

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 12



**JÉRÔME  
JAEGLÉ**  
EN ROUTE  
POUR LE  
BOCUSE D'OR

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

M 01692 - 3193 - F: 3,00 €



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

ÉLECTIONS PRÉSIDENTIELLES CONFÉDÉRALES

# ROLAND HÉGUY ET HERVÉ BÉCAM SEULS CANDIDATS À LA TÊTE DE L'UMIH

Ça y est, l'Umih va pouvoir tourner la page. **Roland Héguy** et **Hervé Bécam** sont seuls à se présenter aux prochaines élections confédérales prévues le 4 octobre. Aucune autre candidature n'a été déposée, alors que la date de clôture avait été fixée au 4 juillet par l'administrateur provisoire. Fin des querelles intestines donc, au profit d'une gouvernance qui a déjà montré sa capacité à rassembler et à construire depuis le 15 mars. Des présidents de branches et des syndicats associés soudés, avec deux hommes complémentaires pour capitaines... Rendez-vous à la rentrée.

De gauche à droite : Hervé Bécam et Roland Héguy.



UNE NOUVELLE ÉMISSION

PAGES 2-3

## MasterChef arrive à la rentrée

La télé s'empare à nouveau de la cuisine pour attirer l'audimat. C'est sur TF1 que l'on va pouvoir découvrir les prouesses des candidats. Leur rêve ? Devenir chef. Face à eux, un jury composé de **Frédéric Anton**, chef 3 étoiles du Pré Catelan à Paris (XVI<sup>e</sup>), **Yves Camdeborde**, champion de la bistronomie à Paris et **Sébastien Demorand**, critique gastronomique et journaliste.



Frédéric Anton, l'animatrice Carole Rousseau, Yves Camdeborde et Sébastien Demorand.

SCANDALEUX !

PAGES 2-3

## Les salariés de la profession pénalisés par le ministre du Budget

Sans doute pour remercier la profession d'avoir créé 21 700 emplois depuis un an (selon les chiffres officiels), **François Baroin**, ministre du Budget, sans la moindre concertation avec les organisations professionnelles ni les syndicats de salariés, vient d'annoncer par voie de presse

(une interview dans *Les Échos* du 6 juillet), la suppression de l'exonération des charges sociales sur les repas des salariés de la profession. Même s'il est urgent de rétablir l'équilibre des comptes sociaux de la nation, une telle mesure, avant d'être décidée unilatéralement, aurait au

moins mérité un examen attentif avec les représentants des intéressés. Quand on sait avec quelle prudence, voire pusillanimité, les politiques examinent les avantages des fonctionnaires, on peut s'interroger sur l'égalité de traitement que réserve le pouvoir aux citoyens.

PALACE

PAGE 9

## Le Crillon vendu au fonds Qatari Diar ?

RÉCONFORTANT

PAGE 26

## Les Français aiment leurs cafés

# TRAVAIL TEMPORAIRE

○ HÔTELLERIE

○ RESTAURATION

... parce que seuls des spécialistes peuvent répondre à vos besoins ...



# ADAPTEL

Travail Temporaire

E-mail : contact@adaptel.fr  
www.adaptel.fr

ADAPTEL LYON  
3 avenue Berthelot - 69007 LYON  
Tél. : 04 37 66 25 90  
Fax : 04 37 65 25 99

ADAPTEL PARIS SUD  
16, rue Hoche  
92130 ISSY-LES-MOULINEAUX  
Tél. : 01 47 36 18 30  
Fax : 01 47 36 38 08

ADAPTEL PARIS NORD  
40, rue de Chabrol - 75010 PARIS  
Tél. : 01 48 24 58 58  
Fax : 01 48 24 10 68

ADAPTEL PARIS EST  
66, rue Armetot - 75011 PARIS  
Tél. : 01 75 77 01 66  
Fax : 01 75 77 01 65

N° D'URGENCE : 06 73 89 18 07

Création Logo - Chef de 1998 et 1999 - Paris - 1997/2000

## TVA vinaigrette

Si un historien s'intéresse un jour à la fiscalité de la profession - après tout, le sujet en vaut bien d'autres beaucoup plus farfelus qui encombreront les rayons des bibliothèques universitaires -, il ne pourra qu'être surpris par l'irrationnel que semble soulever cette vaste question.

**Dans la tourmente des finances publiques qui agite aujourd'hui la plupart des États, il est évidemment difficile de raisonner à froid** quand il s'agit, dans l'urgence, de pallier des décennies d'incurie, d'incompétence et de gabegie de la part de politiques dont 'l'exemplarité' ne fut pas toujours le point fort.

Aussi, tant le projet du rapporteur général du budget pour 2011, que les propos tenus par **François Baroin**, ministre du Budget, dans *Les Échos* du 6 juillet (voir pages 2-3), soulignent bien évidemment la nécessité et l'urgence à assainir les comptes nationaux, tâche indispensable pour rétablir le crédit financier du pays et sa compétitivité économique mise à mal par le poids insupportable de la dépense publique, tant étatique que sociale. Est-ce une raison pour 'cibler' avec tant de constance la profession de l'hôtellerie-restauration qui ne mérite ni cet excès honneur ni cette indignité ?

Ainsi, pour **Gilles Carrez**, rapporteur du budget, parmi les "pistes de réduction des dépenses fiscales" (on apprécie l'euphémisme) susceptible de rapporter 6 milliards d'euros, il y a la hausse de la TVA pour les hôtels de 5,5 % à 12 % (une double nouveauté, le taux et l'activité soumise à cette hausse) et le même traitement pour la restauration, le cumul étant évalué à 1,5 milliard d'euros. Bigre, on ne savait pas la profession aussi essentielle à l'équilibre budgétaire de la nation, ou alors c'était par pure discrétion.

**Bon, il ne nous appartient pas de nous étonner de l'absence de toute mesure de même envergure à propos de professions grosses consommatrices de 'niches fiscales' et qui se gardent bien, on les comprend, de manifester la moindre revendication.**

Du côté de M. Baroin, qui a sans doute, depuis la semaine dernière, été briefé sur le sujet par sa ministre de tutelle, on considère aujourd'hui - la bonne âme -, que la baisse de la TVA en restauration étant récente, il faut un minimum de stabilité avant de décider d'une hausse qui ne saurait être envisagée avant l'élection présidentielle de 2012. Ce qui ne l'empêche pas de réaffirmer qu'il s'agit à ses yeux, d'une "très grosse niche fiscale". Sans cultiver une irrévérence de mauvais aloi, il est tout aussi raisonnable de songer qu'après l'élection de 2012, les ministres en place auront peut-être changé d'occupation.

**Si l'on ajoute à ce tableau peu réjouissant l'annonce par le même M. Baroin de la suppression de l'exonération de charges sociales** sur la nourriture des employés dans les restaurants -décidément, le métier a droit à tous les égards, y compris pour ses salariés -, il n'est que temps pour la représentation professionnelle de prendre la mesure de son 'gap' de considération à l'égard des politiques, de la nécessité d'engager au plus vite un lobbying intense et musclé, afin d'assurer à l'avenir une meilleure prise en compte de ses intérêts fondamentaux.

L. H.

## EN BREF

### Opération Alimentation vacances : contrôles renforcés

Jusqu'au 31 août, près de 4 000 agents du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche vont renforcer leurs contrôles en matière de sécurité sanitaire des aliments. Sont visés des établissements tels que les centres aérés, de vacances et de loisirs, les industries agroalimentaires spécialisées dans les produits saisonniers et les restaurants situés en zone touristique, prévient le ministère, qui précise que "pour l'été 2010, la surveillance sera prioritairement concentrée sur : les ventes ambulantes (fêtes foraines, ventes sur ou à proximité des plages) et les glaciers ; la restauration commerciale proposant la consommation de produits de la mer ; les fermes-auberges, tables d'hôte, centres de vacances et tous lieux de restauration liés à une activité estivale". En 2009, l'opération Alimentation vacances a donné lieu à 19 573 contrôles, 67 fermetures d'établissements, 592 procès verbaux, 1 559 saisies d'aliments non-conformes, pour une quantité totale de 38,9 tonnes.

### Gilles Petit nommé directeur général du groupe Elior au 1<sup>er</sup> octobre 2010

Au 1<sup>er</sup> octobre 2010, les fonctions



regroupées de président et directeur général exercées par **Robert Zolade**, cofondateur du groupe Elior, vont être scindées. La direction générale d'Elior sera confiée

à **Gilles Petit**, 54 ans, qui sera nommé président du comité exécutif de Bercy Présidence, gérant commandité de HBI, holding de contrôle du groupe Elior. Il était, depuis janvier 2008, directeur exécutif France, membre du directoire puis membre du comité exécutif du groupe. Robert Zolade demeure président du conseil de surveillance de Bercy Présidence et "restera très impliqué dans la détermination de la stratégie, la croissance externe et les projets de développement", précise le groupe.

### Pierre Ferchaud promu officier dans l'ordre national de la Légion d'honneur



Après dix-sept années passées en tant que président et directeur général de l'Hôtel Bristol à Paris, **Pierre Ferchaud** a été promu au rang d'officier dans l'ordre national de la Légion d'honneur par M<sup>e</sup> **Bernard Gorny**, avocat honoraire à la cour de Paris et commandeur de la Légion d'honneur. Le 30 juin dernier, Pierre Ferchaud a cédé définitivement sa place à **Didier Le Calvez**.

RÉITÉRANT SES ATTAQUES CONTRE "UNE TRÈS

## François Baroin ne revie supprime l'exonération

Dans un entretien accordé au quotidien économique *Les Échos*, le ministre du Budget, a préconisé l'instauration d'une TVA intermédiaire, proche de 10 %, précisant que le sujet ne serait pas discuté avant 2012. Il a en outre annoncé la fin de l'exonération de charges sur les avantages nature nourriture dans le secteur des HCR.

Alors que les députés ont commencé à plancher, mardi 6 juillet, sur le budget 2011, **François Baroin**, ministre du Budget, des Comptes publics et de la Réforme de l'État, dans une interview publiée dans le quotidien *Les Echos* daté du 6 juillet, donne les grandes lignes des économies que le gouvernement souhaite engager afin de réduire le déficit public.

En ligne de mire, le taux réduit de TVA dont bénéficie le secteur de la restauration depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2009. Faudrait-il le remettre en cause, en raison de la gravité de l'état des finances publiques ? Le ministre répond par la négative, au nom d'un minimum de stabilité. Mais il confirme toutefois sa position, qui est de considérer cette mesure comme "une très grosse niche fiscale". Il considère qu'à terme, il faudrait envisager un taux intermédiaire proche de 10 %. Mais le sujet ne sera pas abordé avant les

18 000 CANDIDATS EN COMPÉTITION

## MasterChef arrive à la

La télé s'empare à nouveau de la cuisine pour attirer l'audimat. À la rentrée, c'est sur TF1 que l'on va pouvoir découvrir les prouesses des candidats. Leur rêve ? Devenir chef.

Qui n'a jamais vu les auditions désastreuses des candidats recalés de la Nouvelle Star ? Ce sont ces moments qui sont souvent les plus émouvants ou les plus drôles. Il y a les bons et ceux qui passent très vite à la trappe par manque de chance ou de talent. C'est le jeu des auditions, de la compétition, et tous l'ont accepté. Dans MasterChef, même combat. 18 000 inscrits au départ, de 18 à 70 ans. Des sélections dans plusieurs villes (Lille, Marseille, Paris, Toulouse) et on en garde 100. Qui sont-ils ? Professeur de français, ferrailleur, assistant en boutique, mais aussi commis ou manager de fast-food... Vocation pour les uns, reconversion pour les autres, ils ont un rêve : vivre de leur passion, la cuisine. Les 100 finalistes sont réunis dans un studio de La Plaine-Saint-Denis (93), où la maison de production Shine France a reconstitué une cuisine de 10 000 m<sup>2</sup> (70 m de plan de travail, 40 palettes de matériel de cuisine stockés sur 500 m<sup>2</sup>, 300 casseroles, 800 tabliers...). Ils sont soumis à une batterie d'épreuves éliminatoires qui ne manquent pas de sel. Pour pimenter le tout, la production a prévu des défis dans des lieux insolites, y compris à l'étranger. TF1 a mis les moyens : MasterChef a demandé quatre mois de tournage intensif.

Face aux candidats, un jury composé de **Frédéric Anton**, chef 3 étoiles du Pré Catelan à Paris (XVI<sup>e</sup>), **Yves Camdeborde**, champion de la bistronomie à Paris et **Sébastien Demorand**, critique gastronomique et journaliste. "Ce sont des amateurs, on n'allait pas leur demander un niveau extraordinaire, mais on a vécu des moments magiques, se souvient Frédéric Anton. La cuisine, c'est la transmission du savoir. Ce n'est pas facile d'apprendre un nouveau métier, de nouvelles règles. Lorsqu'à 23 heures, mon petit Vosgien sort un plat superbe, on vit de belles émotions. Master-

## L'Hôtellerie Restauration

### L'hebdos des C.H.R.

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

### RESPONSABLES DE RUBRIQUE

#### WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

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

#### VIDÉO

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

#### SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist  
et Hugo Nicolaou

#### MAQUETTE

Patricia Delville et Nathalie Hamon

#### DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

#### DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

#### CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

#### COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

#### IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

## GROSSE NICHE FISCALE

# nt pas sur la TVA, mais de charges sur les repas

prochaines élections présidentielles. Les restaurateurs ne doivent donc pas craindre une modification de leur taux de TVA avant 2012.

En revanche, le ministre du Budget a annoncé qu'il allait supprimer dès l'année prochaine l'allègement de charges sur les avantages nature nourriture dont bénéficient les professionnels des HCR qui nourrissent leur personnel. Cette réduction de cotisations sur les avantages en nature est égale à 28 % du montant du minimum garanti, fixée à 3,31 €. Ce qui représente un allègement de charges de 40 € par mois pour un salarié payé au smic et ayant droit à deux repas par jour. François Baroin estime que la suppression de cette mesure permettra de faire une économie de 150 millions d'euros.

Pour mémoire, cette mesure a été instituée en 1998 pour les salariés du secteur de l'hôtellerie-restauration afin de rétablir une certaine équité avec les salariés des autres secteurs. En effet, bon nombre d'entreprises peuvent prendre en charge une partie des repas de leur personnel grâce aux titres-restaurants, tout en étant exonérées de charges sociales sur ces titres. Ce qui constitue un avantage social non négligeable. Pour sa part, le secteur de l'hôtellerie-restauration a non seulement l'obligation de nourrir son personnel, ou de lui verser des indemnités compensatrices nourriture, mais surtout ces sommes sont soumises à cotisations sociales. Cette exonération partielle de charges sociales contribue donc à rétablir cette distorsion de traitement pour les salariés des HCR.

Pascale Carbillat

## SELON LE BAROMÈTRE MENSUEL DELOITTE

## En mai, l'hôtellerie parisienne fait ce qui lui plaît

Après un mois d'avril morose, l'hôtellerie française a connu un beau regain d'énergie en mai. Toutes les catégories sont en hausse, en province comme à Paris, à l'exception notable du segment 4 étoiles sur la Côte d'Azur, qui stagne.

Paris a fait preuve d'un grand dynamisme en mai, selon le baromètre mensuel de l'hôtellerie établi par le cabinet Deloitte, avec des RevPAR en hausse de 7 % en catégorie 2 étoiles et même de 20 % en 4 étoiles. Les taux d'occupation dépassent 83 %, toutes catégories confondues. La baisse de l'euro face au dollar américain favorise, petit à petit, le retour de la clientèle américaine, qui s'est faite très discrète depuis le début de l'année (- 7,7 % de nuitées depuis janvier par rapport à 2009, selon l'Insee).

Les résultats sont aussi engageants en Île-de-France, avec un RevPAR à + 10 % en moyenne pour les 3 et 4 étoiles et + 5 % dans les autres catégories.

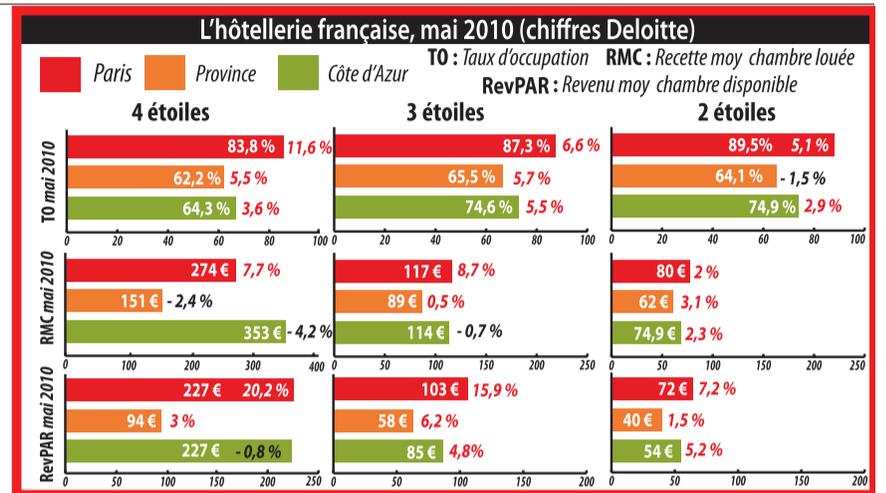
En province, les chiffres, sont moins bons et ne permettent pas de compenser les fortes chutes enregistrées depuis un an. Dans le détail, l'hôtellerie 0 à 2 étoiles, même si elle a connu une légère augmentation de RevPAR, enregistre les plus mauvais résultats, car la fréquentation a continué de baisser (- 1,5 % à - 4 % en moyenne).

Sur la Côte d'Azur, Nice a eu de bons résultats, mais ils sont encore loin de ceux de 2008. Cannes et Monaco en-

registrent même des baisses de 7 à 9 % du RevPAR, et pour la deuxième année consécutive, une chute de leur chiffre d'affaires hébergement.

Dans le reste des grandes agglomérations, la plupart des fréquentations sont en hausse en 3 et 4 étoiles et, conjuguées à une stabilisation des prix, entraînent une hausse du RevPAR moyen. Sur le marché économique et 2 étoiles, la fréquentation a reculé dans la majorité des villes, mais les prix moyens ont légèrement augmenté.

Hormis à Paris, si les signes sont plutôt engageants, la reprise tarde donc à s'installer durablement en France.



## rentrée

chef, c'est d'abord une aventure humaine". "On a retrouvé chez les candidats le regard pétillant de nos 14 ans, quand on a commencé Frédéric Anton et moi, ajoute Yves Camdeborde. Nous avons été exigeants et on a renvoyé des assiettes comme dans nos restaurants. Mais on a partagé avec eux la magie et le plaisir de faire notre métier." "On a été bluffés par des candidats", assure Sébastien Demorand.

Le trio a suivi les épreuves. Shine France a conservé les meilleures. Sous le regard du jury, les candidats viennent présenter leur plat. Et c'est un festival ! Les explications, voire les justifications des candidats comme les réactions des membres du jury sont étonnantes, amusantes, désopilantes, mais aussi franchement émouvantes. De joie ou de déception. C'est le jeu, et l'enjeu est visiblement de taille pour les candidats. De son côté, le jury tient son rôle mais n'en oublie pas pour autant de les conseiller ou de les soutenir. Mais quand le plat est raté, ils ne mâchent pas leurs mots. Les éliminations se succèdent au fil des semaines. Qui sera le MasterChef ? Une seule certitude, il remportera un chèque de 100 000 euros, six mois de stage à l'école Lenôtre pour se perfectionner et son premier livre de recettes sera publié aux éditions Solar.

Nadine Lemoine



Frédéric Anton, l'animatrice Carole Rousseau, Yves Camdeborde et Sébastien Demorand.

Le studio MasterChef à La Plaine-Saint-Denis (93).



CHRISTOPHE CHEVALIN

## DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

## Slow Food France milite en faveur d'une "alimentation bonne, propre et juste"

Millau (12) La cinquième université d'été de l'association a été l'occasion d'éditer plusieurs chartes répondant à la question 'Comment manger autrement ?'

Sous l'appellation Haute Qualité alimentaire, nous avons édité plusieurs chartes qui intéressent la restauration collective, les producteurs et agriculteurs, les restaurateurs et les transformateurs de produits. Toutes reposent sur une alimentation bonne, propre et juste", a déclaré Jean Lhéritier, le président de Slow Food France, au terme de la cinquième université d'été de l'association. Selon les critères retenus par Slow Food France, une alimentation bonne est celle qui procure du plaisir. Propre signifie qu'elle est produite sans mettre en danger l'environnement, et juste implique qu'elle doit garantir dignité sociale et économique aux agriculteurs. L'université d'été a entériné "les décrets d'applications" de ces chartes. "Désormais, dans chaque région, les conviviaux de Slow Food vont recenser les producteurs garants de cette alimentation afin de constituer un réseau et d'en faire les acteurs de la chaîne alimentaire. Nous ne sommes ni des censeurs ni des contrôleurs. Notre rôle sera de constater, d'encourager. Nous n'exigerons pas une agriculture 100 % bio. D'ici à deux ans, nous devrions réunir



Jean Lhéritier, président de Slow Food France.

entre 1 000 et 2 000 producteurs. Ensuite, nous entreprendrons une même démarche de sensibilisation auprès des restaurateurs", a précisé Jean Lhéritier.

### Prise de conscience

La 5<sup>e</sup> université d'été de Slow Food France a rassemblé une centaine de personnes. La biodiversité, de la fourche à la fourchette, en a été le thème fédérateur avec aussi des ateliers sur 'pêcher et acheter autrement', 'produire et cultiver autrement', 'boire autrement', 'consommer autrement'. "Slow Food France veut contribuer à faciliter la prise de conscience que l'on peut manger autrement", a conclu Jean Lhéritier.

Slow Food, fondé en Italie en 1986 en réaction à l'émergence du mode de consommation de restauration rapide (fast-food), possède une antenne en France depuis 2003. Bernard Degioanni

LES PROFESSIONNELS SONT OPTIMISTES POUR LA SAISON

## Bon démarrage pour l'activité touristique

Hervé Novelli a présenté le bilan, à mi-parcours, de l'activité touristique en France, ainsi que les perspectives pour cet été. Il a également lancé l'opération Vacances 2010, qui vise à informer les vacanciers de leurs droits et à renforcer les contrôles dans les zones fortement fréquentées en saison.

Selon les estimations du baromètre Atout France-TNS Sofrès pour les six premiers mois de l'année, la fréquentation des Français a augmenté de 12 %, autant en terme de voyages que de nuitées. "La demande touristique est de retour, et permet de retrouver les niveaux de 2008. C'est certainement le premier secteur économique à sortir de la crise et [cela] constitue donc un indicateur avancé de la sortie de crise générale", précise le secrétaire d'État chargé du Tourisme **Hervé Novelli**. Cette croissance prend appui sur une bonne fréquentation de la montagne cet hiver, une nette reprise de la fréquentation à Paris, une bonne performance des vacances de printemps et un redémarrage des voyages professionnels.

### Augmentation des réservations en juillet et août

On constate un retour de la clientèle européenne, avec une augmentation de 5,5 % pour les 5 premières clientèles européennes. Toutefois, le budget des touristes ne suit pas. Selon ce même baromètre, les dépenses effectuées par la clientèle française, sur les 5 premiers mois de l'année, augmente légèrement (+ 3 %), mais sont loin de compenser celles des 5 premières clientèles européennes, qui ont connu une baisse de 11 %.

La saison estivale s'annonce sous les meilleurs auspices, grâce à une forte croissance de la fréquentation en séjours

avec + 18 % pour juillet et + 7 % pour août par rapport à l'année dernière.

Dans le secteur de l'hôtellerie, le taux de réservations anticipées pour juillet est le même que celui de l'année dernière à la même date. 71 % des hôteliers se déclarent optimistes pour la saison. Celle-ci s'annonce excellente dans les campings, avec un taux de réservations de 58 %. En 2009, à la même période, il était de 47 %.

Pour les loueurs, le taux de réservations pour le mois de juillet est relativement stable par rapport à l'année dernière : 58 % pour la location individuelle contre 56 % en juin 2009. Les résidences collectives se déclarent satisfaites à plus de 63 % de leurs perspectives de réservations, contre 46 % pour les loueurs individuels.

### Lancement de l'opération Vacances 2010

L'action nationale interministérielle Vacances 2010, pilotée par la Direction générale de la concurrence, de la



Hervé Novelli présente le dépliant qui sera remis aux vacanciers pour les informer de leurs droits.

consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), vise à lutter contre les pratiques déloyales, les abus ou infractions à l'égard des estivants.

L'année dernière, 155 000 contrôles ont été effectués et ont permis de constater 14 000 infractions. Ces actions de surveillance et d'information se traduisent par une baisse régulière des manquements observés.

Outre ces opérations de contrôle, l'information des touristes sera renforcée, grâce à la diffusion de dépliants comportant les 10 points sur lesquels les consommateurs doivent être vigilants avant de se rendre sur leur lieu de vacances. Ces dépliants seront remis aux vacanciers lors de leur passage aux péages d'autoroute, mais ils seront aussi disponibles dans les offices du tourisme et sur le site de la DGCCRF.

Hervé Novelli fera, à la fin juillet, un premier bilan de la mise en œuvre de

l'opération Vacances 2010.

Pascale Carbillat

## EN BREF

### L'ensemble des établissements du groupe SSP rejoint le SNRTC

Le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC) a annoncé l'intégration de l'ensemble des établissements de restauration du groupe SSP (Select Service Partner). Ce spécialiste international de la restauration de voyage depuis plus de soixante ans génère un chiffre d'affaires de 195 millions d'euros. Fort de 3 200 salariés, le groupe exploite une large variété de bars, brasseries, restaurants, commerces de proximité et de vente à emporter.

"Je suis heureux de rejoindre le SNRTC. (...) Si le C du sigle signifiait auparavant 'chaînes', il est devenu 'commerciale', symbole que les groupes de restauration tels que SSP se reconnaissent au travers de cette organisation qui défend et respecte les valeurs de notre métier", a déclaré **Gérard d'Onofrio**, directeur général SSP France-Belgique et Hollande. **Philippe Labbé**, président du SNRTC, a rappelé que l'objectif de son syndicat était de réunir tous les acteurs de la restauration commerciale (réseaux, indépendants, traiteurs) désireux de travailler en commun sur les évolutions et l'image des métiers de la restauration. Une intégration qui contribue à faire progresser l'audience du SNRTC dans la profession.

## DES ENGAGEMENTS "EN PASSE D'ÊTRE TENUS"

### Baisse de la TVA : Opération explication pour l'Umih 35

**Rennes (35)** Le syndicat a réuni des journalistes pour faire le point, un an après l'obtention du taux réduit. Le discours, sans langue de bois, semble être bien passé.

Devant un parterre de journalistes locaux, les responsables de l'Umih d'Ille-et-Vilaine, son président **Patrick Perrier** en tête, ont tenu en toute sérénité et chiffres à l'appui à "préciser que cette TVA n'était pas un cadeau. C'était une injustice que l'on répare !" Et les trois professionnels - Patrick Perrier donc, accompagné du président de l'Umih Bretagne **Gilles Legendre** et du président du club hôtelier de Rennes **Karim Khan** - de rappeler les engagements pris et "en passe d'être tenus, précise le premier. J'ai moi-même passé le café de 1,20 à 1 E. Les clients m'en reparlent encore". Pour Karim Khan, la TVA à 5,5 % a notamment permis "à de nombreuses entreprises de ne pas mettre la clé sous la porte. Nous en comptons, en 2009, 25 000 en grosse difficulté. La moitié d'entre elles a réussi à passer le cap. Ce sont autant de taxes générées et d'emplois sauvés !" Et les professionnels de rappeler la mise en place d'une mutuelle, de la prime de 500 E, etc. "Dans notre restaurant gastronomique, nous avons entamé des démarches pédagogiques pour expliquer cette mesure", détaille Karim Khan.

Une opération séduction qui semble porter ses fruits auprès de la presse. Les professionnels ont également avoué avoir "manqué de pertinence dans [leur] communication en interne". **Olivier Marie**



Gilles Legendre, Patrick Perrier et Karim Khan parés à expliquer la TVA.

### Menu offert en Finistère

La Butte à Plouider (29), ancien restaurant d'**Hervé Bécam** (qui sera en septembre prochain définitivement propriété de sa fille et de son gendre, **Solène** et **Nicolas Conraux**), n'a pas manqué de fêter le premier anniversaire de la TVA. "On veut montrer que nous sommes honnêtes", explique Nicolas Conraux. Alors pour un menu de 38 € réservé le 1<sup>er</sup> juillet, un 2<sup>e</sup> était offert. "Nous avons communiqué la veille et les 60 couverts ont été pris d'assaut pour le soir. (...) Lorsque nous avons bénéficié de la baisse de la TVA, nous avons diminué le prix des plats de la carte de 11 %, de même que celui des soft drinks. Le personnel a reçu sa prime et nous avons embauché 2 personnes", rappelle Nicolas Conraux.

## AVEC UNE PARTIE DÉDIÉE À LA RESTAURATION

### Cegid Innovation Store ouvre ses portes à Lyon

Le 1<sup>er</sup> éditeur français de solutions en gestion, vient de lancer, sous la forme d'une 'boutique d'innovations', une véritable vitrine de nouvelles technologies essentiellement destinées aux commerces de détail.

Radio-identification (RFID), vitrines interactives et étagères intelligentes, paiement sans contact et mobilité, technologies multi-touch et reconnaissance d'objets, analyse des flux en temps réel... Cegid Innovation Store n'est pas un studio de film d'anticipation, mais bien un lieu de présentation des techniques révolutionnaires.

### Laboratoire de technologies dernier cri

La boutique n'en est pas pour autant "un magasin du futur" comme se plaît à le souligner **Sébastien Weill**, chargé de toute la mise en place de ce lieu imaginé par Cegid et ses partenaires. Plutôt un laboratoire, un petit centre de mise en application des technologies dernier cri et des applications au service des points de vente au détail, mais aussi des enseignes de restauration rapide. Celles-ci sont en effet de plus en plus demandeuses de solutions, par exemple, pour les bornes de prise de commande et la partie fidélité client, qui sont au cœur du développement des applications en restauration. "Si l'attente est forte en restauration rapide, en revanche, la restauration traditionnelle est moins réactive dans ce domaine", reconnaît **François Coquillard**, directeur du marketing hôtellerie et restauration du groupe. Quant à l'hôtellerie, les solutions sont à venir.

Sonia Delzongle

### CEGID INNOVATION STORE

52 QUAI PAUL SÉDALLIAN

69279 LYON 09

TÉL. : 08 11 88 48 88

WWW.CEGID.FR/RETAIL



## LA BOURSE

B. Loiseau

- 2,22 % ↘

Groupe Flo

+ 1,77 % ↗

Sodexo

+ 3,44 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 1<sup>er</sup> ET LE 05-07-10

## À LA RECHERCHE DE SPONSORS

## Jérôme Jaeglé en route pour le Bocuse d'or

Dans six mois, le candidat français entrera dans son box à Lyon et affrontera les autres compétiteurs. Trois questions à Jérôme Jaeglé, chef du restaurant Christian Têtedoie à Lyon et médaille de bronze au Bocuse d'or Europe. Propos recueillis par Nadine Lemoine

**L'Hôtellerie Restauration :** Il y a un mois, vous vous qualifiez pour la grande finale du Bocuse d'or en remportant le Bocuse de bronze, la 3<sup>e</sup> place sur 20 concurrents. Quel est votre état d'esprit aujourd'hui ?

**Jérôme Jaeglé :** Le résultat est satisfaisant, si l'on considère que je n'ai eu que quatre semaines d'entraînement avant la sélection européenne. Lorsque j'ai été sélectionné, lors du concours national de cuisine artistique à Paris, j'ai repris illico le travail car le restaurant de **Christian Têtedoie** était à quinze jours de son ouverture dans un nouveau bâtiment sur les collines de Fourvière. Nous étions en plein déménagement et le lancement du nouvel établissement [70 places assises au restaurant gastronomique, NDLR] a demandé la mobilisation de tout le monde pour tout caler. Il a fallu que je consacre aussi un peu de temps à la recherche de sponsors pour le Bocuse d'or Europe. Ce n'est qu'à partir du 1<sup>er</sup> mai que j'ai pu me



Jérôme Jaeglé défendra les couleurs de la France au Bocuse d'or en janvier prochain.

consacrer à plein temps à la préparation du concours. C'est comme ça. On peut toujours se dire qu'on aurait pu mieux faire dans d'autres circonstances, mais cela ne change rien. Je me sens heureux d'avoir pu décrocher la troisième place. Heureux comme un enfant qui a reçu un nouveau jouet à Noël. Je pense maintenant au Bocuse d'or à Lyon. C'est un rêve de gamin et je vais tout faire pour le réaliser. J'ai assisté à tous les

Bocuse d'or depuis mes 16 ans. Cela fait dix-sept ans. Christian Têtedoie m'a toujours soutenu. Je lui en suis très reconnaissant. Un chef qui soutient son second dans un concours de cette envergure et qui accepte que l'un des chefs de partie, **Yannick Gallet**, lui serve de commis, ce n'est pas très courant.

### Six mois avant le jour J, quel est votre planning ?

On va utiliser les deux mois d'été à la réflexion sur les plats avec mes coaches, **Éric Pras** (Lameloise à Chagny), **Christian Née** (La Pyramide à Lyon), **Christophe Roure** (Le Neuvième art à Saint-Just-Saint-Rambert) et **Jérôme Schilling** (Guy Lassausaie à Lyon). Il faudra que je recharge un peu mes batteries. À partir de septembre, je vais rejoindre ma cuisine d'entraînement. C'est un module de chantier dans lequel on a reproduit à l'identique le box du Sirha. Essais sur les produits, recherche sur les goûts, les techniques de cuisson... À partir de

la mi-novembre, je vais commencer à travailler les chronos. Dans les dernières semaines, dans l'idéal, on sera entre figlage et repos pour arriver au concours dans les meilleures conditions.

### À combien estimez-vous le coût du Bocuse d'or ?

Nous avons établi un budget prévisionnel qui se monte à 200 000 €. Il comprend tout, du financement des produits au matériel, en passant par la logistique... Certains me prêtent du matériel, me fournissent de la marchandise pour que je puisse m'entraîner. Maintenant, il faut que je trouve d'autres partenaires, sponsors ou mécènes pour boucler le financement de ma participation au concours. J'ai monté une association pour que les dons soient en partie déductibles des impôts. Toutes les aides, les bonnes idées, les suggestions sont les bienvenues.

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

### 3<sup>e</sup> RESTAURANT LYONNAIS À RECEVOIR CE TITRE

## Le label Qualité Tourisme décerné à Toque et Passion

**Lyon (II<sup>e</sup>)** Ouvert en 2006 dans le quartier Perrache-Confluent, l'établissement vient d'être distingué par l'association Service en tête pour le niveau de ses prestations.

Is n'en espéraient peut-être pas tant, mais **Christian Poisson** et **Nicolas Tillier**, propriétaires et associés de Toque et Passion, viennent bel et bien d'accrocher une plaque Qualité Tourisme à la devanture de leur restaurant. Ensemble aux fourneaux, ils emploient deux personnes pour s'occuper de la salle - sur deux niveaux - de 93 places, plus une quarantaine supplémentaires en terrasse.



Christophe Poisson et Nicolas Tillier, propriétaires de Toque et Passion, fraîchement labellisé Qualité Tourisme.

### 90 % de satisfaction consommateur

Toque et Passion est le troisième restaurant indépendant lyonnais à recevoir ce label. Nicolas Tillier savoure, modestement, cette reconnaissance venant de cafetiers et restaurateurs, rassemblés en une association loi 1901, Service en tête. "Le plus gros groupement de professionnels indépendants hors syndicat", selon **Stéphane Petetin**, conseiller régional de la société Code et représentant de Service en tête.

Un établissement pressenti pour cette labellisation reçoit deux à trois visites mystère dans l'année, et quatre évaluations qui confirment ou non son éligibi-

lité. Avec 90 % de satisfaction consommateur, Toque et Passion était un sérieux candidat. Une charte en 6 points (accueil, confort assuré, propreté, choix, qualité des produits, citoyenneté) est affichée dans chaque établissement adhérent. Elle trône désormais à Toque et Passion.

Sonia Delzongle

### TOQUE ET PASSION

5 RUE DENUZIÈRE  
69002 LYON  
TÉL. : 04 78 37 04 37

[WWW.TOQUE-ET-PASSION.FR](http://WWW.TOQUE-ET-PASSION.FR)

## EN BREF

### Le Taittinger 2010

Pour participer au Prix Taittinger 2010, vous devez envoyer votre dossier d'inscription avant le 10 septembre. Il comprendra une recette personnelle pour 8 personnes : 2 barons de lapin farcis (les cuisses et le râble non séparés et servis entiers), 1 garniture obligatoire à base de champignons, 2 garnitures libres et une sauce ou un jus servi en saucière. Les candidats, âgés de 24 à 39 ans, devront alors disputer la finale soit au lycée René Auffray de Clichy (92), soit au lycée professionnel Charles-Cros de Carcassonne (11). La finale internationale, présidée par **Régis Marcon**, se déroulera à Paris en fin d'année.

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



**BANC D'ÉCAILLER - ETAL À POISSON**  
réalisations sur mesure

**L'ATELIER DE PICARDIE** Tél. : 03 23 08 59 54  
[atelierdepicardie@orange.fr](mailto:atelierdepicardie@orange.fr) Mob. : 06 10 53 04 01

**Formation Hôtellerie**  
en alternance

**cfa Stephenson**

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

Pour plus d'informations et inscriptions au CFA Stephenson  
[www.cfa-stephenson.tm.fr](http://www.cfa-stephenson.tm.fr)  
48 rue Stephenson, 75018 Paris  
Tél. : 01 44 93 88 88

UN COIN MALOUIN DANS LE XVIII<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

## Le Winch hisse haut le pavillon breton à Paris

Paris (XVIII<sup>e</sup>) Christophe Huchet, ancien champion handisport de natation, a réalisé un "rêve de gamin" en ouvrant Le Vent d'ouest. Rêve prolongé par l'ouverture du Winch, en 2006.

Rien ne prédestinait Christophe Huchet à devenir restaurateur. Cet ancien champion handisport de natation, diplômé d'une école de commerce, a décidé d'ouvrir son premier restaurant à la suite d'un bilan de compétences, et a ainsi réalisé "un rêve de gamin". Cette table, Le Vent d'ouest (Paris, XVII<sup>e</sup>), avait déjà connu un franc succès. En 2006, ce Malouin d'origine a décidé d'ouvrir un nouvel établissement, Le Winch (Paris, XVIII<sup>e</sup>). L'endroit est cosy, agréable, et son nom comme sa décoration évoquent la mer, la voile.

### Une reconversion réussie

Les débuts n'ont pas été faciles, confie Christophe Huchet : "J'envisageais de démarrer une affaire avec relativement peu d'argent. J'ai donc naturellement effectué le tour des banques afin d'obtenir un prêt. Mais aucun établissement, à l'exception d'un seul, ne m'a accordé sa confiance. Depuis j'entretiens d'excellentes relations avec mon banquier. Quand la crise est survenue en 2008 et que j'ai dû faire face à une baisse de chiffre d'affaires de l'ordre de 35 %, j'ai pu compter sur son soutien."

Positionné sur le segment de la cuisine bretonne élaborée, Le Winch propose à la carte des plats typiquement bretons rares à Paris, tels que la Cotriade, sorte de bouillabaisse bretonne, ou le Bar au beurre d'algues. "Bien évidemment, Aurélien Moreau, le jeune chef, ne travaille qu'avec des produits frais", assure Christophe Huchet. Pour ces deux hommes, la cuisine est avant tout une forme d'art dont le but est de favoriser l'expression des saveurs. Mais ne devient pas artiste qui veut. Christophe Huchet précise qu'"Aurélien a tout de même fréquenté les cuisines de l'Auberge des templiers, du Carré des feuillants ainsi que du Bistrot du dôme ; il a donc acquis de solides



Christophe Huchet, patron du Winch, et Aurélien Moreau, son chef.

bases sur la cuisine de la mer". Une certaine complicité est née entre les deux hommes : ainsi Christophe Huchet soutient son jeune chef et le pousse à voler de ses propres ailes, mais pas tout de suite. Pour l'instant, il le forme à la gestion. Christophe Huchet a baissé les prix à la carte et propose un menu à 12,5 E le midi avec entrée-plat ou plat-dessert. "Deux autres menus, l'un à 24 E et l'autre à 30 E, sont proposés à nos clients. Baisser les prix des menus, c'est ce qui nous a permis de traverser la crise sans trop de difficultés."

A. J. A.

### LE WINCH

44 RUE DAMRÉMONT  
75018 PARIS  
TÉL. : 01 42 23 04 63



Retrouvez la recette de la cotriade par Aurélien Moreau en tapant le mot-clé **RTR49707** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

DIX CHAMBRES DE L'HÔTEL BIENTÔT RÉAMÉNAGÉES

## Domaine de Cambelong : la réussite d'un autodidacte

Conques (12) Sous ses dehors calmes, Hervé Busset, propriétaire depuis dix ans du Domaine, a toujours la tête dans le projet suivant.

Hervé Busset, propriétaire du Domaine de Cambelong, engage des travaux pour rénover les 10 chambres de l'hôtel (4 étoiles), après avoir refait l'an dernier les cuisines (300 000 E). L'aménagement s'inspirera des tableaux de Pierre Soulages, dont les vitraux ornent l'abbatiale de Conques. Hervé Busset est autodidacte. En 1992, il a ouvert sa première affaire à Brive (23). Il avait 22 ans. "On y servait des feuilletés gourmands, des salades et on faisait salon de thé l'après-midi. Cela m'a appris à gérer", déclare-t-il. Il reprend ensuite un bar en liquidation. "On a installé deux broches dans la salle, la cuisine était ouverte. Ce n'était pas courant à cette époque. On a eu 2 fourchettes au Michelin, 14/20 au GaultMillau."



Hervé Busset, d'un projet à l'autre.

identifier, ni cueillir herbes et plantes. Je me suis fait aider par François Couplan [un ethnobotaniste, NDLR]. Aujourd'hui, je choisis un produit, une plante, et je cherche la meilleure cuisson possible." Un jardin d'herbes aromatiques marque l'entrée du domaine au bord de la rivière Dourdou. "Avec Dominique, mon épouse, nous avons acheté en 1999 cet ancien moulin classé du XVIII<sup>e</sup> siècle qui fonctionnait surtout avec des cars de touristes. Nous avons mis trois ans pour mettre les choses à notre goût. L'étoile Michelin est arrivée en 2007.

J'aimerais en obtenir une deuxième. J'aime le succès parce qu'il me rassure."

Bernard Degioanni



Retrouvez une recette du chef : Suprême de barbarie fermier, jus de benoîte, gnocchis aux herbes sauvages, légumes paysans en tapant le mot-clé **RTR49716** sur le moteur de

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

### Cuisinier des plantes

Aujourd'hui, il se définit comme un cuisinier des plantes. "Je n'ai pas été influencé par un chef. Je n'ai pas de C.V. mais je connais les bases. Je ne savais ni

AU BORD DE LA GRANDE BLEUE

## Le restaurant donne plus de vie au camping des Roquilles

Palavas-Les-Flots (34) Créé il y a trente-sept ans, le camping Les Roquilles s'est enrichi d'un restaurant depuis six ans. Avec une carte d'abord dédiée à la clientèle des campeurs, mais qui séduit de plus en plus d'habitues locaux.

Avec ses frères et sœurs, Frédéric Bouscaren a repris le camping Les Roquilles, que son père avait créé à Palavas il y a trente-sept ans. Un camping familial et convivial, où les vacanciers n'ont qu'à traverser la route pour poser leur serviette sur la plage de sable. C'est d'abord pour cette clientèle que Frédéric Bouscaren a créé le restaurant du camping il y a six ans, en accordant la carte à la nature de l'établissement, avec "des produits très méditerranéens, notamment de savoureux coupes à la plancha, des gambas, beaucoup de grillades, et une broche qui tourne tous les jours."

Aménagé près de la piscine, avec une terrasse dont la décoration de paillote évoque tout à la fois la pêche et le monde des Harley Davidson (passion de Frédéric Bouscaren), le restaurant attire aussi une clientèle locale. Preuve que l'on peut donner une identité propre à un restaurant de camping, sans prétention. "L'important, c'est le sérieux et la qualité des produits, commente Frédéric Bouscaren. Il est notamment indispensable que le restaurant soit entièrement opérationnel du 15 avril au



Frédéric Bouscaren : "Le restaurant vit au rythme du camping."

15 septembre, sans interruption, en accord parfait avec le rythme du camping." Cette exigence a obligé le patron des Roquilles à

trouver une solution pour conserver son chef d'une saison sur l'autre : "Nous avons choisi de salarier notre chef à l'année, ce qui est fondamental pour le management de nos équipes et pour assurer la continuité avec nos clients, parmi lesquels on compte de plus en plus d'habitues", justifie Frédéric Bouscaren.

Francis Matéo



### LES ROQUILLES

267 AVENUE DE SAINT-MAURICE  
34250 PALAVAS-LES-FLOTS  
TÉL. : 04 67 68 03 47

[WWW.CAMPING-LES-ROQUILLES.FR](http://WWW.CAMPING-LES-ROQUILLES.FR)

DES ACCORDS METS ET VINS SUBTILS

## L'Académie du tartare rencontre les rosés de Provence

Ramatuelle (83) Deux cents convives ont testé les meilleurs accords entre tartares et vins rosés de l'appellation côtes de provence. En lice : 11 chefs et une trentaine de vigneron.



Les chefs acteurs de cette halte provençale.

L'Académie du tartare a fait son retour à l'Aqua Club, où elle est née il y a cinq ans sous l'impulsion du propriétaire des lieux, Paul Van de Castele. Sur la plage de Pampelonne, ce passionné du 'haché cru' et ses deux complices académiciens, Didier Collaro et Jean-François Marin, ont organisé un repas pour 200 convives avec accords mets vins des plus subtils. Onze chefs ont chacun soumis un tartare, et la trentaine de vigneron invités ont exhibé leurs derniers millésimes rosés, parmi lesquels figuraient 24 médaillés au Concours général agricole. Nicolas Le Tourmelin (Hôtel Muse, Ramatuelle), Yvan (Vallauris Plage, Golfe Juan), Sylvain Bongiovanni (La Commanderie de Peyrassol), Olivier Fuchs (Bistrot d'Olivier, Saint-Tropez), Laurent Tarridec (La Bastide de Cabris, Grimaud), Edith et Sylvie Guerin (Gorille, Saint-Tropez), Thierry Barrot (Grange aux Agapes, Cogolin), Armand Esbelin (Aqua Club, Ramatuelle), Julien Rebous (Villa Belrose, Gas-sin), Frédéric Tenet (Aqua Club, Ramatuelle) et Hervé Perrasse (Auberge du Cheval blanc, Cheval-Blanc) ont rivalisé d'imagination et de créativité pour présenter chacun un tartare, salé ou sucré.

Anne Sallé

## LA BOURSE

Accor  
- 41,66 % ↘

SBM  
+ 0,31 % ↗

Hôtels de Paris  
+ 2,49 % ↗

Club Med  
+ 9,28 % ↗

Groupe Partouche  
+ 2,83 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 1<sup>er</sup> ET LE 05-07 2010

UN INVESTISSEMENT DE 120 MILLIONS D'EUROS DANS LA CITÉ PHOCÉENNE

## Pose de la première pierre de l'Hôtel Dieu InterContinental

Marseille (13) La transformation de l'ancien Hôtel Dieu en un établissement 5 étoiles est en bonne voie.

Jean-Claude Gaudin, sénateur-maire et Christian de Gourmay, le promoteur, ont donné le coup d'envoi d'un chantier déjà bien amorcé. Ouverture prévue début 2013.

En décembre 2003, le conseil municipal de Marseille approuve l'acquisition de l'Hôtel Dieu auprès de l'Assistance publique des hôpitaux de Marseille. Objectif d'un achat signé en mars 2007 : transformer un bâtiment du XII<sup>e</sup> siècle, agrandi au XVIII<sup>e</sup> siècle et inscrit à l'inventaire supplémentaire des bâtiments historiques, en un hôtel de luxe. Après consultation, la mairie a confié la réalisation et l'exploitation à un groupement composé d'AXA (investisseur), Altraea Cogedim (Promoteur), InterContinental (exploitant) associés aux architectes et décorateurs Agence Bechu, Tangram Architectes et Jean-Philippe Nuel.

### Bail emphytéotique de 99 ans

L'opération, d'un montant total de 120 ME (hôtel et logements) cumule les difficultés techniques - il faut démolir en préservant le patrimoine et faire des fouilles archéologiques - et aussi affronter une opposition politique farouche qui n'a pas apprécié l'octroi d'un bail emphytéotique de 99 ans. Malgré tout, la municipalité tient bon. Elle veut



Pose de la 1<sup>re</sup> pierre du chantier. De gauche à droite : Dominique Vlasto (présidente de l'office de tourisme), Renaud Muselier (député UMP), Christian de Gourmay (président du directoire de Cogedim), Jean-Claude Gaudin (sénateur-maire UMP) et Roland Blum (député UMP).



Des murs chargés d'histoire.

un deuxième hôtel de luxe de classe internationale qui, selon Jean-Claude Gaudin, sénateur-maire, "donnera à [Marseille], un équipement à la hauteur de ses ambitions et lui permettra de renforcer son rôle de ville touristique et de ville d'art et d'histoire." Les yeux fixés sur l'échéance de 2013, où la cité phocéenne partagera l'honneur avec Skopje d'être capitale européenne de la culture, et 2016 (Championnat d'Europe de football), la municipalité a fait du tourisme un "vecteur de croissance". Et Jean-Claude Gaudin d'insister sur "les 15 000 emplois du secteur, soit 5 % du total des emplois marseillais, les 700 ME de retombées économiques et la nécessité d'offrir aux touristes des raisons de venir à Marseille et d'y revenir."

Dominique Fonseca-Nathan

VINGT CHAMBRES DONT QUATRE SUITES

## Une nouvelle vie pour l'hôtel Château de Roussan

Saint-Rémy-de-Provence (13) Après deux ans et demi de travaux et plus de 5 ME d'investissement, cette bastide provençale du XVII<sup>e</sup> siècle est devenue un hôtel 4 étoiles doté d'un restaurant exploité par le chef Pierre-Louis Poize.

Comment sauver un patrimoine inscrit à l'inventaire supplémentaire des bâtiments historiques, propriété de la même famille depuis deux cent cinquante ans ? À cette question, Philippe Roussel, avocat à la retraite, et son épouse Irène Sabatier d'Espeyron, ont trouvé la réponse. Au terme de deux ans et demi de travaux délicats, ils l'ont transformé en hôtel de luxe de 20 chambres (dont 4 suites) entièrement restaurées et décorées avec soin avec mobilier du domaine, tables, chaises, fauteuils, bibelots, objets rares voire uniques.

Le résultat est superbe, à l'unisson avec un parc de 6 ha où le bassin bordé de statues, la serre du XIX<sup>e</sup> siècle, l'allée majestueuse de platanes centenaires, les plantes arrosées par l'eau du canal romain des Alpilles, sont autant d'invitations à entrer. L'ouverture a eu lieu début mai, avec neuf mois de retard sur le calendrier.

### Un bain de culture

Faisant sienne la devise (en latin) inscrite sur le cadran solaire "Je ne compte que les heures sereines", Philippe Roussel et son épouse ont souhaité faire du lieu "un hôtel [où l'on vient] ouvrir le livre de la Provence et se baigner dans la cultu-



Les chambres ont été restaurées à l'identique.

re". Les amateurs apprécieront la restauration des chambres à l'identique, les deux salons, la bibliothèque XVIII<sup>e</sup> siècle avec ses centaines d'ouvrages anciens en libre accès. Mais aussi la cuisine raffinée de Pierre-Louis Poize (également installé à Eygalières, restaurant Sous les Micoouliers), les événements culturels que les propriétaires souhaitent nombreux. De quoi faire la différence avec les autres établissements de Saint-Rémy-de-Provence.

D. F.-N.

**HÔTEL CHÂTEAU DE ROUSSAN**  
ROUTE DE TARASCON  
13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE  
TÉL. : 04 90 90 79 00  
[WWW.CHATEAUDEROUSSAN.COM](http://WWW.CHATEAUDEROUSSAN.COM)

STYLE DESIGN ET ÉCOLOGIQUE

## Etap Hotel s'implante à Roanne

Roanne (42) Deuxième établissement ouvert par la société Dalofi, le 292<sup>e</sup> hôtel de la chaîne est moderne et éco-responsable.

L'ouverture de l'Etap Hotel de Roanne est une petite révolution dans cette ville n'a pas reçu de nouvel établissement depuis 1991. Avec ses chambres de nouvelle génération baptisées Cocoon, et un investissement s'élevant à 2,6 millions d'euros HT, l'établissement se place sur le créneau 'éco-chic' de l'hôtellerie économique.

Idéalement situé à l'entrée de l'agglomération, l'hôtel mise sur un style design et écologique. "Pour 44 E, déclare Jean Dalaudière, p.-d.g. de Dalofi et président des franchises d'Accor, nous offrons des chambres de 13,5 m<sup>2</sup>, avec écran plat, wifi et cartes magnétiques, un accueil 24 heures sur 24, un coin salon et un coin business, un parking fermé et surveillé."

### Pompe à chaleur et toit végétal

L'Etap Hotel de Roanne est une construction aux normes environnementales, avec un système double-flux permettant la réutilisation de l'énergie, et un bâtiment chauffé grâce à des pompes à chaleur. Avec son toit végétal, il dispose également d'une bonne isolation phonique. L'hôtel, qui a per-

mis la création de 7 emplois, "a été réalisé en un temps record de sept mois", confie Philippe Dalaudière, d.g. de Dalofi. Jean Dalaudière tient à rappeler son attachement au groupe Accor : "Pour ma famille et moi, c'est une nouvelle page de notre longue histoire avec le groupe Accor qui s'écrit. J'espère qu'une nouvelle génération sera là dans trente ans pour poursuivre l'aventure." Le groupe Dalofi possède 3 établissements dont l'ibis de Roanne (74 chambres) et l'ibis Paris Gare de l'Est (112 chambres), a réalisé un chiffre d'affaires de 5,4 M E en 2009 et emploie 60 personnes (45 équivalent temps plein). Évelyne de Bast

**ETAP HOTEL ROANNE**  
60 RUE DE MATEL  
42300 ROANNE  
TÉL. : 08 92 70 09 95  
[WWW.ETAPHOTEL.COM](http://WWW.ETAPHOTEL.COM)



L'Etap Hotel de Roanne est idéalement placé à l'entrée de l'agglomération.

## EN BREF

Le Cousture :  
l'hôtel d'un professionnel

Proche de la place du Capitole à Toulouse (31), Le Cousture a été édifié dans un immeuble aux briques traditionnelles de la Ville rose.

“C'était un 2 étoiles à l'abandon. Nous avons tout refait pour le transformer en 3 étoiles de 30 chambres”, affirme **Pierre Cousturié**, propriétaire de l'hôtel Le Cousture à Toulouse (31). Le directeur de l'établissement a multiplié les expériences avant de s'installer : le Prince de Galles, le Hilton, le Concorde Lafayette... en tout, une dizaine d'années à Paris comme chef réceptionniste, puis à Lyon, où il a été directeur général du Métropole pendant neuf ans, jusqu'à l'obtention d'une quatrième étoile.

Avec son épouse, ils achètent alors Le Longchamp, un hôtel-restaurant de 40 chambres à Craponne, et l'Auberge de la Brèvenne à Bessenay, deux établissements en périphérie de Lyon (69).

“Gérer une entreprise, c'est savoir ce que l'on a en banque. C'est se battre, chercher du chiffre d'affaires. Quand on est dans une grande structure, on n'a pas ces préoccupations. J'ai acquis cette faculté parce que j'ai géré le Métropole comme si c'était ma propre affaire”. Pierre Cousturié a tenu à avoir un restaurant attaché au Cousture. “Le restaurant, c'est la vie. N'avoir que des chambres, c'est le risque de la routine”, conclut-il.

Bernard Degioanni

## LE COUSTURE

40 BD LAZARE CARNOT  
31000 TOULOUSE  
TÉL. : 05 34 40 29 00  
WWW.LECOUSTURE.COM

## ATTEINDRE | 500 ÉTABLISSEMENTS D'ICI À CINQ ANS

## CARLSON ET REZIDOR, L'UNION RENFORCÉE

Depuis quelques semaines, le groupe Carlson est devenu actionnaire majoritaire de Rezidor, avec 50,1 % des parts du capital. Il possède aujourd'hui plus de 1 060 hôtels à travers le monde, dont 300 environ sont gérés par Rezidor.

En 2005, Carlson rentrait à 25 % dans le capital de Rezidor, puis à 44,4 % en 2009, pour atteindre 50,1 % en 2010. Pour **Hubert Joly**, p.-d.g. de Carlson, la montée en puissance dans le capital de Rezidor est logique : “À l'heure où Carlson souhaite développer de façon harmonieuse ses trois activités, l'hôtellerie - Radisson, Park Inn, Country Inns & Suites et Park Plaza -, la restauration - TGI Friday's - et son réseau d'agences de voyages - Carlson Wagonlit Travel -, le renforcement de notre alliance avec Rezidor dans l'hôtellerie nous semblait évident, compte tenu du caractère attractif de l'investissement et des liens qui unissent Carlson et Rezidor.”

D'autre part, Rezidor est aussi le master franchisé des marques de Carlson Hotels en Europe, Moyen-Orient et Afrique (EMOA), quand Carlson en est propriétaire et gestionnaire en Amérique et en Asie Pacifique. Plus qu'un franchisé, Rezidor contribue à la stratégie marketing et commerciale de Carlson, notamment au travers de sa politique d'innovation. Depuis quelques mois, plusieurs collaborateurs de Rezidor sont venus renforcer les équipes de Carlson au siège du groupe à Minneapolis, pour permettre un alignement des marques.

## Plan 'Ambition 2015'

La montée en puissance de Carlson au capital de Rezidor s'inscrit dans le cadre du plan 'Ambition 2015', lancé par Hubert Joly en mars 2010. Ce plan vise à augmenter le

**Hubert Joly**, p.-d.g. du groupe Carlson : “Le renforcement de notre alliance avec Rezidor dans l'hôtellerie nous semblait évident.”



nombre d'hôtels dans le groupe d'au moins 50 % d'ici à 2015 pour atteindre plus de 1 500 hôtels en activité, contre 1 060 actuellement - dont 300 environ sont gérés par

Rezidor. Un effort particulier est en cours avec la chaîne Radisson, qui a nécessité de la part de Carlson un investissement compris entre 1 et 1,5 milliard de dollars, rien que pour l'Amérique du Nord.

“Nous sommes sur la bonne voie dans la mise en œuvre d'Ambition 2015”, explique Hubert Joly. Radisson Blu est désormais une vraie marque mondiale : nous avons signé notre premier hôtel sous cette enseigne aux États-Unis, nous allons en ouvrir un à Cebu, aux Philippines, en septembre 2010 et le Radisson Saint-Martin (Caraïbes) a été transformé en Radisson Blu. En outre, 50 % des propriétaires de Radisson en Amérique du

Nord se sont d'ores et déjà engagés à investir dans la rénovation et la mise aux nouvelles normes de leurs hôtels. En 2010, nous allons sans doute ouvrir environ 90 hôtels et signer une centaine de nouveaux contrats à travers le monde.”

## Tripler le nombre d'hôtels en Inde

D'autres développements sont prévus dans 'Ambition 2015', dont celui des marques Country Inns & Suites sur ses marchés clés (États-Unis, Canada, Inde et Mexique), la poursuite de l'implantation de Park Inn à travers le monde, et une progression générale dans les pays émergents. En Inde, par exemple, Carlson va tripler le nombre de ses

hôtels et passer de 28 à 78 d'ici à 2012. Prenant exemple sur Rezidor, dont le développement en Russie a été particulièrement rapide, Carlson

envisage d'ouvrir des bureaux stratégiques à Delhi, Shanghai et Tokyo.

Aujourd'hui 9<sup>e</sup> dans le top 10 mondial des groupes hôteliers, Carlson n'envisage pas de s'engager dans une course aux premières places. Sa position d'outsider ne lui déplaît pas. “Notre but n'est pas forcément d'être dans le top 5. Nous souhaitons surtout devenir le groupe de référence pour les professionnels de l'hôtellerie et pour les investisseurs, reconnu pour la qualité de ses marques et son innovation.”

Évelyne de Bast



## INOCCUPÉ DEPUIS L'AN 2000

## L'ancien palais de justice de Nantes transformé en hôtel 4 étoiles

Nantes (44) Le groupe Rezidor ouvrira en 2013, sous la marque Radisson Blu, un nouvel établissement dans ce bâtiment datant de 1851.

Transformer un ancien palais de justice en hôtel 4 étoiles, tel est le projet un peu fou qu'ont décidé de relever le conseil général de Loire-Atlantique, AXA Real Estate et le groupe Rezidor. Sous l'enseigne Radisson Blu, le groupe hôtelier devrait créer, d'ici à 2013, un établissement de 142 chambres, dans les murs de l'ancien palais de justice de Nantes. Avec l'ouverture prévue de 800 chambres d'ici à 2013, dont celles de ce nouvel hôtel, Altarea Cogedim, qui assure l'opération immobilière, prouve, quant à elle, son savoir-faire en tant que promoteur dans le secteur de l'hôtellerie.

## 2 600 chambres Radisson Blu en France

Pour le groupe hôtelier Rezidor, cette opération est également emblématique : il s'installe comme opérateur dans l'une des métropoles régionales françaises les plus dynamiques, avec un bail commercial de quinze ans et porte à plus de 2 600 chambres le parc de Radisson Blu en France.



Le projet du cabinet d'architectes DTACC.

Pour l'architecte **Jacques Cholet**, du cabinet DTACC, et **Jean-Philippe Nuel**, chargé de la décoration, le chantier est immense. Dans cet espace de 10 000 m<sup>2</sup> sur 4 niveaux, tout semble démesuré. À terme, l'hôtel devrait compter 142 chambres dont 20 suites, un restaurant, un lobby, un bar, une salle de banquet, un espace fitness et un espace culturel intégrant une galerie contemporaine et une programmation événementielle.

É. de B.

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'Égale 8 - Voie D  
118, Avenue de la Guire  
06 370 Mousans Lortoux

MdB Multimédia - Siège Social  
Espace Clichy - 38 rue Mozart  
92587 Clichy Cedex

Comment nous contacter ?  
Email : mdbs@mdb-multimedia.fr  
Téléphone : 04.92.28.26.60  
Fax : 04.92.28.26.66

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

UNE CROISSANCE DE 11,3 % EN 2009 QUI SUSCITE LES CONVOITISES

## B&B Hotels : cinq candidats au rachat

Eurazeo, actionnaire principal du groupe avec 73 % du capital, et dont l'échéance de renouvellement arrive à terme, avait laissé la porte ouverte dès le mois de mai à d'éventuels repreneurs. Selon le quotidien *Les Échos*, à l'issue d'un premier tour de table, 5 candidats ont déposé une offre : Bridge Point, Carlyle, LBO France, PAI et Starwood Capital.

Selon le journal *Les Échos*, cinq candidats se seraient manifestés pour la reprise de B&B, dont Eurazeo détient 73 % du capital mais dont l'échéance de renouvellement arrive à terme. Parmi les candidats repreneurs, trois d'entre eux sont des fonds d'investissement européens (Bridge Point, LBO et PAI) peu présents dans le secteur du tourisme, sauf pour LBO qui a racheté Cityrama, une agence réceptive parisienne en 2007.

En revanche, Starwood Capital possède déjà un pôle luxe comprenant entre autres le Crillon, le Lutetia et le Martinez, et un pôle économique 'midscale' avec les chaînes Première Classe, Campanile, Kyriad ou Golden Tulip. Implantés sur le même créneau, ils risquent de concurrencer la marque B&B Hotels et freiner son développe-

ment. Rien ne filtre de la part du conseil d'administration sur les critères de choix. Toutefois, le discours qui en émane, sous couvert d'anonymat, est que "c'est la meilleure offre qui sera retenue, sachant toutefois qu'elle devrait se situer dans une fourchette située entre 450 et 500 ME, voire légèrement plus". Pour **Alain Jacquier**, ancien président de Villages Hotel qui détient 12 % du capital de la société, "la décision ne pourra se faire qu'avec la présentation d'un projet de management solide qui constituera sans doute un critère tout aussi important que le critère financier." Il ajoute qu'"à titre personnel, [il] souhaiterai[t] évidemment que les capitaux restent français."

Le suspense devrait durer jusqu'à la fin du mois de

juillet. Il faut dire que la petite chaîne suscite toujours beaucoup de convoitises. Entièrement relookée avec un concept relancé avec l'arrivée de **Georges Sampeur** à la présidence du directoire, elle connaît un développement serein, avec une croissance de 11,3 % en 2009, quand tous les groupes hôteliers stagnaient, voire décroissaient. B&B a également accéléré son développement tous azimuts, en France, en Allemagne (9 nouveaux établissements prévus en 2010), en Italie (avec 5 hôtels en portefeuille), au Portugal et en Pologne.

Une chaîne mono-marque, symbole de réussite et de croissance, et dont le développement à l'international ne fait que commencer. Voilà de quoi en séduire plus d'un. **Évelyne de Bast**



APRÈS LA FIN DE SES DÉMÊLÉS JUDICIAIRES AVEC LE GROUPE SAOUDIEN JJW

## Le Crillon vendu au fonds Qatari Diar ?

**Paris (VIII<sup>e</sup>)** Selon la radio BFM, le fonds souverain du Qatar aurait détaché une délégation à l'hôtel de Crillon il y a quelques semaines pour y effectuer une visite technique des locaux préalable à sa vente.

Le fonds souverain Qatari Diar, déjà très présent dans la capitale après le rachat du Royal Monceau, devenu Raffles Royal Monceau, et la création du Peninsula (ouverture prévue en 2012), serait sur les rangs pour racheter le Crillon. Le palace serait convoité par Qatari Diar, pour un montant avoisinant 420 ME, selon la station de radio BFM. Il conviendrait d'y ajouter 60 ME pour la rénovation de l'hôtel.

Pour le groupe Starwood Capital, l'actuel propriétaire enfin libéré de ses obligations vis-à-vis de JJW par le tribunal de

commerce de Paris, cela constituerait enfin l'occasion de se séparer de son hôtel phare, chose qui n'a pu se faire depuis deux ans.

Le Crillon, classé 5 étoiles avec 103 chambres et 44 suites est considéré comme l'un des sept palaces de la capitale. Anciennement propriété de la famille **Taittinger**, il est passé en 2005 dans le giron du fonds d'investissement Starwood Capital, dirigé par **Barry Sternlicht**. L'hôtel de Crillon, qui possède par ailleurs un restaurant de prestige, les Ambassadeurs, est actuellement dirigé par **Jean-Luc Delafosse**, de-



L'hôtel de Crillon aurait peut-être enfin trouvé un repreneur.

puis le 19 janvier 2010. De son côté, le fonds d'investissement du Qatar déclarait en 2008, lors d'une interview au quotidien *Les Échos* : "L'engagement que Qatari Diar a négocié est d'investir 10 milliards de dollars dans les deux ou trois prochaines années. Nous pensons qu'il existe encore de nombreuses opportunités dans le secteur de l'immobilier, notamment pour les emplacements prestigieux dans les grandes métropoles." **É. de B.**

VISANT LES 5 ÉTOILES

## Lever de rideau sur l'hôtel de Bourgtheroulde

**Rouen (76)** L'établissement a été officiellement inauguré le 18 juin par Valérie Fourneyron, député-maire de Rouen, Laurent Fabius, président de la communauté d'agglomération Rouen-Elbeuf-Austreberthe (Crea), ainsi que par les coprésidents de la SLIH, Hubert Verspieren et Jean-Claude Kindt.

Racheté en 2006 par la société SLIH au Crédit Lyonnais, qui y avait installé son siège, l'hôtel de Bourgtheroulde a été reconstruit dans un bâtiment datant de 1520. Sa réhabilitation a demandé la concertation de quatre architectes, dont l'architecte des Bâtiments de France, en raison des travaux importants à effectuer sur les façades et le toit, ainsi que pour la restitution, selon les plans de l'époque, d'une tourelle disparue depuis longtemps. "Impressionnant, c'est le meilleur qualificatif que l'on puisse trouver pour ce chantier", a déclaré **Valérie Fourneyron**, député-maire de Rouen. Ce sont en effet des dizaines d'entreprises et d'artisans qui ont travaillé sur ce chantier, qui, pour **Hubert Verspieren**, coprésident de la SLIH, "fut le plus compliqué que nous ayons eu à gérer."

Le 'petit palace' de Rouen, qui vise les 5 étoiles, offre 78 chambres, 2 restaurants (un gastronomique de 80 places et une brasserie de 120 places), un spa signé Carita et une salle de congrès pouvant recevoir 200 personnes. "Rouen bénéficie de l'aura de l'impressionnisme. Nous recevons la visite de nombreux étrangers, surtout des Japonais et des Américains",



L'intérieur, ultra-moderne, contraste avec la façade du XVI<sup>e</sup> siècle.



**Arnaud Kindt**, le directeur de l'hôtel de Bourgtheroulde, lors de l'inauguration de l'établissement.

remarquait **Valérie Fourneyron**. La député-maire, comme **Laurent Fabius**, président de la communauté d'agglomération Rouen-Elbeuf-Austreberthe, ont évoqué les nombreuses entreprises venues récemment s'implanter à Rouen, ainsi que le lancement des pôles de recherche et d'innovation dans l'agglomération. **Jean-Claude Kindt**, propriétaire associé de l'hôtel, et père d'**Arnaud Kindt**, le directeur, a d'ailleurs lancé un appel solennel à ces sociétés : "Je demande à toutes les entreprises [de la région] de

venir tester notre produit, en individuel comme en séminaires." Un appel local, certes, mais qui a de bonnes chances d'être entendu, bien au-delà de la région. **É. de B.**

**HÔTEL DE BOURGHEROULDE**  
15 PLACE DE LA PUCELLE  
76000 ROUEN  
TÉL. : 02 35 14 50 50  
**WWW.HOTELSPAROUEN.COM**



Taux horaire minimum conventionnel

**8,92€**

Taux horaire Smic

**8,86€**

Valeur du repas

**3,31€**

Plafond Sécu.

**2 885€**

Indice du coût de la construction

**1 507**

Révision : + 7,18 %

Renouvellement :

+ 33,72 %  
(4<sup>e</sup> trimestre 2009)

Taux de chômage

**9,5 %**

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

DIFFÉREMMENT APPLICABLE SELON LE TYPE D'ACTIVITÉ

## COMMENT METTRE EN PLACE ET CALCULER LA PRIME TVA

À l'échéance de la paie du mois de juillet, une grande majorité des employés du secteur des CHR vont bénéficier d'une prime TVA sur leurs bulletins de salaire. Le point sur les conditions à remplir pour l'obtenir et pour en déterminer le montant.

L'article 5 de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 à la convention collective des CHR définit le montant et les bénéficiaires de la prime TVA.

Comme le précise l'alinéa 1 de cet article, "le droit à la prime liée à la réduction du taux de la TVA dans la restauration est ouvert à l'ensemble des salariés des entreprises relevant du champ d'application du présent avenant à la convention collective nationale des HCR".

Cette prime concerne donc tous les salariés de l'entreprise, quel que soit leur contrat de travail : CDI, CDD, ou contrat d'apprentissage ou de professionnalisation -, sous réserve d'avoir une ancienneté suffisante.

### Deux conditions cumulatives pour bénéficier de la prime

Pour avoir droit à cette prime, tous les salariés (à l'exception des saisonniers) doivent remplir les deux conditions cumulatives suivantes :

- avoir 1 an d'ancienneté à la date du versement de la prime ;
- être présent dans l'entreprise le jour du versement de la prime.

Ces deux conditions s'appliquent aux salariés en contrat à durée indéterminée, à temps plein ou à temps partiel, mais aussi aux salariés titulaires d'un CDD, d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Dans les faits, les contrats d'extra ne peuvent pas en bénéficier car ils ne remplissent pas la condition d'un an d'ancienneté dans l'entreprise. Tout comme de nombreux titulaires d'un contrat à durée déterminée, faute de pouvoir remplir les deux conditions cumulatives, à l'exception des salariés saisonniers pour lesquels la condition d'ancienneté a été réduite.

Pour apprécier l'ancienneté du salarié, il ne faut pas non plus oublier de prendre en compte les absences assimilées à du temps de travail effectif comme les accidents du travail, les congés maternité ou les congés payés. En revanche les périodes qui ne sont pas assimilées à du temps de travail effectif doivent être déduites (maladie, congés sabbatique...).

### Une ancienneté réduite pour les contrats saisonniers

Les salariés des entreprises saisonnières ou les salariés saisonniers des établissements permanents bénéficient de la prime prorata temporis à la condition de justifier de 4 mois d'ancienneté dans la même entreprise, ou dès leur deuxième saison, toujours au sein du même établisse-

ment. En clair, un saisonnier (peu importe la durée de ses contrats) a droit à cette prime dès la fin de sa seconde saison chez un même employeur.

**Exemple :** un saisonnier a travaillé deux mois en 2009 et revient 15 jours en juin 2010. Il aura donc droit à la prime TVA à la fin de son contrat, mais celle-ci sera calculée uniquement sur la base des 15 jours de travail effectués en juin 2010.

### Calculer le plafond de la prime

Le montant de la prime TVA est égal à 2 % du salaire de base annuel dans la limite du plafond fixé en fonction de l'activité de l'entreprise, et en tenant compte du bénéfice de l'application de son taux réduit. La prime et son plafond sont proratisés pour les salariés à temps partiel.

Code NAF	Activité de l'entreprise	Coefficient	Plafond
56.10A	Restaurants	100 %	500 €
56.10B	Cafétérias	100 %	500 €
55.10Z	Hôtels avec restaurant	50 %	250 €
55.10Zp	Hôtels	25 %	125 €
56.30Zp	Débites de boissons	25 %	125 €
56.21Z	Traiteurs	25 %	125 €
93.11Z	Bowlings	25 %	125 €

NB : Le tableau figurant dans l'avenant n° 6 mentionne les entreprises relevant du code NAF 93.29ZP (discothèques). Mais ces entreprises ont été retirées du champ d'application de l'avenant et ne sont pas obligées d'appliquer le texte, à moins qu'elles aient décidé de se rattacher volontairement à la convention collective des CHR du 30 avril 1997 et, par conséquent, à tous ses avenants.

### La prime TVA ne se cumule pas avec des avantages de même nature

L'accord prévoit une clause de non-cumul en cas d'avantages de même nature accordés aux salariés. Cela a pour but de ne pas pénaliser les employeurs qui auraient anticipé leurs obligations et fait bénéficier à leurs salariés d'avantages financiers suite à l'application du taux réduit de TVA au 1<sup>er</sup> juillet 2009. Cette clause prévoit expressément : "Pour les entreprises ayant mis en place depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2009, date de l'application du taux réduit de la TVA à 5,5 % dans la restauration, des contreparties sociales équivalentes directement liées ou consécutives à la baisse de la TVA dans la restauration, celles-ci ne se cumulent pas avec la prime TVA conventionnelle, à due concurrence, si ces contreparties sont versées chaque année et de façon pérenne."

**Exemple :** un salarié de restaurant payé au smic qui perçoit un salaire de base annuel (du 1<sup>er</sup> juillet 2009 au 1<sup>er</sup> juillet 2010) de 18 152 E bénéficiera d'une prime TVA égale à 18 152 E x 2 % = 363 E.

Mais si son entreprise lui a versé, le 31 juillet 2009, une prime de 300 E, elle devra donc verser un reliquat de la prime TVA de 363 E - 300 E = 63 E.

### Comment définir le salaire de base annuel ?

Le salaire de base annuel à prendre en compte est celui versé entre le 1<sup>er</sup> juillet 2009 et le 30 juin 2010. On peut regretter que les partenaires sociaux n'aient pas mieux défini cette notion de 'salaire de base'. Car si l'expression est couramment utilisée pour désigner ce qui constitue 'le noyau dur du salaire', elle ne répond à aucune définition juridique, bien qu'elle soit employée dans le code du travail dans le chapitre relatif à l'égalité des rémunérations entre les hommes et les femmes à l'article L. 3221-3 : "Constitue une

rémunération au sens du présent chapitre, le salaire ou traitement ordinaire de base ou minimum et tous les autres avantages et accessoires payés, directement ou indirectement, en espèces ou en nature, par l'employeur au salarié en raison de l'emploi de ce dernier."

Cependant, à la lecture des différentes informations communiquées par les organisations patronales et un syndicat de salariés (Force ouvrière), il se dégage un certain consensus. Le salaire de base comprend la durée contractuelle de travail multipliée par le taux horaire. Par conséquent, ne sont pas pris en compte les taux de majoration des heures supplémentaires, ni les heures supplémentaires effectuées ponctuellement mais non prévues par le contrat, de même que la valeur des avantages en nature nourriture ou le logement.

**Exemple :** pour un salarié travaillant sur la base de la durée conventionnelle de travail de 169 heures par mois (soit 39 heures par semaine), le salaire de base sera égal à 169 x 8,92 E, soit 1 507,48 E. Ce qui donne un salaire

annuel de base de 18 089,76 E. La prime TVA de ce salarié sera donc de 361,80 E.

### Comment calculer la prime pour un saisonnier ?

La prime d'un salarié saisonnier doit être calculée au prorata de la durée de son contrat de travail.

**Exemple :** un saisonnier faisant une saison de 4 mois dans un restaurant avec un salaire de base de 1 400 E mensuel bénéficiera d'une prime égale à 1400 E x 2 % x 4 mois = 112 E. Le plafond de la prime pour un restaurant ne joue pas dans ce cas (500 x 4/12 = 166,70 E).

En effet, le montant de la prime doit être comparé à son plafond, lequel doit être calculé en fonction de l'activité de l'entreprise. Un salarié travaillant dans les mêmes conditions mais dans un hôtel ne bénéficiera que d'une prime de 41,70 E (soit 125 E x 4/12 = 41,70 E).

### Comment déterminer la notion de présence dans l'entreprise ?

Pour bénéficier de la prime, outre la condition d'ancienneté de 1 an, le salarié doit "être présent dans l'entreprise le jour du versement de la prime". Mais cette notion de présence dans l'entreprise manque, elle aussi, de précision et peut donner lieu à plusieurs interprétations :

- pour certains, cette notion de présence dans l'entreprise s'interprète comme 'faire partie des effectifs de l'entreprise'. Ainsi, un salarié absent, quel que soit le motif de son absence (maladie, maternité, congé sabbatique...), bien que non présent dans l'entreprise, fait toujours partie des effectifs de l'entreprise et, par conséquent, ne perd pas son droit au versement de la prime TVA ;

- l'absence d'un salarié, dont le contrat de travail est suspendu, doit être assimilée à du travail effectif, comme par exemple les absences pour accident de travail, le congé maternité, les congés payés... Dans ce cas, le salarié, bien que non présent au moment du versement, aura droit à la prime. Mais, en cas d'absence pour simple maladie ou congé sabbatique, il ne pourra en bénéficier.

En outre, la base de calcul de la prime en cas d'absence semble faire consensus autour de l'idée qui veut que les absences non assimilées à du temps de travail effectif doivent être déduites du salaire de base.

**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

### Délai de préavis et congés payés

Un commis de cuisine, en CDI dans l'entreprise depuis plus de six mois (mais moins d'un an) vient de me remettre sa démission. Il a donc 15 jours de préavis, or il part en congés payés durant ce préavis. Si j'ai bien compris les différents messages que j'ai consultés, cela repousse la fin de son préavis. Je n'arrive pas à trouver la référence légale pour cela. Pourriez-vous me l'indiquer ?

FOH

Le principe est que la période de préavis est un délai préfix, qui ne peut être ni interrompu, ni suspendu, sauf en cas d'arrêt de travail consécutif à un accident de travail ou de la prise de congés payés.

La jurisprudence s'est prononcée à plusieurs reprises sur le sujet. Un arrêt de la Cour de cassation a jugé que les périodes de préavis et de congés payés ne peuvent être confondus (Cass. soc. 14.10.1987 n°84-41.670).

Comme l'avait précédemment expliqué la Cour, le préavis ne peut être imputé sur les congés payés du salarié démissionnaire dans la mesure où il s'agit de deux droits différents (Cass. Soc., 4 décembre 1986, Bull. V, n° 580). Par conséquent, la prise de congés payés suspend le préavis (Cass. soc. 14.11.1990 n°87-45.952)

Il a même été clairement précisé que, sauf accord des parties, le préavis ne peut pas s'imputer sur les congés payés

(Cass. soc. 7.12.1993 n°90-42.781). A contrario, cela veut aussi dire qu'il est possible d'imputer la durée du préavis sur les congés payés à condition que l'employeur comme le salarié soient d'accord, mais l'un des deux ne peut l'imposer à l'autre. Dans votre cas, le point de départ du préavis de votre salarié est la date à laquelle celui-ci vous a notifié sa décision de rompre le contrat, c'est-à-dire, vous a remis sa lettre de démission. La durée de son préavis, conformément à la convention collective des CHR, est de 15 jours, au vu de sa qualification et de son ancienneté.

En principe, et dans la mesure où la convention collective des CHR ne prévoit rien à ce sujet, la période de préavis est une durée calendaire qui se calcule de date à date. Si votre salarié

vous a notifié sa démission le 1<sup>er</sup> juillet, son préavis commence donc le 1<sup>er</sup> juillet et se termine le 14 juillet au soir (ou le 13 au soir si le 14 n'est pas travaillé). Si pendant cette période, il est en congés payés, il faudra déduire la durée de ses congés payés de son préavis pour connaître la fin réel de son contrat. Il s'agit là de règles de droit, mais il est vrai qu'un salarié qui démissionne avant de partir en congés n'est pas vraiment motivé pour revenir dans l'entreprise. Auquel cas, je vous conseille d'obtenir son accord écrit pour imputer la fin de son préavis sur sa période de congés payés ou de décaler sa période de congés payés avec son accord. **Retrouvez la suite de la discussion en tapant le mot-clé 12422B sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

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

### Quelle est l'amplitude maximale de travail à ne pas dépasser ?

Quelle est l'amplitude de travail maximale par jour que l'on peut demander à un salarié, sous le régime des 35 heures ? DRH

L'amplitude journalière est le temps qui, au cours d'une journée de travail, sépare l'heure à laquelle le salarié arrive dans l'entreprise pour travailler de celle où il la quitte définitivement, sachant qu'elle comprend le temps de travail effectif, mais aussi les temps de pause et les coupures. Ni le code du travail ni la convention collective ne fixent de durée maximale d'amplitude de travail journalière, mais celle-ci se déduit de la règle du repos obligatoire de 11 heures consécutives entre 2 journées de travail. Ainsi, dans la mesure où une journée comporte 24 heures, les 11 heures de repos obligatoire entre 2 journées de travail limitent forcément l'amplitude journalière à 13 heures maximum.

Pour mémoire, je vous rappelle que les durées maximales journalières de travail effectif sont de 10 heures pour le personnel administratif hors site d'exploitation, 11 heures pour les cuisiniers, 11 heures et demi pour la catégorie autre personnel et 12 heures pour le personnel de réception.

**Retrouvez la suite de la discussion en tapant le mot-clé 12299B sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

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

DVD ROM 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 98, 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, le rythme 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)

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

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



### 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](http://www.editions-bpi.fr) - Email : [bpi@editions-bpi.fr](mailto:bpi@editions-bpi.fr)

N° de client (si connu) : \_\_\_\_\_

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

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

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

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

Réf 5502 : 39 € TTC x ..... ex. .... = ..... €

Réf 5503 : 39 € TTC x ..... ex. .... = ..... €

Réf 5507 : 39 € TTC x ..... ex. .... = ..... €

Réf 5508 : 39 € TTC x ..... ex. .... = ..... €

+ Participation aux frais d'expédition : 6,50 € = ..... 6,50 €

**TOTAL** = ..... €

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

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

Ci-joint règlement de : ..... €

Je choisis le mode de règlement ci-joint :

C.B. Visa n° \_\_\_\_\_

Expire à fin \_\_\_\_\_

et les 3 derniers chiffres du pictogramme au dos de votre CB : \_\_\_\_\_

Chèque à l'ordre de Éditions BPI



LE GROUPE COMPTE 613 CHAMBRES EN 3 ET 4 ÉTOILES

## Temmos, les hôtels verts qui prennent de la hauteur

On croyait l'hôtellerie de montagne en difficulté, pénalisée par son caractère saisonnier. Le groupe Algonquin démontre qu'il est aujourd'hui possible de créer un nouveau produit haut de gamme, dégagant une bonne rentabilité grâce à des prix modulables, et à condition d'être situé dans des stations de très haute montagne.

Temmos, anagramme de Sommet, est la marque de la société luxembourgeoise Hotello, créée en 2005 et détenue à 39 % par Algonquin et à 61 % par un groupe d'investisseurs. Son histoire débute à Chamonix en 2006, avec le rachat de deux hôtels, le Morgane, un 4 étoiles de 56 chambres, et Les Aiglons, un 3 étoiles de 107 chambres. Puis, en 2009, le groupe rachète successivement trois établissements Latitudes : l'hôtel du Golf aux Arcs 1 800,

Les Bruyères aux Ménuires et l'Aigle des Neiges à Val-d'Isère. L'objectif est d'acquérir des hôtels de haute montagne, de grande capacité et de catégorie 3 ou 4 étoiles, et de les rendre adaptables à une clientèle de séminaires ou de loisirs.

Tous les hôtels (soit 613 chambres aujourd'hui) sont gérés en direct pour Algonquin. "Nous sommes persuadés qu'il existe un créneau, entre l'hôtellerie 5 étoiles type boutique hôtel et la petite hôtellerie de montagne, qui souffre d'un manque de distribution. Nous croyons en revanche à une hôtellerie haut de gamme sans être luxueuse, moderne, design et surtout située en haute altitude afin de bénéficier d'un enneigement maximum", explique **Jean-Philippe Chomette**, administrateur délégué d'Algonquin et président de Temmos.



L'hôtel Morgane de Chamonix.



sements ont été réalisés : 2,5 M€ à Val-d'Isère, 1,5 M€ pour l'hôtel du Golf aux Arcs, par exemple pour l'aménagement d'un spa ou d'une piscine. Tous ces tra-

voux sont réalisés par un seul architecte, **Gilles Leborgne**, qui a pour consigne de créer une cohérence tout en conservant la personnalité de chaque hôtel, le tout dans une démarche respectueuse de l'environnement.

En effet, le groupe, sensibilisé par les élus locaux à la problématique du réchauffement climatique, a décidé d'agir : "Nous avons d'abord fait réaliser un bilan carbone à tous nos hôtels par le cabinet CSD Azur. Nous n'avons pris en compte que le périmètre des hôtels : exploitation, rénovation, énergie du bâtiment, restaurants, spas, ainsi que le transport des employés, saisonniers compris, mais pas le transport des clients. Nous avons donc appris que nous produisons 1 100 tonnes de CO<sub>2</sub>. Nous avons donc décidé de les compenser, avec l'aide du cabinet Ethicity, en rachetant de l'énergie à la centrale hydroélectrique de Malana construite dans l'Himalaya." Chaque année, le groupe rachète 22 000 E d'énergie renouvelable émise dans un pays émergent. Dans le cadre de cette démarche, le Morgane a été certifié en 2010. L'hôtel Les Aiglons devrait l'être prochainement. **Évelyne de Bast**

### 22 000 € d'énergie renouvelable

Le groupe a décidé de jouer la carte verte pour ses hôtels. Dans un premier temps, d'importants investis-

CONFORT ET CHARME NE SONT PAS INCOMPATIBLES AVEC ÉCOLOGIE

## Hôtel Épi-plage : un label Clef verte les pieds dans l'eau

Ramatuelle (83) Pour sa propriétaire Shahla Mauch-Deyhim, la certification est affaire de conviction.

Le label Clef verte donne une crédibilité et plus de force à nos messages de sensibilisation et de respect à l'environnement. Les clients font plus attention à l'éclairage, à l'eau, aux jardins", constate **Shahla Mauch-Deyhim**, propriétaire de l'hôtel Épi Plage à Ramatuelle. Elle n'a pas hésité à équiper très tôt son établissement et à "bousculer les élus locaux", en les interpellant sur l'énergie solaire, le tri des déchets... Aujourd'hui, son hôtel de 9 chambres situé sur la plage de Pampelonne fait référence en matière de développement durable. Les robinets sont équipés de limiteurs de débit et l'hôtel achète de l'électricité verte à hauteur de 100 % de ses besoins. Six panneaux solaires assurent l'alimentation en eau chaude. Des lampes basse consommation ont été installées partout, les produits d'accueil et d'entretien sont bio. Le chlore est banni de la piscine. Dans le jardin et la serre de 300 m<sup>2</sup>, on privilégie le compost et l'arrosage matinal raisonné. Le tri est de rigueur, et Shahla Mauch-Deyhim rêve qu'on puis-



Shahla Mauch-Deyhim, une référence dans le golfe de Ramatuelle.

se un jour "faire fructifier le déchet comme le faisait sœur Emmanuelle". L'un de ses principaux défis est de motiver le personnel. "Il ne faut pas s'effrayer devant le formulaire de labellisation, explique-t-elle. Ce n'est pas difficile quand on y croit. Et à long terme, on s'y retrouve." **Anne Sallé**

**HÔTEL ÉPI-PLAGE**  
ROUTE DE L'ÉPI  
83350 RAMATUELLE  
TÉL. : 04 98 12 95 95  
[WWW.EPI-PLAGE.NUXIT.NET](http://WWW.EPI-PLAGE.NUXIT.NET)

UNE CARTE CHANGÉE 4 FOIS PAR AN

## Le Relais 50 table sur l'esprit locavore

Marseille (13) Une escale très gourmande ouvre sur le Vieux Port. Au menu, des produits et des poissons de la région, pour des saveurs 100 % méditerranéennes.

C'est dans l'anonymat que le restaurant Le Relais 50 a ouvert sur le Vieux Port. Le lieu, avec vue directe sur Notre-Dame de la Garde, est magique. Côté déco, le designer **Franz Potisek**, a réinterprété le style des années 1950. La carte, modifiée 4 fois par an, a été imaginée par **Lionel Lévy**, chef étoilé de Une Table, au sud, voisin de palier du Relais 50. Le chef **Stéphane Giacometti** est aux commandes, épaulé par **Olivier Florian**, second, **Solène Morin**, pâtissière (ex-Ladurée), 5 personnes en cuisine et 5 en salle. Le résultat donne une carte courte et raffinée (6 entrées, 6 plats, 7 desserts), une 'pêche du jour' et un menu du marché. Les saveurs sont méditerranéennes, marquées par l'état d'esprit locavore et le label Mr Goodfish. Explications d'**Alain Paulin**, gérant du Relais 50 : "Nos produits sont issus d'un élevage ou d'une culture raisonnée, voire bio. Cela veut dire que nous nous efforçons de travailler des produits locaux et de saison, qui nuisent le moins possible à notre environnement. Idem pour la pêche du jour. Le label Mr Goodfish garantit que nous proposons des poissons sauvages de la Méditerranée,



Olivier Florian (second), Stéphane Giacometti (chef) et Alain Paulin (gérant) : ils militent pour une carte 100 % développement durable.

pêchés en dehors de la période de reproduction." Et d'insister : "L'idée vient de Lionel Lévy et correspond à mes convictions. Il faut laisser une planète propre à nos descendants mais aussi, redonner le goût des bons produits." Il reste au Relais 50 à se faire connaître. Cela ne devrait guère tarder. Le menu du marché à 19,50 ou 25 E, le menu découverte à 45 E, les plats entre 11 et 27 E, le futur brunch du dimanche et les glaces et pâtisseries maisons dans l'après-midi, devraient trouver leurs fans. **Dominique Fonsèque-Nathan**

**RESTAURANT LE RELAIS 50**  
20 QUAI DU PORT  
13002 MARSEILLE  
TÉL. : 04 91 52 52 50

BISTROT EMBLÉMATIQUE DU TOUQUET

## MOBILISATION POUR MIMILE !

**Le Touquet-Paris-Plage (62)** Alors qu'elle a toujours exploité le bistrot familial, Martine, patronne du café Chez Mimile, véritable institution locale, est expulsée par les nouveaux propriétaires des murs. L'Umih Terre et mer d'Opale monte au créneau.

Chez Mimile ? Une institution locale, bistrot familial depuis 1939. **Martine**, descendante du tonton fondateur, a repris la gérance en 1982 et son fils, **Hubert**, l'accompagne depuis cinq ans. On vient Chez Mimile pour de multiples raisons. S'encanailler entre copains, passer le temps, tailler une bavette, refaire le monde, boire un verre après la plage, se réfugier quand il pleut, déjeuner dans la bonne humeur et la simplicité... Et c'est ainsi de génération en génération de Touquettois, en villégiature ou à demeure. Il y a sept ans, Martine découvre que les murs de l'ancestral café sont à vendre. Elle l'apprend par hasard, au détour d'une conversation avec la propriétaire. La famille de cette dernière avait acquis le café il y a fort longtemps... Martine se porte alors immédiatement acquéreur. Et la banque suit. Malheureusement, le temps va jouer contre elle et un autre acheteur emporte l'affaire. Local commercial au rez-de-chaussée, appartement au-dessus, plus la licence IV. "Vous savez, explique **Yves Tilleux**, vice-président de l'Umih Terre et mer d'Opale, le bistrot date de 1896 et la licence IV appartenait alors aux propriétaires des murs. Le bail n'a jamais été changé." Autre retour en arrière nécessaire avant d'arriver à l'étendue des dégâts : en 1982, Martine s'inscrit au registre du commerce, catégorie brasserie (qui ne lui permet pas de faire de la restauration). Le menu du jour est connu du quartier et apprécié. Les choses vont bon train, avec pour seule richesse la convivialité du quotidien et de l'amitié. Quelques temps après la



**Yves Tilleux**, vice-président de l'Umih Terre et mer d'Opale, **Martine** et **Thierry Grégoire**, président de l'Umih Terre et mer d'Opale.

vente des murs, Martine, qui n'a jamais vu les repreneurs avant la cession - repreneurs qui n'ont jamais même visité l'appartement -, apprend qu'elle est expulsée. Celle-ci n'a pas le droit de faire de plats chauds. Ce n'est pas dans le bail... Sympa la loi. Elle perd un premier procès, puis à nouveau en appel.

### Pétition et livre de soutien sur internet

Avant l'été, un huissier débarque pour la mettre hors de chez elle. "Comme ça, du jour au lendemain. Alors que j'ai toujours vécu ici, que mes enfants sont nés ici, que je n'ai jamais rien demandé à personne sinon la possibilité de travailler. Je n'ai jamais demandé un sou à l'État et voilà qu'on me jette

dehors comme une malpropre", s'indigne-t-elle. Au Touquet, les professionnels, les habitants la soutiennent. Une pétition a recueilli plusieurs centaines de signatures sur internet. Un livre de soutien a été créé et plus de 400 messages convergent vers cet appel unique : 'Sauvons Mimile'. Martine a obtenu un sursis. Elle peut encore exploiter l'établissement jusqu'à la fin de l'été, mais après, elle doit quitter les lieux. **Thierry Grégoire**, président de l'Umih Terre et Mer d'Opale est ulcéré. "C'est la mémoire de la ville, le poumon du Touquet, le bistrot le plus aimé. Nous allons continuer de nous battre mais qu'est-ce que font nos élus ? C'est toujours les petits qu'on agresse. Martine, comme beaucoup d'autres professionnels, n'ont pas le temps de mettre le nez dans leurs papiers comme il le faudrait. Doivent-ils tout perdre à cause de ça ? À cause d'une société qui prend un malin plaisir à écraser ceux qui avancent et sont de bonne foi ? Le café, c'est le parlement du peuple. Ici, s'ajoute la dimension de patrimoine populaire. Martine ne veut pas de subventions, elle veut conserver son outil de travail et l'endroit dans lequel elle habite depuis son plus jeune âge." Pour lui, le combat n'est pas cause perdue. "Gardons le sourire et continuons la bataille. Il reste encore la cassation et tous les autres moyens auxquels nous n'avons peut-être pas encore pensé", souligne-t-il. "Il faut mourir les armes à la main plutôt que de se laisser faire", termine de son côté Yves Tilleux, qui rappelle que les murs ont été mis en vente à 20 000 euros et qu'une licence IV vaut actuellement 50 000 euros dans la région.

Sylvie Soubes

APRÈS DIX ANS D'ABSENCE

## Les Mariannes sont revenues en Alsace

**Fouday (67)** L'association Saveurs de France - Saveurs d'Europe a décerné ses Mariannes pour la quinzième fois et a marqué son retour dans la vallée de la Bruche. Cette fois, 14 lauréats ont été récompensés dont l'alsacienne de naissance Dominique Loiseau.

Jacques-Louis Delpal, président de l'association Saveurs de France - Saveurs d'Europe qu'il a créée avec **Pierre Bonte**, ne parle pas de cotisations à jour ni de carte de membre. Il raconte, sans cesse. Ses voyages, ses livres, ses coups de cœur. L'homme a fait connaissance avec l'Alsace en 1978, et y revient régulièrement depuis. Pour ses livres, il a suivi chaque cours d'eau et visité chaque vallée de la région.

### Mariannes sans frontières

Cette fois, il a récompensé une vallée entière, via le club gastronomique de la Haute-Bruche - composé de sept restaurants et de six artisans de bouche. En tout, pour cette quinzième édition, quatorze récompenses ont été accordées à des acteurs divers de la gastronomie, des acteurs français en France, ou français ailleurs, des Alsaciens d'Alsace ou d'ailleurs. "Les Mariannes n'ont pas de frontières", explique Jacques-Louis Delpal à l'assemblée réunie au cœur d'un petit village de cette vallée, Waldersbach.

La cérémonie de remise a été présentée par la journaliste et auteur **Simone Morgenthaler**, elle-même récompensée cette année. Parmi les surprises de ce palmarès, notons la présence de **Dominique Loiseau**. La p.-d.g. du groupe Loiseau est née en Alsace, et retourne régulièrement dans sa région



Les lauréats posent dans le belvédère du parc de chez Julien à Fouday (67), où avait lieu la réception qui a suivi la remise des Mariannes.

d'origine: "Je suis très touchée par cette récompense", s'est-elle réjouie.

Flora-Lyse Mbella

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez l'intégralité de la liste des lauréats en tapant le mot-clé **RTR29651** sur le moteur recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

UNE CENTAINE D'ÉTABLISSEMENTS SONT CONCERNÉS

## 150 000 € pour les plagistes azuréens sinistrés



Les plagistes sinistrés ont reçu 150 000 € en présence de **Jean-Claude Moreu**, président de la NPR, **Yves Nicoletta**, président des exploitants de plage de Cavalaire-sur-Mer et **Jean-Claude Babize**, président du RSI.

La tempête du 4 mai dernier a dévasté plus d'une centaine d'établissements du Var et des Alpes-Maritimes. Les exploitants de plages des communes du littoral ont vu leurs installations emportées par la force des vagues. **Jean-Claude Moreu**, président de la Fédération nationale des plages restaurants (FNPR), a sollicité **Jean-Claude Babize**, président du régime social des indépendants (RSI), afin qu'une aide d'urgence puisse être débloquée et allouée aux exploitants de plage adhérents au RSI. Depuis le début du mois de juin, plus de 150 000 euros ont déjà été distribués aux exploitants sinistrés. "A-delà de la somme, le geste et la sensation d'être soutenus et épaulés font chaud au cœur", ont témoigné des plagistes concernés par le sinistre.

Anne Sallé



### "PASTA ET RISOTTO"

Collection chic et gourmande  
Éditions Elle à table  
Prix : 12 €



## DE CHEF À CHEF

# Grosses crevettes panées aux noisettes, pastèque, melon et cœur de sucrine à l'huile d'argan

PAR MENAD BERKANI, CHEF EXÉCUTIF SOFITEL MEDINA BEACH & SPA, ESSAOUIRA, MAROC



### Ingrédients pour 4 personnes

- 16 grosses crevettes
- 0,100 kg de fromage blanc
- 1 jus de citron
- 0,500 kg de melon
- 0,500 kg de pastèque
- 0,200 kg de cœur de sucrine
- Huile d'argan
- Sel, poivre
- De la panure à l'anglaise (voir le Tour de main)
- 0,050 kg de noisettes décortiquées

### Progression

#### Paner les crevettes

- Décortiquer les queues de crevettes en conservant la nageoire caudale.
- Concasser les noisettes et les mélanger à la mie de pain.
- Passer successivement les crevettes dans la farine et la panure à l'anglaise.
- Réserver.

#### Préparer les garnitures

- À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, lever des billes de melon et des billes de pastèque.
- Assaisonner le fromage blanc avec du sel, du poivre et un peu d'huile d'argan.

- Confectionner une vinaigrette avec jus de citron, sel, poivre et huile d'argan.

#### Dresser

- Au dernier moment, frire les crevettes à grande friture, les éponger et les assaisonner.
- Disposer dans les assiettes le fromage blanc, les billes de melon et de pastèque et poser dessus les crevettes.
- Piquer les feuilles de sucrine assaisonnées de vinaigrette et servir aussitôt.

Association du chaud et du froid ainsi que du moelleux et du croustillant.

Vin conseillé : un condrieu E. Guigal 2007.

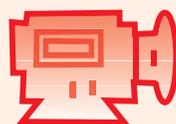


Retrouvez Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' : sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) cliquez sur 'Blogs des experts'

## ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIER

Celles-ci seront publiées dans le Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' et les recettes coup de cœur de L'Hôtellerie Restauration seront publiées dans le journal. **Un bon moyen pour se faire connaître.** Vous pouvez faire parvenir vos recettes (avec ou sans photo), ainsi que vos vidéos, à :

L'Hôtellerie Restauration - Recettes de chef à chef  
5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris CEDEX 15  
Tél. : 01 45 48 64 64 · Fax : 01 45 48 04 23  
Courriel : [dechefachef@lhotellerie-restauration.fr](mailto:dechefachef@lhotellerie-restauration.fr)



## UNE GAMME TRÈS COMPLÈTE

# L'Afrique du Sud, c'est aussi un pays de vin

Profitons que tous les projecteurs sont braqués sur la Coupe du monde de football pour aller à la découverte des vignobles de ce grand pays producteur.



La carte des vins sud-africains.

Ces temps-ci, on parle beaucoup de l'Afrique du Sud : du football, des vuvuzelas, du psychodrame de l'équipe de France, etc. En revanche, il a rarement été fait allusion à la production viticole de ce pays. Et pourtant... Avec une superficie plantée en vigne de l'ordre de 120 000 ha pour une production proche de 9 millions d'hectolitres, l'Afrique du Sud fait partie des 10 principaux pays producteurs de vin du monde.

### Origine et situation actuelle

Le vignoble date du XVII<sup>e</sup> siècle. Il a été créé par les Hollandais puis étendu par les huguenots français. Ceci explique le nom actuel de certains vignobles : La Motte, Provence, Cabrières... Après l'alternance de périodes fastes et de périodes difficiles (modification du régime douanier, phylloxéra, apartheid...), de nos jours, grâce à une très bonne maîtrise des vinifications, l'Afrique du Sud est en mesure d'exporter des vins de qualité. Ils sont de plus en plus présents en France et dans de nombreux pays.

### Principaux cépages

Comme pour tous les vins dits du Nouveau Monde, la notion de cépage est primordiale. Elle prend le pas sur l'indication géographique, même si cette dernière devient de plus en plus importante.

Les cépages sont essentiellement d'origine européenne (chenin, chardonnay, sauvignon, merlot, cabernet sauvignon, pinot noir...) ou obtenus à partir de croisements de cépages européens, ce qui est le cas du cépage emblématique de l'Afrique du Sud : le pinotage (croisement entre le pinot noir et le cinsault).

### Les principales régions de production

Les vignobles les plus anciens, souvent les plus renommés, sont situés à proximité du Cap et bénéficient d'un climat proche du climat méditerranéen. Les vignobles sont divisés en régions, districts et secteurs vinicoles baptisés 'wards'. Certains vins de la région côtière sont connus et recherchés dans le monde entier. C'est le cas des vins de :

- Stellenbosch, où l'on trouve de nombreux domaines très réputés, surtout pour les vins rouges ;
- Paarl, avec le coin des Français (Franschhoek Wine Valley, entre autres) ;
- Cape Point, avec le célèbre vignoble de Constantia, jadis présent sur les tables royales et princières, où il disputait la vedette au Château d'Yquem, excusez du peu !

### Restaurateurs et vins d'Afrique du Sud

Il est relativement facile de se procurer des vins sud-africains en France. Si vous proposez, de préférence au verre, des vins avec des noms français (La Motte, l'Avenir, L'Ormarins), les clients ne manqueront pas de vous poser des questions. Vous n'aurez, de plus, que l'embarras du choix pour les accords vins et mets. Ces vins offrent une gamme très complète allant des vins secs aux vins type 'vendanges tardives' pour les blancs, des vins légers et fruités aux vins tanniques et corsés pour les rouges.

Paul Brunet



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

ALORS QUE 6 000 BISTROTS FERMENT CHAQUE ANNÉE EN FRANCE

## Les Français aiment leurs cafés mais leurs attentes évoluent

Selon la deuxième édition de l'Observatoire du commerce indépendant Metro Cash & Carry France, les Français restent fortement attachés aux cafés traditionnels, tout en souhaitant qu'ils renouvellent leur offre.

**A**lerte rouge : chaque année, ce sont 6 000 cafés traditionnels qui baissent définitivement leur rideau de fer, et on estime que deux licences IV s'éteignent chaque jour. Le bistrot, lieu de convivialité et de brassage culturel, est-il perdu ? Metro Cash & Carry France, dans le cadre de son Observatoire du commerce indépendant, a souhaité interroger les Français sur l'image qu'ils avaient des cafés et leurs attentes. Il s'agit aussi de "comprendre pourquoi cette profession, si ancrée dans le paysage français, est aujourd'hui en péril et comment l'accompagner au mieux", précisent les responsables de cette enquête, menée en collaboration avec l'Institut BVA. Pour commencer, un chiffre significatif de l'attachement des Français à l'esprit bistrot : "82 % des personnes interrogées préfèrent largement le café traditionnel aux établissements franchisés. Près d'un Français sur deux estime que le café reste un lieu de convivialité essentiel pour animer une ville ou un village. 84 % d'entre eux en ont

une bonne image, ce qui constitue un socle solide pour cette profession", commente l'Observatoire. La suite de l'étude démontre toutefois un besoin d'adaptation. Le bât blesse en matière de fréquentation.

### Cherche concept traditionnel

"Même si les Français éprouvent un attachement fort, la marge de progression sur la fréquentation régulière est notable. Seuls 2 Français sur 10 fréquentent régulièrement les cafés, au moins une fois par semaine. On constate un pic chez les 15/24 ans en raison de leurs modes de vie et de consommation. La fréquentation d'un café reste également plus masculine que féminine : 30 % des hommes les fréquentent souvent, soit deux fois plus que les femmes." Ce faible taux de fréquentation régulière est dû à une convergence de facteurs d'ordre sociétal comme "l'avènement des outils de mobilité et de communication, le développement des loisirs, la crise qui a freiné la consommation des boissons, l'interdiction de fumer, la désertifica-



tion des campagnes, le développement de la grande distribution et la politique de l'État dans la prévention de l'alcoolisme."

À cela s'ajoute un décalage entre les attentes et le ressenti. Pour 61 % des interviewés, l'ambiance n'est pas à la hauteur. Les femmes et les clientèles urbaines sont les plus critiques. La qualité du service et des produits est

également pointée du doigt. "Dans un contexte de crise économique, le pouvoir d'achat reste la priorité des Français (57 %). Le service est ensuite un point d'amélioration fort que ce soit dans l'accueil (36 %) ou dans la variété des offres et services (13 %)". En d'autres termes, "face à un 'consom'acteur' de plus en plus exigeant et en recherche d'authenticité, les cafetiers doivent trouver et installer un concept fort et différenciant". Les attentes des Français sont en effet relativement bien identifiées : ils veulent des produits frais, manger sain, ils ont un besoin de convivialité et de vrai. Le tout au prix juste.

Comment voient-ils l'évolution du bistrot ? 33 % pensent que le renouveau et la modernisation des établissements passent par une offre multiservices et 33 % considèrent qu'une offre plus large avec d'autres services constitue un point d'amélioration. Une certaine fatalité existe cependant. 27 % pensent qu'il y aura raréfaction des cafés traditionnels. Mais raréfaction ne veut pas dire disparition totale. **Sy. S.**

## Nouvelle bouteille Suze collector, une gentiane signée Cocteau



Pernod sort une bouteille collector de Suze reprenant un dessin de Jean Cocteau.

**S**uze est une invention de l'herboriste **Fernand Moureaux** qui l'a conçue en 1889. Depuis sa création, cet apéritif issu de l'infusion de racines de gentiane d'Auvergne n'a cessé de séduire, sur glace, en cocktail, avec un trait de cassis... Elle se caractérise par une robe couleur ambre, toujours limpide, un nez à la fois fruité et légèrement vanillé, une bouche doucement amère offrant, en finale, des arômes généreux de gentiane. À la rentrée, la bouteille ouvrira les portes de l'univers du poète, écrivain, dessinateur et réalisateur **Jean Cocteau** avec une édition limitée arborant une fleur de gentiane croquée par l'artiste. Un hommage à l'ouverture récente de la maison de Jean Cocteau à Milly-la-Forêt, dans l'Essonne, transformée en musée. **Sy. S.**

[WWW.BAR-PREMIUM.FR](http://WWW.BAR-PREMIUM.FR)

### Idées cocktails

- **Suze couture** : 1 volume de Suze, 1 volume d'eau plate, 2 traits de sirop de violette et quelques glaçons.
- **Suze papille** : 4 cl de Suze, 1 cl de jus de citron vert, 1/2 tranche d'ananas, gingembre frais.

## Le cocktail 'clef en main' avec C10

**O**riginal, convivial et offrant un nombre infini de combinaisons, le cocktail est une boisson qui s'adapte à tous les goûts, toutes les catégories de consommateurs et se déguste quelle que soit la saison", rappelle C10, qui a mis en place une offre clef en main de cocktails. "Destinée aux patrons d'établissements et aux barmans, y compris les plus novices, cette offre permet de maîtriser rapidement la technique de réalisation d'une sélection de 15 recettes, déclinées en 10 recettes alcoolisées avec les incontournables cocktails (mojito, piña colada, cuba libre...) et 5 recettes sans alcool (fraise bonbon, tropical frozen, agruma...)."

Le concept est né d'un travail effectué, en amont, avec des barmen et plusieurs marques partenaires : Bacardi, Martini, Eristoff, Havana Club, Wyborowa, Olmeca, Saint-James, Perrier, Carabos, Sirop Fuego, Malibu, Schweppes, Cointreau et Monin. C10 a répertorié le matériel essentiel : verrerie composée de 5 verres, blender, shaker, pilon, pelle à glace, serviettes, pics de décoration... Un 'mémo barman' qui se présente sous la forme d'un nuancier plastifié, donc lavable, est mis à la disposition des établissements. À l'intérieur, chaque recette est expliquée et "illustrée de façon claire et pédagogique". Un DVD pour se rôder aux principales techniques est également disponible. Il a été réalisé par la société Baracademy. Pour être complet, C10 ajoute des ardoises à accrocher sur les murs et des cartes à poser sur les tables, personnalisables dans la zone 'prix'.

[WWW.C10.FR](http://WWW.C10.FR)



Le bon **RÉFLEXE** pour trouver vos **FOURNISSEURS**

Liste ALPHABÉTIQUE MATÉRIELS & équipements Alimentaires & BOISSONS SERVICES

## Pouch de Yoplait, la poche à déguster à tout moment de la journée



par boîtes de 6, avec 8 boîtes par colis.

En avril 2010, Yoplait a lancé, en exclusivité sur le réseau hors domicile, une petite poche à sucer de spécialité laitière goût fraise : Pouch. Avec son packaging original et sa mascotte rigolote, Pouch est un produit ludique pour les petits et les grands. Contenu dans une poche de 80 g à consommer en une fois, il peut être proposé pour une fin de repas légère et gourmande ou être dégusté à tout moment de la journée. Facile et pratique à emporter partout, Pouch se conserve jusqu'à 8 heures en dehors du frigo. De plus, il occasionne peu de déchets. Les poches sont vendues

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

## Equip'Hotel accueille l'espace Transgourmet Market

Equip'Hotel, rendez-vous international des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration qui se tiendra du 14 au 18 novembre à la porte de Versailles (Paris, XV<sup>e</sup>), crée l'événement avec TransGourmet, acteur majeur de la distribution alimentaire. L'espace TransGourmet Market sera l'opportunité pour les professionnels de découvrir l'offre produits des plus grandes marques de l'agroalimentaire, mais aussi les filières et marques propres du groupe TransGourmet, à travers des pôles de démonstrations et de dégustations. "Ce partenariat marque une étape importante dans le développement d'Equip'Hotel. Le secteur alimentaire est une donnée essentielle de notre offre, et nous nous devons de lui faire une vraie place au sein du salon. La présence de TransGour-



**TRANSGOURMET**

met et de ses partenaires va permettre de compléter l'offre à destination de nos visiteurs, toujours plus demandeurs de nouveautés et de réponses concrètes à leurs besoins", affirme **Corinne Ménégau**, directrice de la division hôtellerie et restauration de Reed Expositions France.

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

## Le Club des bons vivants, une bonne adresse pour se faire connaître

*Le Club Des Bons Vivants*

Le Club des bons vivants est un organisme indépendant qui fait découvrir à ses membres des restaurants, grâce à leurs cartes et menus. Le principe est simple : entrer sa carte et son menu gratuitement sur [www.leclubdesbonsvivants.com/restaurateur/moded-emploi.0.html](http://www.leclubdesbonsvivants.com/restaurateur/moded-emploi.0.html). Ils seront alors diffusés par email, affichés sur le site et mis à jour quand cela sera nécessaire.

C'est un bouche à oreille moderne et efficace, une publicité gratuite parfaitement ciblée : les membres aiment manger au restaurant. Le Club propose également de scanner les documents (cartes, menus, dépliants, photos) moyennant un don.

Le site internet [www.leclubdesbonsvivants.com](http://www.leclubdesbonsvivants.com), créé en 2006, compte 165 000 membres.

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

## Diffazur Piscines, la référence reconnue et récompensée

Après avoir gagné 7 médailles auprès d'un jury de journalistes français au Tro-



phée de la piscine, Diffazur Piscines a remporté 3 médailles auprès des pisciniers américains au concours de l'APSP (Association of Pool and Spa Professionals).

Leader du marché en France et en Europe, Diffazur se distingue régulièrement grâce à ses techniques de

constructions (gunité, fibregun et béton), l'esthétisme de ses

piscines (formes libres, contemporaines, naturelles ou compactes) et ses innombrables innovations en revêtement (textures et couleurs), en filtration (venturi power) et en équipement (diffaclean, diffastream...).

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

## Papillote cristal de poissons et légumes du soleil Davigel



Davigel présente une papillote en film cristal contenant une portion de merlu blanc dégraissé sans arête et une portion de saumon de l'Atlantique cru, cuisinées avec tomates, courgettes grillées, oignons et poivrons rouges frits, olives en rondelles, huile d'olive, citron et épices. Une présentation très originale tout en transparence et restituable au micro-ondes sans décongélation à 850 W pendant 6 min. Peut également se préparer au four à 190 °C pendant 20 min. Conditionnement de 24 pièces de 200 g environ.

N° AZUR : 08 10 88 10 88  
[WWW.DAVIGEL.FR](http://WWW.DAVIGEL.FR)

## Les confitures Chatelain : mini format, maxi saveurs

La ligne 30 g des confitures Chatelain a été conçue pour les amateurs de saveurs dès le petit-déjeuner.

55 % de fruits pour une teneur totale en sucre de 55 %. La qualité de la confiture ne change pas, la priorité est donnée aux fruits choisis pour leur goût subtil ou prononcé, seul le conditionnement passe en petits pots. La



gamme se décline donc en quinze parfums : abricot, baie d'argousier, poire, pêche de vigne, mangue et jasmin, myrtille, églantine, orange amère, cassis, fraise, mirabelle, framboise, mûre, châtaigne et figue.

Tout le savoir-faire de Chatelain concentré en petit format, pour un maximum de saveurs et de fruits.

[WWW.CONFITURERIE-CHATELAIN.FR](http://WWW.CONFITURERIE-CHATELAIN.FR)

## Mettez du sel dans votre cuisine avec le Château d'Estoublon



Outre les vins, les huiles d'olives et bien d'autres produits, le Château d'Estoublon propose différents sels de Camargue afin de parfumer naturellement grillades, marinades ou poissons au four : piment d'Espelette, herbes de Provence, basilic et poivre, citron ou trois anis. Conditionné en pot de 200 g.

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

UN PRODUIT MODULABLE ET FLEXIBLE

## Accor inaugure son premier Suite Novotel

**Luxembourg** Avec ce 13<sup>e</sup> établissement dans la ville, le groupe s'enrichit d'une nouvelle marque pour compléter son offre, axée plus particulièrement sur les moyens séjours.

La ministre luxembourgeoise des Classes moyennes et du Tourisme **Françoise Hetto-Gaasch**, et le bourgmestre (maire) **Paul Helming** ont inauguré le 1<sup>er</sup> juillet dans la ville de Luxembourg le premier Suite Novotel du groupe Accor. Ils ont souligné le rôle prédominant du secteur de l'hôtellerie dans le pays, qui représente 600 000 nuitées par an. Le quartier de Kirchberg, fortement équipé en bureaux et espaces d'affaires, s'enrichit ainsi d'une nouvelle marque, issue de la rencontre entre Novotel et Suitehotel. Il s'agit de compléter l'offre actuelle d'Accor en ciblant une clientèle de moyens séjours. Le groupe est l'actuel leader à Luxembourg-ville "avec 13 hôtels, y compris celui-ci, et un parc de 1 514 chambres" selon **Christophe Vanswieten**, directeur général hôtellerie Benelux, Suisse et Scandinavie.

Cette nouvelle marque est pour **Frédéric Josenhans**, directeur marketing du groupe, "un produit qui correspond à des séjours de quatre nuits minimum, même si on peut y séjourner pour une nuit seulement". Le prix le confirme : à la nuitée, il correspond à celui d'une chambre Novotel (prix moyen de 120 E TTC), "mais il diminue à partir du moment où vous restez plus longtemps". Pendant l'été, Suite Novotel proposera des tarifs préférentiels pour les séjours de 4 ou 7 nuits. Deux formules de petit-déjeuner sont proposées, l'une offerte, baptisée 'Coffee to go', l'autre à 12 E, 'Good Morning', plus élaborée.

### "Liberté et autonomie"

L'hôtel a également été conçu selon les normes environnementales luxembourgeoises et représente un investissement de 20 millions d'euros, réalisé par la société CMI. Le concept de ventilation double flux a été directement intégré, ainsi que le câblage numérique avec wifi en accès libre. Selon **Virginie Payet**, directrice design et construction, les matériaux ont été sélectionnés avec soin pour leur aspect écologique (tissus, peintures...).



La ministre luxembourgeoise du Tourisme **Françoise Hetto-Gaasch** et le bourgmestre (maire) de Luxembourg **Paul Helming**.



**Frédéric Josenhans**, directeur marketing et développement.

L'architecte **Patrick Norguet** a conçu la chambre comme un produit modulable et flexible. **Pierre Lagrange**, directeur marketing des marques Novotel et Suite Novotel, précise : "les mots-clés sont liberté et autonomie". Tout est à disposition, comme la Boutique gourmande, qui propose aux clients plats cuisinés, salades, desserts et boissons. Convenant à une clientèle jeune et mobile, le produit est sans doute l'un des grands axes de développement du groupe Accor. Facilement adaptable dans les espaces de bureaux libres, peu consommateur de main d'œuvre, il présente un excellent retour sur investissement. Par ailleurs, le nouveau concept s'adapte à tout type de séjour, affaires ou loisirs. Peu mobilisateur de capitaux pour le groupe, il devrait se développer principalement en contrat de management ou en franchise.

Évelyne de Bast

## EN BREF

### Luxembourg : trois nouveaux membres des Clefs d'or

Éric Skora, concierge au Royal à Luxembourg et deux professionnels du Sofitel Grand Ducal, **Adrien Godefroid** et **Giovanni Marconi** - qui a débuté sa carrière au Royal -, ont récemment intégré l'association des Clefs d'or luxembourgeoises. Ils rejoignent à ce titre "la grande famille des meilleurs concierges du Grand-Duché" pour reprendre les termes du président de la section locale, **Simon Delcomminette**, le chef concierge de l'hôtel Le Royal. Une famille composée pour l'heure de 13 professionnels au Luxembourg alors que l'association des Clefs d'or regroupe 3 345 membres dans 41 pays (le dernier venu étant Dubaï depuis janvier). Pour

apposer les clefs d'or sur le revers de leur uniforme, les concierges doivent avoir un minimum de cinq ans d'ancienneté dans leur établissement, maîtriser trois langues étrangères et donner des preuves de leur engagement pour ce métier qui conjugue service de qualité et hospitalité. "Ils s'attachent à promouvoir leur établissement, mais aussi leur ville et leur pays", insiste le président. Autant de critères qui sont vérifiés lors du passage obligatoire devant le jury d'éthique. Une quête d'excellence qui participe à la l'amélioration de la qualité de service offerte par l'hôtellerie-restauration grand-ducale.

Jean Fabian

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 : \_\_\_\_\_

## EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS

Réservation + CB débitée en VAD :  
est-ce la procédure de signer un formulaire  
à l'arrivée ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts

avec le mot clé 121658 sur le moteur de recherche  
de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)