

L'Hôtellerie

Restauration

12 AOÛT 2010 N° 3198

RESTAURATION PAGE 4

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

CHRISTIAN TÊTEDOIE
RAYONNE SUR LYON



Christian
Têtedoie et
Jérôme Jaeglé.

M 01692 - 3198 - F: 3,00 €



À LA RENCONTRE DE PROFESSIONNELS NORMANDS

HERVÉ NOVELLI PLAIDE POUR LE MAINTIEN DE LA TVA À 5,5 % EN RESTAURATION



Le président du groupe
Coutepaille Philippe
Labbé et le secrétaire
d'État au Tourisme,
Hervé Novelli.

Hervé Novelli était en déplacement le 6 août dernier à Trouville et Caen (14) pour la remise de diplômes de Maître restaurateur aux professionnels de la région. L'occasion pour le secrétaire d'État au Tourisme de saluer une nouvelle fois les professionnels ayant joué le jeu du contrat d'avenir. Il s'est rendu notamment dans le Courtepaille de Caen-Mondeville.

Accueilli par **Philippe Labbé**, président du groupe Courtepaille et du Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC), Hervé Novelli a d'abord visité les installations, guidé par le directeur régional de l'enseigne **Jacques Leroy** et le directeur du restaurant **Hervé Dupont**. Le ministre s'est montré particulièrement intéressé par le fonctionnement de la formation

sur site développée par le groupe, grâce au e-learning Courtepaille.

Il s'est également entretenu avec des membres du personnel avant le point presse qui s'est déroulé devant les caméras de France 3. Hervé Novelli a de nouveau insisté sur le nombre de créations d'emplois - 21 700 en neuf mois - enregistrées dans le secteur depuis la baisse de la TVA et s'est félicité de la reprise d'activité constatée ces derniers mois.

Il a réaffirmé sa volonté de garder le taux de TVA à 5,5 % face aux tentatives de mise en place d'un taux intermédiaire, conformément au respect par l'État de ses engagements et à la nécessité d'une plus grande stabilité des politiques fiscales. Des propos que Philippe Labbé a jugé encourageants et rassurants.

EN VENDANT LE LUTETIA

PAGE 2

Starwood entame son retrait de l'hôtellerie de luxe parisienne

Le groupe du Louvre, dans un communiqué paru le 6 août, annonce la vente de l'hôtel Lutetia au groupe israélien **Alrov**. Le Lutetia sera donc le premier des quatre palaces acquis par Starwood Capital auprès des **Taittinger** à être vendu.

UN QUIZ DE PAUL BRUNET

PAGE 16



Jeu d'été :
testez vos
connaissances
œnologiques

SOUTENU PAR L'UMIH 21

PAGE 3

'Garçon La note !' : la musique en partage à Dijon

NOUVEAU PRÉSIDENT DE LA CPIH

PAGE 15

Gérard Guy fait son métier "de théâtre et d'émotion"



Aux côtés de
Gérard Guy,
son épouse,
Dominique,
hôtelière,
restaureuse et
fière d'appartenir
à la famille des
indépendants.

Le président de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie nous reçoit dans son fief de Chaumont, chef-lieu du département de la Haute-Marne, où il dirige l'hôtel des Remparts depuis 1988 avec son épouse **Dominique**.

S'il est également président de la CPIH 52 - un poste qu'il annonce dans nos colonnes vouloir quitter d'ici à la fin de l'année -, c'est d'abord le regard d'un professionnel sur l'avenir du secteur qu'il livre ici pour nous. Reportage.

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

www.adaptel.fr

ADAPTEL
HÔTELLERIE • RESTAURATION

ADAPTEL LYON
3 av. Berthelot - 69007 LYON
Tél. 04 37 65 25 90
Fax 04 37 65 25 99

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

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

ADAPTEL PARIS EST
66 rue Amélot - 75011 PARIS
Tél. 01 75 77 01 66
Fax 01 75 77 01 65

E-mail : contact@adaptel.fr

N° D'URGENCE : 06 73 89 18 07

TRAVAIL TEMPORAIRE

Contactez-nous AUSSI pour vos besoins tertiaires

POUR NOS ABONNÉS, CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 16 PAGES

Vigilance

D'accord, c'est encore l'été, les vacances, la pétanque, le pastis, la sieste sous les oliviers animés d'une légère brise venue de la Grande Bleue... Et nos ministres ont pris quelques jours de congés bien mérités, même si l'air du temps les contraint à choisir la Creuse plutôt que l'île Maurice. Finalement, ce n'est peut-être pas une si bonne idée : chacun le sait, il est plus facile de décompresser au bord d'un lagon tahitien ou en contemplant les temples d'Angkor, qu'à 20 kilomètres d'une gare TGV. Et donc, pendant cet été de rigueur, nos dirigeants ne peuvent s'abstraire des lancinantes préoccupations qui ont pour nom 'déficit budgétaire', 'financement de la protection sociale', 'équilibre des finances publiques', 'confiance des marchés', 'agences de notations', 'prévisions de croissance', et rappels à l'ordre venus du FMI, de la BCE, du G20 et autres sourcilieux observateurs bien décidés à scruter d'un regard sévère les tentations de recours à ce mortel endettement qui a provoqué il y a deux ans la plus grave crise économique depuis plus d'un demi-siècle.

Donc, nos ministres, appuyés par des parlementaires non moins soucieux des finances d'un État que le Premier ministre n'avait d'ailleurs pas hésité à déclarer "en faillite" (en septembre 2007, un an avant la terrible secousse provoquée par la chute de Lehman Brothers), se posent des questions aussi simples que celle-ci : comment boucler le budget 2011 alors que les prévisions de croissance sont revues à la baisse après un regain très bref d'optimisme au printemps ?

Et même s'ils n'ont pas fait l'ENA, nos excellences ont trouvé la réponse : et si on augmentait les impôts ? Il suffisait d'y penser, alors qu'un citoyen normalement constitué commencerait par réfléchir à diminuer les dépenses. Il est de plus en plus évident que le pays ne pourra rétablir cet indispensable équilibre financier sans un sérieux plan d'assainissement qui passe forcément par des hausses d'impôts qui devront faire l'objet de délicats arbitrages. C'est ici qu'il appartient à tous les représentants de la profession d'expliquer clairement auprès des pouvoirs publics la nécessité de tenir compte des spécificités des métiers de l'hôtellerie-restauration. Inutile d'être un spécialiste de finances publiques pour imaginer le scénario le plus probable : arme absolue de la puissance publique, la fiscalité indirecte présente tous les avantages d'une gestion certes compliquée mais immédiatement rentable, et de surcroît plus indolore qu'une hausse des impôts directs déjà fort élevés dans l'Hexagone. Et bien sûr, à l'instar de ce qu'ont fait l'Allemagne, la Grande-Bretagne, l'Espagne, mais également la Grèce, la Hongrie ou la Roumanie, une hausse de la TVA reste une hypothèse forte dans l'esprit de nos grands argentiers.

À la profession de se préparer à limiter la casse, la moins mauvaise des potions étant, selon les fuites savamment distillées depuis quelques jours, une hausse de 5,5 % à 8 % du taux réduit de TVA, du moins sur les activités comme le bâtiment ou l'hôtellerie-restauration. Certes, la profession ne manque pas d'arguments pour défendre le statu quo, à commencer par celui de l'emploi. Mais il n'est que temps d'engager une action cohérente à destination des politiques.

L. H.

EN BREF

Trophée Passion 2010



Thierry Marx.

La grande finale du trophée Passion, organisée par l'Académie culinaire de France, aura lieu à Paris le 11 octobre prochain, et sera présidée par Thierry Marx, futur chef du Mandarin Oriental de Paris (ouverture fin 2010). Pour la 5^e édition, 12 finalistes en provenance du monde entier seront réunis. Cette année, la France est représentée par Thibaut Ruggeri (Lenôtre), le vainqueur du Trophée national de cuisine et de pâtisserie 2010. Le concours et la remise des prix se dérouleront dans les cuisines du lycée des métiers de l'hôtellerie Grégoire Ferrandi (Paris, VI^e). Pour l'édition 2010, il faudra concocter deux plats pour 10 personnes : un turbot Prodemar accompagné de 3 garnitures et un dessert à base de biscuit cuillère, comprenant obligatoirement une couverture Valrhona Macaé et du Grand Marnier Cordon Rouge. Les finalistes, accompagnés d'un commis, devront élaborer leurs deux recettes en cinq heures.

Franchise Expo Paris 2011



Reed Expositions et la Fédération française de la franchise lancent la 30^e édition de Franchise Expo Paris. Ce salon,

qui se tiendra du 20 au 23 mars 2011, s'adresse aux personnes intéressées par la création d'entreprise, avec plus de 400 enseignes représentant 75 secteurs d'activités différents. Afin d'apporter des réponses aux futurs franchisés, un programme de conférences et d'ateliers innovants sera mis en place. Le Canada sera l'invité d'honneur de cette édition. www.franchiseparis.com

La Marmite d'or récompense 50 officiers de bouche



Confrérie gastronomique créée il y a vingt-huit ans, La Marmite d'or a intronisé

50 officiers de bouche et chevaliers, dans le prestigieux cadre du château de Chenonceau (37). Le professeur Christian Cabrol, Philippe Gardette, président de l'Ordre culinaire international, et Bernard Tardif, président de La Marmite d'or, ont participé à cette manifestation qui a réuni 300 convives. La confrérie s'attache à sauvegarder la cuisine traditionnelle, faire connaître ses artisans et valoriser les produits de qualité de nos terroirs.

Emil Minev, nouveau chef du Villingili Resort & Spa



L'hôtel du groupe Shangri-La Villingili Resort & Spa, situé aux Maldives, accueille Emil Minev, son nouveau chef de cuisine. Il sera aux commandes de deux restaurants et d'un bar-lounge et assurera également la gestion des dîners privés proposés dans les villas. www.shangri-la.com

EMBLÈME DU PATRIMOINE NATIONAL

Le Lutetia, premier des quatre palaces du groupe Starwood à être vendu

Paris (VI^e) Le groupe du Louvre, dans un communiqué paru le 6 août dernier, annonce la vente de l'hôtel au groupe israélien Alrov.



L'avenir des 240 salariés n'est pas menacé : "Il s'agit uniquement de la vente des murs, rappelle-t-on au sein de l'établissement, le management reste le même."

Le Lutetia sera donc le premier des quatre palaces (avec le Crillon, le Louvre et le Martinez) acquis par Starwood Capital auprès de la famille Taittinger, à être vendu. Annoncée dès le mois de mai par *le Figaro* puis démentie à plusieurs reprises, la transaction vient d'être confirmée par le groupe du Louvre. Son montant n'a pas été dévoilé mais l'on peut penser que celui-ci se rapproche des 145 ME déjà évoqués (*Le Figaro* avance la somme de 150 ME). Une somme à laquelle devraient s'ajouter des travaux de rénovation : si leur coût n'a pas encore été chiffré, ils devraient augmenter quelque peu la facture. En effet, unique palace de la rive gauche, et emblème du patrimoine national, le Lutetia doit rester une référence. Ses 231 chambres et suites auront besoin d'un bon lifting pour garder leur prestige. Et ce, alors que de nouveaux hôtels de luxe sont sur le point d'ouvrir leurs portes. Du côté des 240 salariés de l'hôtel, l'heure n'est pas pour tant pas à l'inquiétude : "Il s'agit uniquement de la vente des murs, rappelle-t-on au sein de l'établissement, le management reste le même."

Quatre activités

L'acheteur, Alrov, est un groupe immobilier israélien coté à la bourse de Tel-Aviv, et présidé par Alfred Akirov. Ses activités se partagent entre un pôle immobilier dédié à la commercialisation de bureaux et de centres commerciaux et un pôle d'hôtels de luxe qui comprend déjà le Conservatorium Hotel à Amsterdam et le Café Royal à Londres. Rappelons que le Groupe du Louvre, filiale de Starwood Capital, possède quatre activités issues de la succession de la famille Taittinger, dont un pôle d'hôtellerie de luxe, un pôle d'hôtellerie économique, un pôle cristallerie (Baccarat) et un autre dédié à la parfumerie (Annick Goutal). Starwood Capital, créé en 1991, est un fonds d'investissement, dont l'activité principale consiste d'abord à investir dans tous types d'actifs immobiliers : commerces, bureaux, hôtels...

Évelyne de Bast

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

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

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

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

MAQUETTE

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

SITUÉ EN PLEIN CENTRE-VILLE

LE PICCADILLY SE RELÈVE APRÈS UN PÉRIL IMMINENT

Rennes (35) En mars dernier, la brasserie a dû fermer neuf jours parce que le bâtiment était en péril. Conséquence : 59 % de chiffre d'affaires perdus pour ce mois.

Début mars 2010, un rapport d'architecte relatif à un bâtiment du XIX^e siècle situé place de la mairie de Rennes avertit la municipalité : les murs et piliers se fissurent. L'édile prend un arrêté de péril imminent et l'immeuble du centre-ville est évacué. Conséquence : au rez-de-chaussée, la brasserie Le Piccadilly ferme pour une période indéterminée. Le tribunal administratif nomme un expert qui établit un diagnostic moins alarmiste. Après des travaux de renforcement provisoires, le bâtiment n'est plus qu'en 'péril ordinaire' et la brasserie rouvre le 13 mars. "Si le péril imminent avait été maintenu, la brasserie aurait pu rester fermée très longtemps", confie

René-Claude Dauphin, propriétaire du 'Picca' depuis trente-cinq ans.

"L'assurance que le bâtiment est sain"
"Nous avons perdu 59 % de notre chiffre d'affaires en mars. C'est le mois le plus faible



René-Claude Dauphin devant Le Piccadilly.

depuis 1976", déplore le patron. L'assurance ne couvrait la perte d'exploitation qu'en cas de dégâts causés par l'eau ou le feu. Et la direction départementale du travail n'a pris en charge qu'une part réduite des salaires des 24 employés.

