

**AVEC UN CHIFFRE
D'AFFAIRES
EN HAUSSE DE 5,1 % :
LES BONS
RÉSULTATS D'ACCOR**

M 01692 - 3196 - F: 3,00 €



LEUR MISE EN APPLICATION POURRAIT ÊTRE REPOUSSÉE À 2015

PAGES 2-3 CONCOURS CULINAIRE PAGE 4

HERVÉ NOVELLI OUVRE LA PORTE À UN REPORT DE L'ENTRÉE EN VIGUEUR DES **NORMES DE SÉCURITÉ INCENDIE**



© THINKSTOCK

Selon un rapport du service du contrôle général économique et financier du ministère de l'Économie, il conviendrait de reporter de 2011 à 2015 la mise en application des nouvelles règles de sécurité incendie dans les hôtels en raison des coûts élevés des travaux à entreprendre. Interrogé à ce sujet, le secrétaire d'État au Tourisme **Hervé Novelli** évoque la tenue d'une réunion interministérielle à la rentrée afin de trouver des solutions pour rendre ces dispositions moins contraignantes et surtout donner un délai supplémentaire aux hôteliers. Selon lui, *"il faut concilier plus harmonieusement la sécurité des clients, l'accession des handicapés et la préservation de notre potentiel touristique"*. Si cette nouvelle donne va dans le bon sens pour les organisations syndicales, celles-ci attendent cependant la traduction juridique des déclarations d'intention.

Omnivore met le whisky à la bouche



Luc Dubanchet, déjà à l'origine, entre autres, du Festival culinaire de Deauville et du Carnet de route.

Le défi est pour le moins original : imaginer une bouchée salée ou sucrée en accord avec l'un des six whiskies écossais de la gamme qui donne son nom au concours. Baptisé Classic Malts & Chefs, celui-ci est lancé par le journal Omnivore sous la houlette de son directeur de publication **Luc Dubanchet**. Son objectif ? Créer "une expérience intéressante et formatrice pour les chefs et les pâtisseries qui participeront au concours". À la clé, outre deux prix de 10 000 €, le plaisir pour les candidats de "se confronter au public lors des présélections à Paris puis lors de la finale à Deauville, pendant le Omnivore Food Festival" en février prochain. Clôture des inscriptions prévue le 5 septembre.

PLATEAUX-REPAS AUTOMNE-HIVER PAGE 17

EN ATTENDANT DE FÊTER SON CENTENAIRE

PAGE 16

Lenôtre joue la carte verte



Didier Ferré, directeur développement durable de Lenôtre.

Cartons, barquettes et couverts 100 % biodégradables, bilans énergétiques... **Didier Ferré**, directeur développement durable du groupe, explique comment il entend positionner la marque en tant que leader 'vert' sur le marché traiteur haut de gamme.

Le Negresco se refait une beauté

Le palace 5 étoiles niçois a rouvert ses portes depuis le 1^{er} juillet, après six mois de travaux.



ÉQUIPEMENTS PAGE 19



**Tout ce que vous
avez toujours
voulu savoir
sur la plancha**

Une hôtellerie à deux vitesses ?

L'annonce, dans une interview du secrétaire d'État au Tourisme **Hervé Novelli** à un quotidien parisien, d'un éventuel report de la date de mise en application des normes de sécurité incendie dans les hôtels de cinquième catégorie (ceux dont la capacité est inférieure à 100 personnes, ce qui fait du monde), a surpris plus d'un observateur. Et même si les premières réactions des organisations professionnelles, favorables à un report de la date butoir de 2011 à 2015, sont compréhensibles, cette éventualité ne peut manquer de susciter quelques interrogations.

Et d'abord sur le bien-fondé d'un report d'une décision annoncée dans un arrêté du 24 juillet 2006 qui donnait cinq ans aux hôteliers pour se mettre en conformité avec des nouvelles normes de sécurité incendie élaborées à la suite du dramatique incendie de l'hôtel Paris Opéra qui avait provoqué la mort de 25 personnes en mai 2005.

L'information sur ces nouvelles dispositions fut largement diffusée auprès des intéressés, qui n'ont pas forcément pris la mesure de l'investissement - pourtant indispensable et obligatoire - à réaliser dans les délais impartis. Il est vrai que, dans le même temps, l'entrée en vigueur de la nouvelle classification hôtelière, puis l'exigence des normes d'accessibilité prévues pour 2015, ne pouvaient qu'inciter les hôteliers à la plus grande prudence, voire à l'attentisme, dans leurs décisions d'investissements. Et la conjoncture économique de ces deux dernières années n'était pas vraiment propice au lancement de travaux d'envergure.

Mais tous ces arguments justifient-ils un report de quatre années supplémentaires pour se conformer à des règles aussi essentielles que la sécurité incendie pour ceux qui n'ont encore rien prévu ? Un sentiment de prime aux mauvais élèves ne peut qu'être éprouvé par tous les hôteliers qui ont joué le jeu, et ont su prévoir leurs investissements dans les temps impartis par la puissance publique. Faut-il privilégier, au détriment de l'intérêt général, les professionnels atteints d'un syndrome aigu de procrastination ?

D'autant que rien ne garantit qu'il sera plus facile de réaliser les aménagements nécessaires entre 2011 et 2015 qu'avant cette date. Le coût des travaux sera probablement plus élevé (le contraire serait surprenant), et il est pour le moins hasardeux de parier sur une reprise vigoureuse pour financer aisément ce qui ne l'a pas été à ce jour.

Enfin, et ce facteur est loin d'être négligeable, l'image de la profession n'a certainement pas besoin de subir dans l'opinion publique un nouveau revers sur un sujet encore plus sensible que celui de la baisse des prix. Les compagnies aériennes savent ce qu'il en coûte en termes d'image lorsqu'un crash a lieu, et les hôteliers ne peuvent ignorer l'incendie du Paris Opéra et le flot de commentaires qu'il provoqua.

Plutôt que de s'opposer à des exigences voulues par les pouvoirs publics au nom de l'intérêt général, sans doute vaut-il mieux négocier au cas par cas les aménagements indispensables afin que les charmants petits hôtels des centres-villes, tellement prisés des visiteurs étrangers, ne soient pas soumis au régime des établissements de périphérie où l'utilisation de l'espace ne se pose pas dans les mêmes termes.

L. H.

EN BREF

Décès de Pierre Gauthier

Né le 28 décembre 1919 à Paris, **Pierre Gauthier** est entré dans les affaires en 1941 en qualité de président des sociétés Mollard (restauration) et Cogeho (hôtellerie). Au côté de Jean Blat, il avait participé à la création du Syndicat national des restaurateurs, limonadiers et hôteliers (SNRLH) dont il fut président pendant près de vingt ans. Organisation qui, depuis, a donné naissance au Synhorcat.

Officier dans l'ordre de la Légion d'honneur, il a également occupé de nombreuses responsabilités : président de l'école hôtelière Jean Drouant à Paris, président de la Société mutualiste de l'industrie hôtelière, président adjoint de la Confédération générale de l'alimentation de détail, président du Comité de l'alimentation d'Île-de-France, vice-président trésorier de la CGPME, vice-président trésorier honoraire de la CCIP, ancien membre du Conseil économique et social...

L'Hôtellerie Restauration présente ses sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

Les hôtels B&B bientôt vendus

Les candidats au rachat de B&B avaient jusqu'à lundi soir pour déposer leurs offres fermes auprès de la banque Rothschild. Cinq fonds d'investissement seraient sur les rangs : Bridgepoint, Carlyle, LBO France, PAI Partners et Starwood Capital. Eurazeo, qui détient 73 % du capital, avait acquis B&B en 2005 pour environ 380 millions d'euros. Aujourd'hui, la chaîne d'hôtellerie économique (221 hôtels dont 182 en France) est valorisée entre 450 et 500 millions d'euros.

9^e Colloque national des directeurs d'hôtels 4 et 5 étoiles

Les directeurs et propriétaires d'établissements haut de gamme se réuniront les 25 et 26 novembre prochains au Courtyard by Marriott Paris Neuilly. Au programme : Relooking et organisation des flux dans votre hôtel (ou comment redynamiser vos lieux de vente et augmenter votre chiffre d'affaires pour un minimum de coût et un maximum d'impact) ; Formation : l'orientation client (L'art de l'hôtelier est d'approfondir 'les repérages' du désir du client et de se diriger vers ce désir tout en respectant l'équilibre subtil avec l'organisation et son offre de service) ; Quel crédit porter aux critiques sur internet ? (savoir faire face aux nouveaux défis communicationnels)...

Concours national cuisine Un des Meilleurs apprentis de France

Organisé par la Société nationale des Meilleurs ouvriers de France, le concours des MAF est réservé aux apprentis en cours de formation, niveau V. La finale nationale aura lieu le 24 septembre prochain au CFA Médéric à Paris (XVII^e). 27 candidats devront se surpasser sur le thème : cuisines de canard farcies aux fruits secs, puis biscuit chocolaté et mousse chocolat aux fruits. Le jury sera composé de Meilleurs ouvriers de France, de Compagnons des devoirs unis, de Maîtres cuisiniers de France et de représentants de l'Éducation nationale.

VERS UN REPORT DE LEUR APPLICATION EN 20

Hervé Novelli demande incendie des hôtels

Un rapport du Contrôle général économique et financier œuvre des normes de sécurité incendie pour les petits établissements et demande la tenue d'une réunion pour réfléchir à des dispositions moins contraignantes et se conformer à la réglementation.

Dans la nuit du 14 au 15 avril 2005, l'hôtel Paris Opéra (IX^e) était ravagé par les flammes, entraînant la mort de 25 personnes. Un événement dramatique, dû en grande partie à la rapide propagation du feu par la cage d'escalier, interdisant l'unique voie d'évacuation aux occupants de l'hôtel bloqués.

Cette sinistre affaire a conduit les pouvoirs publics à vouloir renforcer les règles de sécurité pour les établissements de 5^e catégorie, c'est-à-dire les petits établissements dont la capacité d'accueil est limitée à 100 personnes.

Dès le 24 juillet 2006, était publié un arrêté renforçant les règles applicables en matière de sécurité incendie dans ces petits établissements. Parmi les nouvelles obligations imposées à tous les établissements de 5^e catégorie comportant au moins un étage : l'obligation d'avoir deux escaliers ou un escalier unique encloué. Une prescription fort coûteuse et bien souvent difficile à mettre en œuvre. Le texte prévoyait un délai de cinq ans accordé aux hôteliers pour se mettre en conformité, soit jusqu'au 4 août 2011. Toujours en 2006, étaient publiés les textes d'application de la loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées. Une réglemen-

AVEC UN CHIFFRE D'AFFAIRES EN HAUSSE DE

Accor confirme la reprise

Suite à la scission du groupe en deux activités distinctes, les résultats de sa partie hôtelière étaient très attendus. Les données publiées laissent à penser que la crise est désormais passée.

Mardi 20 juillet, Accor a publié 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, le bilan semestriel est davantage à observer en données comparables, qu'en données publiées. Ainsi, le chiffre d'affaires (CA) hôtellerie du groupe s'établit à 2 723 ME, correspondant à une hausse de 7,1 % sur an, soit + 5,1 % en variation comparable.

Les RevPAR dynamisés en Europe

Dans le détail, l'hôtellerie haut et milieu de gamme croît de + 6,7 % en données comparables (8,3 % en données publiées), dont + 2,8 % au premier trimestre et + 10,1 % au 2^e trimestre, ce qui confirme bel et bien la reprise amorcée en début d'année. Dans la plupart des pays européens, les taux d'occupation sont en augmentation et dynamisent les RevPAR.

L'hôtellerie économique (hors États-Unis) connaît également un beau regain d'activité, légèrement moindre que les autres segments, à + 5,5 % du chiffre d'affaires en données comparables. Cette hausse est à imputer à deux éléments : la hausse des taux d'occupation en Europe, et les nombreuses ouvertures du groupe en Chine et en Amérique Latine.

Aux États-Unis en revanche, le CA est en baisse de 3,9 % en données comparables, mais à pondérer. Après un



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 Carbillet

E-mail : pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

Cécile Charpentier

E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist

et Hugo Nicolaou

MAQUETTE

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

un délai supplémentaire pour la mise aux normes de sécurité

ancien met en avant les difficultés de mise en œuvre des normes de sécurité dans les hôtels. Le secrétaire d'État au Tourisme tire son bilan interministériel à la rentrée afin de demander davantage de temps aux hôteliers pour

la mise aux normes de sécurité qui impose aux hôtels, comme tout établissement recevant du public, d'être accessibles à toute personne souffrant d'un handicap quel qu'il soit. En outre, si auparavant les établissements recevant du public pouvaient facilement obtenir des dérogations aux règles d'accessibilité en raison de difficultés techniques, ce n'est plus le cas désormais : tous sans exceptions devront être aux normes en 2015.

Un rapport attendu

Face à ces nouvelles contraintes techniques, les organisations patronales du secteur de l'hôtellerie ont demandé dans un premier temps une harmonisation des dates butoirs et un report de la mise en conformité des établissements aux règles de sécurité incendie pour la faire coïncider avec celle sur l'accessibilité. Ils dénonçaient aussi deux réglementations très difficilement applicables pour de nombreux petits établissements avec des coûts exorbitants, sans parler des impossibilités techniques.

Hervé Novelli, le secrétaire d'État au tourisme, n'est pas resté sourd aux nombreux arguments des professionnels et a demandé, en juillet 2009, au service du contrôle général économique et financier d'établir un rapport sur les



“Si ces textes restent en l'état, 3 000 ou 4 000 hôtels familiaux sur 18 000 risquent de mettre la clé sous la porte”, a estimé **Hervé Novelli**.

difficultés de mise aux normes des hôtels. Sa mission est notamment d'évaluer le risque de disparition des établissements lié à la mise en œuvre de ces mesures, ainsi que la pertinence d'un éventuel allongement des délais.

Suite à la remise de ce rapport, le secrétaire d'État au tourisme a déclaré dans un entretien au *Parisien* : “Si ces textes restent en l'état, 3 000 ou 4 000 hôtels familiaux sur 18 000 risquent de mettre la clé sous la porte d'ici à cinq ans, 30 000 emplois directs et indirects sont menacés et les pertes de chiffres d'affaires pourraient s'élever à 4 milliards d'euros.” Et d'ajouter : “Il faut concilier plus harmonieusement la sécu-

rité des clients, l'accès des handicapés et la préservation de notre potentiel touristique.”

Pour cela, le secrétaire d'État au Tourisme a donc invité le Premier Ministre à tenir au plus vite une réunion interministérielle, avec le ministère de l'Intérieur et celui de la Famille et de la Solidarité. Cette concertation doit conduire à trouver des moyens de rendre les dispositions moins contraignantes et à repousser l'entrée en vigueur des règles en matière de sécurité incendie au même moment que celle de l'accessibilité, soit en 2015.

Afin d'aider les professionnels dans ces mises aux normes, **Hervé Novelli** souhaite que soit mis en place un pré-diagnostic hôtelier afin d'établir un bilan des travaux à effectuer. Cette mesure, financée par Atout France, serait gratuite pour les professionnels.

Prise de conscience

Si rien n'est gagné pour l'instant, les organisations professionnelles se déclarent malgré tout satisfaites du soutien de leur ministre de tutelle. Pour l'Umih, “c'est une décision économiquement intelligente. Ce report donnerait du temps aux hôteliers et nous aiderait à maintenir notre offre et notre rang de première destination touristique mondiale”.

Michelle Lepoutre, présidente de la commission juridique du Synhorcat et hôtelière en activité, se déclare satisfaite des propos du ministre, mais en attend la traduction juridique. Pour elle, ce qui prime, c'est la prise de conscience de la très grande difficulté de la mise en œuvre des règles d'accessibilité et l'examen d'un assouplissement de cette réglementation. Même son de cloche à la Fagih. **Pascale Carbillat**

5,1 % SUR UN AN

mauvais premier trimestre (- 7,5 %), le deuxième trimestre a vu une stabilisation du CA (- 0,5 %). À noter que l'enseigne Motel 6 résiste plutôt mieux que ses concurrents, avec un RevPAR en hausse en juin (+ 3,1 %), pour la première fois depuis deux ans.



Pour Accor, hors États-Unis, le segment économique a cru de 5,5 % au premier semestre 2010.

LA NUIT LYONNAISE Y VOIT PLUS CLAIR

L'arrêté préfectoral du Rhône pour l'autorisation de fermeture tardive prend effet

Lyon (69) L'arrêté préfectoral du 6 juillet 2010 donne de l'air aux restaurateurs et aux professionnels de la nuit, estime **Laurent Duc**, hôtelier lyonnais et président de la Fédération nationale de l'hôtellerie française au sein de l'Umih.

Si on fixe un périmètre d'interdiction de fermeture tardive, il faut bien que celui-ci s'arrête quelque part, convient **Laurent Duc**, de l'Umih 69, pour évoquer la situation antérieure à l'arrêté du 6 juillet, mais sur le fond comme sur la forme, les établissements concernés ont ressenti quelque injustice.”

L'Umih et l'association Sauvez la nuit lyonnaise menée par **Dominique Lafoy**, ont donc uni leurs forces. L'argumentaire du syndicat et des professionnels de la restauration et de la nuit en faveur d'autorisations de fermeture tardive a fini par



Le préfet “a pris conscience de la nécessité de rendre les nuits lyonnaises plus attractives”, estime **Laurent Duc**.

convaincre **Jacques Gérard**, préfet du Rhône et Rhône-Alpes.

Le résultat : un nouvel arrêté préfectoral dont les dispositions s'appliquent dans le Rhône à tous les débits de boissons à consommer sur place pour les exploitations

de licence I, II, III ou IV ainsi qu'aux débits de boissons temporaires. L'heure d'ouverture de ces établissements est donc portée à 5 heures du matin tous les jours de la semaine, et la fermeture à 1 heure du matin sauf pour les discothèques (7 heures du matin). La vente d'alcool sera suspendue une demi-heure avant la fermeture. Les hôtels peuvent rester ouverts toute la nuit pour le service exclusif de leur clientèle. “La décision du préfet montre qu'il a pris conscience de la nécessité de rendre les nuits lyonnaises plus attractives aux touristes et aux hommes d'affaires”, pointe **Laurent Duc**. **Sonia Delzongle**

CONJONCTURE

Tourisme sur la Côte d'Azur : un bilan estival à mi-parcours satisfaisant

L'été 2010 sera-t-il rose ou morose sur la Côte d'Azur ? À mi-parcours de la saison, il semble, selon le baromètre du comité régional du tourisme, que les professionnels du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration restent confiants. Ceux-ci enregistrent un début d'été dont la fréquentation leur apparaît satisfaisante. Une observation qui confirme la tendance à la reprise de la demande touristique à motif loisirs. Les séjours s'achevant en juin

ou au cours de la première quinzaine de juillet restent stables pour la clientèle française, et plutôt en hausse pour la clientèle étrangère.

Cette enquête d'opinion menée auprès d'un panel de 200 professionnels azuréens indique que la fréquentation, de mi-juin à mi-juillet, est jugée “bonne ou très bonne” pour 42 % d'entre eux, contre 34 % en 2009 sur la même période, et “assez bonne” pour 31 %, soit près de 3 professionnels sur 4 ex-

primant un avis favorable. La semaine du 14 juillet a même été jugée “bonne ou très bonne” par 72 % des professionnels (57 % pour le secteur montagne où l'appréciation est mitigée, avec des résultats en baisse à mi-juillet, même si le mois d'août devrait être “équivalent ou supérieur” à l'an passé).

Sur le littoral, la demande étrangère se renforce, malgré la baisse du marché britannique et une perception plutôt négative des professionnels pour l'évolution de la de-

mande italienne. Des pertes compensées par la croissance des autres marchés, notamment le retour des Allemands, avec des nuitées hôtels-résidences en hausse de 17 % en juin. Autre clientèle en croissance, les Autrichiens, ainsi que les touristes venus du Moyen-Orient, de l'Asie hors Japon, d'Amérique du Sud et d'Australie. À noter enfin, un retour sensible de la clientèle américaine avec des nuitées en hausse en mai et juin. **Jacques Gantié**



LA BOURSE

B. Loiseau
- 1,96 % ↘

Groupe Flo
- 1,07 % ↘

Sodexo
+ 2,90 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 19-07 ET
LE 26-07-10

UN NOUVEAU CHALLENGE À LA SAUCE OMNIVORE

AVEC CLASSIC MALTS & CHEFS, OMNIVORE MET LES BOUCHÉES DOUBLES

Imaginer une bouchée salée ou sucrée en accord avec l'un des six whiskies écossais de la gamme Classic Malts, c'est le défi à relever pour remporter la compétition.



Luc Dubanchet, directeur de publication d'Omnivore, créateur du Festival culinaire de Deauville et du Carnet de route.

Pour Luc Dubanchet, créateur, entre autres, du journal *Omnivore*, du Festival culinaire de Deauville et du Carnet de route, "pouvoir se confronter au public lors des présélections à Paris puis lors de la finale à Deauville, pendant le *Omnivore Food Festival*, c'est une expérience intéressante et forma-

trice pour les chefs et les pâtisseries qui participeront au concours. La cerise sur le gâteau, ce sont les deux prix de 10 000 € pour les vainqueurs en catégorie bouchée salée ou sucrée". Travailler les accords des classic malts, Gilles Choukroun, restaurant MBC à Paris, s'y est essayé (Couteau, pain de mie aux céréales, beurre vanille

orange, pousse de cerfeuil et le Glenkinchie 12 ans, Chair de pince de crabe, courgette, pamplemousse, persil plat, cracker avec le Dalwhinnie 15 ans). Camille Lesecq, chef pâtissier du Meurice aussi : Truffe au chocolat et quartier de banane caramélisée, cardamome et Talisker 10 ans ; Macaron caramel au beurre salé et gelée de fruit de la passion et Oban 14 ans). On retrouve leurs recettes dans des livrets à télécharger gratuitement sur www.classicmaltsandchefs.com. "On pense rarement à ce type d'accords, souligne Luc Dubanchet. En tant que client, si l'on me propose à l'arrivée une bouchée salée avec un malt, ça me tente tout de suite. Il y a de plus en plus de clients qui aiment être surpris, qui sont ouverts à la découverte. C'est une mise en bouche élégante très intéressante."

Pour participer au concours, il faut s'inscrire avant le 5 septembre prochain sur le site internet pour recevoir un kit d'élaboration. Douze demi-finalistes seront invités en octobre à composer en public, à Paris, une seconde bouchée à partir d'un single malt tiré au

CLASSIC MALTS
& CHEFS
LE CONCOURS



Les inscriptions au concours sont ouvertes jusqu'au 5 septembre prochain.

sort. Les deux premiers de chaque catégorie participeront à la finale en février à Deauville (14) sur la scène de l'Omnivore Food Festival. Et les deux vainqueurs repartiront avec un chèque de 10 000 euros et sûrement le souvenir d'une expérience enrichissante à tous points de vue.

Nadine Lemoine

Des news d'Omnivore



Soirées culinaires insolites et inédites au 104, dès septembre.



Omnivore sera à Nantes, les 4 et 5 septembre.

Le magazine *Omnivore* nouvelle version vient de paraître. Disponible dans quelques librairies, vous pouvez le découvrir en totalité et le commander sur www.omnivore.fr.

"Le site internet est en totale révolution cet été", annonce Luc Dubanchet, directeur de la rédaction, qui promet la mise en ligne d'une nouvelle mouture pour la deuxième quinzaine de septembre.

- Les 4 et 5 septembre, Omnivore organise à Nantes (44) un Festival populaire de la cuisine avec des démonstrations à partir de produits de base. Une quarantaine de chefs sont annoncés et 10 000 à 15 000 personnes attendues. Deux repas de 800 personnes sont au programme. Dix chefs y proposeront leur version de la volaille rôtie, puis un dessert, tandis que les clients apporteront une entrée à partager.
- Le 12 septembre à Noirmoutier et le 19 septembre à Fontevraud (49), ce sont des déjeuners pour 200 personnes qui devraient aussi créer l'événement.
- Le 21 septembre, Luc Dubanchet sera au 104, lieu culturel parisien (XIX^e) dont il devient le programmateur de soirées culinaires pour le restaurant (un lundi par mois). Ce premier dîner aura pour thème 100 % black. Gilles Choukroun et Fabrice Biasiolo, Une Auberge en Gascogne à Astaffort (47), seront aux fourneaux.
- Les 20, 21 et 22 février 2011, Omnivore fera son show à Deauville (14). Le casting est en cours.

Carnet de route Omnivore 2010 : les 200 tables 100 % jeune cuisine

"C'est le travail d'une année de défrichage, de découverte de talents, la vision Omnivore de la cuisine d'aujourd'hui, très ouverte en termes de gammes, de 14 à 300 euros l'addition. Nous mettons en avant les jeunes chefs qui proposent des expériences sensorielles et gustatives et nous les suivons", explique Luc Dubanchet.

La cinquième édition du guide, parue chez Hachette Pratique et tirée à 7 800 exemplaires, est en vente à 22 €.



L'extra créateur :
Alexandre Gauthier,
La Grenouillère à La Madeleine-sous-Montreuil (62).



L'extra révélation :
Grégory Marchand,
Frenchie à Paris (11^e).



L'extra nouveauté :
Adeline Grattard, Yam'Tcha à Paris (1^{er}).



L'extra sommelier :
Linda Milagros Violago,
Trio à Malmö (Suède).



L'extra territorial :
Carlo Mirarchi, Roberta's à New York.



L'extra européen :
Paolo Lopriore, Certosa di Maggiano à Sienne (Italie).



L'extra maison :
Maison Troisgros à Roanne (42) et Iguérande (71).



L'extra plat créatif :
le rognon façon Davide Scabin, Combal.Zero à Rivoli (Italie).

LE CHEF SERA ÉPAULÉ À LA RENTRÉE PAR SON FILS

Le Gentiane, une petite maison dans la prairie

Pinsaguel (31) Après avoir connu les grandes brigades, Jean-Michel Bachon a recréé l'ambiance familiale des maisons bourgeoises de ses débuts.

Le Gentiane a été conçu comme une maison indépendante avec jardin. Trois fois par mois, **Jean-Michel Bachon** installe ses clients autour d'une même table pour y découvrir les mets et les vins d'une région, d'un pays. "Le restaurant n'est pas un lieu où l'on mange isolé à une table. Il faut recréer l'idée du repas de famille", souligne-t-il.

Son arrivée à Paris, à 18 ans, a été un choc. "J'avais fait mon apprentissage auprès d'un chef-patron, de son fils, de la grand-mère et de la tante au Relais de la Haute Lande à Luxey. On recevait la volaille vivante et on tuait le cochon. Et tout à coup, j'étais chez Taillevent dans une brigade de 25 cuisiniers dirigée par **Claude Deligne**."



"Il faut recréer l'idée du repas de famille", estime **Jean-Michel Bachon**.

De ses passages chez Taillevent, à La Marée, au Chiberta, au Lucas-Carton, il a retenu la technique. Mais son meilleur souvenir reste Troisgros à Roanne (42). "J'y ai appris l'organisation, la cuisson minute et j'ai retrouvé l'esprit familial de mes heures d'apprentissage."

En 1988, Jean-Michel Bachon crée à Toulouse Le Gastronomes, une épicerie fine avec des plats à emporter. Il instaure un menu du jour avec entrée, plat, dessert. "Les gens venaient chez nous comme s'ils allaient au restaurant, à la différence qu'ils partaient avec les plats. Cela a duré dix ans." En septembre, son fils **Nicolas**, 24 ans, le rejoindra après un apprentissage qui l'a conduit, lui aussi, dans de grandes brigades, le Meurice, L'Arpège... **Bernard Degioanni**

LE GENTIANE

7, RUE DU CAGIRE • 31120 PINSAGUEL

TÉL. : 05 62 20 55 00

WWW.LEGENTIANE.FR

EN BREF

Que mangerons-nous demain ?

Quels plats, quelles saveurs seront à l'honneur dans les années à venir ? Quelles sources d'inspiration seront privilégiées par les chefs ? La cuisine évolue au fil des années. Avant-hier : crottin chaud, sauce au poivre vert et tarte Tatin. Hier : sushi, émulsions épicées et moelleux au chocolat. Aujourd'hui : soupe, tartare et panna cotta... Et demain ? À l'instar de la mode musicale ou vestimentaire, la cuisine suit des tendances. Cette perception, jusqu'alors intuitive, Cate Marketing a voulu la quantifier, l'analyser, la comprendre. Pour ce faire, elle a mis en place, dès 1999, un nouvel outil d'analyse, avec une approche méthodologique originale et fiable qui a permis, au fil des années, de suivre ces tendances culinaires et d'avoir une vision dynamique de leurs évolutions. Dix ans après la création de cet outil, Cate Marketing signe son 3^e cahier de tendances culinaires : *Tendances culinaires 2010-2012*. www.catemarketing.com

INSCRIPTIONS JUSQU'AU 3 SEPTEMBRE

Le concours Du Terroir aux Toques se précise

Le rendez-vous est pris, le 11 octobre prochain, à l'Institut Vatel de Nîmes, pour la première finale régionale, qui deviendra, d'ici deux ans, un concours national.

Du Terroir aux Toques tiendra sa première finale régionale le 11 octobre prochain à l'Institut Vatel de Nîmes et fera office de sélection française au Trophée international des Disciples d'Escoffier. En cinq heures (trois heures pour le plat et deux heures pour le dessert), les huit candidats en lice devront réaliser deux recettes inédites de leur création, à base de produits régionaux imposés :

- une selle d'agneau, cervelle et ris d'agneau pour le plat, qui devra être obligatoirement accompagné de trois garnitures, dont deux imposées : les champignons des bois et les oignons doux ;
 - des pommes reinette du Vigan, des châtaignes et du miel pour le dessert.
- Quatre candidats réaliseront leur plat le matin, quatre autres leur dessert. L'après-midi, les tâches seront inversées. Un jury, placé sous la présidence de **Michel Kayser**, chef

du restaurant Alexandre à Garons (2 étoiles *Michelin*), départagera les huit chefs sur des critères techniques et une dégustation. Concours culinaire annuel, Du Terroir aux Toques se déroulera en deux temps. Les années impaires, 8 finales régionales désigneront les 8 candidats de la finale nationale, qui se tiendra les années paires, à Nîmes. Les chefs de 25 à 35 ans travaillant dans un établissement du Languedoc-Roussillon ont jusqu'au 3 septembre 2010 pour trans-

mettre leur dossier au comité d'organisation. S'ils le souhaitent, ils peuvent se faire assister par un commis, obligatoirement âgé de moins de 21 ans et salarié de leur entreprise. Les noms des chefs sélectionnés seront annoncés le 10 septembre. Le lauréat recevra une dotation de 10 000 € ainsi que le trophée Alphonse Roustan.

Sélection Languedoc-Roussillon

Les dossiers de candidature sont à retirer auprès du comité d'organisation : **Association Trophée Alphonse Roustan**
Coordinateur : Didier Liaudet
Parc Georges Besse • 30, allée Charles Babbage • BP 97165 • 30914 Nîmes cedex 2
ou sur www.duteroiriauxtoques.com / e-mail : terroiriauxtoques@aol.fr

AMBITIONNANT 70 OUVERTURES D'ICI À 2015

Restaumarché devient Poivre Rouge

Un nouveau nom pour un nouveau concept de restauration à table axé sur le grill et développé par le Groupement des Mousquetaires.

Axée sur la thématique du grill, la nouvelle enseigne Poivre Rouge Restaurant & Grill, développée par le Groupement des Mousquetaires, va se déployer sur l'ensemble des établissements Restaumarché d'ici à la fin 2011 et devrait regrouper 150 points de vente en 2015. Actuellement, 4 établissements pilotes situés à Gauchy (02), Angoulême (16), Périgueux (24) et Agde (34), ont été déployés. Les 80 autres établissements suivront dans un délai de douze à dix-huit mois à compter du début de l'année prochaine. Le coût de la mise aux normes des ex-Restaumarché avoisinera 150 à 200 000 €.

Carte plus étoffée

Poivre Rouge proposera une nouvelle offre, davantage en adéquation avec la demande des clients. "Nous voulons nous axer dans une vraie dynamique de chaîne thématique, le grill. Les Français sont les plus gros consommateurs de viande avec 97 kg par personne et par an", déclare **Éric Bercet**, directeur général du restaurant de Gauchy. L'objectif : séduire les familles avec enfants grâce à un libre accès à l'espace jeux (fermé et climatisé), les jeunes de moins de 25 ans et les groupes d'amis, via une offre gour-



Changement d'identité avec le nouveau concept Poivre Rouge, positionné avant tout sur le grill.

mande et un environnement convivial. "La carte est plus étoffée - et revue 2 fois par an - avec davantage de grillades et burgers, ainsi qu'un plan de buffet revisité. Le ticket moyen tourne autour des 15 €", ajoute **Alain Maillet**, président de l'enseigne.

Poivre Rouge se fixe pour objectif de devenir la 4^e enseigne de restauration à table en France d'ici à 2011 (Restaumarché étant actuellement 6^e), d'augmenter un chiffre d'affaires de 30 % dès la 1^{re} année et de regrouper 150 points de vente d'ici à 2015.

Hélène Binet

WWW.POIVRE-ROUGE.COM

La nouvelle solution de Gestion Traiteur
Simplicité et Performance

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

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

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

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

FTBE V8 Traiteur Premium
Solution traiteur complète de gestion commerciale et gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Agile 1 - Voie D
116, Avenue de la Quilou
06 370 Mousins Sorbus

MdB Multimédia - Siège Social
Espace Clichy - 18 rue Miroir
92587 Clichy Cedex

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

Toutes l'information sur vos logiciels de gestion sur www.mdb-multimedia.fr

EN BREF

Le portefeuille de Swissôtel Hotels & Resorts continue de s'agrandir

Swissôtel annonce la construction d'un nouvel hôtel de luxe à Kiev (Ukraine), qui doit ouvrir ses portes au deuxième semestre 2012. Le contrat de gestion a été conclu entre la chaîne hôtelière internationale d'origine suisse et le groupe KDD, l'une des entreprises leader dans le secteur immobilier et d'investissements en Ukraine. Le futur Swissôtel Kiev fera partie intégrante de la Sky Tower, un complexe immobilier avec de nombreux bureaux, répartis sur deux tours de 34 et 47 étages, et situé dans la Peremogy Avenue, à proximité du centre-ville et de la gare principale de Kiev. 513 chambres et suites d'une surface minimum de 43 m², 14 appartements, des salles de conférence sur 4 000 m² ainsi qu'un spa de 3 000 m² accueilleront les clients du monde entier, juste à temps pour le Championnat d'Europe de football de 2012.

Le Meurice chouchoute aussi les chiens

Le Sofa'O, une niche 'arty' signée Brigit Mettra.

En plus du programme d'accueil qui leur est spécialement dédié - médaille et écuelle gravées à leur nom, petits jouets à leur disposition, promenades guidées dans le jardin des Tuileries par un groom... -, les chiens des clients du Meurice se voient désormais proposer une niche 'arty' : un œuf en céramique laquée blanc mat d'inspiration dalinienne, garni de fourrure synthétique au fini haute couture : le Sofa O'. Cette pièce est signée Brigit Mettra, fondatrice du bureau de style La Favorite.

EN ATTENDANT DE FÊTER SON CENTENAIRE

Le Negresco se refait une beauté

Nice (06) Le palace 5 étoiles a rouvert ses portes le 1^{er} juillet, après six mois de travaux et 11,5 ME d'investissements. Domotique et offre élargie sont de nouveaux atouts.

Les délais ont été tenus. Le Negresco a pu accueillir ses premiers clients à sa réouverture le 1^{er} juillet comme le voulaient sa propriétaire **Jeanne Augier** et sa directrice générale **Nicole Spitz**. Les travaux engagés depuis six mois se poursuivent dans le cadre d'un plan sur trois ans estimé à 11,5 ME. Il mènera l'hôtel jusqu'à son 100^e anniversaire en 2012, sans que ne soit envisagée une nouvelle fermeture.

Hôtel pilote

Le palace, classé à l'inventaire des monuments historiques, a été totalement relooké. La façade est éclatante de blancheur. Le hall de réception a pris des couleurs crème et chocolat. La galerie déambulatoire du salon royal a été libérée de ses boutiques. La célèbre verrière de la rotonde signée **Gustave Eiffel** a été restaurée. Les travaux du 5^e étage, surtout, inaugurent une nouvelle ère pour l'hôtellerie de luxe. Ce nouvel 'Executive Floor', doté de 14 suites de 50 à 100 m², a été équipé des dernières technologies domotiques faisant du Negresco un hôtel pilote en France. Côté cuisine, le Negresco revoit son offre de restauration et fait de La Rotonde une brasserie de luxe. Ses cuisines ont été complètement refaites, pour un montant de 500 000 E. La terrasse réaménagée aura une capacité de 140 places à



Le Negresco, bientôt 100 ans, et une façade flambant neuve.

terme. "L'objectif est de passer de 100 à 180 couverts", explique le chef **Jean-Denis Rieubland**, MOF 2007. Un menu découverte à 48 E a été rajouté à La Rotonde pour compenser la fermeture à midi du Chantecler, car le restaurant gastronomique, 1 étoile *Michelin*, ne sera désormais ouvert que le soir.

Anne Sallé

HÔTEL NEGRESCO

37 PROMENADE DES ANGLAIS

06000 NICE

TÉL. : 04 93 16 64 00

WWW.HOTEL-NEGRESCO.COM

OUVERT DEPUIS 1964

L'Aubrac : l'histoire d'une famille

Laguiolle (12) 100 couverts par jour, 32 chambres, l'aligot et la viande de l'Aubrac en prime : la famille Brouzes consacre, depuis plus de quarante ans, sa vie à cet établissement qui fait aussi café de village.

Marcel Brouzes était éleveur sur le plateau de l'Aubrac quand sa femme, **Maria**, a eu l'opportunité d'acheter un hôtel en 1964. "On n'était pas du métier mais on s'est pris au jeu. On a assis notre réputation en faisant manger les maquignons les jours de foire et en vendant la viande de notre exploitation au restaurant", souligne le propriétaire.

L'établissement, sobrement baptisé L'Aubrac, qui disposait de 6 chambres, en compte 32 aujourd'hui. Le bar précède deux salles de restaurant, qui totalisent une centaine de couverts, et un jardin. Aux beaux jours, les clients peuvent y pique-niquer en dégustant la viande achetée sur place.

Emmanuela, l'une des deux filles, a



L'Aubrac: une imposante bâtisse au cœur du bourg.

repris en 2005 l'affaire avec son mari, **Vincent Favier**, lui aussi aveyronnais, et dont la famille exploite depuis trois générations deux brasseries-tabacs à Paris. **Sandra**, sa plus jeune sœur, tra-

vaille également dans l'établissement tandis que **Sébastien**, leur frère, a succédé à leur père à la tête de l'exploitation agricole.

Jusqu'à 40 salariés

"On développe les séminaires, les séjours à thèmes, on travaille avec des tour-opérateurs. On dispose de 5 gîtes sur l'exploitation agricole et on emploie jusqu'à 40 salariés suivant la saison", déclare **Vincent Favier**. Marcel Brouzes, bien que retraité, assure tous les matins à 6 h 30 l'ouverture du bar.

Bernard Degioanni

L'AUBRAC

17 ALLÉE AMICALE • 12210 LAGUIOLLE

TÉL. : 05 65 44 32 13

WWW.HOTEL-AUBRAC.FR

UNE OPÉRATION ORIGINALE

Hotels & Preference lance des séjours culturels

Cet été, les chaînes volontaires hôtelières ont mis en place de multiples opérations de séduction pour attirer leurs clients. Notamment Hotels & Preference, qui propose des séjours culturels, à partir de 93 E pour 2 personnes, sur des destinations comme :

• Paris, avec la Villa Maillot et l'exposition Yves Saint-Laurent au Petit Palais ;

• Giverny (27), avec le château de la Corniche et le musée des Impressionnistes ;
• Chantilly (60) avec le Tiara Château Hotel Mont Royal et la visite du château ;
• Grasse (06), avec le Tiara Miramar Beach Hotel de Théoule et le musée de la Parfumerie ;
• Évian (74), avec l'hôtel Ermitage et l'Hôtel Royal, et l'exposition Palais Lumière ;
• Strasbourg, avec le Grand Hôtel, au cœur de la vieille ville ;

• Le Piémont italien, avec l'hôtel Sirio - Ivrea et le château de Masino.

En outre, Hotels & Preferences propose de nombreuses autres offres thématiques, tels les séjours 'tous en suite' (à partir de 148 E/nuit pour 2 personnes), les séjours 'golf' (à partir de 135 E/nuit pour 2), les séjours 'spa et bien-être' (à partir de 220 E/nuit pour 2), les séjours 'gastronomiques' (à partir de 211 E/nuit pour 2), et les séjours 'demi-pension' (à partir de 160 E/nuit pour 2).



CARTONS, BARQUETTES, COUVERTS...

Lenôtre Paris emballe responsable

Après la création d'une direction développement durable, le traiteur parisien poursuit sa réflexion environnementale. Et s'attaque à l'éco-conception des emballages, qu'il mettra en place en septembre.

Chez Lenôtre, les plateaux-repas automne-hiver 2010 seront recyclables et biodégradables. À partir du 22 septembre, 5 propositions de menus en coffrets coups de cœur - réalisées sous la houlette de **Guy Krenzer**, chef exécutif et directeur de création - baptisées Frêne, Chêne, Hêtre, Charme et Thalassa seront livrées dans des plateaux en carton 100 % biodégradable, dont même les logos seront imprimés avec des encres à base d'huiles végétales. À l'intérieur, barquettes et couvercles seront en amidon de maïs eux aussi 100 % biodégradable, ainsi que les couverts et leur pochette. Sans métaux lourds, les verres seront entièrement recyclables. Même le carton de regroupement sera biodégradable. Les Coffrets by Lenôtre demeurent



Didier Ferré, directeur développement durable de Lenôtre.



Un premier plateau biodégradable, hormis le verre, 100 % recyclable, sera lancé à la rentrée.

eux inchangés. "Le coût est globalement équivalent : le plus faible coût relatif du carton compense le surcoût de l'amidon de maïs. Cela s'explique également par un volume de production important, ce qui a permis de rester très proches de nos précédents tarifs", explique le groupe. Le traiteur souhaite rester discret sur la marque et les fournisseurs de ces nouveaux matériaux. L'éco-conception des emballages a été mise en place au début de l'année par la direction du développement durable, avec à sa tête **Didier Ferré**, qui en résume ainsi l'objectif : "Positionner la

Certification et bilan énergétique

Pour **Didier Ferré**, directeur du développement durable de Lenôtre depuis janvier 2010, la certification ISO 14001 - système de management environnemental - obtenue en avril dernier par le Pré Catelan constitue une base de réflexion. "C'est un moyen de mettre toutes les procédures à plat dans une optique d'amélioration continue", explique-t-il. Un bilan carbone pourrait être réalisé en 2011 dans le restaurant étoilé. Sur l'ensemble des établissements du groupe, un bilan énergétique a livré ses premiers indicateurs : "Nous mesurons déjà des économies d'au moins 15 % grâce à la pose de compteurs, mais nous n'aurons pas un retour complet d'informations avant un an. Nous avons revu nos contrats avec nos fournisseurs d'énergie", poursuit l'ex-directeur des achats de la maison, qui évoque aussi la mise en œuvre d'une réflexion sur la récupération de la chaleur émise par les fours afin de chauffer l'eau. Inspiré de l'ISO, un système de management environnemental a été mis en place sur son site de production de Plaisir (78).

marque en tant que leader sur la question du développement durable pour le marché traiteur haut de gamme." **Lydie Anastassion/Restauration21**

MODIFIANT RADICALEMENT SES HABITUDES DE TRAVAIL

250 opérations vertes au Gray d'Albion

Cannes (06) L'hôtel a décroché la certification qualité ISO 14001 engagement environnemental, grâce notamment à un plan d'action mené par **François Portiglia**.

L'hôtel Gray d'Albion initie 250 opérations vertes, dont certaines perpétuent des traditions bien ancrées dans la culture de l'hôtel, tel le nettoyage annuel, par des plongeurs professionnels, des fonds sous-marins de la plage privée située sur le front de mer de la Croisette. Mais la grande majorité de ces initiatives écologiques, défendues par son directeur **François Portiglia**, ont conduit l'hôtel à modifier ses habitudes de travail. Premières mesures concrètes : une politique de tri et la réduction des consommations d'eau, de papier et d'électricité (notamment grâce à l'utilisation d'éclairages LED). L'hôtel vit à l'heure de la dématérialisation. Il gère, par exemple, l'essentiel de son système ISO 9001 par l'intranet. Chaque employé peut ainsi suivre l'ensemble des actions d'amélioration entreprises, identifier quelle personne a pour tâche de la mener à bien, visualiser l'état de leur avancement... Un partage des informations qui concilie performance et économie de papier !

Les clients ont leur rôle à jouer

Dans un même souci de préservation des ressources naturelles, le 4 étoiles cannois envisage de couvrir les fenêtres du neuvième et dernier étage de l'hôtel d'un film filtrant et réfléchissant. Cette technique d'isolation innovante diminue considérablement l'impact des rayons



François Portiglia, directeur du Gray d'Albion.

UV, ce qui réduit la température des chambres et, donc, la consommation énergétique liée à la climatisation. Par ailleurs, afin d'optimiser sa politique environnementale, l'hôtel Gray d'Albion entend y associer ses clients : ceux-ci pourront donc choisir pour leurs déplacements au cours du séjour un véhicule hybride par exemple, ou demander à ce que leurs draps ne soient pas changés chaque jour. Mieux : tout client choisissant de venir à Cannes en train, un moyen de transport parmi les plus économes en CO₂, bénéficiera d'une remise commerciale de la part de l'hôtel. Autre exemple, la carte du room-service et du restaurant propose désormais un petit-déjeuner 100 % bio. On trouvera même sur la terrasse du 38 The Restaurant un jardin des aromates qui permet aux cuisiniers de l'hôtel de se servir de leurs propres produits, cultivés sur place. Au travers de ses nombreuses initiatives, le Gray d'Albion se donne les moyens de réussir son défi numéro 1 : devenir un modèle d'écocitoyenneté pour le monde de l'hôtellerie. Pour François Portiglia : "Évoluer vers une meilleure prise en compte de notre environnement et de l'impact de notre activité sur celui-ci est l'enjeu prioritaire pour l'industrie hôtelière du XXI^e siècle."

GRAY D'ALBION

38 RUE DES SERBES • 06408 CANNES CEDEX
TÉL. : 04 92 99 79 79

ANTICIPANT LA MISE EN PLACE DE LA CHARTE QUALITÉ MUNICIPALE

À Cannes, une opération sensibilise les hôteliers au développement durable

Le Syndicat des hôteliers de Cannes et du bassin cannois a confié la mission à une étudiante de l'université de Nice, qui mène depuis un an un travail de terrain. Les premiers résultats sont encourageants.

En tant que président, il faut avoir des objectifs et faire face aux réalités. Pour moi, le développement durable est une priorité", explique **Michel Chevignon**, président du Syndicat des hôteliers de Cannes, qui compte 140 adhérents. Sur le terrain, **Angélique Caranta**, étudiante en master 'gestion de l'environnement et développement durable', œuvre depuis près d'un an. Une enquête réalisée par courriel et axée autour de 7 thématiques lui a permis de faire un état des lieux et de choisir des partenaires pour aller plus loin dans la démarche. "Les professionnels sont un peu perdus. Le développement durable pour eux, c'est flou."

Traitement des déchets

Afin de les aider à s'y retrouver, Angélique Caranta a créé un guide de gestion environnementale en collaboration avec la chambre de commerce, la mairie, l'Umih et d'autres partenaires. Le guide comprend 4 niveaux d'engagement, 10 critères par niveaux, qui permettent de se situer. "Le dernier niveau est basé sur les critères de Clef verte, label dont l'obtention est encouragée et facilitée financièrement par l'Umih", poursuit-elle. Une deuxième enquête est lancée, cette fois sur la gestion des déchets chez les hôteliers cannois, accompagnée d'un pré-diagnostic pour 17 hôtels volontaires. "Les nouvelles normes hôtelières ont des critères environnementaux obligatoires. Les hôteliers peuvent prendre de l'avance", estime Angélique. Pour Michel Chevignon, "10 à 15 % [des adhérents] se sont montrés très intéressés. Au final on gagnera du temps quand la municipalité mettra en place le volet environnemental de sa charte de qualité 'Only Cannes'". **Anne Sallé**



Michel Chevignon et Angélique Caranta, les deux chevilles ouvrières du projet.



RECETTE DU CHEF

Le foie gras de canard de la ferme Saint-Clair rôti, nems de mousserons, jus sucré au pomeau, feuilles de roquette

PAR NICOLAS FAGES, CHEF DE CUISINE, CHÂTEAU DE SULLY 14400 BAYEUX-SULLY



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 escalopes de foie gras de 0,080 kg bien froides
- 20 g d'ail
- 1 bottillon de persil
- 0,400 kg de mousserons frais
- 4 gousses d'ail (10 g)
- 0,100 kg de roquette
- 1 paquet de feuilles de brick
- 0,25 l de pomeau fermier
- 0,10 l de jus de viande réduit
- Sel, poivre

Progression

Réaliser les nems de mousserons

- Hacher finement l'ail et le persil.
- Nettoyer les mousserons et les hacher également.
- Chauffer du beurre dans une sauteuse, y faire cuire les champignons, saler, poivrer puis, lorsque l'eau de végétation est évaporée, incorporer la persillade et laisser refroidir.
- Tailler les feuilles de brick, les badigeonner d'un peu de beurre, les garnir de purée de champignons et les rouler en cigare.
- Réserver au froid.
- Au moment du service, les faire rissoler à la poêle pour donner une belle couleur et du croustillant.

Réduire le pomeau

- Verser le pomeau dans une casserole

et le réduire à consistance sirupeuse.

Dressage

- Au dernier moment, colorer rapidement les escalopes de foie gras dans une poêle antiadhésive ou à la plancha jusqu'à ce que le cœur soit juste tiède.
- Verser 2 cercles de pomeau réduit dans les assiettes, disposer au milieu le foie gras et saupoudrer d'un peu de fleur de sel de Guérande et de poivre du moulin.
- Répartir la roquette, verser un cordon de jus de viande.
- Servir aussitôt.

Fondant du foie gras et finesse du jus.

Vin conseillé : le même pomeau ou un jurançon a Capcèu Larredya 2005.



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

ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIER

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

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



PRIORITÉ À LA QUALITÉ

Horis : du neuf dans le service après-vente

Le 19 juillet dernier, Steve Brown, président du groupe Horis, a fait le point sur ses orientations, en compagnie de Patrick Machuron, directeur général de Bonnet et Patrick Tordjman, directeur général Thirode.



Le Groupe Horis regroupe des activités multiples au sein d'une société juridique unique (Horis SAS). Ce qui ne l'empêche pas de respecter le positionnement et l'identité de ses réseaux Thirode et Bonnet. Dans le même temps, le groupe réorganise son activité afin de donner naissance à un service après-vente global en matériel de grande cuisine, avec pour ambition de devenir le leader français sur ce segment.

Fort de ses 250 techniciens, la nouvelle entité Horis Services se mettra progressivement en place à compter du 1^{er} décembre 2010. Elle servira plus de 21 000 clients et compte à terme apporter un service de proximité et une continuité (24 h/24 et 7 j/7) uniques sur le marché. Horis Services veut s'appuyer sur une organisation performante pour accélérer ses interventions (mise à disposition du dépanneur des pièces détachées directement dans son camion atelier, par exemple).

L'élévation de la qualité du service rendu s'appuiera sur deux autres axes forts :

- Une formation permanente des techniciens aux produits du groupe (Thirode et Bonnet) mais aussi aux nombreux autres équipements et marques qui composent ses cuisines, y compris les matériels électromécaniques ;
- La promotion de la maintenance préventive trop souvent négligée dans de nombreux établissements. Même s'il est robuste et fiable, le matériel en cuisine est extrêmement sollicité et un suivi régulier évitera bien des déconvenues.

Des organisations différentes

Horis SAS va donc devenir une société unique regroupant l'ensemble des activités équipement et services du groupe (Thirode grande cuisine et Bonnet grande cuisine). Il représente pour la France un acteur majeur de la distribution et du service dans la restauration commerciale et collective. Mais il reste avant tout un fabricant de matériel de cuisson, de froid, de distribution et de préparations statiques. Horis fait partie du groupe ITW qui développe des produits et des composants à forte valeur ajoutée dans de nombreux domaines. En Europe, pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, cela passe par 12 usines avec 9 marques principales : Bonnet, Colged, Dexion, Electrobar, Foster, Hobart, Mbm, Thirode.

Les deux réseaux séparés, Bonnet et Thirode, conservent leurs stratégies, organisations et produits spécifiques :

- Bonnet réaffirme son ambition de marque leader européenne en cuisson (fours, pianos modulaires et fourneaux haut de gamme Maestro) en s'appuyant sur un réseau national de revendeurs qu'il souhaite développer. Bonnet se positionne principalement sur les marchés de la restauration commerciale et d'entreprise à travers son réseau intégré ;
- Thirode, généraliste ensemblier, se positionne comme le leader de la restauration de l'éducation et du social (maison de retraite) avec une gamme de produits simples, robustes et de qualité. Thirode bénéficie de la forte notoriété de son réseau intégré composé de plus de 70 commerciaux.

Outre son service après-vente mis en place dès décembre 2010, Horis Services compte 3 unités de fabrication TGCP SAS, CIB SAS, CEMA SAS. Cet ensemble a représenté pour 2009 un CA de 150 ME, avec plus de 1 150 salariés.

Jean-Gabriel du Jaiflin,
directeur de JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts
'Équipements et matériel en CHR : comment choisir ?'

À LIRE



"CUISINE AU SIROP"

Par Guy Lassausaie
Photographies
d'Étienne Heimermann
Romain Pages Éditions
Prix : 12,50 €

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la plancha

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

Venu d'Espagne, ce plan de cuisson a rapidement conquis les professionnels qui apprécient sa maniabilité et la créativité culinaire qu'il permet. Mais comment choisir un appareil adapté ? Éléments de réponse.



La plancha en chrome dur est d'un nettoyage facile mais d'un faible rayonnement.

En cette période estivale, les grillades sont reines dans des nombreux repas pris au restaurant, en famille ou entre amis. Mais tous les établissements ne disposent pas nécessairement de cuisson au barbecue à proposer à leur clientèle. C'est pourquoi la plancha est devenue incontournable. Venue d'Espagne, elle remplace petit à petit les grillades classiques, les plaques à snacker et même, dans certains cas, les plaques coup de feu, notamment sur les blocs de cuisson centraux où des constructeurs les implantent aux postes stratégiques, près de la zone d'envoi.

Une plancha est un plan de cuisson, au gaz ou électrique, qui ressemble à une plaque à snacker mais dont la construction est plus robuste. Sa plaque, d'une épaisseur de 15 à 20 mm, est traitée spécialement pour la cuisson intensive et à forte chaleur. La température doit pouvoir atteindre au minimum 270/290 °C et certains montent même jusqu'à 350 °C. Cette température n'est pas indispensable, mais peut s'avérer bien utile lors d'un gros service avec de nombreuses pièces à cuire. Car l'inertie thermique, due à l'épaisseur du métal, demeure le point primordial. Il faut éviter que la température ne chute trop rapidement dès le début de la cuisson des aliments.

Les chefs apprécient ce système car il permet une cuisson très rapide 'comme dans une poêle' mais sans la manutention de celle-ci. Les cuissons se font pratiquement sans graisse, ce qui vaut pour toutes les viandes piécées, les poissons et crustacés, les coquilles Saint-Jacques, le foie gras, les légumes... Certains desserts peuvent même être préparés au dernier moment avec la préparation légère et goutteuse des plats à la minute.

Nettoyage simple et rapide

Une goulotte sur le pourtour permet de récupérer les jus de cuisson dans un tiroir en façade. Pour le nettoyage, il suffit au chef d'utiliser le principe chaud/froid : dès que le travail est ter-



Une plancha en acier Thirode.

Comparatif matériel

Matériaux	Fluides	Températures de travail	Observations
Fonte brute	Gaz/électricité	50/350 °C	Très lourde, graissée en permanence
Fonte émaillée	Gaz/électricité	50/350 °C	Très lourde, fragile (risque d'écaillages)
Aluminium	Gaz/électricité	50/350 °C	Très peu utilisée par les professionnels
Acier au carbone	Gaz/électricité	50/350 °C	Lourde, réservée aux blocs de cuisson
Téflon antiadhésif	Gaz/électricité	50/250 °C	Fragile, se détériore rapidement
Acier chrome dur	Gaz/électricité	50/320 °C	Nettoyage facile, faible rayonnement
Vitrocéram	Électricité	50/400 °C	Légère, puissante, nettoyage facile
Induction	Électricité	50/200 °C	Légère, acier mince, colle facilement

miné, on coupe la chauffe et on verse de l'eau froide ou des glaçons sur la surface. Le choc thermique a pour effet de décoller les sucs carbonisés, que l'on racle avec un grattoir. La plaque apparaît propre tout de suite. Pour les planchas en vitrocéram, il est préférable de prévoir un bon grattoir et une éponge humide, ou de passer un produit spécial vitro.

Il convient avant tout d'éviter la carbonisation de la plaque : une couche noire finit par s'y déposer et épaissit dans le temps, en se comportant comme un isolant thermique. En outre, des particules peuvent se décoller et adhérer aux grillades.



Système récent, la plancha en vitrocéram est puissante et légère.

Les différents types de plancha

La plancha doit donc posséder une bonne inertie. On en trouve réalisées en :

- acier inoxydable dur et indéformable traité au carbone et finement poli ;
- fonte émaillée : si elle est en fonte brute, il faudra la graisser en permanence pour éviter la rouille ;
- acier ou aluminium recouvert de téflon anti-adhésif : dans ce cas, il conviendra de ne pas utiliser d'instruments métalliques pour manipuler les aliments et d'être attentif au nettoya-

ge. Ce revêtement est très fragile ;

- acier épais (20 mm) recouvert d'une couche (50 microns) de chrome dur soudée hermétiquement à leur support : ces dernières génèrent peu de rayons radiants importants, elles sont d'un entretien facile. En principe, elles 'montent moins en température' et seront plutôt réservées aux poissons et crustacés : les coquilles Saint-Jacques seront par exemple bien colorées mais peu cuites à cœur. La plancha au chrome du constructeur Charvet possède une plage optimum de température 280-320 °C ;
- vitrocéram : un système récent qui, d'après bon nombre de chefs, allie plusieurs qualités. La légèreté, parce qu'elles sont amovibles, même quand elles sont intégrées dans un poste de cuisson, et qu'on les enlève facilement pour le nettoyage. Elles affichent une température à plus de 350 °C avec une très bonne inertie car le verre mesure plus de 1 cm d'épaisseur. Citons l'exemple de ce restaurant spécialisé, avec 4 planchas vitrocéram de 1 200 x 500 cm qui a réalisé 900 couverts lors de la dernière fête des mères.

Une amélioration du confort de travail

La plancha a sans aucun doute trouvé sa place dans les cuisines. La restauration moderne alliant rapidité et qualité gustative trouve dans ce matériel performant les moyens d'une expression qui plaît à la clientèle. Les aliments, souvent marinés et cuits minute, permettent aux chefs créativité et innovation. Finies les manipulations de poêles et de sautoirs sur le piano, moins d'ustensiles à laver : la plancha apporte également une amélioration du confort de travail. Naturellement, il en existe des mobiles, sur meuble ou sur chariot, qui peuvent être installées sur une terrasse ou au bord de la piscine pour les cocktails dînatoires par exemple. Attention : qui dit grillade, dit forte production de fumées. Une très bonne extraction est donc impérative.

Les poêles et les woks

Les planchas se substituent de plus en plus aux poêles et petites sauteuses qui gardent néanmoins leurs places sur le piano pour les cuissons individuelles nécessitant une petite sauce d'accompagnement ou pour la confection des omelettes. Ou au wok pour certains légumes sautés ou des cuissons à tendance asiatique. Notons que sur un fourneau tout électrique, il existe une plaque à induction incurvée "spéciale wok".

À noter



Avis aux mordus de la plancha : la visite du site réalisé par le chef Pierre-Henri Vannieuwenhuysse (www.cuisine-a-la-plancha.eu) ne manquera pas de vous intéresser. Les aficionados consulteront également utilement son livre de recettes *Voyages à la plancha*.

Paroles de chefs

- **Mme X., chef de partie dans un établissement gastronomique (Paris)**
"Ma plancha m'évite beaucoup de manipulations au moment du coup de feu. J'ai mis de côté toutes mes poêles, sauf deux woks pour mes légumes sautés."
- **M. Y., propriétaire et chef de cuisine d'un restaurant de plage sur la Côte d'Azur**
"Sur mon piano, j'ai 2 feux vifs, une friteuse 2 bacs et une plancha 70 x 50 cm. Au moment de la mise en place matinale, elle me sert de plaque coup de feu."
- **M. Z., cuisinier dans une pizzeria à Lille**
"J'ai quelques soucis avec ma plancha à induction : comme je la laisse allumée en permanence et que la tôle semble assez mince, elle attache beaucoup." Sur ce point, un constructeur estime que, même si elle ne dégageait que très peu de chaleur, cette dernière ne devait pas rester sous tension en permanence. Et elle reste plutôt recommandée pour de petites quantités.



AVEC DES CONCEPTS ORIGINAUX

Les Français cartonnent sous le soleil de Miami

À destination de la jet-set comme de la clientèle locale, en version délicatessen à la française ou cuisine haut de gamme, la french touch s'impose.



Christophe Caucino, propriétaire du restaurant Le Bâoli avec l'acteur Val Kilmer.



Philippe Ruiz, chef de La Palme d'or à l'hôtel Biltmore.

Les jet-setteurs se déplaçant tels des oiseaux migrateurs, **Christophe Caucino** et **Antoine Navarro** ont jugé bon de leur donner un nouveau nid à Miami. Les propriétaires du Bâoli de Cannes s'apprêtent à ouvrir (en 2011) une réplique floridienne. Pour cela, ils ont acquis le Vita Lounge et vont le transformer. En attendant, ils l'ont rebaptisé 'Vita by Bâoli' et y ont construit un atrium avec un toit rétractable comme à Cannes. Bâoli Miami comptera environ 300 places, dont 160 dans le jardin. À la carte, une cuisine méditerranéenne aux accents asiatiques. Christophe Caucino, 42 ans, originaire d'un petit village près de Corte en Corse, dirige les affaires depuis la France, en faisant une dizaine d'allers-retours par an et en s'appuyant sur son directeur des opérations de 28 ans, **Michael Ridard**. "Il ne fallait pas que j'arrive à Miami en pays conquis", explique-t-il. "Il ne faut pas se méprendre. Le marché à Miami est constitué de locaux." Cela n'empêche pas Christophe Caucino de voir grand : il veut développer la marque Bâoli aux États-Unis. La prochaine étape sera New York. Il cherche un emplacement à Soho et dans le Meatpacking District, quartiers de prédilection de la jet-set.

Des rillettes sauce cubaine

Claude Postel, le chef de Buena Vista Bistro, s'est associé à **Corentin Finot**, ancien directeur des opérations de Wish (restaurant de The Hotel à South Beach), pour ouvrir un concept original dans ce quartier cubain de la ville : un 'délicatessen français', baptisé Buena Vista Deli (BVD). Ici pas de pastrami, mais des viennoiseries, sandwiches au saucisson sec ou aux rillettes (faites maison par Claude), salades et plat du jour en fonction du marché. Les rillettes sont aussi en vente au détail dans des petites terrines en porcelaine, de même que les pâtés et les bocaux de cornichons. Ici, les propriétaires ont mis l'accent sur des pro-

duits de qualité avec un ticket moyen très bas (environ 10 \$/7,70 E). Depuis l'ouverture en janvier, Buena Vista Deli ne désemplit pas. Le restaurant, qui compte une quarantaine de places assises et une terrasse, reçoit environ 200 clients par jour. Avec un investissement de départ de 100 000 \$ (77 000 E), ils tablent sur un chiffre d'affaires de 700 000 \$ (540 000 E) pour la première année d'activité.

Philippe Ruiz et sa 'dream team'

Demi-finaliste cette année aux James Beard Awards, les Oscars de la restauration, **Philippe Ruiz**, chef de La Palme d'or (le restaurant de l'hôtel Biltmore), vient de remporter le prix du 'meilleur dernier repas' (sous-entendu avant de mourir...) selon le *Miami New Times*. Originaire de Haute-Savoie, Philippe Ruiz, 39 ans, a fait ses classes auprès de **Guy Martin**, au Château de Divonne (74). À la fin de son stage, il reçoit de son mentor une bouteille de champagne et une chaude lettre de recommandation. "À 18 ans, ça marque !" Se succèdent plusieurs tables étoilées en France, à Saint-Barthélemy, puis le chef arrive à Miami il y a onze ans. Dans la luxueuse salle du restaurant, il propose une cuisine française traditionnelle : Soupe de morilles avec ris de veau, Terrine de foie gras maison, Queue de bœuf braisée avec mouseline de pommes de terre et vinaigrette à la truffe, Sole meunière avec poireaux rôtis et beurre citronné. Parmi ses clients prestigieux, **Bill Clinton** est venu déguster sa cuisine. L'un des défis principaux à Miami est de trouver une main d'œuvre qualifiée. Mais il s'est entouré d'une 'dream team' dont **Olivier Rodriquez**, chef pâtissier prodige de 27 ans, et **Sébastien Verrier**, sommelier. L'hôtel, désormais dans le giron du groupe Seaway, a beau figurer comme une institution dans les guides touristiques, la clientèle est composée à 80 % de locaux. Le montagnard a bel et bien fait ses preuves, au bord de la mer.

Laure Guilbault



L'équipe de Buena Vista Deli.

Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

- d'autres conseils et reportages sur les États-Unis : cliquez sur 'Conseils et reportages par pays' ;
- les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'

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

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

TNT : quelles initiatives ont été prises pour dédommager les établissements non situés dans l'axe des antennes ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé 121388 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr