

# L'Hôtellerie Restauration

22 JUILLET 2010 N° 3195

TENDANCE

PAGE 4

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 8

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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



À NOMA, LA CUISINE  
ENTRE EN SALLE

M 01692 - 3195 - F: 3,00 €



SELON UNE ÉTUDE DU CABINET D'ÉTUDES SPÉCIALISÉES PROTOURISME

PAGE 2

## 80 % DES VACANCIERS FRANÇAIS RESTENT DANS L'HEXAGONE



Cet été, 48 % des Français partiront en vacances, et parmi eux, 80 % les passeront en France. Leur séjour durera un peu moins de deux semaines en moyenne, et ils dépenseront 1 300 E, soit 96 E par jour de vacances et par foyer. Mauvais signe pour la profession, 30 % estiment avoir un budget moindre que l'année dernière. 60 % d'entre eux envisagent même de se concentrer sur les besoins essentiels de la famille (nourriture, habillement, santé et éducation), ce qui laisse présager des coupes sombres dans le budget vacances. Hôtels et restaurants doivent donc s'attendre à une baisse de fréquentation, en particulier dans les segments intermédiaires. En effet, paradoxalement, l'hébergement économique et les établissements de luxe ne semblent pas particulièrement affectés.

UN BON PREMIER SEMESTRE 2010

### Accor confirme la reprise avec un chiffre d'affaires en hausse de 5,1 % sur un an

Accor vient de publier ses résultats pour le premier semestre 2010. Suite à la scission du groupe en deux activités distinctes - Accor conservant la partie hôtelière et Edenred les services - et à la vente

des actifs du groupe Lucien Barrière et de la Compagnie des wagons-lits, il convient d'observer le bilan semestriel plutôt en données comparables qu'en données publiées. Ainsi, le chiffre



d'affaires hôtellerie du groupe s'établit à 2 723 M€, ce qui

correspond à une hausse de 7,1 % sur un an, soit + 5,1 % en variation comparable. **L'Hôtellerie Restauration** reviendra en détails sur ces résultats dans son prochain numéro.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

PAGE 20

### Le devoir d'exemplarité des hôtels de luxe

HYGIÈNE

PAGE 22

### Les règles particulières du service traiteur

CLIN D'ŒIL

PAGE 3

### Le Comte de Sandwich s'implante à Eurodisney

CONTRE 4 MILLIONS D'EUROS

PAGE 24

### Paul Bocuse accueille l'investisseur Naxicap au capital de ses brasseries



Jean Fleury et Paul Bocuse restent des partenaires indéfectibles.

Pour la première fois, le 'cuisinier du siècle' a décidé de se séparer d'une partie du capital de son entreprise au profit d'une entité extérieure au cercle restreint de ses proches. Natixis, via sa filiale Naxicap Partners, a donc acquis, pour 4 millions d'euros, une place d'actionnaire minoritaire de Nord Sud Brasseries. Sont concernés par cette entrée au capital les brasseries Le Nord, Le Sud, L'Est et L'Ouest. Avec l'appui indéfectible de **Jean Fleury**, son bras droit depuis vingt-cinq ans, **Paul Bocuse** conservera un contrôle majoritaire. Le statut des autres actifs de Paul Bocuse, dont la célèbre Auberge du Pont de Collonges, 3 étoiles Michelin depuis trente-cinq ans, reste inchangé.

## Une profession inégalitaire

Alors que la saison bat son plein et que la France vit au rythme des festivals, concerts, férias, et autres joyeusetés touristiques, et que la période se prête donc mal aux analyses statistiques, l'Insee (Institut national de la statistique et des études économiques) nous livre une étude sur les 'revenus d'activité des indépendants du commerce, de l'industrie, du BTP et des services' aux résultats parfois inattendus. D'abord, il faut accorder crédit à la rigueur mathématique des auteurs de ce document qui porte sur l'année 2007, ce qui lui confère le temps nécessaire à la collecte des données et à leur traitement statistique, forcément complexe, afin de rendre compte d'une réalité économique et financière.

**Comme vous ne la lirez peut-être pas dans son intégralité à l'ombre d'un palmier ou d'un pin parasol, essayons d'en dégager les grandes lignes** qui permettent de situer la profession de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés, selon la terminologie de l'Insee, dans le paysage de ce qu'il est convenu d'appeler les 'travailleurs indépendants', appellation commode sur le plan juridique mais sans doute trop globalisante au regard des populations concernées. Car il est difficile d'établir une comparaison réaliste entre les 'revenus d'activité' annuels d'un plombier (28 700 €), d'un pharmacien (90 600 €), d'un avocat (108 600 €), d'un chauffeur de taxi (17 600 €) et... d'un cafetier ou d'un restaurateur qui se situent nettement parmi les professions les moins rémunératrices avec un maigre 20 500 €, soit 1 708 € mensuels avant paiement de toutes charges et impôts.

**À titre de référence, pour la même année 2007, l'Insee a constaté dans son étude sur les salaires dans les entreprises une moyenne mensuelle de 1 997 € net** - toutes catégories confondues -, ce qui, là encore, laisse une large place à l'interprétation en fonction des situations forcément très diverses.

En guise de complément d'information, la 'médiane' des salaires de la même année 2007 se situe à 1 594 €, ce qui signifie, dans le jargon des statisticiens, qu'il y a autant de bénéficiaires d'un salaire inférieur que d'un salaire supérieur à ce chiffre.

**Enfin - c'est l'été -, juste une autre étude de l'Insee pour vous remonter le moral après ces indications plutôt déprimantes :** si vous êtes dirigeant salarié d'une société dans le domaine des services, avec des effectifs inférieurs à 10 salariés - c'est le cas de beaucoup d'entreprises de l'hôtellerie-restauration -, votre salaire annuel net s'est élevé en 2008 à 43 600 € et si votre entreprise va de 10 à 249 salariés, vous avez pu gagner jusqu'à 78 500 €. Bon, on vous épargne la dernière livraison de l'Insee sur les THS (très hauts salaires) franchement démoralisante, si vous n'êtes ni footballeur professionnel (même un Bleu gréviste), ni star du barreau ou trader confirmé, aux cotés desquels les toques les plus étoilées passent pour des galériens. Bien évidemment, il faut considérer ces données que vient de publier l'Insee comme une base pour appréhender les revenus de la profession dans son intégralité, en sachant fort bien que les inégalités sont très larges, en raison de la multiplicité d'entreprises du secteur, de leur forme juridique, de leur niveau de prestation, de leur localisation.

Un vaste chantier à mettre en œuvre pour mesurer le poids réel de la profession dans l'économie nationale. L. H.

## EN BREF

### Louvre Hotels vend une partie de ses hôtels en Grande-Bretagne

Christie + Co a été mandaté pour vendre les murs et les fonds de 18 hôtels du groupe Louvre Hotels. Propriété de Starwood Capital, le portefeuille comprend 17 Campanile et 1 Première Classe, soit 1 549 chambres. Pour les éventuels investisseurs, acquérir Campanile, fer de lance du groupe, représente l'assurance d'entrer dans un réseau situé dans 9 pays européens et regroupant à ce jour plus de 380 hôtels-restaurants. Les établissements qui seront vendus murs et fonds continueront à être exploités par Louvre Hotels. Avec cette transaction, le groupe s'engage donc sur la même voie que son puissant challenger, Accor, qui envisage de se séparer de 450 hôtels.

### Légion d'honneur : la promotion du 14 juillet

**Danièle Pacaud**, propriétaire et directrice de L'Ambroisie, restaurant 3 étoiles à Paris, **Dominique Colliat**, directrice générale Sofitel Europe Moyen-Orient Afrique, et **James Viaene**, chef cuisinier, accèdent à l'ordre national de la Légion d'honneur au rang de chevaliers.

### Relais & Châteaux et Potel et Chabot à la Biennale des Antiquaires

Du 13 au 22 septembre 2010, l'art et la cuisine feront des étincelles au Grand Palais pour la XXV<sup>e</sup> Biennale des Antiquaires... Des chefs Relais & Châteaux et Potel et Chabot animeront le dîner de gala (**Patrick Henriroux**, La Pyramide, **Michel Troisgros**, Maison Troisgros et **Régis Marcon**, Hôtel et Restaurant Régis et Jacques Marcon) ainsi que le restaurant gastronomique éphémère (**Alain Dutournier**, Restaurant Carré des Feuillants ; **Gilles Tournadre**, Restaurant Gill ; **Davy Tissot**, Villa Florentine, et **Jean-Georges Klein**, L'Arnsbourg-Hotel K).

### Pierre & Vacances : chiffre d'affaires stable au 3<sup>e</sup> trimestre

Sur le 3<sup>e</sup> trimestre de l'exercice 2010, du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin, le chiffre d'affaires du groupe Pierre & Vacances s'élève à 316,4 millions d'euros, un résultat quasi stable par rapport à 2009 à données comparables (- 0,4 %). Le chiffre d'affaires touristique s'établit à 270,1 millions d'euros, en progression de 4,7 %. Le chiffre d'affaires de location (142,4 millions d'euros) connaît une croissance de 4,5 %. Quant à Center Parcs Europe, il représente 75,1 millions d'euros, en croissance de 3,1 % à données comparables (hors Domaine des Trois Forêts, ouvert le 22 mai). Les clientèles française et allemande sont en hausse, tandis que les clientèles néerlandaise et belge affichent une très légère baisse. Les réservations se poursuivent à un rythme élevé avec un chiffre d'affaires TTC de 336 millions d'euros sur les 9 premiers mois de l'année, à comparer à 212 millions d'euros sur la même période de l'exercice dernier. Les perspectives pour l'exercice 2009/2010 ? Les réservations touristiques pour le 4<sup>e</sup> trimestre sont marquées par un retard sur le mois de juillet et une stabilité sur les mois d'août et de septembre (qui ont bénéficié de la politique d'early booking sur la destination mer).

## CONJONCTURE

# Vacances d'été : les Français rognent sur le restaurant et sur l'hébergement

Selon une enquête de Protourisme, les estivants cherchent à préserver leurs vacances en faisant des arbitrages d'achat sur la destination ou le niveau des dépenses. La restauration et l'hôtellerie en pâtissent.



Alors que les hébergements à petits prix connaissent une demande croissante, le segment hôtelier intermédiaire est celui qui souffre plus.

En juin, 48 % des Français indiquaient leur intention de partir en vacances (séjours de 4 nuits et plus) en juillet/août pour une durée moyenne de 13,5 jours. Ils prévoyaient de dépenser en moyenne 1 300 €. Ce qui représente 96 € par jour de vacances et par foyer : 138 € par jour en hébergement payant et 53 € par jour en hébergement gratuit.

L'enquête révèle que 13 % des partants estiment leur budget vacances 2010 supérieur à 2009, contre 30 % qui jugent leur budget inférieur, ce qui représente 8 points de plus que l'an passé.

Pour 60 % de ceux qui disposent cet été d'un budget vacances moindre, celui-ci entre en concurrence avec les besoins essentiels de la famille, c'est-à-dire la nourriture, l'habillement, la santé et l'éducation. Les principaux postes de restrictions budgétaires portent sur les sorties au restaurant (68 %), les achats de cadeaux souvenirs (58 %). Plus d'un tiers de ceux qui prévoient de réaliser des économies le feront sur l'hébergement (33 %, contre 19 % en 2009).

### 6,4 sites consultés en moyenne

Autre information notable, la progression des hébergements aux deux extrémités du spectre : les hébergements les plus coûteux, à l'instar de l'hôtellerie, ou à ceux à fort contenu, comme les hébergements atypiques (cabanes, roulottes, éco-lodges, etc.) bénéficient d'une progression à deux chiffres. Les hébergements à petit prix connaissent une demande croissante avec une hausse des emplacements nus dans les campings, des meublés à moins de 500 € la semaine ainsi que des échanges de maison. Le segment intermédiaire entre 700 et 1 000 € la semaine semble être le plus affecté. Autre fait qu'il convient de noter : en 2010, près de 80 % des foyers de partants utilisent internet comme outil d'information pour leurs vacances. En moyenne, les partants consultent environ 6,4 sites en ligne avant de prendre une décision de vacances. L'enquête de Protourisme a été réalisée auprès d'un échantillon de 2 000 personnes représentatives de la population française (quotas croisés par âge, sexe et région d'habitation) interrogées par internet entre le 1<sup>er</sup> et le 9 juin 2010.

### 80 % des séjours des Français se feront en France

La région Paca arrive en tête des destinations françaises, avec 18 % d'intentions de départ cet été, suivie par le Languedoc-Roussillon et l'Aquitaine, ex-æquo avec 15 % des intentions de départ. La côte méditerranéenne attire un tiers des projets de départ et la façade atlantique, 41 %. Parmi les régions qui progressent cet été, l'Aquitaine et la Bretagne bénéficient de la plus forte hausse (+ 4 %), notamment auprès des clientèles CSP+ (+ 7 %). A contrario, les destinations montagne et campagne sont plus fortement plébiscitées par les CSP- cette année.

## L'Hôtellerie Restauration

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

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

### RESPONSABLES DE RUBRIQUE

#### WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

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

#### SERVICE JURIDIQUE

**Pascale Carbillat**  
E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr

#### VIDÉO

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

#### 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



OUVERTURE EN MAI 2011

## Earl of Sandwich, une première en Europe

À Disney Village, le descendant direct de l'inventeur du sandwich, John Montagu, 11<sup>e</sup> Earl of Sandwich (Comte de Sandwich), et Robert Earl, fondateur de Planet Hollywood, ont donné le premier 'coup de pelle' de leur nouveau projet.

C'est déjà chez Disney, en 2004, que le tout premier Earl of Sandwich a été inauguré. Dans le parc Walt Disney World à Orlando, en Floride, un million de clients franchissent chaque année les portes du restaurant pour y déguster un sandwich chaud, une salade, un wrap, avec cookie ou brownie en dessert. Le ticket moyen atteint 8 \$. Le chiffre d'affaires s'élève à 9 M\$.

Le concept est signé **Robert Earl**, le cerveau de Planet Hollywood. Lancée avec des actionnaires très médiatiques comme **Sylvester Stallone**, **Arnold Schwarzenegger** ou encore **Bruce Willis**, la chaîne a compté une centaine d'unités avant de retomber à une vingtaine aujourd'hui. Avec Earl of Sandwich, Robert Earl veut raconter une autre histoire. Cette fois, il convainc **Lord John Montagu**. "C'est historique, mon aïeul n'avait pas le temps pour les longs repas, mais il ne pouvait se résigner à se passer de son plat favori, la viande rôtie", raconte l'aristocrate britannique. Ce serait à une table de bridge, en 1762, qu'il aurait eu l'idée du sandwich. Les personnes le voyant manger sa viande entre deux tranches de pain, surprises, faisaient des remarques en le mentionnant, et fi-



Robert Earl, Lord John Montagu, Philippe Gas, président d'Eurodisney S.A.S et Orlando Montagu, le 15 juillet à Disneyland Paris.

nalement, il n'est resté que son nom..." Une belle histoire 'authentique', une recette de sandwich chaud à la viande rôtie, un décor qui rappelle le thème... il existe aujourd'hui 13 restaurants Earl of Sandwich aux États-Unis, un développement soutenu par la franchise.



### 5 ME d'investissement

L'ouverture du restaurant de Marne-la-Vallée est programmée pour mai 2011. Plus de 5 ME seront investis dans cette vitrine européenne qui devrait entraîner la création d'une cinquantaine d'emplois. "L'enseigne accueillera ses clients sur deux

étages et une terrasse, dans un décor - savant mélange du passé et du présent - avec des photos tirées des archives de la famille Sandwich et du National Maritime Museum de Greenwich, en Angleterre, accrochées aux murs", explique Robert Earl. Les investisseurs assurent également que tous les produits de base seront achetés sur place, notamment le brie de Meaux qui entre dans la composition du 'Frenchy' imaginé pour le marché européen. Selon Robert Earl, un Earl of Sandwich ouvrira à Londres dans la foulée, avant d'essaimer dans les grandes capitales européennes.

Nadine Lemoine

Le futur restaurant Earl of Sandwich à Marne-la-Vallée.



Le produit phare : le sandwich chaud.



EN CHUTE DE 4 % SUR UN AN

## Le tourisme d'affaires des Français a connu un net recul en 2009

D'après les résultats de l'étude 'Clientèle hôtelière française - 2010' menée par le cabinet BDRC Continental, le nombre de voyageurs d'affaires français a diminué en 2009 et leurs habitudes de réservations tendent à changer.

D'après l'enquête menée par BDRC Continental sur un échantillon représentatif de la population française, les nuitées du tourisme d'affaires ont diminué de 4 % en 2010 par rapport à 2009, alors que dans le même temps, les nuitées du tourisme de loisirs augmentaient de 4,3 %. Ainsi, les voyages d'affaires, qui concernent 3,1 millions de personnes, sont restés globalement stables alors que les 'short breaks' et les voyages de loisirs ont augmenté respectivement de 8,4 à 8,9 millions et de 11,6 à 12 millions. Les durées de séjours dans les hôtels ont diminué et sont

maintenant de 2,9 nuitées pour les voyageurs d'affaires et de 4 nuitées pour les voyageurs de loisirs.

### Les réseaux sociaux s'imposent

Les comportements en matière de réservations évoluent peu. Ainsi, 54 % de voyageurs d'affaires utilisent encore la voie directe (téléphone ou e-mail) pour réserver, alors que 30 % seulement réservent directement sur les sites internet des hôtels. En revanche, l'utilisation des médias sociaux, utilisés surtout pour se renseigner sur l'hôtel et prendre des avis d'autres internautes, prend de plus en plus d'importance. Ainsi,

46 % des voyageurs d'affaires, dont 70 % de la génération 20-40 ans, vont sur Facebook ou Twitter pour se renseigner avant de réserver.

Si l'enquête ne révèle aucune surprise concernant la baisse du tourisme d'affaires, conséquence de la crise et de la réduction des budgets des grandes sociétés qui en a découlé, elle donne néanmoins un point de vue intéressant sur l'impact des médias sociaux, qui sont désormais consultés à chaque voyage par tous types de public.

Evelyne de Bast

WWW.BDRC-CONTINENTAL.COM

## EN BREF

### Grande soirée blanche des Disciples d'Auguste Escoffier sous le signe de la générosité

Dans le cadre majestueux du Pavillon des Loges - Potel & Chabot, à Roland Garros, 850 personnes étaient réunies pour une fête conviviale, organisée par les Disciples d'Auguste Escoffier. La soirée était placée sous les signes du partage, de la convivialité et de la générosité. Une grande tombola a eu lieu, au profit d'une cause liée aux enfants et à l'alimentation : l'association des POIC (pseudo obstructions intestinales chroniques). À l'issue de la soirée, 8 500 € ont été remis à la présidente de cette association, **Cécile Gueudin**.



Les Disciples d'Auguste Escoffier, toujours le coeur sur la main.

### De nombreux projets au Bristol

Officiellement nommé président et directeur général du palace parisien le 1<sup>er</sup> juillet, **Didier Le Calvez** annonce illico des projets d'envergure pour les années à venir. Pour commencer, la superficie du Spa à la française sera doublée dès le premier trimestre 2011 et trois nouvelles marques viendront compléter son offre. Une nouvelle suite panoramique sera également créée au 8<sup>e</sup> étage, se rajoutant aux 85 suites du Bristol et le positionnant comme le palace ayant le plus grand nombre de suites de la place parisienne. Ces travaux font partie d'un programme d'investissements du groupe Oetker qui engage chaque année 5 millions d'euros dans la rénovation de l'hôtel. D'autres projets verront le jour dans les trois prochaines années, assure **Didier Le Calvez**, qui compte remplir sa mission : "Contribuer à ce que le Bristol soit l'hôtel emblématique de Paris et reconnu comme l'un des meilleurs hôtels du monde."

### Le meilleur commis américain entraîné par Rougié



Jean-Luc Danjou, directeur technique de l'École du foie gras Rougié, Marcella Ogrodnik, élue meilleur commis du Bocuse d'or États-Unis et Lionel Lévy, Une Table, au Sud, à Marseille.

À l'occasion de la sélection américaine des Bocuse d'Or 2010 à New York, Rougié, partenaire de la manifestation, a remis son traditionnel prix du meilleur commis. Créée par Rougié et la Bocuse d'or Winners Academy, cette distinction a été décernée à **Marcella Ogrodnik**, étudiante au Culinary Institute of America (CIA). Elle a été récompensée par un stage à l'École du foie gras Rougié à Pau (64), suivi d'un second, chez **François Adamski**, chef étoilé du restaurant Gabriel à Bordeaux (33).



## LA BOURSE

B. Loiseau

- 8,60 % ↘

Groupe Flo

+ 0,00 % →

Sodexo

+ 0,00 % →

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 12 ET LE 19-07-10

## COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE • PAR CAROLINE MIGNOT

Jeune journaliste à la plume affûtée, Caroline Mignot renouvelle la critique gastronomique par la vivacité de ses observations. Loin des querelles d'ego de chefs et de certains de ses confrères, elle s'intéresse à vos plats, vos assiettes, vos inventions, votre accueil, votre décor. Écoutez-la.

## UN BALLET CULINAIRE FLUIDE ET APPÉTISSANT

## Au Noma, les cuisiniers entrent en salle

**Copenhague (Danemark)** Dans l'un des restaurants les plus plébiscités au monde, pour servir et présenter les plats, on fait intervenir les personnes qui les ont préparés.



Au Noma, le service en salle effectué par un cuisinier.

J'ai déjà eu l'occasion d'aborder dans ces colonnes ce moment où le chef entre en salle, pour une poignée de main ou une phrase destinée à s'enquérir des impressions des clients sur le départ. Lors d'un repas au Noma à Copenhague, j'ai assisté pour la première fois à un ballet que je ne

connaissais pas : celui des cuisiniers en salle. Si Noma laisse un souvenir marquant à ses clients, ce n'est pas uniquement grâce à la cuisine du chef **René Redzepi**, mais aussi à une relation originale créée entre la cuisine et la salle.

Au Noma, ce qui se passe en cuisine est en partie visible de la salle. Jusque-là, rien de révolutionnaire, c'est le cas dans nombre d'établissements aujourd'hui. Ce qui crée véritablement la surprise au Noma, c'est ce premier plat servi en salle par le cuisinier qui l'a préparé (ou en partie), le deuxième servi par un autre cuisinier concerné, et ainsi de suite. En quelques mots et en sourires, le cuisinier

présente la composition - toujours très locale, René Redzepi n'utilisant que des produits issus du terroir danois. Lorsqu'un serveur amène le plat, très souvent un cuisinier l'accompagne pour ajouter quelques touches de sauce, tout en illustrant son geste d'un commentaire. D'ailleurs, plus d'un quart des plats sont auréolés de sauce sous le nez du client, geste ô combien appétissant.

## Collaboration en harmonie

Leur implication donne à ces cuisiniers investis et fiers de leurs réalisations un air véritablement heureux de faire découvrir, de partager et de mettre en appétit. Les clients



quant à eux sont conquis. Et n'allez pas croire que le rôle des professionnels de la salle (serveurs, sommeliers et directeur de salle) soit minimisé ou disparaisse, bien au contraire, chacun a son rôle à tenir. Les équipes collaborent en harmonie, créant une complicité entre tous, de la cohérence et un mouvement fluide entre la salle et la cuisine. Et aucun risque de les confondre : l'équipe en salle et l'équipe en cuisine portent des tenues qui permettent de les distinguer sans la moindre hésitation.

## UN INVESTISSEMENT DE 1,2 MILLION D'EUROS

## La Maison Baron Lefèvre, bientôt en version campagne

**Nantes (44)** Six ans après leur installation près du palais des congrès, Jean-Charles Baron et son épouse Isabelle Lefèvre sont en plein dans les travaux de leur deuxième adresse, qui ouvrira ses portes à l'automne à Saint-Herblain.

A Nantes, depuis six ans, la Maison Baron Lefèvre s'est bâti une solide réputation, avec 200 couverts servis par jour. L'épicerie-restaurant, installée dans un ancien entrepôt à légumes du MIN, joue la singularité. En 2004, lorsque **Isabelle Lefèvre** et **Jean-Charles Baron** découvrent le lieu, ils tiennent à tout prix à conserver la structure en acier vert Eiffel et la verrière. Ils repensent l'endroit et mettent en valeur ces grands volumes avec des poteaux de fonte, des briques aux murs, des meubles qu'ils chinent dans les brocantes du Grand Ouest... À l'entrée, un coin épicerie fine est installé pour les clients. Un peu plus loin, sur la droite, c'est la cave aux allures de bibliothèque qui attire l'œil. Et encore plus loin, sur la gauche, le regard est attiré par la cuisine ouverte et son énorme fourneau, déniché dans un couvent et qui sert de passe-plat.



Maison Baron Lefèvre, une brasserie de 180 couverts au look industriel.

pagne. Pour la décoration, nous allons axer sur le bois, la pierre, les matériaux nature", affirme Isabelle Lefèvre. L'investissement tient du record : 1,2 ME HT, acquisition et aménagement compris. Il faut dire que pour contenir les coûts, le couple a fait un gros travail de recherche sur les artisans et se charge lui-même de la maîtrise d'œuvre.

En cuisine, Jean-Charles Baron, ancien disciple de **Jacques Maximin**, fera les allers-retours entre les deux établissements. Le midi, à Saint-Herblain, et le soir, en ville. "Ce sera plutôt un restaurant du midi même si nous serons quand même ouverts le soir, avec un ticket moyen inférieur à celui de la Maison Baron Lefèvre", reprend Isabelle. Dans les assiettes, le chef table sur une cuisine classique et axée sur le produit. Le nom du futur établissement ? La Campagne Baron Lefèvre, tout simplement. **Julie Gerbet**

## MAISON BARON LEFÈVRE

33 RUE DE RIEUX  
44000 NANTES  
TÉL. : 02 40 89 20 20



Retrouvez la recette de Jean-Charles Baron : Minute de rouget, en tapant le mot-clé **RTR99919** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## INAUGURANT UNE NOUVELLE GALERIE

## Pierre Troisgros au musée Escoffier

**Villeneuve-Loubet (06)** Le chef est venu remettre à son ami **Michel Bourdin**, conservateur du musée, les insignes de chevalier de la Légion d'honneur.



**Michel Bourdin** (à gauche) et **Pierre Troisgros** : quand deux grands promoteurs de la gastronomie française se rencontrent.

**Pierre Troisgros**, avec son frère, a placé Roanne (42) sur le devant de la scène culinaire française. **Michel Bourdin**, dans les pas d'**Auguste Escoffier**, a démontré le savoir-faire de la gastronomie française à Londres, durant vingt-sept ans. Le premier a remis au second les insignes de chevalier de la Légion d'honneur pour l'ensemble de son œuvre. Chef du Connaught, et actuel conservateur du musée Escoffier, où se déroulait la cérémonie, **Michel Bourdin** a aussi été le fondateur de l'Academy of Culinary Arts. Les deux chefs ont inauguré, en présence de **Denise Vergé**, **Nicole Barrier** et de nombreux chefs, une nouvelle galerie du musée consacrée aux chefs des années 1970 : **Charles Barrier**, **François Bise**, **Paul Bocuse**, **Alain Chapel**, **Michel Guérard**, **Paul Haeberlin**, **Louis Outhier**, **Jacques Pic**, **Raymond Thuilier**, **Jean et Pierre Troisgros**, **Roger Vergé** et **Gaston Lenôte**. "C'était la belle époque. On a grandi ensemble. On se retrouvait souvent, et c'était toujours pour faire la fête", témoignait Denise Vergé. Dans les vitrines, les magnifiques photographies noir et blanc des chefs en mouvement, réalisées par le photographe londonien **Anthony Blake**, également présent, donnent vie à cette galerie. **Anne Sallé**

PUBLICATION PRÉVUE POUR SEPTEMBRE

## Les chefs de cuisine restaurateurs d'Alsace se lancent dans l'édition

**Ottrott (67)** Parmi les sujets abordés par la Fédération lors de sa dernière réunion, la sortie prochaine d'un recueil de recettes. Chaque établissement aura deux pages qui lui seront consacrées.



Les chefs de cuisine restaurateurs d'Alsace, rassemblés à l'Hostellerie des Châteaux à Ottrott.

Le président de la Fédération des chefs de cuisine restaurateurs d'Alsace, **Martin Fache** (l'Agneau d'or à Munster, 68), nouvellement élu secrétaire adjoint de l'Association française des Maîtres restaurateurs de France, s'est entretenu de divers projets avec une petite centaine de membres de la Fédération réunis à l'Hostellerie des Châteaux à Ottrott. À l'ordre du jour, la certification régionale de Maître restaurateur, qui peine à trouver preneur auprès des chefs. "Si nous souhaitons que cette certification survive, il est de notre devoir de nous engager dans ce sens. À défaut, nous serons obligés de nous remettre en question, soit en modifiant les règles, soit en remplaçant la certification par le titre de Maître restaurateur, ce qui ne m'enchant guère", déclarait Martin Fache. Autre motif d'interro-

gation, le maintien des trois semaines thématiques organisées par l'association et que les chefs ont tendance à bouder, de même que les clients, par manque d'information. La semaine du gibier, la semaine du poisson et la semaine de la fête de la cuisine (pour le bio) sont donc remises en question. Côté projets, on notera la sortie prochaine d'un livre de recettes. L'ambition est grande car il sera édité à 40 000 exemplaires. "Nous avons déjà visité plus de 100 établissements et ils jouent le jeu", a confié l'éditeur **David Bachoffer**. L'ouvrage comportera deux pages par établissement et son prix de vente est fixé à 9,50 €. Une page a été réservée à chacun des trois CFA d'Alsace, pour susciter des vocations, à la grande satisfaction des deux présidents de l'Umih régionale, **Jean-Jacques Better** (68) et **Roger Sengel** (67). **Flora-Lyse Mbella**

LA NOUVELLE GÉNÉRATION AUX COMMANDES

## Le Pont de l'Ouyse assure le changement dans la continuité

**Lacave (46)** Daniel Chambon a trouvé des successeurs : ses deux fils. Rien que de très normal pour cette famille à la tête de l'établissement depuis 1884.

Après un long parcours à l'étranger, **Mathieu** et **Stéphane Chambon** épaulent désormais leur père, **Daniel Chambon**, étoilé *Michelin* depuis 1989 au Pont de l'Ouyse à Lacave.

Mathieu, 34 ans, est en salle. "Je savais que le jour où je déciderais de rentrer en France, ce serait pour la maison familiale dans laquelle j'ai grandi", affirme-t-il. Après l'école hôtelière de Souillac, il a notamment vécu six ans à Singapour, enchaînant des postes de maître d'hôtel, de sommelier et de directeur de la restauration au Raffles, au Jeremy's restaurant et au Grand Copthorne Waterfront Hotel.

Stéphane, 39 ans, avait lui aussi choisi d'évoluer loin de chez lui après l'école hôtelière de Brive (19). Au sein du groupe InterContinental, ce sera Londres, Manille - où de 1997 à 2000 il est chef au Prince Albert -, et Bangkok. Il assure ensuite, en tant que chef exécutif, l'ouverture du Royal Hotel à Amman, avant d'occuper les mêmes fonctions au Sheraton de Dubaï.

### Ancrés dans la tradition

Il a adoré les expériences à l'étranger "mais, raconte-t-il, à partir du moment où l'on a des enfants, on voit les choses différemment. En outre, nos parents nous ont demandé si nous étions prêts à rentrer". La



Mathieu (à gauche) et Stéphane Chambon.

transition se fait sans révolution. Chacun dans un rôle précis, **Cathy**, l'épouse de Stéphane, s'occupant de la partie administrative et commerciale. "À l'étranger, les gens sont plus enclins à la découverte. Ici, nous sommes davantage ancrés dans la tradition. Mais cela ne me gêne nullement. J'ai toujours réalisé une cuisine française classique à la demande des clients des palaces", souligne Stéphane.

**Bernard Degioanni**



Retrouvez la recette du chef : Abricot confit aux épices, glace vanille et émulsion de fromage blanc en tapant le mot-clé **RTR19939** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### LE PONT DE L'OUYSE

46200 LACAVE

TÉL. : 05 65 37 87 04

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

### INSPIRATION EN TRIO

## Les Talents culinaires du Languedoc-Roussillon

Associer un chef d'entreprise, un étudiant en restauration et un chef pour mijoter de nouvelles recettes, telle est l'ambition des premières Rencontres innovantes des talents culinaires en Languedoc-Roussillon.

Quand un chef cuisinier s'associe à un dirigeant d'entreprise agroalimentaire et un étudiant, cela donne un trio créatif ravi d'élaborer de nouvelles recettes. Sept équipes ont ainsi participé aux premières Rencontres innovantes des talents culinaires en Languedoc-Roussillon, dont les recettes furent présentées et dégustées à l'Abbaye de Valmagne (34).

- Jean-Pierre Cazals**, Le Spinaker (Port Camargue), **Thierry Mellenotte**, Pink Lady, **Mireille Ribière**, Confiserie du Tech (Cabestany) et **Thomas Belarja**, 19 ans, BEP option cuisine (CFA Marguerite de Nîmes) : Lollipop pink lady façon pomme d'amour.
- Éric Cellier**, Maison de la Lozère (Montpellier), **Jérôme Cassan**, La Compagnie des desserts (Lézignan), **Didier Crabos**, Cofruidoc Méditerranée, **Thierry Mellenotte**, Pink Lady, et **Manon Echard**, 23 ans, BEP hôtellerie-restauration (ICF de Montpellier) : Sorbet pomme pink lady.
- David Iovalone**, Lycée Jean Jaurès (Saint-Clément-de-Rivière), **Sandrine Boniface**, LGDBE (Le Pouget) et **Céline Lascours**, 28 ans, formation interne en diététique au sein de la structure : Macaron au romarin,

mousse de pélarçon frais au miel, pêche rôtie et croustillon au miel, réduction de Carthagène.

**4. Michel Kayser**, Restaurant Alexandre (Garons), **Gérard Barral**, Compagnie des salins du Midi (Aigues-Mortes) et **Kévin Delait**, 19 ans, BTS arts de la table (ICF Béziers) : Composition de radis rose à la fleur de sel de Camargue.

**5. Jean-François Bernard**, Les Jardins d'Adoyra (Creissan), **Eliane Courties**, Clarélia (Montpellier) et **Karine Escot**, 36 ans, formation interne en cuisine au sein de la structure : Poulet façon Adoyra et son riz camarguais aux courgettes.

**6. Patrick Olry**, l'Ambassade (Béziers), **Marc Rotivel**, Accent d'Oc (Capestang) et **Morgan Plaut**, 17 ans, CAP cuisine (EMTH Béziers CFA) : La Pâte de pois chiche au fenouil torréfié.

**7. Pierre-Olivier Prouhèze**, Prouhèze Saveurs (Montpellier), **Mailys Fremont**, Conserverie du Languedoc (Castelnaudary) et **Judith Vidal**, 19 ans, apprentie en cuisine (CRFA de Carcassonne) : Recette actuellement en phase de test.

Vous pouvez retrouver les recettes sur [www.agroalimentaire-lr.com](http://www.agroalimentaire-lr.com)

# Rafrâchissez vos envies !

Pour votre métier de bouche, découvrez notre gamme Fresh Mercedes-Benz.

A partir de 38 700 € HT TTC

SPRINTER 510 CDI

A partir de 29 700 € HT TTC

SPRINTER 210 CDI

A partir de 25 500 € HT TTC

VITO 109 CDI ENT

**MERCEDES-BENZ V.I. Paris Ile-de-France**  
 17, rue Marcelin Berthelot 88/90, rue Francis de Pressensé  
 91320 Wissous 93200 Saint-Denis  
**Tél : 01 60 13 80 13**

Offre réservée aux professionnels et valable uniquement chez Mercedes-Benz V.I. Paris - Ile-de-France pour toute commande passée avant le 31 août 2010 et livrée avant le 31 octobre 2010. Sous la limite des stocks disponibles. Tarif en vigueur au 01/01/2010. (1) Sprinter 510 CDI équipé d'une isolation renforcée (signifié avec un groupe CARBON) - type CARBON classe C, Volume 13,4 m³. (2) SPRINTER 210 CDI équipé d'une cellule intégrée avec porte latérale droite coulissante et d'un groupe thermoking V200-20 classe A, Volume 6,7 m³ x Volume 8,5 m³. (3) Vito 109 CDI ENT équipé d'une cellule intégrée pour version 2 portes AR et d'une porte latérale droite coulissante avec un groupe thermoking V200 MMS 20 classe A, Volume Compact x Volume 5,425 m³.  
 Mercedes-Benz V.I. Paris - Ile-de-France - Société par actions simplifiée - Siège social/Domicile : 17 rue Marcelin Berthelot - 91320 Wissous  
 Siren/Commercial Register No. 751 503 083 RCS Paris - Capital : 11 575 000 €. Mercedes-Benz France, a Daimler Company, représente les marques Mercedes-Benz, smart, Maybach et Mini/Motors. Photos non contractuelles.

APRÈS CANNES ET MANDELIEU

## Seas'On : le food'in au naturel

Ce nouveau concept de fast-food franco-américain arrivera à Nice en septembre. Il est basé sur les salades et le steak house, avec des produits frais.

Selon Frédéric Perez, le développement manager du Seas'On de Mandelieu, "ce n'est pas parce que les gens ont de moins en moins de temps pour se restaurer qu'ils sont prêts à accepter n'importe quel mode de restauration. Nous leur proposons des produits frais et de qualité, adaptés à tous les moments de l'année et au gré des saisons".

Au Seas'On, le client compose lui-même sa salade avec 50 ingrédients au choix. Il peut déguster, sur place ou à emporter, des pâtes fraîches préparées à la minute ou des viandes d'origine contrôlée. Les apports caloriques sont indiqués pour chaque ingrédient, "un gadget devenu un atout".

"Notre politique de prix correspond à la réalité du consommateur. Nous proposons le matin un café et mini-croissant à 1,20 E. Notre première formule de salade avec



Frédéric Perez, développement manager au Seas'On de Mandelieu.

trois ingrédients est à 8 E." Avec pour ambition le développement de 6 restaurants par an, la jeune chaîne, voulue par Jean-Louis Noisiez (groupe GSF), a déjà fait la moitié du chemin pour 2010. L'idée est de s'ouvrir à la franchise. Il faudra compter environ 50 000 E d'investissements pour en être.

Anne Sallé

## SEAS'ON

6 RUE DES FRÈRES CASANOVA  
06400 CANNES  
TÉL. : 04 93 99 09 91

3 BD DES ÉCUREUILS  
06210 MANDELIEU  
TÉL. : 04 92 97 80 87

WWW.SEASON-FOODING.COM

À BASE DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

## Brio comme 'bon, rapide, inventif, original'

Toulouse (31) À 32 ans, Anne Ravier défend l'idée que l'on peut manger rapidement tout en se nourrissant de manière intelligente.

Ancienne gouvernante de palaces parisiens, Anne Ravier, 32 ans, s'est lancée en mai dernier dans le fast-food des produits frais de saison, bio, locaux ou issus du commerce équitable. Chez Brio - pour 'bon, rapide, inventif, original' -, chaque client compose son plat en choisissant entre des pâtes et une salade, 4 sauces et 5 ingrédients (viande, poisson, céréales...). Il n'y a pas de service à table. On peut manger sur place ou à emporter. Les plats sont en plastique recyclable, les couverts en bois, le tri sélectif est systématique et les pelures des fruits et légumes sont destinées au compost.

"Brio est dans l'esprit d'un bar à salades mais mes plats sont cuisinés. Je veux convaincre que l'on peut se nourrir de produits de saison frais tout en maîtrisant son budget", déclare la jeune propriétaire. "Comme Brio est ouvert du lundi au vendredi de 8 à 18 heures, je n'ai pas le temps de me rendre au marché. Et comme je n'achète qu'en petites quantités, les prix montent très vite", souligne-t-elle. Malgré tout, le prix des plats demeure raisonnable, de 4,90 à 9,50 E.

Bernard Degioanni

## BRIO

50 RUE DES COUETIERS  
31000 TOULOUSE  
TÉL. : 05 62 72 29 54



Anne Ravier, ancienne gouvernante de palaces parisiens s'est reconvertie dans la restauration bio à Toulouse.

BIENVENUE DANS CH'GARD

## De la baraque à frites au snack de ville

Alès (30) En quelques mois la famille Hébert a développé un concept tout simple qui a conquis une très large clientèle. Accent Ch'ti garanti.

Ch'tis, les membres de la famille Hébert, originaire de La Bassée (59), le sont et le revendiquent. Arrivés en 1999 dans le sud de l'Ardeche, Philippe, le père, Carole, son épouse, et leurs fils Xavier et Manuel ont installé, en juillet 2008, une baraque à frites à Salavas. "J'avais déjà pensé à développer ce concept trois ans plus tôt, mais je craignais que ce soit compliqué au-delà de la saison touristique", explique Philippe Hébert.

Le film Bienvenue chez les Ch'tis a relancé l'idée mais pas résolu le problème de la baisse d'activité à partir de l'automne. "Nous avons décidé de nous poser dans une ville et Alès a eu notre préférence. À l'automne 2009, nous avons trouvé un local de 120 m<sup>2</sup> sur deux niveaux, avec un parking juste devant. La municipalité nous a autorisés à continuer à travailler avec le camion, le temps de finir les travaux. Cela nous a permis de nous faire connaître et de commencer à fidéliser la clientèle."

Fin mai dernier, le camion a disparu. Il a rejoint Anduze pour l'été et le snack a ouvert ses portes. Un point de cuisson et de vente, une salle qui offre 38 couverts, sans oublier une petite terrasse avec tables et bancs. Autour de frites fraîches, les spécialités du Nord sont toutes là et des soirées moules-frites sont proposées pour entretenir la convivialité. Et le succès est au rendez-vous.

Jean Bernard

## À L'BARAQUE À FRITES DU CH'TI

1 AVENUE DE LA GIBERTINE • 30100 ALÈS  
TÉL. : 04 66 43 75 19

Créez et traduisez vos cartes & menus  
en quelques minutes avec



**Menu  
DESIGNER**  
logiciel de création de cartes & menus

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

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

**250€ HT**  
soit 299€ TTC

Contactez-nous au  
**04 92 28 26 60**  
www.mdb-multimedia.fr

Logiciel pour Windows XP  
et Windows VISTA

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

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

MdB multimedia  
Les allées François Truffaut  
17 rue Denise Grey  
38550 Saint Maurice L'Éxil



La famille Hébert, aidée d'un employé, fait tourner ce restaurant au concept venu du Nord.

# S E T E L H O T E L S

## LA BOURSE

Accor	- 1,71 %	↘
SBM	+ 1,66 %	↗
Hôtels de Paris	+ 0,00 %	→
Club Med	+ 1,03 %	↗
Groupe Partouche	- 10,60 %	↘

ÉVOLUTION DU COURS  
ENTRE LE 12 ET LE 19-07 2010

## BÉNÉFICIAIRE D'UN EMPLACEMENT EXCEPTIONNEL

### Citiz Hôtel prend la relève

**Toulouse (31)** Le dernier né de l'hôtellerie de la Ville rose a ouvert en juin et succède à l'Hôtel de Paris, une institution dont seuls les murs extérieurs ont été conservés.

«*emplacemement est exceptionnel*», s'enthousiasme **Olivier Guillemin**, le directeur du Citiz Hôtel, un 4 étoiles qui dispose de 56 chambres au centre de Toulouse, proche de la place Wilson et de la place du Capitole. L'aéroport est à vingt minutes, la gare à dix minutes.

«*L'objectif, c'est de se démarquer de l'hôtellerie de groupe, d'apporter un service de conciergerie personnalisée, de s'occuper de chacun des clients, ajoute Olivier Guillemin. Nous n'avons pas de restaurant. Nous recommandons les établissements que nous aimons.*»

L'Hôtel de Paris était vieillissant. Il ne répondait plus aux besoins de la clientèle actuelle.

Seuls les murs extérieurs ont été conservés. L'achat de l'immeuble attendant a en outre permis de constituer un ensemble plus grand. Avec les nouvelles normes sur l'accessibilité, la direction du Citiz Hôtel affirme avoir «*essuyé les plâtres*» d'une mesure en devenir, en soulignant que ce volet a constitué le plus dur des travaux, qui ont demandé deux ans.

«*Notre fierté est de disposer d'un établissement moderne, d'avoir tenu les délais et le budget*», précise le directeur de l'hôtel, en refusant de révéler la somme investie par les trois propriétaires. Avant de prendre la direction du Citiz Hôtel, Olivier Guillemin a travaillé au sein du groupe



«*Notre fierté est d'avoir tenu les délais et le budget*», souligne **Olivier Guillemin**, le directeur du Citiz Hôtel, au cœur du centre-ville.

Mercurie, d'abord à Paris, puis à Toulouse pendant quinze ans. «*Place maintenant à une hôtellerie non formatée*», conclut-il.

**Bernard Degioanni**

#### CITIZ HÔTEL

18 ALLÉE JEAN JAURÈS • 31000 TOULOUSE  
TÉL. : 05 61 11 18 18  
[WWW.CITIZHOTEL.COM](http://WWW.CITIZHOTEL.COM)

## BASÉ SUR LE RESPECT DE LA NATURE

### Au Château de Méry : un rêve d'architecte

**Méry-sur-Oise (95)** Ouvert fin mai, ce bâtiment se fond entièrement dans son environnement.

Membre de la collection Hôtels & Préférence, l'hôtel Château de Méry a ouvert ses portes fin mai 2009. Conçu par l'architecte **Claude Ginsburger**, décoré par **Marc Hertrich** et **Nicolas Adnet**, avec le concours du paysagiste **Pierre Moyat**, il se fond totalement dans le paysage. Le 4 étoiles a été créé dans l'enceinte du Château de Méry. Ce dernier appartenait précédemment au groupe Vivendi et a été rénové en 1999 par l'architecte **Jean-François Wilmotte**.

#### Brasserie éco-chic

Les suites donnent sur un jardin sauvage composé de plantes aromatiques. À l'entrée de l'hôtel, la verrière, garnie de plantes vertes et éclairée de manière confidentielle par quelques LED judicieusement disposées, constitue un espace de repos. Un bar imposant a été installé au centre du lobby, face à l'escalier ouvert qui conduit au restaurant. Brasserie follement éco-chic, ce dernier bénéficie d'une terrasse idéale pour les soirées d'été : lampes tempête et végétation environnante font écho au chant des oiseaux et au coassement des grenouilles.

La cuisine de **Franck Reisser** est conçue tant pour la clientèle locale que pour celle qui fréquente les séminaires. Ceux-ci bénéficient d'ailleurs du



La verrière, garnie de plantes et éclairée de LED, constitue un espace de repos.

cadre du Château de Méry, situé à deux pas de l'hôtel, et qui propose 17 salles de réunions et un auditorium de 160 places sous les voûtes des anciennes écuries.

**Évelyne de Bast**

#### CHÂTEAU DE MÉRY

9 BIS RUE DE L'ISLE ADAM  
BP 40035  
95540 MÉRY-SUR-OISE  
TÉL : 01 30 36 00 82  
[WWW.CHATEAUDEMERY.FR](http://WWW.CHATEAUDEMERY.FR)

## EN BREF

### L'hôtel La Belle Juliette ouvrira ses portes en octobre 2010



Une chambre décorée par **Anne Gelbard**, diplômée de l'École nationale supérieure des arts décoratifs de Paris.

Situé au cœur du quartier de Saint-Germain-des-Prés (Paris, VI<sup>e</sup>), cet établissement 4 étoiles a été remis au goût du jour par **Corinne et Pascal Moncelli**, ses propriétaires. Ils ont décidé de rendre hommage à la figure de **Juliette Récamier** - figure féminine du XIX<sup>e</sup> siècle dont le brillant salon et les prestigieuses amitiés (**Chateaubriand, Benjamin Constant...**) sont restés célèbres - en lui empruntant son surnom, La Belle Juliette. L'hôtel compte 34 chambres, de 13 à 35 m<sup>2</sup>, avec des prix variant de 300 € pour la chambre double à 600 € pour les suites classiques.

**H.B.**

#### LA BELLE JULIETTE

92 RUE DU CHERCHE MIDI  
75006 PARIS  
TÉL : 01 42 22 97 40  
[WWW.LABELLEJULIETTE.COM](http://WWW.LABELLEJULIETTE.COM)

## UN MARCHÉ QUI BOUGE

### Choice Hotels Europe lance l'offre Sporteam

**Mérignac (33)** La chaîne démontre qu'elle a l'esprit sportif en mettant en place une offre 3 en 1 destinée aux athlètes en déplacement.



**Emmanuel Ebray**, directeur commercial, et **Viviane Auffray** directrice France pour les groupes et marchés spéciaux de Choice Hotels, présentent la nouvelle offre Sporteam.

«*Plus de 130 fédérations et associations sportives sont recensés par le ministère de la Santé et des Sports. C'est à elles que nous nous adressons.*» Au Quality Suites de Mérignac, **Emmanuel Ebray**, directeur commercial du groupe Choice Hotels Europe, est venu avec **Viviane Auffray**, directrice pour la France du secteur groupes et marchés spéciaux, afin de présenter l'offre Sporteam : un nouveau produit qui a pour cible exclusive les athlètes lors de leurs déplacements. Une offre 3 en 1 avec des tarifs préférentiels sur les trois enseignes du groupes - Comfort, Quality et Clarion - et des prix modulés en fonction de trois zones (province, Île-de-France et Paris), de la période (week-end ou semaine) et selon que l'on voyage seul ou en groupe. Second avantage : l'hébergement gratuit pour le coach à partir de 20 personnes. Enfin, un magnum de champagne est offert en cas de victoire de l'équipe.

#### Rude concurrence

«*Soit la réservation se fait via notre centrale dédiée aux groupes, soit elle transite par notre site internet pour les réservations individuelles. Dans ce cas, le sportif utilise un numéro d'identification que nous avons attribué à la fédération ou à l'association à destination de ses membres*», explique Emmanuel Ebray.

Conscient que la concurrence est rude sur ce marché, Choice souhaite aller au-delà de cette offre en lançant des séminaires de travail ouverts aux fédérations. Le premier de la série se tiendra le 30 septembre prochain au Clarion Sénart Paris sud, en Seine-et-Marne. Il aura pour thème : «*Les nouvelles voies financières dans le monde du sport*».

**Brigitte Ducasse**

À L'HEURE DU CHANGEMENT

## Mouvements à la tête du lycée hôtelier de Chamalières

Un proviseur, un vice-proviseur et un chef des travaux : le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme va connaître un remaniement important à la rentrée prochaine.

L'heure est au grand chamboulement au lycée hôtelier de Chamalières. **Yves Boissel**, arrivé en 2006, quitte l'établissement pour le lycée Lamartinière à Lyon, sa ville natale. **Christine Vigneau-Pélessier**, qui vient du lycée professionnel Vercingétorix de Romagnat dans la banlieue clermontoise, va lui succéder. Toulousaine d'origine, elle est en Auvergne depuis quinze ans. **Thierry Mathon** rejoint le lycée Sidoine Apollinaire et laisse le poste de vice-proviseur à **Pierre Tchoubar**. Enfin, **Frédéric Huret**, professeur de cuisine, remplace **Christian Dignat** au poste de chefs des travaux. Christian Dignat occupait cette fonction depuis vingt-et-un ans et part maintenant à la retraite.

Une cérémonie a réuni les partants et les arrivants, en présence du recteur d'académie, **Gérard Besson**. Yves Boissel a profité de l'occasion pour lancer : "Le lycée est le reflet de la société. Notre savoir-faire ne suffit plus. Il



Yves Boissel, Christian Dignat, Frédéric Huret, Thierry Mathon, Christine Vigneau-Pélessier et Gérard Besson.

faut réinventer le lycée. Les personnels sont prêts à le faire si on veut bien les écouter un peu. J'ai rencontré partout une majorité de collègues qui s'engage dans la voie de la réussite de leurs élèves."

Pierre Boyer

PARRAINÉ PAR RÉGIS MARCON

## 10<sup>e</sup> prix du club hôtelier lyonnais, la motivation récompensée

Créé en 2001 dans l'idée de mobiliser les jeunes autour de leur futur métier, le prix du club hôtelier a récompensé des lauréats prometteurs.



Régis Marcon, parrain de cette 10<sup>e</sup> édition, et Jérôme Montantème, président du club hôtelier lyonnais, entourés des lauréats et nominés.

S'adressant aux élèves des lycées professionnels de la région, le prix du club hôtelier lyonnais, cette année parrainé par le chef 3 étoiles **Michelin Régis Marcon**, est l'un des rares concours à s'appuyer sur les résultats de l'élève sur l'ensemble de l'année. Objectif : motiver les élèves tout au long de leur cursus scolaire. Outre différents critères de notation pédagogique, sont pris en compte le professionnalisme, l'implication et l'enthousiasme des candidats.

Le premier élève de chacune des cinq catégo-

ries se voit décerner un prix, traditionnellement un séjour dans un établissement de prestige. Les heureux élus sont : **Adèle Arfi**, CAP cuisine à François Rabelais (Dardilly), **Carole Lorini**, CAP service à Hélène Boucher (Vénissieux), **Jérémy Bouricand**, BEP cuisine à Aiguerande (Belleville), **Wicky Moisy**, BEP service à Aiguerande, et **Marie Caroline Dulbecco** à Jehanne de France à Lyon. Ils passeront un week-end dans un palace parisien. De quoi créer des vocations.

Sonia Delzongle

16 100 € DE DONNS

## L'Anephot contre la mucoviscidose



Joseph Le Gal, président de l'Anephot, remet un chèque de 16 100 € à l'association Vaincre la mucoviscidose.

L'Association nationale des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme (Anephot) a remis un chèque de 16 100 euros, le 8 juillet dernier, à l'association Vaincre la mucovis-

cidose. Ce chèque résulte de déjeuners et dîners organisés par les jeunes scolarisés dans 16 établissements associés au service public.

TROIS QUESTIONS À

## Lucie Belchior, un proviseur déjà regretté à Grenoble

Proviseur enthousiaste et apprécié de tous, celle qui aura accompagné, encadré, soutenu et valorisé quelque 25 000 élèves dans sa carrière part à la retraite. Entretien avec une grande dame décorée, cette année, de l'ordre national du Mérite.

Propos recueillis par Nathalie Ruffier

**L'Hôtellerie Restauration : Que retenez-vous de toutes ces années en tant que proviseur ?**

**Lucie Belchior :** Un immense plaisir à fédérer des équipes, à monter des projets pédagogiques autour de la réussite de l'élève, à créer un climat propice aux échanges, aux relations humaines, où la confiance et le respect des personnes restent des priorités fondamentales. Dans nos trois sites, le Clos d'or, Beaumarchais et l'Hôtel Lesdiguières, nous avons des pépites. J'ai beaucoup appris à leur côté. Ensemble, nous avons maintenu notre objectif d'excellence. Mon souhait le plus cher est que cela continue. Toujours. Mon autre grande satisfaction est d'avoir resserré les liens avec les professionnels, et de les avoir vus revenir ici pour se former, pour s'entraîner pour un concours, de MOF par exemple, et pour nous accompagner en toute occasion.



Lucie Belchior, proviseur du lycée hôtelier de Grenoble, vient de prendre sa retraite.

**Quel est votre plus beau souvenir ?**

J'ai beaucoup d'excellents souvenirs, notamment en ce qui concerne les réussites de nos élèves à différents concours prestigieux y compris au concours général. Je suis très fière d'avoir pu mettre en place un concours d'arts culinaires/arts de la table de très belle qualité, grâce aux équipes d'enseignants et d'un professeur comme **Eddy Fournia** mais aussi grâce à des partenaires professionnels MOF, autour de **Philippe Girardon**. J'aurais aimé accueillir une finale nationale de MOF dans l'établissement. Cela restera un grand regret.

**Quel regard portez-vous sur la formation en hôtellerie restauration aujourd'hui ?**

Les établissements hôteliers sont des lieux de formation extraordinaires ; nos élèves et étudiants diplômés acquièrent des compétences et des connaissances de très bon niveau, ce qui leur permet de s'insérer dans tous types d'entreprises de l'hôtellerie-restauration. Le lycée de Grenoble a atteint un niveau d'excellence qui attire énormément de candidatures. Je regrette simplement que nous ne puissions pas accueillir davantage de jeunes passionnés par ces métiers.



ANTICIPER, ORGANISER, OPTIMISER

## Muriel Pike, yield manager au Novotel Gare de Lyon

Paris (XII<sup>e</sup>) Voilà bien le job du moment dans le secteur hôtelier. Toutes les chaînes et les grands établissements s'arrachent cet expert des chiffres qui jongle avec les réservations et le prix des chambres pour améliorer la rentabilité de l'hôtel. En poste depuis près de dix ans, Muriel Pike connaît son métier sur le bout des doigts.



Cœur de métier du yield manager, l'analyse du marché, qui lui permettra d'anticiper l'occupation de l'hôtel et de fixer le prix des chambres. Ici, **Muriel Pike** remet ses recommandations à **Richard Lainé**, le directeur général du Novotel Gare de Lyon.

**7 h 30** On l'appelle yield manager ou revenue manager. Derrière ces termes un peu barbares se cache un professionnel de plus en plus convoité. Développé tout d'abord dans les compagnies aériennes, le poste est en passe de devenir incontournable dans les hôtels du monde entier.

Le yield manager traque les chambres d'hôtel vides ou vendues au mauvais tarif qui représentent un manque à gagner pour l'établissement. En poste depuis près de dix ans au Novotel Paris Gare de Lyon (Groupe Accor), **Muriel Pike**, 37 ans, toujours souriante et affable, cherche sans relâche le meilleur prix de vente pour ses chambres, afin d'améliorer la rentabilité de l'hôtel. La journée de Muriel démarre toujours par un point avec les 'night auditors' : taux d'occupation, no-shows, délogements vers d'autres hôtels... Cette pro du chiffre passe tout en revue. "Parfois, il vaut mieux louer cinq chambres à tarif plein que dix à tarif réduit", confie-t-elle. Cette fine analyste adapte continuellement le tarif des 253 chambres de l'établissement en fonction de la demande. Un défi quotidien.

**8 h 10** La yield manager jette un œil à ses courriels pour consulter les urgences éventuelles. Aujourd'hui, elle devra gérer la requête d'une agence de voyages à la recherche de 15 chambres pour le lendemain. Commerciale dans l'âme, elle sait se tenir à l'écoute des besoins des voyageurs susceptibles de lui acheter un lot de chambres à la dernière minute. "En moyenne, l'hôtel réalise de bons résultats mais à la moindre baisse du niveau des réservations, nous n'hésitons pas à proposer une offre promotionnelle afin de capter davantage de clients."

**8 h 30** Cœur de métier du yield manager, l'analyse du marché. Le but : faire du 'forecast' ; autrement dit, anticiper l'occupation de l'établissement. Ce professionnel doit être capable de replacer des éléments disparates dans une vision macroéconomique. "Pour m'orienter, je regarde de près la concurrence, je suis au quotidien les tableaux de réservation et compile les historiques de vente en fonction des saisons pour imaginer l'activité future de l'hôtel, explique Muriel Pike. Je me renseigne également sur les événements qui pourront générer un flux de clients : salons, manifestations culturelles, grèves... tout en prenant en compte le contexte économique et géopolitique." Glaner des informations à l'extérieur de l'établissement peut s'avérer utile. Ainsi, l'année dernière, au plus fort de la crise, Muriel constate que le comportement



**Muriel Pike** anime une 'conférence call' hebdomadaire avec tous les revenue managers du périmètre. Tous font remonter les informations dont ils disposent sur une période donnée.

de ses clients change. Les hommes d'affaires réduisent la durée de leurs séjours, les clients loisirs reportent leurs voyages. Elle n'a donc pas hésité à réadapter sa stratégie et ses tarifs pour trouver preneur.

**Avant ce poste, Muriel Pike a été :**

- à 27 ans : Responsable réservation au Novotel Gare de Lyon ;
- à 25 ans : Réceptionniste de jour, puis responsable de nuit au Novotel Gare de Lyon ;
- à 24 ans : Agent de réservation au Novotel Gare de Lyon ;
- à 23 ans : Assistante marketing dans une SSII (Osis, Paris) ;
- à 22 ans : Titulaire d'une licence en LEA (Langues étrangères appliquées), option anglais/allemand, Université Bordeaux III.

**11 h 15** Une fois ce travail de fourmi réalisé, la yield manager remet ses recommandations au directeur général de l'hôtel. Sans prérogative hiérarchique, elle entretient également des relations étroites avec les services hébergement, commercial et restauration du Novotel. Main dans la main, ils œuvrent à l'élaboration commune d'une stratégie de vente claire et organisée.

**14 h 30** Après un repas pris sur le pouce, Muriel participe à une 'conférence call' hebdomadaire. Ce rendez-vous téléphonique d'une heure réunit tous les revenue managers du périmètre - autrement dit, les yield managers du groupe Accor situés aux abords de la gare de Lyon. Ceux-ci font remonter les informations dont ils disposent sur

une période donnée. Aujourd'hui, l'équipe se penche sur la tenue d'un salon de prêt-à-porter à Paris. Conclusion : "Une affluence de clientèle d'affaires est à prévoir d'ici à trois semaines."

**16 heures** Muriel se lance dans la rédaction des renouvellements de contrats avec les agences de voyage pour la saison 2011-2012. Responsable d'un service composé de cinq personnes, c'est également à elle que revient la charge de réaliser les plannings de travail et de gérer les autorisations d'absence.

**17 h 20** Avant de conclure sa journée de travail,

### L'avis de Richard Lainé, directeur général du Novotel Gare de Lyon

"Vendre au bon moment, à la bonne période et au bon prix, voilà le travail du yield manager. Ce professionnel cherche à optimiser le rendement de son établissement. Rigoureux, organisé, il doit être un peu joueur, dans le sens où il doit savoir prendre des risques tout en tenant compte des indicateurs et leviers qui sont à sa disposition. Pour accéder à cette fonction, je conseille aux candidats de justifier d'au moins deux ans d'expérience dans un métier de terrain." La fourchette de rémunération pour cette fonction se situe entre 28 000 € et 35 000 € brut annuels. Le salaire, parfois agrémenté de primes, pourra atteindre jusqu'à 60 000 € dans de grands groupes hôteliers.



**Muriel Pike** entretient des relations étroites avec le service réservation du Novotel. Chaque stratégie de vente sera détaillée et motivée auprès de son équipe.

Muriel reçoit un étudiant souhaitant s'orienter vers le métier de yield manager. "Aujourd'hui les grands hôtels ou ceux à forte activité ne peuvent se passer d'un tel profil", résume la jeune femme. A fortiori avec le développement des ventes en ligne, qui engendre un marché de plus en plus concurrentiel. L'heure de la crise pour cette profession n'est donc pas près de sonner. **Mylène Sacksick**

### NOVOTEL GARE DE LYON

2 RUE HECTOR MALOT • 75012 PARIS  
TÉL. : 01 44 67 60 00

### Ses responsabilités, c'est aussi :

- analyser et prévoir le comportement de la demande par segment, marché, canal et produit ;
- participer à l'élaboration de la grille tarifaire, recommander la création, l'aménagement ou la suppression de tarifs ;
- diffuser les disponibilités tarifaires en interne et sur le marché au travers des canaux de distribution ;
- apporter ses recommandations aux équipes commerciales et participer à la cotation des groupes, des contrats et à la négociation des allotements ;
- former et sensibiliser les différents services de l'hôtel aux principes de l'optimisation des revenus ;
- participer à la réactualisation des budgets mensuels en cours d'année.

### Yield manager : quelles formations ?

Le métier étant encore récent, il n'existe pas de parcours scolaire type pour accéder à cette fonction. Voici une liste non exhaustive de diplômes prisés par les employeurs :

- BTS hôtellerie-restauration, option mercatique et gestion hôtelière ; animation et gestion touristiques locales ; responsable de l'hébergement ;
- diplôme d'une école de commerce ;
- master professionnel, dont le master 'marketing des services et revenue management' proposé par l'Essca et l'Université d'Angers, ou encore le master de 'management hôtelier, spécialisation revenue management' de l'Institut de management de l'université de Savoie (IMUS) ;
- MBA 'hospitality management' de l'Essec ;
- des stages d'initiation de trois jours, proposés en formation continue par l'Eshotel ou Demos.



AU FORUM DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

# LES HÔTELS DE LUXE ONT UN DEVOIR D'EXEMPLARITÉ

Hôtellerie respectable, luxe raisonnable, hôtel responsable : les noms diffèrent, mais la cause à défendre est la même. Lors du dernier forum du développement durable, Concorde Hotels et le groupe Lucien Barrière faisaient part de leur volonté de lutter contre le gaspillage et de valoriser leur personnel.

Parmi les groupes hôteliers français, le groupe Lucien Barrière a pris une longueur d'avance dans la démarche environnementale. Avec l'hôtel Fouquet's, considéré comme son fleuron, il cumule depuis juillet 2009 trois certifications : ISO 9001, démarche qualité validée par l'Afnor, ISO 14 001, certification environnementale, et SA 8000, liée à la protection des droits de l'enfant. Mais chez **Lucien Barrière**, la volonté est d'aller au-delà des process normatifs. Ici, on parle de "luxe respectable", avec un engagement à tous les niveaux de la hiérarchie. Les 350 employés du Fouquet's s'engagent à mettre en avant des valeurs éthiques et environnementales, tout en respectant les critères de luxe de l'établissement.

## Bilan carbone et recyclage

Déjà, des adaptations environnementales sont visibles dans plusieurs domaines : pour le transport des clients et des employés, l'hôtel privilégie le vélo mais aussi les voitures à faible empreinte carbone, grâce au partenariat passé avec le service de voitures électriques avec chauffeur Neocab. La mise en place du tri sélectif a permis de recycler 30 ton-nes de déchets en 2009. Au restaurant, 12 % des produits servis sont issus du commerce équitable. Des soins biologiques sont proposés au spa, le packaging est en verre recyclable, le golf se pratique sur écran 3D...

En 2008, le Fouquet's a réalisé un bilan carbone, avec pour objectif de réduire de 20 % ses émissions de CO<sub>2</sub>. L'hôtel est affilié à Leading Green, une certification lancée par Leading Hotels of the World qui permet aux hôtels de compenser financièrement les émissions de carbone en investissant dans des programmes environnementaux ou sociaux.



Pour sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques, Concorde Hotels a mis en place un 'Serious Game'.

## Starwood Capital se lance dans la démarche

Le groupe Starwood Capital a pour sa part choisi le 24 juin, date du Forum du développement durable, pour lancer son projet de RSE (Responsabilité sociale des entreprises). "Celui-ci répondait à une nécessité, affirme **Françoise Houdebine**, vice-présidente commercial et marketing du groupe Concorde Hotels & Resorts. Nous avons, en tant qu'hôteliers de luxe, un devoir d'exemplarité envers les autres." Le programme, initié en juin 2009, suite à l'installation d'un comité de pilotage pour tous les hôtels du groupe, aura nécessité un an de maturation pour atteindre sa forme actuelle.

Chez Starwood aussi, les aspects environnementaux, sociaux et sociétaux ont été envisagés. Le groupe s'est mobilisé, dans le cadre de l'association des directeurs d'hôtels, pour mettre en place un bilan carbone. "Nous avons fait un état des lieux et pris comme référent le Palais de la Méditerranée à Nice, déjà engagé dans le process, explique **Laetitia Demante**, responsable de l'assistance exploitation et qualité. Mais chaque hôtel définira ses

objectifs compte tenu de sa spécificité. Les résultats obtenus par le Palais de la Méditerranée nous donnent des indications à suivre : réduction de 17 % de ses dépenses en électricité grâce aux ampoules basse consommation, de 25 % de sa facture d'eau, de 2,5 tonnes de déchets grâce au tri sélectif... Mais nous n'avons encore rien mis en place dans les chambres. Ce sera du sur mesure." En restauration, place également à la lutte anti-gaspillage : diminution du volume de cartons d'emballage, de la fréquence des livraisons...

## 'Serious Game' et formation

Sur le plan social, les hôtels du groupe ont mobilisé leur personnel de manière ludique. Un 'Serious Game' (jeu sérieux), financé par le Fafih et réalisé par le groupe Planète Lab est mis à leur disposition, afin de tester leur niveau et l'application de bonnes pratiques dans les situations quotidiennes. Concorde Hotels ne lésine pas non plus sur la formation, avec 150 modules proposés, et "un budget d'un million d'euros pour 2010", note **Bernard Granier**, directeur général de Concorde Hotels & Resorts. Les hôtels Concorde s'engagent également en faveur des travailleurs handicapés, en facilitant leur intégration dans le groupe, qui en emploie actuellement 49.

Le volet sociétal est lui aussi en bonne voie, puisque Concorde Hotels souhaite s'impliquer dans le projet Care, alors que sur le plan local, le groupe travaille avec diverses associations locales d'insertion pour faciliter l'embauche de jeunes de quartiers difficiles. Enfin, Concorde Hotels a choisi la certification Green Globe, "celle qui nous a paru être la meilleure démarche pour notre projet en trois dimensions avec ses 240 critères", conclut **Françoise Houdebine**.

Évelyne de Bast



"UN POU MON VERT AUX PORTES D'UN PÔLE D'ACTIVITÉ"

## Le Comfort Hôtel Lille-Tourcoing, côté jardin

**Bondues (59)** La création d'un espace vert et l'obtention d'une troisième étoile confortent les choix éco-citoyens du couple Galerne, propriétaire de l'établissement.

à création du 'jardin des saveurs', "c'est une plus-value pour la chaîne", affirme **Michel Galerne**, directeur du Comfort Hôtel Lille-Tourcoing. "Ceux qui sont sensibilisés à l'écologie se retrouvent chez nous", constate-t-il.

Précurseur dans la région, Michel et **Marilyne Galerne** ont aménagé un espace vert récréatif et paisible, un lieu parfait les communsions et les réceptions de mariage. Imaginatifs, les Galerne donnent une nouvelle identité au lieu avec ces 4 000 m<sup>2</sup> de jardin et un coin réservé aux herbes aromatiques qui agrémentent les plats du restaurant. Un plan d'eau filtré par des plantes aquatiques et un chalet en bois où cohabitent chèvres, poules et canards, témoignent de la fibre écologiste du couple. À l'Umih, dont il est membre, Michel Galerne tente d'ailleurs de sensibiliser ses confrères aux bienfaits de la démarche environnementale.

Le paysage de l'hôtel, façonné pendant six mois, a



Le couple Galerne, en compagnie d'Isabelle Rochelandet, vice-présidente de Choice France, réunis le jour de la remise de la plaque 3 étoiles.

convaincu les habitués. "C'est un brin de verdure, c'est une chance d'avoir un poumon vert aux portes d'un pôle d'activité", se réjouit le directeur. Un cadre de séjour et de travail pour le personnel, qui peut désormais apprécier la pause-déjeuner en terrasse.

Laurène Leuridant



Baptisé 'jardin des saveurs', le lieu se fait un nom dans la métropole et l'Eurorégion.

## COMFORT HOTEL LILLE-TOURCOING

ZI LES FRANCS  
AVENUE HENRI BECQUEREL  
59910 BONDUES

WWW.ESCALEDESFLANDRES.COM/HTML/INDEX.PHP

## La conserve met la nutrition en boîte

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

**2010 marque le bicentenaire de l'invention de l'appertisation.** À cette occasion, l'Union interprofessionnelle pour la promotion de la conserve appertisée (Uppia), qui regroupe producteurs de métal (acier et aluminium), fabricants d'emballages métalliques et conserveurs (de tous produits alimentaires), mise sur un mot d'ordre : la nutrition.

Il existe bien une véritable corrélation entre conserve et nutrition. À l'occasion du bicentenaire de l'invention de l'appertisation, l'Uppia, associée au Centre technique de la conservation des produits agricoles, s'est mobilisée pour mettre en place une communication active sur les bienfaits nutritionnels de ce mode d'alimentation.

Ainsi, une conférence 'Conserve et nutrition' a réuni, le 23 juin à Paris, des intervenants comme **Serge Herberg**, professeur de nutrition à l'université Paris XIII, **Pascale Hébel** (Crédoc), qui a présenté son expertise 'Consommation & consommateurs' ; **Catherine Renard** (Inra) et **Stéphane Georgé** (CTCPA) ont eux, évoqué l'impact de la technologie sur la préservation des propriétés nutritionnelles,



Un nem de saumon réalisé à partir de conserves.

tandis qu'**Agnès Vaillant** (Adepale) a fait le point sur la réglementation en vigueur. Enfin, **Élisabeth Gonnet** (Wenceslas Chancerelle) et **David Archar** (Conserves France) sont venus exposer leurs témoignages sur les volets recherche et développement et marketing mis en place au sein de leurs entreprises.

### Des produits de qualité toute l'année

Le regard porté par ces experts sur la crise actuelle et les enjeux de santé publique a démon-

tré que la conserve reste plus que jamais une valeur sûre. Les produits en conserve font l'objet d'une réglementation très stricte et chaque produit est, suivant le procédé d'appertisation, traité au cas par cas afin de conserver ses qualités nutritionnelles. La conserve est un moyen pour les consommateurs d'avoir accès à des produits de qualité et de valeur nutritionnelle constante tout au long de l'année. Enfin, ces professionnels ont rappelé que la cuisson par traitement thermique demeure souvent plus bénéfique que la cuisson classique réalisée chez soi.

### Des informations de santé publique

- Une sardine fraîche comporte 0,5 à 7,7 g d'oméga 3 pour 100 g (variation suivant les saisons). Les conserves de sardines en comportent 2 g en moyenne, soit une variation de 0,9 à 6 g d'oméga 3 pour 100 g (résultat d'une analyse de **Chancerelle**).
- **Saint-Mamet** s'engage à réduire les teneurs en sucre de ses conserves de fruits au sirop en en limitant le taux de sucre à 17,5 brix, et d'autre part, en consacrant au moins 18 % de sa production aux fruits au sirop léger, fruits au jus et au naturel.

## Des appareils gourmands, mais pas en énergie

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

**Une journée organisée au Foodlab de Thierry Marx a permis de faire le point sur des modes de cuisson innovants alliant des créations culinaires originales et une consommation d'énergie restreinte.**

Le 24 juin dernier, dans les locaux parisiens du Foodlab de Thierry Marx, lieu spécialement dédié à la recherche et au développement culinaire, **Jean-Claude Bel** a convié des conseillers culinaires et des chefs à une journée d'information et de démonstration d'équipements culinaires éco-énergétiques. L'objet principal de cette journée était la démonstration d'équipements de cuisine innovants alliant faible consommation d'énergie, respect des textures et maîtrise des goûts. Parmi les ateliers proposés, on citera :

- La cuisson douce à la vapeur par le chef **Jean Bretagne** ;
- la mise sous vide des produits avec des machines ne dépassant pas les 1 kW ;
- la cuisson lente des produits sous vide dans un bain d'eau avec thermoplongeur (consommation 2 kW) ;
- la plaque et la plancha à induction pour une cuisson précise avec une puissance de 3,6 kW.

Le chef **Olivier Delafont** a également proposé des démonstrations d'application culinaires avec le Gastrovac. Le principe de l'appareil consiste à remplacer l'air qui se trouve dans tous les aliments - végétaux, viandes ou poissons - par un

### Un panel de spécialistes triés sur le volet

Étaient présents lors de cette journée **Olivier Delafont**, conseiller culinaire ; **Thierry Martin**, chef de cuisine et **Jean Bretagne**, spécialiste de la bio gastronomie et de la cuisson vapeur douce ; **Fabrice Thirion** (Sens Gourmet) ; **Valérie Berger**, de L'Épicerie Fine de Meursault. Un prochain rendez-vous est fixé au mois d'octobre.



Le Gastrovac.

jus d'imprégnation dans le cadre d'une cuisson sous vide lente et à basse température. Le Gastrovac est composé d'une plaque électrique, d'un récipient en acier inoxydable relié à sa base par une sonde qui permet d'avoir la température du liquide à l'intérieur de la cuve et d'un couvercle en verre spécial permettant de faire le vide (0,8 bars) dans le récipient de cuisson.

### Autopsie du Holdomat

Également présenté, le Holdomat d'une puissance de 1 kW. Compact, transportable, il offre des possibilités de cuisson créative et, surtout, il permettra d'homogénéiser le service en faisant baisser le stress du coup de feu. Peu gourmand en énergie, il peut en effet rester en fonction sur une longue durée pour un coût raisonnable.

Il peut aussi bien préparer à cuisson lente et sans perte de poids tant en petites pièces (un magret de canard en 2 à 3 h à 75 °C ; des filets de poissons en 30 à 45 min à 80 °C ; séchage de fruits et légumes à 60 °C, etc.) que des grosses pièces (un jarret de veau en 6 à 8 h à 90 °C ; des civets en tous genres en 10 à 12 h à 80 °C). Mais c'est surtout au moment du coup de feu que cet appareil rendra les meilleurs services. Le Holdomat maintient toutes les préparations au chaud et à la température fixée. Trois niveaux GN 1/1 permettent de stocker un nombre important de préparations diverses et



Le Holdomat.

de les sortir au fur et à mesure sans baisse de température : à la manière d'un réfrigérateur inversé, son chaud statique autorise l'ouverture répétée de la porte. Il permet une gestion plus rationnelle du service : c'est-à-dire de cuire les plats et de les stocker ensuite au chaud en attendant la demande du service. Tout cela sans perte de qualité : au contraire, l'entrecôte restera encore bleue après plus d'une heure d'attente et gagnera en tendreté. Pour les grosses unités, il est envisageable d'en disposer d'un par poste de travail, ou de plusieurs superposés pour les différents plats, poissons, fruits de mer, viandes, légumes...

Sur le plan technique, il s'agit d'un appareil compact : 675 x 415 x 343 mm. Il est équipé de 4 poignées pour le transport. Sa capacité : 3 bacs GN 1/1 de 65 mm ou 2 bacs GN 1/1 de 110 mm, soit une contenance d'environ 15 kg de produit frais.

Sans ventilation mécanique, la chaleur statique est produite par l'échauffement de 18 m de conducteur électrique autour de l'enceinte chauffante. Il dispose d'un contrôle exact de la température à + 1/- 1 °C avec un niveau de température réglable de 50 à 120 °C par commande et affichage digital. L'appareil dispose d'un système de déshumidification intégré et d'un volet de ventilation manuel pour un apport d'air naturel.

**JEAN-CLAUDE BEL : 06 85 10 64 63**  
**PACOCHEF@YAHOO.FR**

## DES OPÉRATIONS DÉLICATES À RÉALISER

# Service traiteur : les règles à respecter

Préparations à l'avance, desserts, conditionnement, étiquetage, transport, stockage, service... Assurer un service de traiteur demande de suivre une procédure scrupuleuse en matière d'hygiène.

Par Dominique Voisin, consultant et formateur, auteur du Blog des Experts 'Hygiène et HACCP : le minimum pour répondre à un contrôle' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Préparations à l'avance

Les préparations à l'avance sont, par nature, à risque car leur consommation différée dans l'espace et/ou dans le temps augmente les risques liés à la conservation (prolifération ou contamination). C'est pourquoi ces opérations font l'objet de règles précises et conditionnent les déclarations et agréments spécifiques aux établissements préparant les plats cuisinés à l'avance.



Les préparations à l'avance sont tolérées sous réserve que les conditions de refroidissement et de conservation soient respectées.

Les quelques produits autorisés doivent être refroidis rapidement après la cuisson, de sorte que la température à cœur passe de + 63 °C à + 10 °C en moins de 2 heures. Le matériel spécifique pour le refroidissement rapide devra avoir la capacité suffisante pour que la production soit réalisée dans de bonnes conditions.



La cellule de refroidissement-congélation doit être déclarée auprès de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP), il n'y a plus d'autorisation à demander.

Les produits ainsi refroidis doivent être utilisés impérativement le lendemain de leur cuisson et de leur refroidissement en veillant à les conserver entre 0 °C et + 3 °C. Les températures et durées de refroidissement seront notées sur une fiche de suivi et les produits seront filmés et identifiés en chambre froide avec leur date de cuisson. La planification des opérations sera essentielle pour éviter tout temps d'attente préjudiciable aux règles de température. Les produits ainsi refroidis seront immédiatement stockés en chambre froide.



La durée de vie des produits ne pourra excéder trois jours après leur fabrication, sauf étude de vieillissement spécifique réalisée par un laboratoire accrédité.

## Desserts et entremets

La pâtisserie est un produit à haut risque qui nécessite des actions de maîtrise spécifiques. La préparation des desserts devra se faire dans un espace séparé des autres activités. On disposera si pos-

sible d'une pâtisserie indépendante. À défaut, on peut utiliser la zone de préparation froide, préalablement nettoyée et désinfectée.

### ■ Les fruits

Les fruits doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être présentés aux clients. Cette opération pourra se réaliser en légumerie, selon le même protocole que la désinfection des légumes.

### ■ Les entremets

Les entremets sont à l'origine de nombreux accidents alimentaires. Afin de maîtriser ces préparations, on veillera particulièrement à l'hygiène des petits matériels, des mains et de la tenue.

Il ne faut pas oublier de dater le produit.



## Conditionnement et étiquetage

Dans les établissements préparant des produits à l'avance, le conditionnement en plat ou en barquette peut être à l'origine de contamination dangereuse. On veillera donc à l'hygiène des barquettes qui devront être stockées à l'abri de toute contamination. Les récipients devront être nettoyés et désinfectés après usage et avant réutilisation (on préférera l'utilisation de matériel à usage unique).



Les manipulations seront réalisées avec le plus grand soin et on veillera en particulier à l'hygiène des mains.

L'étiquetage est indispensable pour permettre une bonne traçabilité des informations relatives aux produits conditionnés et plats cuisinés à l'avance dans leur ensemble. Il sera réalisé le plus tôt possible, dès la fin de la fabrication ou, à défaut, on identifiera l'échelle de produits non étiquetés et on tiendra compte de la date réelle de fabrication pour l'étiquetage final des plats cuisinés à l'avance. La dénomination, la DLC sous la forme 'à consommer jusqu'au...' et la température de conservation doivent figurer sur l'étiquette. La DLC sera toujours de J + 3 au maximum. Sinon, une validation spécifique est nécessaire auprès d'un laboratoire reconnu et accrédité qui réalisera les tests de vieillissement.

## Transport/stockage/service/remise en température

### ■ Le transport

Le transport doit répondre aux exigences réglementaires en termes de conditions de température. En liaison froide, la température de transport doit être comprise entre 0 °C et + 3 °C. La température des produits à cœur ne devra jamais dépasser + 3 °C. Le

matériel de transport devra être inclus dans le plan de nettoyage et de désinfection.



Les surfaces des camions et des containers éventuellement utilisés devront être nettoyées et désinfectées fréquemment.

Le transport réalisé en liaison chaude constitue une opération délicate. Le maintien à une température supérieure à + 63 °C nécessite bien souvent une source de chaleur, car la simple utilisation d'une enceinte isotherme peut s'avérer insuffisante. Un contrôle au départ et à l'arrivée des préparations est nécessaire pour garantir la maîtrise des températures en liaison chaude comme en liaison froide. Les matières transportées seront identifiées par l'étiquetage et un document de transport les accompagnera afin de permettre la traçabilité des préparations réalisées à l'avance.

### ■ Le stockage

Dès réception sur le site de distribution, les produits seront stockés en fonction de leur température (à 0/+ 3 °C pour les produits en liaison froide et à + 63 °C pour les préparations chaudes).

### ■ Le service froid

Le matériel devra être mis en route environ une heure avant le service. Une rotation assez régulière doit être organisée pour que les produits ne soient pas entreposés plus de deux heures.



Le matériel devra être nettoyé et désinfecté après chaque service.

Après le service, seuls les produits non exposés peuvent être resservis le lendemain, sous réserve d'une identification comportant la date de fabrication, d'une protection et d'un filmage lors du stockage.

Les produits issus de l'agroalimentaire protégés et conditionnés d'origine (yaourts, portions individuelles de fromage...) présentés aux clients peuvent être resservis lors d'un service ultérieur, si la température de service est conforme à l'étiquetage et que la DLC est toujours bonne.

Les fruits présentés aux clients peuvent être resservis ultérieurement sous réserve de réaliser une décontamination.

### ■ Le service chaud

Le matériel de maintien en température chaude doit être mis en route au minimum une heure avant l'utilisation afin d'avoir toujours une température à cœur du produit supérieure à + 63 °C. Aucune tolérance n'est acceptée, sauf pour les produits spécifiques (viande rouge, steak haché...) pour lesquels la température peut être inférieure, mais dont la durée maximum de stockage est de vingt minutes. Ce sont des produits réalisés en direct.

## À L'ARDOISE CE MOIS-CI

STEAK DE MAGRET DE CANARD  
À L'ORANGE SANGUINE

(avec coût matière et coût de production)

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

## Son avis



Le canard est présent sous diverses formes sur les cartes de restaurants : en filet, magret, confit, sauté, etc. Le filet est prélevé sur un

colvert ou un canard de barbarie, tandis que le magret est prélevé sur un hybride de ces deux espèces, appelé mulard. C'est aussi sur le mulard que l'on prélève le foie gras, le reste de l'animal étant utilisé pour le confit.

## LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, TransGourmet)



Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Pour 8 personnes : 8 magrets de 300 g environ • 8 oranges maltaises • 500 g de betteraves • 24 mini-poivrons (jaunes, verts, rouges) • 300 g de sucre • 100 g de crème fraîche • 1 bouquet de coriandre • Sel, poivre, huile d'olive

- 1 Préchauffer le four à 150 °C.
- 2 Mixer les betteraves, la coriandre et la crème fraîche au blender afin d'obtenir une purée. Parer et découper les poivrons avant de les garnir de cette préparation. Enfourner 30 min.
- 3 Presser les oranges, ajouter le sucre au jus obtenu et faire chauffer pour obtenir un sirop. Retirer la graisse des magrets.
- 4 Marquer en cuisson les steaks de magret de chaque côté dans la sauteuse, ajouter le sirop et laisser cuire à feu très doux pendant 10 min pour obtenir une viande à point.
- 5 Dresser sur assiette les mini-poivrons et le steak de magret entier, agrémenter d'un trait de sauce..

Cette recette se décline en version poisson : steak d'anguille laqué à l'orange sanguine.



Coût matière 3,62 € \*

Niveau de qualification pour réaliser le plat Facile

Frais de personnel de production/portion 2,40 € \*

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

\* Se reporter au blog pour en savoir plus.

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



La betterave rouge est un légume-racine proche de la betterave sucrière. De ce fait, elle est relativement riche en glucides (9 g/100 g), mais contient peu de protéines et de lipides. Son apport calorique est de 50 kcal/100 g. Les fibres sont abondantes (3 g/100 g) et aident à lutter contre la paresse intestinale. Pendant sa croissance, la betterave accumule de nombreux minéraux et vitamines. 100 g apportent notamment 300 mg de potassium, 30 mg de calcium et 25 mg de magnésium. Sa concentration en acide folique (vitamine B9) est particulièrement intéressante puisque 100 g assurent 27 % de l'apport journalier recommandé.

## C'est la saison

## Idées plat du jour

## Le canard

- Gigolette de canard et sa farce de petits gris
- Canard de Challans en cocotte

## L'anguille

- Matelote d'anguille à la Tourangelle
- Millefeuille d'anguille fumée et betteraves rouges



## Le fruit du mois L'abricot

L'abricotier est un arbre originaire de Chine qui fait partie de la famille des rosacées. La particularité de cet arbre est que ses fleurs blanches ou roses apparaissent très tôt au printemps, avant même ses feuilles. Il semblerait que ce soit Alexandre le Grand qui l'ait introduit en Occident. Puis les Arabes en assurèrent la culture (abricot étant dérivé du mot arabe "al barquq" qui signifie "précoce", en raison de sa floraison très avancée dans la saison). En France, il pousse le long du bassin méditerranéen, en Provence et dans les Pyrénées-Orientales. La peau du veteuse des abricots du Roussillon est légèrement pigmentée de rouge, telles des taches de rousseur, et ceux de Provence sont plus petits et plus jaunes. Mais ce sont les abricots bergeron qui sont parmi les plus renommés.

(Extrait du Blog des Experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault, conseiller culinaire chez All Fresh Logistique)

## Desserts du jour

- Clafoutis d'abricots à la lavande
- Bavarois d'abricots au Maury
- Abricots rôtis au miel de romarin, glace aux pignons

## Le conseil TransGourmet

Vous pouvez réaliser cette recette avec un sirop d'orange sanguine en bouteille, toutefois la sensation sera plus sucrée.

## Accord mets et vins

Quel vin proposer avec le canard ? L'avis de Paul Brunet, auteur du blog des experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) :

Le canard laqué peut être servi avec un vin blanc de type pinot gris. Mais avec la recette proposée ici, je vais plutôt m'orienter vers un rouge en raison de la présence de betteraves et surtout des mini-poivrons. Dans la sélection TransGourmet, je choisis un vin du Chili : **Los Quintaos**. Un excellent moyen pour redécouvrir le cépage carmenère, jadis très présent dans le Bordelais.



## Focus La betterave

**Culture** : La betterave est une plante potagère à racine charnue et à la peau mince et lisse originaire d'Afrique du Sud. La consommation de betterave rouge s'est répandue au XVI<sup>e</sup> siècle, tandis que la blanche était réservée aux animaux. On peut également consommer ses grandes feuilles colorées.

**Caractéristiques** : Il existe 4 sous-espèces de betteraves : la betterave fourragère, réservée au fourrage des animaux, la betterave sucrière, destinée à la fabrication du sucre ou d'alcool, la

betterave potagère et enfin la bette (ou blette ou encore poirée).

**Cuisson/Conservation** : Les betteraves cuites et vendues en sachet ont malheureusement perdu toutes leurs vertus nutritionnelles voire thérapeutiques. La betterave fraîche se conserve 2 à 4 semaines au réfrigérateur. Crue, elle est délicieuse râpée dans une salade, cuite, elle pourra alors être congelée. À l'achat, choisir des betteraves fermes, lisses et de couleur rouge foncé. Attention, les grosses betteraves ont tendance à être fibreuses.



Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur

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

TRANSGOURMET

All Fresh  
Logistique

AU TERME DE NEUF MOIS DE NÉGOCIATIONS

## Paul Bocuse cède une partie de son capital

Pour la première fois, Paul Bocuse ouvre quatre de ses brasseries lyonnaises à une participation extérieure, faisant de Naxicap Partners, filiale de la banque Natixis, un actionnaire minoritaire.

**P**aul Bocuse, le 'Cuisinier du siècle' - ainsi que l'a intronisé GaultMillau en 1989 -, a concrétisé l'ouverture d'une partie de son capital à Naxicap Partners, filiale capital investissement de la banque Natixis, entérinant ainsi la première étape de la pérennisation de son empire gastronomique. De fait, Paul Bocuse, à lui seul, n'est plus majoritaire dans l'enseigne Nord Sud Brasseries regroupant les brasseries Le Nord, Le Sud, L'Est et L'Ouest. Pour autant, à 84 ans, le chef conserve la majorité du capital de ses autres établissements, dont l'Auberge du Pont de Collonges (à Collonges-au-Mont-d'Or), trois étoiles Michelin depuis trente-cinq ans, la brasserie Argenson et les Ouest express, concepts de restauration rapide à Lyon.

### "Pérenniser l'entreprise"

Au cours des négociations, la prudence était de mise. "La démarche était bien l'intention initiale de Paul Bocuse", souligne **Virginie Lambert**, directrice associée de la délégation Sud-Est de Naxicap Partners. Mais il aura fallu neuf mois de négociations au groupe, qui a investi 4 millions d'euros dans le projet, pour acquérir une participation minoritaire significative dans le capital des quatre brasseries. Le directeur de celles-ci, **Jean Fleury**, MOF et bras droit de Paul Bocuse depuis vingt-cinq ans, y a également accru sa participation, à l'instar



Paul Bocuse et Jean Fleury, un mariage professionnel qui dure depuis vingt-cinq ans.

des autres associés. Homme de terrain, Jean Fleury voit dans cette réalisation "une façon de pérenniser l'entreprise et de mieux organiser l'avenir", même s'il se refuse aujourd'hui à l'envisager sans Paul Bocuse.

Indissociable de son mentor, Jean Fleury reconnaît la dimension "patriarcale" du personnage et de son entreprise, que cette répartition du capital permet finalement de maintenir. Quant à la notion de transmission familiale, Paul Bocuse a deux enfants et de nombreux petits-enfants, mais il reste très discret sur le sujet. "Les capitaux de Naxicap nous apportent un soutien capitalistique et nous aideront sur d'éventuels investissements", affirme Jean Fleury, qui ne manque pas d'insister sur le fait qu'"à deux, nous restons majoritaires" et qu'ainsi, Paul Bocuse garde la main sur le capital des brasseries. **Sonia Delzongle**

POUR UNE SEMAINE DE FESTIVITÉS

## Food culture s'est ouvert au grand public

**Strasbourg (67)** Du 9 au 18 juillet, le Festival des cultures et saveurs d'Europe a tenu sa troisième édition.

**E**xit le congrès de cinq jours de la première édition et le symposium d'une journée en 2009, place cette année à la fête et au développement des thématiques grand public : "La Ville nous l'avait demandé et nous avons été bien inspirés de l'écouter", se réjouit **Jean-Louis de Valmigièr**, président l'Association des cultures et saveurs d'Europe, organisatrice du festival Food culture. Le principe est resté le même que pour les éditions précédentes, avec des pays ou des régions invitées. Avec **Manuel Martinez**, MOF et chef du relais Louis XIII (Paris, VI<sup>e</sup>), pour parrain, la gastronomie européenne a été ainsi mise à l'honneur. La Silésie (sud de la Pologne), la Galice (Espagne), les régions italiennes de Sardaigne, Sicile, du Piémont..., avaient ainsi leurs stands sur les places du centre-ville. Et comme la gastronomie n'est pas réservée à la seule Europe, le Mali a aussi été invité et a occupé une place strasbourgeoise à lui seul. Le comité interprofessionnel des vins d'Alsace et le comité régional du tourisme avaient également un stand.



La musique est aussi présente via des groupes folkloriques comme ici, les Espagnols venus de la Galice.

### Sangliers, cervoise et hydromel

Les restaurateurs se sont associés à trois grandes manifestations : les tables dans la rue, pour le déjeuner du 17 juillet, avec des menus à 10 €. Le soir, une quarantaine de professionnels participaient au banquet gaulois, toujours à 10 €, avec des sangliers à la broche, de la cervoise et de l'hydromel. Le lendemain, une paëlla géante a été concoctée sur la place Kléber, toujours pour 10 €. Malgré un budget en baisse de 30 % par rapport à l'année dernière, le contrat a été rempli, avec notamment une très bonne fréquentation des restaurants lors du week-end. **Flora-Lyse Mbella**

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

## L'Hôtellerie Restauration



> Abonnez-vous par téléphone :

# 01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

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

Mettre en gérance libre le restaurant :  
que verser au gérant pour la demi-pension ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts  
avec le mot clé 122108 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)