À 65 ans, René-Claude Dauphin voudrait passer le relais. Mais cette affaire ne risque-t-elle pas de faire baisser la valeur de cette institution rennaise ? "Au contraire, rétorque l'énergique sexagénaire. La plupart des restaurateurs du centre ne connaissent pas l'état de santé de l'immeuble dans lequel ils travaillent. Après les travaux de réhabilitation, on aura l'assurance qu'il est sain.

Julie Durand

Nathalie Appéré, première adjointe au maire de Rennes : "la situation était exceptionnelle"

L'Hôtellerie-Restauration : D'autres bars ou restaurants sont-ils menacés ?

Nathalie Appéré : La situation du 'Picca' était exceptionnelle à cause de la rapidité de la dégradation. La mairie a fait un diagnostic sur le centre-ville en 2008 : sur 1 500 immeubles, 600 sont détériorés, et 300 présentent des dégradations lourdes. Une opération est en cours pour réhabiliter 54 immeubles, une autre commencera en 2011 pour 125 immeubles.

Qu'avez-vous prévu pour les nombreux restaurants et bars aux rez-de-chaussée de ces bâtiments ?

Les propriétaires des murs sont responsables de l'entretien. Au moment de la signature du bail, nous conseillons aux commerçants de vérifier l'état du bâtiment, et de s'assurer contre la perte d'exploitation liée au risque sur immeuble. En cas de fermeture, nous travaillons avec la CCI pour qu'ils soient accompagnés dans leurs démarches.

L'India Restaurant dans l'incertitude



Swapon Matin espère que l'India Restaurant n'aura pas à fermer pour travaux.

Situé dans l'une des zones du centre-ville où les bâtiments sont les plus détériorés et classés prioritaires par la Mairie, l'India Restaurant partage sa façade avec une crêperie au-dessus de laquelle des poutres de consolidation sont installées depuis un an. Le patron, **Swapon Matin**, ne sait pas si des travaux de réhabilitation seront nécessaires, et s'il devra fermer. "La préfecture et la mairie ont organisé une réunion en mai 2010, mais rien n'a été décidé, explique Swapon Matin. Un nouveau rendez-vous a été fixé en septembre. Nous avons fait venir un architecte qui a estimé qu'il n'y aurait pas besoin de travaux parce que le bâtiment n'a pas de problèmes de structure. Mais rien n'est définitif."

LE PERSONNEL RESTE MOBILISÉ

Beauvallon sur mer n'ouvrira pas cet été

Sainte-Maxime (83) Pour cause de travaux, sa date de réouverture a été décalée. En attendant, place pour l'instant au Beauvallon III, une nouvelle limousine des mers qui assure des liaisons à la carte entre Monaco, l'aéroport de Nice Côte d'Azur et Saint-Tropez.



Avec sa coque métallisée et futuriste, Le Beauvallon III a pris, sur les mers, le relais du palace de la Riviera.

Palace mythique de la Riviera dirigé par **Olivier Valentin**, le Beauvallon est actuellement fermé pour travaux. Déjà plusieurs fois repoussée, l'ouverture du club de plage Beauvallon sur mer ne devrait elle intervenir qu'à l'été 2011.

Les propriétaires **Victor Hwang** et **Leila Elling** ont cependant tenu à garder le personnel mobilisé en vue de la réouverture du complexe. Raison pour laquelle **Guy Gedda** et son équipe du restaurant Mirèio gèrent la restauration assurée sur la nouvelle vedette des mers, Le Beauvallon III. Celle-ci assure des liaisons toute l'année le long du littoral.

Un antidote à l'engorgement routier azuréen

Le bateau, un Fjord 40 Cruiser de 12 mètres de long, affiche ses avantages : un temps de déplacement réduit, précieux dans les fréquents embouteillages, et un confort exceptionnel. D'une capacité de 10 personnes, il est disponible sur réservation pour effectuer les transferts entre Beauvallon sur mer, la presqu'île de Saint-Tropez, l'aéroport de Nice, Cannes et Monaco ou pour découvrir les plages et îles de la Côte d'Azur. Des paniers pique-nique permettent de savourer l'univers culinaire de Guy Gedda sur le mode provençal, asiatique, léger ou luxe avec caviar, langoustes et Dom Pérignon. **Anne Sallé**

AVEC 40 ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS

'Garçon la note !' : la musique en partage

Dijon (21) Animer le cœur de ville en même temps que ses terrasses, tout en attirant la clientèle dans son établissement : tel est l'objectif de cette opération. Un festival musical 100 % bourguignon qui se tient tout l'été et que soutient l'Umih Côte-d'Or.

Il y a dix ans, Auxerre innovait avec un festival baptisé 'Garçon la note !'. L'idée : animer les terrasses des cafés et restaurants du lundi au vendredi de 21 heures à 23 heures 30 avec des groupes de musique au style éclectique (jazz, blues, rock, variétés...), durant toute la période estivale. Un succès au vu de la longévité de l'opération mais aussi du nombre d'établissements participants (près de 40 cette année). Afin de "renforcer l'attractivité de Dijon", la municipalité, séduite par le concept, a décidé via son office de tourisme de le transposer au sein de la Cité des ducs. L'Umih Côte-d'Or s'est jointe au projet, celui-ci "ne pouvant qu'apporter une notoriété à notre ville, et être bénéfique à nos établissements", expliquait le bureau départemental en janvier dernier. Contribuant à hauteur de

1 000 €, le syndicat professionnel a réuni pour cette première édition 28 établissements dijonnais - tous adhérents - parmi lesquels des brasseries, pubs, cafés et restaurants.

150 € pour l'exploitant

Les critères de sélection ? "Être doté d'une terrasse de plein air [se trouvant] sur le domaine public et être situé dans le cœur historique de la capitale bourguignonne, explique **Isabelle Grandin**, secrétaire de l'Umih 21. Avec **Éléonore Bonnard**, de l'office de tourisme, nous avons délimité un périmètre au centre ville englobant les rues de l'hypercentre." L'animation est gratuite pour les clients. Le choix des groupes et la prise de contact avec les cafetiers et restaurateurs sont revenus à une programmatrice,



Après dix ans d'existence à Auxerre, le festival musical 'Garçon la Note !' se tient tout l'été dans la Cité des ducs.

individuellement comme l'indique un exploitant de bar, "puisque'il faut compter le démarchage, l'accueil du groupe, la déclaration à la Sacem, la publicité..." Pour l'heure, les clients répondent présent et les professionnels semblent "satisfaits dans l'ensemble", affirme Isabelle Grandin, qui précise : "Nous ferons une enquête avec questionnaire à la rentrée pour connaître leur avis."

Myriam Henry

elle-même musicienne. Coût de l'opération pour l'exploitant : "150 € avec le repas et boissons à offrir aux musiciens", note l'Umih 21. Bien moindre que si celle-ci avait été menée



LA BOURSE

B. Loiseau

- 1,37 % ↘

Groupe Flo

+ 1,71 % ↗

Sodexo

- 2,87 % ↘

EVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 02-08 ET
LE 09-08-10

À LA TÊTE D'UN EMPIRE GASTRONOMIQUE EN DEVENIR

Christian Têtedoie rayonne sur Lyon

Après l'ouverture de son restaurant gastronomique à l'Antiquaille le 26 mars dernier, le chef, MOF 1996, a inauguré il y a quelques semaines une brasserie italienne, La Testa d'Oca ('tête d'oie' en italien) qui vient s'ajouter aux deux autres établissements qu'il possède dans la ville. Une 5^e ouverture au sein de l'hôtel Royal Atlas est d'ores et déjà prévue.

Moins de six mois après son ouverture, Le Têtedoie, avec son bar à vins Le Phosphore et sa terrasse avec vue panoramique sur Lyon, a su trouver sa clientèle. L'établissement, que **Christian Têtedoie** a conçu comme un véritable lieu de vie, fonctionne avec 28 employés. "Nous nous attendions à recevoir des gens plutôt jeunes à cause du cadre très contemporain, alors que [la clientèle] va du jeune couple qui veut se faire plaisir aux gens du troisième âge", confie **Jérôme Jaeglé**, 31 ans, chef de cuisine du Têtedoie, médaillé de bronze au Bocuse d'or Europe 2010.

Ravi que son chef apporte "du sang neuf", Christian Têtedoie se félicite de la synergie entre ses deux restaurants de l'Antiquaille, favorisée par leur proximité et par leurs ouvertures quasi concomitantes. Le constat est le même pour ses autres établissements lyonnais - dont le Tête à tête (Lyon, VI^e) qui, avec sa formule du jour à 9,50 E, fait voler en éclats les a priori sur les tarifs pratiqués par les grands chefs. Au Têtedoie, la formule déjeuner est à 40 E pour un ticket moyen de 80 E.

La Testa d'Oca réhabilite la cuisine italienne

Aménagée dans l'ancienne cantine très fréquentée de l'hôpital de l'Antiquaille, la Testa d'Oca incarne la passion de Christian Têtedoie pour l'ar-



Christian Têtedoie et Jérôme Jaeglé, un duo qui fait le succès du restaurant Têtedoie à l'Antiquaille.

chitecture et la cuisine transalpines : "Lors d'une visite de ces locaux désaffectés, j'ai été séduit par l'architecture d'influence florentine et je me suis projeté dans la création d'une brasserie italienne." Deux salles - dont l'une en rotonde -, de trente et quarante couverts, se répondent dans un style ba-

roque contemporain : plafonds noirs, parquets en bois clair, murs mauves, éclairages cosy et mobilier Stark. L'ensemble est signé **Vincent Thomas**.

La principale curiosité du lieu est cette gigantesque oie en résine réalisée par un artiste lyonnais. Ayant investi 350 000 E en association par tiers dans le Testa d'Oca, Christian Têtedoie a recruté aux fourneaux le prometteur **Simon Huet**, qui définit sa cuisine comme "semi-gastro". "Depuis son ouverture, le Testa d'Oca est plein tous les soirs", assure Christian Têtedoie. Pas de répit en vue pour le chef lyonnais, avec l'ouverture, à Lyon, de son restaurant marocain (avec des prix annoncés entre 15 et 50 E) dans le somptueux cadre de l'hôtel spa Royal Atlas, un riad équipé de huit chambres et de deux suites. La cuisine y sera préparée par trois cuisiniers issus de l'école hôtelière de Marrakech. Et quand on lui demande si une autre ouverture est déjà programmée, Christian Têtedoie sourit mystérieusement : "Je ne peux pas encore en dire plus, mais on souhaite que j'ouvre un troisième lieu à l'Antiquaille." **Sonia Delzongle**

TÊTEDOIE

1 RUE DE L'ANTIQUAILLE
69005 LYON
TÉL. : 04 78 29 40 10
WWW.TETEDOIE.COM
FERMÉ DU 8 AU 23 AOÛT

LE CLIENT CHOISIT SES PLATS SUR UNE ROULANTE AVEC CUISEURS VAPEUR

Christophe Dufau lance ses 'pique-niques' d'été

Vence (06) À l'ombre d'une tonnelle de charme, le chef étoilé propose un moment romantique aux Bacchanales.



Christophe Dufau et sa 'roulante' aux cuiseurs vapeur.

À deux pas de la Chapelle du Rosaire peinte par Matisse, Bacchanales (1 étoile Michelin) est une maison d'art : peintures et sculptures, esprit design et, depuis cet été, une terrasse avec tonnelle et petite prairie parsemée de cosmos multicolores. Dans ce décor champêtre et contemporain, **Christophe Dufau** a imaginé une formule déjeuner inédite. "J'ai voulu créer un esprit pique-nique et proposer des plats du terroir simples, goûteux et accessibles, notamment pour les visiteurs de la Chapelle du Rosaire, qui entrent par un champ de fleurs", déclare-t-il.

Simplicité et décontraction

Lancés début août et proposés jusqu'à fin septembre, ces pique-niques font fureur dans ce jardin romantique, où chacun peut choisir ses plats sur une roulante avec grill et cuiseurs vapeur.

Pour moins de 25 E vin compris (**François**, le sommelier, privilégiant les crus de Provence), les clients goûtent, en marge des dîners (55, 65 et 80 E), légumes grillés, petits farcis, poulpe vapeur et aioli de fruits, riz rouge de Camargue, cakes aux carottes et courgettes...

Christophe Dufau donne le ton à sa jeune équipe (ici, cuisiniers et serveurs apportent les plats) : simplicité et décontraction, goût du produit, sens de l'accueil. Sur la Côte d'Azur où les tonnelles de charme et de qualité sont rares, l'imagination de cet étoilé séduit habitués et touristes. **Jacques Gantié**

BACCHANALES

247 AVENUE DE PROVENCE
06140 VENCE
TÉL. : 04 93 24 19 19
WWW.LESBACCHANALES.COM

AVEC UN CA EN HAUSSE DE 21 % AU PREMIER SEMESTRE

Léon de Bruxelles se donne les moyens de se développer

Le groupe vient de céder les murs de 5 restaurants et d'augmenter sa capacité de financement pour l'acquisition de nouveaux restaurants grâce au soutien du pool bancaire emmené par la Société générale.

Pour le premier semestre 2010, le chiffre d'affaires HT de Léon de Bruxelles (56 unités en France) s'établit à 50,1 ME en hausse de 21 % par rapport à la même période en 2009.

Un résultat qui encourage le spécialiste des moules à respecter le rythme qu'il s'est fixé de 5 à 8 nouveaux restaurants par an. Afin de trouver des fonds, il vient d'une part de céder les murs de cinq restaurants à la foncière immobilière Ciloger pour une valeur de 8,5 ME. Il s'agit des établissements de Chilly-Mazarin et Brétigny-sur-Orge (91), Chartres (28), Valenciennes (59) et Lyon Meyzieu (69), qui resteront exploités par Léon de Bruxelles dans le cadre de baux commerciaux. D'autre part, le pool bancaire de la chaîne vient d'augmenter sa capacité de financement à hauteur de 20 ME, en vue d'acquiescer de nouveaux restaurants, sécurisant ainsi le développement de l'enseigne jusqu'à fin 2013.

5 nouveaux restaurants en 2010

Après les ouvertures de Brétigny-sur-Orge et de Besançon au premier semestre, trois nouveaux restaurants verront le jour d'ici à la fin de l'année à Lezennes (59), Nantes (44) et Bourges (18).

"EN FAIRE LA VITRINE DU GROUPE"

Des hommes d'expérience pour relancer le château d'Orfeuillet

Albaret-Sainte-Marie (48) Le groupe Brunel mise sur un encadrement chevronné pour donner une nouvelle image à cet établissement repris il y a un an, en lisière de l'autoroute qui va de Clermont-Ferrand à Béziers.

Acquis il y a un an par la famille Brunel, le Château d'Orfeuillet a dévoilé ses nouveautés à la clientèle à la mi-juillet. La distribution des chambres a été repensée, leur nombre passant de 13 à 11 afin d'être dans les normes d'un quatre étoiles. La décoration de cette demeure du XIX^e siècle nichée au cœur d'un parc boisé se veut en rupture avec le cadre. Mais le résultat reste harmonieux à l'image de ce billard blanc trônant au centre d'une réception où tout le mobilier est blanc.

La vitrine du groupe

L'investissement, de l'ordre du million d'euros, a donc été conséquent. Mais, outre la décoration et le mobilier, **Christophe Brunel** qui exploite avec son frère **Jean-Charles** deux autres hôtels-restaurants et l'aire d'autoroute Les Mégalithes sur l'A75, a surtout misé sur les hommes. À commencer par **Thierry Dumontet**, le directeur général. Celui-ci a débuté en cuisine avant d'évoluer vers la gestion. "Notre mission est de faire d'Orfeuillet le représentant d'un savoir-faire. Dans ce lieu historique, il faut que l'établis-



Bernard Ferrand, Thomas Viaud, Pascal Mathias, Thierry Dumontet, Nicolas Bodin et Philippe Berry mettent en commun leurs expériences.

sement soit la vitrine du groupe Brunel." À ses côtés, après avoir passé trois ans au sein du groupe Concorde, puis assuré la responsabilité de deux hôtels à New York et la direction pendant un an du Pavillon Ledoyen, **Philippe Berry** devient directeur d'établissement. **Pascal Mathias,**

responsable de la restauration, a lui connu les cuisines de La Marée et de Taillevent avant de créer L'Arboisie à Montpellier. Ces deux dernières années, il assurait la direction de Chen à Paris. **Bernard Ferrand**, ancien chef de cuisine au sein du groupe du Chalet du Mont d'Arbois, a fait un passage au Phare à Palavas-les-Flots. "Je dois positionner chaque établissement à sa juste place afin qu'ils soient complémentaires..." Sa mission : établir des fiches techniques, développer l'activité traiteur et soutenir le jeune chef (25 ans) **Nicolas Bodin**, ancien des Pléiades à Barbizon. Enfin, **Thomas Viaud**, sommelier formé à Saint-Yrieix, a connu Le Jardin des sens au temps de ses trois étoiles. L'ambition de ces professionnels expérimentés ? Décrocher à moyen terme une étoile, alors que le département de la Lozère n'en compte plus aujourd'hui.

Jean Bernard

CHÂTEAU D'ORFEUILLETTE

LA GARDE
48200 ALBARET-SAINTE-MARIE
TÉL. : 04 66 42 65 65
WWW.CHATEAUORFEUILLETTE.COM

STÉPHANE CARRADE RESTE PROPRIÉTAIRE-GÉRANT

Chez Ruffet, Alexandre Paget assure une transition en douceur

Jurançon (64) À 32 ans, le chef donne un nouvel élan au restaurant que Stéphane Carrade a quitté peu après la perte de la deuxième étoile Michelin en 2009.

C'est un nouvel élan qu'**Alexandre Paget**, à 32 ans seulement, donne au restaurant Chez Ruffet. **Stéphane Carrade** a quitté l'établissement peu après la perte de la deuxième étoile en 2009 (il est désormais chef du restaurant La Guérinière à Gujan-Mestras en Gironde). Comme il travaillait depuis cinq ans dans l'établissement, la passation de pouvoir a été facile. "Stéphane a toujours dirigé le restaurant comme une entreprise familiale. Quand, en 2006, la deuxième étoile Michelin est arrivée, nous n'avons rien changé." Alexandre Paget, ancien

du Meurice à Paris avec **Marc Marchand**, puis du Grand Hôtel à Saint-Jean-de-Luz (64) avec **Nicolas Masse**, occupe là son premier poste de chef. "C'est une belle chance. Je choisis mes fournisseurs, j'impose progressivement ma patte sans avoir les risques financiers, puisque Stéphane, qui vient trois fois par mois, reste le propriétaire-gérant", souligne-t-il.

Équipe jeune

Il ne se soucie guère de savoir s'il arrivera un jour à faire oublier Stéphane Carrade, resté douze ans à Jurançon. "C'est lui qui m'a mis le pied à l'étrier, et c'est lui que je remplaçais

quand il partait en Asie pour des démonstrations. Il avait une cuisine plus exotique que la mienne, qui est plus méditerranéenne. Nous n'utilisons pas les mêmes épices. Avec l'équipe jeune en place, aussi bien en salle qu'en cuisine, on s'efforce de faire au mieux, comme si c'était notre maison", ajoute Alexandre Paget. Chez Ruffet conserve toujours une clientèle régionale. Depuis la perte de la deuxième étoile, la carte a disparu pour laisser la place à deux menus. **Bernard Degioanni**

Alexandre Paget :
un premier poste de chef à 32 ans.



CHEZ RUFFET

3 AVENUE CHARLES TOUZET
64110 JURANÇON
TÉL. : 05 59 06 25 13
WWW.RESTAURANT-CHEZRUFFET.COM

SA PASSION : L'ASSEMBLAGE DES ÉPICES

"Ma devise, c'est que ce soit bon, élégant et surprenant !"

Courchevel (73) À 32 ans, **Bessem Ben Abdallah** est le chef exécutif de Pierre Gagnaire, aux Aïrelles. Un parcours hors du commun pour un jeune Tunisien arrivé en France il y a dix ans.

Né en Tunisie, dans une famille d'intellectuels, **Bessem Ben Abdallah** n'a qu'une passion : la cuisine. Contrairement à son frère médecin, à sa sœur journaliste, il ne veut pas suivre la voie de l'université. Il veut devenir chef, un chef diplômé d'un BTS cuisine, pâtisserie et gestion hôtelière obtenu en Tunisie. Il intègre une chaîne française installée dans le pays. Un client restaurateur le remarque et lui propose un poste dans un restaurant à Nice. Bessem a 22 ans et c'est pour lui une occasion unique de découvrir un nouveau monde. "J'étais fasciné par la cuisine française." Il est vite reconnu pour son savoir-faire. Les expériences professionnelles se multiplient. L'assemblage des épices devient sa passion. "Dans les goûts et les saveurs, il n'y a ni code pénal, ni code civil. Il y a une infinité de combinaisons..." Il y a trois ans, **Michel Del Burgo** lui propose de lui présenter **Pierre Gagnaire**. "J'ai tout de suite accepté parce que c'est un vrai artiste. Il est tout le temps en ébul-

lition, j'aimerais avoir autant d'énergie et de créativité. Ma devise, c'est que ce soit bon, élégant et surprenant !"

"Village hors normes"

Rapidement nommé à Courchevel, le jeune homme avoue avoir été un peu réticent : "Je n'avais pas l'habitude du froid et la première saison a été dure. Finalement, je suis tombé amoureux de ce village hors normes. J'y ai même rencontré la femme de ma vie ! Tout a changé depuis... J'espérais une étoile, mais deux d'un coup, c'est énorme !"

Fleur Tari



"Dans les goûts et les saveurs, il y a une infinité de combinaisons", explique le chef tunisien **Bessem Ben Abdallah**.

Retrouvez toute l'actualité
de la restauration sur
www.lhotellerie-restauration.fr

LES AIRELLES
LE JARDIN ALPIN · BP 14
73120 COURCHEVEL
TÉL. : 04 79 00 38 38
WWW.AIRELLES.FR

EN BREF

Sofitel lance son application iPad Le Kiosk



La marque Sofitel Luxury Hotels mise sur la tablette électronique multifonctions d'Apple et lance sa propre application iPad. Baptisée Le Kiosk, celle-ci comprend pour l'instant, une sélection de 6 journaux et magazines de 6 pays (France, Royaume-Uni, Allemagne, Espagne, Italie et États-Unis). Les clients des plus belles suites de Paris, Londres, Munich et Bruxelles ont maintenant un iPad à leur disposition afin d'avoir accès à ces publications. À terme, la marque souhaite étendre cette prestation à l'ensemble de son réseau dans le monde, toujours pour les suites.

Accor accélère son développement en Inde

Accor n'a jamais caché son ambition en Asie, et l'Inde fait figure de destination prioritaire. Pour preuve, la récente décision prise par le groupe de créer un fonds d'investissement avec son partenaire InterGlobe. Ce fonds, dont la société Pacifica Partners détiendra 36 % des parts, sera propriétaire des murs de sept hôtels en Inde, soit un parc de 1 750 chambres valorisées à 325 millions de dollars. Propriétés conjointes du groupe hôtelier et d'InterGlobe, ces 7 établissements seront gérés par Accor. Implantés dans des zones stratégiques - Delhi, Bangalore et Chennai -, ces hôtels ouvriront sous les marques Pullman, Novotel et Ibis.

La Société hôtelière côte rôtie acquiert un portefeuille de huit hôtels

Dirigée par Anthony Pallier, SHCR vient de se porter acquéreur auprès du groupe Accor d'un portefeuille de 8 hôtels : Mercure Auxerre (77 chambres), Mercure Chamonix centre (125 chambres), Mercure Deux-Alpes (100 chambres), Novotel Lyon Porte du Valvert (103 chambres), Novotel Saint-Étienne aéroport (98 chambres), Etap Saint-Étienne (48 chambres), Etap Saint-Fons (50 chambres), Etap Villefranche (47 chambres). SHCR devient propriétaire des murs et fonds de ces hôtels et prévoit d'engager d'importants programmes de rénovation dans les deux ans à venir. Les hôtels seront exploités en franchise ou licence de marque. SHCR, disposant d'un parc de 648 chambres, prévoit ainsi de réaliser en 2010 un chiffre d'affaires de l'ordre de 15,5 ME.

APRÈS UN ACHAT FINALISÉ EN 2006

Le Bristol : une reconversion professionnelle réussie

Pau (64) La remise aux normes de cet établissement classé 3 étoiles et la modernisation de ses chambres ont nécessité neuf mois de travaux. Une nouvelle vie pour ses propriétaires Charles et Michèle Fernandes.

Avant d'acquiescer Le Bristol, une institution paloise tombée en désuétude, Michèle et Charles Fernandes ont pris quatre années sabbatiques. "C'est le délai qu'il nous a fallu pour récupérer physiquement de vingt-sept ans de labeur à raison de 19 heures par jour, et pour savoir quelle orientation donner à notre vie professionnelle", raconte Michèle Fernandes. Avant, le couple avait tenu brasseries, glaciers et cafés à Montpezat-de-Quercy, Castres et Millau. "Nous voulions rester dans le Sud-Ouest, être dans le centre d'une ville pour ne plus avoir à nous occuper de restauration, posséder un hôtel avec du caractère", affirme Charles Fernandes.



Michèle et Charles Fernandes ont repris l'établissement après quatre années sabbatiques, le temps de changer de vie.

"Nous voyageons beaucoup"

Leur choix s'est porté sur Pau où le Bristol était à vendre. L'achat a été finalisé en 2006. La modernisation des 22 chambres, ainsi que la remise aux normes de l'établissement, classé 3 étoiles, ont nécessité neuf mois de travaux. "Nous avons voulu que toutes les chambres soient différentes. Nous n'avons cassé aucun mur, mais

nous nous sommes adaptés aux espaces existants", explique Michèle Fernandes. Le couple s'occupe de la réception, des achats, de la partie commerciale et administrative. Les Fernandes sont heureux de leur nouvelle vie, à tel point qu'ils regrettent presque de ne pas avoir saisi le créneau de l'hôtellerie plus tôt. "Grâce à nos clients, nous voyageons

beaucoup, nous faisons des rencontres intéressantes. On aime ces contacts, car on a gardé notre âme de commerçants."

Bernard Degioanni

HÔTEL BRISTOL

3 RUE GAMBETTA

64000 PAU

TÉL. : 05 59 27 72 98

WWW.HOTELBRISTOL-PAU.COM

67 CHAMBRES ET 12 SUITES

L'Île Rousse a fait peau neuve

Bandol (83) Une rénovation complète permet à cet établissement 4 étoiles d'en envisager sérieusement une 5^e dans un avenir proche.

L'Île Rousse jouit d'un emplacement d'exception, à deux pas du port de plaisance et du centre-ville de Bandol, avec vue imprenable sur la Méditerranée. Ce fleuron de l'hôtellerie varoise, racheté en 2006 par Stanislas Rollin, président de la Société charentaise d'investissement hôtelier, et propriétaire de la marque Thalazur, vient d'achever sa rénovation complète après sept mois de travaux et 15 ME d'investissement.

800 m² dédiés au bien-être

La réouverture, en début d'été, a révélé un établissement 4 étoiles lumineux, comptant 67 chambres et 12 suites, dont 47 avec vue sur la mer, décoration contemporaine, mais aussi deux plages privées, une piscine d'eau



Une rénovation exemplaire pour cet établissement qui jouit d'une vue imprenable sur la baie de Rènecros.

de mer chauffée avec deck et solarium ainsi qu'un restaurant gastronomique, Les Oliviers, confié depuis 2006 à Bruno Chastagnac, sous la direction de Jean-Paul Lanioux. Baptisé Thalazur Thalasso-thérapie & Spa Hôtel Île Rousse, l'établissement, dirigé par Nicolas Tricot, offre

désormais un centre de 800 m² dédié au bien-être, avec piscine, sauna, hammam, cabines de soins... dont un nouveau produit pour les couples, la cabine Duo, avec jacuzzi, hammam, double cabine de massage et terrasse privative (forfaits 2 heures à 180 E et 4 heures à 380 E). Une réactualisation

exemplaire qui permet aujourd'hui à L'Île Rousse de postuler pour la classification 5 étoiles.

Jacques Gantié

THALAZUR ÎLE ROUSSE

17 BOULEVARD LOUIS LUMIÈRE

83150 BANDOL

TÉL. : 04 94 29 21 86

WWW.ILE-ROUSSE.COM



LA BOURSE

Accor

- 3,14 % ↘

SBM

+ 0,82 % ↗

Hôtels de Paris

+ 3,89 % ↗

Club Med

+ 1,86 % ↗

Groupe Partouche

- 2,01 % ↘

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 02-08 ET
LE 09-08-10

IL TÉMOIGNE : "NOUS AVONS UN MÉTIER DE THÉÂTRE ET NOUS FAISONS PARTAGER UNE ÉMOTION"

Dans le fief de Gérard Guy, président de la CPIH

Chaumont (52) Le président national de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie est également président de la CPIH 52. C'est annoncé, il passera le flambeau départemental avant la fin de l'année. Mais avant cela, il y a l'été, ses terrasses et l'arrivée prochaine de 25 000 Tsiganes dans la ville, à l'occasion de la convention internationale évangélique.

Chaumont, préfecture et chef-lieu de la Haute-Marne, au cœur du plateau de Langres, région Champagne-Ardenne. **Gérard Guy** lui reconnaît des atouts géographiques certains : au centre du Grand Est, à portée de Troyes, Reims, Nancy, Dijon... Mieux : au cœur de l'Europe ! Longtemps ville de garnison, celle-ci a conservé l'école de gendarmerie et la base militaire du 61^e régiment d'artillerie. Elle bénéficie d'une économie relativement stable, loin des écueils de l'industrie. Chaumontais de naissance, l'hôtelier évoque une qualité de vie au quotidien, à l'abri des excès. "On ne fait pas fortune, mais on vit gentiment", dit-il en parlant des métiers qu'il défend depuis de nombreuses années et qu'il représente désormais à l'échelon national. L'homme a été élu président de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH) en mars à Angoulême. Dans ses bagages, une parfaite connaissance du terrain et de solides cordes à son arc. Il a tenu plusieurs bars à Chaumont, y compris le buffet de la gare, avant d'acheter, en 1988, l'hôtel des Remparts. Un établissement qu'il va rénover de fond en comble, puis agrandir en 1993, en reprenant l'hôtel mitoyen. En 2003, nouveau coup de jeune avec la transformation de logements attenants, la création d'une salle de séminaire et d'un bar cosy en étage. "Les travaux ont duré neuf mois et les clients ne se sont aperçu de rien", sourit **Dominique**, son épouse, très attentive à la qualité de service. "Nous avons préparé ces travaux durant un an. Cela a été un gros chantier et nous ne devions pas nous tromper", ajoute-t-elle. Tout a été programmé, précisément calculé. "Dans notre secteur en règle générale, et dans l'hôtellerie impérialment, on est obligé de réinvestir en permanence", relève Gérard Guy. En vingt ans, le couple a investi plus d'un million d'euros dans leur outil de travail. Mais les résultats sont là : 18 chambres avenantes et fraîches, une tourelle en façade, typique de l'architecture chaumontaise, un mélange de pierre et de bois, d'ancien et de moderne, deux restaurants - l'un brasserie, l'autre gastronomique - une clientèle d'affaires fidèle, ravie par l'offre et par la chaleureuse sérénité des lieux. "C'est comme à la maison", résume Dominique, qui est aussi à l'origine des recettes de la carte. "Nos clients sont nos invités. Nous avons un métier de théâtre et nous faisons partager une émotion. C'est la force de l'hôtellerie et de la restauration indépendantes. Les clients recherchent cet accueil, cette personnalisation. Il y a dix ans, j'ai eu peur que les indépendants disparaissent. Aujourd'hui, je n'ai plus peur. Ils ont su renouer avec leur public", confie encore Dominique, sous le regard convaincu de son épouse.

Un centre-ville réaménagé

Dans son fief, Gérard Guy a choisi de nous emmener à la rencontre d'établissements possédant quelques belles terrasses, qui apportent, durant l'été, une "animation nécessaire à la ville" et dont certaines ont pu voir le jour grâce aux aménagements urbains mis en œuvre par le maire, l'actuel ministre de l'Éducation nationale, ancien secrétaire d'État au Tourisme, **Luc Chatel**. Pour l'heure, les préoccupations portent sur l'arrivée de 25 000 Tsiganes, le 15 août, à l'occasion de la convention internationale évangélique. Quasiment l'équivalent de la population chaumontaise. Le rassemblement doit durer deux semaines. "Nous avons déjà vécu ce type d'événement en 2007. Nous avons eu plusieurs réunions avec les autorités. Nous devons faire à la fois de la prévention et de la dissuasion. Il est



De gauche à droite : Pascal Gendron, Gérard Guy, Sylviane et Francis Drouot.

important de dédramatiser la situation et de préparer les choses", explique **Pascal Gendron**, président des cafés de la CPIH 52 et patron d'un 'village à bières', le Berthom. Un concept qui s'est développé notamment en partenariat avec la bière belge Duvel. Dans quel esprit ? "Un mélange bien dosé de décontraction, de professionnalisme, d'indépendance, d'équipe, de plaisir et de faire plaisir. On met un gros accent sur le savoir être et le personnel. Chez nous, nous ne voulons pas de porteurs d'assiettes. Nous voulons [que nos serveurs] puissent discuter avec la clientèle, qu'ils s'intéressent aux produits", insiste l'exploitant. Ses ventes ? À 70 %, de la bière. Ce bar de soir, qui ouvre à 15 ou 17 heures, déploie une jolie terrasse face à une halle entièrement restaurée, tout de bleu parée. Il existe une dizaine de Berthom dans l'Hexagone et l'idée d'une franchise se profile... "Ici, à partir de la fin de la semaine, je vais ouvrir à 17 heures et sans doute fermer plus tôt. Si nous rencontrons des problèmes, la police assistera à la fermeture des établissements [et sera présente] jusqu'à 3 heures. Ce qui n'était pas le cas lors de la précédente réunion de

espace de convivialité. La coiffeuse, dont le commerce est à deux pas, n'aime pas quand le ciel interdit le déploiement des tables et des chaises sur le trottoir. "C'est mort le coin sans terrasse", lâche-t-elle avec conviction aux patrons. Des propriétaires qui pointent toutefois du doigt "l'ambiguïté" de l'exploitation. "Quand il y a une animation, comme le festival de l'Affiche, tout le monde est content qu'il y ait du mouvement en terrasse le soir. En revanche, le reste du temps, on voudrait qu'il n'y ait pas de bruit." Les nuisances sonores, un problème récurrent et fréquent en France ! **Sylviane Drouot** avoue également son inquiétude à propos des Tsiganes. "Ils veulent être servis tout de suite, dans tel verre et pas tel autre, ou demandent de la glace dans leur bière... C'est compliqué à gérer, surtout que la clientèle habituelle va désertier..." Dans cette optique, Le Parisien va réduire ses plages horaires. Même tendance ailleurs.

Bon mois de juillet

Face à l'hôtel de ville, dont la construction a débuté peu avant la Révolution et fut terminée en 1790 dans un style "Louis XVI bien compris" précise le dépliant touristique, une autre terrasse donne le rythme : celle du Concorde. Le gérant, **Gérard Roy**, regrette de ne pas pouvoir en exploiter tout le potentiel. "Je n'ai pas voulu en faire un bar de nuit. Et il faudrait ajouter des consommations solides. Mais je ne suis pas professionnel et j'ai 66 ans. Je l'ai repris pour aider et il faudrait que des jeunes me succèdent. La ville est accueillante même si elle a perdu pas mal d'habitants depuis vingt ans. Ici, on a beaucoup d'étrangers l'été. Le mois de juillet a d'ailleurs été bon pour les terrasses. Début août est un peu plus triste." Le soleil joue à cache-cache. "Et je ne sais pas ce que va donner la deuxième quinzaine du mois", lance-t-il, perplexe.

Chaumont, c'est aussi la gare pour Colombey-les-Deux-Églises et se rendre au Mémorial Charles de Gaulle. Pour Gérard Guy, l'un ne va pas sans l'autre. L'occasion d'une rencontre avec **Jean-Baptiste Natali**, 1 étoile au guide *Michelin* et qui, à l'âge de 27 ans, en 2004, a énormément investi dans l'Hostellerie La Montagne. Une maison de maître en pierre avec cuisine sur pilotis. **Gérard** et **Arlette Natali**, ses parents, comptent trente-cinq ans de restauration derrière eux. Le père a créé un nouveau bistrot, ouvert le midi seulement, un peu plus haut dans le village et la mère œuvre aux côtés de son fils. Dans les deux établissements, l'un contemporain, le second plus terrien, beaucoup de recherche, d'hospitalité et une invitation permanente à la gourmandise.

Sylvie Soubes

Une des terrasses du Parisien, dans le centre-ville.



Tsiganes", termine Pascal Gendron. Le café Le Parisien, tenu par **Sylviane** et **Francis Drouot** depuis seize ans, dispose d'une des plus grandes terrasses, dont une partie couverte, de la localité. On est dans le service classique, 7 heures-minuit et demie en semaine, avec fermeture à 1 h 30 le vendredi et le samedi. 180 places, qui séduisent toutes les générations. On s'y installe entre amis, en famille, le temps d'un petit noir, d'une bière, d'un 'blanc cass' ou d'un Perrier selon l'heure de la journée. Autour, les commerçants apprécient cet

S M I N I S

QUIZ ESTIVAL

TESTEZ VOS CONNAISSANCES ŒNOLOGIQUES



Avec le développement de l'œnotourisme, les clients sont de plus en plus férus de tout ce qui gravite autour du monde du vin. Et comme l'été est propice au divertissement intelligent, voici un petit exercice pour confirmer ou parfaire vos connaissances en la matière.

Jeu conçu par Paul Brunet

■ Qui a dit ?

- 1) "Versez-leur de bons vins, ils vous feront de bonnes lois."
- 2) "Allez vieux fous, allez apprendre à boire, on est savant quand on boit bien, qui ne sait boire ne sait rien." *
- 3) "Le vin est le lait d'Aphrodite [déesse grecque de l'amour, NDLR]."
- 4) "Le vin est chose merveilleusement appropriée à l'homme si, en santé comme en maladie, on le boit à-propos et juste mesure."
- 5) "Le vin est le plus beau présent que Dieu ait fait aux hommes."
- 6) "Monsieur, quand on a l'honneur de se faire servir un tel vin, on prend son verre avec respect, on le regarde, on le hume, puis l'ayant reposé, on en parle."
- 7) "Je dis ma messe avec un grand meursault, car je ne veux pas faire de grimaces au Seigneur quand je communie."
- 8) "La ville de Lyon est arrosée par trois grands fleuves : le Rhône, la Saône et le beaujolais."
- 9) "Le vin est le breuvage le plus sain et le plus hygiénique qui soit."*
- 10) "Le vin est fils du soleil et de la terre."
- 11) "Un vin doit avoir la tête de l'endroit où il est né et les tripes de celui qui l'a fait."
- 12) "Les hommes naissent égaux... puis ils se mettent à boire."

* Note de l'auteur: il faut toujours boire avec modération.

- A) MONTAIGNE B) CARDINAL DE BERNIS C) TALLEYRAND D) PAUL CLAUDEL
E) COLUCHE F) HIPPOCRATE G) ARISTOPHANE H) LÉON DAUDET
I) LOUIS PASTEUR J) PLATON K) JACQUES PUISAIS L) NICOLAS BOILEAU**

■ Mariez-les !

FRANCE (appellations d'origine contrôlée) :

- 1) mâcon
- 2) jurançon
- 3) palette
- 4) chinon
- 5) côtes du roussillon-villages

PAYS ÉTRANGERS :

- 6) Afrique du Sud
- 7) États-Unis
- 8) Chili
- 9) Australie
- 10) Portugal

PERSONNAGES

- a) Homme de Tautavel
- b) Lamartine
- c) Rabelais
- d) Henri IV
- e) Cézanne

PERSONNAGES

- j) Marquis de Pombal
- i) James Busby
- h) Simon van der Stel
- g) Silvestre Ochagavia
- f) Comte Agoston Haraszthy

■ Vrai ou faux ?

- a) La romanée-conti est la plus petite AOC française
- b) On produit du condrieu dans le département de la Loire
- c) Le romorantin est le seul cépage admis pour l'appellation cheverny
- d) Dom Pérignon était contemporain de Louis XIV
- e) Le Château Mercian est produit au Japon
- f) Depuis le 1^{er} janvier 2009, les vins de pays sont devenus des IGP

■ Compléter :

- La est la perle du milieu du collier bourguignon (citation de Pierre Poupon).
- Le vin d'....., plus on en boit, plus on va droit
- La coulée de serrant est produite sur la commune de

Les réponses

Compléter : romanée-conti – arbois – Savennières

Vrai ou faux ? a) Faux / b) Vrai / c) Faux / d) Vrai / e) Vrai / f) Faux

10 : (e) ;

Mariez les ! 1 : (b) / 2 : (d) / 3 : (e) / 4 : (c) / 5 : (a) / 6 : (c) / 7 : (a) / 8 : (b) / 9 : (d) /

10 : (D) / 11 : (K) / 12 : (E) ;

Qui a dit ? 1 : (A) / 2 : (L) / 3 : (G) / 4 : (F) / 5 : (I) / 6 : (C) / 7 : (B) / 8 : (H) / 9 : (I) /

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

Installation d'extraction par filtre à charbon :
est-ce efficace ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts
avec le mot clé 122088 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr