

L'Hôtellerie Restauration

5 AOÛT 2010 N° 3197

CONCOURS

PAGE 2

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 6

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



**PRIX CULINAIRE
PROSPER MONTAGNÉ :**
LA COMPÉTITION EST LANCÉE

M 01692 - 3197 - F: 3,00 €



JURIDIQUE

PAGE 3

TRAVAIL DISSIMULÉ : UNE PRATIQUE QUI PEUT COÛTER CHER



Comme tous les étés, les pouvoirs publics renforcent les contrôles pour lutter contre le travail illégal. Dans le collimateur des inspecteurs, le secteur des hôtels, cafés et restaurants est particulièrement visé. Si l'État met autant de cœur à traquer le travail au noir, c'est que celui-ci le prive de recettes sociales mais aussi fiscales : un manque à gagner estimé à 3 % du PIB (selon l'Insee). Pour les employeurs en infraction, les risques encourus ne sont pas négligeables : trois ans de prison et une amende de 45 000 E pour les personnes physiques et de 225 000 E pour les personnes morales. Peuvent en outre s'y ajouter des peines complémentaires, comme l'interdiction d'exercer pendant cinq ans l'activité professionnelle ayant donné lieu à l'infraction. De quoi donner à réfléchir.

SORTIE DE CRISE

PAGE 3

Baromètre Deloitte : l'hôtellerie française renoue avec la croissance

Confirmant la tendance observée depuis trois mois, le cabinet d'experts annonce une embellie dans toutes les catégories en juin, en particulier pour les 3 et 4 étoiles.

RESTAURATION

PAGE 4

Jean-Luc Rabanel sur tous les fronts

Après le restaurant gastronomique et le bistro, le chef ouvre une table d'hôte en cuisine et un concept de coquillages et crustacés à consommer sur place ou à emporter.

CONJONCTURE

PAGE 15

L'hôtellerie lyonnaise vise l'international



Les bords de Saône accueillent plusieurs établissements et résidences hôtelières.

La cité rhodanienne relance un plan d'aménagement des hébergements touristiques destiné à servir de cadre aux nombreux projets du Grand Lyon, parmi lesquels un gros porteur 5 étoiles à l'Hôtel-Dieu.

AVEC LE PLACE D'ARMES

PAGE 14

Le Luxembourg s'offre un nouvel établissement 5 étoiles

À L'OCCASION DE LA SEMAINE DU GOÛT PAGE 4

LES CHEFS S'INVITENT SUR LE CAMPUS



Gérard Cagna devant des étudiants très attentifs.

Du 11 au 17 octobre 2010, pour la deuxième année consécutive, des grandes toques investissent les universités pour partager leur savoir-faire avec les étudiants.



www.
cdbpromo
.com

comptoir
de
bretagne

SPÉCIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT & FOURNITURES
Adressés : restaurants • collectivités • métiers de bouche

Vente en ligne

Pour votre 1^{ère} commande
frais de port OFFERTS !*

* France métropole hors Corse.

NOTRE FORCE,
vous offrir
les meilleurs PRIX!

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



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

+ de 10 000
références
à portée
de clic!

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

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

Du côté obscur

O n aurait pu penser qu'en 2010, le travail dissimulé faisait partie de ces pratiques passées en voie de disparition dans nos restaurants. Malheureusement, c'est loin d'être le cas. Le travail au noir continue d'incarner le côté sombre de la restauration, comme le prouve la lecture du Midi libre ces derniers jours. Lequel révèle que sur 14 établissements contrôlés par l'inspection du travail dans la ville de Sète (34), 9 étaient en infraction. Au total, sur une soixantaine de salariés, 14 travaillaient sans un contrat en bonne et due forme. Soit un taux d'infraction de l'ordre de 25 %. Effarant.

Quelques jours plus tard, c'est à Frontignan plage (34) que les services de l'inspection du travail et de l'Urssaf ont sévi. Une pêche des plus fructueuses, puisque sur les 10 établissements contrôlés, 7 étaient en infraction. Et sur les 48 salariés contrôlés, 14 prenaient des libertés avec le code du travail, ce qui représente tout de même la bagatelle de près d'un salarié sur trois en irrégularité.

Loin des plages héraultaises, sur le littoral normand, les agents de l'Urssaf ont eu beau chercher, ils n'ont pu obtenir les mêmes résultats. Il leur a fallu visiter 36 établissements de Dieppe et Fécamp (en Seine-Maritime) pour constater 5 cas de travail dissimulé.

Durant la période estivale, certains établissements sont davantage soumis à la surveillance des autorités que d'autres.

Ainsi, si vous êtes un restaurateur établi en bord de plage dans une station balnéaire, vous n'aurez que très peu de chances d'éviter la visite des services de contrôle.

À cela, deux raisons : un afflux de touristes qui entraîne un regain d'activité, et les statistiques, qui montrent que le travail dissimulé est loin d'avoir disparu dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Sans parler de la culture du résultat qui a été introduite dans les services de contrôle. La feuille de route donnée par le ministère du Travail prévoit en effet une augmentation de 5 % par an du nombre de procès-verbaux pour travail illégal (8 764 en 2008) et les redressements de cotisations sociales, qui s'élevaient à 108 millions d'euros en 2008, devront progresser de 10 % cette année. Les objectifs sont fixés, et il ne reste plus qu'à trouver les resquilleurs. Les services de l'administration se déplacent donc là où ils ont le plus de chance de verbaliser. D'où la surabondance de contrôles le long des plages, notamment dans le sud de la France.

Si le travail au noir prive les caisses publiques de recettes, il constitue aussi une gangrène pour la profession, en étant l'une des premières causes de concurrence déloyale envers les employeurs qui, eux, respectent les règles du jeu.

L. H.

EN BREF

Vente de B&B Hotels, fin du suspense ?

Eurazeo, qui détient 73 % des hôtels B&B acquis en 2005 pour 380 ME, a engagé depuis plusieurs semaines des discussions pour la scission de la chaîne d'hôtellerie économique avec cinq fonds d'investissement : Bridgepoint, Carlyle, LBO France, PAI Partners et Starwood Capital. Le 31 juillet, Eurazeo a annoncé être désormais en négociation exclusive avec Carlyle en vue de la cession de B&B Hotels sur une base de valeur d'entreprise de 485 ME. Elle porte sur la vente des 221 hôtels B&B (dont 182 en France).

Nominations à l'Hôtel du Louvre



À gauche : Denis Bellon.

À droite : Richard Vuillemin.

À 36 ans, Denis Bellon prend les commandes des fourneaux de l'Hôtel du Louvre à Paris (1^{er}). Ce diplômé du Lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage (26) est passé chez Drouant, le restaurant Ladurée et le Relais de Sèvres, mais aussi le Belvédère à Porto-Vecchio (20). Fin 2004, il rejoint l'hôtel InterContinental de Beyrouth, puis la brigade de l'hôtel Millenium Opéra à Paris. Après dix années passées au sein de l'équipe restauration de l'Hôtel Martinez (Cannes, 06), Richard Vuillemin, 42 ans, est nommé directeur de la restauration de l'Hôtel du Louvre avec pour mission le positionnement de la Brasserie du Louvre, le développement de l'offre du Bar Defender et l'expansion de l'offre banquets et séminaires.

Relais & Châteaux clôture un excellent exercice 2009

Avec plus de 200 000 nuitées enregistrées pour ses adhérents, Relais & Châteaux confirme une tendance ascendante pour l'ensemble de ses activités commerciales. Son chiffre d'affaires croît de 29 % et atteint 70 ME. La centrale de réservations réalise une croissance des nuitées réservées de 38 %, avec un prix moyen de 830 E par réservation pour une durée moyenne de séjour de 2,3 nuits. "Les avantages de notre association se sont avérés particulièrement efficaces pour nos établissements membres avec un retour sur investissement sans précédent équivalent à 25 E pour chaque euro investi", indique Jacques-Olivier Chauvin, directeur général de Relais & Châteaux. Une trentaine d'établissements dont six nouvelles destinations vont prochainement rejoindre la marque.

BPI publie 'Gestion 2^e année'



Destiné aux élèves en 2^e année de bac pro restauration, cet ouvrage est conforme aux propositions des commissions de travail sur le référentiel du baccalauréat professionnel en trois ans. Il traite en particulier de la comptabilité dans l'entreprise hôtelière et du salarié dans l'entreprise.

Gestion en 2^e année

CHRISTIANE BALANGER ET JEAN-CLAUDE OULE - ÉDITIONS BPI
PRIX : 21 E + FRAIS D'ENVOI

BILAN DU PREMIER SEMESTRE 2010

Chiffre d'affaires en hausse pour Groupe Flo

GROUPE FLO

Au 30 juin 2010, le chiffre d'affaires consolidé de Groupe Flo s'établit à 188,4 ME, en progression de 7,6 % par rapport à l'année précédente. Le total des ventes sous enseignes a atteint 275 ME sur la même période, en progression de plus de 15 % par rapport à 2009 ; ces ventes sont soutenues par le développement en franchise (25 ouvertures réalisées depuis le 1^{er} janvier 2009, dont 6 au premier semestre 2010). La marge opérationnelle s'élève à 13,8 ME au 30 juin 2010, contre 5,1 ME un an plus tôt. Quant au résultat net, il ressort à 5,4 ME au premier semestre 2010, contre 1,2 ME en 2009. Au premier semestre 2010, toutes les marques du groupe sont en croissance. Pour le second semestre, Groupe Flo confirme l'ouverture de 20 nouveaux restaurants dont trois en propre, et la transformation de six sites Bistro Romain en marques du groupe.

À LA CLÉ, UNE DOTATION DE 2 000 E

La 61^e édition du Prix culinaire Prosper Montagné est lancée

La finale de ce concours aura lieu le 31 janvier 2011, à Paris. Les candidats ont jusqu'au 30 novembre inclus pour s'inscrire.

Sous la présidence de Yves Thuriès, cette 61^e édition, s'adresse à l'ensemble des cuisiniers, employés dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, âgés au minimum de 25 ans. Les candidats ont jusqu'au 30 novembre inclus pour envoyer leur dossier de candidature au Club Prosper Montagné. Ils devront composer un plat principal, suivi d'un dessert, pour 8 personnes. Les candidats devront réaliser une recette sur une base de carré de porc fermier du pays cathare, cuit sur l'os et dressé sur un plat, agrémenté d'une sauce ou d'un jus servi en saucière. Le plat devra être accompagné d'une première garniture comportant un chou vert farci à base d'abats de porc présenté en une seule pièce, d'une seconde garniture à base d'orge bio et d'une troisième garniture, libre.

Quant au dessert à présenter à l'assiette, il s'agit d'un gratin de fruits exotiques croquant et moelleux. Le lauréat de la 61^e édition du Prix culinaire Prosper Montagné se verra récompenser d'un trophée et d'une dotation d'un montant de 2 000 euros.



Le règlement et le dossier de candidature peuvent être téléchargés sur le site du Club Prosper Montagné : www.club-prosper-montagne.fr ou sur simple demande au 01 42 96 48 85 ou par courriel (prosper.montagne@wanadoo.fr).

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

SERVICE JURIDIQUE

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

VIDÉO

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

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

MAQUETTE

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

LE PLAN D'ACTION CONTRE LE TRAVAIL ILLÉGAL 2010/2011 PRÉVOIT UNE HAUSSE DE 5 % PAR AN DES PROCÈS-VERBAUX

Travail dissimulé : une mauvaise affaire qui peut coûter très cher

En cette période estivale, les pouvoirs publics renforcent les contrôles pour lutter contre le travail illégal. Dans le collimateur des inspecteurs, 5 secteurs d'activités sont particulièrement visés dont celui des hôtels, cafés et restaurants. Des sanctions renforcées sont prévues pour les fraudeurs.

C'est l'été, et l'État renforce sa chasse au travail illégal. Il est d'autant plus déterminé à le combattre que celui-ci le prive de recettes sociales mais aussi fiscales. Le manque à gagner pour les caisses publiques est estimé à 3 % du PIB (selon les données de l'Insee). Pour ce faire, la Commission nationale de lutte contre le travail illégal détermine les orientations stratégiques qui guident l'action des différents agents de contrôle habilités à verbaliser : inspecteurs du travail, des impôts, des douanes, des Urssaf, policiers et gendarmes. Le plan d'action contre le travail illégal pour la période 2010/2011 prévoit des objectifs précis. Les procès-verbaux pour travail illégal doivent augmenter de 5 % par an (8 764 en 2008), tandis que les redressements de cotisations sociales - qui s'élevaient à 108 ME en 2008 - devront eux s'accroître de 10 %.

Le travail dissimulé en tête des infractions

Ce plan cible plus particulièrement cinq secteurs d'activités : bâtiment et travaux publics, hôtels, cafés et restaurants, services aux entreprises, spectacle et travail saisonnier en agriculture. Selon une étude de l'Observatoire national de la délinquance, publiée fin décembre 2009, pour la seule année 2008, le secteur du bâtiment et des travaux publics (BTP) a été le plus visité par les agents habilités à réaliser des contrôles (33 %), suivi de près par celui de l'hôtellerie-restauration (20 %).

Alors que, parmi les infractions constatées, l'emploi d'étrangers sans titre de travail est surreprésenté dans le BTP, c'est le travail dissimulé qui arrive en tête dans l'hôtellerie-restauration. Parallèlement, le Gouvernement intensifie sa politique de lutte contre le travail illégal et renforce les sanctions. Les préfets peuvent désormais engager une



procédure administrative de fermeture contre les entreprises qui emploient de manière répétée et importante des travailleurs illégaux. Sans parler de la remise en cause des exonérations de charges sociales pour l'entreprise. Il n'est donc pas inutile de rappeler ce que constitue le travail dissimulé et les sanctions encourues.

Définir le travail dissimulé

Le travail dissimulé recouvre deux pratiques illicites : la dissimulation d'activité économique et la dissimulation d'emploi salarié. La dissimulation d'activité se caractérise par le fait de ne pas être immatriculé au répertoire des métiers ou au registre du commerce et des sociétés, ou de ne pas avoir procédé aux déclarations obligatoires aux organismes de protection sociale ou à l'administration fiscale.

Selon l'article L.8221-5 du code du travail, la dissimulation d'emploi salarié est le fait, pour tout employeur, de ne pas avoir accompli volontairement l'un des formalités suivantes :

- La déclaration préalable à l'embauche (DPAE) ;
- La remise d'un bulletin de paie. Est également visé le fait de mentionner sur ce dernier un nombre d'heures de travail inférieur à celui réellement accompli. Cette hypothèse concerne le fait de minorer les

horaires d'un salarié : par exemple en le déclarant à temps partiel alors qu'il effectue un temps plein, ou encore de le déclarer à 35 heures, quand il en effectue 39. Voir de déclarer les salariés sur la base conventionnelle de travail à 39 heures quand, en réalité, ceux-ci effectuent 40 à 50 heures par semaine, sans aucune mention de majoration pour heures supplémentaires. Autrement dit, le non-paiement des heures supplémentaires est passible du délit de travail dissimulé.

Qui est passible de poursuites ?

Seul l'employeur est responsable de cette infraction et en aucun cas le travailleur. La loi considère que le salarié est une victime du délit de travail dissimulé et que, par conséquent, il ne peut être tenu pour responsable ou coresponsable de cette infraction. Cependant, ce principe est atténué : si le salarié a intentionnellement accepté de travailler au noir afin de continuer à percevoir des indemnités chômage ou d'autres prestations sociales, les organismes sociaux concernés peuvent se retourner contre lui et supprimer ses prestations.

Les sanctions pénales encourues par l'employeur

Toute infraction aux interdictions de travail dissimulé est passible d'une peine de

3 ans d'emprisonnement et d'une amende de 45 000 E pour les personnes physiques et 225 000 E pour les personnes morales. Auxquelles peuvent s'ajouter des peines complémentaires : l'interdiction d'exercer pendant 5 ans l'activité professionnelle ayant donné lieu à l'infraction, la confiscation des objets ayant servi à commettre l'infraction, l'affichage ou la diffusion de la décision prononcée...

Les sanctions administratives

Les employeurs ayant fait l'objet d'un procès-verbal pour travail dissimulé peuvent également se voir refuser par l'administration pendant 5 ans le bénéfice des aides à l'emploi et à la formation professionnelle : contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, par exemple. De même, l'entreprise peut se voir refuser d'autres aides publiques : aides régionales, européennes, subventions particulières au secteur d'activité. Sans oublier que, depuis cette année, il est en outre prévu l'annulation des réductions et exonérations accordées sur les cotisations de Sécurité sociale (comme, par exemple, la réduction de cotisation dite réduction Fillon). Les organismes sociaux ont également la possibilité de récupérer le montant de ces exonérations (dans la limite de 45 000 E) sur une période de 5 ans précédant l'infraction.

Les droits du salarié

Lors de la rupture de la relation de travail, le salarié dont l'employeur a dissimulé tout ou partie de son emploi a droit à une indemnité au moins égale à 6 mois de salaire. Cette indemnité forfaitaire est due quel que soit le mode de rupture de la relation de travail (licenciement, démission, rupture ou arrivée du terme d'un CDD...).

Pascale Carbillat

CONFIRMANT LA TENDANCE OBSERVÉE DEPUIS TROIS MOIS

Baromètre Deloitte : l'hôtellerie française renoue avec la croissance

En juin, toutes les catégories ont vu leur RevPAR augmenter significativement, en particulier pour les segments 3 et 4 étoiles.

L'hôtellerie française a retrouvé le sourire. En juin, le secteur affiche une hausse dans tous les segments et partout en France, bien que celle-ci soit moins prononcée à Paris qu'en province. Cette moindre performance de l'hôtellerie parisienne est néanmoins à relativiser, puisque la capitale obtient des taux d'occupation (TO) de 85,6 % en catégorie 4 étoiles, 90,9 % en 3 étoiles et 91,7 % en 2 étoiles. Le RevPAR est lui aussi en hausse dans toutes les catégories, en particulier en catégorie 3 étoiles (+ 7,5 %). L'Île-de-France profite de la même dynamique haussière, avec des TO croissant de + 7 % à + 11 % selon les catégories. Seule la Seine-Saint-Denis montre une baisse de RevPAR, mais la tenue l'année dernière de l'Air Show du Bourget fausse quelque peu ses résultats. La reprise est également au rendez-vous sur la Côte d'Azur, notamment dans les établissements de luxe, qui connaissent une hausse du RevPAR de 30 % à Cannes et Monaco. La province affiche elle aussi de beaux résultats, en particulier sur le segment haut de gamme, avec quelques exceptions, notamment Bordeaux, Angers et Nancy. Ce beau mois de juin vient conclure un premier semestre nettement orienté à la reprise. Les marchés 3 et 4 étoiles bénéficient à

Paris						
Juin	TO 2010	TO Var/n-1	RMC 2010	RMC Var/n-1	RevPAR 2010	RevPAR Var/n-1
4 étoiles	85,6 %	4,2 %	301 E	- 3,9 %	257 E	0,2 %
3 étoiles	90,9 %	4,1 %	125 E	3,3 %	114 E	7,5 %
2 étoiles	91,7 %	1 %	85 E	1,2 %	78 E	2,3 %
Province						
Juin	TO 2010	TO Var/n-1	RMC 2010	RMC Var/n-1	RevPAR 2010	RevPAR Var/n-1
4 étoiles	72,8 %	11 %	156 E	- 0,5 %	113 E	10,4 %
3 étoiles	75 %	7,6 %	93 E	0,4 %	70 E	8 %
2 étoiles	73,4 %	1,2 %	65 E	2,1 %	48 E	3,4 %

la fois d'un dynamisme de la demande et d'une stabilisation des prix, avec une progression moyenne du chiffre d'affaires hébergement de 5 %. Mais si les résultats sont positifs, ils n'en compensent pas pour autant les pertes enregistrées l'année dernière. Par ailleurs, l'hôtellerie économique et 2 étoiles connaît une stabilisation de son RevPAR, avec une baisse - légère mais continue - de la demande.

Et si Paris et la Côte d'Azur affichent des croissances de leurs recettes hébergement (entre + 2 % et + 6 %), la reprise n'est pas au rendez-vous pour tous en province. Ainsi, près d'un tiers des grandes agglomérations comme Angers, Cannes, Marseille, Nancy, Nantes et Strasbourg ont vu leur RevPAR diminuer sur un an et, pour certaines, pour la deuxième année consécutive.

DANS LE CADRE DE LA SEMAINE DU GOÛT

Les chefs reviennent sur le campus

Du 11 au 17 octobre 2010, pour la deuxième année consécutive, des toques s'invitent dans les universités pour partager leur savoir-faire avec les étudiants.

Acquiescer de bons produits en maîtrisant son budget, sélectionner des produits de base et de saison, des épices, cuisiner bon et pas cher et réapprendre le plaisir de manger à table : tels sont les objectifs de Chef sur le campus, qui va vivre sa deuxième édition dans le cadre de la 21^e semaine du goût. En 2009, de nombreuses universités et écoles supérieures se sont mobilisées pour cette opération. À elles de décider si elles souhaitent accueillir un professionnel qui, le temps d'un show culinaire, va motiver les jeunes et les inciter à améliorer leur équilibre alimentaire tout en se faisant plaisir. À l'université Paris VII Diderot, le chef **Gérard Cagna** cuisinera dans un amphithéâtre accueillant 1 000 personnes. Les étudiants pourront ensuite déguster les recettes réalisées par l'équipe de cuisine du Crous Paris VII Diderot dirigée par **Alain Polakoff** : Salade gourmande équitable au quinoa noir et riz rose aux aromates en entrée, suivi d'un Suprême de volaille sauce albufera, jeunes carottes à l'orange et émincé de choux frisés de Pontoise au persil plat. À Nice, ce sont les chefs étoilés **Nicolas Sale** et **Jacques Chibois** ainsi que le chef **Emmanuel Lehrer** qui s'adresseront aux étudiants de deux écoles de commerce, l'Idrac et le Skema. D'autres exemples : l'IAE de Bordeaux, l'ENSAI de Bruz, avec la collaboration de **Germain Ollivier**, l'Agrosup et L'ESC Dijon, l'université du Littoral de Dunkerque avec **Marina Lefebvre**, l'université de Paris X, l'université de Rennes I, avec la participation de **Thierry Bryonne**, l'université de Lille I avec **Luc Dreger**, l'ENS de chimie de Lille avec le chef **Pierrot**, l'IUT de Troyes, l'IGS Lyon, et l'Idrac Montpellier...

Nadine Lemoine



Retrouvez la recette de la Poule au pot revisitée par **Michel Roth** en tapant le mot-clé **RTR99928** et par **Thierry Burlot** en tapant le mot-clé **RTR99929** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Gérard Cagna à l'œuvre devant des étudiants très attentifs.

21^e semaine du goût du 11 au 17 octobre 2010



Cette année, la semaine du goût rassemblera à nouveau chefs de cuisine, artisans, agriculteurs, professionnels des métiers de bouche et de l'industrie agroalimentaire, enseignants... pour défendre la diversité des goûts et des saveurs et participer à l'éducation au goût des petits et des grands. Les professionnels se déplaceront dans les écoles à la rencontre des classes de CM1 et CM2 pour des Leçons de goût. En 2009, 165 000 enfants ont ainsi été plongés dans l'univers passionnant des saveurs. Les cuisiniers œuvreront aussi dans les restaurants, dans le cadre des Tables du goût.

Deux options leur ont été proposées : créer un menu qui associe de manière surprenante et savoureuse des produits de saison ou revisiter à leur façon la poule au pot, à l'occasion de la célébration du 400^e anniversaire de la mort d'Henri IV. Le menu original semaine du goût sera proposé au grand public à un tarif normal et aux étudiants à un tarif réduit de 30 %. La liste des restaurants participants est consultable sur www.legout.com. Parmi les premiers à s'engager : **Frédéric Simonin**, restaurant Frédéric Simonin à Paris (XVII^e) ; **Gaël Orioux**, Auguste à Paris (VII^e) ; **Thomas Boullault**, L'Arôme à Paris (VIII^e) ; **Anne-Sophie Pic**, Maison Pic à Valence (26) ; **L'Agapé** à Paris (XVII^e) ou encore Fantin-Latour à Grenoble (38).

AVEC UNE TABLE D'HÔTE ET UNE POISSONNERIE À SA SAUCE

Jean-Luc Rabanel se démultiplie

Arles (13) Avec désormais quatre propositions arlésiennes, il devient possible de manger 7 j/7, à toute heure, dans la même rue des Carmes, la cuisine du chef déclinée en autant de savoureuses propositions.



À La Salle à manger, espace vitré en arrière-cour, Jean-Luc Rabanel propose "une définition de cuisine doublement étoilée, à l'intérieur des cuisines pour un tout petit prix".

crustacés à consommer sur place ou à emporter. Intermédiaire entre gastro et bistrot, La Salle à manger, espace totalement vitré en arrière-cour, propose entrée, plat, dessert sortis de l'Atelier - au lieu de la douzaine imposés au gastro, avec des portions plus familiales. "Une définition de cuisine doublement étoilée, à l'intérieur des cuisines pour un tout petit prix." Le tarif pour manger à cette table d'hôte avec vue sur les fourneaux : 39 E le midi et 55 E le soir (+ 25 E en accords mets et vins). Privatisée à partir de 6 personnes, la Salle offre aussi un menu dégustation.

Une même signature

Jean-Luc Rabanel a optimisé le concept d'une 'maison mère' dont il décline et démultiplie ainsi les

possibilités pour "manger de façon différente sur trois lieux avec la même signature et la même qualité de produits". La formule hôte "vise à amener une nouvelle clientèle qui a envie de bien manger mais aussi de discuter, de s'amuser, entre copains, hommes d'affaire ou en famille". Mais elle cherche aussi à accueillir des groupes là où l'Atelier favorise plutôt l'intimité. Le chef arlésien a aussi lancé sa version d'une poissonnerie. Via des bons à déposer dans une boîte aux lettres du restaurant, il est désormais possible de commander tous les jours un plateau lodé (39 E pour 2 personnes) ou Super iodé (55 E) livré en triporteur. Depuis un mois, les fruits de mer tout frais ainsi que des poissons à la plancha sont aussi disponibles dans un petit coin dédié de la rue des Carmes. Rabanel existe aussi en version numérique avec trois sites internet et un blog. Et en version pédagogique : des cours ont lieu lundi et mardi dans La Salle à manger.

Dernier projet en date : une extension de l'Atelier pour l'automne. Les travaux du nouvel accueil, entièrement végétalisé, ont démarré au début de l'été. La tendance est à la diminution du nombre de couverts "pour plus de précision" : 28 contre 35 en moyenne aujourd'hui (compensés par la table d'hôte). Et à l'augmentation du personnel : l'établissement passe de 5 à 9 personnes en cuisine et 5 en salle.

Cécile Cau

Jean-Luc Rabanel sur la Toile

- Le site de Jean-Luc Rabanel WWW.RABANEL.COM
- L'Atelier : JEANLUC-RABANEL.COM
- Le blog : WWW.LEBLOGDERABANEL.COM
- Le bistro À Côté WWW.BISTRO-ACOTE.COM

LA BOURSE

B. Loiseau

+ 2,40 % ↗

Groupe Flo

+ 1,08 % ↗

Sodexo

- 0,94 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 26-07 ET
LE 02-08-10

LANCÉE EN 2005

La Pataterie a trouvé la formule gagnante

D'ici à 2017, Jean-Christophe Pailleux, le p.-d.g. de l'enseigne, souhaite atteindre la barre des 300 établissements. Le dernier vient d'être inauguré à Tulle, en Corrèze et les candidats à la franchise se bousculent.

Nous garantissons un retour sur investissement dès la première année", analyse **Jean-Christophe Pailleux**, inventeur du concept de la Pataterie, pour en expliquer le succès. Lancé en 2005, ce restaurant franchisé au principe simple - des plats uniquement à base de pommes de terre - et aux normes de fonctionnement drastiques ne cesse de gagner du terrain : passé de 25 unités en janvier 2008 à 70 aujourd'hui, son objectif est d'atteindre la centaine d'ici à la fin 2012. De quoi prouver la valeur marchande d'un système qui doit tout à l'esprit créatif de son inventeur, auparavant simple restaurateur briviste. L'ouverture, le 12 juillet dernier, de sa seconde unité corrézienne, à Tulle, marque en quelque sorte un retour aux sources.

2 365 000 repas servis en 2009

Depuis son bureau au sein du siège social du groupe, à Limoges, l'entrepreneur dévoile sur une carte les prochaines ouvertures : après les

établissements de Trappes (78) et Soissons (02), Beaune (21) et Saint-Lô (50), inaugurés cette année, sont prévues de nouvelles enseignes à Haguenau (67), Vitry (35), Vierzon (18) et Halluin (59), avant Laon (02), Redon (35) ou Castres (81)... Les candidatures affluent pour de nouvelles créations, dans toutes les villes pouvant afficher une zone de chalandise de 50 000 habitants. Les conditions sont rigoureuses : 100 000 E d'apport, 550 000 E d'investissements. Mais la direction s'occupe de tout : trouver le foncier et des partenariats avec les constructeurs, mais aussi de la formation, du recrutement... Et le chiffre d'affaires prévisionnel atteint plus d'un million d'euros encaissés dès le premier exercice. "Nous offrons une formule gagnante", affirme le p.-d.g., qui vient de recruter un directeur général chargé d'animer le réseau, **Alexandre Maizoué**. "Nos préparations bénéficient d'un



"Nous garantissons un retour sur investissement dès la première année", affirme **Jean-Christophe Pailleux**, le p.-d.g. de La Pataterie, 35,2 M€ de chiffre d'affaires en 2009.

excellent rapport qualité-prix, pour un ticket moyen de 16 E tout compris, et nos restaurants se veulent conviviaux, agréables, ouverts aux enfants - qui adorent -, et aux familles." Jean-Christophe Pailleux, qui révèle souhaiter conserver un peu moins de 10 % de ses restaurants en nom propre, affiche ses ambitions : 300 unités sur le sol français d'ici à 2017, et peut-être même des créations à l'étranger, au Canada ou en Europe de l'Est. Des financiers devraient se joindre à lui d'ici à 2012, avec l'arrivée de fonds d'investissements, voire une entrée au second marché boursier. Avec 35,2 M€ de CA en 2009, 750 salariés à cette date, et 2 365 000 repas servis, tous les espoirs sont permis.

Jean-Pierre Gourvest

DANS UNE MAISON QUI PRIVILÉGIE INVESTISSEMENT ET MODERNISATION

Bruno Delamare prend la barre de la Villa Morelia

Jausiers (04) Avec son parcours international étoffé, il fait figure de successeur idéal pour remplacer Julie et Laurent Lemal.



Bruno Delamare à la conquête de l'Ubaye.

Dans la vallée de l'Ubaye, Villa Morelia est l'adresse de charme de référence. Membre de Châteaux et Hôtels Collection, avec 24 chambres et suites, l'établissement joue la carte de la gastronomie depuis son ouverture en 2001. Pour succéder en cuisine à **Julie et Laurent Lemal**, anciens d'**Alain Ducasse**, les propriétaires **Marie-Christine et Robert Boudard** ont fait appel à un professionnel confirmé, **Bruno Delamare**. À 40 ans, ce dernier a fait ses premières armes en Normandie, est passé par le Negresco, à Nice, au début des années 1990 et a connu un parcours international étoffé : Bristol, Bruxelles, Émirats arabes unis, Bahreïn, Angleterre (sous-chef au Ritz de Londres) avant de faire

un détour par Lyon et Tunis. Un parcours éclectique intéressant pour relever le défi d'une maison familiale qui privilégie l'investissement (plus de 2 M€ ces deux dernières années) et la modernisation (en 2010, une extension de 1 200 m² avec 14 suites, salons pour séminaires et l'agrandissement du restaurant). "Nous maintenons notre pari gastronomique et notre objectif d'obtenir la classification 5 étoiles afin de fidéliser notre clientèle et de conquérir de nouveaux marchés", confirme **Robert Boudard**.

Jacques Gantié

VILLA MORELIA
04850 JAUSIERS
TÉL. : 04 92 84 67 78 • WWW.VILLA-MORELIA.COM

AVANT DE FÊTER SON CINQUANTIÈME ANNIVERSAIRE

Un nouveau bureau pour la Coupe George Baptiste

Franck Languille a été reconduit pour trois ans à la tête de l'association dont la mission est de valoriser l'art du service en salle.



L'ensemble du bureau de la Coupe Georges Baptiste.

Franck Languille, le président actuel, a vu sa mission reconduite pour valoriser les métiers de service de salle. Il sera aidé de **Sébastien Cavallès**, nouveau vice-président, lauréat de la Coupe Georges Baptiste en 2006 et Meilleur ouvrier de France en 2007. Le mandat est renouvelé pour une durée de

trois ans. L'ensemble du bureau se compose de professionnels des métiers de la restauration ainsi que d'anciens lauréats du concours. La Coupe Georges Baptiste fêtera prochainement ses cinquante ans d'existence.

[HTTP://COUPE-GEORGES-BAPTISTE.FR](http://COUPE-GEORGES-BAPTISTE.FR)

EN BREF

Raymond Cornelissens, honoré du titre de Maître restaurateur



Raymond Cornelissens, chef du restaurant Le Vauban.

Antibes (06) Après avoir rempli toutes les étapes du protocole mis en place par le Gouvernement pour l'obtention du titre de Maître restaurateur qui valorise un savoir-faire, et après avoir investi pour la modernisation de son établissement, le chef du restaurant Le Vauban à Antibes (06) en est aujourd'hui récompensé. Il a rencontré une seule difficulté en fin de parcours : celle de faire reconnaître en France un diplôme étranger, d'un niveau largement supérieur à celui demandé par le cahier des charges. **Henry Mathey**, président de l'Umih d'Antibes Juan-les-Pins, l'a soutenu afin de convaincre les institutions concernées de faire accepter ce diplôme étranger.

Le Salon du blog culinaire



La 3^e édition du Salon du blog culinaire aura lieu les 20 et 21 novembre 2010 dans les cuisines du

lycée hôtelier de Soissons (02). **Damien Duquesne**, alias Chef Damien, qui enseigne la cuisine au lycée hôtelier de Soissons, est à l'origine de cette manifestation qui réunira cette année 200 blogueurs culinaires. Chacun, seul ou en binôme, aura cinquante minutes pour préparer, présenter et faire déguster sa recette originale aux autres blogueurs. L'édition 2010 s'ouvrira également au public grâce à une quinzaine de blogueurs qui animeront des démonstrations et dégustations culinaires en différents lieux de la ville. L'invité d'honneur sera **Benoît Moulin**, pâtissier, auteur culinaire et animateur sur Cuisine TV.

www.salondublogculinaire.com

Expertise comptable

Face à la crise actuelle, le cabinet d'expertise comptable ABC vous assiste dans la mise en place de solutions adaptées à vos difficultés

Le cabinet ABC au service de votre entreprise
Compta - Gestion - Fiscal - Social - Payes

Tél. : 01 44 69 06 06 • www.bricard-lacroix.com

13 NOUVELLES CHAMBRES ONT ÉTÉ CRÉÉES

Le Château de la Barbinière diversifie son offre

Saint-Laurent-sur-Sèvre (85) Ouvert en août 2009, l'établissement s'est placé sur un créneau haut de gamme. Aujourd'hui, ses propriétaires multiplient les projets pour séduire cette clientèle exigeante tout en s'adaptant à la demande touristique locale.

L'été 2010 incarne la saison des nouveautés pour le château de la Barbinière. Ouvert depuis moins d'un an, l'hôtel élargit son offre, grâce à la création de 13 nouvelles chambres. Plus sobres que celles du château, ces dernières sont situées dans l'une des dépendances du domaine et permettent d'accueillir un autre type de clientèle : groupes, séminaires, familles ou visiteurs du parc du Puy du fou, situé à proximité. Cet agrandissement a aussi pour corollaire une nouvelle salle de restaurant, une autre cuisine mais également deux salles de séminaires.

Entre deux projets

L'absence de classement de l'établissement laissait planer le flou sur les prestations comme sur les prix. Les propriétaires de l'hôtel, **Serge et Brigitte Toussaint**, en ont profité pour jouer sur plusieurs tableaux. Certains services, comme les coffres-forts et le wifi gratuit dans toutes les chambres, sont à la hauteur d'un 4 étoiles, conformément



Le Château de la Barbinière a été acheté en 2007 par **Serge et Brigitte Toussaint**. "Mieux vaut un bon 3 étoiles qu'un faux 4", estime cette dernière.

au château selon la chambre et la saison, et de 85 à 130 € dans les dépendances.

Depuis le début de l'été, le château de la Barbinière s'est en outre transformé en galerie d'art et expose sculptures et tableaux d'artistes réputés. Cette initiative, née de la rencontre avec un galeriste tombé amoureux du site, séduit la clientèle et permet de promouvoir l'établissement. D'autres projets seront entrepris à l'automne avec notamment la création d'une piscine pour l'été prochain, puis d'un spa et d'un practice de golf. **Élodie Bousseau**

aux souhaits du comité départemental du tourisme qui aimerait voir un second 4 étoiles en Vendée. Mais Brigitte Toussaint avoue préférer un classement 3 étoiles : "Mieux vaut un bon 3 étoiles qu'un faux 4 étoiles", estime-t-elle. Désormais, l'hôtel se place donc auprès des deux clientèles, avec deux formules d'hébergement distinctes et deux catégories de prix : entre 100 et 220 € la nuit

CHÂTEAU DE LA BARBINIÈRE

LA BARBINIÈRE
85290 SAINT-LAURENT-SUR-SÈVRE
TÉL. : 02 51 92 46 00

WWW.CHATEAU-BARBINIERE.COM

"CONTRIBUER AU RAYONNEMENT TOURISTIQUE DU GRAND-DUCHÉ"

Un 5 étoiles au cœur de Luxembourg

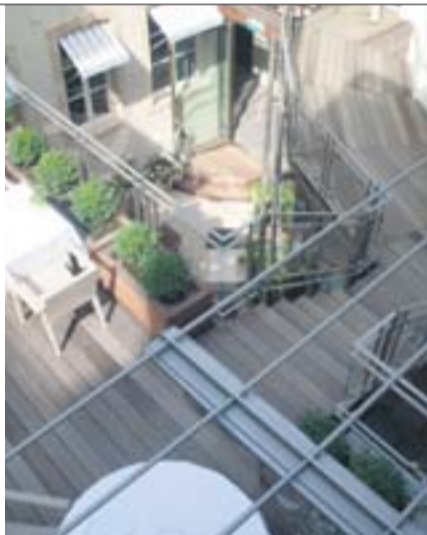
Après deux années d'un chantier complexe, Le Place d'Armes, sis sur la place éponyme à Luxembourg, a accueilli ses premiers clients.

Avec ses 28 chambres (dont 11 suites) aux styles bien distincts, son design intemporel et ses multiples terrasses intimes lovées ici et là au cœur du bâtiment (l'hôtel a été édifié à partir de sept bâtisses du XVIII^e siècle), Le Place d'Armes conjugue luxe et calme. Volupté aussi, car l'endroit propose bien sûr tous les services d'un cinq étoiles : room-service 24 h/24, conciergerie, business center, voituriers... Le Place d'Armes dispose même d'un parking couvert privé, une véritable gageure au centre de Luxembourg. "Tout est prévu pour satisfaire la clientèle d'affaires, qui représente environ 80 % des réservations, comme les touristes exigeants", précise **Alain Borguet**, le directeur de l'établissement.

Gastronomie française

Soignée et complète, l'offre en matière de restauration l'est aussi. Le Place d'Armes abrite un bar à vins, un bar lounge, une brasserie dotée d'une grande terrasse ainsi qu'un restaurant gastronomique, La Cristallerie, proposant une cuisine classique française. Le chef **Alain Straub**, qui a travaillé pour de prestigieux établissements comme la Grande Cascade à Paris (XVI^e), supervise l'ensemble des activités de cuisine.

Après trois mois d'activité, les dernières finitions ont été apportées dans certaines chambres. Un centre fitness ouvrira également en septembre. "Les 50 employés ont pris leurs marques. L'établissement va pouvoir véritablement démarrer ses activités et contribuer au



Construit à partir de différentes bâtisses, l'hôtel abrite de nombreuses terrasses.

rayonnement touristique de Luxembourg", annonce Alain Borguet. Le Place d'Armes est la propriété de la famille **Molitor**, bien connue au grand-duché. **Jean Fabian**

LE PLACE D'ARMES

PLACE D'ARMES, 18
L-1136 LUXEMBOURG
TÉL. : (00) 352 27 47 37

WWW.HOTEL-LEPLACEDARMES.COM



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

• d'autres conseils et reportages

sur le **Luxembourg** : cliquer sur 'Conseils et reportages par pays' ;

• les annonces d'emploi à l'international : cliquez sur 'Candidats à l'international'

AVEC 70 % DE CLIENTS D'AFFAIRES

Eden Park mise sur l'accueil

Pau (64) Ouvert depuis un an, cet hôtel contemporain offre 26 chambres de 25 m², équipées d'un coin cuisine, d'une baie vitrée et d'un balcon de 8 m².

Nous voulions que tous nos clients bénéficient des mêmes prestations, du même confort et de la même vue", souligne **Véronique Attard**, la propriétaire de l'Eden Park de Pau. L'hôtel, sur 2 niveaux, a été érigé sur un terrain à proximité d'une zone commerciale. Il bénéficie des derniers équipements en matière d'économie d'énergie (ampoules basse consommation, économiseurs d'eau, pompes à chaleur...). L'investissement est de 2 millions d'euros.

"Hisser le niveau de qualité"

Ni Véronique Attard, ancienne responsable des achats dans l'industrie chimique, ni son mari, ancien directeur commercial, n'avaient géré d'hôtel auparavant. "Nous avons parcouru pendant trois ans la France et plusieurs pays

étrangers avant de faire construire l'établissement qui correspondait à nos goûts. Nous avons misé sur l'accueil, la literie et l'hygiène", dit-elle. Sans expérience, elle s'est fait aider par la gouvernante du Majestic à Cannes. "Nous avons hissé le niveau de qualité des prestations. Cela nous a permis de surmonter la crise", conclut-elle. 70 % de la clientèle est composée d'hommes d'affaires, ce qui a abouti à la mise en place d'une petite restauration. Du lundi au jeudi, en plus d'une carte très courte, un plat différent est proposé chaque soir.

Bernard Degioanni

EDEN PARK

BOULEVARD DU COMMANDANT
RENÉ MOUCHOTTE
64000 PAU
TÉL. : 05 59 40 64 64

WWW.HOTEL-EDENPARK-PAU.COM



Dans l'établissement, construit en forme de 'L', toutes les chambres disposent d'une baie vitrée.



LA BOURSE

Accor

- 0,48 % ↘

SBM

- 0,10 % ↘

Hôtels de Paris

- 2,70 % ↘

Club Med

- 1,93 % ↘

Groupe Partouche

+ 1,02 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 26-07 ET
LE 02-08-10

AVEC UN ÉTABLISSEMENT 5 ÉTOILES EN PROJET

Les visées internationales de l'hôtellerie lyonnaise

Trois ans après la publication du schéma hôtelier, la cité rhodanienne relance un plan d'aménagement des hébergements touristiques destiné à servir de cadre aux nombreux projets du Grand Lyon.



Les bords de Saône accueillent plusieurs établissements et résidences hôtelières.

avec l'ouverture de la Salle 3 000, Lyon a définitivement adopté une position de ville de congrès : "Nous avons de plus en plus d'opportunités pour organiser de grandes manifestations internationales à Lyon", déclare **François Gaillard**, directeur de l'office du tourisme et des congrès, or nous sommes obligés de renoncer à certaines d'entre elles faute d'un hébergement de grande capacité. Il est essentiel pour Lyon d'avoir un gros porteur de 300 chambres minimum en catégorie 5 étoiles." Lyon semble effectivement avoir besoin de ce type d'établissement qui lui fait défaut. Mais pour le reste, l'offre est loin d'être négligeable : "Nous n'avons pas de pénurie de chambres, martèle **Josette Vignat**, vice-présidente du Groupement national des chaînes hôtelières (GNC) en Rhône-Alpes. Nous avons surtout un manque de chambres Mice (Meetings, incentives, conférences and exhibitions, c'est-à-dire congrès et affaires, ndlr), de catégorie supérieure pour recevoir une clientèle internationale."

Prépondérance des chaînes dans le parc hôtelier

En effet, si le parc hôtelier est satisfaisant, il offre peu de variété. "L'offre hôtelière lyonnaise compte environ 12 000 chambres, résume **Laurent Duc**, président de l'Umih du Rhône, or 6 000 chambres sont en catégorie 2 et 3 étoiles. Il nous faut une offre plus différenciée." Notamment sur le plan structurel : "Nous avons un taux de pénétration des chaînes de 55 % ; c'est beaucoup. Le groupe Accor à lui seul représente 60 % du nombre de chambres de chaînes intégrées sur le Grand Lyon." Sur le plan de l'activité, l'offre semble correspondre aux attentes de la clientèle locale et d'affaires. Les quatre hôtels de plus de 200 chambres se placent plutôt sur un créneau milieu de gamme, car, selon **Josette Vignat**, "Lyon est surtout une ville d'affaires. Notre taux d'occupation est totalement lié à celui de la vie économique. Celui-ci était de 66 % en 2009 et 68 % en 2008. Les hôtels ne sont complets que trois jours par semaine !" Difficile dans ces conditions d'attirer les investisseurs pour faire de l'hôtellerie haut de gamme. "Nous devons nous ouvrir à l'extérieur", poursuit-elle. **Jean-Michel Daclin**, adjoint au maire en charge du tourisme, a lancé de nombreuses initiatives en ce

sens, tout comme **Marc Béchet**, du comité régional au tourisme. Grâce à leurs efforts, la clientèle touristique de courts séjours est en augmentation constante.

Un gros porteur avec une enseigne internationale

Lyon ne peut acquérir une place de métropole internationale que si la ville dispose d'une offre hôtelière porteuse d'une enseigne connue du monde entier. L'opportunité qui existait à la Part-Dieu avait suscité l'espoir de voir arriver une grande enseigne internationale, mais ce seront finalement trois enseignes du groupe Accor (Etap Hotel, Mercure et all seasons) qui verront le jour. Et toujours pas de 5 étoiles. Pour **François Gaillard**, "ce projet sur la Part-Dieu aurait pu être une opportunité formidable pour la ville, d'autant que l'implantation était centrale. Et cela aurait pu nous permettre d'avoir enfin ce gros porteur pour nos congrès." Pire, "le 'mix' prix de ces trois enseignes risque de tirer les prix de la ville vers le bas, déplore **Laurent Duc**, alors que si nous avions eu une enseigne internationale, elle aurait favorisé un autre type de clientèle."

Pourtant, les projets d'hôtels affluent. "Pas moins de 3 000 chambres ont été répertoriées dans le nouveau schéma, dont 800 semblent réellement dans les tuyaux", se réjouit **Josette Vignat**. Pour **Gérard Veilex**, responsable tourisme de la CCI de Lyon, il y a cependant un risque : "La libéralisation du développement hôtelier induite par la suppression des commissions départementales d'équipement commercial pourrait engendrer un déséquilibre du marché hôtelier." Pour **François Gaillard** : "Lyon doit envisager deux possibilités : d'une part, avoir des projets d'hôtels design-lifestyle, comme Mama Shelter ou Canabae, ce petit hôtel de 16 chambres qui sera situé sur le Rhône et, d'autre part, réfléchir à une implantation de grande capacité. Car ces deux éléments renouvelleront l'image de la destination et son positionnement."

Il est essentiel pour Lyon d'avoir un gros porteur de 300 chambres minimum en catégorie 5 étoiles.

François Gaillard, directeur de l'office de tourisme.

chambre au prix moyen de 300 E à l'année, alors que nos prix moyens en 4 étoiles sont de 170,60 E en haute saison et de 126,40 E en basse saison ?"

Des aides publiques pour les indépendants

Le Grand Lyon a néanmoins pensé aux indépendants. Ainsi, même si les gros



Josette Vignat, vice-présidente du GNC : "Nous n'avons pas de pénurie de chambres à Lyon."



porteurs ont la cote, les hôteliers indépendants vont pouvoir bénéficier d'une aide à la rénovation. "La taxe de séjour mise en place par le conseil général du Rhône en 2009 devrait être étendue au Grand Lyon au titre de la taxe additionnelle. Le montant de cette recette devrait contribuer aux travaux de rénovation des petits hôtels indépendants de moins de 50 chambres, sur dossier et après appel à candidature. Son montant est loin d'être négligeable et varie de 7 000 à 20 000 E par hôtel", annonce **Laurent Duc**. Le schéma des hébergements qui sera dévoilé en septembre devrait permettre aux élus de prendre de grandes orientations pour le développement touristique et de congrès de Lyon. À condition "que les décisions qui seront prises soient en cohérence avec les précédentes orientations du schéma hôtelier, prévient **Josette Vignat**, et surtout qu'elles soient respectées."

Evelyne de Bast

Pour **Laurent Duc**, président de l'Umih 69, le projet de l'Hôtel-Dieu "positionnera vraiment Lyon comme destination internationale".

Projets hôteliers et ouvertures programmées							
	Classement	Situation	Nombre de chambres		Classement	Situation	Nombre de chambres
Antiquaille	4 ★	Lyon Y*	85	Hôtel (enseigne à définir)	2 ★	ZAC des Gaijnes Genas	100
all seasons	3 ★	Dardilly	81	Grand Stade		Décines	300
Campanile	2 ★	ZAC la Saulaie Oullins	140	Hôtel (enseigne à définir)		Vaulx-en-Velin	150
Suite Hôtel all seasons Etap Hotel	3 ★ 2 ★	La Part-Dieu Lyon III*	108, 99, 109	Hôtel Dieu (5 dossiers)	5 ★	Centre Lyon	120/150
Novotel	3 ★	Confluence Lyon II*	140	Mama Shelter (2012)		Residence hôtelière Lyon VII*	154
Hôtel (enseigne à définir)	3 ★	Parc Saint-Priest	130	Canabae (2011)	4 ★	Lyon II* quai Galliéron	14

© STÉPHANIE GOUTTE

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

“

Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs,

Des fiches techniques et des plannings de menus hebdomadaires valorisés au prix du marché actuel ou des stocks en cours.

Gestion des achats maîtrisée et simplifiée grâce aux outils de création de commande assistée et de validation automatique des livraisons.

Gestion des stocks avancée et complète à l'aide d'outils puissants : bons d'économat, bons de cessions inter-établissement, bons de perte commentés, inventaires par zone de stockage, transferts multi-stock, ...

De nombreux modules d'analyses permettant une visualisation instantanée de l'activité : valorisation de stock, statistiques par produit ou par groupe de produit, HACCP, ratios, ...

Possibilité d'adapter le logiciel en fonction de votre activité : FTBE existe en version Centre de Formation, Cuisine Centrale, Collectivités, Centrale de référencement, Traiteur, Standard TPE, ...

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

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



M&B Multimedia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Égérie II - Voie D
118, Avenue de la Quatre
de 370 Moulons-Barroux
France

Comment nous contacter ?
Email : mab@mdb-multimedia.fr
Téléphone : 04 92 28 26 00
Fax : 04 92 28 26 04

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

Notre taux d'occupation est totalement lié à celui de la vie économique. Celui-ci était de 66 % en 2009 et 68 % en 2008. Les hôtels ne sont complets que trois jours dans la semaine.

Josette Vignat, vice-présidente du GNC Rhône-Alpes

”



TOUS DEUX ONT ÉTÉ NOMINÉS AU JAMES BEARD AWARDS

Deux Français au bord du lac Michigan

L'un est le chef de Nomi, le restaurant du Park Hyatt à Chicago, l'autre est le propriétaire de La Bécasse, un bistro français dans un village de rêve sur la rive de Glen Lake. Rencontre avec deux amis de longue date.



Christophe David, chef du restaurant Nomi, se réjouit de voir surgir "une multitude de petits restaurants" à Chicago.



Guillaume Hazaël-Massieux, chef de La Bécasse, s'apprête à ouvrir un bistro français à une quarantaine de kilomètres.

Christophe David et Guillaume Hazaël-Massieux se sont rencontrés en 1991 à l'École des arts culinaires et de l'hôtellerie (aujourd'hui Institut Paul Bocuse) à Lyon. Près de vingt ans plus tard, ils ont tous les deux été nominés pour le titre de Meilleur chef de la région des Grands Lacs aux James Beard Awards, respectivement en 2009 et 2010. "La Bécasse est un endroit irréel, avec une clientèle exceptionnelle", dit Christophe David à propos du restaurant de Guillaume Hazaël-Massieux. "Je sors fréquemment de ma campagne pour voir Christophe", s'amuse Guillaume. Situé à deux pas du siège de Hyatt, Nomi (une contraction de North Michigan) est la cantine des dirigeants du groupe. Avec son décor luxueux, l'établissement incarne le restaurant de grand hôtel tel que l'a voulu Hyatt. C'est aussi une grosse machine : 50 employés en cuisine, une vingtaine à la plongée. Christophe David supervise le restaurant (80 places), la terrasse (80 places), le lounge (50 places), les salles privées (40 places), le room-service de l'hôtel et des 110 appartements en résidence ainsi que le service banquet. À lui seul, le restaurant réalise en moyenne 80 couverts par jour au déjeuner et 100 le soir, en semaine (170 le week-end). Nomi a réalisé environ 12 M\$ de chiffre d'affaires en 2009 (9,7 ME). "En 2010, nous ferons au moins le même chiffre qu'en 2009. Nous sentons la reprise. Le baromètre, c'est l'hôtel", commente Christophe. Au menu de Nomi, une cuisine française et un sushi bar. Le ticket moyen se situe autour de 40 \$ (32 E) au déjeuner et 100 \$ (81 E) le soir (hors taxes et pourboires).

Chicago, la petite Lyon

Né à Dijon, Christophe David a grandi à Lyon. Apprentissage à 13 ans, puis CAP cuisine spécialisé charcutier-traiteur. Il intègre le groupe Hyatt il y a quatorze ans et travaille en Australie puis en Argentine. Il a ensuite fait l'ouverture du Park Hyatt de la place Vendôme avant de venir à Chicago. Christophe apprécie l'ambiance de cette ville qui n'est pas sans ressemblance avec Lyon, selon lui : "Chicago prend un peu l'image culinaire de Lyon. On voit une multitude de petits restaurants qui ouvrent avec pas grand-chose, sans carte des vins. Ils se concen-

trent sur leurs produits à 100 %." C'est dans cet esprit-là que Guillaume a ouvert La Bécasse en 2005. Avec 500 000 \$ (407 000 E) d'investissement de départ, il a acheté un demi-hectare de terrain dans cette petite ville au bord du lac et y a retapé un restaurant (anciennement baptisé Woodcock, la bécasse en anglais) et une maison adjacente pour la famille. "Ici, je suis aussi électricien, je fais tout." Il emploie désormais 17 personnes et réalise un chiffre d'affaires de 500 000 \$ (407 000 E) par an.

Guillaume Hazaël-Massieux a débarqué dans le Michigan en 1996, après son service militaire, pour un stage au Amway Grand Plaza Hotel. Après avoir été chef pour Steelcase, une entreprise américaine d'ameublement, il devient chef au restaurant Toulouse, à Saugatuck toujours dans le Michigan. À la Bécasse, il propose un menu de cuisine française traditionnelle : Pâté de canard et pistache, Escargots au beurre de Bourgogne, Cassoulet, Confit de canard. Le ticket moyen tourne autour de 60 \$ (48 E). Il s'apprête à ouvrir un deuxième restaurant à 40 kilomètres de La Bécasse, dans un complexe hôtelier baptisé Village TC, à Traverse City. "Ce sera un bistro français gastro-pub, avec une carte d'une centaine de vins en dessous de 80 \$ (65 E). On trouve des vins exceptionnels dans la région : riesling, gewurztraminer." Un seul point négatif : "Ce qui est très dur ici, c'est l'hiver." Il y a deux ans, La Bécasse a été littéralement ensevelie sous la neige.

Mais les deux compères se plaisent toujours autant outre-Atlantique. "Je n'ai pas l'impression d'aller au travail tous les jours. C'est un métier fabuleux", conclut Christophe David.

Laure Guilbault

WWW.NOMIRESTRAURANT.COM
WWW.RESTAURANTLABECASSE.COM



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

Matelas à mémoire de forme : que penser de leur qualité ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé 121938 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr