avec femme et enfants, le chef, anciennement étoilé à Julien, Strasbourg, a posé ses valises à 15 minutes de là, dans un établissement situé en pleine campagne et adossé à une chapelle.

Serge Knapp a exercé partout dans le monde : apprentissage à Strasbourg dès 14 ans, saisons en France puis au Canada, Djibouti pendant son service militaire, Allemagne, États-Unis... Dans les années 1980, il est chef exécutif chez Julien à Strasbourg où, de fait, il dirige tout, puisque le propriétaire n'était pas de la profession. Il y décroche une étoile au guide Michelin en 1991. En 1997, il crée avec son ami Bruno Sohn le restaurant Mi-figue mi-raisin, à Cannes, puis, à Strasbourg, La Vignette avec Danie Douadic. Fin 2008, lui qui avait toujours rêvé d'une ferme-auberge tombe amoureux de son Auberge de la Chapelle.

#### Débuts sans électricité

Les débuts sont laborieux : le site est tellement isolé que l'électricité n'y passe pas (problème résolu depuis un an) et le gaz est contenu dans une citerne à l'arrière. L'eau est puisée dans la nappe phréatique sous le bâtiment. Une grande terrasse aux parasols bigarrés (60 couverts) fait face au pré laissé en jachère, une salle garnie d'une énorme cheminée (55 couverts) et une salle de banquet (60 couverts) : l'environnement est chaleureux et plutôt vaste. Ajoutons que le ticket moyen est assez bas (30 €). Résultat : le succès est au rendez-vous grâce à un bouche à oreille intense.

Le principe : comme à la maison. Tout le personnel (5 temps plein et 2 extras le week-end) met la main à la pâte même si, en cuisine, le chef délègue beaucoup à ses deux associés Jérémie Weber et Jean-Claude Schmitt. Profitant de ses nombreux voyages, Serge Knapp apporte un certain exotisme à sa carte mais se veut aussi ancré dans le terroir : "Je suis revenu aux produits simples." La carte est "mouvante", seule reste l'épine dorsale que beaucoup de ses fidèles lui réclament : les Rillettes de sardine et

La salle du restaurant avec la grande cheminée.



l'Entrecôte en croûte de pain. À noter aussi la présence constante d'abats à la carte. Le chef est aussi passionné de vins, 150 références sont disponibles, certaines issues de maisons méconnues. Pour la suite, des travaux sont prévus. Sol et plafond dans la cuisine, un bassin pour élever des truites, se débarrasser des citernes à gaz plutôt disgracieuses... Le pré le mérite bien. **Flora-Lyse Mbella**

#### L'AUBERGE DE LA CHAPELLE

RUE DE LA CHAPELLE • 67118 GEISPOLSHHEIM  
TÉL. : 03 88 68 83 67  
[WWW.AUBERGEDELACHAPELLE.FR](http://WWW.AUBERGEDELACHAPELLE.FR)



Retrouvez la recette du chef : Quasi de veau en croûte de sel en tapant le

mot-clé **RTR39319** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



LE JURY SERA PRÉSIDÉ CETTE ANNÉE PAR FRÉDÉRIC ANTON

## Une belle affiche à Oloron-Sainte-Marie

Une vingtaine de binômes chef-photographe, sélectionnés pour le 3<sup>e</sup> Concours international de photo culinaire entrent dans la compétition le 20 septembre prochain.

Qui succèdera au duo de choc constitué l'année dernière de **Christophe Aribert**, restaurant Les Terrasses, au Grand Hôtel à Uriage-les-Bains (38) et du photographe **Pierre-François Couderc** ? Les clients sont nombreux et ont déjà acquis une belle renommée en cuisine. Ils arrivent cette fois avec leur photographe fétiche. Ils ont le plus souvent déjà travaillé ensemble, connaissent et admirent leur travail respectif. "À la limite, je ne vais pas faire grand-chose, glisse **Yves Camdeborde**, toujours malicieux. C'est le photographe, avec son regard et son talent qui fait tout le boulot. Je ferai équipe avec **Laurent Séminel**."

Le principe du concours reste inchangé. Le chef réalise un plat (ou un dessert) sur place, que photographie aussitôt son partenaire, photographe professionnel. L'un et l'autre ont carte blanche absolue quant à la création du plat et des techniques photographiques utilisées. Un studio photo, installé à proximité de l'espace cuisine, est mis à disposition des photographes, afin de permettre la réalisation de clichés dans des conditions optimales. Une seule photo par duo sera présentée au jury, présidé cette année par **Frédéric Anton**, chef 3 étoiles du Pré Catelan à Paris. Le nom du duo vainqueur, qui remportera la somme de 6 000 euros, sera dévoilé le soir même, lors d'une soirée de gala. "Ce concours est important car il montre les cuisiniers sous un autre jour, souligne Yves Camdeborde. Oui, nous sommes aussi dans la recherche de l'esthétique et dans la création. Certains nous prennent encore pour des 'graisseux'. Nous devons faire évoluer cette image de notre métier. Ce concours y participe".



Chefs et photographes réunis au restaurant Afaria à Paris (XV<sup>e</sup>) avant la compétition du 20 septembre à Oloron-Sainte-Marie (64).

En marge de ce concours, des démonstrations de cuisine seront assurées, notamment par **Christian Etchebest** (La Cantine du Troquet à Paris) en duo avec **Éric Ospital**, le célèbre producteur basque de jambon ibañona d'Has-

parren (64) ou encore **Flora Mikula**. Une journée qui promet de belles découvertes.

Nadine Lemoine

WWW.FOTOSCULINAIRES.COM

### Les chefs en lice

**Christophe Bacquié** (2 étoiles au Montecristo au Castellet, MOF), **Mauro Colagreco** (1 étoile au Mirazur, à Menton), **Olivier Nasti** (1 étoile au Chambard, à Kaysersberg, MOF), **Yves Camdeborde** (Le Comptoir du Relais à Paris), **Jean Sulpice** (2 étoiles à l'Oxalys, à Val-Thorens), **François Adamski** (1 étoile au Gabriel à Bordeaux, MOF, Bocusse d'or), **Éric Guérin** (1 étoile à la Mare aux oiseaux à Saint-Joachim), **Simone Zanoni** (2 étoiles au Trianon Palace à Versailles), **Michel Portos** (2 étoiles au Saïn-James à Bouliac), **Patrick Jeffroy** (2 étoiles à l'Hôtel de Carantec à Carantec), **David Ducassou** (Cap e Tot à Morlance), **Jean-Marie Baudic** (1 étoile au Youpala Bistrot à Saint-Brieuc), **Vivien Durand** (Lieu Dit-Vin à Hendaye), **Thierry Renou** (Le Patio à Arcachon), **Olivier Bellin** (2 étoiles à l'Auberge des Glaziks à Plomodiern), **Claude Colliot** (Claude Colliot à Paris), **Christophe Girardot** (1 étoile à la Table de Montesquieu à La Brède), **Julien Duboué** (Afaria à Paris), **Gwendal Le Ruyet** (Le Céleste à Prague, République tchèque), **Gaël Orioux** (1 étoile Chez Auguste à Paris), **Sylvain Sendra** (Itinéraires à Paris).

QUELQUES JOURS AVANT LA 3<sup>e</sup> ÉDITION DU PRIX QUI PORTE SON NOM

## Décès de Lucien Vanel, le héraut de la gastronomie toulousaine

Toulouse (31) Le chef qui a fait de la Ville rose une cité gourmande est décédé le 10 juin à la veille de ses 82 ans.

Si **Lucien Vanel** a été le premier cuisinier à apporter 2 étoiles *Michelin* à Toulouse, on gardera aussi de l'homme cette bonne humeur, cet enthousiasme qu'il manifestait sans cesse. Derrière une silhouette d'apparence fragile, un visage aux traits acérés, un regard clair, il y avait beaucoup de générosité et un amour sans faille pour le métier de cuisinier. Malgré le succès, il est toujours resté humble, accessible. Lucien Vanel avait quitté Lacapelle-Marival (46), où il était né, pour s'installer à Toulouse en 1973. Quatre ans plus tard, il obtint 2 étoiles *Michelin* et devint le chef emblématique de la ville. Il ne cessa de défendre une cuisine de qualité, respectueuse des produits et des saisons.

### Défendre l'excellence

Chez Vanel a été l'adresse où notables et gourmets se bousculaient. Sa cuisine ? C'était celle de son époque, à la fois du terroir, mais inventive, créative, où pigeon, foie gras, agneau cotoyaient des mets plus fins, comme les Saint-Jacques à la purée de cresson, la Sole aux poireaux...

Sa verve, Lucien Vanel avait su la mettre en

paroles. Son livre *Saveurs et Humeurs* était un plaidoyer pour les agriculteurs, vignerons, cuisiniers de la région Midi-Pyrénées, qui, comme lui, défendaient l'excellence.

Il avait longtemps hésité avant d'accepter de voir un prix porter son nom. "L'idée, disait-il, est venue du directeur de l'office du tourisme de

Toulouse et de **Guy Pressenda**, le président de l'*Umih 31*, qui souhaitaient mettre en valeur la cuisine toulousaine et les produits du terroir. Ils ont tellement insisté, j'ai fini par accepter. Et j'avais une bonne raison : je voulais fédérer les cuisiniers à Toulouse, amener une certaine confraternité."

Bernard Degioanni

### Un hommage unanime des cuisiniers et des politiques

**Michel Sarran** (2 étoiles *Michelin*) : "Lucien Vanel était un homme sympathique, doté d'un bel humour, d'une belle gouaille. Il avait l'habitude de m'adresser des dessins de **Wolinski** sur lesquels il écrivait des mots pertinents. Sa cuisine était très goûteuse. C'était un personnage qui se distinguait aussi par un caractère entier".

**Dominique Toulousy** (ex-2 étoiles *Michelin*) : "Nous étions à la fois concurrents et amis. Nous étions alors les seuls à avoir 2 étoiles *Michelin* à Toulouse. C'est lui qui m'a incité à venir m'installer ici. 'Viens, m'a-t-il dit, il y a de la place pour deux.' Et c'est vrai que nous nous sommes pendant plusieurs années partagés la même clientèle. J'ai toujours apprécié sa disponibilité, son honnêteté."

**Martin Malvy** (président de la région Midi-Pyrénées) : "Lucien Vanel a sans cesse réinventé avec talent et créativité la culture culinaire du Sud-Ouest. Il était aussi un homme d'écriture, dont nous aimions tous lire les chroniques. Personnage chaleureux et charismatique, c'est une grande figure de la gastronomie midi-pyrénéenne qui disparaît."

**Pierre Cohen** (maire de Toulouse) : "Lucien Vanel était le chef emblématique de la ville, reconnu comme l'un des meilleurs cuisiniers français."

## EN BREF

### Cuisine au féminin pour le 'Gantié 2010'

Six femmes chefs et cuisinières du Vaucluse ont préparé le cocktail de présentation du *Guide Gantié 2010 des bonnes tables de Provence-Côte d'Azur* chez **Paul Dubrule**, cofondateur du groupe Accor, président du Conseil supérieur de l'oenotourisme et propriétaire du domaine viticole de La Cavale qui fêtera l'an prochain son 25<sup>e</sup> millésime. Près de 400 invités ont goûté les préparations de **Reine Sammut** (La Fenière), **Isabelle Loubet** (La Bastide de Capelongue), **Elizabeth Bourgeois** (Mas de Tourteron), **Sandra-Rose Prévot** (Restaurant Prévot), **Delphine Alemany** (La Closerie) et **Laurence Belle** (La Petite Maison) et les produits d'une quinzaine de fournisseurs, vignerons et maisons de champagne. De nombreux chefs étaient présents à cette fête, parmi lesquels **Édouard Loubet**, **Xavier Mathieu**, **Jean-Jacques Prévot**, **Pascal Ginoux**, **Serge Chenet**, **Éric Sapet**, **Fabien Fage**, **Akhara Chay**, **Laurent Azoulay**, **Christophe Renaud**, **Jany Gleize**...



Paul Dubrule, les femmes-chefs du Vaucluse et Jacques Gantié.

### 'Vigneron' au Bristol

**Jean Nouailhac**, créateur du magazine *3 Étoiles*, lance son homologue côté vin : *Vigneron*. Ce premier magazine consacré "exclusivement aux plus grands vignerons, ceux qui produisent les plus grands vins", s'adresse aux connaisseurs. Le n° 1 est en kiosque depuis le 5 juin au prix de 9 €. Au sommaire : **Olivier Humbrecht** et le domaine familial Zind-Humbrecht à Turckheim en Alsace, **Bérénice Lurton** et le château Climens, **Gérard Perse** et le Château Pavie, **Didier Depond** et le champagne Salon... Un lancement célébré au Bristol à Paris.



Didier Le Calvez, directeur général du Bristol et **Éric Frechon**, **Léonard Humbrecht**, **Bérénice Lurton**, **Gérard Perse** et **Didier Depond** (au premier plan).

UN LIEU OÙ LES CLIENTS SONT ACCUEILLIS "AVEC CHALEUR ET SANS CHICHIS"

## La Maison, une affaire bien lancée

**Gaujac (30)** Inauguré le 28 mai, le restaurant de Christine et Pierre Teste a tout pour plaire dans ce village de la Côte du Rhône gardoise.

**P**ierre Teste, en sommellerie, Christine son épouse, en cuisine et en salle, ont un C.V. marqué par de multiples expériences en France et à l'étranger. Et de très belles maisons y figurent, à l'image du restaurant d'Hélène Darroze où ils se sont rencontrés. Il y a six ans, le couple trouve à Gaujac, à trente minutes d'Avignon et quarante de Nîmes, une maison de village appuyée sur les remparts. Il y a un an, ils décident d'aménager le rez-de-chaussée pour faire de l'ancienne cave voûtée une salle du restaurant, d'aménager un patio et de transformer l'écurie en cuisine. "Nous voulions valoriser la pierre qui fait tout le caractère de notre restaurant."

### 150 000 E d'investissement

Vingt-quatre couverts en salle, une dizaine pour le patio et une vingtaine en terrasse, sur la place. Le nom du restaurant s'est imposé naturellement. "La Maison, c'est un lieu où



Pierre Teste dans sa cave en sous-sol, visible depuis la salle.



Christine Teste mise sur les produits de saison, tout simplement.

Confort moderne et caractère de la pierre et des voûtes pour la salle principale.

on vous accueille avec chaleur et sans chichis. C'est exactement l'image que l'on veut donner", explique le couple qui a investi un peu plus de 150 000 E dans l'aventure.

### Une cave visible de la salle

Le soir de l'inauguration, Christine et Pierre ont accueilli plus de 200 personnes, et le caractère du lieu a aussitôt conquis. Les autres atouts sont dans les mains de Christine qui, en cuisine, décline un menu complet du jour à 14 E et un autre, hebdomadaire, à 27 E. Pierre, avec sa cave creusée dans une ancienne cuve et visible grâce à deux plaques de verre posées au sol, a déjà constitué une sélection de vins que l'on peut apprécier sur place ou à emporter.

Jean Bernard

### LA MAISON

PLACE DE LA LIBERTÉ · 30330 GAUJAC  
TÉL. : 04 66 39 33 08  
HTTP://LAMAISON.GAUJAC.COM

## LE DÉBUT D'UNE NOUVELLE ÈRE

## Adieu au Belvédère, vive le Renaissance

**Limoges (87)** Michel Sagne rend les clés de l'établissement familial. Deux jeunes professionnels dynamiques prennent la relève.



"Nous repartons sur des bases nouvelles et solides", affirme Sylvain Chalard devant le Renaissance.

Le Belvédère à Limoges a fermé ses portes en fin d'année 2009, mettant un point final à une saga de quarante ans, vécue de père en fils par la famille Sagne. Reconnu pour la qualité de sa table et le confort de ses chambres, l'établissement aura marqué l'histoire hôtelière limougeaude, notamment durant la décennie couverte par Michel, cuisinier de talent et figure locale de la profession. La page s'est tournée avec le rachat des murs en janvier dernier par Clément Crouvidoux, 28 ans, et Sylvain Chalard (31 ans), deux jeunes anciens du Pont Saint-Martial, adresse prisée par les gourmets limousins.

Avec plus de 600 000 E d'investissements - dont 100 000 E pour les travaux -, les nouveaux propriétaires ont relooké la partie restauration, la façade, construit une terrasse de 30 places et baptisé le lieu du nom prédestiné de Renaissance. "Nous repartons sur des bases nouvelles et solides : un montage financier, une SARL, une identité, une rénovation, confie Sylvain Chalard. Mais nous perdurons dans l'excellence de la cuisine et la qualité des produits." Au menu, des viandes limousines,

du foie gras, des volailles et des recettes construites avec le partenariat de producteurs triés sur le volet.

### 590 000 E de chiffre d'affaires

Après une fermeture de quelques mois, le Renaissance semble accrocher une clientèle d'habitueés. Dans les cartons, la rénovation des 22 chambres, déjà modernisées avec des télé écrans plats et l'accès wifi.

Objectif affiché : atteindre 590 000 E de CA d'ici à la fin 2010, avec l'aide de 4 puis 6 salariés (en plus des deux gérants). Avec deux salles, une stratégie d'ouverture en direction des banquets et des séminaires, un taux de remplissage sur les six premiers mois de 40 % en hébergement, et des repas au ticket moyen de 27,5 E, ce but est en passe d'être atteint.

"Nous avons la chance de voir s'ouvrir devant chez nous ou presque la nouvelle clinique Chénieux avec son personnel et ses patients, souligne le manager. Nous avons aux fourneaux un chef inventif et rigoureux, un personnel compétent, un emplacement idéal, et tous les atouts de la réussite. D'une Renaissance en quelque sorte."

Jean-Pierre Gourvest

## UNE HISTOIRE DE FAMILLE

## Le piano à 12 mains

**Sainte-Anne d'Auray (56)** Dans leur restaurant, les Larvoir travaillent en famille, en salle comme en cuisine. Du coup, c'est l'ensemble de L'Auberge qui prend un coup de jeune.



Chez les Larvoir, le travail en famille est une réalité.

**D**ifficile d'imaginer une affaire plus familiale que l'Auberge de Sainte-Anne d'Auray : le père, Jean-Luc Larvoir, officie dans les cuisines depuis 1983. Françoise Larvoir, la mère, travaille en salle et à l'hôtellerie. La fille aînée, Sandrine, est sommelière dans cette salle de 65 couverts. Son mari, Nicolas Legrand, œuvre en cuisine avec son beau-père depuis six ans. On peut encore citer la fille cadette, Claire, en cuisine avec son ami Julien Doupeux, pâtissier. Tous deux arrivent de chez Régis Marcon, où Julien a passé cinq années. Et l'on peut ajouter au portrait de famille Alexandre, le benjamin, encore à l'école hôtelière Sainte-Anne à Saint-Nazaire (44).

### La transmission

"Même s'ils n'osent pas encore s'affirmer complètement, en cuisine, les jeunes me font évoluer, explique Jean-Luc Larvoir. Ils amènent les techniques d'aujourd'hui,

les émulsions... Ils ont aussi allégé ma cuisine bretonne qui reste centrée sur le produit." Ce Logis de 14 chambres et 2 suites, entièrement repensé il y a cinq ans et passé de 1 à 3 étoiles, bouillonne d'idées en cuisine. Comme l'illustrent un récent Sushi de riz au lait à la mangue ou un Sorbet au wasabi... à côté de l'incontournable Chausson de homard. À déguster dans une ambiance art déco avec Lalique aux murs...

Olivier Marie

### L'AUBERGE

56 RUE DE VANNES  
56400 SAINTE-ANNE D'AURAY  
TÉL. : 02 97 57 61 55  
WWW.AUBERGE-SAINTE-ANNE.COM



Retrouvez la recette du chef : Homard au kari Gosse en tapant le mot clé **RTR99298** sur le moteur de recherche de

[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

UNE CUISINE CRÉOLE COMME À LA MAISON

## Babette à 100 à l'heure

Après avoir vendu son restaurant l'an passé, Babette de Rozières se remettra aux fourneaux en janvier prochain, dans un nouvel établissement où elle ne travaillera que sur réservation.



Babette de Rozières.

**B**abette de Rozières qui vient de sortir un nouveau livre de recettes, *La Bonne cuisine de Babette*, a reçu le 14 juin une médaille La Poste de la personnalité préférée des Français, termine sa biographie - à sortir aux éditions Albin Michel -, tourne presque tous les soirs (en alternance avec **Julie Andrieu**) dans *C à vous*, le talk-show d'**Alessandra Sublet**, et prépare une émission télé quotidienne pour la rentrée prochaine... Depuis la vente de son restaurant La Table de Babette (rue de Longchamp, Paris XVI<sup>e</sup>), l'été dernier, Babette de Rozières vit à 100 à l'heure mais, avant tout, travaille sur des projets où elle se fait plaisir.

"Après quarante ans de cuisine, je veux m'amuser !", affirme celle qui a fait connaître la cuisine créole aux métropolitains.

### Un nouveau restaurant confidentiel

Dans les Yvelines, là où se situera son futur restaurant (elle ne veut pas encore dévoiler le lieu exact), les travaux ont déjà commencé. Dans un ancien corps de ferme rénové dans un esprit chic, elle recevra les clients "comme à la maison, en robe créole". Une vingtaine de convives maximum à chaque service, seulement le midi, trois jours par semaine et six mois dans l'année. "Je ne fonctionnerai que sur réservation, uniquement les jours où je veux travailler", insiste Babette. La Table de Babette - Le Jardin gourmand sera un lieu de détente et de convivialité, pour elle comme pour ses convives (la cuisine sera dans la salle), où elle concoctera elle-même les basiques de la cuisine créole, avec, en entrée, une assiette de dégustation et 2 ou 3 plats au choix "selon l'inspiration et les

### Une quotidienne sur France Télévisions

À la rentrée prochaine, Babette de Rozières aura sa propre émission quotidienne sur une chaîne de France Télévisions. "J'inviterai des personnes - personnalités ou téléspectateurs - pour les initier à la cuisine, sans chichi et dans une ambiance des îles", résume-t-elle.

produits". Pour gérer l'établissement qui ouvrira en janvier prochain, Babette a fait appel à son ancien maître d'hôtel de la rue de Longchamp. On ne change pas une équipe qui gagne. **Julie Gerbet**



Retrouvez la recette du chef, Beignets de poisson et crevettes aigres-doux sur leur salade de mangue verte, en tapant le mot-clé **RTR39210** sur le moteur de recherche

de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

DANS UN DÉCOR ÉLÉGANT

## El Catador, aux couleurs de l'Espagne

Paris (XVII<sup>e</sup>) Ouvert le 10 avril dernier par un ancien sommelier, El Catador (le goûteur) propose une magnifique cave ibérique.



El Catador propose une sélection de pas moins de 60 vins ibériques.

**E**n allant vivre en Espagne au début des années 1990, le sommelier **Yvan Burton** a le coup de foudre pour les vins. Des années plus tard, "la cave de ses rêves" est devenue le point d'orgue de son restaurant. Avec le soutien d'un investisseur, après d'importants travaux de mise aux normes, notamment d'accès aux personnes à mobilité réduite, El Catador ouvre ses portes dans un décor élégant et convivial. Un choix de 60 vins espagnols est proposé, dont 32 au verre grâce au système Enomatic. Yvan Burton sélectionne la contenance de 15 cl et propose un prix au verre correspondant au 1/5<sup>e</sup> du prix de la bouteille. Le client est là pour se faire plaisir et se laisser guider sur des terrains nouveaux, les vins espagnols demeurant encore peu connus en France.

### Recommandations du sommelier

Personnel accueillant, système Enomatic rutilant, jambon charnu et murs teints lie-de-vin, la maison affiche la couleur dès l'entrée. Côté carte, Yvan Burton l'élabore avec son chef argentin (secondé en cuisine par un chef espagnol). Les charcuteries arrivent d'Espagne, les viandes d'Argentine. Les intitulés sont tous accompagnés d'une recommandation du sommelier. Une douzaine de tapas - Chorizo au cidre, Jambon pata negra AOC guijuelo... -, quelques plats - Queue de taureau mijotée 7 heures au rioja et aux oranges de Valence, Secreto (partie noble du pata negra, NDLR) à la plancha -, avant le Mi-cuit de turrón d'Alicante et l'un des digestifs offerts à la fin de repas.

**Caroline Mignot**

### EL CATADOR

31 RUE GUILLAUME TELL - 75017 PARIS  
TÉL. : 01 43 80 04 73

[WWW.EL-CATADOR.FR](http://WWW.EL-CATADOR.FR)

"L'ARBITRE DU MATCH, C'EST LE MAÎTRE D'HÔTEL"

## Le traiteur Cordon Blanc joue la Coupe du monde

La société créée par Aymeric Blanc propose une décoration originale et des associations de goûts dans des mini-ballons en plexiglas.

**C**ordon Blanc, société de chef à domicile devenu traiteur événementiel créée par **Aymeric Blanc**, propose à l'occasion de la Coupe du monde de foot 32 saveurs, une décoration inventive et des boissons thématiques autour de l'événement. "Un match où les mains sont autorisées", précise Aymeric Blanc. Au programme : un buffet dressé sur du gazon artificiel qui se transforme en terrain de jeu. "Les pièces, servies dans des minis ballons en plexiglas autant de ballons en action sur la pelouse. L'arbitre du match, c'est le maître d'hôtel", qui commente pour les convives, joueurs sur le moment, les Brochette de viande 'Biltong' (Afrique du Sud), Sushi et maki (Japon), Mini-burger (États-Unis), Brochette de tomates et mozzarella (Italie), Croquant de pain d'épices, foie gras et bigarreau (France), Duo de Saint-Jacques et chorizo (Espagne), accompagnés d'ouzo (Grèce), de vins de la Mendoza (Argentine), de bière (Angleterre) ou de thé à la menthe (Algérie)... Cordon Blanc va plus loin en déclinant des prestations annexes comme des écrans géants, des écharpes de supporters ou encore mouchoirs en cas de victoire de l'équipe adverse !



Un buffet de 32 saveurs dressé sur du gazon artificiel qui se transforme en terrain de jeu... gustatif.

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

EN FORMULE BRASSERIE OU RESTO

## L'œuf à la cote

Aix-en-Provence (13) Le Temps d'un œuf est un nouveau restaurant à thème ouvert dans le centre d'affaires Actimart et qui pourrait faire des petits.

**A**vec ce concept, nous avons apporté l'originalité qui manquait dans le secteur", estime **Philippe Ponza** et **Geoffrey Deuwel**, les créateurs du Temps d'un œuf.

Avec ses 25 000 salariés, le pôle d'activités Actimart était l'endroit rêvé pour développer une restauration à la minute, ou plus sophistiquée, selon les choix d'une clientèle principalement d'affaires. Le Temps d'un œuf propose un Espace minute avec notamment une formule (plat + dessert + boisson) à 8,50 €, à déguster sur place ou à emporter, et un Espace restaurant avec une carte qui change tous les trois mois. Avec des propositions comme cet Œuf cocotte au foie gras mai-



**Geoffrey Deuwel** (à gauche) et **Philippe Ponza**, les créateurs du concept.

son et ses mouillettes de pain d'épices ou ses omelettes (chèvre et miel de fleurs, fondue de poireaux et éclats de noisettes). Si la garniture est copieuse, les prix sont eux mini. Vu le succès rencontré par ce concept depuis son

ouverture, les créateurs envisagent de mettre en place un réseau de franchise. **Hélène Dorey**

### LE TEMPS D'UN ŒUF

ACTIMART - 1140 RUE AMPERE  
13851 AIX-EN-PROVENCE  
TÉL. : 04 42 58 25 08

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

VINGT ANS APRÈS LEUR DÉVELOPPEMENT

# LES HÔTELS LOW COST, UN PHÉNOMÈNE EUROPÉEN DUPLICABLE ?

Qu'on les appelle 'budget hotels', ou 'hôtels économiques', les hôtels low cost ont bien changé depuis leur apparition dans les années 1980 en France et au Royaume-Uni. La gamme de l'économique s'est élargie. Petit tour d'horizon non exhaustif.

Tout commence au début des années 1980. Après les succès de Novotel et d'Ibis, et tandis qu'aux États-Unis le marché se développe surtout autour du haut de gamme, le groupe Accor estime, d'après une étude de marché, qu'il existe un créneau pour une hôtellerie très économique. En 1985, le groupe lance donc la marque Formule 1, dédiée à des clients ne souhaitant pas dépenser plus de 100 francs (15 E) la nuit. Les chambres, modernes malgré un confort minimal, avec un lit double et un lit d'appoint pour un enfant mais aussi un lavabo et une télévision, rencontrent un succès immédiat. Depuis, le prix est passé à 30 E avec une chambre plus design. Pour accompagner sa rénovation, la marque est devenue hotelF1. À ce jour, elle représente un réseau de 350 hôtels. Cinq ans plus tard, en 1990, Première Classe est lancée par Envergure (groupe Taittinger) et s'appuie sur un concept similaire, mais pour 150 francs (environ 23 E), la chambre comprend en outre une salle de bains avec douche et des toilettes. Aujourd'hui, Première Classe appartient au groupe Louvre Hotels, propriété de Starwood Capital. La chaîne, dont la majorité des hôtels se trouve en France, vient de s'attaquer au Royaume-Uni avec un lancement remarqué à Coventry tout en étant présente en Belgique, Hollande et Pologne. Le réseau regroupe au-jour d'hui 227 établissements pour 16 300 chambres.



Une nouvelle chambre Campanile, reflet de la tendance de l'hôtellerie économique à se rapprocher d'une esthétique plus tendance.

## Le duopole britannique

En Grande-Bretagne, deux marques se partagent la totalité du territoire. La première, Travelodge, est née en 1939 aux États-Unis et a été rachetée en 1973 par Trust House Forte, puis par le fonds d'investissement Parmira en 2003, avant de l'être par Dubai Intern Capital. La deuxième est la marque Premier Inn lancé par Whitbread. Leur offre s'étend sur

“

**En 1985, Accor lance la marque Formule 1, dédiée à des clients ne souhaitant pas dépenser plus de 100 francs (15 E) la nuit. Le succès est immédiat.**

”

tout le Royaume-Uni, bloquant ainsi l'arrivée de nouvelles marques. Les deux enseignes comptent respectivement 380 et 580 hôtels. Un outsider est apparu récemment avec la marque Premier Travel Inn. À l'instar de la marque Motel 6, implanté uniquement aux États-Unis et rachetée par Accor en 1990, les Français ont eux aussi adapté le concept de motels. La marque Campanile est la plus ancienne. Créée en 1976 par le groupe du Louvre pour

répondre à la demande d'une clientèle d'affaires, elle a fondé sa notoriété sur quelques idées fortes : une restauration buffet, une cafetière dans la chambre, une salle de séminaires. Économique mais pas low cost, Campanile est l'une des premières chaînes 'budget'. Aujourd'hui développée par Louvre Hotels, elle a lancé sa chambre 'nouvelle génération' synonyme d'une montée en gamme. Sa décoration a été confiée à **Patrick Jouin**, élève de **Philippe Starck**. Avec un prix affiché autour de 60 E la nuit, Campanile forme un réseau de 388 hôtels et 24 907 chambres.

## La montée en gamme de l'économique, une évolution récente

Mais les générations et les comportements évoluent. Les nouveaux voyageurs sont habitués à un certain confort, qu'ils souhaitent retrouver à l'occasion des voyages professionnels. Les chaînes innovent, et proposent des produits plus design, en communiquant sur le 'plus' service. Lancé en 1991 par Accor, Etap Hotel est un nouveau concept économique plus 'trendy', voire éco-chic. La chambre y est plus spacieuse, plus confortable. Le prix affiché est aussi plus élevé, autour de 40 E, même s'il varie en fonction des pays et des périodes. Le réseau est désormais ouvert à l'international et compte aujourd'hui 400 hôtels pour 33 950 chambres, dans 23 pays. Sur le même créneau, la petite chaîne B&B propose elle aussi une hôtellerie 'à prix d'ami'. Après son rachat par Eurazeo, elle a adopté un look plus branché et plus moderne. Pour environ 60 E, elle est la première à proposer sur ce segment économique le wifi gratuit et illimité, même dans les

chambres. Elle aussi vise l'Europe. Aujourd'hui, elle possède 215 hôtels en Europe, dont 183 en France pour un parc de 16 162 chambres.

## Ailleurs en Europe

En Europe, l'essor des courts séjours a bouleversé la demande. Financés par des fonds d'investissements ou des banques privées, des concept misant essentiellement sur le design et la décoration arrivent. Malgré des objectifs de développement ambitieux, ils connaissent souvent un démarrage assez lent. En Angleterre, c'est le cas de easyHotel (12 établissements), qui a pour perspective d'ouvrir 10 hôtels en Allemagne pour 2011 et 60 hôtels à terme. Quant au concept Yotel, lancé en 2007 à Gatwick, ce réseau de quatre établissements (avec une ouverture prévue cette année à New York) propose à l'heure, et pour quatre heures minimum, une chambre de 7 m<sup>2</sup> sans fenêtre... une offre surtout adaptée aux lieux de transit, aéroports et gares (pour 25 £ - environ 30 E -). En Espagne, c'est la marque Hotelandago, appartenant au groupe Husa hoteles qui, pour 40 E la nuitée, demeure le modèle le plus populaire. Quant au concept Qbic, d'origine belge, à 69 E, il se positionne dans la catégorie des hôtels budget. Son premier établissement est situé à Amsterdam. En Allemagne, le créneau économique se développe plus lentement. Aujourd'hui, il est largement occupé par la marque Motel One, dirigée par une équipe franco-allemande avec Morgan Stanley comme principal investisseur. Il possède néanmoins un compétiteur, le groupe Steigenberger avec les 32 hôtels Intercity. **Évelyne de Bast**



## LA BOURSE

Accor  
+ 8,02 % ↗

SBM  
- 0,51 % ↘

Hôtels de Paris  
+ 0,00 % →

Club Med  
+ 30,33 % ↗

Groupe Partouche  
+ 3,04 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 07 ET LE 14-06-2010

## Les principales marques low cost

Date	Pays	Marque	Groupe	Prix affiché	Développement
1975	Allemagne	Intercity	Steigenberger	70 €	32 hôtels
1976	France	Campanile	Louvre Hôtels	60 €	395 hôtels
1985	Royaume-Uni	Premier Inn	Whitbread	29 €	580 hôtels
1985	Royaume-Uni	Travelodge	Dubai Intern Capital	23/35 €	380 hôtels
1985	France	F1	Accor	30 €	350 hôtels
1987	Allemagne	Motel One	Motel One	59/74 €	24 hôtels
1990	France	Première Classe	Louvre Hôtels	30/35 €	220 hôtels
1991	France	Etap Hotel	Accor	45/50 €	400 hôtels
1995	Royaume-Uni	easyHotel	easyGroup	25/30 €	12 hôtels
2007	Espagne	Hotelandago	Husa Hoteles	45 €	1 hôtel
2007	Royaume-Uni	Yotel	YO Cie Simon Woodroffe	30 € - 4 heures	4 hôtels

Infographie : Stéphanie Goutte

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez l'intégralité de l'article en tapant le mot-clé **RTR49220** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



OBJECTIF : DOUBLER LE NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS AUX PAYS-BAS D'ICI À 2015

## Le Novotel Amsterdam City célèbre sa réouverture

Accor, 2<sup>e</sup> groupe hôtelier en terres bataves avec 37 hôtels en 2010, a fêté officiellement le 27 mai dernier, en présence de Lodewijk Asscher, maire d'Amsterdam, la rénovation totale de cet hôtel de 613 chambres. Cet évènement s'inscrit dans le cadre de la nouvelle stratégie du groupe, tant en termes de modernisation que de développement.

La modernisation du Novotel Amsterdam City représente un investissement total d'environ 26 M€ étalés sur plusieurs années et répartis entre le propriétaire, le fonds d'investissement allemand Moor Park et Accor. Sa capacité de 613 chambres (alors que la majorité des Novotel en comptent 250 en moyenne), en fait un hôtel de référence, et cette rénovation signe l'apparition d'un produit 'nouvelle génération' mieux adapté à la traditionnelle clientèle d'affaires et de loisirs, mais apte aussi à capter une clientèle de congrès, encore peu présente, comme l'indique le directeur **Remco Groenhuyzen** : "Nous sommes aujourd'hui le seul hôtel 4 étoiles sur Amsterdam à proposer une salle de congrès pour un minimum de 450 personnes." Pour le groupe, la marque Novotel est emblématique : "Elle est empreinte de modernisme, comme elle l'a été il y a quarante ans, lors de sa création. C'est la marque référence du groupe", a déclaré **Gilles Péliçon**, p.-d.g. du groupe Accor, lors de son discours inaugural. Avec 400 hôtels dans le monde, et l'ambition d'atteindre les 500 en 2030, Novotel est présent dans les plus grandes capitales européennes et emploie environ 21 % des effectifs du groupe. "Novotel est la formule magique qui offre la même expérience à tous les types de clients", précise **Pierre Lagrange**, directeur marketing de la marque. Pourtant elle doit s'adapter afin de ne pas se laisser distancer par ses concurrents, mais aussi par les nouvelles marques du groupe : "Nous développons sans cesse des services mieux adaptés, ajoute-t-il. Ainsi, pour la clientèle individuelle et business, qui représente entre 60 et 70 %, nous avons développé le Web Corner on the Mac, un accès internet gratuit en libre



Inauguration en présence de Gilles Péliçon, Yann Caillere, Caro Van Eckelen, le maire Lodewijk Asscher, Remco Groenhuyzen.

accès, ou, pour les réunions d'affaires, le concept Eureka, des salles de réunions aménagées en espaces ultra-mobiles, susceptibles d'être modifiées à tout moment."

### Doubler le nombre d'hôtels en cinq ans

Novotel accentue son engagement dans le développement durable avec la certification Green Globe. 53 établissements l'ont déjà obtenue, l'objectif étant d'atteindre la certification pour tous les hôtels à horizon 2012. Quant aux prochaines ouvertures, elles se feront sous le signe des Novotel nouvelle génération : plus spacieux, plus conviviaux, plus familiaux aussi. Ils s'adressent aussi à une clientèle jeune et branchée, et sont plutôt situés en

centre-ville, tels celui de Barcelone, ouvert au printemps 2010, Salerno, Munich, mais aussi Rennes.

Enfin, Gilles Péliçon a rappelé les grandes ambitions d'Accor en Hollande. Actuellement deuxième opérateur hôtelier du pays, avec 37 unités, le groupe ambitionne d'y doubler le nombre d'hôtels d'ici à cinq ans en appliquant sa stratégie "d'asset light". Ainsi, la franchise devrait être un axe fort du développement et représenter 30 % du parc. "Nous allons accélérer le développement d'une part autour des marques économiques Etap Hotel et ibis, a ajouté **Caro Van Eckelen**, directeur développement aux Pays-Bas, mais aussi autour de la marque all seasons, un concept d'hôtel qui plaît énormément."

Éveyne de Bast

### Novotel en chiffres

**Nombre d'hôtels** : 385, répartis dans 60 pays pour 71 857 chambres

**Clientèle** : 61 % affaires, 39 % loisirs  
**30 000 employés**

**Développements** : • Arabie Saoudite : Dammam • Turquie : Gaziantep • Algérie : Constantine • Indonésie : Lampung, Djakarta, Pangkal Pinang • Inde : Bangalore • Nouvelle-Zélande : Christchurch • Vietnam : Hanoi, Hoi An • Chine : Nanjing • Australie : Sydney • Espagne : Barcelone • France : Rennes • Italie : Salerno • Russie : Ekaterinburg • Allemagne : Munich • Canada : Toronto • Brésil : Rio de Janeiro

### DANS UN PARC TRÈS CONCURRENTIEL

## B&B renforce sa présence en terres malouines

**Saint-Malo (35)** La chaîne annonce l'ouverture de son 2<sup>e</sup> hôtel en franchise dans la cité corsaire. Propriété de la société Raulic Investissement, cet établissement est également le 16<sup>e</sup> de l'enseigne en Bretagne.

Pour **Georges Sampeur**, président du directoire de la chaîne B&B, l'ouverture d'un 2<sup>e</sup> hôtel à Saint-Malo constitue un évènement. Lors du congrès anniversaire des 20 ans de la chaîne, en présentant cet hôtel - le 183<sup>e</sup> du groupe -, il ne manqua pas de rappeler les liens qui unissent la chaîne et la famille **Raulic**, propriétaire et franchisé de la marque : "Serge Raulic a été actionnaire du groupe, du temps de son fondateur **François Branellec**, et son fils **Olivier** a négocié l'acquisition de B&B par Eurazoo en juillet 2005".



Après le B&B Saint-Malo Saint-Jouan (ici en photo), B&B annonce une ouverture à Marseille (13) puis à Tourcoing (59).

une diversification intelligente.

L'établissement rejoint un parc équipé de 101 hôtels, d'après l'office de tourisme de Saint-Malo. Il possède 72 chambres climatisées réparties sur 3 étages, avec salle de bains, télévision à écran plat et couettes. Les tarifs sont de 48 € la chambre. Enfin, B&B, annonce en France l'ouverture d'un établissement à Marseille la Joliette (13) et à Tourcoing (59). Sur le plan international, B&B, après avoir ouvert 4 hôtels en Italie, prévoit d'en construire un autre dans la péninsule à Monza, sans oublier deux ouvertures en 2010, l'une à Toruń en Pologne et l'autre à Porto, au Portugal.

É. de B.

WWW.HOTEL-BB.COM

### AVEC L'ÉTABLISSEMENT LE GOUVERNEUR

## Et de trois pour le groupe HK

**Obernai (67)** Après deux hôtels strasbourgeois, **Éric Heiligenstein**, **Antonio Clemente** et **Christophe Felder** ont acquis une troisième enseigne, cette fois à Obernai. Avec en prime, la médaille de chevalier dans l'ordre du Mérite à **Christophe Felder**.

Un groupe, trois hôtels, trois ambiances. Amis depuis l'école maternelle, **Éric Heiligenstein**, **Antonio Clemente** et **Christophe Felder** s'étaient un jour promis de réaliser un projet ensemble avant leurs 40 ans. Un vœu qui s'est concrétisé le 1<sup>er</sup> avril 2005 avec l'achat de l'hôtel Kléber. Felder le pâtissier, Heiligenstein le banquier et Clemente, directeur général d'un groupe spécialisé dans l'ameublement, donnaient ainsi corps à leur promesse. Le Kléber, réaménagé par une amie passionnée de décoration, **Agnès Malbeaux**, est consacré à l'art de **Christophe Felder**. Chacune des 30 chambres porte un nom en rapport direct avec un gâteau de l'ancien chef pâtissier du Crillon. En mars 2007, l'EtC ouvrait ses portes à son tour. Cette fois, le découpage se fait par étage, sur le thème des éléments, avec du jaune et du rouge pour l'étage 'terre et feu' ou du bleu pour 'ciel et mer', pour les 35 chambres.

### Un thème par hôtel

Thème retenu pour le Gouverneur, acheté en fin d'année dernière et ouvert depuis deux mois : les saisons gourmandes alsaciennes. Puisque l'ancien corps de ferme compte 32 chambres réparties dans quatre bâtiments, celui du nord raconte l'hiver, l'est le printemps... Un coup de foudre pour **Éric Heiligenstein** qui s'occupe désormais des



De g. à d. : **Denis**, ami et actionnaire du Gouverneur, **Antonio Clemente**, **Christophe Felder**, **Fernand Mischler** et **Eric Heiligenstein**.

trois établissements à temps complet. Le Gouverneur a exigé 450 000 € de travaux (décoration et mise aux normes essentiellement) : chacun des établissements compte deux étoiles, un choix voulu par les trois amis qui veulent conserver des tarifs abordables. Deux mois après l'ouverture, une inauguration festive a été organisée, l'occasion pour **Christophe Felder**, pâtissier mondialement connu mais fidèle à ses racines alsaciennes, de recevoir une récompense supplémentaire. Il a hérité de la médaille de chevalier dans l'ordre national du Mérite, des mains d'un chef prestigieux mais qu'il connaît bien, le président des Maîtres cuisiniers de France et des Étoiles d'Alsace : **Fernand Mischler**.

Flora-Lyse Mbella

## SPA ET SUITES SONT ANNONCÉS

## Aux Agassins, on n'a pas tous les jours 30 ans

**Le Pontet (84)** L'hôtel 4 étoiles et son restaurant gastronomique misent sur des promotions et animations pour relancer l'intérêt de la clientèle avant de nouveaux aménagements.



Jean-François Mariani et Jean-Rémi Joly proposent un menu anniversaire.

**T**rente ans, c'est l'occasion de penser à l'avenir !", affirme **Jean-François Mariani**, le nouveau directeur général des Agassins, un hôtel restaurant construit par son grand-père **Ferdinand** et son père **François**, actuel président de la chambre de commerce et d'industrie d'Avignon. C'était donc il y a trente ans. Depuis, la concurrence n'a cessé de se développer dans la préfecture du Vaucluse où sont attendus l'ouverture de deux 4 étoiles et d'un 3 étoiles au cours des deux prochaines années, à l'intérieur même des remparts ou à proximité immédiate. Un atout que n'a pas Les Agassins (26 chambres 4 étoiles) qui se situe en périphérie. "C'est une gêne, reconnaît Jean-François Mariani, mais avec notre parc, nous avons aussi la chance d'offrir la campagne à la ville." Un espace qui va être repensé l'hiver prochain avec la construction d'une salle de réception ouverte sur le jardin, puis d'un spa. En 2012, 3 suites de 60 m<sup>2</sup> suivront. Des projets qu'il faut soutenir en

relançant l'activité : "Nous visons dès cette année une hausse de 20 % du chiffre d'affaires et 50 % en 2011. Cela passe notamment par la mise en valeur de notre restaurant où le chef, **Jean-Rémi Joly** ne cesse de progresser. Chaque mois, nous allons proposer des soirées à thèmes : la Corse en juin, le Festival en juillet, l'Italie en août, etc. Il y a aussi le menu anniversaire et, pour l'été, le développement du point de restauration au bord de la piscine."

### 30 € la nuit

Enfin, pour communiquer de façon marquante, Jean-François Mariani propose des nuitées à 30 € par personne, si les clients choisissent le menu qui célèbre l'anniversaire de la maison. C'est vrai qu'on n'a pas tous les jours 30 ans et il faut que cela se sache.

Jean Bernard

### LES AGASSINS

52 AVENUE CHARLES DE GAULLE  
84130 LE PONTET  
TÉL. : 04 90 32 42 91  
[WWW.AGASSINS.COM](http://WWW.AGASSINS.COM)

## UNE EXPERTISE EST EN COURS POUR CHIFFRER LES DÉDOMMAGEMENTS

## La Cour de cassation donne raison à 17 ex-gérants mandataires de B&B Hotels

Depuis 2001, ces anciens directeurs ont entamé une procédure afin de requalifier leur statut et obtenir celui de salarié. En 2007, la cour d'appel d'Angers avait déjà reconnu leur "lien de subordination".

**S**ous la forme de deux arrêts successifs rendus le 8 juin 2010, la Cour de cassation a donné raison à 17 gérants mandataires dans le conflit les opposant au groupe B&B Hotels depuis 2001. Ceux-ci souhaitent, en effet, obtenir le statut de salarié, jugeant que celui de gérant mandataire occasionnait une charge de travail écrasante. La décision de justice n'est pourtant pas définitive puisqu'une expertise judiciaire est en cours pour calculer le montant des dédommagements (repos compensateurs non pris et heures supplémentaires non rémunérées). Ces deux arrêts de la Cour de cassation font suite aux deux arrêts rendus successivement le 15 mai 2007 et le 4 novembre 2008 par la cour d'appel d'Angers, après un premier avis rendu par la cour d'appel de Caen. En 2008, **Georges Sampeur**, président du directoire de B&B Hotels, contacté par **L'Hôtellerie Restauration**, avait précisé l'attitude de son enseigne, notamment sur le plan des indemnités à verser : "Les juges ont désigné un expert pour évaluer au cas par cas les sommes qui seraient dues par B&B Hotels, après déduction des commissions versées au titre des provisions de gérance mandat. Elles sont attribuées à 13 des 17 demandeurs, pour un coût allant de 8 000 à 40 000 € par personne". Il déclarait toutefois se pourvoir en cassation.

### Un mauvais moment

Le dossier a en effet évolué depuis 2001. Portant initialement sur la définition et l'application de la gérance-mandat et notamment sur les méthodes de collaboration entre entreprise mandante et entreprise mandataire gérante, le litige s'est porté très vite sur le montant des indemnités de remboursement. D'après



Georges Sampeur, président du directoire de B&B Hotels : "B&B a toujours entretenu de bons rapports avec ses gérants mandataires".

**Les Échos**, Eurazeo, propriétaire à hauteur de 73 % du capital de B&B Hotels, estimait en 2007 que le montant total à verser était de 48,2 millions d'euros (chiffre qu'il contestait d'ailleurs) alors que le montant des

provisions ne faisait apparaître que 9,3 millions d'euros. Depuis, le statut de gérance-mandat a été clarifié avec la loi Dutreil qui en précise les droits et les obligations vis-à-vis de l'entreprise mandante et de l'entreprise mandataire gérante. B&B Hotels rappelle toutefois que la situation litigieuse est antérieure à la loi Dutreil et que la situation des gérants mandataires a évolué au sein de la chaîne. Georges Sampeur, en 2008, avait même rappelé : "B&B a toujours entretenu de bons rapports avec ses gérants mandataires", les contestataires ne représentant que 5 % des gérants, et qu'il n'était pas question de "remettre en cause [c]e statut". La décision du tribunal tombe à un mauvais moment pour B&B Hotels, qui suscite l'envie de nombreux investisseurs et alors que son actionnaire principal donne des signes de désengagement après avoir reçu des offres à hauteur de 450 millions d'euros. Cela ne devrait pourtant ni décourager certains, ni remettre en cause le développement de la chaîne qui bénéficie toujours d'un capital important en termes d'image (première hôtellerie économique indépendante haut de gamme) et de notoriété.

Evelyne de Bast

### AVEC DES TARIFS DE 53 À 90 €

## Le Royal Wilson est déjà aux normes

**Toulouse (31)** Daniel Dumolié, le propriétaire de ce 2 étoiles de 27 chambres au cœur de la Ville rose, a préféré prendre les devants et miser sur un rapport qualité-prix irréprochable.

**D**aniel Dumolié est un hôtelier prévoyant. Le Royal Wilson, un 2 étoiles de 27 chambres du centre-ville, répond déjà aux normes incendie (2011) et d'accessibilité (2015). "Les procédures administratives ont été longues. On a commencé les dossiers en 2008 et les travaux en juillet 2009 sans fermer l'hôtel. Maintenant, on peut dire qu'il a été refait à neuf", souligne-t-il. Les chambres s'articulent autour d'un patio sur trois étages. Trois chambres ont été créées en rez-de-chaussée, dont deux accessibles aux personnes handicapées. L'hôtel répond également aux normes destinées aux personnes malvoyantes et malentendantes. Ancien consultant dans le secteur agroalimentaire, Daniel Dumolié a acheté le Royal Wilson il y a dix ans. "L'hôtel avait une bonne réputation, une belle clientèle", raconte-t-il. Il a connu une première expérience dix ans plus tôt avec le Saint-Séverin, un hôtel proche de la gare.

### Surmonter la crise

Le prix des chambres s'échelonne de 53 à 90 €. "J'aime que le rapport qualité-prix soit en faveur des clients. Ce sont les petites attentions qui font la diffé-



Une des chambres du Royal Wilson. Toutes sont climatisées et dotées d'un bureau.

rence. Chez nous, les petits-déjeuners sont servis. Il n'y a pas de buffet et les produits sont frais. L'hôtel est à l'ancienne", affirme Daniel Dumolié. Il n'a jamais envisagé de créer un restaurant. "La restauration et la petite hôtellerie indépendante sont incompatibles." Il n'est pas tenté par un classement en 3 étoiles : "Toulouse n'est pas un marché pour une clientèle de luxe. Avec un 2 étoiles sympa, on surmonte la crise."

Bernard Degioanni

### HÔTEL ROYAL WILSON

6 RUE LABÉDA • 31000 TOULOUSE  
TÉL. : 05 61 12 41 41  
[WWW.ROYAL-WILSON.COM](http://WWW.ROYAL-WILSON.COM)



**Dynamisez votre chiffre d'affaires !**

- Adhésion gratuite à notre site Internet
- Commission de 13 %
- Aucun allotement
- Gestion du planning en toute autonomie
- Plus de 20 000 clients sociétés dont 3M, Auchan, Cofis...
- Mise en avant de votre hôtel grâce à nos actions Marketing moteurs de recherche, comparateurs de prix comme Kelkoo...

**HRS.com / hotellers**

N'attendez pas / Contactez nos conseillers :  
01 55 06 56 40  
[hotels.france@HRS.com](mailto:hotels.france@HRS.com)

**HRS HOTEL RESERVATION SERVICE**

UN CLASSEMENT QUANTITATIF ET QUALITATIF

## Les États-Unis toujours leader des destinations de congrès

D'après l'association internationale des congrès et des conventions qui publie chaque année son palmarès des destinations de congrès et de tourisme d'affaires, c'est outre-Atlantique que se déroulent le plus de congrès et conventions. Côté villes, Vienne est en tête du top 10 devant Barcelone et Paris.

Dans son étude effectuée par l'International Congress and Convention Association (Icca) chaque année étudie non seulement sur le nombre de congrès réalisés, mais aussi les différents critères qui définissent l'attractivité d'une destination de congrès tels que l'organisation, l'hébergement, la facilité d'accès entre les aéroports et le centre-ville, les équipements de congrès... Les États-Unis arrivent toujours bons premiers de ce palmarès en 2009, du fait de l'importance du pays et des équipements spécifiques sans cesse renouvelés pour améliorer l'accueil et les services offerts pendant un congrès. L'Allemagne se positionne en deuxième destination

devançant l'Espagne, loin derrière en nombre de congrès. Parmi les villes, ce sont Vienne et Barcelone qui sont les plus populaires, la première pour la localisation de ses équipements bien situés en centre-ville, de même que pour son professionnalisme dans l'organisation des congrès, la deuxième pour ses nouvelles infrastructures de congrès et son côté festif. Paris obtient une bonne troisième place, avec 131 congrès organisés en 2009. Mais, au niveau national, la France ne se classe qu'à une 6<sup>e</sup> et décevante position, victime d'une trop grande concentration de l'offre de congrès sur la région capitale et la Côte d'Azur.

Évelyne de Bast



18 SALARIÉS EN RECHERCHE D'EMPLOIS

## Temps difficiles pour les hôtels de luxe creusois

Deux établissements de prestige sont liquidés en raison de leur manque de rentabilité. Pourtant, l'espoir d'un avenir meilleur subsiste.

Tandis que se prépare un nouveau projet concernant un établissement de grand luxe au fin fond de la Creuse (le château de Saint-Germain-Beaupré, lorgné par un groupe turc) le tribunal de commerce de Guéret (23) met un point final à deux aventures hôtelières haut de gamme. Le Château de la Cazine, à Noth, a fermé ses portes, suite à sa liquidation judiciaire, après avoir brillé d'une étoile au Michelin avec son ancien chef

Sébastien Proux. Il en est de même du réputé hôtel Sallandrouze d'Aubusson, bâtiment prestigieux appartenant à un groupe sud-africain, qui voit également son avenir remis en question. Le premier met au chômage 18 salariés qui sont déjà en recherche d'emploi, une éventuelle reprise par le groupe Barrasford & Bird s'annonçant très incertaine. Le second pourrait avoir plus de chances de survie, avec de nouveaux acquéreurs

qui se seraient fait connaître, l'un pour le fonds, l'autre pour les murs. Là également, le flou persiste dans le dossier, ne rassurant en rien le personnel. La question se pose, à la lumière de ces exemples, de la viabilité des hébergements de luxe dans la Creuse (140 000 habitants) qui, si elle semble attirer parfois les investisseurs, paraît avoir quelques difficultés à retenir ses hôtes fortunés de passage. Jean-Pierre Gourvest

SELON LA BASE DE DONNÉES HOTEL.INFO

## Mulhouse en tête des villes françaises en 3 et 4 étoiles

Selon le baromètre, la ville alsacienne a obtenu la meilleure note du classement des 10 premières villes françaises en hôtellerie 3 et 4 étoiles.



Céline Castaldini, chef du service événements à la mairie de Mulhouse et Jean-Pierre Walter, adjoint au maire en charge du Tourisme.

Avec une note de 7,63/10 au classement des 10 meilleures villes de France pour leurs hôtels 3 et 4 étoiles établi par la base de données Hotel.info, Mulhouse a de quoi se réjouir. Pour Jean-Pierre Walter, adjoint au maire de Mulhouse en charge du Tourisme, "cette notation n'est pas due au hasard" car, estime-t-il, Hotel.info "évalue l'accueil mais aussi le bon rapport qualité/prix de nos hôtels".

La ville dispose d'un parc de 2 500 chambres dont deux hôtels 4 étoiles et 11 hôtels 3 étoiles. Ce sont pour la plupart des indépendants franchisés, qui peinent souvent à se remplir en semaine. Pour attirer les visiteurs, ils offrent des tarifs compétitifs surtout par rapport à ceux pratiqués en Suisse ou en Allemagne voisines. La ville multiplie, à l'attention des visiteurs helvétiques ou germaniques, les opérations de promotion et les événements, afin d'augmenter les durées de séjour. Au cours de l'année, Mulhouse organise trois animations de grande envergure : le carnaval, l'exposition de voitures anciennes et le marché de Noël. "À ces périodes, nous obtenons un taux d'occupation supérieur à 85 %" se réjouit l'adjoint au maire.

Cette année, Mulhouse a passé un partenariat avec la Maison d'Alsace pour promouvoir notamment les marchés de Noël. Une initiative suivie, bien sûr, à 100 % par les hôteliers.

É. de B

12 HÔTELS DÉJÀ REMIS À NEUF EN FRANCE

## Holiday Inn va rénover son 2 000<sup>e</sup> hôtel dans le monde

La marque phare d'InterContinental Hotels Group fait l'objet d'un vaste programme de modernisation. Au total, 3 200 hôtels, soit 430 000 chambres à travers le monde, sont concernés par cette opération dont le coût dépasse 1 milliard de dollars.

L'Holiday Inn Express d'Édimbourg sera le 2 000<sup>e</sup> hôtel de la chaîne à être modernisé, tandis que la chaîne possède un portefeuille de 900 nouveaux hôtels Holiday Inn à ouvrir. "Nous sommes au tiers de notre grande opération de rénovation, et nous sommes en bonne voie pour achever le programme d'ici à la fin de l'année", précise Andy Cosslett, président d'InterContinental Hotels Group. "En France, 12 hôtels ont déjà été rénovés", commente



'Bed Jump party' chez Holiday Inn.

Camille Drye, directeur en charge des performances pour la France, le Benelux et l'Europe du Sud. En région parisienne, l'Holiday Inn Express Paris CDG Airport a fêté à sa manière la fin des travaux de rénovation avec un gigantesque 'bed jump', sorte de jeu concours de saut sur lit, dont les principales récompenses ont été des points bonus à créditer sur sa carte Priority Club. Ambiance garantie.

É. de B

## DE KERCOET



www.dekercoet.com Tel : 02.97.40.56.52

Des formations 100 % opérationnelles **Asforest**  
www.asforest.com

Formation & Conseil

Langues Normes de classement hôtelier  
Qualité de service Droit social  
Gestion Permis d'exploitation  
Rentabilité RH Création d'entreprise  
Hygiène/HACCP CAP Cuisine

Hôtels - Cafés - Restaurants - Traiteurs  
4 rue de Gramont - 75002 Paris - 01 42 96 09 27  
asforest@asforest.com

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

**ACTIFH**  
Audit et Conseil pour le Tourisme et  
l'Ingenierie de la Formation Hôtelière

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

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

**Bourg-Joly**  
Malicorne  
depuis 1767

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

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

**LA SOLUTION  
POUR VENDRE**  
vos chambres sur internet

**Reservit**  
hotel

Le bouton qui fait la différence  
sur votre site internet

it interface  
technologies

Retrouvez toutes les it-solutions sur [www.interface-tech.com](http://www.interface-tech.com)

**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

### Pas de rupture conventionnelle dans le cas d'un CDD, mais une rupture amiable

**J'ai conclu un CDD pour une période allant du 25 mars au 15 octobre, soit plus de 6 mois. Dans le cas d'une rupture conventionnelle, quelle serait l'indemnité minimum de licenciement à utiliser comme base de négociation ?**

Briou

Une fois la période d'essai passée, le CDD ne peut être rompu avant son terme qu'en cas d'accord entre les parties, de faute grave, de force majeure ou d'une embauche en CDI du salarié. La rupture conventionnelle instaurée par la loi de modernisation du marché du travail ne concerne que les contrats à durée indéterminée. Si c'est l'employeur qui prend l'initiative de la rupture anticipée du CDD, il ne dispose que de deux moyens : invoquer la faute grave du salarié ou obtenir son accord pour procéder à une rupture amiable.

- Si vous désirez invoquer la faute grave du salarié, sachez que l'insuffisance professionnelle ne constitue pas en soi une faute grave (Cass. soc. 21-7-1993). Elle n'autorise la rupture anticipée du contrat que si elle conduit le salarié à commettre des erreurs professionnelles graves. D'autant que vous disposiez de la période d'essai pour apprécier les compétences professionnelles de ce salarié.
- Si vous choisissez la rupture amiable, celle-ci doit faire l'objet d'un écrit et résulter d'une volonté claire et non équivoque du salarié. Outre le versement de son salaire pour le travail effectué, le salarié a droit à une indemnité compensatrice de congés payés calculée à hauteur de 10 % des sommes perçues pendant la période travaillée. Il peut également bénéficier d'une prime de précarité de 10 % sauf s'il est titulaire d'un contrat saisonnier (ce qui doit être le cas vu les dates de son contrat). Il peut enfin demander une indemnité supplémentaire pour compenser cette rupture de contrat. La loi ne donne pas de montant. Si on se réfère à la fixation des indemnités de licenciement, elles sont fixées à 1/15<sup>e</sup> de mois par année d'ancienneté pour les dix



premières années. Mais dans votre cas, il ne s'agit pas d'un licenciement mais d'une rupture amiable.

Par contre, en cas de rupture anticipée du CDD du fait de l'employeur sans accord du salarié, il est prévu que ce dernier puisse demander et obtenir devant les tribunaux des dommages-intérêts d'un montant au moins égal aux salaires qu'il aurait perçus jusqu'au terme de son contrat. Il s'agit d'un minimum qui ne peut subir aucune réduction. Il est donc primordial d'avoir l'accord écrit de votre salarié, puis de conclure une transaction financière pour régler les conséquences de cette rupture. Si ce salarié est vraiment incompetent, il est préférable de constituer des moyens de preuve pour le licencier pour faute grave. Car avec cette rupture amiable vous prenez un risque de contestation ultérieure qui peut vous coûter cher. Je ne saurais que trop vous recommander d'avoir recours à un avocat pour faire cette rupture amiable.

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

### Un salarié ne doit pas perdre ses congés payés suite à un arrêt maladie

**Pourriez-vous me dire si l'on a obligation de payer les congés payés non pris lors de la période de référence en raison d'un arrêt maladie du salarié ? Merci.**

Stéphane

La réponse à votre question a évolué récemment. En effet, jusqu'à un arrêt de la Cour de justice des Communautés européennes (CJCE) en date du 20 janvier 2009, un salarié malade (hors accident du travail ou maladie professionnelle) pendant toute la période légale de prise des congés payés, perdait ces derniers. L'employeur n'était pas tenu de lui accorder un report des congés sur l'année suivante.

Mais dans un arrêt du 20 janvier 2009 (CJCE 20 janvier 2009 aff.350/06 et 520/06), la CJCE a considéré que le droit à congés payés ne pouvait s'éteindre à la fin de la période de référence lorsque le salarié avait été malade pendant toute cette période et s'était donc trouvé dans l'impossibilité de prendre ses congés. Peu de temps après, la Cour de cassation a adopté la même position que la CJCE dans un arrêt rendu le 24 février 2009 en considérant



(n° 07-44.488) : "Lorsque le salarié s'est trouvé dans l'impossibilité de prendre ses congés payés annuels au cours de l'année prévue par le code du travail ou une convention collective en raison d'absences liées à une maladie, un accident du travail ou une maladie professionnelle, les congés payés acquis doivent être reportés après la date de reprise du travail." Cependant, les modalités de ce report n'ont pas été précisées dans

cet arrêt. En outre, à la lecture de la jurisprudence actuelle, sauf si le contrat a pris fin, le salarié qui bénéficie d'un report n'est pas fondé à demander le paiement d'une indemnité de congés payés (CA Bourges 24.10.2008 n°07-1472).

En réponse à votre question, vous devez donc reporter les congés payés non pris par ce salarié pendant la période de référence du fait de son absence pour maladie, mais vous n'êtes pas obligé de les lui payer.

Petite précision : depuis le 1<sup>er</sup> décembre 2009, c'est-à-dire l'entrée en vigueur du traité de Lisbonne, la CJCE (Cour de justice des Communautés européennes) est devenue la Cour de justice de l'Union européenne (CJUE). Mais à la date de cet arrêt, il s'agissait toujours de la CJCE.

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



Taux horaire minimum conventionnel

**8,92 €**

Taux horaire Smic

**8,86 €**

Valeur du repas

**3,31 €**

Plafond Sécu.

**2 885 €**

Indice du coût de la construction

**1 507**

Révision : + 7,18 %

Renouvellement :

+ 33,72 %

(4<sup>e</sup> trimestre 2009)

Taux de chômage

**9,5 %**

(3<sup>e</sup> trimestre 2009)

## AMÉLIORATION DES AVANTAGES SOCIAUX POUR LES SALARIÉS DE LA PROFESSION

### Force ouvrière présente le nouvel accord social à ses délégués

Une réunion d'information s'est déroulée dans les locaux de la confédération Force ouvrière (FO) à Paris, où Denis Raguet, négociateur HCR pour la FGTA-FO, a présenté les dernières avancées sociales de l'avenant n° 6.

Une centaine de délégués FO appartenant à la branche de l'hôtellerie-restauration ont participé à une réunion d'information sur l'avenant n° 6 à la convention collective des CHR. Une réunion d'autant plus importante pour ses participants que ces derniers sont très consultés dans les entreprises par des salariés désireux de connaître les nouveautés apportées par ces accords.

En introduction, **Denis Raguet** a rappelé le contexte de ces négociations sociales. En contrepartie à l'obtention du taux réduit de TVA, les organisations patronales du secteur se sont engagées à en redistribuer une partie aux salariés. Après des négociations difficiles - l'une d'entre elles durera 17 heures d'affilée -, trois organisations patronales, la CPIH, la Fagih et le Synhorcat, parviendront à la signature d'un accord le 15 décembre 2009 avec l'ensemble des syndicats de salariés.

"L'esprit de l'avenant n° 6 est de mettre en place des mesures significatives afin de rendre ces métiers plus attractifs, d'autant que la profession connaît chaque année un déficit d'emplois qui ne sont pas pourvus faute de candidats", précise Denis Raguet.

#### Grille de salaire revalorisée

L'une des premières avancées sociales présentée est la revalorisation de la grille de salaire, qui instaure le décrochement du smic de + 1 %. Le taux horaire minimum de la profession est donc de 8,92 E quand le taux horaire du smic est de 8,86 E.

Cette grille permet aussi la reconnaissance des qualifications professionnelles, avec la prise en compte des CQP/IH (certificats de qualification professionnelle dans l'industrie hôtelière). Valorisation qui permet au salarié titulaire de l'un de ces titres de grimper d'un échelon dans la grille des salaires. L'accord prévoit aussi la mise en place d'une mutuelle frais de santé. Denis Raguet précise aux délégués : "Nous avons lancé l'appel d'offres pour déterminer quels sont les assureurs qui vont gérer ce régime. À ce stade de la procédure, nous sommes dans une phase confidentielle. Mais je peux déjà vous dire que l'une des grandes innovations de ce régime que nous avons négocié est de prévoir la mutualisation de la portabilité des droits pour les saisonniers, afin qu'ils soient garantis en intersaison."

Denis Raguet rappelle que la FGTA-FO souhaitait le rétablissement de la 6<sup>e</sup> semaine de congés payés. Mais face au refus unanime des organisations patronales, les syndicats de salariés ont dû proposer d'autres solutions afin de permettre à tous les salariés de bénéficier d'une contrepartie financière à la baisse de TVA, qui au final prendra la forme d'une prime.

Celle-ci a vocation à s'appliquer à tous les salariés de la branche qui remplissent les deux conditions suivantes : avoir un an d'ancienneté dans l'entreprise à la date du 30 juin 2010 et faire partie des effectifs de l'entreprise à la date du



Face aux délégués FO présents lors de cette réunion d'information (notre photo), **Denis Raguet**, qui a négocié l'accord social au nom de la centrale, a souligné que l'une des innovations du texte consisterait dans "la mutualisation de la portabilité des droits pour les saisonniers afin qu'ils soient garantis en intersaison".

1<sup>er</sup> juillet. "Pour les saisonniers, nous avons obtenu qu'ils puissent en bénéficier avec une ancienneté de 4 mois, ou dès la deuxième saison, quand le collège patronal demandait 9 mois d'ancienneté", rappelle le négociateur.

#### Le simulateur de FO

Ce dernier soulignait encore que le montant de la prime est égal à 2 % du salaire de base annuel, c'est-à-dire qu'il ne comprend pas les avantages en nature nourriture. Pour les salariés travaillant dans la restauration et qui sont rémunérés à hauteur de 2 100 E brut par mois, ils pourront bénéficier de la prime de 500 E. Au-delà de ce montant, le plafond commence à jouer.

La FGTA-FO a mis en place un simulateur afin de permettre aux salariés et saisonniers de la branche de calculer le montant de la prime TVA qui leur sera versé. Ce simulateur est accessible depuis le site internet de la FGTA-FO, [www.fgtafo.fr](http://www.fgtafo.fr), ou directement sur : <http://www.fgtafo-calculprimetva.com>. Autre avancée sociale dont vont bénéficier les salariés du secteur : 10 jours fériés dont 6 garantis en plus du 1<sup>er</sup> mai. Ce qui permet aux salariés de la branche d'accéder au régime de droit commun, à la condition d'avoir un an d'ancienneté dans l'entreprise. Denis Raguet recommande aux délégués présents dans la salle de "demander à votre employeur de fixer les jours fériés normaux et garantis sur un calendrier qui doit vous être remis. Le principe des jours fériés garantis est qu'ils doivent être compensés en cas de repos ou de congés. Si, à la fin de l'année, vous n'avez pas eu vos jours fériés, ils doivent vous être payés ou compensés dans les six mois suivants." **Pascale Carbillat**

## LES SPÉCIFICITÉS LOCALES NE SONT PAS PRISES EN COMPTE

### Les restaurants de plage attendent toujours un assouplissement de la réglementation

Après quatre ans d'application, les professionnels de la restauration de plage n'ont toujours pas vu venir la circulaire imposée par le décret du 26 mai 2006 relatif aux concessions de plage.

Alors qu'**Hervé Novelli**, secrétaire d'État au Tourisme, avait annoncé l'été dernier la publication dans une échéance de quelques mois d'une circulaire devant assouplir la réglementation relative aux restaurants de plage, ces professionnels n'ont toujours rien vu venir. "Nous avons participé à plusieurs réunions l'hiver dernier, et les ébauches d'un texte nous ont été présentées, mais elles n'apportaient rien", déclare **Jean-Claude Moreu**, président de la fédération nationale des plages restaurants (FNPR), qui reproche notamment au texte de 2006 d'avoir restreint les possibilités d'occupation des plages à 20 % contre 30 % auparavant.

Mais il déplore surtout une réglementation qui ne prend en compte ni les spécificités géographiques ni même climatiques des régions et, plus particulièrement, celles du littoral méditerranéen. Premier motif de récrimination, les surfaces minimum qui pénalisent les plages méditerranéennes, petites et peu profondes. "Le texte permet aux



"Nous avons participé à plusieurs réunions l'hiver dernier, et les ébauches d'un texte nous ont été présentées, mais elles n'apportaient rien", regrette **Jean-Claude Moreu**, président de la Fédération nationale des plages restaurants (FNPR).

communes de concéder 20 % de la plage mais dans ce pourcentage, il faut prendre en compte non seulement la longueur de la plage mais aussi sa surface, déplore le président de la FNPR. Nous demandons donc que ne soit retenu que l'un des ces deux critères et qu'il soit mentionné dans le texte 'ou' à la place de 'et'."

Si le décret a augmenté la durée des contrats de concession, qui peuvent aller jusqu'à douze ans, dans le même temps, il a limité à six mois par an l'activité de ces restaurants de plage. En sachant

que, dans ce délai, sont comprises les opérations de montage et de démontage qui, en règle générale, prennent du temps.

#### Coup d'épée dans l'eau

Il est vrai que le décret permet l'exploitation toute l'année aux communes ayant depuis plus de deux ans un office du tourisme classé 4 étoiles et une offre hôtelière proposant plus de 200 chambres d'hôtels classés. Mais il s'agit d'un coup d'épée dans l'eau pour Jean-Claude Moreu : "Cette disposition ne concerne pas la majorité des communes du littoral. À titre d'exemple, la commune de Saint-Tropez ne remplit pas la condition des 200 chambres."

La réglementation des concessions de plage se veut un compromis entre le développement économique et touristique et le respect de l'inaliénabilité et l'incessibilité du domaine public. Mais pour la FNPR, elle est en contradiction avec la réalité climatique et économique locale. **P. C.**

LE LOGEMENT, UN ENJEU MAJEUR

## Côte d'Opale : la 2<sup>e</sup> rencontre territoriale des saisonniers ouvre le dialogue

Les acteurs du littoral se sont retrouvés pour la deuxième année consécutive et ont abordé la notion de réseau, essentielle pour soutenir la saisonnalité.

La saisonnalité s'organise. Pour la deuxième année consécutive, les acteurs du littoral Nord-Pas-de-Calais se sont retrouvés pour débattre, avec d'autres régions, des moyens à mettre en œuvre. On le sait, l'un des principaux freins porte sur le logement. **Thierry Grégoire**, président de la Fédération nationale des professions saisonnières et président général de l'Umih Terre et Mer d'Opale, a présenté le projet de résidence mixte, pouvant accueillir élèves et salariés en fonction de la période, que la profession souhaite développer. Des logements gérés par la profession et dédiés au secteur, cofinancés par la Caisse des dépôts. "Nous ne voulons plus que la moitié de la paie d'un saisonnier parte dans son logement, explique ce responsable patronal. Nous avons cherché des solutions et ce modèle de résidence répond en partie à la problématique."

Une première résidence devrait voir le jour à Étaples, près du Touquet (62). D'ici à cinq ans, une douzaine d'entre elles pourraient être construites dans les régions concernées par la saisonnalité. Thierry Grégoire estime également que les résidences hôtelières devraient être soumises à quotas : selon lui, "l'État devrait imposer que 20 % soient réservées au logement des saisonniers".

### Sécurisation des parcours professionnels

Durant cette matinée de réflexion, la notion de réseau est également apparue comme essentielle pour l'avenir du secteur. Le développement de l'accueil et des services à destination des saison-



De g. à d. : **Robert de Caumont**, président de l'Association des lieux d'accueil des travailleurs saisonniers (Briançon), **Christophe Dez**, délégué saisonniers HCR-CFDT, **Marie Fabre**, conseillère générale du Nord, **Thierry Grégoire**, **Olivier Caboche** directeur de la MEF (Maison de l'emploi et de la formation de la Côte d'Opale) et **Hervé Hénon**, président MEF à Condette, pour la 2<sup>e</sup> Rencontre territoriale.

niers est aujourd'hui nécessaire, tout comme le principe d'un guichet unique par région. "Nous devons faciliter l'information et la mise en relation avec les employeurs. Il est également important de travailler la formation. La sécurisation des parcours professionnels est un enjeu, tout comme l'accompagnement des entreprises, qui doivent pouvoir fidéliser le personnel saisonnier."

Dans le Pas-de-Calais, la Maison de l'emploi et de la formation du Boulonnais réunit élus, collectivités, partenaires sociaux, entreprises, branches professionnelles, outils territoriaux et services de l'État. Véritable laboratoire d'idées, elle planche

sur un label 'accueil saisonnier' pour les entreprises à forte saisonnalité, accompagné d'un guide pratique, ou encore au développement des parcours professionnels individualisés, adaptés aux bassins d'emplois, au développement des compétences ou des solutions à la mobilité des salariés. "La saisonnalité n'est pas un choix. Elle correspond à un climat, à un lieu géographique. Mais elle est source d'économie et de développement du territoire. C'est un enjeu majeur qui s'inscrit dans la durée", conclut Thierry Grégoire, pour qui la reconnaissance de l'entreprise saisonnière devient urgente.

Sylvie Soubes

"CRÉER DE L'ANIMATION AUTOUR DE NOS MÉTIERS"

## Le guide 2010/2011 Restaurateurs de France célèbre une tradition bien vivante

Francis Attrazic, président des Restaurateurs de France, nous présente la nouvelle édition du guide dédié au réseau, et aborde plusieurs thèmes d'actualité, comme la création d'un concours pour les apprentis en Bourgogne, parrainé par Régis Marcon.

Propos recueillis par Sy. S.

**L'Hotellerie Restauration** : Le guide 2010/2011 des Restaurateurs de France est sorti. Quelles nouveautés ?

**Francis Attrazic** : Nous avons rajeuni la présentation, avec davantage de photos et une sélection de recettes traditionnelles réactualisées au goût du jour. C'est aussi 400 professionnels répertoriés. Nous intégrons également les confréries, qui sont les relais d'un savoir-vivre et de produits authentiques. Elles font partie du patrimoine que nous défendons. La cuisine, c'est un patrimoine national qui s'exprime de région en région. Restaurateurs de France, ce ne sont pas des professionnels figés. On est dans le présent, dans l'évolution des techniques, dans la tradition vivante et réactualisée.

**Comment se comporte le réseau ?**

Nous avons mis des fiches de satisfaction à disposition des consommateurs. Nous avons eu 12 000 retours. Ce ne sont pas des retours groupés, mais bien ceux des clients qui, individuellement, prennent le temps de renvoyer le document. Cela nous permet d'avoir une vision assez précise de la qualité du réseau. Et le commentaire qui revient le plus souvent, c'est le rapport qualité/prix : l'excellent rapport qualité/prix des établissements ! Restaura-

teurs de France continue bien sûr de se structurer en région. La Bourgogne lance son concours des jeunes talents, destiné aux apprentis avec, aux commandes, **Guy Thénard** de l'Hostellerie d'Aussois, à Semur-en-Auxois (21), et **Éric Briones**, des Trois Ducs, à Daix (21). Les jeunes auront un panier entre les mains et devront tout faire, de A à Z. Ils ne pourront pas arriver avec un produit déjà assemblé. La finale est prévue en novembre. Le gagnant ira en stage durant quinze jours chez **Régis Marcon**, qui est le parrain de cette première édition. Créer de l'animation autour de nos métiers fait partie de notre philosophie de travail.

**Vous avez créé un centre de formation l'an dernier au sein du marché d'intérêt national de Rungis. Son avancement aujourd'hui ?**

Les locaux définitifs vont être inaugurés à la rentrée. L'outil comprendra un restaurant d'application. Nous proposons des formations initiales et continues. Il y a une qualification supplémentaire à partir du bac pro, en un ou deux ans. La première promotion arrive à son terme et compte 16 élèves. Nous avons ensuite un catalogue destiné aux restaurateurs et à leurs salariés. Ce sont des formations sur une journée et toutes sont précédées d'une visi-



"La cuisine, c'est un patrimoine national qui s'exprime de région en région", rappelle **Francis Attrazic**, président des Restaurateurs de France.

te de Rungis. Nous allons voir les pavillons qui correspondent au thème de la formation. Nous proposons d'acquies des connaissances supplémentaires par grandes familles de produits : les fruits et légumes, les viandes et volailles, le foie gras, ou encore les fleurs, en décoration et dans l'assiette... Nous avons prévu des sessions sur le vin. Nous donnons aux professionnels des moyens pour connaître et savoir parler de leur terroir et des crus de leur région. Il existe également des modules tels que : Donner un coup de fouet à sa carte, avec maîtrise des cuissons, les outils de productivité et de créativité...

LE 19 JUIN SUR FRANCE 3 RÉGIONS ET À PARTIR DU 3 JUILLET SUR FRANCE 3 NATIONAL

## Les Fables de Monsieur Aubrée : une plongée documentaire sur l'apprentissage du métier

Cette série consacrée aux jeunes, à l'apprentissage du service en restauration et aux artisans de nos régions est à découvrir absolument. Un regard tout en saveurs, en gentillesse, en émotions et bonheur partagés.

Tous ceux qui le côtoient connaissent l'exigence intellectuelle et culturelle de **Christian Petitcolas**, inspecteur général de l'Éducation nationale. Son grand attachement à la profession aussi. C'est grâce à lui qu'a pu être tournée cette nouvelle série documentaire sur le service et les jeunes en formation allant à la rencontre des artisans régionaux, arts de la table et produit locaux. Les Fables de Monsieur Aubrée, ce sont sept voyages à travers la France emmenés par un professeur de la région parisienne, **Pascal Aubrée**, dont la foi dans la transmission reste inébranlable depuis trente ans. D'autres professeurs se reconnaîtront en lui. Depuis le 27 mai, les films ont été projetés en avant-première dans les écoles hôtelières dont sont issus les élèves-acteurs.

Le 8 juin dernier, c'était au tour de l'équipe du lycée des métiers de l'hôtellerie Raymond Mondon de Metz (57), en ébullition, d'assister à la diffusion du documentaire. La rencontre avec un maître verrier, le spécialiste du baba au rhum de Nancy (54) ou encore la découverte du gavage des oies et des canards restera gravée dans toutes les mémoires. L'émoi est grand quand, au terme de leur semaine de classe transplantée, les jeunes doivent effectuer le service du dîner dans une grande brasserie de Metz. En binôme avec des professionnels, les voici confrontés à la réalité. Ce soir-là, consigne était donnée de passer foie gras en entrée et baba en dessert. Un tour de force et d'amitié. Cette plongée dans leur métier est une première qui mêle sur l'écran des larmes de bonheur et d'inquiétude. Les caméras montrent l'étendue de la difficulté, puis du potentiel et, pour finir, du bonheur partagé d'avoir réussi. "J'ai souhaité que ce soit dans des restaurants de types différents à chaque fois", avoue Christian Petitcolas, pour qui le service doit impérativement être valorisé aujourd'hui.

### Le prof qui fait tomber les murs de sa classe

Au fil de cette collection inédite : 77 élèves de lycées hôteliers (bac pro), 50 artisans passionnés et 10 000 kilomètres parcourus. En tout, une année sur le terrain. Jouant son propre rôle d'enseignant, Pascal Aubrée a fait "tomber les murs de sa classe". Au-delà de l'apprentissage, "ce professeur voulait tenter de déclencher chez ces adolescents, encore bruts de forme, au moins une envie, au mieux le feu sacré", explique **Gael Leiblang**, coréalisateur de la série avec **Laurent Lefebvre**. Car le désir de Pascal Aubrée, c'est avant tout de



Rien de tel qu'une tonnellerie pour parler de la vinification. **Monsieur Aubrée** fait un cours magistral aux élèves du lycée hôtelier de La Rochelle, dans la région de Cognac.



Sourires sur tous les visages, à Metz (57), après la projection des Fables de Monsieur Aubrée en Lorraine, en présence de **Christian Petitcolas**, de **Didier Suaire**, proviseur de Raymond Mondon, mais aussi d'élèves, d'artisans...

"planter une petite graine dans la tête des élèves qui se destinent à devenir maîtres d'hôtel, serveurs ou sommeliers".

Impressionnés par les connaissances inépuisables et la pédagogie de cet enseignant, les élèves ont tous été séduits par l'énergie qu'il déploie dans les cours de travaux pratiques. Au fil du tournage, ceux-ci ont également beaucoup appris de ces producteurs qui leur parleront de leurs méthodes pour parvenir à l'excellence. Ainsi pour **Marine**, élève au lycée hôtelier de Dinard (35) en Bretagne, ce voyage aura été extraordinaire : "Ce fut une semaine très enrichissante, tant professionnellement qu'humainement. Le contact avec les artisans nous a permis de

mieux comprendre leur travail et tout l'amour qu'ils mettent dans la fabrication des produits." Même son de cloche du côté de **Dominique**, élève au lycée Finosello à Ajaccio (20), qui espère être le 'messenger' de son terroir et de sa région auprès des futurs clients. "À une époque où l'on dit parfois que nos professeurs sont médiocres, conclut le réalisateur, que nos artisans perdent pieds face à la mondialisation, et que nos jeunes sont apathiques, j'ai découvert qu'il y avait au contraire beaucoup d'espoir : les profs ont une 'pêche' incroyable et les artisans ont des valeurs fondamentales à transmettre aux élèves. Quant aux gamins, quand on sait les émouvoir, ceux-ci s'intéressent à bien plus de choses qu'on ne l'imagine." Preuve que l'école devrait intégrer encore davantage les émotions à son apprentissage.

Sylvie Soubes et Mylène Sacksick

### À vos écrans !

Les Fables de Monsieur Aubrée, samedi 19 juin à 15 h 25 sur France 3 - Réalisation Gael Leiblang et Laurent Lefebvre. Chaque réseau régional présentera son film le 19 juin à 15 h 25, avant une diffusion de l'ensemble de la collection sur France 3 national, à partir du 3 juillet (chaque samedi entre 11 heures et 12 heures).

ILS PARTICIPENT À L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE SHANGHAI

## Les tribulations des élèves du CFA Médéric en Chine

À partir du 10 juillet et pour dix jours, une quinzaine de jeunes de l'établissement parisien embarqueront pour l'empire du Milieu.

L'idée revient au conseil régional d'Île-de-France qui tient pavillon à Shanghai. Celui-ci a lancé un appel à projets auprès des centres de formation des apprentis, tous métiers confondus, avec dans l'escarcelle des gagnants le financement d'une partie conséquente de leur séjour et leur participation à l'Exposition universelle. Parmi les projets retenus, celui du CFA Médéric. Le 10 juillet et pour 10 jours, un peu plus d'une quinzaine de jeunes embarqueront avec des professeurs pour l'empire du Milieu. "Nous avons travaillé à l'élaboration d'un cocktail ouvert aux mondes économiques français et chinois baptisé 'Des fourchettes aux baguettes' et nous allons évoquer les rituels de la convivialité autour de la table en France et en Chine. Il y aura une démarche croisée avec des étudiants chinois", commente **Richard Muscatel**, directeur du CFA Médéric, dont les élèves bénéficient toujours de très jolis voyages d'études. Montréal, Londres, Munich, New

York, Dublin... Les kilomètres et les sites choisis forment la jeunesse. En Chine, les participants auront deux jours pour préparer la soirée, destinée à accueillir 150 convives. Ils seront en tenue professionnelle durant une journée sur le Pavillon Île-de-France. Les six jours restants seront consacrés à la découverte de l'Exposition universelle bien sûr, mais aussi à la visite d'un marché typique, à une rencontre avec les élèves de la Beijing New Eat Cooking School à Pékin, à une initiation à la cuisine asiatique, puis une promenade dans la Cité interdite, à une excursion sur la Grande Muraille avec visite de l'hôtel Commune by The Great Wall et des tombeaux des Ming, etc. Un voyage coorganisé par l'école et **Thierry Sanson** (société Ictus). Plein les yeux en perspective. **Sy. S.**

**Richard Muscatel** et **Didier Chenet**, présidents du CFA Médéric et du Synhorcat, ont présenté un projet qui va permettre à des élèves de partir en Chine.



SES MISSIONS VONT AUJOURD'HUI BIEN AU-DELÀ DE LA COLLECTE

# Le Fafih fait le point sur la réforme professionnelle

Le Fonds d'assurance formation de l'industrie hôtelière a présenté, lors d'un petit-déjeuner de travail, les nouvelles dispositions et leurs applications : portabilité du droit individuel à la formation, certificat de qualification professionnelle.

Régulièrement, le Fafih (Fonds d'assurance formation de l'industrie hôtelière) invite des responsables de formation et de ressources humaines de restaurants, d'hôtels et de grands groupes à des réunions d'information sur l'actualité du secteur. Dernière en date : la présentation des nouvelles dispositions liées à la réforme de la formation professionnelle.

En ouverture de la réunion, un bilan sur ses activités et son mode de fonctionnement a été présenté : le montant de la collecte du Fafih s'élève à 117 millions d'euros au 28 février 2010. Toutefois, ses missions vont aujourd'hui bien au-delà de la collecte. La notion de service de proximité est devenue essentielle. Informer, sensibiliser et accompagner les en-

treprises dans leurs plans de formation (toutes tailles confondues), participer de plus en plus à l'identification des compétences et des qualifications, contribuer au financement de l'ingénierie de certification et des diagnostics ou encore conclure des conventions de cofinancement, notamment avec l'État...

### Des textes casse-tête

Le législateur a mis l'accent sur la professionnalisation et le Fafih, à la fois capitaine et équipage dans cette affaire, doit mener le navire à bon port. Pas facile sachant que les textes qui interviennent, comme la portabilité du DIF, sont un véritable casse-tête. Utiliser les droits au titre du DIF, oui, mais sur le temps de travail ou en dehors de

celui-ci ? Et je fais quoi s'il s'agit d'un CDI temps plein ou d'un temps partiel ? Et puis, il y a l'ancienneté qui joue, comme la manière dont le contrat est rompu : licenciement, démission, rupture conventionnelle...

On parle aussi de portabilité immédiate et de portabilité différée, de la 'monétarisation' de l'heure acquise... Si tout cela montre que le législateur cherche à bien faire en développant les dispositifs, il oublie l'essentiel : leur application au quotidien. Néanmoins, le Fafih tient la barre et se félicite, qu'implicitement, par exemple, les certificats de qualification professionnelle se taillent une place intéressante dans les schémas à venir.

Sy.S.



WWW.FAFIH.FR

## EN BREF

### Barbara Ladeveze, lauréate du Trophée pessac-léognan du Meilleur élève sommelier en vins du bordelais



Robert Desbureaux, professeur du lycée hôtelier de Toulouse, Gilles Maligne du Château de Fieuzal et Barbara Ladeveze, lauréate.

Martillac (33) Organisé par l'Union de la sommellerie française Bordeaux Aquitaine et en partenariat avec le syndicat viticole de pessac-léognan, ce concours s'est déroulé au Château Smith Haut Lafitte à Martillac (33). Il est ouvert aux meilleurs élèves de chaque section sommellerie des lycées hôteliers et centres de formation des apprentis de langue francophone. Cette année, le Trophée pessac-léognan revient à Barbara Ladeveze, du lycée hôtelier de Toulouse (31). Les ateliers réalisés : épreuve écrite, dégustation de plusieurs vins, épreuve pratique (décantation) et épreuve orale.

### Les cinq finalistes du Trophée pessac-léognan

- 1<sup>er</sup> prix : Barbara Ladeveze, lycée hôtelier de Toulouse (31)
- 2<sup>e</sup> prix : Jérémy Wolf, CFA de Guebwiller (68)
- 3<sup>e</sup> prix : Jean-Jacques Laine, lycée hôtelier d'Illkirch (67)
- 4<sup>e</sup> prix : Tom Thivault, lycée hôtelier de La Rochelle (17)
- 5<sup>e</sup> prix : Jérémy Giraud, lycée professionnel de Nîmes (30).

DVD-ROM AVEC VIDÉO

# RECETTES ET TECHNIQUES CULINAIRES EN VIDÉO

par Jean-Michel Truchelut et Pierre-Paul Zeiher



**Configuration minimale conseillée**

**Ordinateur PC**

- Lecteur DVD 4X
- Processeur Pentium II
- Windows 95, XP, Vista, 7
- 256 Mo de RAM
- Carte son compatible SoundBlaster™

**Ordinateur Macintosh**

- Lecteur DVD 4X
- Processeur G3
- Mac OS X
- 256 Mo de RAM

Une nouvelle façon d'apprendre. La sensation d'être dans l'action. Une aide précieuse et précise.

Les recettes et techniques culinaires en vidéo, pas à pas, grâce à la magie de l'image qui montre "les recettes filmées", démontre "les techniques de base", explique "autour des recettes".

Une aide pour l'apprenant, un support pour l'enseignant, un outil intuitif et ludique pour chacun, une méthode qui démystifie et rend accessible...

La vidéo montre le tempo, la rythmique des gestes, le timing d'une recette ; l'interactivité permet à l'utilisateur de passer des recettes aux techniques facilement ; la maniabilité du DVD permet de travailler quand il le souhaite.

- Le DVD 1 (Réf 5502) : Recettes et techniques culinaires en vidéo
- Le DVD 2 (Réf 5503) : Recettes, techniques culinaires et bonnes pratiques d'hygiène en vidéo
- Le DVD 3 (Réf 5507) : La cuisine moléculaire, une visite au laboratoire d'Hervé This
- Le DVD 4 (Réf 5508) : La cuisson sous vide à juste température (avec Bruno Goussault)

Pour 1 DVD commandé les suivants à **24€**

Visualisez la démonstration du DVD-Rom sur [www.editions-bpi.fr](http://www.editions-bpi.fr)

## Bon de commande

À RETOURNER À : EDITIONS BPI - 38, rue Mozart - 92587 CLICHY CEDEX - Tél. : 01 41 40 81 40 - Fax : 01 41 40 81 41  
www.editions-bpi.fr - Email : bpi@editions-bpi.fr

N° de client (si connu) : \_\_\_\_\_

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ Code Postal : \_\_\_\_\_ Tél : \_\_\_\_\_

E-mail (pour suivi de commande) : \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/> Réf 5502 : 39 € TTC x ..... ex. .... = ..... €	Ci-joint règlement de : ..... € Je choisis le mode de règlement ci-joint : Expire à fin : ..... <input type="checkbox"/> C.B. Visa n° _____ et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB : _____ <input type="checkbox"/> Chèque à l'ordre de Éditions BPI
<input type="checkbox"/> Réf 5503 : 39 € TTC x ..... ex. .... = ..... €	
<input type="checkbox"/> Réf 5507 : 39 € TTC x ..... ex. .... = ..... €	
<input type="checkbox"/> Réf 5508 : 39 € TTC x ..... ex. .... = ..... €	
+ Participation aux frais d'expédition : 6,50 € = ..... 6,50 €	
<b>TOTAL = ..... €</b>	

Frais d'expédition : DOM-TOM et étranger : ajouter 21 €

Règlement par CARTE BLEUE VISA (indiquer le n° et la validité ci-dessus).

### • Le DVD 4 (Réf 5508) : La cuisson sous vide à juste température (avec Bruno Goussault)

Cuisiner, c'est d'abord cuire, comme nous l'indique l'étymologie du mot. La cuisson parfaite, donc à juste température, est le rêve de tous les cuisiniers. Maîtriser le feu pour obtenir jutosité, tendreté, consistances, goûts, couleurs souhaitées, ... Le concept de cuisson maîtrisée a été formalisé par Bruno Goussault. Il démontre tout l'intérêt de la cuisson basse température et du recours à la technique de la mise en sachet sous-vide. Après avoir conseillé grandes toques et chefs les plus étoilés, il nous livre son savoir.



800 ÉLÈVES EN FORMATION INITIALE CLASSIQUE ET 500 EN APPRENTISSAGE

# Agnès Vaffier, proviseur du lycée et du CFA hôteliers de Marseille : "Nous ne ressentons pas de crise des vocations"

En poste depuis un an, Agnès Vaffier reconnaît que son établissement bénéficie d'une excellente réputation. En 2011, elle y accueillera le MOF cuisine et le congrès national de l'Aflyth, qu'elle préside.

Propos recueillis par Dominique Fonsèque-Nathan

**L'Hôtellerie Restauration :** Vous venez d'accompagner une douzaine d'élèves de BTS à Shanghai (Chine). Pourquoi ce déplacement ?

**Agnès Vaffier :** Le renforcement des relations internationales est l'un de nos axes forts. Dans ce cadre, nous avons intensifié notre partenariat avec le lycée hôtelier Cao Yang de Shanghai. Cette année, du fait de l'Exposition universelle, notre présence est plus accentuée. Douze élèves de 1<sup>re</sup> année de BTS font un stage de quatre mois dans les hôtels et les restaurants de la ville. En retour, nous accueillerons de jeunes Chinois à l'automne et formerons un professeur de boulangerie.

**Pourquoi mettez-vous l'accent sur les échanges internationaux ?**

Il est essentiel que nos élèves découvrent de nouveaux univers, se confrontent à d'autres manières de travailler... Cela fait partie de leur cursus. Nous espérons leur donner l'envie d'aller voir ailleurs. L'expérience de l'international est un atout quand on veut travailler dans les grandes chaînes. Enfin, c'est une manière de représenter la France, de vendre notre savoir-faire et nos produits.

**En dehors des échanges, comment préparez-vous vos élèves à un emploi à l'étranger ?**

Nous leur enseignons l'anglais, le chinois, l'espagnol, l'italien, l'allemand et l'arabe, à la rentrée 2010/2011. Nous avons aussi ouvert des classes européennes du BEP au bac pro, avec anglais et allemand renforcés.

**Le congrès 2011 de l'Aflyth, l'association française des lycées de l'hôtellerie et de tourisme, aura lieu au lycée hôtelier de Marseille fin mars. Comment vous y préparez-vous ?**

Ce congrès est l'occasion pour les différents lycées hôteliers de l'académie Aix-Marseille de collaborer ensemble et de faire connaissance. Nous y travaillons.

**Et le MOF cuisine ?**

Nous avons reçu le comité d'organisation. Il vient de rendre son verdict. Le concours national cuisine aura lieu en 2011.



De gauche à droite, Marie-Hélène Sartous (proviseur adjoint du lycée hôtelier de Marseille), Jean-Louis Ivaldi (chef des travaux) et Agnès Vaffier (chef d'établissement).

C'est un grand honneur. Cela prouve que nous possédons les installations adéquates. Mais il exige une grosse organisation et une grosse pression. D'autant que, pendant quelques jours, nous serons sous l'œil des médias et des professionnels du monde entier.

**Quels sont vos projets pour le lycée et le CFA ?**

Nous voulons stabiliser nos effectifs : 800 élèves en formation initiale classique et 500 apprentis. Nous nous préparons aussi, pour 2011, au bac pro hôtellerie-restauration en trois ans. C'est un gros chantier qui exige un travail d'équipe, une relecture des référentiels, un suivi et un tutorat des élèves différents. D'autant que cette réforme concerne aussi le CFA et qu'il va nous falloir adapter les contrats d'apprentissage à cette durée. Enfin, nous comp-

tons relancer la licence professionnelle hôtellerie-restauration pour la rentrée 2011.

**On parle de crise des vocations chez les élèves...**

Pour notre établissement, nous ne ressentons pas ce phénomène. La demande des jeunes ne baisse pas, quelle que soit la section. Nous le devons à la bonne réputation du lycée et du CFA. Les jeunes, les parents et les professionnels apprécient la discipline qui y règne, l'obligation de travailler en tenue, la participation aux concours, l'implication d'une équipe pédagogique (130 personnes) très stable. La difficulté est de maintenir cette réputation. Cela exige un travail quotidien.

**Que dites-vous aux jeunes qui fuient ces métiers ?**

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est celui où les conditions de travail se sont le plus améliorées ces dix dernières années. Par ailleurs, selon la dernière enquête IVA (insertion dans la vie active), six mois après leur diplôme, nos jeunes ont un emploi, sauf en tourisme. Celui qui accepte de se déplacer, de ne pas commencer avec le meilleur salaire, n'a aucune difficulté. Ceci dit, le diplôme est un accélérateur de carrière, pas l'assurance d'avoir, dès le début, un poste à responsabilité et un gros salaire. Le jeune diplômé doit comprendre qu'il sera jugé sur son comportement, son savoir-être, sa prise d'initiative, son sens de l'accueil, etc. Je leur conseille de commencer comme commis de salle ou de cuisine, puis d'évoluer. Le diplôme est important mais pour réussir, il faut aussi faire la preuve de ses compétences personnelles.

REMISE DES PRIX LE 8 JUILLET À LA SORBONNE

## Concours général : dix candidats en lice au lycée Lesdiguières

**Grenoble (38)** Deux jours pour tenter d'être le premier... Tel était le pari tenté par Benjamin, Thomas, Elsa, Marion, Pierre Arnaud, Thibaud, Jean-Baptiste, Anne-Laure, Élise et Thomas, venus des quatre coins de France.

Les 26 et 27 mai derniers, le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Grenoble a accueilli dix candidats en lice pour le concours général des lycées Technologie et gestion hôtelière. Avec le premier jour une épreuve de cuisine (farcir un suprême de volaille avec en garniture imposée un gratin de macaroni) et trois ateliers techniques (reconnaissance d'herbes aromatiques, mise en place d'une table de restauration en banquet, préparation et flambage de fruits), et, le deuxième jour, les épreuves hôtellerie : contrôle de la salle de bains, prise de réservation au téléphone et départ d'un client société. Quoique concentrés sur ces épreuves, les candidats ont semble-t-il apprécié ce concours "aux allures de festivités". Elsa Charvet, de Thonon-les-Bains (74), qualifie même l'expérience d'"exceptionnelle". "Un accueil chaleureux, un concours enrichissant mais surtout d'excellents souvenirs et une ambiance plus conviviale que compétitive... Ce fut une expérience humaine avant tout. Un grand merci à Grenoble pour l'organisation de ces trois jours", conclut la jeune candidate. Tous furent félicités à l'issue du déjeuner organisé avec Christian Petitcolas, inspecteur général de l'Éducation nationale, Francine Mathieu, inspectrice pédagogique régionale de Créteil chargée du concours général et Lucie Belchior, proviseur de l'établissement grenoblois ravie d'avoir reçu le soutien de nombreux



Huit des dix candidats du concours général.

partenaires (notamment de L'Hôtellerie Restauration pour ses abonnements d'un an offerts aux élèves). Les candidats devront attendre encore un peu pour les résultats. La remise des prix aura lieu le 8 juillet prochain à la Sorbonne.

Nathalie Ruffier

### Les candidats

**Benjamin Bazoge** (Blois), **Thomas Chailloux** (Grenoble), **Elsa Charvet** (Thonon-les-Bains), **Marion Chaussonet** (Talence), **Pierre Arnaud Cugini** (Congis-sur-Therouanne), **Thibaud Idenn** (Bazeilles), **Jean-Baptiste Louis** (Thonon-les-Bains), **Anne-Laure Monteau** (Paris), **Élise Rempp** (Illkirch), **Thomas Trappler** (Illkirch).

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

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

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

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

**AMADEUS**  
Your technology partner

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR

**2 imahl**

MOBILIER HÔTELS,  
RESTAURANTS,  
COLLECTIVITÉS  
ARTS DE LA TABLE

www.2imahl.fr

TOUTES LES RÉGIONS FRANÇAISES SONT CONCERNÉES

## Les vins bio en restauration

De plus en plus de consommateurs recherchent des produits issus de l'agriculture biologique. Le vin n'échappe pas à cette demande.

par Paul Brunet, auteur du Blog des Experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Précisons d'emblée que, présentement, l'on ne devrait pas parler de 'vin biologique', mais de 'vin issu de raisins de l'agriculture biologique'. Mention qui devrait d'ailleurs figurer sur les cartes des vins, puisqu'elle est présente sur les étiquettes, où elle est accompagnée de la référence de l'organisme certificateur.

L'Union européenne met au point un cahier des charges visant à interdire l'utilisation des produits de traitement et des fertilisants chimiques pour les produits bio. Elle se penche également sur les problèmes relatifs aux organismes génétiquement modifiés (OGM). En principe, cette nouvelle réglementation européenne devrait entrer en vigueur en juillet 2010. En principe, car dans les faits, il n'est pas facile de concilier les points de vue des différents intervenants de la filière.

### Quelques informations de base

En viticulture, l'objectif consiste à privilégier la biodiversité, encourager les interventions manuelles, utiliser des engrais naturels et limiter par anticipation la lutte contre les atteintes subies par la vigne et son environnement. Ce qui se traduit, entre autres, par la présence d'herbes, de plantes florales et d'insectes utiles (du type coccinelles) dans les vignes. D'autre part - et c'est là une évolution capitale -, avec la législation européenne, la vinification sera elle aussi concernée. On pourra alors parler de 'vin bio'.

En restauration, les vins issus de l'agriculture biologique sont de plus



En viticulture, l'objectif consiste à privilégier la biodiversité, encourager les interventions manuelles, utiliser des engrais naturels.

en plus présents. Mais pour de nombreux professionnels, il n'est pas toujours évident de faire la différence entre viticulture raisonnée, viticulture biologique et viticulture biodynamique. Encore nombreux sont ceux qui limitent ces approches à la non-utilisation du soufre. Voici quelques informations de base pour s'y retrouver :

- **La viticulture raisonnée** consiste à limiter les interventions, à les effectuer au bon moment, à choisir les molécules les plus écologiques et à réduire les doses, à ne plus traiter systématiquement en préventif ;
- **La viticulture biologique** se caractérise, entre autres, par la non-utilisation de molécules chimiques de synthèse et d'OGM, et le recours à du compost et des engrais verts. Le désherbage est effectué manuellement ou mécaniquement ;

• **La viticulture biodynamique** consiste à mettre en œuvre des techniques - comme le respect du calendrier lunaire, l'utilisation de produits naturels (ortie, prêle)... - pour aider la vigne à résister par elle-même aux agressions extérieures.

En forte progression ces dernières années, la viticulture bio concerne toutes les régions de France et tous les types de vins : blancs, rouges, rosés, effervescents, liquoreux... Contrairement à ce que l'on entend parfois, ce type d'élaboration n'altère en rien les caractères organoleptiques des vins, bien au contraire. Ce sont des vins à pro-

mouvoir en restauration, y compris collective.

### Un logo européen

Les dispositions relatives au nouveau logo de production biologique de l'Union européenne ont été précisées par un règlement n° 271/2010 publié au *Journal officiel* du 31 mars 2010. Choisi à la suite d'un concours paneuropéen, il représente les étoiles de l'Union réparties en forme de feuille sur un fond vert. Il devra obligatoirement figurer, à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2010, sur tous les produits biologiques préemballés élaborés dans les États membres de l'Union et répondant aux normes requises.



### Polémique sur le petit écran



Les vins du Domaine Singla viennent de rentrer à l'Élysée.

Lors d'une émission sur France 2, le présentateur **Guillaume Durand** a tenu des propos peu amènes sur les vins bio. Suite à ces propos, **Christine Ontivero**, attachée de presse spécialisée depuis de très nombreuses années dans le vin et la gastronomie, a envoyé une lettre au présentateur où elle pose la question : "Savez-vous vraiment ce que sont les vins bio ?" Et de préciser : "Savez-vous que la plupart des plus grands vignerons français et étrangers produisent leurs vins avec des raisins issus de l'agriculture biologique ? Des noms ? Cazes à Rivesaltes, Domaine Zind-Humbrecht en Alsace, Alphonse Mellot à Sancerre, Domaine Huet à Vouvray, Domaine des Roches Neuves à Saumur, Chapoutier dans la Vallée du Rhône, Anne-Claude Leflaive à Puligny-Montrachet, François Chidaine à Montlouis-sur-Loire, Château Fonroque à Saint-Émilion, Domaine Saint-André de Figuière à La Londe-les-Maures, Pontet-Canet à Pauillac, Domaine Singla dans le Roussillon dont les vins viennent de rentrer à l'Élysée... Je pourrais vous en citer ainsi des centaines. Avez-vous goûté leurs vins ?" En effet, elle aurait pu citer : Pétrus et la romanée conti. Depuis, le présentateur a fait amende honorable...

IL A REÇU SON PRIX DES MAINS DE CLAUDE BRASSEUR, LE PARRAIN DE CETTE ÉDITION

## 14<sup>e</sup> Master of Port : le sacre de Fabrice Sommier

Paris (XVI<sup>e</sup>) Huit candidats se disputaient le titre remporté par le sommelier du restaurant Georges Blanc, à Vonnas, Meilleur ouvrier de France depuis 2007.

Les salons de l'ambassade du Portugal à Paris ont accueilli l'annonce de la victoire de **Fabrice Sommier** au 14<sup>e</sup> Master of Port. Mais avant cela, les huit candidats retenus à l'issue des sélections régionales étaient réunis au Novotel pont de Sèvres. C'est là que se sont déroulées les différentes étapes de ce concours organisé en partenariat par l'Union de la sommellerie française et le Syndicat des grandes marques de porto.

Étaient en compétition **Bertrand Bijasson** (Hôtel Mercure à Libourne, 33), **Carole Ferron** (Les Vins cœurs à Triors, 26), **Jean-Baptiste Klein** (Restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, 43), **Marianne Monin** (Le Bristol à Paris, VIII<sup>e</sup>), **Benjamin Roffet** (Gordon Ramsay au Trianon Palace à Versailles, 78), **Yann Satin** (Hôtel Westminster au Touquet, 62), **Fabrice Sommier**

(Restaurant Georges Blanc à Vonnas, 01) et **Philippe Troussard** (Les Caudalies, à Arbois, 39). Service, décantation d'un magnum de porto et proposition de menu en accord avec ce vin, iden-

tification de cinq portos et enfin un questionnaire illustré de diapositives constituaient les différentes étapes de la finale, en public.

### Motivé par les concours

Après avoir reçu son prix, un verre en porto en argent, des mains de **Claude Brasseur**, le parrain de cette 14<sup>e</sup> édition, Fabrice Sommier soulignait "l'importance du soutien de toute l'équipe du restaurant qui [1] a aidé tout au long de la préparation". Meilleur ouvrier de France en sommellerie, le lauréat 2010 reconnaissait qu'il s'agissait pour lui d'une sorte de pari que de se relancer dans les concours : "L'Europe va devenir un véritable objectif, même si j'ai conscience du travail à accomplir." Le parcours de **Serge Dubs**, président de l'Union de la sommellerie française, peut l'inspirer. Le chef sommelier de l'Auberge de l'Ill remporta en 1988 le premier Master of Port avant de devenir, un an plus tard, Meilleur sommelier du monde.



Sous le regard de Serge Dubs (au centre), Fabrice Sommier (à gauche) a reçu son trophée des mains de Claude Brasseur.

## EN BREF

**Joseph Perrier bichonne ses sommeliers et ses clients**



La visite des caves de plain-pied, l'un des atouts de la maison châlonnaise Joseph Perrier.

Les sommeliers de Champagne-Ardenne, qui, chaque mois se rendent dans une ou deux maisons de la région pour déguster et apprendre, ont été accueillis au sein de la maison Joseph Perrier. Reçus par le p.-d.g., les sommeliers et autres invités (clients, restaurateurs...) ont apprécié les explications précises de **Jean-Claude Fourmon**, professeur passionné, qui rappela l'histoire de la maison et des données oubliées, comme le fait que des vignes étaient plantées à Châlons et que la ville a abrité jusqu'à une dizaine de maisons. Les invités ont évidemment apprécié les caves de plain-pied (3 km, site retenu dans le dossier de classement au patrimoine mondial de l'Unesco) et les cuvées royales Joseph Perrier. Autre information qui n'est pas passée inaperçue : la possibilité, dans un avenir proche et dans le cadre de la révision de l'aire d'appellation, de vignes enfin replantées à Châlons. Rien n'est fait mais... À suivre. **Thierry Perardelle**

[WWW.JOSEPH-PERRIER.COM](http://WWW.JOSEPH-PERRIER.COM)

GRÂCE AU SMELL DVD DE LA SOCIÉTÉ EXHALIA

## œnovidéo, une 17<sup>e</sup> édition haute en odeurs

**Aigues-Mortes (30)** La projection d'un court-métrage en odorama a été l'un des moments forts du festival international des films sur la vigne et le vin.

Ce sont cette année les domaines Jarras-Listel qui ont accueilli le seul festival international des films sur la vigne et le vin. L'un des films en compétition, *Les 4 saisons des 5 sens* a marqué les esprits puisqu'il allie images, sons et odeurs. Une première. À l'origine du projet, l'Institut franc-comtois des vins et du goût (IFCVG), qui rassemble des personnalités du monde de la gastronomie, des métiers de bouche, des vignerons et des enseignants de la restauration. Son objectif : faire découvrir au plus grand nombre, de façon ludique, les vins du Jura.



Le procédé inventé par Exhalia, une entreprise spécialisée dans le marketing olfactif, est ingénieux et

simple à utiliser. Il s'agit du Smell DVD, un système qui combine un lecteur DVD et un logiciel com-

mandant des boîtiers de diffusion d'odeurs. Arômes de fruits secs, d'épices, de fleurs blanches... envahissent ainsi à des instants précis les narines du public. Le trophée Cep d'or obtenu lors du festival signe certainement le début d'une belle aventure. *Les 4 saisons des 5 sens* sera projeté tout l'été au musée Louis Pasteur à Dole (39). Le film et le Smell DVD sont également disponibles à la location dans toute la France. **Hélène Dorey**

[WWW.OENOVIDEO.OENO.TM.FR](http://WWW.OENOVIDEO.OENO.TM.FR)

"TOURNÉE DE DÉGUSTATION"

## Les vigneronnes d'Ardèche tirent leurs vins vers le haut

Une "tournee de dégustation" de journalistes professionnels spécialisés, sur cette belle terre ardéchoise, vient de livrer son lot de plaisirs. Tous ont été séduits par la qualité des vins, résultat d'un travail soigné dans les vignes et les chais, avec toujours cette volonté d'apporter fruit, fraîcheur et terroir dans les blancs, rosés et rouges... et ceci sans gonfler les prix. En Ardèche méridionale, les vins de pays des Coteaux

de l'Ardèche, côtes du Rhône et côtes du Rhône villages ou Côtes du Vivarais sont dans leur grande majorité à l'image de leurs concepteurs : chaleureux, frais et séducteurs. Les dégustateurs ont également pu apprécier une partie de l'immense richesse touristique de cette partie de l'Ardèche (les gorges, Saint-Remèze, le picodon, les châtaignes et cerises, le musée de la lavande, etc.).

T. P.

[WWW.ARDECHE-WINES.COM](http://WWW.ARDECHE-WINES.COM)



Une dégustation organisée à Saint-Martin par 2 000 Vins d'Ardèche, en présence des vigneronnes.

LE VIN EFFERVESCENT REPRÉSENTE 50 % DE LA PRODUCTION VITICOLE BRITANNIQUE

## En Grande-Bretagne, ne dites pas champagne mais 'sparkling'

**Ditchling (Grande-Bretagne)** Le vin effervescent anglais, élaboré avec les mêmes méthodes de vinification et les mêmes cépages qu'en Champagne, suscite un engouement croissant auprès des consommateurs.



**Mike Roberts**, l'un des pionniers des vins effervescents en Grande-Bretagne.

Il a fallu vingt ans à une poignée d'irréductibles britanniques pour élaborer des vins effervescents dans le sud de l'Angleterre. Ils ne l'appellent jamais champagne - mais sparkling -, pourtant ils utilisent exclusivement le pinot noir, le pinot meunier, le chardonnay et les mêmes méthodes de vinification que les Champenois. "Le vin effervescent a une belle image. Les Britanniques le comparent au champagne", sourit **Mike Roberts**, l'un des pionniers de cette aventure. Il a planté ses vignes à Ditchling, une région de pâturage, à 80 km au sud de Londres. Aujourd'hui, il produit sur 10 hectares l'un des vins effervescents les plus appréciés outre-Manche, le Ridge View. "Le climat ici est semi-continental, nous ne sommes qu'à 10 km de la mer. Au début, le vin anglais était fait par des retraités, aujourd'hui, c'est

une affaire de professionnels", précise **Mike Roberts**, qui a bénéficié des conseils des champagnes Jacquinet d'Épernay et de **Michel Salgues**, alors œnologue chez Roederer. 40 km plus au nord, le domaine Denbies - qui s'étend sur plus de 100 hectares - apporte la preuve de l'engouement croissant pour les vins effervescents anglais. L'ancienne ferme, qui élaborait voici vingt ans des vins sans grande réputation, reçoit chaque année dans ses caves 250 000 visiteurs, dispose d'un restaurant et d'une brasserie. "En 2009, 50 % de la production britannique était constituée de vin effervescent contre 20 % il y a cinq ans. En 2015, sa part devrait représenter 65%", affirme **Julia Trustam Eve**, de l'association des vignerons britanniques.

**Bernard Degioanni**



Retrouvez sur [www.lhotellerie-restauration.com](http://www.lhotellerie-restauration.com) :

- conseils et reportages sur la

**Grande-Bretagne** : cliquer sur 'Conseils et reportages par pays' - annonces d'emploi à l'international : cliquer sur 'Candidats à l'international'

**La nouvelle solution de Gestion Traiteur**  
Simplicité et Performance

FTBE V8 traiteur est le fruit de la collaboration entre MdB multimédia et plusieurs grands traiteurs afin de proposer une solution complète répondant spécifiquement aux exigences de la profession traiteur.

**Gestion commerciale**  
• Fichier client - Documentation - Devis - Commandes - Facturation client - Gestion du personnel - Gestion des livraisons - Statistiques clients et commerciaux - Gestion des relances - Commissionnement - Balance - Situation client - Export comptable...

**Gestion production**  
• Mercuriale - Fiche technique - Commandes fournisseur - Livraison - HACCP - DLC - Taxe - Ratio - Bon de production - Planning de production - Livraison client - Gestion de stock mercuriale (entrée, sortie, réajustement, transfert, cession, retour...) - Gestion de stock production - Incidents et avoirs fournisseur - Statistiques achat et consommation...

Démonstration gratuite dans vos locaux ou via Internet :  
Contacter MdB multimédia au 04.92.28.26.60

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :  
**FTBE V8 Traiteur Premium**  
Solution traiteur complète de gestion commerciale et gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerciale  
Parc Technologique de l'Argée 8 - Voie D  
118, Avenue de la Guirou  
06 370 Mousans Torrens

MdB Multimédia - Siège Social  
Espace Clichy - 38 rue Mozart  
92583 Clichy Cedex

Comment nous contacter ?  
Email : [mdb@mdb-multimedia.fr](mailto:mdb@mdb-multimedia.fr)  
Téléphone : 04.92.28.26.60  
Fax : 04.92.28.26.60

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

DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2010

## Equip'Hôtel : la déco de demain en hôtellerie et restauration

**Paris (XV<sup>e</sup>)** Ce salon proposera, à la porte de Versailles, les dernières tendances en matière de décoration, design et architecture.



City Easy, ou toutes les solutions pour l'hôtellerie et la restauration urbaines, économiques, en recherche de gain de place.

Cette année encore, nous avons voulu multiplier les expériences pour inspirer les visiteurs, que ce soit avec le Studio signé par **Elizabeth Leriche**, ou à travers les nombreux espaces signés par des architectes de renom. Ce travail permet au salon d'être à la pointe de l'innovation et de leur inspirer de nouvelles idées pour leurs établissements", déclare **Corinne Menegaux**, directrice du salon Equip'Hôtel et de la division hôtellerie-restauration de Reed Expositions. Ce salon se tiendra du 14 au 18 novembre 2010, à la porte de Versailles sur 100 000 m<sup>2</sup> et avec près de 1 500 exposants. Il présentera les dernières nouveautés en termes de décoration pour l'hôtellerie et la restauration.

Le Studio, véritable laboratoire d'idées et de tendances pour l'hôtellerie et la restauration alliant design, décoration, nouveautés technologiques, matériaux, le tout dans une démarche éco-responsable, sera proposé cette année par le bureau de style d'Elizabeth Leriche. Trois 'concept attitudes' seront présentées : City Easy, ou toutes les solutions pour l'hôtellerie et la restauration urbaines, économiques, en recherche de gain de place ; New Elegance, soit une nouvelle vision du luxe contemporain et design ; Green Therapy, pour une hôtellerie-restauration soucieuse des valeurs environnementales.

L'espace Exception by Equip'Hôtel, proposera une sélection de l'offre haut de gamme des fournisseurs de l'hôtellerie de luxe à destination des établissements en quête de produits d'exception.

À visiter aussi, les espaces Equip'Hôtel signés par de grands architectes : Le Club des Archis par **Jean-Philippe Nuel**, Le Bar lounge par **Didier et Fabrice**



Le Bar Lounge par **Didier et Fabrice Knoll** et parrainé par **Jacques et Laurent Pourcel**.

**Knoll** et parrainé par **Jacques et Laurent Pourcel**, Le Resto des chefs et Le Club des chefs par **Simone&Hug**... À ne pas manquer également : la cuisine professionnelle Zen & Design, présentée par **Enodis**, qui proposera, en exclusivité, une approche mêlant design et problématiques d'aménagement d'une cuisine professionnelle, éco-responsable et performante.

Côté chambres, deux expériences devraient créer la surprise. La première, **Futuro-matériaux**, est une chambre d'hôtel totalement éco-conçue. La seconde, **Room 2.0 My Suite My World**, réalisée par le cabinet **CaberlonCaroppi** en collaboration avec **Wattredici Hotel e Maffialife**, se propose de réfléchir au futur de l'hébergement et à ses transformations, en donnant au client la possibilité de personnaliser, contrôler et gérer sa chambre grâce aux nouvelles technologies.

Nadine Lemoine

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

Le club des Archis par **Jean-Philippe Nuel**.



BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

### L'Hôtellerie Restauration

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



> Abonnez-vous par téléphone :

**01 45 48 45 00**

ou par fax : **01 45 48 51 31**

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

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

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal & Localité : \_\_\_\_\_

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

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

> Choisissez le mode de règlement :

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

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

N° \_\_\_\_\_

Date de validité : \_\_\_\_ / \_\_\_\_

3 derniers chiffres au dos de la carte : \_\_\_\_\_

## ARTICLES PRÉCÉDENTS

> Recevoir une copie des articles précédents sur :

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

10 € par thème à retourner à :

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

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal & Localité : \_\_\_\_\_